

Four à Pizza Tunnel - 400 x 540 mm

CB74850150



Ce **Four à Pizza Tunnel** est un véritable indispensable pour tous les restaurateurs. Il est équipé d'une plage de température réglable de 50°C à 320°C simplement. Sa capacité, quant à elle, est de 30 pizzas de 25 cm de diamètre par heure, 15 de 32 cm et 13 de 40 cm. Elle permet donc une excellente productivité et un gain de temps considérable.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| Alimentation : 400 V | Type de Commande : Numérique | Température Minimum (°C) : 50 |
| Température Maximum (°C) : 320 | Programmable : Oui | Nombre de Niveaux : 1 |
| Nombre de Chambres de Cuisson : 1 | Minuteur : Non | Intérieur Réfractaire : Non |
| Finition Extérieure : Inox | Longueur (mm) : 1425 | Profondeur (mm) : 985 |
| Hauteur (mm) : 450 | Poids (kg) : 101 | Puissance (W) : 7800 |
| Eclairage Intérieur : Non | Capacité Pizza : 30 | Thermostat : Oui |
| Hauteur Intérieure (mm) : 100 | Largeur Intérieure (mm) : 400 | Profondeur Intérieure (mm) : 540 |
| Type de four : Electrique | | |

Informations Logistiques :

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