**Morue: 12606**

# Four électrique de pizzeria mécanique noir, 1 chambre interne de 72 × 72 × 14 h cm, pour 4 pizzas, avec support - 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 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 optimale 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 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, 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 95** ,5 x 41,5 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 :** 6 kW
- **Puissance de la résistance supérieure :** 3 kW
- **Puissance de la résistance inférieure :** 3 kW
- **Capacité en pizzas :** 4
- **Tension :** 400 V
- **Fréquence :** 50 Hz

Équipement standard

**Fourni avec :** support pour four.

**In basso la scheda tecnica di ogni prodotto del Kit:**

SKU: 124330002476004

**Four électrique de pizzeria mécanique noir, 1 chambre interne de 72 × 72 × 14 h cm, pour 4 pizzas - SR**

**Dimensions**

| | |
|---|---|
| Diamètre de la pizza | 350 mm |
| Dimensions de l'emballage | 1070x1050x600 mm |
| Dimensions extérieures | 1000x955x415 mm |
| Dimensions intérieures | 720x720x140 mm |

**Fiche technique**

| | |
|---|---|
| Alimentation | Électrique |
| Fréquence | 50/60 Hz |
| Poids avec emballage | 81 kg |
| Poids net | 72 kg |
| Puissance de la résistance céleste | 3 kW |
| Puissance de la résistance de la plate-forme | 3 kW |
| Puissance électrique | 6 kW |
| Température de fonctionnement | +45 +450 °C |
| Tension | 400 V |

SKU: acc-supsky7

**Support pour four**