

FOUR A PIZZA PROFESSIONNEL AU GAZ, 1 X 9 PIZZA Ø 300 MM, COMMANDES MECANQUES

Référence VGA9-30



caractéristiques du produit :

Dimensions: L 1300 x P 1140 x H 470 mm
Dimensions internes: L 920 x P 920 x H 155 mm
Puissance gaz: 21 070 kcal/h
Température: +50°/+500°
Diametre de pizza: Ø 300 mm
Type d'alimentation: Gaz
Nombre de pizza maximum: 9

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 thermostat 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

Attributs du produit :