

Four à gaz pizza et gastronomie

Pizzeria · Gastronomie · Gaz

GAZ + 230 V MONOPHASÉ

6 ou 9 pizzas Ø 33 cm | Jusqu'à 370 °C | Alimentation 230 V

Le four à gaz pour les pizzerias sans raccordement triphasé.

Four à gaz modulaire pour pizza et gastronomie, en 6 ou 9 pizzas Ø 33 cm par chambre (ou 2 à 4 plaques 40 × 60 cm), jusqu'à 370 °C. Puissance gaz de 13 kW (6 pizzas) ou 20 kW (9 pizzas), commande et ventilation en 230 V monophasé (0,1 kW). Hotte, étuve de fermentation et base disponibles en option.

POINTS FORTS

- 13 kW gaz (6 pizzas) ou 20 kW gaz (9 pizzas)
- Électricité 230 V monophasé, 0,1 kW seulement
- Hotte à tirage naturel ou à aspiration forcée
- Étuve de fermentation et base en option

MODULE DE CUISSON À GAZ — 230 V monophasé, 50 Hz

Modèle	Encombrement L × P × H (mm)	Chambre (mm)	Poids (kg)	Puissance gaz (kW)	Électricité (kW)	T° max (°C)	Pizzas Ø 33
6 pizzas	1450 × 1180 × 560	1050 × 700 × 160	245	13 (11 300 kcal/h)	0,1	370	6 (ou 2 plaques)
9 pizzas	1420 × 1530 × 560	1050 × 1050 × 160	320	20 (17 300 kcal/h)	0,1	370	9 (ou 4 plaques)

Plaques 40 × 60 cm et plateaux non fournis.

COMPLÉMENTS

Élément	Pour le four 6 pizzas	Pour le four 9 pizzas
Hotte à tirage naturel	1450 × 1465 × 250 mm · 28,5 kg	1450 × 1815 × 250 mm · 30 kg
Hotte à aspiration forcée (600 m^3/h)	1450 × 1465 × 250 mm · 32,5 kg · 0,25 kW	1420 × 1815 × 250 mm · 34 kg · 0,25 kW
Étuve de fermentation (6 plaques 40 × 60)	1450 × 920 × 610 mm · 100 kg · 1 kW	1450 × 1270 × 610 mm · 120 kg · 1,5 kW
Base, hauteur 1110 mm (1 module) ou 610 mm (2 modules)	1450 × 920 · 47 / 36 kg	1450 × 1270 · 50 / 39 kg

OPTIONS ET ACCESSOIRES

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