Morue: 105842478

Four à gaz professionnel ventilé pour pizzeria, de type tunnel, en acier inoxydable, avec panneau de commande numérique, chambre de cuisson 80 × 110 × 10 h cm



Description

Le four à tunnel en acier inoxydable est équipé de tous les dispositifs nécessaires pour fonctionner en toute sécurité ; l'écran signale toute anomalie éventuelle et gère de manière autonome l'arrêt du four. Son alimentation au gaz permet de régler la température de fonctionnement, qui peut atteindre rapidement 350 °C. L'écran à cristaux liquides est simple et intuitif et, en quelques étapes simples, vous permet de choisir la température et la vitesse du tapis roulant. De plus, vous pourrez configurer 6 programmes d'utilisation différents que vous pourrez sélectionner d'un simple clic, pour une utilisation toujours très simple. L'entretien et le nettoyage sont simples et rapides.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	2515x1830x915 mm
Dimensions extérieures	2250x1560x1130 mm
Dimensions intérieures	800x1100x100 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Poids avec emballage	500 kg
Poids net	421 kg
Puissance du gaz	22,5 kW
Température de fonctionnement	0 +350 °C
Tension	230 V