

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>