Four À Pizza Professionnel Eko 44 MIEKO44-230V





Ce Four à Pizza professionnel Eko 44 possède une sole en brique réfractaire pour une cuisson optimale et homogène. Adapté à une utilisation intensive par les professionnels, il permet de cuire huit pizzas de Ø 35 cm.

Caractéristiques Produit:

Alimentation: 230 V Type de Commande: Mécanique Température Minimum (°C): 50

Température Maximum (°C): 500 Nombre de Niveaux: 2 Nombre de Chambres de Cuisson: 2

Minuteur: Non Intérieur Réfractaire: Sole Longueur (mm): 950

Profondeur (mm): 840 Hauteur (mm): 540 Poids (kg): 94

Capacité Pizza: 8 Type de four: Electrique

Informations Logistiques:

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

