FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

Mini four à pizza DIGITAL

Inox · écran digital · 3 programmes + 1 personnalisable

MINI FOUR À PIZZA DIGITAL · 1 750 W / 230 V · 505 × 410 × 215 MM



Un four de comptoir compact pour pizzas, tartes salées et snacks chauds

Acier inoxydable
- **Boîtier inox**
- Format de comptoir

Chambre 340 × 340 mm
- **Pizza jusqu'à Ø 32 cm**
- Une grille de cuisson

Voûte et sole
- **Résistances haut et bas**
- Cuisson répartie

Écran digital
- **3 programmes préréglés**
- 1 programme individuel

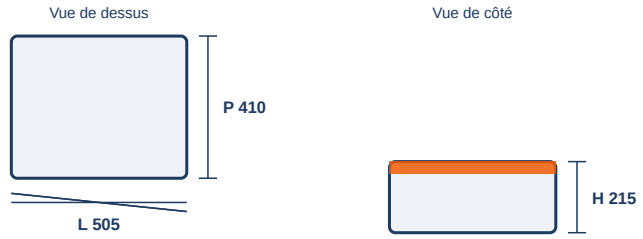
Température et minuterie
- **50 à 300 °C · 0 à 15 min**
- Ou marche continue

Tiroir de récupération
- **Déchets recueillis**
- À vider après refroidissement

1 750 W	3 + 1	50–300 °C	Ø 32 cm	16,5 kg
Puissance	Programmes	Température	Pizza maximale	Poids

Caractéristiques

Dimensions (mm)



Caractéristiques

Matériau	**Acier inoxydable**
Chambre	**340 × 340 mm**
Pizza max.	**Ø 32 cm**
Chauffage	**Voûte et sole**
Programmes	**Digital, 3 préréglés + 1**
Température	**50 à 300 °C**
Minuterie	**0 à 15 min + marche continue**
Puissance	**1 750 W · 230 V · 50/60 Hz**
Dimensions	**505 × 410 × 215 mm**
Poids	**16,5 kg**
Référence	**CFRPMSD**
EAN	**3611630082341**
Garantie	**1 an**

Usages et CONSEILS

Mini four à pizza snack digital

Le **mini four à pizza snack digital** est un four de comptoir compact pour cuire **pizzas, tartes salées et snacks chauds**, surgelés ou réfrigérés, sur une surface de travail limitée. Sa chambre de **340 × 340 mm** accueille une pizza jusqu'à **Ø 32 cm**, avec des résistances de **voûte et de sole**, une **commande digitale** avec **3 programmes préréglés** et **1 programme individuel** (temps et température réglables), de **50 à 300 °C**, et une **minuterie de 0 à 15 minutes**. Puissance **1 750 W en 230 V**, dimensions **505 × 410 × 215 mm**, poids 16,5 kg.

Une mise en place claire, de l'installation au service

1 Installer
Posez le four sur un comptoir stable, avec un dégagement autour pour l'aération.

2 Préchauffer
Préchauffez le four et laissez-le atteindre la température choisie.

3 Cuire
Posez le produit sur la grille et lancez le programme choisi.

4 Entretenir
Videz le tiroir de récupération après refroidissement.

Pourquoi choisir ce mini four digital ?

Voûte et sole

Des résistances en haut et en bas pour une cuisson répartie des pizzas et snacks.

Écran digital et programmes

3 programmes préréglés et 1 programme individuel, avec temps et température réglables.

Compact et inox

Un four de comptoir en acier inoxydable, pour les surfaces de travail réduites.

Pour quels établissements ?

1 Snacks, fast-foods
Pizzas individuelles et encas à la demande.

2 Bars, cafés, buvettes
Une offre chaude sans grand four.

3 Kiosques, food corners
Un four compact sur le comptoir.

4 Hôtels, petites cuisines
Room service et petite restauration.

Confort d'utilisation et entretien

Avant le service

- **Comptoir** stable, avec dégagement autour.
- **Alimentation 230 V** à proximité.
- **Préchauffage** avant l'enfournement.

Pendant le service

- **Programme** choisi selon le produit.
- **Température et temps** adaptés au produit.
- **Marche continue** seulement si le service l'exige.

Entretien au quotidien

- **Tiroir** vidé régulièrement.
- **Four** refroidi avant nettoyage.
- **Surfaces inox** essuyées avec un produit adapté.

Installation

Conseil d'utilisation

Préchauffez le four avant la première commande, laissez-le atteindre la température choisie et adaptez la température et le temps au produit. Videz régulièrement le tiroir de récupération après refroidissement. Pour des équipes qui se relaient, repérez chaque programme par une étiquette sur le four. Suivez toujours les indications de cuisson de l'emballage des produits surgelés.

Questions FRÉQUENTES et accessoires

Mini four à pizza snack digital

Questions fréquentes sur le mini four digital

Combien de programmes ?
3 programmes préréglés et 1 programme individuel, dont le temps et la température sont réglables.

Que peut-on cuire dans ce four ?
Pizzas, tartes salées et snacks chauds, surgelés ou réfrigérés.

Quelle pizza peut-on cuire ?
Jusqu'à Ø 32 cm, dans la chambre de 340 × 340 mm.

Quelle est la plage de température ?
De 50 à 300 °C, avec une minuterie de 0 à 15 minutes et une marche continue.

Comment l'entretenir ?
Videz régulièrement le tiroir de récupération, après refroidissement du four, et essuyez les surfaces inox.

Produits similaires : fours à pizza et façonneuse à pizza



Mini four à pizza snack
Version à thermostat
Voir le produit ›



Four à pizza compact 1 chambre
Sole réfractaire
Voir le produit ›



Four à pizza compact 2 chambres
Deux chambres
Voir le produit ›



Four à pizza électrique 4 pizzas 35 cm
Grande capacité
Voir le produit ›



Façonneuse à pizza 300
Préparation des pâtons
Voir le produit ›



Four à convection 4 plaques
454 × 327 mm
Voir le produit ›

Commander en ligne

Mairies, hôpitaux et établissements publics commandent au panier et règlent par **mandat administratif**. Entreprises, commerces et associations règlent par **virement ou carte bancaire**, en paiement 100 % sécurisé. Pour équiper plusieurs points de vente, un devis vous est transmis sous 24 à 72 h.