

Four électrique compact pour pizza

Pizzeria · Snacking · 4 pizzas par chambre

SEULEMENT 99 CM DE LARGE

4 pizzas Ø 33 cm | Chambre simple ou double | 400 °C

Un vrai four à pizza pour les petits espaces.

Four électrique compact, à 400 °C, pour 4 pizzas Ø 33 cm par chambre (ou 1 plaque 40 × 60 cm). Chambre simple ou double, commande électromécanique ou tactile. Seulement 990 mm de large : il trouve sa place dans les petits laboratoires, les snacks et les points de vente à emporter.

POINTS FORTS

- 990 mm de large seulement
- 400 °C avec chambre de 700 × 700 mm
- Hotte à tirage naturel ou à aspiration forcée
- Base sur pieds ou sur roues

MODULE DE CUISSON — 400 V triphasé + neutre, 50 ou 60 Hz

Modèle	Commande	Encombrement L × P × H (mm)	Chambre (mm)	Poids (kg)	Puissance max. / moy. (kW)	T° max (°C)	Pizzas Ø 33
4 pizzas	électromécanique	990 × 1060 × 350	700 × 700 × 120	100	5,6 / 2,9	400	4 (ou 1 plaque)
4 + 4 pizzas	électromécanique	990 × 1060 × 590	700 × 700 × 120	150	2 × 5,6 / 2 × 2,9	400	4 + 4
4 pizzas	tactile	990 × 1040 × 350	700 × 700 × 120	100	5,6 / 2,9	400	4 (ou 1 plaque)
4 + 4 pizzas	tactile	990 × 1040 × 590	700 × 700 × 120	150	2 × 5,6 / 2 × 2,9	400	4 + 4

Plaques 40 × 60 cm et plateaux non fournis.

COMPLÉMENTS

Élément	Encombrement L × P × H (mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)
Hotte à tirage naturel	990 × 1230 × 250	22	–
Hotte à aspiration forcée	990 × 1230 × 250	26	0,23
Base sur pieds, 1 ou 2 modules (3 modules : hauteur 860 mm)	990 × 870 × 1010	29 (3 modules : 27)	–
Base sur roues, 1 ou 2 modules (3 modules : hauteur 860 mm)	990 × 870 × 1010	40 (3 modules : 37)	–

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Râtelier porte-plateaux pour la base
- Tablette basse pour la base, base ouverte (sur demande)