



## 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