Four à pizza à bois 4 pizzas Ø 35 cm



Attributs du produit :

Option Garantie: 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 :

Pour cuire 4 pizzas de 35 cmParfait pour l'intérieur et l'extérieurSol de cuisson en pierre réfractaire de 2,5 cmIsolation en fibre de céramique de 4 cm d'épaisseurAvec un dessous de plan en béton cellulaire, de 8 cm d'épaisseurCheminée avec système anti-vent et anti-pluie de sérieDoté d'un thermomètreEn option : support avec roues

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 :