



FOUR À PIZZA PROFESSIONNEL M 44/ 36 Ø(CM)

~~€ 2.420,75~~ € 1.840,00

Marque : Maia

UGS : M 44/36

Catégories : [four à pizza](#)

DESCRIPTION DU PRODUIT

Made in Italy, ce **Four à Pizza professionnel M 44/36** bénéficie d'un savoir-faire italien et vous promet une **cuisson parfaite** de vos pizzas.

Doté de 2 chambres de cuisson L 720 x P 720 x H 140 mm, il vous offre la possibilité de cuire jusqu'à 8 pizzas d'un diamètre de 36 cm chacune. Le plan de cuisson en pierre réfractaire garantit une **qualité de cuisson** optimale.

La température de cuisson peut varier entre **50°C et 500°C** grâce à ses thermostats mécaniques qui permettent d'**ajuster la température** de la voûte et de la sole indépendamment. Adaptez la température selon vos préparations culinaires telles que vos pizzas et autres plats comme les gratins, lasagnes, viandes...

En plus de ces thermostats, ce four est muni d'un **éclairage interne** et d'un **pyromètre**.

Compact et performant, il vous permettra d'**optimiser votre espace de travail** et de **maximiser votre productivité**. Enfin, il garantit une **robustesse** ainsi qu'une **longévité absolues**.



Puissance : 12000 W

Nombre de pizzas : 8

Plus d'informations :

- **Capacité : 8 pizzas Ø 36 cm**
- **Plage de température : 50°C - 500°C**
- **Dimensions intérieures : L 720 x P 720 x H 140 mm**
- **Dimensions extérieures : L 1010 x P 850 x H 750 mm**
 - **Puissance : 12000 W**
 - **Alimentation : 3x 230 V / 400 V**
 - **Poids : 165 Kg**