



Assemblage du four avant isolation et habillage

Le four le mieux équipé

Un four complet avec un grand format pour une utilisation généreuse. Idéal pour les amateurs de grande cuisine conviviale et de belles tablées.

Caractéristiques

Diamètre intérieur	90 cm
H x L x P	63 x 110 x 131 cm
Poids	400 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 façade fonte à double battant.
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



Présentation du kit

