

Four à Pizza Double professionnel 2 x 6 Pizzas - ELECTRIQUE - 2 CHAMBRES: 2 X 610 x 920 x 150 mm - Tornati Forni - Gastromania.com

Produit	Four à Pizza Double professionnel 2 x 6 Pizzas - ELECTRIQUE - 2 CHAMBRES: 2 X 610 x 920 x 150 mm - Tornati Forni
Prix TTC	3,926.40 EUR
Description	- Sole en pierre réfractaire d'épaisseur 15 mm avec résistances blindées en acier inox sur la voûte et sous la sole- Calorifugeage et isolation thermique très performants matériel de haute technologie, ligne très esthétique & original alliant l'aspect rustique de la brique de Vaugirard et de l'inox satiné- Programmation digitale de la température (50 à 400°C) avec réglage de la sole et de la voûte (sur demande tableau de bord électromécanique)- Porte à ouverture contrebalancée avec hublot en verre sécurit- Eclairage interne protégé- Voltage : 400v/3N/T Débit horaire - Pizzas : 130/145Chambre de cuisson : 2 X 610 x 920 x 150 mmCapacité Pizzas Ø 300 : 2 x 6 PizzasDim. Ext. L x P x H mm / Poids : 850 x 1250 x 700 / 160 kgPuiss. utile - mini/maxi / Voltage : 6 - 12 kW / 400V/3N/T Vendu sans support
Référence	EXP290IF

