L'Authentique Pizzaiolo





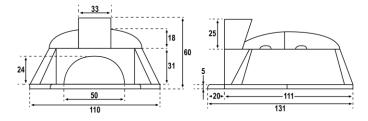
Assemblage du four avant isolation et habillage

Le plus célèbre des fours Ephrem

Un classique incontournable pour usage familial. Il sera votre compagnon pour la cuisson des pizzas, grillades, pains et plats mijotés.

Caractéristiques

Diamètre intérieur	90 cm
HxLxP	60 x 110 x 131 cm
Poids	380 kg
Dimensions minimales de la dalle porteuse L x P x Ep	142 x 142 x 10 cm
Encombrement maxi	110 x 131 cm
Matériau	Pouzzolane
Garantie	5 ans
Certificat d'alimentarité	Norme EN1388/1
Inclus	Avaloir, sole en pouzzolane et porte acier
Options	Accessoires de cuisson, grille barbecue, habillage, matériaux isolants, sole en dalles d'argile réfractaire 30 x 30 cm



Capacités



2 pizzas Ø33cm par fournée Soit 40/heure



2 à 3 plats mijotés Ø30cm par fournée



8kg de pain par fournée



6 à 8kg de bois par chauffe



12 convives et plus



EPHREM FUSION - 5000 RN96 04180 VILLENEUVE - France