Morue: 5447

Four à pizza électrique professionnel à deux chambres pour pizzeria et rôtisserie, 9+9 pizzas



Description

En général, un **four à pizza électrique** est équipé de résistances qui, en chauffant, cuisent la pizza par rayonnement, tout en préservant une bonne humidité et en permettant un meilleur contrôle mécanique de la température.

Ce **four électrique monobloc pour pizzeria**, doté d'une double chambre pouvant accueillir 9 + 9 pizzas d'environ 30 cm, est équipé de plaques de cuisson en pierre réfractaire, de 4 thermostats séparés et d'un éclairage intérieur pour un meilleur contrôle de **la cuisson de la pizza**. Toutes les surfaces sont entièrement isolées à l'aide **de laine de roche évaporée** afin de vous garantir une excellente efficacité énergétique, d'éviter le transfert de chaleur du four vers les meubles de cuisine environnants et d'obtenir une meilleure qualité de l'air dans l'enceinte interne.

Les panneaux sont recouverts de tôle prélaquée, tandis que la structure et les panneaux frontaux sont en **acier inoxydable AISI 304** avec des finitions en Scotch Brite ; les résistances électriques sont blindées dans la voûte et dans la sole et peuvent être réglées à l'aide d'un tableau de commande situé sur le côté droit. La température maximale de la chambre de cuisson est de 350 °C.

Comment fonctionne un four électrique pour pizzeria et quels sont ses avantages par rapport à un four à gaz ?

La plupart des fours électriques pour pizzeria de la gamme Sottocosto de Ristoattrezzature sont équipés de thermostats manuels permettant de régler indépendamment la température de la sole et de la voûte : cela permet d'obtenir une plus grande uniformité de la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson. Les versions numériques de certains fours professionnels permettent également de programmer la mise en marche, l'arrêt et le cycle de cuisson en fonction du temps nécessaire (en continu ou par intermittence).

Avantages :

- Le four permet différents types de cuisson grâce à ses multiples fonctions
- Il est possible de programmer les heures de début et de fin de cuisson, ainsi que celles de mise en marche et d'arrêt du four
- Le montage de l'appareil ne présente aucune difficulté, car aucun raccordement au réseau de gaz n'est nécessaire

Dimensions

Diamètre de la pizza	300 mm
Dimensions extérieures	1300x1050x600 mm
Dimensions intérieures	950x950x135 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Puissance électrique	17 kW
Température de fonctionnement	0 +350 °C
Tension	400 V