Morue: 100200120002477

Four à gaz pour pizzeria, capacité de 3 pizzas, 1 chambre de 108 × 41 × 15 h cm



Description

Le four à gaz pour pizza est un outil indispensable pour votre cuisine professionnelle. Il 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 pour 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 3 pizzas de 35 cm. Plaque de cuisson en pierre réfractaire et isolation en laine de roche évaporée.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1520x770x600 mm
Dimensions extérieures	1470x870x540 mm
Dimensions intérieures	1080x410x150 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Consommation de gaz	1.659 m3/h
Poids avec emballage	100 kg
Poids net	89 kg
Puissance du gaz	16 kW
Température de fonctionnement	0 +450 °C
Tension	230 V