

FOUR A PIZZA PROFESSIONNEL AU GAZ, 1 X 6 PIZZA Ø 300 MM, COMMANDES MECANIQUES

Référence VGA6-30

caractéristiques du produit :

Dimensions: L 1000 x P 1140 x H 470 mm
Dimensions internes: L 620 x P 920 x H 155 mm
Puissance gaz: 15 480 kcal/h
Température: +50°/+500°
Diametre de pizza: Ø 300 mm
Type d'alimentation: Gaz
Nombre de pizza maximum: 6



Description du produit :

Construction en acier inoxydable et tôle peinte

Chambre de cuisson en acier inoxydable avec réflecteur latéraux pour une meilleure homogénéité

Porte "contrebalancée" avec hublot en verre securit panoramique et 2 poignées athermiques

Régulation indépendante de la température en haut et en bas par thermorégulateur digital

Brûleurs en acier inoxydable placés sous les pierres réfractaires et dans le plafond

Sol en pierres réfractaires

Isolation en laine de roches haute densité

Eclairage intérieur encastré haute température