

Four à tunnel ventilé à gaz avec support sur roues, digital, max 220 pizzas/h

Codes produits :

Référence : SY1280VG



Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180

Hauteur mm: 1130

Largeur mm: 1650

Profondeur mm: 2180

Puissance KW Gaz: 30

Fréquence: 50 Hz

Phase: 1F+N

Puissance KW Electrique: 0,440

Plage température four: +320°C

Rendement: max 220 pizzas /h

Panneau de contrôle: Digitale

Alimentation: Gaz

Poids kg: 357,00

Alimentation 2: Gaz de ville + Electrique 230V

Largeur de la bande four convoyeur mm: 800mm

Nombre de chambres: 1

Nombre de pizzas / h: max 220 Pizzas/h

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Texte CGV Alimentation GAZ: Oui

Four à tunnel ventilé à gaz avec support sur roues, digital, max 220 pizzas/h

Four pizza convoyeur professionnel