

Four à dôme et sole tournante

Pizzeria · 12 pizzas Ø 30 cm · Électrique ou gaz

SOLE TOURNANTE Ø 1,30 M

12 pizzas Ø 30 cm | Électrique ou gaz | Jusqu'à 500 °C

La sole tourne, le pizzaïolo ne bouge plus.

Four statique à dôme avec sole tournante de 1,30 m de diamètre : les pizzas passent devant le pizzaïolo, sans enfourner ni déplacer à chaque cuisson. Jusqu'à 12 pizzas Ø 30 cm à 500 °C. Version électrique (25,7 kW) ou gaz (32 kW), commande électromécanique ou tactile connectée. Dôme en couleur standard (rouge, or, bronze, bleu) ou finitions spéciales.

POINTS FORTS

- Sole tournante en céramique réfractaire, Ø 1300 mm
- Version électrique ou gaz
- Commande électromécanique ou tactile connectée
- Dôme personnalisable : couleur RAL, mosaïque, cuivre, acier poli

FOUR À SOLE TOURNANTE

Version	Encombrement L × P × H (mm)	Sole Ø (mm)	Poids (kg)	Puissance	T° max (°C)	Pizzas Ø 30
Électrique, commande électromécanique ou tactile	1910 × 2050 × 2200	1300	600	25,7 kW max. / 13 kW moy.	500	12
Gaz, commande électromécanique ou tactile	1910 × 2050 × 2200	1300	650	32 kW (27 536 kcal/h)	500	12

Four livré entièrement monté, emballage compris. Plateaux non fournis.

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Fermeture de la base sur trois côtés
- Pose-pelles rétractable avec accessoires
- Jeu de pieds pour la base
- Finitions de dôme : couleur RAL lisse, effet mosaïque, effet cuivre, acier poli, acier poli peint cuivre