



Le four à pizza ST340 est l'équipement idéal pour la cuisson efficace de 133.5 pizzas dans les établissements de restauration. Sa finition extérieure en inox lui confère une durabilité optimale. Doté d'un minuteur et d'une porte vitrée, il garantit une surveillance aisée de la cuisson.

### Caractéristiques Produit :

|                                   |                                       |                                                     |
|-----------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Matière : Acier Inoxydable        | Alimentation : 230 V                  | Volume (L) : 8.28                                   |
| Type de Commande : Electronique   | Température Minimum (°C) : 50         | Température Maximum (°C) : 250                      |
| Programmable : Non                | Porte : Vitrée                        | Nombre de Niveaux : 1                               |
| Nombre de Chambres de Cuisson : 1 | Minuteur : Oui                        | Intérieur Réfractaire : Sole                        |
| Finition Extérieure : Inox        | Largeur (mm) : 510                    | Longueur (mm) : 510                                 |
| Profondeur (mm) : 500             | Hauteur (mm) : 270                    | Poids (kg) : 21,5                                   |
| Puissance (W) : 1.5               | Eclairage Intérieur : Non             | Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : 342 x 345 |
| Capacité Pizza : 133.5            | Diamètre intérieur produit (mm) : 342 | Thermostat : Non                                    |
| Domaine d'utilisation : Intérieur | Type d'Inox : Acier Galvanisé         | Hauteur Intérieure (mm) : 70                        |
| Largeur Intérieure (mm) : 342     | Profondeur Intérieure (mm) : 345      | Type de four : Electrique                           |

### Informations Logistiques :

Largeur : 520 mm

Profondeur : 570 mm

Hauteur : 300 mm

