



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

