

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

Codes produits :

Référence : 9362155



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 450
Largeur (mm): 580
Profondeur (mm): 580
Alimentation 2: Monophasé 230V
Diamètre de la pizza: 40CM
Panneau de commande chaud: Mécanique
Nombre de chambres: 2
Nombre de pizzas: 1+1=2
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui
Colis postal: Non

- Ce four à pizza compact et robuste avec plaques de pierre offre plusieurs possibilités : vous pouvez cuire deux pizzas de 40 cm ou huit pizzas de 20 cm, mais le four convient aussi parfaitement à la cuisson du pain et des tartes

Four professionnelle

Utilisez ce four à pizza robuste et compact pour cuire plusieurs petites pizzas ou deux grandes pizzas. 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 cuire du pain et des tartes. La chambre intérieure contient des plaques de pierre de 40 x 40 cm et dispose d'un éclairage intérieur, utile pour vérifier la progression de votre pizza, pain ou tarte. Comme ce four à pizza est assez léger, vous pouvez facilement le déplacer. Vous pouvez utiliser le four pour cuire deux grandes pizzas de 40 cm ou huit 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 en haut et en bas, 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 de la 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 puissent pas pénétrer dans les plaques de pierre. Avant de commencer à nettoyer le four à pizza, laissez-le d'abord 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
- Températures au-dessus et au-dessous de chaque pièce réglables
- Lumière de chambre installée
- Poids net : 25,5kg
- Dimensions : L58 x P58 x H45cm
- Dimensions par chambre : L41 x P41 x H11cm
- 2 chambres intérieures avec des dalles de pierre 40 x 40cm
- Convient pour 2 pizzas de 40cm ou 8 pizzas de 20cm
- 230V/50Hz/1Phase 3000W

-