Four à pizza à gaz pour 6 pizzas ø 300 mm



Codes produits :

Référence : CAA0003/P

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 540
Largeur (mm): 1000
Profondeur (mm): 1060
Voltage V: 220-240V
Puissance kW Gaz: 21,5
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Phase: 1F+N
Taille & Capacité: 6x 300 mm
Puissance kW Gaz Four: 21,5
Plage température four (°C): 0°C/+450°C
Panneau de contrôle: Analogique
Alimentation: Gaz
Poids kg: 123
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Alimentation GAZ: Oui
Origine: IT
Type de transport: Palette

Four à pizza à gaz pour 6 pizzas ø 300 mm. Il s'utilise en restauration professionnelle et en pizzeria, pour la cuisson de plusieurs pizzas simultanément grâce à son plan de cuisson en pierre réfractaire.

Points forts :

- **Acier inoxydable et tôle prépeinte, sol en briques réfractaires**
- **Réglage indépendant et précis de la température**
- **Isolation thermique par laine de roche**
- **Buses pour gaz GPL offertes (montage d'usine en option)**

Four à pizza à gaz pour 6 pizzas ø 300 mm. Il s'utilise en restauration professionnelle et en pizzeria, pour la cuisson de plusieurs pizzas simultanément grâce à son plan de cuisson en pierre réfractaire.

Four à pizza à gaz professionnel

Ce four à pizza à gaz permet de cuire 6 pizzas de diamètre 30 cm. Four superposable, avec porte vitrée pour suivre la cuisson. Réglage de la température et allumage du feu via boutons et affichage digital de la température.

Fonctionnement et construction

Fonctionnement électrique pour l'éclairage de la chambre de cuisson et l'affichage de la température. Plan de cuisson en pierre réfractaire, pour une montée en température rapide et une cuisson homogène. Isolation thermique par laine de roche, conservation optimale de la chaleur. Construction en acier inoxydable et tôle prépeinte, sol en briques réfractaires.

Caractéristiques

Puissance gaz 21,5 kW. Plage de température 0°C à 450°C. Dimensions L x P x H 1000 x 1060 x 540 mm, poids 123 kg.

- **Capacité : 6 pizzas de diamètre 30 cm**
- **Four superposable, porte vitrée**
- **Plan de cuisson en pierre réfractaire**
- **Isolation thermique par laine de roche**
- **Réglage indépendant et précis de la température, affichage digital**
- **Construction en acier inoxydable et tôle prépeinte**
- **Buses pour gaz GPL offertes (montage d'usine en option)**
- **Puissance gaz : 21,5 kW**
- **Plage de température : 0°C à 450°C**
- **Dimensions : L x P x H 1000 x 1060 x 540 mm**
- **Poids : 123 kg**

Questions fréquentesCombien de pizzas peut-on cuire simultanément ?

6 pizzas de diamètre 30 cm.

Ce four est-il superposable ?

Oui, pour multiplier la capacité de cuisson.

Quelle est la puissance de ce four ?

21,5 kW en gaz, plage de température 0°C à 450°C.