Four tandoori à naan professionnel, alimentation gaz



Codes produits :

Référence : TANDOOR

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 940
Largeur (mm): 710
Profondeur (mm): 760
Puissance kW Gaz: 10
Alimentation: Gaz
Poids kg: 190
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Alimentation GAZ: Oui
Origine: IN
Type de transport: Palette

Ce four tandoori à naan professionnel, alimentation gaz. Il s'utilise en restauration indienne et orientale pour cuire le pain naan et les grillades à haute température. Puissance 10 kW, livré sur palette.

Points forts :

- **Four tandoori traditionnel pour la cuisson verticale du pain naan**
- **Alimentation gaz, puissance 10 kW**
- **Construction compacte adaptée à un usage en restauration professionnelle**
- **Livré sur palette**

Ce four tandoori à naan professionnel, alimentation gaz. Il s'utilise en restauration indienne et orientale pour cuire le pain naan et les grillades à haute température. Puissance 10 kW, livré sur palette.

Cuisson traditionnelle du naan

Ce four tandoori reproduit la cuisson verticale à haute température propre à la préparation traditionnelle du pain naan.

Alimentation gaz

Avec une puissance de 10 kW, l'alimentation gaz de ce four assure la montée en température nécessaire à ce mode de cuisson spécifique.

Dimensions et poids

Ses dimensions de 710 x 760 x 940 mm et son poids de 190 kg correspondent à un équipement dédié, à installer dans un espace adapté en cuisine professionnelle.

Pourquoi ce choix en restauration indienne et orientale

Cette alimentation (gaz) correspond aux standards électriques courants en restauration indienne et orientale. Cette puissance (10 kW) assure un fonctionnement fiable, adapté à un usage professionnel répété.

- **Alimentation : gaz**
- **Puissance : 10 kW**
- **Dimensions : 710(L) x 760(P) x 940(H) mm**
- **Poids : 190 kg**
- **Type de transport : palette**

Questions fréquentesComment ce four est-il alimenté ?

Au gaz, avec une puissance de 10 kW.

Quelles sont les dimensions de ce four ?

710(L) x 760(P) x 940(H) mm.

Quel est le poids de ce four ?

Il pèse 190 kg.

Ce four est-il adapté à la cuisson du naan ?

Oui, c'est sa fonction traditionnelle : la cuisson verticale du pain naan.

Comment est alimenté ce produit ?

Il fonctionne sous gaz.