

# 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
----------------	-------------------	----------------