Mini four à pizza SNACK

Inox · 1 750 W · 50 à 300 °C · minuterie 15 min

MINI FOUR À PIZZA SNACK · 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

Thermostat
- **50 à 300 °C**
- Réglage mécanique

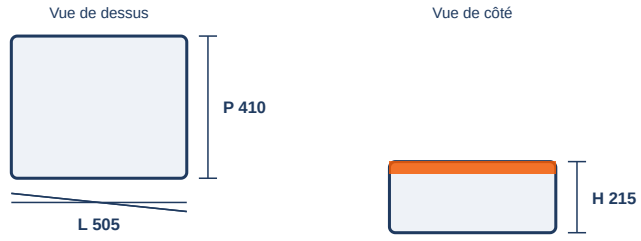
Minuterie
- **0 à 15 minutes**
- Ou marche continue

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

1 750 W	50–300 °C	Ø 32 cm	0–15 min	15,2 kg
Puissance	Température	Pizza maximale	Minuterie	Poids

Caractéristiques

Dimensions (mm)



Caractéristiques

Matériau	**Acier inoxydable**
Chambre	**340 × 340 mm**
Pizza max.	**Ø 32 cm**
Chauffage	**Voûte et sole**
Température	**50 à 300 °C, mécanique**
Minuterie	**0 à 15 min + marche continue**
Puissance	**1 750 W · 230 V · 50/60 Hz**
Dimensions	**505 × 410 × 215 mm**
Poids	**15,2 kg**
Référence	**CFRPMS**
EAN	**3611630082358**
Garantie	**1 an**

Usages et CONSEILS

Mini four à pizza snack

Le **mini four à pizza snack** 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**, un **thermostat 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 15,2 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
Réglez le thermostat et préchauffez le four avant d'enfourner.

3 Cuire
Posez le produit sur la grille et réglez la minuterie, de 0 à 15 min.

4 Entretenir
Videz le tiroir de récupération après refroidissement.

Pourquoi choisir ce mini four à pizza ?

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

Thermostat et minuterie
Thermostat de 50 à 300 °C et minuterie mécanique de 0 à 15 minutes, avec marche continue.

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
- **Température** adaptée au produit.
- **Temps de cuisson** réglé à la minuterie.

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

Installation

Conseil d'utilisation
Préchauffez le four, adaptez la température et le temps de cuisson au produit, et videz régulièrement le tiroir de récupération. Pour une buvette où plusieurs personnes se relaient, affichez à côté du four un tableau simple : produit, température, durée. Suivez toujours les indications de cuisson de l'emballage des produits surgelés.

Questions FRÉQUENTES et accessoires

Mini four à pizza snack

Questions fréquentes sur le mini four à pizza snack

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 ?
Le thermostat mécanique se règle de 50 à 300 °C.

Comment fonctionne la minuterie ?
De 0 à 15 minutes, avec une position de fonctionnement continu.

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 digital
Avec programmes
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.