FOUR A PIZZA 220V 4+4 PIZZAS
Référence : 11112





RESUME

Notre four à pizza 220v peut cuire huit pizzas de 36 cm de diamètre en même temps grâce à ses deux chambres de cuissons.

Avec ses 12 kW, il peut cuire les pizzas de 50 à 400 degrés. La température est réglable pour chaque chambre car elles sont équipées d'un thermostat chacune.

Fabriqué en Italie, il est conçu en inox 304 et est donc résistant aux changements de température et à la corrosion.

Le four est puissant et doit impérativement être installé par un électricien compétent pour assurer la sécurité d'utilisation.

Les points forts :

- Fabriqué en Italie
- Utilisation des deux chambres en même temps
- Inox 304
- Pièces de rechanges garanties 12 mois



DESCRIPTION

Comment utiliser notre four pour pizza en inox ?

Notre four pour pizza en inox 304 fabriqué en Italie est composé

de deux portes plaques (une par chambre de cuisson) qui permettent de poser des plaques (non incluses) de 60 cm de longueur et 40 cm de largeur.

D'une puissance de 12 kW, il peut cuire quatre pizzas de 36 cm de diamètre par chambres. Les deux chambres peuvent fonctionner en même temps.

Pour un modèle plus petit, choisissez notre four 230V pour 1 pizza ou notre four à pizza 230V 2 pizzas.

Pour l'allumer et régler la température de cuisson (qui va de 50 à 400 degrés), il vous suffit d'utiliser le thermostat à droite de la chambre de cuisson. Il y a un thermostat par chambre (donc deux au total).

Il est équipé d'un éclairage interne permettant de voir à l'intérieur du four lorsqu'il est en marche. Pour l'allumer, vous pouvez utiliser l'interrupteur.

Le four est en inox 304 et est donc solide face à la corrosion et à la température : il ne sera ni abimé ni altéré même sous 400 degrés.

Ses dimensions internes sont (L x l x H) : 72 x 72 x 14 cm

Ses dimensions externes sont (L x l x H) : 95 x 86.5 x 71 cm

Le four pèse 108 kilos et ses pièces de rechanges sont garanties 12 mois.

Comment installer et nettoyer le four à pizza 4+4 ?

Notre four à pizza 4+4 est puissant. C'est pour cela qu'il est nécessaire de faire appel à un électricien pour installer votre four à pizza en toute sécurité. Il s'occupera du branchement de ce dernier.

Pour le nettoyer, vous pouvez laisser la chaleur faire le travail : 300 ou 400 degrés suffisent pour tuer les bactéries. Vous pouvez aussi utiliser une brosse pour nettoyer le four : il faudra attendre qu'il soit froid pour ne pas vous bruler. Attention, n'utilisez jamais d'eau : cela pour casser la pierre de cuisson si elle est encore chaude.

Le système d'échappement des fumées reste toujours ouvert. Pour l'utiliser, il faut installer une canalisation qui ne soit pas dotée d'une aspiration directe pour ne pas aspirer la chaleur.

Pour poser votre four et ajuster sa hauteur selon vos besoins, optez pour notre support pour four à pizza, adapté à ce modèle. Si vous ne possédez pas encore de hotte, vous pouvez aussi choisir notre hotte pour four 4+4 pizzas.

N'hésitez pas à opter pour notre kit four pour pizza avec support et hotte si vous avez besoin des trois produits. L'avantage de cette option et que vous économiserez sur les frais de ports.

Nous vous proposons deux autres modèles de four électriques pour pizzas : un four à pizza pour 12 pizzas et un four 18 pizzas 2 chambres de cuisson.

Pensez aux revêtement de sol VINYLE restauration.

Les caractéristiques de notre four pour 8 pizzas

Nombre de chambres de cuisson : 2

Capacité : 8 pizzas (4 pizzas par chambre)

Diamètre des pizzas (Ø) : 36 cm

Nombre de plaques de cuisson possibles : 2 (1 par chambre) Veuillez noter que les plaques ne sont pas incluses.

Nombre de thermostats : 2 (1 par chambre)

Dimensions des plaques compatibles avec les portes plaques (L x l) : 60 x 40 cm

Dimensions du four par chambre de cuisson (L x l x H) :

- Interne : 72 x 72 x 14 cm
- Externe : 95 x 86.5 x 71 cm

Puissance : 12 kW / 220 V

Température (°C) : 50 (min) - 400 (max)

Poids (kg) : 108

Installation du four : Par un électricien

Nettoyage du four : Avec une brosse et/ou simplement par la chaleur du four

Matériaux : Acier inox 304 et tôle pré-peinte

Éclairage interne : Oui

Fonctionnement de l'éclairage interne : Allumage avec un interrupteur

Échappement des fumées : Toujours ouvert

Possibilité d'empiler les fours : Non

Garantie des pièces de rechanges : 12 mois