



Four à pizza SuperTop 635S

204.635S

SuperTop – le nom de cette ligne de fours est tout un programme en soi. Les fours à pizzas SuperTop sont des fours de haute gamme grâce leurs avancées techniques, au design pensé dans ses moindres détails, une manipulation intuitive et sans oublier des résultats de cuisson sans pareil.

Dimensions (mm)
Puissance électrique
Poids (kg)
Eclairage intérieur
Températures de service
Caractéristiques

L1083 x P1515 x H390
3NAC 400V - 10.6 kW
193.00
oui
jusqu'à 450°C

- réglage électronique de la température
- commande intuitives par manette et écran tactile 7"
- sole et voûte réglables séparément
- sole en pierre réfractaire
- moindre consommation grâce à une isolation optimale et par récupération de chaleur
- programme d'auto nettoyage
- système d'aspiration (manuel ou automatique) pour l'évacuation des vapeurs
- enclenchement automatique programmable pour 2 enclenchements journaliers

Dimensions de l'enceinte de cuisson
Nombre d'enceintes de cuisson
Capacité
Matériau
Approprié pour un usage professionnel prolongé

L 759 x P 1088 x H 135 mm
1
6 pizza Ø 35 cm
acier inoxydable, verre
oui