

Four à pizza - s'adapte à 6 pizzas Ø30 cm - 400V



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9370040

Description brève du produit :

Ce grand four à pizza professionnel est équipé d'une plaque en pierre permettant de cuire six pizzas de 30 cm chacune en une seule fois. Les commandes analogiques permettent de régler la température du haut et du bas, d'allumer la lumière pour surveiller le processus de cuisson et de lire la température de la chambre.

Description du produit :

Si vous souhaitez servir à vos invités des pizzas faites maison, ce four à pizza de luxe est indispensable dans votre cuisine de restauration. Vous pouvez cuire les pizzas les plus savoureuses sur les plaques en pierre qui ornent la chambre intérieure. La température de ce four à pizza professionnel peut être réglée entre 50 et 500°C. Comme vous pouvez régler la température au-dessus et en dessous de la chambre, votre pizza obtient non seulement une base croustillante, mais aussi un fromage parfaitement fondu. La construction en métal lourd du four à pizza lui assure une longue durée de vie. En outre, le four peut résister à une utilisation intensive.

Avec lumière pratique

Ce four à pizza fiable est en acier inoxydable et possède un boîtier et une chambre intérieure en métal. Cela garantit une excellente répartition de la chaleur pour des pizzas et des flammkuchen cuits uniformément. Pour surveiller la progression des pizzas, le four à pizza est équipé d'une lumière dans la chambre intérieure. Les boutons analogiques sont faciles à utiliser. Vous pouvez également lire facilement la température. Pour éviter les accidents, le four à pizza est équipé d'une double vitre athermique.

Convient pour six pizzas

Avant d'utiliser le four à pizza pour la première fois, il est conseillé de nettoyer soigneusement la pierre à pizza. Vous pouvez le faire à l'aide d'un chiffon humide, puis laisser la pierre sécher complètement. Allumez ensuite le four à 100°C pendant 30 minutes. Ensuite, allumez le four pendant 15 minutes supplémentaires à 200°C. Le four est alors prêt à l'emploi. Après avoir cuit vos six pizzas de 30 cm, essuyez le four avec un chiffon sec ou une éponge légèrement humide. Veillez à ne pas utiliser trop d'eau, sinon les gouttes seront absorbées par la pierre et celle-ci pourrait se fissurer.

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 : 102 kg
- Dimensions : B120 x D77 x H41cm
- Dimensions de la chambre : L92 x P62 x H15cm

- Convient pour 6 pizzas de +/-30cm
- Ce produit est fourni sans prise CEE 400V 16A
- 400V/50Hz/3Phase 6000W

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

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an