

Four à Pizza avec Pierre 400 mm

GECJ373



Le Four à Pizza avec Pierre 400 mm de Buffalo est l'outil idéal pour les professionnels exigeants. Doté d'une pierre réfractaire de 15 mm, il permet de cuire parfaitement pizzas épaisses et fines. Sa capacité à maintenir des températures allant de 50°C à 400°C et ses commandes électroniques facilitent une cuisson précise. Sa structure en inox et son intérieur bien isolé optimisent la conservation de la chaleur et la durabilité, tout en réduisant les coûts. Empilable, il maximise l'espace sans compromettre la performance.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 220-240 V	Type de Commande : Electronique
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 400	Nombre de Niveaux : 1
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Oui	Intérieur Réfractaire : Sole
Longueur (mm) : 630	Profondeur (mm) : 510	Hauteur (mm) : 280
Poids (kg) : 22.6	Capacité Pizza : 1	Type de four : Electrique

Informations Logistiques :

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