HENDI
Tools for Chefs

Four à pizza compact - 2 chambres code: 220283

Idéal pour la cuisson des pizzas, du pain, des lasagnes, etc. Grâce à ses dimensions compactes, il convient parfaitement pour les petites cuisines ou même les food trucks.
L'utilisation de matériaux de haute qualité garantit une longue durée de vie.
Le boîtier est en acier inoxydable AISI 430 de haute qualité, facile à nettoyer et à entretenir.
La chambre du four mesure 410×420×(H)120 mm pour les pizzas ou autres plats.
Le fond de la chambre est recouvert de pierres réfractaires; celles-ci accumulent la chaleur, ce qui permet d'obtenir des pizzas croustillantes.
Chaque élément chauffant a une puissance de 1000W et peut être réglé indépendamment de 50°C à 350°C.
La porte est équipée d'une fenêtre et la chambre d'une lumière, ce qui permet de suivre le processus de cuisson.
La porte peut être ouverte sans arrêter la cuisson.
Peut fonctionner en mode continu ou avec un minuteur.
Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes et lorsque le temps est écoulé, le four arrête de chauffer.
Équipé d'un câble d'alimentation de ± 1,7 m de long avec prise de terre. Les chambres sont chauffées par trois éléments chauffants performants: un en haut, un en bas et un entre les deux chambres.

- Fond de la chambre en pierres réfractaires, idéal pour pizza
- Puissant, température jusqu'à 350°C.
- Porte avec vitre, peut être ouverte sans arrêter la cuisson.
- Pour pizzas jusqu'à ø 39 cm.
- Équipé d'un minuteur de 120 minutes.

Code	V	W	LxWxH (W)
220283	230	3000	580x560x(H)435