

COMMENT CHOISIR SON FOUR A PIZZA Ø 36 cm?

MODELES	CARACTERISTIQUES
<p style="text-align: right;"><u>START BIG</u></p> 	<p>Entrée de gamme de fours professionnels Chambre interne de 72x72x14 cm Eclairage intérieur 2 / 4 résistances par chambre de 4 à 18 pizzas de Ø 36 cm de 1 à 8 plaques pâtisseries pour pizza al taglio Courant monophasé ou triphasé Température max : 500°C Echappement des fumées (toujours ouvert) Pierre réfractaire sur top en option</p>
<p style="text-align: right;"><u>TL BIG</u></p> 	<p>Idem START BIG + thermostats contrôlés par fiche relais + interrupteurs résistances base et top + plan en tôle gaufrée en option + double isolation «ecoblanc» + existe en version digitale (D)</p>
<p style="text-align: right;"><u>TECPRO</u></p> 	<p>Idem TL BIG + porte avec ouverture assistée (ressort) + verre céramique + joint isolant autour de la porte + réglage de l'humidité</p>
<p style="text-align: right;"><u>TR</u></p> 	<p>Idem TL BIG + chambre interne plus grande : 83x84x18 cm + de 4 à 12 pizzas de Ø 40 cm + de 2 à 4 plaques pâtisseries pour pizza al taglio + dispo en 2 hauteurs de chambre (18 cm pour les pizzas et 27 cm pour la pâtisserie/boulangerie) + peut être placé sur une étuve + réglage de l'humidité + vaporisateur</p>