

Four à Pizza Tunnel - 800 x 1100 mm

CB74850165



Ce **Four à Pizza Tunnel** est doté d'une plage de température réglable de 50°C à 320°C. Idéale pour les professionnels de la restauration, elle permet de cuire un grand nombre de pizzas en un rien de temps : 180 pizzas de 25 cm par heure, 105 pizzas de 32 cm par heure, 52 pizzas de 40 cm par heure et 36 pizzas de 45 cm par heure.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Commande : Numérique	Température Minimum (°C) : 50
Température Maximum (°C) : 320	Programmable : Oui	Nombre de Niveaux : 1
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Non	Intérieur Réfractaire : Non
Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 2250	Profondeur (mm) : 1560
Hauteur (mm) : 600	Poids (kg) : 411	Matière : Inox
Puissance (W) : 24400	Eclairage Intérieur : Non	Capacité Pizza : 180
Hauteur Intérieure (mm) : 100	Largeur Intérieure (mm) : 800	Profondeur Intérieure (mm) : 1100
Type de four : Electrique		

Informations Logistiques :

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