



# Four à Pizza Compact électrique de comptoir

Cuire des pizzas et bretzels de qualité dans un minimum d'espace – 4 niveaux de cuisson

Imperial **International**



Modèle IPO-4

## **Caractéristiques du produit**

- Puissance totale : 7,2 kW soit 3,6kW par chambre
- Disponible en 230V monophasé ou 380V triphasé + neutre (livré sans câbles)
- Température de régulation : 149° et 343°C
- Minuterie de 15 minutes avec alarme en continu et déconnexion manuelle.
- Deux chambres de cuisson contrôlées indépendamment.
- 2 soles par chambre d'une hauteur de 80mm
- Extérieur en acier inoxydable.
- Intérieur en acier aluminé.
- Entièrement isolé par laine minérale 38mm
- Livré sans câble
- Certification CE
- Garantie 1 an pièces.

## **Options et accessoires**

- Support en inox L/P/H : 660 x 720 x 860mm
- Roulettes pour support en inox
- Option peinture : Couleur Rouge Brique

**Modèle IPO-4S : Construction Inox  
2 chambres – 4 niveaux**

## **Descriptif produit**

- Les fours électriques de comptoir IPO-4 sont constitués de deux chambres de cuisson contrôlées indépendamment, chacune avec deux soles en pierre
- Hauteur de chaque niveau: 80mm
- Conçus pour les pizzas, les bretzels, fougasses et pâtisseries cuisinés directement sur des soles ou des plaques de cuisson.
- Les soles en pierre sont facilement démontables pour permettre un nettoyage ou un remplacement facile.
- Dispose d'une minuterie électrique avec une alarme en continu et une déconnexion manuelle, plus un thermostat 149°- 343°C.
- L'extérieur est construit en acier inoxydable. La poignée de la porte est en inox tubulaire. Dimensions extérieures : largeur 660mm, profondeur 711mm, hauteur 724mm.
- L'intérieur est constitué d'acier aluminé soudé pour former un produit uni. Le four bénéficie d'une isolation épaisse (38 mm) et de qualité.
- Chaque sole en pierre mesure 525mm x 535mm x 15mm d'épaisseur
- 3 résistances blindées (haut, milieu et bas) de 3,6kW par chambre de cuisson permettent de chauffer uniformément les 2 niveaux de l'ensemble de la chambre, assurant une cuisson parfaite et rapide.

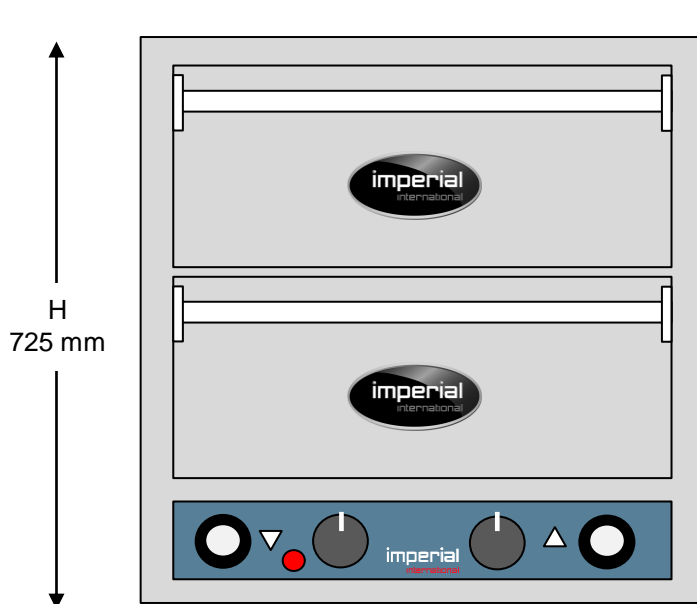




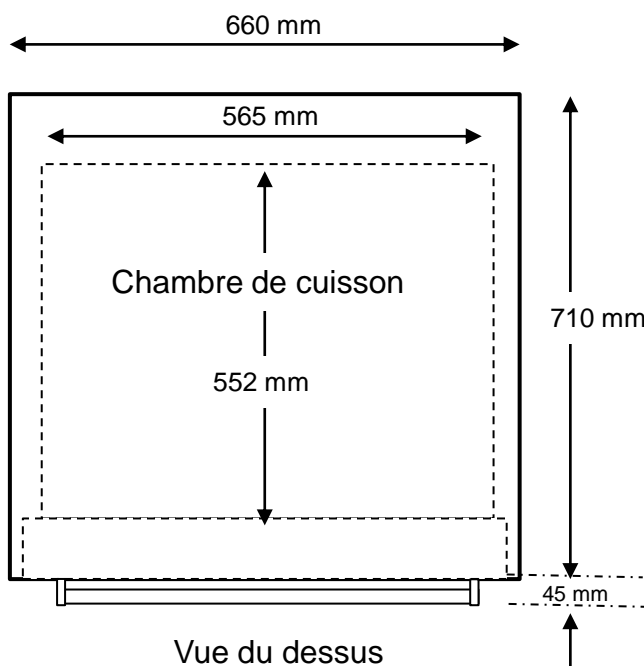
# Four à Pizza électrique de comptoir

Conçu pour cuire des pizzas et bretzels de qualité dans un minimum d'espace

Imperial **International**



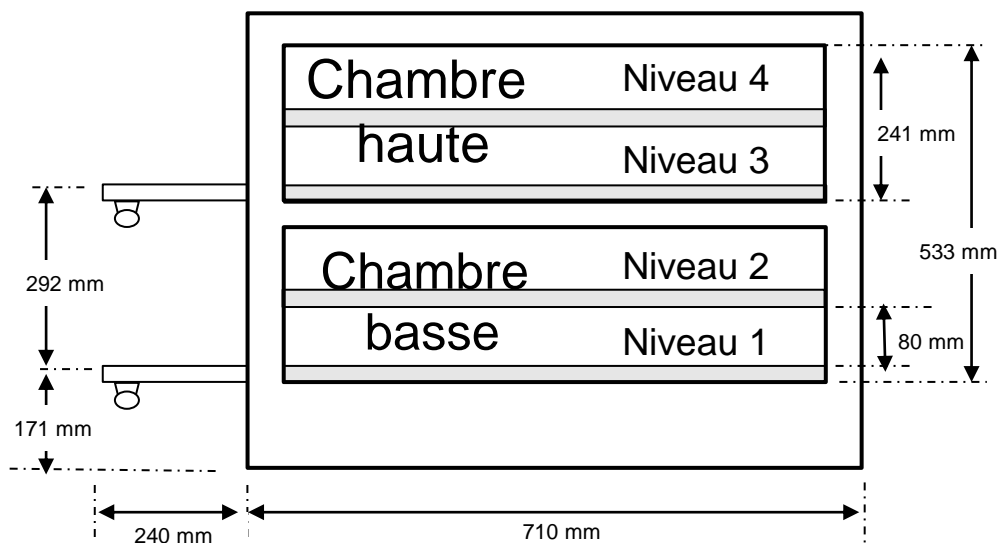
Vue de face



Vue du dessus

**Capacité:**  
16 pizzas de Ø26cm  
ou 4 pizzas de Ø31cm  
ou 4 pizzas de Ø48cm

**Alimentation:**  
380V triphasé 50Hz  
3PH + N + T



Vue côté droit (coupé)

Modèle	Finition	Chambre L/P mm	Dimensions L/P/H mm	Puissance KW	Poids Kg
IPO-4S	Inox	565 x 552	660 x 710 x 725	7,2	135
SUPPORT	Inox	-	660 x 720 x 860	-	16