

Four à pizza - s'adapte à 4 pizzas Ø30 cm



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9370020

Description brève du produit :

Ce four à pizza compact permet de cuire facilement 4 pizzas ou flammkuchen d'environ 30 cm chacun en une seule fois. Il est doté de commandes analogiques permettant de régler séparément la température des éléments chauffants supérieur et inférieur. Il est équipé d'un éclairage interne, ce qui vous permet de vérifier facilement la progression de la cuisson de votre pizza.

Description du produit :

Pour servir des pizzas légères et croustillantes dans votre restaurant, votre pizzeria ou votre café, il est préférable de les cuire sur une pierre à haute température. La façade du four à pizza est en acier inoxydable et comporte des boutons robustes et faciles à utiliser. Grâce à sa construction en métal lourd, ce four à pizza professionnel dure longtemps et peut résister à une utilisation intensive.

Avec lumière dans la chambre intérieure

Les pizzas peuvent être cuites à des températures comprises entre 50 et 500°C. La température peut également être facilement réglée par chambre. La grande chambre intérieure est équipée de plaques de pierre et d'une lumière qui vous permet de voir facilement l'évolution de la cuisson 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 avec un chiffon sec

Avant la première utilisation, il est conseillé d'essuyer la pierre à pizza avec un chiffon humide et de bien la laisser sécher ensuite. Ensuite, vous pouvez allumer le four à 100°C pendant 30 minutes, puis à 200°C pendant 15 minutes. Le nettoyage est également très simple : utilisez un chiffon sec ou une éponge légèrement humide, mais pas trop d'eau pour que les gouttes ne pénètrent pas dans la pierre. Laissez d'abord refroidir la pierre à pizza avant de la nettoyer afin d'éviter de vous brûler et de faire apparaître des fissures dans 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 : 75kg
- Dimensions : L90 x P77 x H41cm : L90 x P77 x H41cm
- Dimensions de la chambre : L62 x P62 x H15cm
- Convient pour 4 pizzas de +/-30cm

- 400V/50Hz/3Phase 5000W

Remarque : Ce produit est livré sans prise CEE 400V 16A

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an