Four à pizza électrique pour 1 pizza ø 320 mm, contrôle mécanique



Codes produits :

Référence : CAB0098/P

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 280
Largeur (mm): 615
Profondeur (mm): 500
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 1,6
Taille & Capacité: 1x 320 mm
Plage température four (°C): +50°C/+320°C
Panneau de contrôle: Analogique
Puissance kW électrique Four: 1,6
Alimentation: Electrique
Poids kg: 21
Alimentation 2: Monophasé 230V
Diamètre de la pizza: 32CM
Panneau de commande chaud: Mécanique
Nombre de chambres: 1
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui
Origine: IT
Type de transport: Palette

Le four à pizza électrique est en acier inoxydable et en tôle prépeinte. Ce four à pizza professionnel possède une sol en briques réfractaire unique et très résistante.

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**

Four à pizza électrique professionnel

Four à pizza électrique avec isolation en laine de roche pour une conservation optimale de la chaleur. Le four à pizza professionnel est muni de résistances blindées pour une efficacité optimale. Éclairage intérieur. Idéal pour les restaurants professionnels et pizzerias.

Le four à pizza électrique permet de cuire rapidement un grand nombre de pizzas. Le four simple ou double étage avec 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 de la température.

Four à pizza électrique 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.

Four à pizza professionnel

- **Les fours électriques sont conçus pour la cuisson optimale de la pizza fraîche et congelée.**
- **Réalisés pour l'usage intensif et continuée dans les pizzerias traditionnelles et " Pizza à emporter ", nos fours électriques sont idéals pour snack-bars, pubs et cafés aussi, grâce à leur simple utilisation et aux petites dimensions qui vous permettent de les utiliser également comme fours de table.**