FOUR À PIZZA 230V 1+1 PIZZAS
Référence : 17760



RESUME

Notre four à pizza 230V électrique 1+1 est un équipement professionnel compact.

Idéal pour de petits établissements de restauration ou de snacking, il permet de cuire 2 pizzas (de 40 cm de diamètre).

Sa température peut être réglée entre 50 et 350°C. Chaque chambre est indépendante, vous pouvez alors choisir 2 températures de cuisson simultanément grâce à leurs thermostats.

Il est également équipé d'une minuterie réglable, de 0 à 120 minutes.

Nous vous recommandons de faire appel à un électricien pour installer le four de manière sécurisée.

Les points forts :

- Modèle compact
- Capacité 1+1 pizzas (2 chambres)
- Garantie de 1 an (pièces)



DESCRIPTION

Pourquoi choisir notre four à pizza 230V 1+1 pizzas ?

Ce four à pizza 230V électrique permet d'accueillir 2 pizzas, soit 1 par chambre (2 chambres au total). Chaque chambre est indépendante, leurs températures peuvent alors être réglées en fonction de vos besoins.

Elles peuvent accueillir des plaques de 40x40 cm maximum (non fournies, 1 par chambre). Les pizzas ne doivent alors pas dépasser 40 cm de diamètre.

Pour les espaces plus restreints ou les besoins d'appoint, optez pour notre four à pizza 1 pizza compact et performant. Pour une plus grande capacité, optez pour le four à pizza 4+4 220V ou le four à pizza 9+9 avec 2 chambres.

Chaque chambre est équipée d'une vitre et d'un éclairage interne permettant de surveiller la cuisson des pizzas. Pour les allumer puis régler la température (entre 50 et 350°C) de celles-ci, des thermostats sont prévus à droite du four. Elles sont également équipées de minuteries (réglables de 0 à 120 minutes), ce qui rend cet appareil très pratique.

Ce modèle est idéal pour de petits établissements de restauration, buvettes, snacks, etc.

Son utilisation est sécurisée. Pour son installation, nous vous recommandons de faire appel à un électricien. Son voltage est de 230V et son type de branchement est monophasé.

L'évacuation des fumées s'effectue par l'intermédiaire de grilles de ventilation disposées autour du four, pour assurer une circulation efficace des fumées et de l'air.

Son entretien est simple : Vous pouvez utiliser la chaleur pour tuer les bactéries, mais aussi une brosse pour enlever les résidus. La brosse est à utiliser une fois le four froid. Veillez à ne pas utiliser d'eau pour ne pas endommager l'appareil.

Ce four à pizza 230V dispose d'une garantie de 12 mois (pièces).

Retrouvez notre gamme complète de fours à pizzas professionnels, mais aussi tous nos équipements et matériel pizza.

Caractéristiques du four à pizza 1+1

Nombre de chambres de cuisson : 2

Capacité : 2 pizzas (1 pizza par chambre)

Diamètre des pizzas (Ø) : 40 cm (maximum)

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

Dimensions :

- Externes : 560 x 570 x 440 mm (L x p x h)
- Internes : 415 x 425 x 120 mm (L x p x h)
- Plaques (non incluses) : 400 x 400 mm maximum

Puissance : 3 kW / 230 V

Température (°C) : 50 (min) - 350 (max)

Poids (kg) : 31

Installation du four : Par un électricien

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

Matériaux : Structure en acier inoxydable

Minuterie : Réglable de 0 à 120 minutes

Garantie des pièces de rechange : 12 mois