

# Four à Pizza avec Pierre 400 mm

## GECJ373



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
----------------	-------------------	----------------