Four à pizza électrique pour 6 pizzas ø 350 mm, contrôle électronique, chambre 720 x 720 mm



Codes produits :

Référence : CAB0007/CD

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 430
Largeur (mm): 1150
Profondeur (mm): 1420
Voltage V: 380 - 415
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Phase: 3F+N
Taille & Capacité: 6x 350 mm
Plage température four (°C): max. +400 C
Panneau de contrôle: Digitale
Puissance kW électrique Four: 8,4
Alimentation: Electrique
Poids kg: 187
Alimentation 2: Triphasé 400V
Diamètre de la pizza: 35CM
Panneau de commande chaud: Electronique
Nombre de chambres: 1
Nombre de pizzas: 6
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Dimensions intérieurs four lxpxh (mm): 1X 720x720x140
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui
Origine: IT
Type de transport: Palette

Ce four à pizza électrique Mastro PRO - Virtus, à contrôle électronique, cuit 6 pizzas de ø 35 cm. Il s'utilise en pizzeria et restauration, pour la cuisson rapide des pizzas et des tartes flambées. En acier inoxydable et tôle prépeinte, avec sole en briques réfractaires et isolation en laine de roche.

Points forts :

- **Réglage indépendant et précis de la température**
- **Isolation thermique par laine de roche importante et performante**
- **Facilité de démontage et de nettoyage**
- **Conçu pour un entretien simple et rapide, garantissant une hygiène optimale**

Ce four à pizza électrique Mastro PRO - Virtus, à contrôle électronique, cuit 6 pizzas de ø 35 cm. Il s'utilise en pizzeria et restauration, pour la cuisson rapide des pizzas et des tartes flambées. En acier inoxydable et tôle prépeinte, avec sole en briques réfractaires et isolation en laine de roche.

Four à pizza électrique professionnel à contrôle électronique

Ce four à pizza électrique Mastro PRO, à sole en briques réfractaires, cuit 6 pizzas de ø 35 cm par chambre. Résistances blindées, éclairage intérieur, porte à vitre panoramique pour suivre la cuisson sans l'ouvrir.

Régulation électronique et confort d'utilisation

Le contrôle électronique permet de régler séparément la puissance des résistances supérieures et inférieures de chaque

chambre, pour un minimum ou un maximum différent selon la pizza cuite. Un signal sonore prévient de la fin de cuisson et l'allumage peut être programmé avec un compte à rebours.

Construction et isolation

Façade en acier inoxydable, chambre de cuisson en tôle aluminée avec joint d'étanchéité entre porte et chambre. L'isolation en laine de roche limite les pertes de chaleur et la déperdition d'énergie pendant le service.

Sécurité et entretien

Thermostat de sécurité, ventilateur de refroidissement et évacuation de vapeur réglable. Panneau de commandes séparé, facile d'accès pour le nettoyage de l'appareil.

- **Façade en acier inoxydable**
- **Porte avec vitre panoramique**
- **Joint d'étanchéité de chaleur entre la porte et la chambre de cuisson**
- **Chambre de cuisson en tôle aluminée**
- **Éclairage de la chambre de cuisson avec halogène 12 V**
- **Évacuation de vapeur de cuisson réglable**
- **Briques réfractaires en cordiérite**
- **Résistances distinctes groupe supérieur/inférieur**
- **Panneau de commandes séparé**
- **Contrôle digital, réglage différencié haut/bas, allumage programmable**
- **Thermostat de sécurité**
- **Ventilateur de refroidissement**
- **Puissance électrique four : 8,4 kW**
- **Alimentation : Triphasé 400V**
- **Dimensions : L x P x H 1150 x 1420 x 430 mm**
- **Poids : 187 kg**

Questions fréquentesCombien de pizzas ce four peut-il cuire en une fois ?

Il cuit 6 pizzas de ø 35 cm.

Le contrôle de la température est-il électronique ?

Oui, un panneau de commande électronique permet de régler séparément la puissance des résistances hautes et basses.

En quelle matière est ce four ?

La façade est en acier inoxydable, la chambre de cuisson en tôle aluminée avec sole en briques réfractaires en cordiérite.

Quelle est la puissance électrique de ce four ?

Elle est de 8,4 kW, sous alimentation triphasée 400V.

Ce four est-il isolé thermiquement ?

Oui, une isolation en laine de roche limite les pertes de chaleur pendant la cuisson.