FOUR À PIZZA 230V 1 PIZZA
Référence : 17937



RESUME

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

Idéal pour de petits établissements de restauration ou de snacking, il permet de cuire 1 pizza (jusqu'à 40 cm de diamètre) sur sa sole en pierre réfractaire.

Sa température peut être réglée précisément entre 50 et 350°C grâce à ses deux thermostats.

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

Les points forts :

- Modèle ultra-compact de table (poids net de 20 kg)
- Capacité 1 pizza (chambre de cuisson unique)
- Structure robuste en acier inoxydable
- Entretien facilité grâce à sa pierre de sole extractible
- Garantie de 1 an (pièces)



DESCRIPTION

Pourquoi choisir notre four à pizza 230V 1 pizza ?

Ce four à pizza 230V électrique permet d'accueillir 1 pizza au sein de sa chambre de cuisson unique. Son système de chauffe

à résistances offre une montée en température rapide et uniforme, idéale pour saisir parfaitement vos pâtes.

La chambre peut accueillir une plaque de 40x40 cm maximum (plaque non fournie).

La pizza ne doit alors pas dépasser 40 cm de diamètre pour garantir une cuisson optimale. Pour une plus grande capacité, optez pour le four à pizza 230V 1+1 pizzas à double niveau, le four modèle 4+4 220V ou le four à pizza 9+9 avec 2 chambres.

Ce terminal est équipé d'une porte vitrée tempérée avec éclairage interne permettant de surveiller la cuisson sans ouvrir la porte, améliorant ainsi l'efficacité énergétique. Pour régler la température (entre 50 et 350°C), des thermostats de précision ainsi qu'un voyant lumineux de contrôle sont prévus à droite de l'appareil. Le four intègre également une minuterie réglable de 0 à 120 minutes avec interrupteur marche-arrêt, ce qui rend cet appareil très pratique lors des périodes de rush.

Ce modèle est idéal pour les pizzerias, camions-pizzas, buvettes, snacks ou comptoirs disposant d'un espace restreint. Pour manipuler vos plats en toute sécurité, la porte possède une grande poignée plastifiée et entièrement athermique qui reste froide en surface. Le châssis est monté sur des vérins fixes non réglables pour assurer une parfaite stabilité durant l'utilisation.

Alimentation du four à pizza 230V 1 pizza

Son utilisation est entièrement sécurisée et sa puissance totale affiche 2 kW. Son voltage est de 230V et son type de branchement se fait en monophasé sur une prise de courant classique (50 Hz). La carrosserie en inox possède un maximum de coins arrondis et biseautés pour minimiser les angles difficiles à nettoyer et garantir une hygiène irréprochable.

L'évacuation de la chaleur s'effectue par l'intermédiaire de grilles de ventilation disposées autour du cadre, pour assurer

une circulation efficace de l'air.

Entretien du matériel du four 1 pizza 230V

Son entretien est extrêmement simple : la pierre de sole réfractaire est facilement extractible pour être nettoyée à plat. Pour le reste, vous pouvez utiliser la chaleur du four pour éliminer les bactéries, puis frotter les résidus à l'aide d'une brosse une fois l'appareil totalement refroidi. Veillez à ne jamais projeter d'eau à l'intérieur pour ne pas endommager les composants électriques.

Pour agencer votre local de manière ergonomique, nous vous conseillons de préparer vos pâtes à blanc sur une table à pizza professionnelle robuste et stable. Enfin, si vous souhaitez préparer de grandes quantités de pâte maison avant le rush, pensez à associer votre équipement à notre pétrin à pizza professionnel.

Ce mini four à pizza dispose d'une garantie de 12 mois sur les pièces.

Retrouvez notre gamme complète d'appareils de cuisson à pizza, ainsi que notre mobilier de cuisine professionnel en inox.

Caractéristiques techniques du four 230V 1 pizza

- Nombre de chambres de cuisson : 1
- Capacité : 1 pizza
- Diamètre de la pizza (Ø) : 40 cm maximum
- Dimensions :
  - Externes : 560 x 560 x 265 mm (L x p x h)
  - Internes (Chambre) : 415 x 425 x 120 mm (L x p x h)
  - Dimensions utiles de la pierre : 400 x 400 mm
- Puissance : 2 kW / 230 V / 50 Hz
- Température (°C) : 50 (min) - 350 (max)
- Thermostats par niveau : 2
- Poids net (kg) : 20 kg

- Nettoyage du four : Pierre extractible amovible, nettoyage à la brosse à froid et/ou par pyrolyse naturelle (chaleur)
- Matériaux : Carrosserie en acier inoxydable de qualité professionnelle
- Minuterie : Réglable de 0 à 120 minutes avec interrupteur
- Réglementation : Certification CE et conformité aux directives Européennes
- Inclus en dotation : Notice d'installation et d'utilisation détaillée
- Garantie des pièces de rechange : 12 mois