

Enfin un four à pizza professionnel adapté à la restauration snacking et boulangère !

Le Four CounterTop Polyvalent (1 chambre, 1 étage) : l'alliance parfaite de la flexibilité et de la commodité pour tous les professionnels de la restauration hors domicile

DESTHER

PizzaMaster



Petit et léger, le four Counter Top Polyvalent (1 chambre 1 étage), s'insère dans toutes les cuisines. Doté de nombreuses options, il répond aussi à toutes les exigences de cuissons.

Que ce soit pour la cuisson de pains ciabatta, de croissants ou de baklavas... Il est l'outil idéal pour tous les professionnels du snacking et de la boulangerie.

Un four qui s'adapte à toutes les cuisines

Avec sa petite taille et son poids léger, **le four CounterTop Polyvalent** offre une flexibilité inégalée permettant aux professionnels de la restauration hors domicile de **maximiser leur espace disponible**. Conçu pour répondre aux besoins des cuisines les plus exigeants, il **s'empile et offre une solution optimale pour les espaces limités**, permettant aux restaurateurs de **bénéficier d'une plus grande capacité de cuisson**. Traiteur, foodtruck ou encore cuisine de petite taille, **le four s'adapte parfaitement à tous les besoins**.

« Nous savons combien il est important pour un restaurant à l'espace souvent limité de pouvoir utiliser pleinement le potentiel de ses équipements. Nous avons donc conçu nos fours pour combiner commodité et flexibilité avec performances comme aucun autre four » déclare David Sebban, gérant de Desther.

Un four pour toutes les cuissons...et professions !

Cuissons des viandes, légumes, pains, gâteaux... **Le four CounterTop Polyvalent** s'adapte aux menus variés des différents professionnels de la restauration hors domicile. Avec sa **pierre réfractaire** et son **puissant générateur de vapeur**, il s'acclimate au secteur de la **boulangerie** et devient un véritable four à pain. Équipé d'un **Biscotto** – une pierre d'argile Haute Température –, spécialement conçu pour les cuissons de pizza napolitaines, le four répond parfaitement aux exigences des **pizzaiolos**.

Au-delà des pizzas, son option spéciale 500° lui permet également de **cuire tous les plats exigeant une haute température de cuisson** tels que les Nans, Pitas, Flamenkuche...

« Les fours CounterTop Polyvalent ne sont pas uniquement dédiés aux maîtres pizzaiolos. Ils s'adaptent à toutes les cuisines du monde en proposant une qualité de cuisson traditionnelle et artisanale. » ajoute David Sebban.

À propos du four CounterTop Polyvant (1 chambre 1 étage)

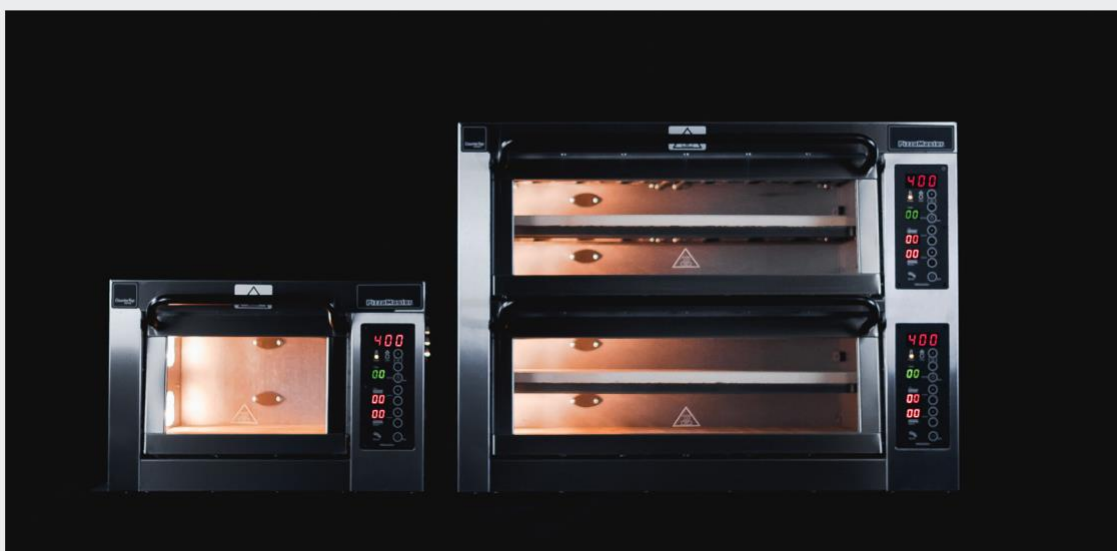
Dimensions chambre : 355 x 355 x 195 mm

Dimensions produit : 595 x 545 x 500 mm

Puissance : 2,25 kW / 230V 1N

Poids : 40 kg

Les fours CounterTop Polyvalent sont disponibles en **7 largeurs différentes** et sont composés **d'une à deux chambres de cuissons séparées. 35 modèles** sont ainsi disponibles pour cette gamme de fours.



DESTHER®

PizzaMaster®

À propos de Desther

Créé en 1992, la société Desther distribue du matériel aux restaurateurs traditionnels et aux maîtres pizzaiolos. Desther s'engage pour fournir aux professionnels du matériel haut de gamme, toujours plus performant, moins encombrant et au design attrayant. Depuis 2015, Desther distribue, en France et en exclusivité, les fours PizzaMaster® – la plus large gamme de fours électriques à étages du monde. Pour tester son matériel, Desther met à disposition aux portes de Paris un showroom de 900m2 avec un laboratoire d'essai inédit sur place.

A propos de Desther : <https://www.desther.fr/>