

Four à Pizza à 2 Chambres - 2 x 4 Pizzas - 400 V

CB74850040



Le Four à Pizza à 2 Chambres - 2 x 4 Pizzas - 400 V de CombiSteel est conçu pour maximiser la productivité en cuisine professionnelle. Offrant une capacité de 8 pizzas, il fonctionne avec une puissance de 13,8 kW sous 400 V, garantissant une cuisson rapide et homogène grâce à sa plage de température de 50°C à 500°C. Équipé d'un intérieur réfractaire, d'éclairage interne et d'un minuteur, ce four robuste (1100 x 1074 x 745 mm, 177 kg) est l'outil optimal pour des résultats professionnels constants.

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
Longueur (mm) : 1100	Profondeur (mm) : 1074	Hauteur (mm) : 745
Poids (kg) : 177	Puissance (W) : 13800	Eclairage Intérieur : Oui
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 600 x 400	Capacité Pizza : 80	Longueur intérieure bas produit (mm) : 820
Largeur intérieure bas produit (mm) : 840	Hauteur intérieure bas produit (mm) : 175	Thermostat : Oui
Hauteur Intérieure (mm) : 175	Largeur Intérieure (mm) : 820	Profondeur Intérieure (mm) : 840
Type de four : Electrique		

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm