

MATIT

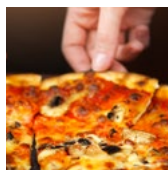


FOUR À PIZZA EQUIPEMENT PROFESSIONNEL

Le four **SWS 360** offre une pizza cuite et croustillante **en 2 minutes.**



Maintenance aisée grâce à l'ouverture du capot.*



Facile à utiliser
Pas de main d'œuvre qualifiée



Prise monophasée
230 V / 16 A



Zéro perte pizzas surgelées



Simple à nettoyer
pyrolyse 180 sec.



FOUR SWS 360 CUBE

Réf. 810360

■ CHÂSSIS TOUT INOX BROSSÉ 441 10/10^{ÈME} ■ PIERRE RÉFRACTAIRE ÉPAISSEUR 15 MM ■ RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE DE LA SOLE VIA AFFICHEUR NUMÉRIQUE JUSQU'À 330° ■ SONDE DE TEMPÉRATURE INTÉGRÉE DANS LA SOLE ■ MINUTERIE 180 SECONDES ■ PUISSANCE MAX 2,9 KW ■ PUISSANCE RÉSISTANCE SOLE 2,2 KW ■ TYPE DE CUISSON INFRAROUGE ONDES COURTES ■ PRISE 230 V / 16 A MONOPHASÉE ■ NORME IP X3 UTILISATION INTÉRIEUR / EXTÉRIEUR

DIMENSION FOUR L. 480 MM / P. 515 MM / H. 375 MM
DIMENSION CHAMBRE DE CUISSON L. 360 MM / P. 360 MM / H. 89 MM
POIDS 25 KG

DES TECHNOLOGIES BREVETÉES POUR UNE PIZZA SAVOUREUSE

La conception du four a fait appel à des technologies élaborées. Des lampes placées en partie supérieure du four diffusent une chaleur vive qui pénètre le produit à cœur.

Accompagné d'une sole chauffée au moyen d'une résistance, le brevet **1 SMART WAV' SYSTEM (SWS)** vient cuire de façon **homogène**, tout en la rendant croustillante et en préservant toutes les saveurs. Le four consomme très peu d'énergie et ne nécessite pas d'extraction d'air. Il assure **une cuisson de pizza en 2 minutes** tout en la rendant **croustillante** et en **préservant toutes les saveurs**.



ACCESSOIRES DU PIZZAÏOLO

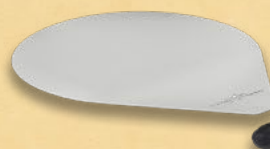
Incontournables pour une bonne utilisation de votre four.



1



2



3

1 RACK BOITE À PIZZA

Réf. 121550

2 RANGE PLATEAU PIZZA

Réf. 121572

3 PLATEAU ALU PIZZA

Réf. 121520



MATIT

TRANSFORMER L'INDUSTRIE

Siège social 220 rue du Moulin Neuf / ZAC Sud 01570 FEILLENS
Tél. 03 85 36 27 46 | Mail four@matit.fr