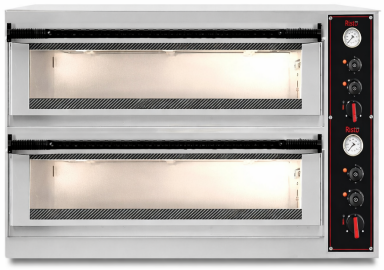
Morue: 124040480013379

Four électrique mécanique à porte vitrée, 2 chambres internes de 123 × 84 × 17,5 h cm, pouvant accueillir 4 + 4 plaques de 60 × 40 cm ou 6 + 6 pizzas - SR



Description

Pourquoi l'acheter ?

Ce four électrique mécanique est conçu pour offrir des performances professionnelles dans des espaces réduits, ce qui le rend idéal pour les pizzerias, les traiteurs et les cuisines qui ont besoin d'un appareil fiable et performant. Grâce à sa structure robuste et à sa capacité à cuire jusqu'à 6+6 pizzas simultanément, il permet d'optimiser les temps de travail et de garantir en permanence d'excellents résultats. Sa facilité d'utilisation, alliée à la rapidité de cuisson et à la qualité des matériaux, en fait un choix stratégique pour ceux qui souhaitent améliorer leur productivité et la qualité de leur service.

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 durabilité**. 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, d'améliorer la productivité de la cuisine et de garantir des pizzas toujours cuites à la perfection.
- **Vitre panoramique antidéflagrante**
  La porte est équipée d' **une vitre panoramique haute résistance**, conçue pour supporter des températures élevées en toute sécurité. Cela permet de surveiller en permanence la cuisson sans ouvrir le four, évitant ainsi les déperditions de chaleur et améliorant l'efficacité énergétique.
- **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.
- **Capacité jusqu'à 6+6 pizzas de Ø 40 cm**
  Idéal pour les établissements à forte activité, il permet de cuire simultanément jusqu'à 6 pizzas, ce qui optimise les temps de cuisson et augmente la productivité.
- **Compatible avec 4+4 plaques de 60 x 40 cm**
  Parfait également pour la cuisson de divers produits de boulangerie, tels que les focaccias, le pain ou les produits traiteur, offrant ainsi une grande polyvalence d'utilisation.

Fiche technique

- **Dimensions extérieures :** 150 x 108 x 74,5 h cm
- **Dimensions intérieures :** 123 x 84 x 17,5 h cm
- **Diamètre de la pizza :** Ø 40 cm
- **Alimentation :** électrique
- **Puissance totale :** 20,4 kW
- **Puissance de la résistance supérieure :** 10,2 kW
- **Puissance de la résistance inférieure :** 10,2 kW
- **Capacité :** 6+6 pizzas
- **Capacité en plaques :** 4+4 plaques de 60 x 40 cm
- **Tension :** 400 V

- **Fréquence :** 50 Hz

Dimensions

Diamètre de la pizza	400 mm
Dimensions de l'emballage	1580x1180x900 mm
Dimensions extérieures	1500x1080x745 mm
Dimensions intérieures	1230x840x175 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Fréquence	50/60 Hz
Poids avec emballage	240 kg
Poids net	216 kg
Puissance de la résistance céleste	10.2 kW
Puissance de la résistance de la plate-forme	10.2 kW
Puissance électrique	20,4 kW
Température de fonctionnement	+45 +450 °C
Tension	400 V