

Quick



Quick est le four professionnel à **bois ou à gaz avec une grande capacité productive**. Disponible à la fois avec roues ou en **version Top** (sans base) encastrable, ce four à pizza atteint **450°C en 40 minutes** et peut cuire jusqu'à 110 pizzas par heure.

La pizza est cuite en 90 secondes. Il s'agit d'un four robuste et léger à la fois, ce qui permet une plus grande souplesse d'utilisation par rapport aux fours traditionnels. Grâce à ses **roues**, il peut être déplacé à l'extérieur pendant l'été ou utilisé pour la restauration mobile (food truck, traiteur à domicile, camping).

Montée en température

20' pour atteindre 200°C

40' pour atteindre 450°C

Détails techniques	
Surface de cuisson LxP (bois)	120 x 90 cm
Surface de cuisson LxP (gaz)	110 x 90 cm
Hauteur de la chambre de cuisson	115 cm
Montée en température	35'
Fournée du pain	12 kg
Nombre de pizzas à la fois	6
Pizzas par heure	110
Consommation de bois	7 kg/h
Consommation de GPL	1,20 kg/h
Consommation de méthane	1,58 m ³ /h
Température maximum	450°C
Conduit de fumée	Ø 25 cm
Poids	330 kg