

Chambre Stonebake S100



Informations produit

- › Chambre Stonebake S100
- › Puissance raccordée 9kW.
- › Entièrement en pierre réfractaire pour une parfaite distribution de la chaleur (pizza classique, convient pour les garnitures délicates).
- › Résistances spirales incorporées dans la pierre en voûte et en sole.
- › Tout réfractaire.
- › Hauteur 16 cm.
- › Nos préconisations :
 - › Les chambres qui travaillent avec une température plus élevée se positionnent en haut (exemple : Fastbake).
 - › Les chambres avec une hauteur plus grande (30 cm) se positionnent en bas.
 - › Les chambres qui permettent de préparer des pizzas plaque se positionnent en bas pour plus de praticité.

Données techniques

DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	1
----------------	---

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	1
-----------------	---