



Le four à pizza ET205, 2BK est un équipement robuste et performant, idéal pour la cuisine professionnelle. Avec une capacité de 18 pizzas et une puissance de 24000W, il permet une cuisson rapide et homogène. Grâce à sa finition extérieure en acier laqué et son intérieur réfractaire, ce four assure une qualité de cuisson optimale.

Caractéristiques Produit:

Alimentation: 400 V Type de Commande : Analogique Température Minimum (°C): -50 Porte: Vitrée Température Maximum (°C): 450 Programmable: Non Nombre de portes : 4 Nombre de Niveaux : 2 Nombre de Chambres de Cuisson : 2 Minuteur: Non Intérieur Réfractaire : Sole & Voûte Finition Extérieure : Acier laqué Largeur (mm): 1310 Longueur (mm): 1310 Profondeur (mm): 1270 Hauteur (mm): 760 Poids (kg): 247 Matière : Acier galvanisé Puissance (W): 24000 Capacité Pizza: 18 Eclairage Intérieur : Oui Thermostat: Non Domaine d'utilisation : Intérieur Type d'Inox: Acier Inox 18/10 Hauteur Intérieure (mm): 150 Largeur Intérieure (mm) : 1050 Profondeur Intérieure (mm) : 1050 Type de four : Electrique

Informations Logistiques:

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

