Four à pizza électrique pour 4 pizzas ø 350 mm, contrôle mécanique



Codes produits :

Référence : CAB0032/CN

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 390
Largeur (mm): 1000
Profondeur (mm): 860
Voltage V: 380 - 415
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Phase: 3F+N
Taille & Capacité: 4x 350 mm
Plage température four (°C): max. +400 C
Panneau de contrôle: Analogique
Puissance kW électrique Four: 5,2
Alimentation: Electrique
Poids kg: 104
Alimentation 2: Triphasé 400V
Diamètre de la pizza: 35CM
Panneau de commande chaud: Mécanique
Nombre de chambres: 1
Nombre de pizzas: 4
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 GO - Virtus, à contrôle mécanique, cuit 4 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, avec sole en briques de cordiérite 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 GO - Virtus, à contrôle mécanique, cuit 4 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, avec sole en briques de cordiérite et isolation en laine de roche.

Four à pizza électrique professionnel à contrôle mécanique

Ce four à pizza électrique Mastro GO cuit 4 pizzas de ø 35 cm par chambre. Façade en acier inoxydable, porte à vitre panoramique, chambre de cuisson en tôle aluminée avec lampe d'éclairage.

Résistances différenciées et régulation

Les résistances de voûte et de sole sont à charge différenciée, avec contrôle différencié de l'air de la chambre. Un pyromètre

affiche la température en temps réel, pour un réglage mécanique simple et précis.

Isolation et sécurité

L'isolation en laine de roche de forte épaisseur limite la déperdition de chaleur. Un thermostat de sécurité protège l'appareil en cas de dépassement de la température maximale de fonctionnement.

- **Chambre de cuisson en tôle aluminée avec lampe d'éclairage**
- **Résistances avec charge différenciée voûte/sole**
- **Plan de cuisson en briques de cordiérite**
- **Isolation en laine de roche de grosse épaisseur**
- **Façade en acier inoxydable**
- **Porte avec vitre panoramique**
- **Contrôle différencié d'air de la chambre**
- **Thermostat de sécurité**
- **Pyromètre d'affichage de la température**
- **Puissance électrique four : 5,2 kW**
- **Alimentation : Triphasé 400V**
- **Dimensions : L x P x H 1000 x 860 x 390 mm**
- **Poids : 104 kg**

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

Il cuit 4 pizzas de ø 35 cm.

Le contrôle de la température est-il mécanique ou électronique ?

Il est mécanique, avec un pyromètre d'affichage de la température.

En quelle matière est ce four ?

La façade est en acier inoxydable, avec sole en briques de cordiérite.

Quelle est la puissance électrique de ce four ?

Elle est de 5,2 kW, sous alimentation triphasée 400V.