

Four à Pizza Tunnel - 400 x 540 mm

CB74850150



Ce **Four à Pizza Tunnel** est un véritable indispensable pour tous les restaurateurs. Il est équipé d'une plage de température réglable de 50°C à 320°C simplement. Sa capacité, quant à elle, est de 30 pizzas de 25 cm de diamètre par heure, 15 de 32 cm et 13 de 40 cm. Elle permet donc une excellente productivité et un gain de temps considérable.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Commande : Numérique	Température Minimum (°C) : 50
Température Maximum (°C) : 320	Nombre de Niveaux : 1	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Non	Intérieur Réfractaire : Non	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 1425	Profondeur (mm) : 985	Hauteur (mm) : 450
Poids (kg) : 101	Puissance (W) : 7800	Eclairage Intérieur : Non
Hauteur Intérieure (mm) : 100	Largeur Intérieure (mm) : 400	Profondeur Intérieure (mm) : 540
Type de four : Electrique		

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------