

## Four à pizza électrique pour 1 pizza ø 400 mm, contrôle mécanique

### Codes produits :

Référence : 9362150

### Caractéristiques du produit :



Hauteur mm: 270  
Largeur (mm): 580  
Profondeur (mm): 580  
Alimentation 2: Monophasé 230V  
Diamètre de la pizza: 40CM  
Nombre de chambres: 1  
Nombre de pizzas: 1  
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces  
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui  
Colis postal: Oui

- Ce four à pizza robuste et compact avec plaques de pierre offre plusieurs possibilités.
- Vous pouvez y faire cuire une seule pizza de 40 cm ou quatre pizzas de 20 cm.
- Il convient également à la cuisson du pain et des tartes

### Four professionnelle

Utilisez ce four à pizza compact et robuste pour cuire plusieurs petites pizzas en même temps, ou une grande pizza. Vous pouvez placer le four à pizza sur une table ou un comptoir dans toute cuisine de restauration. Outre la pizza, cet outil de cuisine polyvalent est également idéal pour la cuisson du pain et des tartes. La chambre intérieure contient des plaques de pierre de 40 x 40 cm et dispose d'un éclairage intérieur, pratique pour vérifier la progression de votre pizza, pain ou tarte. Comme ce four à pizza est assez léger, vous pouvez le déplacer facilement. Vous pouvez utiliser le four pour cuire une seule grande pizza de 40 cm ou quatre petites pizzas de 20 cm.

### Commande analogique pratique

Faites cuire des pizzas légères et croustillantes à des températures comprises entre 0 et 350°C. La température est réglable à la fois dans la partie supérieure et inférieure du four, de sorte que vous obtenez non seulement un fromage délicieusement fondu mais aussi des bases croustillantes. Grâce à la vitre athermique, vous ne vous brûlerez pas les mains en ouvrant la porte du four à pizza. En outre, ce four à pizza électrique est équipé d'une commande analogique pour la température et l'éclairage. Grâce à la répartition efficace de la chaleur, toutes les pizzas sont cuites de manière uniforme.

### Facile à nettoyer

Le boîtier de ce four à pizza professionnel est fabriqué en acier inoxydable et est facile à nettoyer. La chambre intérieure et les plaques de pierre peuvent être nettoyées avec un chiffon sec ou une éponge légèrement humide. Il est important de ne pas utiliser trop d'eau lors du nettoyage, afin que les gouttes d'eau ne pénètrent pas dans les plaques de pierre. Avant de commencer à nettoyer le four à pizza, laissez-le bien refroidir. Ainsi, vous ne vous brûlerez pas les mains et il n'y aura pas de fissures dans la pierre.

- Four à pizza compact et robuste
- Boîtier en acier inoxydable, chambre intérieure en métal
- Commandes analogiques de la température et de la lumière
- Distribution efficace de la chaleur
- Vitrage athermique
- Thermostats multiples : 0°C à 350°C
- Les températures supérieure et inférieure de la chambre sont réglables
- Lumière de la chambre installée
- Poids net : 17kg
- Dimensions : B58 x P58 x H27cm
- Dimensions de la chambre intérieure : L41 x P41 x H11cm
- Chambre intérieure avec plaque de pierre de 40 x 40cm
- Convient pour une pizza de 40 cm ou quatre pizzas de 20 cm
- 230V/50Hz/1Phase 2000W