Morue: 124030012475008

Four électrique mécanique pour pizzeria, 2 chambres internes de 72 × 108 × 14 h cm, 6 + 6 pizzas - SR



Description

Pourquoi l'acheter ?

Ce **four à pizza électrique est** conçu pour garantir **des performances professionnelles, une grande simplicité d'utilisation et une fiabilité à toute épreuve**. Grâce à sa structure robuste et à sa chambre de cuisson spacieuse, il permet de gérer facilement le service, même aux heures de pointe. Sa capacité à cuire **jusqu'à 6+6 pizzas simultanément** et sa capacité à atteindre des températures élevées en font l'appareil idéal pour les pizzerias, les restaurants, les pubs et les établissements de restauration qui souhaitent obtenir **une cuisson uniforme et rapide**, tout en garantissant en permanence une qualité élevée du produit final. De plus, le soin apporté aux détails de fabrication et aux matériaux utilisés garantit **durabilité, sécurité et facilité d'entretien**, ce qui en fait un investissement fiable pour toute cuisine professionnelle.

Caractéristiques principales

- **Structure professionnelle en acier inoxydable**
  Le four est fabriqué en **acier inoxydable de haute qualité**, un matériau très apprécié dans le secteur de la restauration pour sa **robustesse, son hygiène et sa longévité**. Cette structure garantit une utilisation intensive sans compromettre ses performances et rend le four parfait pour les environnements professionnels où la fiabilité et la résistance sont essentielles. Les surfaces lisses facilitent en outre les opérations de nettoyage et d'entretien, contribuant ainsi à maintenir **des normes d'hygiène élevées** et à réduire le temps consacré à la gestion du four.
- **Cuisson rapide et efficace**
  Grâce à la puissance de ses résistances et à sa capacité à atteindre des températures élevées, ce four permet **une cuisson extrêmement rapide**, capable de cuire une pizza en environ **5 minutes**. Cette caractéristique permet d'optimiser le travail pendant le service, en améliorant la productivité de la cuisine et en garantissant des pizzas toujours cuites à la perfection.
- **Vitre antidéflagrante haute résistance**
  La porte est équipée d' **une vitre antidéflagrante conçue pour résister aux températures élevées**, offrant sécurité et fiabilité même lors des sessions de travail les plus intenses. Cet élément garantit une protection accrue et une plus grande longévité, tout en assurant une vision claire de l'intérieur du four.
- **Commandes mécaniques simples et fiables**
  Le four est équipé de **commandes mécaniques intuitives**, idéales pour ceux qui recherchent un équipement fiable et facile à utiliser. Grâce au réglage manuel des températures et des résistances, il est possible de gérer avec précision la cuisson de la pizza et de l'adapter aux différents besoins de préparation.
- **Éclairage intérieur professionnel**
  Le four est doté d' **un système d'éclairage intérieur résistant aux hautes températures**, conçu pour garantir une visibilité optimale pendant la cuisson. Cette caractéristique permet au pizzaiolo de contrôler facilement le degré de cuisson des pizzas et de gérer son travail de manière plus précise et plus efficace.

Fiche technique

- **Dimensions extérieures : 100 x 131** ,5 x 74,5 h cm
- **Dimensions intérieures :** 72 x 108 x 14 h cm
- **Diamètre de la pizza :** Ø 35 cm
- **Alimentation :** électrique
- **Température de fonctionnement :** 45 – 450 °C
- **Puissance électrique :** 18 kW
- **Puissance de la résistance supérieure :** 9 kW
- **Puissance de la résistance inférieure :** 9 kW
- **Capacité en pizzas :** 6+6
- **Tension :** 400 V
- **Fréquence :** 50 Hz

Dimensions

Diamètre de la pizza	350 mm
Dimensions de l'emballage	1070x1410x900 mm
Dimensions extérieures	1000x1315x745 mm
Dimensions intérieures	720x1080x140 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Fréquence	50/60 Hz
Poids avec emballage	187 kg
Poids net	168 kg
Puissance de la résistance céleste	9 kW
Puissance de la résistance de la plate-forme	9 kW
Puissance électrique	18 kW
Température de fonctionnement	+45 +450 °C
Tension	400 V