

## Four pizza ST415-2



### Description

Frais ou précuit - avec la pierre thermorésistante, la chaleur voûte / sole réglable séparément et la minuterie, chaque pizza est un véritable plaisir. Grâce à la structure compacte, le four à pizza trouve sa place partout, que ce soit au bistro, dans la restauration rapide, au bar à snacks ou dans les petites cuisines de restaurants.

### Caractéristiques

- |                                              |                                                            |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| • Matériau de la chambre de cuisson :        | Acier inoxydable<br>Fond en pierre résistante à la chaleur |
| • Couleur :                                  | Argenté                                                    |
| • Nombre de pizzas :                         | 1 pizza Ø 40 cm                                            |
| • Fonctions du four :                        | Chaleur voûte / sole                                       |
| • Chaleur voûte / sole réglable séparément : | Oui                                                        |
| • Nombre de chambres de cuisson :            | 1                                                          |
| • Dimensions intérieures :                   | L 415 x P 410 x H 120 mm                                   |
| • Plage de température :                     | de 50 °C à 350 °C                                          |
| • Affichage de la température :              | Non                                                        |
| • Minuterie :                                | Oui                                                        |
| • Éclairage intérieur :                      | Oui                                                        |
| • Série de fours à pizza :                   | -                                                          |
| • Isolation :                                | Isolation complète<br>coton                                |
| • Fenêtre :                                  | Non                                                        |



- Four à pizza compact pour les pizzas fraîches ou précuites



- Fond en pierre résistante à la chaleur



- Contenance en pizza  
✓ 1 pizza Ø 40 cm



- Minuterie  
✓ 0 - 120 minutes  
✓ Fonctionnement continu  
✓ Signal sonore lorsque la durée est écoulée
- Chaleur voûte / sole  
✓ Réglage séparé

► Continuer à la page suivante

## Four pizza ST415-2

- Propriétés :
  - Minuterie : Au choix 0 - 120 minutes ou fonctionnement continu
  - Temps de chauffe : env. 15 - 20 minutes
  - Signal sonore lorsque le temps est écoulé
- Puissance :
  - 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil :
  - Prêt à être branché
- Matériau :
  - Acier inoxydable
- Remarque importante :
  -
- Dimensions :
  - L 580 x P 580 x H 315 mm
- Poids :
  - 25,1 kg



## Four pizza ST415-2

### Produits complémentaires

#### Roulette pizza



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

Code-No. 100928  
GTIN 4015613527956