Morue: 6274

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 65 × 100 × 10 h cm



Description

La gamme de fours à tunnel en acier inoxydable est adaptée à divers besoins 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, ce four permet en outre de réaliser d'importantes économies d'énergie dans sa version à gaz grâce à des temps de préchauffage réduits et à la cuisson par convection. Dimensions extérieures avec support : 199,05 x 136 x 109 h cm.

Dimensions

Dimensions extérieures	2075x1360x560 mm
Dimensions intérieures	650x1000x100 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Poids net	304 kg
Puissance du gaz	19,5 kW
Température de fonctionnement	+0 +350 °C