

Four à pizza à bois 4 pizzas Ø 35 cm



Attributs du produit :

Option: Garantie 1 an inclus pièces et main d'œuvre Sans Déplacement

Codes produits :

Référence CFRPB435

Description brève du produit :

Le nouveau four professionnel à bois Titan est idéal pour cuire à feu vif les pizzas aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur. La structure, la forme et les matériaux utilisés garantissent des cuissons optimales, une longue durée dans le temps et une fonctionnalité parfaite. Le sol de cuisson est en pierre réfractaire et le dessous de plan spécial en béton cellulaire de haute épaisseur inséré garantit le maintien constant de la température. Le compartiment pour les braises est placé de manière à assurer une uniformité parfaite de la répartition de chaleur à l'intérieur de la chambre. Titan a été conçu pour offrir une grande satisfaction aux professionnels de la pizza qui souhaitent un four professionnel pour une utilisation intérieure et extérieure.

Description du produit :

EN ÉVIDENCE

POUR UNE PRODUCE EN COC
PARFAIT POUR L'INTERIEUR ET L'EXTERIEUR
BIL DE CHAUDRONNERIE REPARATION DE LA COC
QUALITE EN TOUTES SITUATIONS DE COC
Avec un support en plan en béton cellulaire de 4 cm d'épaisseur
Cuisson à feu vif et maintien et maintien de la température
BREVETÉ PATENTÉ

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES Temperature de travail C° 0 - 500 Dimensions extérieures (cm W x D x H) 110 x 108 x 168
Dimensions extérieures avec support (cm W x D x H) 110 x 108 x 250 Dimensions intérieures (cm W x D x H) 72 x 72 x 17,5 Dimensions
emballage (cm W x D x H) 120 x 120 x 94 Poids net (Kg) 200 Poids brut (Kg) 223

caractéristiques du produit :