

Four à Pizza Professionnel à Gaz - G 4/72

MIG4/72

FourniResto



Four à Pizza professionnel G 4/72 équipé d'une chambre de cuisson en acier inoxydable. Régulation indépendante de l'intensité de la flamme du ciel et du plan réfractaire. Adapté aux métiers de bouche, il offre une cuisson optimale de 4 pizzas de Ø 36 cm. Puissance de 14,61 kCal/h.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|--------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| Alimentation : Gaz | 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 | Capacité Pizza : 4 |
| Type de four : Gaz | | |

Informations Logistiques :

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