

Four à Pizza Tunnel - 650 x 1000 mm

CB74850160



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four à Pizza Tunnel** dispose d'une plage de température réglable de 50°C à 320°C. Sa productivité par heure est considérable et vous assure un excellent gain de temps : 165 pizzas de 25 cm par heure, 75 pizzas de 32 cm par heure, 39 pizzas de 40 cm par heure, 24 pizzas de 45 cm par heure.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 400 V	Type de Commande : Numérique
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 320	Nombre de Niveaux : 1
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Non	Intérieur Réfractaire : Non
Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 2070	Profondeur (mm) : 1320
Hauteur (mm) : 560	Poids (kg) : 284	Puissance (W) : 17400
Eclairage Intérieur : Non	Hauteur Intérieure (mm) : 100	Largeur Intérieure (mm) : 650
Profondeur Intérieure (mm) : 1000	Type de four : Electrique	

Informations Logistiques :

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