

Four électrique pizza et gastronomie

Pizzeria · Gastronomie · 1 ou 2 chambres

JUSQU'À 450 °C

6 ou 9 pizzas Ø 33 cm | Chambre simple ou double | Commande électromécanique ou tactile

Un four de pizzeria complet, à composer selon votre production.

Four électrique modulaire pour pizza et gastronomie, en 6 ou 9 pizzas Ø 33 cm par chambre (ou 2 à 4 plaques 40 × 60 cm). Chambre simple ou double, 400 °C en standard, 450 °C en version renforcée, avec option de voûte et côtés entièrement réfractaires. On le complète avec une hotte, une étuve de fermentation ou une base ouverte.

POINTS FORTS

- 400 °C en standard, 450 °C en version renforcée
- Version à chambre entièrement réfractaire pour une cuisson plus régulière
- Chambre simple ou double superposée
- Hotte, étuve de fermentation et base en option

MODULE DE CUISSON — 400 V triphasé + neutre, 50 ou 60 Hz — puissance max. / moy. (kW)

Modèle	Encombrement EM L × P × H (mm)	Encombrement tactile (mm)	Chambre (mm)	Poids (kg)	400 °C	400 °C chambre réfractaire	450 °C	Pizzas Ø 33
6 pizzas	1420 × 1090 × 430	1420 × 1060 × 430	1050 × 700 × 160	155	8,8 / 4,6	13,2 / 6,6	13,2 / 6,6	6 (ou 2 plaques)
6 + 6 pizzas	1420 × 1090 × 780	1420 × 1060 × 780	1050 × 700 × 160	260	2 × 8,8 / 2 × 4,6	2 × 13,2 / 2 × 6,6	2 × 13,2 / 2 × 6,6	6 + 6
9 pizzas	1420 × 1440 × 430	1420 × 1410 × 430	1050 × 1050 × 160	200	11,2 / 5,7	16,8 / 8,4	16,8 / 8,4	9 (ou 4 plaques)
9 + 9 pizzas	1420 × 1440 × 780	1420 × 1410 × 780	1050 × 1050 × 160	315	2 × 11,2 / 2 × 5,7	2 × 16,8 / 2 × 8,4	2 × 16,8 / 2 × 8,4	9 + 9

Plaques 40 × 60 cm et plateaux non fournis. Si un seul module est posé sur une étuve, un support de 300 mm de haut est recommandé.

COMPLÉMENTS

Élément	Pour le four 6 pizzas	Pour le four 9 pizzas
Hotte à tirage naturel	1420 × 1270 × 250 mm · 30 kg	1420 × 1620 × 250 mm · 32 kg
Hotte à aspiration forcée (600 m^3/h)	1420 × 1270 × 250 mm · 33 kg · 0,25 kW	1420 × 1620 × 250 mm · 36 kg · 0,25 kW
Étuve de fermentation (14 plaques 40 × 60)	1420 × 910 × 950 mm · 130 kg · 1 kW	1420 × 1260 × 950 mm · 145 kg · 1,5 kW
Base, hauteur 1250 / 950 / 710 mm (1, 2 ou 3 modules)	1420 × 910 · 50 / 43 / 37 kg	1420 × 1260 · 53 / 46 / 40 kg

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Râtelier porte-plateaux pour la base
- Tablette basse pour la base, base ouverte (sur demande)