

Four à Pizza Professionnel à Gaz - G 6/72

MIG6/72



Le Four à Pizza Professionnel à Gaz - G 6/72 incarne l'excellence dans le secteur de la restauration grâce à sa construction robuste et sa capacité à atteindre des températures allant jusqu'à 500°C. Doté d'une seule chambre de cuisson réfractaire, ce modèle garantit une distribution uniforme de la chaleur, essentielle pour la cuisson parfaite de jusqu'à six pizzas. La manipulation est facilitée par des commandes mécaniques intuitives. Dimensions optimales et efficacité énergétique élevée complètent le profil de ce four indispensable pour tout professionnel de la restauration désirant allier rapidité et qualité.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : Gaz	Type de Commande : Mécanique	Température Minimum (°C) : 50
Température Maximum (°C) : 500	Nombre de Niveaux : 1	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Non	Intérieur Réfractaire : Sole	Longueur (mm) : 1095
Profondeur (mm) : 1300	Hauteur (mm) : 470	Poids (kg) : 161
Capacité Pizza : 6	Nécessite un électricien : Oui	Hauteur Intérieure (mm) : 720
Largeur Intérieure (mm) : 1080	Profondeur Intérieure (mm) : 155	Type de four : Gaz

Informations Logistiques :

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