












COMMENT CHOISIR SON MINI FOUR A PIZZA ?

MODELES	CARACTERISTIQUES
 <p style="text-align: right;"><u>SMALL S</u></p>	<p>Petites dimensions :            Chambre interne de 37x35x5 cm            1 pizza Ø 35 cm            Température max : 320°C            Monophasé</p>
  <p style="text-align: right;"><u>SMALL B</u></p>	<p>Chambre interne de 41x36x11 cm            1 pizza de Ø 33 cm par chambre            Température max : 320°C            Structure en tôle pré-peinte            1 thermostat + 1 minuterie            Courant monophasé            La version à 2 chambres est équipée de 3 résistances</p>
  <p style="text-align: right;"><u>SMALL C</u></p>	<p>Idem SMALL B            + Verre sur la porte</p>
  <p style="text-align: right;"><u>SMALL E</u></p>	<p>Idem SMALL B            + Structure en acier inox            + Eclairage intérieur            + 4 résistances</p>
  <p style="text-align: right;"><u>SMALL G</u></p>	<p>Idem SMALL B            + 2 thermostats            + Verre sur la porte            + Température max : 350 °C</p>
  <p style="text-align: right;"><u>KUBE</u></p>	<p>Commandes sous la porte            Idéal pour comptoir de bar ou pub            Chambre interne de 61x52x11 cm            2 pizzas de Ø 33 cm par chambre            Température max : 500 °C            Structure en acier et tôle pré-peinte            2-3 thermostats            Courant monophasé ou triphasé            La version à 2 chambres est équipée de 3 résistances</p>