

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	Longueur (mm) : 1095
Profondeur (mm) : 940	Hauteur (mm) : 470	Capacité Pizza : 4
Hauteur Intérieure (mm) : 720	Largeur Intérieure (mm) : 720	Profondeur Intérieure (mm) : 155
Type de four : Gaz		

Informations Logistiques :

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