Four à tunnel ventilé électrique, digital, max 145 pizzas/h



Référence : CAD0004/ZN



Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180 Hauteur mm: 440 Largeur mm: 980 Profondeur mm: 1300

Voltage V: 400 Fréquence: 50 Hz Phase: 3F+N

Puissance KW Electrique: 7,9 Plage température four: +320°C Rendement: max 145 pizzas/h Panneau de contrôle: Digitale Alimentation: Electrique

Poids kg: 105,00

Alimentation 2: Triphasé 400V Diamètre de la pizza: 40CM

Panneau de commande chaud: Electronique Largeur de la bande four convoyeur mm: 400mm

Nombre de chambres: 1

Nombre de pizzas / h: max 145 pizzas/h Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui

Four à tunnel ventilé électrique, digital, max 145 pizzas/h Four pizza convoyeur professionnel