

# Four à Pizza Professionnel M 4/36

## MIM4/36-230V



Four à Pizza professionnel M 4/36 équipé d'un plan de cuisson en pierre réfractaire avec une puissance de 6 kW. Adapté aux métiers de bouche, il offre une cuisson optimale de 4 pizzas de Ø 36 cm.

### Caractéristiques Produit :

|                                |                              |                                   |
|--------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| Alimentation : 230 V           | Type de Commande : Mécanique | Température Minimum (°C) : 50     |
| Température Maximum (°C) : 500 | Nombre de Niveaux : 1        | Nombre de Chambres de Cuisson : 1 |
| Minuteur : Non                 | Intérieur Réfractaire : Sole | Longueur (mm) : 1010              |
| Profondeur (mm) : 850          | Hauteur (mm) : 420           | Capacité Pizza : 4                |
| Type de four : Electrique      |                              |                                   |

### Informations Logistiques :

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