



EN 600X400

ADVANTAGE

FR Idéal pour pizzas, flammenküschke, tartes, quiches, pâtisseries, baguettes et tartines garnies, ciabatta (PIZZA-QUICK/66-43: aussi cuisson de pizzas traiteur, feuilletés, tourtes...). Sole en pierre réfractaire pour cuire la pâte de manière homogène, quartz infrarouge pour une cuisson des garnitures à coeur. La double régulation (breveté), 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.

NL Ideaal voor pizza's, flammenküschke, taarten, quiches, gebak, bagetten en belegd brood, ciabatta (PIZZA-QUICK/66-43: ook voor het bakken van traiteur pizza's, bladerdeeg, taarten, ...). Bodem in vuurvaste steen om het deeg op een homogene manier te bakken, infrarood quartz om het midden te bakken. De dubbele verwarming (gebrevetteerd) zorgt ervoor dat de pizzaiolo het bakken kan aanpassen in functie van de soort en dikte van het deeg, maar eveneens in functie van de gebruikte ingrediënten, zoals de hoeveelheid mozzarella van de Napolitaanse pizza met een iets wat dikker deeg dan de Toscaanse die een heel fijn deeg heeft, en zelfs de Amerikaanse met heel dik deeg.

DE Ideal für Pizzen, Flammenkuchen, Kuchen, Quiches, Feingebäck, Baguettes und Sandwiches garniert, Ciabatta (PIZZA-QUICK/66-43: Pizzen backen wie ein Feinkochgeschäft Gebäck, Kuchen...). Boden aus feuerfesten Steinen für das Backen eines gleichmäßigen Teiges, Quarz-Infrarot für das Backen des Belages in der Mitte. Die doppelte Regulierung (patentiert), ermöglicht dem Pizzabäcker, die Garzeit nicht nun nach Teigart und -dicke, sondern auch nach den Zutaten anzupassen, die er verwenden wird, einschließlich der Mozzarella Menge: die neapolitanische Pizza mit einem etwas dickeren Teig im Gegensatz zur Toskana Pizza mit einem feineren Teig, oder sogar die amerikanische Pizza mit einem sehr dicken Teig.

FR Fours électriques pizzas "Quartz"

- Réalisation en acier inox.
- Isolation en laine de roche de forte épaisseur
- Concept unique chauffage quartz infrarouge (1050°C)
- Sole en pierre réfractaire.
- Préchauffage très rapide (15 min.).
- Minuterie 15 min. avec position continu.
- Thermostat 0-350°C, 1 régulateur d'énergie pour la sole (Pizzas fraîches cuisson en 3'30, surgelées en 4'30).
- Thermostat de sécurité de série.
- Porte avec double isolation munie d'un hublot.

NL Elektrische pizza-ovens "Quartz"

- Realisatie in R.V.S.
- Isolatie in dikke rotswol
- Uniek concept, infrarood quartz verwarming (1050°C)
- Bodem in vuurvaste steen.
- Zeer snelle voorverwarming (15 min.).
- Timer 15 min. met stand oneindig.
- Thermostaat 0-350°C, 1 energie-regulator voor de bodem (verse pizza gebakken in 3'30, diepgevrozen in 4'30).
- Standaard veiligheidsthermostaat
- Deur met dubbele isolatie voorzien van een venster.

DE Pizzaöfen Elektro "Quartz"

- Hergestellt aus Edelstahl.
- Isolierung aus dicker Steinwolle.
- Einzigartiges Konzept: Aufheizung durch Infrarot Quarzröhren (1050°C) - Ofenboden aus feuerfesten Steinen.
- Sehr schnelles Vorheizen (15 Min.).
- Zeitschaltuhr 0-15 Min. o. kontinuierlich.
- Thermostat 0-350°C, 1 Temperaturregler für den Boden (Backen von frischen Pizzen 3'30 Min., tiefgefrorene in 4'30 Min).
- Serienmäßig mit Sicherheitsthermostat.
- Tür mit Doppelisolierung und Sichtfenster.



Ø 430mm



STACKABLE



KPQ-ST

63,00 EUR

25

FR Kit de superposition de fours Pizza Quick

NL Ophoogkit voor ovens Pizza Quick

DE Kit zum Stapeln von Öfen Pizza Quick