

FOUR À PIZZA

Ø 32 cm

FOUR POSABLE AU DESIGN TRADITIONNEL et PRO

Four pour pizza mais également pour faire cuire des marrons, quiches, tartes... et bien d'autres recettes !

Un design moderne et élégant qui lui permet de s'intégrer facilement dans toutes les cuisines.

Résistances supérieure et inférieure pouvant fonctionner indépendamment ou simultanément d'une forme en serpent permettant une cuisson homogène.

Rapidité de cuisson ! 2 minutes pour faire une pizza (après un préchauffage de 25 min.).

Réf. PIZZA.PRO1700

- Température variable de 80 à 400 °C
- Éclairage intérieur
- Pierre à cuire 32 x 32 cm
- Minuterie digitale 60 minutes
- Porte vitrée double paroi
- Dimensions (en cm) : H. 27,8 x L. 42 x P. 47,5
- Poids vide : 10,5 kg

Corps en inox brossé



KitchenChef PROFESSIONAL



3 485617 778837

Livré avec une pelle à pizzas

1700
watts

400 °C



Diam. 32 cm

60 minutes

Dimensions cond. (cm): H35,5 x L50 x P54 / 12kg (colis 1 pièce)
14 appareils par palettes de 120 x 80 x 192 cm / douane 85166090