

FOUR À PIZZA À CONVOYEUR - Four à pizza à tunnel électrique modulaire et superposable - à tunnel électrique modulaire et superposable - Chambre de cuisson : 600 x 1200 x 170 mm - Gastromania.com

Produit	FOUR À PIZZA À CONVOYEUR - Four à pizza à tunnel électrique modulaire et superposable - Chambre de cuisson : 600 x 1200 x 170 mm
Prix TTC	12,460.80 EUR
Description	- 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 = 100 - Ø 450 = 40- Chambre de cuisson : 600 x 1200 x 170 mm- Dim. Ext. L x P x H mm : 1120 x 2060 x 410- Puiss. utile - mini/maxi : 11 - 21,5 kw- Voltage / Poids : 400v/3N/T / 163 Kg- Code Article : T670IF Vendu sans le support
Référence	T670IF

