

Four à Pizza à 2 Chambres - 2 x 9 Pizzas - 400 V

CB74850055

CombiSteel



Ce four à pizza professionnel à double chambre est idéal pour les restaurants et les collectivités. Avec une capacité de 2 x 9 pizzas, une puissance de 30600W et une température maximale de 500°C, il permet une cuisson rapide et uniforme. Doté d'un éclairage intérieur et d'une grande hauteur intérieure de 175mm, ce four électrique est parfait pour créer de délicieuses pizzas croustillantes et savoureuses.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Commande : Analogique	Température Minimum (°C) : 50
Température Maximum (°C) : 500	Programmable : Non	Nombre de Niveaux : 2
Nombre de Chambres de Cuisson : 2	Minuteur : Oui	Intérieur Réfractaire : Sole
Longueur (mm) : 1500	Profondeur (mm) : 1314	Hauteur (mm) : 745
Poids (kg) : 348	Puissance (W) : 30600	Eclairage Intérieur : Oui
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 600 x 400	Capacité Pizza : 18	Longueur intérieure bas produit (mm) : 1230
Largeur intérieure bas produit (mm) : 1080	Hauteur intérieure bas produit (mm) : 175	Diamètre intérieur produit (mm) : 350
Thermostat : Non	Type de four : Electrique	

Informations Logistiques :

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