Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four à pizza avec tapis roulant - s'adapte à 2 x Ø20 cm - 30 pizzas par heure

Maxima



Caractéristiques techniques
Dimensions (mm) : 1240 x 680 x 440
Puissance (kW) : 3.4
Poids (kg) : 40
Alimentation : 230V

Description

Ce four robuste doté d'un tapis roulant est idéal pour une utilisation professionnelle et une production élevée de pizzas. Il suffit de placer les pizzas fraîches sur le tapis roulant, qui les fait avancer vers le four. Dans le four, les pizzas sont cuites uniformément de tous les côtés et ressortent de l'autre côté. Outre les pizzas, vous pouvez également préparer des flammkuchen avec ce four à pizza de haute qualité.

Idéal pour une production élevée

Sur le tapis roulant, ce four à pizza permet de cuire jusqu'à 30 pizzas par heure. Grâce au double chauffage et à l'affichage numérique, il est facile de régler la température idéale. Les flèches permettent de sélectionner la température souhaitée entre 50 et 280ºC. De plus, le four à pizza dispose d'un interrupteur de vitesse pour régler la vitesse de la bande transporteuse. Ce modèle de table peut être placé sur une table ou un comptoir.

Facile à nettoyer

Avant de nettoyer ce four à pizza de haute qualité, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir. Enlevez ensuite les résidus grossiers ou tenaces à l'aide d'une brosse. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux. Toutes les pièces et tous les accessoires peuvent être nettoyés à l'aide d'une brosse douce ou d'un chiffon humide. Les pièces ne peuvent pas être mises au lave-vaisselle. L'extérieur en acier inoxydable du four à

Caractéristiques

Poids (en kg)	40
Référence constructeur	09374150
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	3.4
DIRECT USINE	Non
Dimensions extérieures (en mm)	1240 x 680 x 440
voltage	230V

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
pizza peut être nettoyé avec un chiffon humide. Après le nettoyage, séchez toutes les pièces avec un chiffon doux. Caractéristiques • Four à pizza professionnel adapté à une production élevée • Fabriqué en acier inoxydable et facile à nettoyer • Double chauffage, chacun avec un affichage numérique • Chauffage uniforme de tous les côtés • Thermostat réglable entre 50 et 280°C Caractéristiques du produit • Poids net : 34 kg • Dimensions de la chambre : L53 x P40 x H2/4/5,5cm • Dimensions de l'appareil : B66 x D68 x H44cm • Dimensions de l'appareil avec tapis roulant : L124 x P68 x H44cm • Convient pour 2 pizzas de +/-20cm • Capacité de production : 30 pizzas par heure • Temps de production du début à la fin : 12 minutes par 2 pizzas • Puissance électrique totale : 3,4 kW • 230V/50Hz/1Phase 3400W Ce produit est fourni sans prise de courant. **Autres informations** - Dimensions (mm) : 1240 x 680 x 440 - Puissance (kW) : 3.4 - Poids (kg) : 40 - Alimentation : 230V	