Morue: 6272

Four à gaz professionnel ventilé pour pizzeria, de type tunnel, en acier inoxydable, avec panneau de commande numérique et chambre de cuisson de 40 × 54 × 10 h cm



Description

La gamme de fours à tunnel en acier inoxydable est adaptée à différents types de cuisson (pain, pizza, légumes, préparations gastronomiques). Le tapis roulant garantit une productivité accrue et, grâce à la porte d'inspection de la cuisson, il n'est pas nécessaire de surveiller le four pendant son utilisation. Facile à nettoyer, il permet en outre, grâce à des temps de préchauffage réduits et à la cuisson par convection, de réaliser d'importantes économies d'énergie dans sa version au gaz.

Dimensions

Dimensions extérieures	1425x985x450 mm
Dimensions intérieures	400x540x100 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Poids net	140 kg
Puissance du gaz	9,75 kW
Température de fonctionnement	+0 +350 °C