Morue: 100200060002210

Four à gaz pour pizzeria, capacité de 9 pizzas, 1 chambre de 108 × 108 × 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 figurant 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 d'utilisation, il permet de cuire simultanément 9 pizzas de 35 cm. Plaque de cuisson en pierre réfractaire et isolation en laine de roche évaporée.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1580x1420x610 mm
Dimensions extérieures	1470x1540x540 mm
Dimensions intérieures	1080x1080x150 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Consommation de gaz	3255 m3/h
Poids avec emballage	206 kg
Poids net	184 kg
Puissance du gaz	31 kW
Température de fonctionnement	0 +450 °C
Tension	230 V