HOTTE POUR FOUR À PIZZA 9+9
Référence : 11133



RESUME

Une hotte permet de maîtriser efficacement la chaleur, la vapeur et la fumée générées pendant la cuisson.

Notre hotte pour four à pizza est spécialement conçue pour s'adapter parfaitement à notre four 18 pizzas en inox 304.

Fabriquée en inox et acier thermolaqué, elle est dotée d'une résistance exceptionnelle à la corrosion et aux chocs.

Pour garantir une installation en toute sécurité, il est indispensable de faire appel à un électricien qualifié pour installer la hotte.

Les points forts :

- Fabrication en Italie
- Haute résistance aux chocs et à la corrosion
- Longue durée de vie



DESCRIPTION

Une hotte adaptée au four à pizza 9+9

La hotte est l'outil essentiel pour évacuer efficacement la fumée, la chaleur et la vapeur produites lors de la cuisson au sein de votre cuisine professionnelle.

Si vous ne disposez pas encore de hotte pour votre four à pizza, celle-ci est idéale. Conçu spécifiquement pour notre four 18 pizzas et fabriquée en Italie, elle est en acier thermolaqué et en inox 304, ce qui la rend solide face aux chocs et à la corrosion.

Elle est livrée sans moteur électrique. Si vous avez besoin du moteur, n'hésitez pas à nous faire une demande de devis.

Il est impératif de faire appel à un électricien pour installer la hotte. En effet, le branchement doit être effectué par un professionnel et il serait dangereux de l'effectuer vous-même.

Les dimensions de la hotte sont (l x L x H) : 131 x 138 x 11.5 cm

Nos hottes sont compatibles avec nos fours électriques pour pizzas en inox : la hotte pour four 6+6 pizzas est idéale pour notre four en inox 304 pour 12 pizzas, tandis que la hotte pour four 4+4 solide convient parfaitement au four en inox 8 pizzas.

Les caractéristiques de notre hotte pour four 18 pizzas en inox

Installation : Par un électricien

Matériaux :

- Partie de devant : Inox 304
- Partie de derrière : Acier thermolaqué

Dimensions (l x L x H) : 131 x 138 x 11.5 cm

Poids (kg) : 17

Éclairage : Non

Moteur électrique : Non