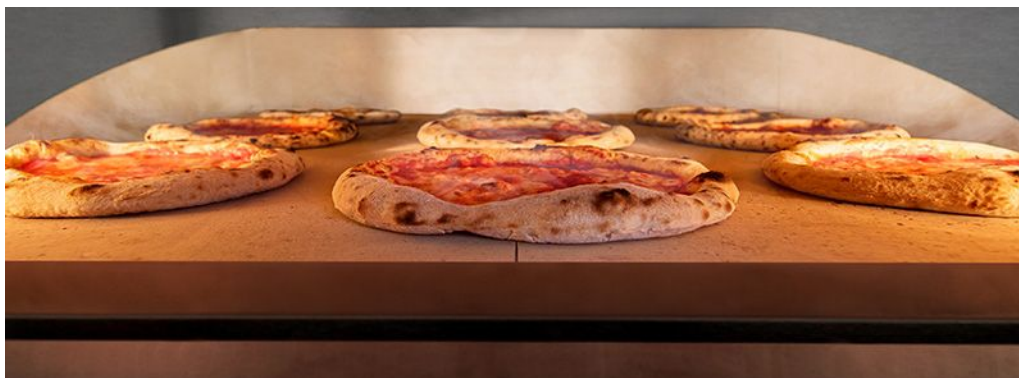


Chambre Fastbake S100



Informations produit

- › Chambre Fastbake S100
- › Biscotto posés sur résistances blindées positionnées en sole, résistances blindées en voûte.
- › Jusqu'à 500°C.
- › Puissance raccordée 11,6kW.
- › Pour la pizza napolitaine contemporaine.
- › Cuisson de la pizza napolitaine contemporaine en 2min30.
- › Augmentation de la productivité de 25% par rapport à la chambre Multibake de série.
- › Plus de polyvalence et diversification du type de recettes.
- › Pour les espaces réduits, un seul four pour de multiples possibilités.
- › Hauteur 15 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
-----------------	---