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



Codes produits :

Référence : CAB0099/P

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 430
Largeur (mm): 615
Profondeur (mm): 500
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 2,4
Taille & Capacité: 1+1x 320 mm
Plage température four (°C): +50°C/+320°C
Panneau de contrôle: Analogique
Puissance kW électrique Four: 2,4
Alimentation: Electrique
Poids kg: 33
Alimentation 2: Monophasé 230V
Diamètre de la pizza: 32CM
Panneau de commande chaud: Mécanique
Nombre de chambres: 2
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui
Origine: IT
Type de transport: Palette

Ce four à pizza électrique Mastro GO - Virtus, format compact, cuit 1+1 pizzas de ø 32 cm. Il s'utilise en pizzeria et restauration, pour la cuisson rapide des pizzas et des tartes flambées. Format compact adapté aux snack-bars, pubs et cafés.

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, format compact, cuit 1+1 pizzas de ø 32 cm. Il s'utilise en pizzeria et restauration, pour la cuisson rapide des pizzas et des tartes flambées. Format compact adapté aux snack-bars, pubs et cafés.

Four à pizza électrique compact

Ce four à pizza électrique Mastro GO cuit 1+1 pizzas de ø 32 cm. Conçu pour la cuisson de pizza fraîche et congelée, en usage intensif et continu.

Un format adapté aux petits points de vente

Ses petites dimensions permettent de l'utiliser comme four de table dans des établissements où l'espace est compté : snack-bars, pubs, cafés, pizzerias traditionnelles ou à emporter, pour un usage intensif et continu.

Deux chambres indépendantes

Les deux chambres de cuisson, empilées, fonctionnent de façon indépendante pour cuire deux pizzas en parallèle.

- **Conçu pour la cuisson de pizza fraîche et congelée**
- **Usage intensif et continu, adapté aux pizzerias traditionnelles et à emporter**
- **Format compact, utilisable comme four de table**
- **Puissance électrique four : 2,4 kW**
- **Alimentation : Monophasé 230V**
- **Dimensions : L x P x H 615 x 500 x 430 mm**
- **Poids : 33 kg**

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

Il cuit 1+1 pizzas de ø 32 cm.

Ce four peut-il cuire une pizza congelée ?

Oui, il est conçu pour la cuisson de pizza fraîche comme congelée.

Quelle est la puissance électrique de ce four ?

Elle est de 2,4 kW, sous alimentation monophasée 230V.

Quel usage pour ce four compact ?

Il convient aux snack-bars, pubs, cafés et pizzerias traditionnelles ou à emporter, grâce à ses petites dimensions.