PROZON

FICHE TECHNIQUE

HOTTE FOUR PIZZA 6+6
Référence : 11132

RESUME

Être équipé d'une hotte, c'est maîtriser la chaleur, la vapeur et la fumée générées lors de la cuisson.

Notre hotte pour four à pizza est spécialement conçue pour s'adapter à notre four inox 12 pizzas robuste.

En inox et acier thermolaqué, elle est dotée d'une excellente résistance à la corrosion et aux chocs.

Pour une installation sécurisée, il est impératif de faire appel à un électricien qualifié.

Les points forts :

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

DESCRIPTION

Pourquoi opter pour notre hotte pour four à pizza 6+6 ?

Dans une cuisine professionnelle, une hotte est pratique pour évacuer la fumée, la chaleur et la vapeur générées pendant la cuisson.

Si votre cuisine n'est pas encore équipée, notre hotte fabriquée en Italie en inox et acier thermolaqué est la solution idéale pour compléter votre four à pizza.

Spécialement conçue pour notre modèle de four inox 12 pizzas, cette hotte est livrée sans moteur électrique. Si vous avez besoin du moteur, n'hésitez pas à nous contacter pour un devis.

La partie avant de la hotte est en inox 304 et la partie arrière est fabriquée en acier thermolaqué, garantissant une grande résistance aux chocs et à la corrosion.

L'installation de la hotte nécessite l'intervention d'un électricien qualifié pour assurer un branchement sécurisé.

Les dimensions de la hotte sont (l x L x H) : 95 x 138 x 11.5 cm

Nos hottes sont compatibles avec nos fours à pizza électriques en inox 304. La hotte pour four 9+9 est adaptée au four inox 18 pizzas solide, tandis que la hotte pour four 4+4 convient parfaitement au four en inox 8 pizzas.

Les caractéristiques de la hotte pour four 12 pizzas

Installation : Par un électricien

Matériaux :

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

Dimensions (l x L x H) : 95 x 138 x 11.5 cm

Poids (kg) : 13

Éclairage : Non

Moteur électrique : Non