

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 |
|----------------|-------------------|----------------|