

1800 W

Four à pizza

Réf : QFP550



L'art de la pizza, en toute simplicité

Pour les passionnés de pizza, exigeants sur la texture comme sur la cuisson, ce four à pizza compact allie performance professionnelle et design raffiné. Sa puissance de **1800 W** et ses **10 programmes**, dont **5 dédiés à la pizza**, permettent de réaliser des recettes variées en **moins de 3 minutes**. Idéal pour un usage **intérieur** comme **extérieur**, il séduit par sa montée en température **jusqu'à 400°C**, son éclairage intégré et sa finition noir mat d'une élégance absolue.

Pensé pour les amateurs de cuisine créative, ce four de **20 L** permet de cuire des **pizzas jusqu'à 30 cm** de diamètre grâce à sa cavité spacieuse (30 x 30 cm). Les 10 programmes automatiques couvrent un large éventail de préparations : **pizzas fraîches ou surgelées, croûtes fines ou épaisses, mais aussi tartes, rôtis ou frites croustillantes façon airfryer**.

Son **design noir mat** s'intègre harmonieusement dans toutes les cuisines, en intérieur comme en extérieur grâce à son **indice IPX4**. Le **triple vitrage** de la porte, complété par un joint périphérique, garantit une isolation thermique maximale pour une cuisson homogène et économique en énergie.

L'**éclairage intérieur** permet de suivre la cuisson sans ouvrir la porte, limitant ainsi les pertes de chaleur. Sa **minuterie de 60 minutes** et la température réglable jusqu'à 400°C assurent une précision optimale, quel que soit le programme choisi.

5 programmes Pizza :

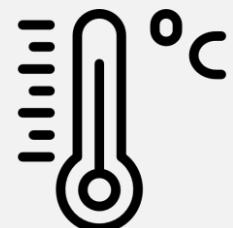
- **New York** : croûte épaisse et croustillante
- **Napolitaine** : pâte souple, bords larges
- **Tavern** : croûte fine, texture croustillante
- **New Haven** : croûte fine, texture souple
- **Pizzas surgelées**

Fonctions complémentaires :

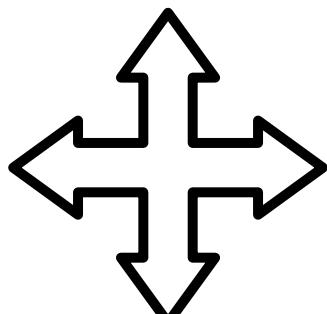
- **Air Fryer** : Pour des aliments dorés et croustillants sans friture.
- **Bake** : Cuisson de biscuits, sablés, feuilletés apéro etc.
- **Broil** : Chaleur intense, caramélation de l'extérieur des aliments
- **Steak** : Rôtir viande ou poisson : cuisson rapide à haute température
- **Roast** : Rôtir des viandes ou des légumes



Utilisation intérieure et extérieure (norme IPX4)



Thermostat réglable jusqu'à 400°C



Capacité 20 litres
Plats 30 x 30 cm

10 programmes dont
5 pour les pizzas

Dimensions:
L 45 x P 50 x H 37 cm

Pierre et pelle à pizza, grille,
lèchefrite, panier Air fry

Four à pizza

Réf : QFP550

riviera&bar
OBJETS D'ART CULINAIRE

Données spécifiques	
EAN du produit	3576160035031
Catégorie du produit	Four à pizza
Couleur	Noir mat
Thermostat réglable	Oui
Nb programmes	10
Compatible lave-vaisselle	Non
Capacité	20 litres
Capacité des plats	30 x 30 cm
Température maximum	400°C
Utilisation intérieur/extérieur	Oui
Minuterie	Oui (jusqu'à 60 minutes)
Accessoire fourni	Pierre et pelle à pizza, grille, lèchefrite, panier Air fry
Mode éclairage intérieur	Oui
Type de porte	Triple paroi avec un joint d'isolation périphérique
Données générales	
Fabriqué en	Chine
Garantie	2 ans
Disponibilité des pièces détachées	5 ans à compter de la date de fabrication
Puissance (W)	1800W
Dimensions du produit	L 45 x P 50 x H 37 cm
Poids du produit	16kg
Dimensions du produit emballé	L55.5 x P 51.4 x H 44.8 cm
Poids du produit emballé	18kg
Dimensions du suremballage	L 56.8 x P 52.6 x H 47.2 cm
Poids du suremballage	19kg
EAN du suremballage	3576160035031 01
Nombre de produits par suremballage	1
Nombre de produits par palette	
Nombre de colis par couche	
Nombre de couches par palette	

*Conformément à la réglementation en vigueur