

Four à Pizza Convoyeur

BR2002203

Bartscher



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four à Pizza Convoyeur** dispose d'une plage de température comprise entre 70 °C et 250 °C. Il vous permet d'obtenir des pizzas, baguettes garnies ou toasts particulièrement croustillants. La vitesse de convoyage est réglable de 2 à 14 minutes.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230 V	Volume (L) : 0.27
Type de Commande : Electronique	Température Minimum (°C) : 70	Température Maximum (°C) : 250
Programmable : Oui	Nombre de Niveaux : 1	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Oui	Intérieur Réfractaire : Sole & Voûte	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 472	Profondeur (mm) : 1045	Hauteur (mm) : 400
Poids (kg) : 21.9	Puissance (W) : 3.5	Eclairage Intérieur : Oui
Capacité Pizza : 1	Thermostat : Oui	Nécessite un électricien : Non
Domaine d'utilisation : Intérieur	Hauteur Intérieure (mm) : 85	Largeur Intérieure (mm) : 360
Profondeur Intérieure (mm) : 450	Type de four : Electrique	

Informations Logistiques :

Largeur : 910 mm

Profondeur : 560 mm

Hauteur : 530 mm