



Le four à pizza ST340 est l'équipement idéal pour la cuisson efficace de 133.5 pizzas dans les établissements de restauration. Sa finition extérieure en inox lui confère une durabilité optimale. Doté d'un minuteur et d'une porte vitrée, il garantit une surveillance aisée de la cuisson.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier Inoxydable	Alimentation : 230 V	Volume (L) : 8.28
Type de Commande : Electronique	Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 250
Programmable : Non	Porte : Vitrée	Nombre de Niveaux : 1
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Oui	Intérieur Réfractaire : Sole
Finition Extérieure : Inox	Largeur (mm) : 510	Longueur (mm) : 510
Profondeur (mm) : 500	Hauteur (mm) : 270	Puissance (W) : 1.5
Eclairage Intérieur : Non	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 342 x 345	Capacité Pizza : 133.5
Diamètre intérieur produit (mm) : 342	Thermostat : Non	Domaine d'utilisation : Intérieur
Type d'Inox : Acier Galvanisé	Hauteur Intérieure (mm) : 70	Largeur Intérieure (mm) : 342
Profondeur Intérieure (mm) : 345	Type de four : Electrique	

Informations Logistiques :

Largeur : 520 mm

Profondeur : 570 mm

Hauteur : 300 mm

