Four à pizza - s'adapte à 1 x pizza Ø40 cm



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9362150

Description brève du produit :

Ce four à pizza robuste et compact est doté d'une plaque en pierre pouvant accueillir une seule pizza de 40 cm ou quatre pizzas de 20 cm. Les commandes analogiques permettent de régler la température du haut et du bas du four ainsi que la minuterie. Il est doté d'un éclairage interne qui vous permet de surveiller le processus de cuisson des pizzas.

Description du produit :

Ce four à pizza compact et robuste permet de cuire plusieurs petites pizzas en même temps ou une grande pizza. Vous pouvez placer le four à pizza sur une table ou un comptoir dans toute cuisine de restauration. Outre les pizzas, cet outil de cuisine polyvalent convient également à la cuisson du pain et des tartes. La chambre intérieure contient des plaques de pierre de 40 x 40 cm et dispose d'un éclairage intérieur, ce qui est pratique pour vérifier la progression de votre pizza, de votre pain ou de votre tarte. Comme ce four à pizza est assez léger, vous pouvez facilement le déplacer.

Commande analogique pratique

Faites cuire des pizzas légères et croustillantes à des températures comprises entre 0 et 350ºC. La température est réglable aussi bien dans la partie supérieure que dans la partie inférieure du four, de sorte que vous obtenez non seulement un fromage délicieusement fondu, mais aussi des fonds croustillants. Grâce à la vitre athermique, vous ne vous brûlerez pas les mains en ouvrant la porte du four à pizza. En outre, ce four à pizza électrique est équipé d'une commande analogique pour la température et l'éclairage. La répartition efficace de la chaleur garantit une cuisson uniforme de toutes les pizzas.

Facile à nettoyer

Le boîtier de ce four à pizza professionnel est en acier inoxydable et se nettoie facilement. La chambre intérieure et les plaques de pierre peuvent être nettoyées avec un chiffon sec ou une éponge légèrement humide. Il est important de ne pas utiliser trop d'eau lors du nettoyage afin que les gouttes d'eau ne pénètrent pas dans les plaques de pierre. Avant de commencer à nettoyer le four à pizza, laissez-le d'abord refroidir. Ainsi, vous ne vous brûlerez pas les mains et il n'y aura pas de fissures dans la pierre.

Caractéristiques

- Boîtier en acier inoxydable, chambre intérieure en métal
- Contrôle analogique de la température et de l'éclairage
- Distribution efficace de la chaleur
- Thermostats multiples : 0°C à 350°C
- Les températures du haut et du bas de la chambre sont réglables
- Équipé d'une lampe de chambre

Caractéristiques du produit

- Poids net : 17 kg
- Dimensions : B58 x D58 x H27cm B58 x D58 x H27cm
- Dimensions de la chambre intérieure : L41 x P41 x H11cm

- Chambre intérieure avec une plaque de pierre de 40 x 40 cm
- Convient pour une seule pizza de 40 cm ou quatre pizzas de 20 cm
- 230V/50Hz/1Phase 2000W

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange inclues 1 an