

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four à Pizza 1 chambre 2 pizzas


Caractéristiques techniques

Surface de la chambre de cuisson : 660 x 430 x 100

Description	Caractéristiques																				
<p>Chambre pour platine 600x400 mm (ou) 2 pizzas Ø 330 mm. Pizzas fraîches cuisson en 3'30, surgelées en 4'30. 2 cordons d'alimentation pour connexion en 230/1N (courant alterné).</p> <p>Réalisation en acier inox. Isolation en laine de roche de forte épaisseur Concept unique chauffage quartz infrarouge (1050°C) Sole en pierre réfractaire. Préchauffage très rapide (15 min.). Minuterie 15 min. avec position continu. Thermostat 0-350°C pour la chambre de cuisson, 1 régulateur d'énergie pour la sole, voyant de mise sous tension, voyant de chauffe. Thermostat de sécurité de série. Porte avec double isolation munie d'un hublot de contrôle de cuisson. Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.</p> <p>ADVANTAGE Conception unique. Idéal pour pizzas, flammenküsché, tartes, quiches, pâtisseries, baguettes et tartines garnies, ciabatta (PIZZA-QUICK/66-43: aussi cuisson de pizzas traiteur, feuilletés, tourtes...). Sole en pierre réfractaire pour cuire la pâte de manière homogène, bien dorée et croustillante, quartz infrarouge pour une cuisson des garnitures à coeur. La double régulation (breveté), permet au pizzaiolo d'adapter la cuisson au type et à l'épaisseur de la pâte à cuire, mais aussi en fonction des ingrédients qu'il va</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>PIZZA-QUICK/66-43</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Diamètre pizza</td> <td>33 cm</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>0° c - 350° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Nombre de pizzas</td> <td>2 pizzas</td> </tr> <tr> <td>Pierre réfractaire</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>895 x 580 x 270</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>2 x 230/1N 50-60Hz</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	Référence constructeur	PIZZA-QUICK/66-43	Nombre de niveaux	1	Diamètre pizza	33 cm	Températures	0° c - 350° c	Type de branchement	Monophasé	Nombre de pizzas	2 pizzas	Pierre réfractaire	Oui	Puissance totale (kW)	5	Dimensions extérieures (en mm)	895 x 580 x 270	voltage	2 x 230/1N 50-60Hz
Référence constructeur	PIZZA-QUICK/66-43																				
Nombre de niveaux	1																				
Diamètre pizza	33 cm																				
Températures	0° c - 350° c																				
Type de branchement	Monophasé																				
Nombre de pizzas	2 pizzas																				
Pierre réfractaire	Oui																				
Puissance totale (kW)	5																				
Dimensions extérieures (en mm)	895 x 580 x 270																				
voltage	2 x 230/1N 50-60Hz																				

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>utiliser, notamment la quantité de mozzarella: de la pizza napolitaine avec une pâte un peu plus épaisse à la toscane avec une pâte très fine, voire même à l'américaine à pâte très épaisse.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Surface de la chambre de cuisson : 660 x 430 x 100</p>	