



Le four à pizza ST340 est l'équipement idéal pour la cuisson efficace de 133.5 pizzas dans les établissements de restauration. Sa finition extérieure en inox lui confère une durabilité optimale. Doté d'un minuteur et d'une porte vitrée, il garantit une surveillance aisée de la cuisson.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Volume (L) : 8.28	Type de Commande : Electronique
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 250	Programmable : Non
Porte : Vitrée	Nombre de Niveaux : 1	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Oui	Intérieur Réfractaire : Sole	Finition Extérieure : Inox
Largeur (mm) : 510	Longueur (mm) : 510	Profondeur (mm) : 500
Hauteur (mm) : 270	Poids (kg) : 21,5	Puissance (W) : 1.5
Matière : Acier Inoxydable	Eclairage Intérieur : Non	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 342 x 345
Capacité Pizza : 133.5	Diamètre intérieur produit (mm) : 342	Thermostat : Non
Domaine d'utilisation : Intérieur	Type d'Inox : Acier Galvanisé	Hauteur Intérieure (mm) : 70
Largeur Intérieure (mm) : 342	Profondeur Intérieure (mm) : 345	Type de four : Electrique

Informations Logistiques :

Largeur : 520 mm

Profondeur : 570 mm

Hauteur : 300 mm