



Assemblage du four avant isolation et habillage

Le compagnon des grandes tablées et des boulangers

D'une capacité plus importante que l'artisan 130 avec une surface de 2m² utile, ce four est plus particulièrement **destiné aux grands restaurant.**

Caractéristiques

Diamètre intérieur	160 cm
H x L x P	74 x 195 x 210 cm
Poids	1320 kg
Dimensions minimales de la dalle porteuse L x P x Ep	240 x 240 x 20 cm
Encombrement maxi	195 x 210 cm
Matériau	Chamotte
Garantie	5 ans
Certificat d'alimentarité	Norme EN1388/1
Inclus	Avaloir, sole en dalles d'argile réfractaire 30 x 30 cm, et porte fonte Pro 130/160
Options	Accessoires de cuisson, matériaux isolants

Capacités



9 pizzas Ø33cm par fournée
Soit 100/heure



4 à 5 plats mijotés Ø30cm
par fournée



25kg de pain par fournée



18kg de bois par chauffe

