Morue: 100200060001970

Four à gaz pour pizzeria, capacité de 9 pizzas, 1 chambre de 92 × 92 × 15 h cm



Description

Le four à gaz pour pizza est un outil indispensable pour votre cuisine professionnelle. Le four est équipé de tous les dispositifs qui en font un appareil sûr et sans risque. Consultez le tableau apposé sur le côté pour effectuer chaque raccordement conformément aux normes en vigueur dans votre pays. Le four à gaz est un allié performant et fiable qui vous permettra d'améliorer votre production quotidienne tout en accordant une grande attention à la consommation d'énergie et à la sécurité d'utilisation. Simple et intuitif, il permet de cuire simultanément 9 pizzas de 30 cm. Plaque de cuisson en pierre réfractaire et isolation en laine de roche évaporée.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1225x1335x580 mm
Dimensions extérieures	1305x1362x560 mm
Dimensions intérieures	920x920x150 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Consommation de gaz	2.129 m3/h
Poids avec emballage	175 kg
Poids net	156 kg
Puissance du gaz	27 kW
Température de fonctionnement	0 +450 °C
Tension	230 V