



Ce Four à Pizza professionnel est spécialement conçu pour la cuisson de pizzas surgelées. Grâce à son thermostat de 50°C à 300°C, vous pourrez facilement contrôler la température pour une cuisson parfaite de vos pizzas. Il peut contenir une pizza d'un diamètre de 34 cm.

Caractéristiques Produit :

Alimentation: 230 V Volume (L): 0.08 Type de Commande : Electronique Température Minimum (°C): 50 Température Maximum (°C): 300 Programmable: Oui Nombre de Niveaux : 1 Nombre de Chambres de Cuisson: 1 Minuteur: Oui Intérieur Réfractaire : Sole & Voûte Finition Extérieure : Inox Longueur (mm): 500 Profondeur (mm): 420 Hauteur (mm): 215 Poids (kg): 14.6 Matière: Inox Puissance (W): 1.75 Eclairage Intérieur : Non Capacité Pizza: 1 Thermostat: Oui Nécessite un électricien : Non Domaine d'utilisation : Intérieur Type de four : Electrique

Informations Logistiques:

Largeur: 505 mm Profondeur: 280 mm Hauteur: 590 mm

