

Four à pizza électrique pour 2 pizzas ø 400 mm, contrôle mécanique

Codes produits :

Référence : CAB0099/E



Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 450
Largeur mm: 570
Profondeur mm: 565
Fréquence: 50-60 Hz
Phase: 2F+N
Puissance KW Electrique: 3000+3000
Taille & Capacité: 2x ø 400 mm
Plage température four: max +300°C
Panneau de contrôle: Analogique
Puissance KW électrique Four: 3+3
Alimentation: Electrique
Poids kg: 50
Alimentation 2: Monophasé 230V
Diamètre de la pizza: 40CM
Panneau de commande chaud: Mécanique
Nombre de chambres: 2
Nombre de pizzas: 1+1=2
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui

Four à pizza électrique pour 2 pizzas 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 continué 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.