

## Four à pizza à gaz pour 4 pizzas ø 300 mm

### Codes produits :

Référence : CAA0005/P

### Caractéristiques du produit :



Intrastat: 84198180

Hauteur mm: 560

Largeur mm: 1000

Profondeur mm: 1062

Puissance KW Gaz: 16,1

Fréquence: 50-60 Hz

Phase: 1F+N

Taille & Capacité: 4 pizzas ø 30 cm

Puissance KW Gaz Four: 16,1

Plage température four: +450°C

Panneau de contrôle: Analogique

Alimentation: Gaz + Electrique

Poids kg: 112,00

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Texte CGV Alimentation GAZ: Oui

**Le four à pizza à gaz est en acier inoxydable et en tôle prépeinte. Le four à pizza professionnel possède une chambre de cuisson avec sole en briques réfractaires.**

### Points forts :

- **Dimensions : 1000 x 1062 x 560 mm**
- **Puissance totale : 16,1 kW (gaz naturel)**
- **230 V monophasé 1F+N**
- **Capacité 4 pizzas**

### Four pizza professionnelFour à pizza à gaz professionnel

**Idéal pour les restaurants professionnels et pizzerias. Le Four à pizza à gaz permet de cuire 4 pizzas de diamètre 30 cm. Le four est superposable, et la porte vitrée permet d'avoir une vue sur le processus de cuisson. Réglage de la température et allumage du feu via boutons et affichage digital de la température.**

**Fonctionnement électrique pour l'éclairage de la chambre de cuisson et l'affichage de la température. Grâce à son gabarit compact, ce four à pizza à gaz trouve aisément sa place**

dans votre cuisine professionnelle. Petit et performant, son plan de cuisson en pierre réfractaire permet une montée en température rapide ainsi qu'une cuisson optimale de vos préparations.

### **Four à pizza à gaz pour restaurateurs**

Ce four à pizza répartit parfaitement la chaleur sur toute la surface de chauffe. L'isolation en laine de roche garantit une conservation optimale de la chaleur. Aisé d'utilisation et capable de préparer plusieurs pizzas simultanément, il permet de gagner un temps non-négligeable lors de vos services en cuisine.