

# Four à Pizza à Gaz - 16100 W

## CB74850010

# CombiSteel



Ce four à pizza à gaz professionnel de haute qualité, d'une capacité de 4 pizzas, est l'outil idéal pour les professionnels de la restauration ou de la collectivité. Avec une température maximum de 450°C, une alimentation au gaz et un éclairage intérieur, il assure une cuisson rapide et uniforme. Sa conception spacieuse et robuste permet de préparer de délicieuses pizzas croustillantes pour satisfaire vos clients les plus exigeants.

### Caractéristiques Produit :

Alimentation : Gaz	Type de Commande : Analogique	Température Minimum (°C) : 0
Température Maximum (°C) : 450	Programmable : Non	Nombre de Niveaux : 1
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Non	Intérieur Réfractaire : Sole
Longueur (mm) : 1000	Profondeur (mm) : 1062	Hauteur (mm) : 560
Poids (kg) : 127	Eclairage Intérieur : Oui	Capacité Pizza : 4
Longueur intérieure bas produit (mm) : 620	Largeur intérieure bas produit (mm) : 620	Hauteur intérieure bas produit (mm) : 150
Diamètre intérieur produit (mm) : 300	Type de Barbecue : Gaz	Type de four : Gaz

### Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm