

Four à Pizza avec Pierre 400 mm GECJ373



BUFFALO

Le Four à Pizza avec Pierre 400 mm de Buffalo est l'outil idéal pour les professionnels exigeants. Doté d'une pierre réfractaire de 15 mm, il permet de cuire parfaitement pizzas épaisses et fines. Sa capacité à maintenir des températures allant de 50°C à 400°C et ses commandes électroniques facilitent une cuisson précise. Sa structure en inox et son intérieur bien isolé optimisent la conservation de la chaleur et la durabilité, tout en réduisant les coûts. Empilable, il maximise l'espace sans compromettre la performance.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|--------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|
| Alimentation : 220-240 V | Type de Commande : Electronique | Température Minimum (°C) : 50 |
| Température Maximum (°C) : 400 | Nombre de Niveaux : 1 | Nombre de Chambres de Cuisson : 1 |
| Minuteur : Oui | Intérieur Réfractaire : Sole | Longueur (mm) : 630 |
| Profondeur (mm) : 510 | Hauteur (mm) : 280 | Poids (kg) : 22.6 |
| Matière : Inox | Capacité Pizza : 1 | Type de four : Electrique |

Informations Logistiques :

| | | |
|----------------|-------------------|----------------|
| Largeur : 0 mm | Profondeur : 0 mm | Hauteur : 0 mm |
|----------------|-------------------|----------------|