Morue: 100200050002475

Four à gaz pour pizzeria, capacité de 6 pizzas, 1 chambre de cuisson de 72 × 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 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 d'utilisation, il permet de cuire simultanément 6 pizzas de 35 cm. Plateau de cuisson en pierre réfractaire et isolation en laine de roche évaporée.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1190x1430x600 mm
Dimensions extérieures	1110x1540x540 mm
Dimensions intérieures	720x1080x150 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Consommation de gaz	2.725 m3/h
Poids avec emballage	162 kg
Poids net	145 kg
Puissance du gaz	23 kW
Température de fonctionnement	0 +450 °C
Tension	230 V