

PROMOTION

200 \$ DE RABAI S



L'OPTIMAL

Il forno L'Optimal è dotato di un sistema di cottura a gas che permette di cuocere la pizza in soli 90 secondi. È dotato di un sistema di cottura a gas che permette di cuocere la pizza in soli 90 secondi. È dotato di un sistema di cottura a gas che permette di cuocere la pizza in soli 90 secondi.



WWW.FOURAPIZZAMARINO.COM

© 2011 F.lli Marinò - 800 800 8000



© 2011 F.lli Marinò - 800 800 8000

1699\$+TX

PREX REGOLIERE 1800\$+TX



WWW.FOURAPIZZAMARINO.COM

DIMENSIONS ET PARTICULARITÉS

L'OPTIMAL

PERMET LA CUISSON DE 2 SMALLS OU 1 X-LARGE

Sole : 33" x 33"

Extérieur du dôme : 30"

Intérieur du dôme : 26"

Hauteur du four : 20"

Porte : 16" x 9,5"

- ✓ **Finition peinture haute température élastomère hydrofuge**
- ✓ **Conçue en béton réfractaire 2500°**
- ✓ **Résiste aux intempéries**
- ✓ **Haute durabilité**
- ✓ **Cuisson rapide, efficace et diversifiée (idéal pour les pizzas, pains, viandes, légumes et desserts)**
- ✓ **Look unique**



CONTACTEZ-NOUS!

(514) 608-0794



© 2014 PIZZA MARINO

© 2014 PIZZA MARINO

© 2014 PIZZA MARINO

© 2014 PIZZA MARINO

WWW.FOURAPIZZAMARINO.COM