FOUR A PIZZA ÉLECTRIQUE 6+6 PIZZAS
Référence : 11113

RESUME

Ce four électrique pour pizza fabriqué en Italie est doté de deux chambres de cuissons qui peuvent contenir 6 pizzas de 36 cm de diamètre chacune.

Sa température est réglable grâce à ses thermostats (un par chambre) et peut cuire de 50 à 400 degrés.

Il est fabriqué en inox 304 et est donc très solide face à la corrosion et aux changements de température.

Veuillez noter que pour garantir une installation et un fonctionnement en toute sécurité, il doit impérativement être installé par un électricien.

Les points forts :

- Fabrication en Italie
- Possibilité d'utiliser les deux chambres de cuissons en même temps
- Inox 304
- Garantie de 12 mois sur les pièces détachées

DECLINAISONS

Voltage
230V / 400V
400V

DESCRIPTION

Comment utiliser notre four à pizza électrique robuste ?

Notre four à pizza électrique 18 kW est robuste grâce à sa fabrication en inox 304 qui le rend résistant à la corrosion et aux changements de température. Même sous une très forte température, il ne sera ni abîmé ni déformé.

Il est équipé de deux chambres de cuisson dotées de deux portes-plaques chacune. Elles pourront porter quatre plaques de cuisson de 60 x 40 cm (L x l). Veuillez noter que les plaques ne sont pas incluses.

Il peut cuire six pizzas de 36 cm de diamètre par chambre de cuisson. Elles peuvent tout à fait fonctionner en même temps.

Si vous recherchez un modèle plus compact, optez pour notre modèle de four 1 pizza ou du four à pizza 1+1. Un modèle de table à pizza compact est aussi disponible.

Vous pouvez utiliser le thermostat situé à droite de chacune des chambres pour régler la température de cuisson qui va de 50 à 400 degrés maximum.

Le four fabriqué en Italie est équipé d'un éclairage interne, utile pour pouvoir voir à l'intérieur du four lorsqu'il cuit les pizzas. Il vous suffit d'allumer l'interrupteur pour le faire fonctionner.

Les dimensions internes sont (L x l x H) :

- 400 V : 72 x 108 x 14 cm
- 230 V / 400 V : 108 x 72 x 14 cm

Les dimensions externes sont (L x l x H) :

- 400 V : 95 x 122,5 x 71 cm
- 230 V / 400 V : 131 x 86,5 x 71 cm

Le four pèse 162 kilos et ses pièces de rechange sont garanties

12 mois.

Comment installer et nettoyer notre four en inox 6+6 ?

Il est nécessaire de faire installer le four par un électricien : il est puissant et le fait de faire appel à un professionnel est une garantie de sécurité.

La chaleur suffira à nettoyer le four, mais vous pouvez également utiliser une brosse si vous souhaitez le nettoyer en profondeur. Attention : veillez à attendre que le four soit froid pour ne pas vous brûler. Il faut également faire attention à ne pas utiliser d'eau pour éviter le casser la pierre de cuisson (si elle est encore chaude).

Pour pouvoir utiliser le système d'échappement des fumées (qui reste toujours ouvert), il faut installer une canalisation qui ne dispose pas d'aspiration directe pour qu'elle n'aspire pas toute la chaleur.

Nous vous conseillons d'opter pour notre support de four à pizza en acier solide pour pouvoir ajuster la hauteur d'utilisation de votre four. Vous pouvez aussi choisir notre hotte pour four à pizzas 6+6 si vous n'en possédez pas déjà un.

Opter pour notre kit four avec support et hotte inox si vous avez besoin des trois produits. Cela vous permettra d'économiser sur les frais de port.

N'hésitez pas à jeter un œil à nos autres modèles de four pour pizzas électriques. Le four 8 pizzas en inox permet de cuire 4 pizzas par chambre en même temps. Le four 9+9 pizzas est utile si vous avez besoin de cuire plus de pizzas.

Les caractéristiques de notre four pizza électrique inox

Nombre de chambres de cuisson : 2

Capacité : 12 pizzas (6 pizzas par chambre)

Diamètre des pizzas (Ø) : 36 cm

Nombre de plaques de cuisson possibles : 4 (2 par chambre)
Veuillez noter que les plaques ne sont pas incluses.

Dimensions des plaques (L x l) : 60 x 40 cm

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

Interne :

- 72 x 108 x 14 cm (400 V)
- 108 x 72 x 14 cm (230 V / 400 V)

Externe :

- 95 x 122,5 x 71 cm (400 V)
- 131 x 86,5 x 71 cm (230 V / 400 V)

Puissance : 18 kW

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

Poids (kg) : 162

Installation du four : Par un électricien

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 rechange : 12 mois

Pensez aussi à la table 3 portes réfrigérée à pizza.