



Le Four à Pizza Basic 66 est un équipement de choix pour les professionnels exigeants. Doté de deux chambres de cuisson spacieuses (2x1080x720x140 mm chacune) et d'une capacité de 12 pizzas, il s'adapte à des cadences élevées avec facilité. Offrant une plage de température de 45°C à 455°C, il permet une cuisson précise et uniforme grâce à sa sole intérieure réfractaire. Son alimentation électrique (400 V) et son contrôle mécanique assurent une gestion efficace et robuste. Dimensions globales : 1365x968x745 mm, pour un poids solide de 176 kg.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Commande : Mécanique	Température Minimum (°C) : 45
Température Maximum (°C) : 455	Nombre de Niveaux : 2	Nombre de Chambres de Cuisson : 2
Minuteur : Non	Intérieur Réfractaire : Sole	Longueur (mm) : 1365
Profondeur (mm) : 968	Hauteur (mm) : 745	Poids (kg) : 176
Capacité Pizza : 12	Type de four : Electrique	

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------