



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
----------------	-------------------	----------------