

Four à pizza ST415



- ▶ Four à pizza compact pour des pizzas fraîches ou précuites



- ▶ Nombre de pizzas : 1 pizza Ø 40 cm



- ▶ Réglage de la minuterie
 - ✓ 0 - 120 minutes
 - ✓ Fonctionnement continu
 - ✓ Signal sonore lorsque le temps est écoulé
- ▶ Avec fenêtre

Description

Ce four à pizza compact est idéal pour les bistros, les snacks ou les bars. Grâce à la chaleur voûte/sole commutable séparément, il permet de préparer des pizzas cuites sur pierre croustillantes d'un diamètre de 40 cm. La fenêtre et la minuterie permettent d'obtenir des résultats parfaits.

Caractéristiques

• Matériau :	Acier inoxydable
• Propriétés :	Minuterie : Au choix 0 - 120 minutes ou fonctionnement continu Temps de chauffe : 10 minutes Signal sonore lorsque le temps est écoulé
• Puissance :	2 kW 230 V 50 Hz
• Remarque importante :	-
• Raccord d'appareil :	Prêt à être branché
• Plage de température :	de 50 °C à 350 °C
• Affichage de la température :	Non
• Fonctions du four :	Chaleur voûte / sole
• Dimensions intérieures :	L 415 x P 410 x H 120 mm
• Minuterie :	Oui
• Fenêtre :	Oui
• Éclairage intérieur :	Oui
• Nombre de chambres de cuisson :	1
• Nombre de pizzas :	1 pizza Ø 40 cm
• Série de fours à pizza :	-

▶ Continuer à la page suivante

Four à pizza ST415

- Chaleur voûte / sole réglable séparément : Oui
- Isolation : coton
- Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable
Fond en pierre résistante à la chaleur
- Couleur : Argenté
- Dimensions : L 565 x P 585 x H 265 mm
- Poids : 20,5 kg



Four à pizza ST415

Produits complémentaires

Roulette pizza



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

Code-No. 100928
GTIN 4015613527956

Pelle pizza alu



- Longueur du manche : 1000 mm
- Dimensions pelle : L 280 x P 280 mm
- Matériau : Aluminium
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 280 x P 50 x H 1 333 mm
- Poids : 2 kg

Code-No. 100927
GTIN 4015613527949