

Four électrique pizzas, 2 chambres (3+3 kW) 430x430xh100 mm

Référence PIZZA-QUICK/43-2C



- Chambres pour 1 pizza Ø 430mm.
- Pizza fraîche cuisson en 3'30, surgelée en 4'30.
- Réalisation en acier inox.
- Isolation en laine de roche de forte épaisseur.
- Éclairage intérieur "haute T°"
- Concept unique chauffage quartz infrarouge (1050°C).
- Sol 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 le sol, 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.

ADVANTAGE

Conception unique. Idéal pour pizzas, flammenküsches, tartes, quiches, pâtisseries, baguettes, tartines garnies et ciabatta (PIZZA-QUICK/66-43: aussi cuisson de pizzas traiteur, feuilletés, tourtes,...). Sol 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 utiliser, notamment la quantité de mozzarella. De la pizza napolitaine avec une pâte un peu plus épaisse, à la pizza toscane avec une pâte très fine, voire même à la pizza américaine avec une pâte très épaisse.

caractéristiques du produit :

eancod: 5407011597522

Ecotaxe (en €): 2,65

Ligne de produit: PIZZA QUICK

Sous-famille: ELECTRIC

product_category_name: Diamond

product_range_name: Pizza - Pasta

product_subrange_name: Fours à pizzas
product_family_name: Double chambre 430x430
Disponibilité: 13
brand: 02-Diamond Silver
cusref: 73211190
(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 670 x 580 x 500
kW: 6
Voltage: 2x230/1N 50-60Hz
Volume en m³: 0.22
Poids (en kg): 53
N° de page catalogue: 418-SILV
N° de page promo: 57-Slc26
Nombre d'accessoires: 1