

Four électrique à dôme et sole fixe

Pizzeria · Pizza napolitaine · 4 à 9 pizzas

JUSQU'À 500 °C

- 4, 6 ou 9 pizzas Ø 33 cm
- Commande électromécanique ou tactile connectée
- Dôme en couleur ou finition spéciale

Le four de salle qui met la pizza en scène.

Four électrique à dôme et sole fixe pour pizza napolitaine et cuissons traditionnelles, jusqu'à 500 °C. Trois tailles de chambre (4, 6 ou 9 pizzas Ø 33 cm), livrées entièrement montées. Dôme en rouge, or, bronze ou bleu, ou finitions spéciales : couleur RAL au choix, effet mosaïque, effet cuivre, acier poli. Sole en céramique réfractaire pour les cuissons sous 400 °C, ou sole spéciale pour les cuissons au-dessus de 400 °C.

POINTS FORTS

- Jusqu'à 500 °C pour la pizza napolitaine
- Dôme personnalisable : 4 couleurs standard, RAL, mosaïque, cuivre, acier poli
- Commande électromécanique ou tactile connectée
- Base fermée par portes, porte à pain en verre et pose-pelles rétractable en option

FOUR À DÔME ET SOLE FIXE — 400 V triphasé + neutre, 50 ou 60 Hz

Modèle	Commande	Encombrement L × P × H (mm)	Chambre L × P × H (mm)	Poids (kg)	Puissance max. / moy. (kW)	T° max (°C)	Pizzas Ø 33
4 pizzas	électromécanique	1430 × 1650 × 2060	700 × 700 × 125	430	9,8 / 4,9	500	4
4 pizzas	tactile connectée	1430 × 1650 × 2060	700 × 700 × 125	430	9,8 / 4,9	500	4
6 pizzas	électromécanique	1620 × 1800 × 2160	1040 × 700 × 125	480	14,4 / 7,2	500	6
6 pizzas	tactile connectée	1620 × 1800 × 2160	1040 × 700 × 125	480	14,4 / 7,2	500	6
9 pizzas	électromécanique	1910 × 2120 × 2180	1040 × 1050 × 125	550	19,2 / 9,6	500	9

Four livré entièrement monté, emballage compris. Autres tensions sur devis. Plateaux non fournis.

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Fermeture de la base par portes
- Petite porte en verre pour la cuisson du pain
- Pose-pelles rétractable avec accessoires
- Jeu de pieds pour la base
- Finitions de dôme : couleur RAL lisse, effet mosaïque (couleurs standard ou RAL), effet cuivre, acier poli, acier poli peint cuivre
- Sole : céramique réfractaire (cuissons sous 400 °C) ou sole spéciale (cuissons au-dessus de 400 °C)