

Four à Pizza à 2 Chambres - 2 x 6 Pizzas - 400 V

CB74850050



Four à Pizza à 2 Chambres - 2 x 6 Pizzas - 400 V, un équipement incontournable pour les professionnels exigeants. Avec une plage de température de 50 à 500 °C et une capacité de 12 pizzas de 40 cm, ce four électrique CombiSteel s'adapte parfaitement aux besoins des grands volumes. Il assure des cuissons rapides et uniformes grâce à ses dimensions généreuses (1500 mm x 1074 mm x 745 mm) et sa puissance de 20,4 kW. La robustesse de sa construction promet durabilité et performance constante, tandis que l'éclairage intégré facilite le suivi de la cuisson.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Commande : Analogique	Température Minimum (°C) : 50
Température Maximum (°C) : 500	Programmable : Non	Nombre de Niveaux : 2
Nombre de Chambres de Cuisson : 2	Minuteur : Oui	Intérieur Réfractaire : Sole
Largeur (mm) : 600	Longueur (mm) : 1500	Profondeur (mm) : 1074
Hauteur (mm) : 745	Poids (kg) : 244	Puissance (W) : 20400
Eclairage Intérieur : Oui	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 600 x 400	Capacité Pizza : 12
Longueur intérieure bas produit (mm) : 1230	Largeur intérieure bas produit (mm) : 840	Hauteur intérieure bas produit (mm) : 175
Diamètre intérieur produit (mm) : 400	Thermostat : Non	Domaine d'utilisation : Intérieur
Type de four : Electrique		

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm