

Four à pizza électrique pour 1 pizza ø 400 mm, contrôle mécanique

Codes produits :

Référence : CAB0098/E



Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180

Hauteur mm: 290

Largeur mm: 570

Profondeur mm: 565

Fréquence: 50-60 Hz

Phase: 1F+N

Puissance KW Electrique: 3

Taille & Capacité: 1x ø 400 mm

Plage température four: max +300°C

Panneau de contrôle: Analogique

Puissance KW électrique Four: 3

Alimentation: Electrique

Poids kg: 33

Alimentation 2: Monophasé 230V

Diamètre de la pizza: 40CM

Panneau de commande chaud: Mécanique

Nombre de pizzas: 1

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui

Four à pizza électrique pour 1 pizza ø 400 mm, contrôle mécanique

Four pizza professionnel

Les fours électriques sont conçus pour la cuisson optimale de la pizza fraîche et congelée.

Réalisés pour l'usage intensif et continuée dans les pizzerias traditionnelles et " Pizza à emporter ", nos fours électriques sont idéals pour snack-bars, pubs et cafés aussi, grâce à leur simple utilisation et aux petites dimensions qui vous permettent de les utiliser également comme fours de banc.

La surface de cuisson est en brique réfractaire. Équipé d'un thermomètre, d'un minuteur et d'une lumière. Porte vitrée.