PROZON

FICHE TECHNIQUE

HOTTE POUR FOUR A PIZZA 4+4
Référence : 11131

RESUME

Opter pour une hotte, c'est réduire la chaleur, la vapeur et la fumée liées au processus de cuisson.

Notre hotte pour four à pizza est adaptée à notre four pour 8 pizzas en inox 304.

Fabriquée en inox et en acier thermolaqué, elle est solide face à la corrosion et aux chocs.

Il est impératif de faire appel à un électricien pour assurer des conditions d'installation sécurisées.

Les points forts :

- Fabriquée en Italie
- Robuste face aux chocs et à la corrosion
- Longue durée de vie

DESCRIPTION

L'utilité d'une hotte pour votre four à pizza

Dans une cuisine, une hotte est très utile car elle permet de réduire la fumée, la chaleur et la vapeur générées lors du processus de cuisson.

Si votre cuisine professionnelle n'est pas encore équipée d'une hotte pour four à pizza, notre hotte en inox et acier thermolaqué est idéale.

Adaptée à notre modèle de four pour 12 pizzas, elle est

fabriquée en Italie et livrée sans le moteur électrique. Si vous avez besoin du moteur, n'hésitez pas à faire une demande de devis.

La partie avant de la hotte est en inox 304 et la partie arrière est fabriquée en acier thermolaqué. Elle est robuste et solide face aux chocs et à la corrosion.

Pour l'installer, il faudra faire appel à un électricien qualifié qui sera en mesure de la brancher en toute sécurité.

Les dimensions de la hotte sont les suivantes (l x L x H) : 95 x 102 x 11.5 cm

Nos hottes sont adaptées à nos modèles de fours à pizzas électriques. La hotte pour four à pizza 6+6 est adaptée à notre four pour 12 pizzas en inox. La hotte pour four 9+9 pizzas est conçue pour notre four 18 pizzas en inox.

Les caractéristiques de notre hotte pour four à pizza robuste

Installation : Par un électricien

Matériaux :

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

Dimensions (l x L x H) : 95 x 102 x 11.5 cm

Poids (kg) : 11

Éclairage : Non

Moteur électrique : Non