

Four à pizza - s'adapte à 12 pizzas Ø30 cm - double étage



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9370050

Description brève du produit :

Ce four à pizza à double chambre permet de cuire rapidement et facilement 12 pizzas de 30 cm en une seule fois. Grâce aux commandes analogiques, vous pouvez régler séparément la température du haut et du bas pour les deux chambres. Il dispose d'un éclairage interne pour surveiller le processus de cuisson et est livré avec deux pierres à pizza.

Description du produit :

Vous pouvez désormais faire cuire de délicieuses pizzas dans ce grand et luxueux four à pizza professionnel. Comme les pizzas sont cuites sur la pierre, leur base est croustillante et elles restent légères. Ce four à pizza permet de cuire jusqu'à 12 pizzas d'environ 30 cm chacune. Grâce aux grosses touches, vous pouvez facilement utiliser le four. La façade du four à pizza a également un aspect professionnel, grâce à son boîtier en acier inoxydable. Ce four peut également résister à une utilisation intensive, car il est fabriqué dans un matériau très résistant.

Distribution efficace de la chaleur

Les pizzas peuvent être cuites à des températures comprises entre 50 et 500°C. La température peut également être facilement réglée pour chaque chambre. La grande chambre intérieure est équipée de plaques de pierre et d'une lumière qui vous permet de voir facilement l'évolution de vos pizzas. Vous ne pouvez pas vous brûler sur la porte du four à pizza car elle est équipée d'un double vitrage athermique. Le four à pizza dispose également d'une distribution efficace de la chaleur et d'une commande analogique facile à utiliser.

Nettoyage facile et rapide

Les pizzas étant cuites sur de la pierre, il est conseillé d'essuyer la pierre à pizza avec un chiffon humide avant de l'utiliser pour la première fois. Laissez bien sécher la pierre, puis mettez le four à 100°C pendant 30 minutes. Au bout d'une demi-heure, réglez le thermostat sur 200 °C et laissez le four allumé pendant 15 minutes supplémentaires avant d'y placer les premières pizzas. Après la cuisson, vous pouvez nettoyer rapidement ce four à pizza professionnel à l'aide d'un chiffon sec ou d'une éponge légèrement humide. N'utilisez pas trop d'eau, car des gouttes pourraient pénétrer dans la pierre. Avant le nettoyage, la pierre à pizza doit d'abord refroidir pour éviter les brûlures ou les fissures de la pierre.

Caractéristiques

- Façade en acier inoxydable durable avec boutons robustes
- Fonctionnement analogique facile
- Double vitrage athermique
- Thermostat réglable entre 50 et 500°C
- Équipé d'une lumière dans la chambre
- Chambre avec isolation très épaisse

Caractéristiques du produit

- Poids net : 195 kg
- Dimensions : L120 x P77 x H74cm L120 x P77 x H74cm

- Dimensions de la chambre : L92 x P62 x H15cm x2
- Convient pour 12 pizzas de +/-30cm
- 400V/50Hz/3Phase 12000W

Remarque : Ce produit est fourni sans prise CEE 400V 32A

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an