

FOURS A PIZZA



PZ 430 S

PZ 430 D

PZ 4302 D

Caractéristiques

Référence	PZ 430 S	PZ 430 D	PZ 4302 D
Dimensions ext.	670x 580 x 270 mm	670x 580 x 500 mm	895x 580 x 270 mm
Dimensions int.	430x430x90 mm	2 x (430x430x90) mm	660x430x90 mm
Poids	30 Kgs	53 Kgs	58 Kgs
Puissance	3 KW	2 X 3 KW	35 KW
Volts	230 V	2 X 230 V	2 X 230 V

Argumentaire

- 1 pizza fraîche ø 43 en 3'30 !**
- 1 pizza surgelée ø 43 en 4'30!**

Unique au monde, ce four à pizzas à quartz infrarouge (1050°C) avec sa chamotte vous donne des résultats de cuisson exceptionnels grâce à une double régulation de la voûte et de la sole (breveté) :

- **1 thermostat pour la chambre intérieure** du four ainsi que les quartz infrarouges
- **1 régulateur de puissance pour la sole** et la chamotte

Après 15 mn de préchauffage, la chamotte a atteint la température adéquate pour cuire la pâte de manière homogène et les quartzs infrarouges vont cuire la garniture à cœur, bien dorée et croustillante.

La double régulation permet au pizzaiolo d'adapter la cuisson au type et à l'épaisseur de la pâte à cuire, mais aussi en fonction des ingrédients qu'il va utiliser, notamment la quantité de mozzarella : de la pizza napolitaine avec une pâte un peu plus épaisse à la toscane avec une pâte très fine, voire même à l'américaine à pâte très épaisse.

Idéal aussi pour la cuisson des flammenküsche, tartes, quiches, pâtisseries, baguettes et tartines garnies, ciappata...

Équipement : Minuterie 15 mn avec position continu, thermostat 0-350°C pour la chambre de cuisson, doseur d'énergie pour la sole, voyant de mise sous tension, voyant de chauffe, porte double isolation avec hublot de contrôle

Fabriqué en France.

KPZ – Kit de superposition CHF 42.-HT