



Assemblage du four avant isolation et habillage






Le four facilement intégrable

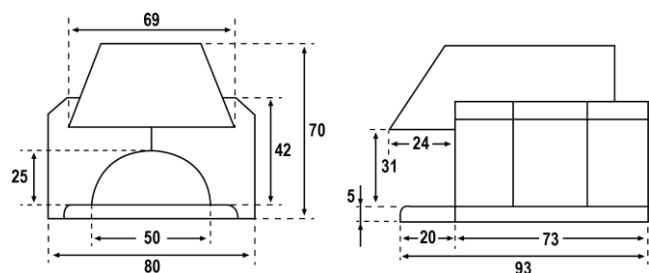
Avec sa forme rectangulaire, il s'adapte avec polyvalence à la plupart des emplacements. Idéal pour la cuisson des pizzas, grillades & plats mijotés. Adapté pour la cuisson du pain.

Caractéristiques

Diamètre intérieur	67 x 65 cm
H x L x P	70 x 80 x 93 cm
Poids	320 kg
Dimensions minimales de la dalle porteuse L x P x Ep	110 x 110 x 10 cm
Encombrement maxi	80 x 93 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

-  1 pizza Ø33cm par fournée
Soit 20/heure
-  1 à 2 plats mijotés Ø30cm par fournée
-  6kg de pain par fournée
-  6 kg de bois par chauffe
-  8 convives et plus



Présentation du kit