

# Four à Pizza à Gaz - 16100 W

## CB74850010



Ce four à pizza à gaz professionnel de haute qualité, d'une capacité de 4 pizzas, est l'outil idéal pour les professionnels de la restauration ou de la collectivité. Avec une température maximum de 450°C, une alimentation au gaz et un éclairage intérieur, il assure une cuisson rapide et uniforme. Sa conception spacieuse et robuste permet de préparer de délicieuses pizzas croustillantes pour satisfaire vos clients les plus exigeants.

### Caractéristiques Produit :

|                                            |                                           |                                           |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Alimentation : Gaz                         | Type de Commande : Analogique             | Température Minimum (°C) : 0              |
| Température Maximum (°C) : 450             | Programmable : Non                        | Nombre de Niveaux : 1                     |
| Nombre de Chambres de Cuisson : 1          | Minuteur : Non                            | Intérieur Réfractaire : Sole              |
| Longueur (mm) : 1000                       | Profondeur (mm) : 1062                    | Hauteur (mm) : 560                        |
| Poids (kg) : 127                           | Eclairage Intérieur : Oui                 | Capacité Pizza : 4                        |
| Longueur intérieure bas produit (mm) : 620 | Largeur intérieure bas produit (mm) : 620 | Hauteur intérieure bas produit (mm) : 150 |
| Diamètre intérieur produit (mm) : 300      | Type de Barbecue : Gaz                    | Type de four : Gaz                        |

### Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm