

# Four à Pizza Tunnel - 650 x 1000 mm

## CB74850160



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four à Pizza Tunnel** dispose d'une plage de température réglable de 50°C à 320°C. Sa productivité par heure est considérable et vous assure un excellent gain de temps : 165 pizzas de 25 cm par heure, 75 pizzas de 32 cm par heure, 39 pizzas de 40 cm par heure, 24 pizzas de 45 cm par heure.

### Caractéristiques Produit :

|                                   |                               |                                   |
|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|
| Alimentation : 400 V              | Type de Commande : Numérique  | Température Minimum (°C) : 50     |
| Température Maximum (°C) : 320    | Nombre de Niveaux : 1         | Nombre de Chambres de Cuisson : 1 |
| Minuteur : Non                    | Intérieur Réfractaire : Non   | Finition Extérieure : Inox        |
| Longueur (mm) : 2070              | Profondeur (mm) : 1320        | Hauteur (mm) : 560                |
| Poids (kg) : 284                  | Matière : Inox                | Puissance (W) : 17400             |
| Eclairage Intérieur : Non         | Hauteur Intérieure (mm) : 100 | Largeur Intérieure (mm) : 650     |
| Profondeur Intérieure (mm) : 1000 | Type de four : Electrique     |                                   |

### Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm