

# 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 |
|----------------|-------------------|----------------|