Morue: 6273

Four à gaz professionnel ventilé pour pizzeria, de type tunnel, en acier inoxydable, avec panneau de commande numérique et support inclus ; chambre de cuisson de 50 × 75 × 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	1860x1190x500 mm
Dimensions intérieures	500x750x100 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Poids net	275 kg
Puissance du gaz	19,5 kW
Température de fonctionnement	+0 +350 °C