Morue: 220

Four à pizza au gaz pouvant contenir 12 pizzas par chambre de cuisson



Description

Four à gaz modulaire et modulable pour pizzeria et pâtisserie, d'une capacité de 4 plaques par chambre, soit 12 pizzas par chambre, avec façade de style rustique. La chambre de cuisson est en tôle d'acier aluminisée. La sole de cuisson est réfractaire et la porte est à ouverture à contrepoids. L'évacuation des vapeurs se fait au centre de la chambre. Éclairage intérieur. Les chambres sont indépendantes et permettent un réglage électronique de la température. L'alimentation se fait au gaz avec des vannes de sécurité et les brûleurs sont placés sous la sole.
L'isolation thermique est garantie grâce au choix des meilleurs matériaux disponibles sur le marché.

Le prix correspond au four à une chambre de cuisson ; vous avez la possibilité d'empiler d'autres chambres de cuisson (VOIR ACCESSOIRES EN OPTION)

Dimensions

Dimensions extérieures	1600x1420x520 mm
Dimensions intérieures	1230x930x150 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	4
Poids net	280 kg
Puissance électrique	14 kW