Morue: 124330012476007

Four électrique de pizzeria mécanique noir, 2 chambres internes de 72 × 72 × 14 h cm, 4 + 4 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 4+4 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 une qualité élevée du produit final. De plus, le soin apporté aux détails de fabrication et aux matériaux utilisés garantit **une longue durée de vie, la sécurité et une 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 fait de ce four l'appareil idéal 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 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 vue dégagée sur 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 95** ,5 x 74,5 h cm
- **Dimensions intérieures :** 72 x 72 x 14 h cm
- **Diamètre de la pizza :** Ø 35 cm
- **Alimentation :** électrique
- **Température de fonctionnement :** 45 – 450 °C
- **Puissance électrique :** 12 kW
- **Puissance de la résistance supérieure :** 6 kW
- **Puissance de la résistance inférieure :** 6 kW
- **Capacité en pizzas :** 4+4
- **Tension :** 400 V
- **Fréquence :** 50 Hz

Dimensions

Diamètre de la pizza	350 mm
Dimensions de l'emballage	1070x1050x900 mm
Dimensions extérieures	1000x955x745 mm
Dimensions intérieures	720x720x140 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Fréquence	50/60 Hz
Poids avec emballage	134 kg
Poids net	121 kg
Puissance de la résistance céleste	6 kW
Puissance de la résistance de la plate-forme	6 kW
Puissance électrique	12 kW
Température de fonctionnement	+45 +450 °C
Tension	400 V