

Four à pizza gaz 9 pizzas Ø 30 cm



Attributs du produit :

Option: Garantie 1 an inclus pièces et main d'œuvre Sans Déplacement

Codes produits :

Référence G9

Description brève du produit :

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES Temperature de travail C° 0 - 450 Alimentation (volt) 230
Puissance KW | BTU/hr | kcal/h 27,0 | 92000 | 23200 Consommation de gaz (Kg/h | m3/h | m3/h)
2,129 (G30/31) | 2,852 (G20) | 2,852 (G25) Dimensions extérieures (cm W x D x H) 130,5 x 136,2 x
56 Dimensions intérieures (cm W x D x H) 92 x 92 x 15 Dimensions emballage (cm W x D x H) 122,5
x 133,5 x 58 Poids net (Kg) 156 Poids brut (Kg) 175

Description du produit :

EN ÉVIDENCE

- Simple et intuitif
- Cuit en même temps 9 pizzas de 30 cm
- Sûr et sans danger
- Plan de cuisson en pierre réfractaire
- Isolation en laine de roche évaporée

FIABILITÉ ITALIENNE POUR VOTRE CUISINE PROFESSIONNELLE

Le four à gaz Prismafood pour pizza est un outil indispensable pour votre cuisine professionnelle. Il est proposé dans 3 formats différents qui vous permettront une productivité optimale : les chiffres et les économies seront adaptés à votre cuisine. La qualité de cuisson garantie est du plus haut niveau, mais Prismafood voulait avant tout doter ce four de tous les dispositifs qui en font un appareil sûr et sans risque.

Consultez le tableau appliqué sur le bord latéral pour préparer chaque connexion conformément aux normes définies par votre pays. Le four à gaz Prismafood est un allié puissant et fiable pour améliorer votre production quotidienne en accordant une grande attention à la consommation d'énergie et à la sécurité d'utilisation.