Four à pizza électrique SMALL BASIC 2/40 - sans support



Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an pièces
Voltage: 230V/1 MONOPHASE, 230V/3 TRIPHASE

Codes produits :

Référence SMALL BASIC2/40

Description brève du produit :

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES Temperature de travail C° 50 - 320 Alimentation (volt) 230 Chambres 2 Puissance (KW) 2,4 Absorption électrique monophasé (Amp x phase) 10,4 Puissance résistance voûte (W) 800x2 Puissance résistance sol (W) 800x1 Dimensions extérieures (cm W x D x H) 56,8 x 50 x 43 Dimensions intérieures (cm W x D x H) 41 x 36 x 9 Dimensions emballage (cm W x D x H) 67 x 60 x 51 Poids net (Kg) 33 Poids brut (Kg) 44

Description du produit :

Four à pizza électrique SMALL BASIC 2/40 avec 2 chambres pour cuire 1 + 1 pizza de 32 cm. Design compact, plan en pierre réfractaire, isolation en laine de roche, résistances cuirassées. Support non inclus.

EN ÉVIDENCE

Four à 2 chambre

Pour cuire 1 + 1 pizza de 32 cm

Design compact

Plan de cuisson en pierre réfractaire

Isolation en laine de roche évaporée

Résistances cuirassées

Sur demande transformateur 12V et support de lampe

IDÉAL POUR LA PETITE RESTAURATION

Il est maintenant possible de chauffer tout type de plat, sans occuper trop de place dans votre environnement de travail, grâce aux fours Prismafood Small Basic. Petits, fiables et puissants, ils conviennent aux bars et aux zones de restauration qui proposent à leurs clients des spécialités à savourer pendant la pause pour un repas rapide mais savoureux ou pour un en-cas. Facile à utiliser et avec une consommation d'énergie optimisée, Small Basic est également disponible avec l'option 2 thermostats pour doser la chaleur de cuisson adaptée à chaque préparation. Prismafood Small Basic : la fiabilité italienne pour votre cuisine professionnelle.

caractéristiques du produit :