FOUR A PIZZA PROFESSIONNEL AU GAZ, 1 X 6 PIZZA Ø 350 MM, COMMANDES MECANIQUES

Référence VGA6-35

MPN: G6/72

caractéristiques du produit :

Dimensions: L 1095 x P 1300 x H 470 mm Dimensions internes: L 720 x P 1080 x H 155 mm

Puissance gaz: 19 346 kcal/h Température: +50°/+500° Diametre de pizza: Ø 350 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