Four à pizza à gaz pour 6 pizzas ø 300 mm



Codes produits :

Référence : 7485.0015

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 560
Largeur (mm): 1000
Profondeur (mm): 1362
Voltage V: 2 x 230
Puissance kW Gaz: 21,5
Plage de température (°C): 0ºC/+450ºC
Alimentation 2: Gaz de ville + Electrique 230V
Diamètre de la pizza: 30CM
Nombre de chambres: 1
Nombre de pizzas: 6
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Dimensions intérieurs four lxpxh (mm): 620X920X150
Eclairage: Oui
Texte CGV Alimentation GAZ: Oui
Colis postal: Non

Four à pizza à gaz, pour 6 pizzas de Ø30 cm. Il s'utilise en pizzeria, en restaurant italien ou en restauration rapide, pour cuire des pizzas en quantité avec une montée en température rapide.

Points forts :

- **Capacité 6 pizzas de Ø30 cm, 1 chambre**
- **Plan de cuisson en pierre réfractaire, sol en briques réfractaires**
- **Porte vitrée, superposable, isolation en laine de roche**
- **Puissance gaz 21,5 kW**

Four à pizza à gaz, pour 6 pizzas de Ø30 cm. Il s'utilise en pizzeria, en restaurant italien ou en restauration rapide, pour cuire des pizzas en quantité avec une montée en température rapide.

Un four à pizza à gaz professionnel

Ce four à pizza à gaz permet de cuire 6 pizzas de Ø30 cm simultanément, dans une chambre de cuisson unique. Il est superposable, et sa porte vitrée permet de suivre la cuisson en cours.

Cuisson et montée en température

Le plan de cuisson repose sur un sol en briques réfractaires unique et très résistant, pour une montée en température rapide et une cuisson optimale. La plage de température couvre 0 à +450°C.

Réglage et contrôle

Le réglage de la température et l'allumage du feu se font via boutons, avec un affichage digital de la température. Le réglage est indépendant et précis.

Isolation et répartition de la chaleur

L'isolation thermique par laine de roche garantit une conservation optimale de la chaleur, avec une répartition uniforme à l'intérieur de la chambre, pour une cuisson homogène.

Alimentation et entretien

Le four fonctionne au gaz de ville, avec une alimentation électrique 230V pour l'éclairage de la chambre de cuisson et l'affichage de la température. Des buses pour gaz GPL sont offertes avec l'appareil (montage d'usine en option), et l'ensemble se démonte facilement pour un nettoyage simple.

Caractéristiques techniques

Les dimensions intérieures de la chambre sont de 620x920x150 mm, pour des dimensions extérieures de 1000(L) x 1362(P) x 560(H) mm et un poids de 143 kg. La puissance gaz est de 21,5 kW.

- **Dimensions extérieures : 1000(L) x 1362(P) x 560(H) mm, poids 143 kg**
- **Dimensions intérieures de la chambre : 620x920x150 mm**
- **Puissance gaz : 21,5 kW, alimentation gaz de ville + électrique 230V**
- **Capacité 6 pizzas de Ø30 cm, 1 chambre**
- **Plage de température : 0 à +450°C**
- **Plan de cuisson en pierre réfractaire, sol en briques réfractaires**
- **Porte vitrée, superposable**
- **Réglage et allumage par boutons, affichage digital de la température**
- **Isolation thermique par laine de roche**
- **Éclairage de la chambre de cuisson**
- **Buses pour gaz GPL offertes (montage d'usine en option)**
- **Facile à démonter pour le nettoyage**

Questions fréquentesCombien de pizzas ce four peut-il cuire à la fois ?

6 pizzas de Ø30 cm, dans une seule chambre de cuisson.

Quelle est la plage de température ?

De 0 à +450°C.

Peut-on voir la cuisson en cours ?

Oui, grâce à la porte vitrée.

Le four fonctionne-t-il uniquement au gaz ?

Il fonctionne au gaz de ville pour la cuisson, avec une alimentation électrique 230V pour l'éclairage de la chambre et l'affichage de la température.

Peut-on l'adapter au gaz GPL ?

Oui, des buses pour gaz GPL sont offertes avec l'appareil, avec montage d'usine en option.

Quelle est sa puissance gaz ?

21,5 kW.