

## FOUR À PIZZA À CONVOYEUR - Four à pizza à tunnel électrique modulaire et superposable - 2 Chambres de cuisson : 600 x 900 x 170 - Gastromania.com

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>Produit</b>     | FOUR À PIZZA À CONVOYEUR - Four à pizza à tunnel électrique modulaire et superposable - 2 Chambres de cuisson : 600 x 900 x 170  |
| <b>Prix TTC</b>    | 15,782.40 EUR  |
| <b>Description</b> | - Four à pizza à tunnel électrique modulaire et superposable- Sole/tapis en fil d'acier inox cuivré avec résistances blindées en acier inox sur la voûte et sous la sole- Calorifugeage et isolation thermique très performants- Matériel de haute technologie, ligne esthétique & originale en inox satiné- Vitesse réglable du tapis- Programmation digitale de la température (50 à 400°C) avec réglage indépendant de la température de la sole et de la voûte- Bonton arrêt coup de poing- Voltage : 400 V/3NT- 50 HZ- Temps de cuisson : environ 3,5 mn - Débit horaire - Pizzas : Ø 300 = 210 - Ø 450 = 84- Chambre de cuisson : 2 x 600 x 900 x 170 mm- Dim. Ext. L x P x H mm : 1320 x 2420 x 410- Puiss. utile - mini/maxi : 17,5 - 35 kw- Voltage / Poids : 400v/3N/T / 233 Kg- Code Article : T870IF Vendu sans le support |
| <b>Référence</b>   | T870IF   |

