

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

CB74820025



Le Four à Pizza à 2 Chambres - 2 x 6 Pizzas - 400 V de la marque CombiSteel est conçu pour les professionnels exigeants. Sa capacité permet de cuire jusqu'à 12 pizzas simultanément, rendant ce modèle idéal pour les cuisines à haut rendement. Doté d'un contrôle analogique précis, ce four électrique atteint une température maximale de 455°C, assurant une cuisson rapide et uniforme. Les dimensions internes généreuses et l'éclairage intérieur facilitent la gestion des cuissons multiples, tandis que le thermostat réglable offre une flexibilité totale pour tous types de pizzas.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Commande : Analogique	Température Minimum (°C) : 45
Température Maximum (°C) : 455	Nombre de Niveaux : 2	Nombre de Chambres de Cuisson : 2
Minuteur : Oui	Intérieur Réfractaire : Sole	Longueur (mm) : 975
Profondeur (mm) : 1214	Hauteur (mm) : 745	Poids (kg) : 188
Puissance (W) : 14400	Eclairage Intérieur : Oui	Capacité Pizza : 6
Longueur intérieure bas produit (mm) : 660	Largeur intérieure bas produit (mm) : 990	Hauteur intérieure bas produit (mm) : 140
Diamètre intérieur produit (mm) : 32	Thermostat : Oui	Type de four : Electrique

Informations Logistiques :

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