

Four à pizza - s'adapte à 2 pizzas Ø40 cm - double étage



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9362155

Description brève du produit :

Ce four à pizza robuste en acier inoxydable est doté d'une double chambre. Les pierres à pizza ont une capacité de deux pizzas de 40 cm ou de huit pizzas de 20 cm. Les deux chambres sont dotées de commandes de température individuelles pour les éléments chauffants supérieur et inférieur. Il dispose également d'un éclairage interne.

Description du produit :

Ce four à pizza robuste et compact permet de cuire plusieurs petites pizzas ou deux grandes pizzas. Vous pouvez placer le four à pizza sur une table ou un comptoir dans toute cuisine de restauration. Outre les pizzas, cet ustensile 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, utile 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 350°C. La température est réglable aussi bien au-dessus qu'en dessous, 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 : 25,5 kg
- Dimensions : L58 x P58 x H45cm L58 x P58 x H45cm
- Dimensions par chambre : L41 x P41 x H11cm

- 2 chambres intérieures avec des dalles de pierre 40 x 40cm
- Convient pour 2 pizzas de 40cm ou 8 pizzas de 20cm
- 230V/50Hz/1Phase 3000W

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an