



Le Four à Pizza à Gaz - 16100 W de COMBISTEEL optimise la production en cuisine professionnelle avec sa capacité de cuisson de quatre pizzas simultanément dans une chambre de 620x620x150 mm. Stable avec ses 127 kg et performant grâce à une puissance de 16,1 kW, ce four atteint rapidement jusqu'à 450 °C, assurant une cuisson uniforme et efficace. L'éclairage intérieur renforce la maîtrise de la cuisson sans ouverture de porte. Ce four robuste est l'atout clé pour toute cuisine professionnelle exigeante.

Caractéristiques Produit:

Alimentation : Gaz	Type de Commande : Analogique	Température Minimum (°C) : 0
Température Maximum (°C) : 450	Programmable : Non	Nombre de Niveaux : 1
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Non	Intérieur Réfractaire : Sole
Longueur (mm) : 1000	Profondeur (mm): 1062	Hauteur (mm): 560
Poids (kg) : 127	Eclairage Intérieur : Oui	Capacité Pizza : 4
Longueur intérieure bas produit (mm) : 620	Largeur intérieure bas produit (mm) : 620	Hauteur intérieure bas produit (mm) : 150
Diamètre intérieur produit (mm) : 300	Type de Barbecue : Gaz	Type de four : Gaz

Informations Logistiques:

