



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four à Pizza Convoyeur** dispose d'une plage de température comprise entre 70 °C et 250 °C. Il vous permet d'obtenir des pizzas, baguettes garnies ou toasts particulièrement croustillants. La vitesse de convoyage est réglable de 2 à 14 minutes.

Caractéristiques Produit:

Alimentation: 230 V Volume (L): 0.27 Type de Commande : Electronique Température Minimum (°C): 70 Température Maximum (°C): 250 Programmable: Oui Nombre de Niveaux : 1 Nombre de Chambres de Cuisson: 1 Minuteur: Oui Intérieur Réfractaire : Sole & Voûte Finition Extérieure : Inox Longueur (mm): 472 Profondeur (mm): 1045 Hauteur (mm): 400 Poids (kg): 21.9 Puissance (W): 3.5 Matière: Inox Eclairage Intérieur : Oui Capacité Pizza: 1 Thermostat: Oui Nécessite un électricien : Non Domaine d'utilisation : Intérieur Hauteur Intérieure (mm): 85 Largeur Intérieure (mm): 360 Profondeur Intérieure (mm): 450 Type de four : Electrique

Informations Logistiques:

Largeur: 910 mm Profondeur: 560 mm Hauteur: 530 mm

