

Four pizza ST415-2



Description

Frais ou précuit - avec la pierre thermorésistante, la chaleur voûte / sole réglable séparément et la minuterie, chaque pizza est un véritable plaisir. Grâce à la structure compacte, le four à pizza trouve sa place partout, que ce soit au bistro, dans la restauration rapide, au bar à snacks ou dans les petites cuisines de restaurants.

Caractéristiques

• Matériau de la chambre de cuisson :	Acier inoxydable Fond en pierre résistante à la chaleur
• Couleur :	Argenté
• Nombre de pizzas :	1 pizza Ø 40 cm
• Fonctions du four :	Chaleur voûte / sole
• Chaleur voûte / sole réglable séparément :	Oui
• Nombre de chambres de cuisson :	1
• Dimensions intérieures :	L 415 x P 410 x H 120 mm
• Plage de température :	de 50 °C à 350 °C
• Affichage de la température :	Non
• Minuterie :	Oui
• Éclairage intérieur :	Oui
• Série de fours à pizza :	-
• Isolation :	Isolation complète coton
• Fenêtre :	Non

► Continuer à la page suivante



► Four à pizza compact pour les pizzas fraîches ou précuites



► Fond en pierre résistante à la chaleur



► Contenance en pizza
✓ 1 pizza Ø 40 cm



► Minuterie
✓ 0 - 120 minutes
✓ Fonctionnement continu
✓ Signal sonore lorsque la durée est écoulée

► Chaleur voûte / sole
✓ Réglage séparé

Four pizza ST415-2

- Propriétés :
 - Minuterie : Au choix 0 - 120 minutes ou fonctionnement continu
 - Temps de chauffe : env. 15 - 20 minutes
 - Signal sonore lorsque le temps est écoulé
- Puissance :
 - 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil :
 - Prêt à être branché
- Matériau :
 - Acier inoxydable
- Remarque importante :
 -
- Dimensions :
 - L 580 x P 580 x H 315 mm
- Poids :
 - 25,1 kg



Four pizza ST415-2

Produits complémentaires

Roulette pizza



- Diamètre de la lame : 100 mm
- Matériau : Acier au nickel-chrome
Plastique
Acier inoxydable
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 100 x P 22 x H 230 mm
- Poids : 0,2 kg

Code-No. 100928
GTIN 4015613527956