

Four à Pizza Tunnel - 500 x 750 mm

CB74850155



Ce **Four à Pizza Tunnel** est spécialement conçu pour les professionnels de la restauration. Son nombre de pizzas par heure assure une productivité optimale : 90 pizzas de 25 cm / heure, 30 pizzas de 32 cm / heure, 26 pizzas de 40 cm / heure, 12 pizzas de 45 cm / heure. Sa plage de température, quant à elle, est réglable aisément de 50°C à 320°C.

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) : 1860	Profondeur (mm) : 1210	Hauteur (mm) : 500
Poids (kg) : 255	Matière : Inox	Puissance (W) : 14200
Eclairage Intérieur : Non	Hauteur Intérieure (mm) : 100	Largeur Intérieure (mm) : 500
Profondeur Intérieure (mm) : 750	Type de four : Electrique	

Informations Logistiques :

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