



Assemblage du four avant isolation et habillage

L'Authentique Pizzaiolo, version pro

L'Authentique Pro, conçu à base de chamotte, est la version renforcée du modèle domestique offrant une meilleure résistance à l'usure.

Caractéristiques

Diamètre intérieur	90 cm
H x L x P	59 x 120 x 120 cm
Poids	390 kg
Dimensions minimales de la dalle porteuse L x P x Ep	146 x 135 x 10 cm
Encombrement maxi	120 x 120 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 acier
Options	Accessoires de cuisson, grille barbecue, habillage, matériaux isolants,

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

