FOUR A PIZZA DOUBLE 9+9 PIZZAS
Référence : 11114





RESUME

Le four à pizza double fabriqué en Italie est conçu pour cuire 18 pizzas de 36 cm de diamètre en mêmes temps.

Équipée de deux chambres de cuissons qui peuvent fonctionner en même temps, il chauffe de 50 à 400 degrés et chaque chambre peut contenir 9 pizzas chacune.

Sa fabrication en inox 304 lui confère une très grande résistance aux changements de températures et à la corrosion.

Il est impératif de faire installer le four par un électricien.

Les points forts :

- Fabriqué en Italie
- Les chambres de cuissons peuvent fonctionner en même temps
- Inox 304
- Les pièces détachées sont garanties 12 mois



DESCRIPTION

Utiliser le four électrique pour 18 pizzas

Le four électrique fabriqué en Italie pour 18 pizzas est équipé de deux chambres de cuissons qui peuvent fonctionner en même temps et peuvent cuire 9 pizzas chacune.

Elles contiennent 8 portes plaques (4 par chambre) qui peuvent porter des plaques de 60 cm de long x 40 cm de large. Veuillez noter que les plaques ne sont pas incluses.

D'une puissance de 18 kW, il peut cuire à une température 50 à 400 degrés et est adapté pour des pizzas de 36 cm de diamètre. Sa température est réglable grâce à ses thermostats (un par chambre).

Il est fabriqué en inox 304 et est donc très résistant à la corrosion et aux changements de température. Il ne sera ni abimé ni déformé, même à 400 degrés.

Son éclairage interne permet de voir à l'intérieur quand il est en marche. Il faut simplement utiliser l'interrupteur pour l'allumer.

Ses dimensions internes sont (L x l x H) : 108 x 108 x 14 cm

Ses dimensions externes sont (L x l x H) : 131 x 122.5 x 71 cm

Le four pèse 205 kilos et ses pièces de rechanges sont garanties 12 mois.

Utilisez aussi la façonneuse de pâte à pizza professionnelle.

Installer et nettoyer notre four à pizza double en inox

Vous devez faire appel à un électricien pour installer votre four à pizza. Il est puissant et nécessite un branchement qui doit être effectué par un professionnel.

Pour nettoyer le four, vous n'avez pas besoin de produits particuliers : la chaleur qu'il produit suffira. Vous pouvez compléter le nettoyage avec une brosse si vous le souhaitez. Il

faudra faire bien attention à attendre que le four soit froid pour ne pas vous bruler. Évitez d'utiliser de l'eau pour ne pas casser la pierre de cuisson, surtout si elle est encore chaude.

Le four est équipé d'un système d'échappement des fumées qui reste toujours ouvert. Pour l'utiliser, il faut installer une canalisation qui n'a pas d'aspiration directe pour éviter qu'elle n'aspire toute la chaleur.

Vous pouvez ajuster la hauteur de votre four grâce à notre support de four en acier thermolaqué solide, adapté à ce modèle de four. Si vous n'en avez pas encore, vous pouvez aussi choisir notre hotte pour four à pizza solide.

Si vous avez besoin des trois produits, optez pour notre kit de four avec support et hotte en inox.

Nous avons d'autres modèles de four pour pizza robuste sur notre site : le compact pour 1 pizza, le four pour pizza en inox 4+4 et le four pour 12 pizzas.

Les caractéristiques de notre four pour pizza 9+9

Nombre de chambres de cuisson : 2

Capacité : 18 pizzas (9 pizzas par chambre)

Diamètre des pizzas (Ø) : 36 cm

Nombre de plaques de cuisson possibles : 8 (4 par chambre)
Veuillez noter que les plaques de cuisson ne sont pas incluses.

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 : 108 x 108 x 14 cm

- Externe : 131 x 122.5 x 71 cm

Puissance :

- 27.6 kW
- 400 V

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

Poids (kg) : 205

Installation du four : Par un électricien

Nettoyage du four : Avec la chaleur du four (et/ou avec une brosse si nécessaire)

Matériaux : Acier inox et tôle pré-peinte

Éclairage interne : Oui

Fonctionnement de l'éclairage interne : Pour l'allumer, appuyez sur l'interrupteur

Échappement des fumées : Toujours ouvert

Possibilité d'empiler les fours : Non

Garantie : 12 mois (pièces de rechanges)