



Caractéristiques

La nouvelle génération des fours à bois rotatifs

Diamètre intérieur 120 cm

H x L x P 180 x 171 x 167 cm

Poids total 1300 kg

Matériau Chamotte

Garantie 5 ans

Certificat d'alimentarité Norme EN1388/1

Équipements

- Boîtier de commandes
- Système de récupération des cendres
- Façade personnalisable
- Sole rotative motorisée
- Porte pivotante
- Châssis métallique
- Isolation : laines isolantes + bétons isolants + panneau isolant sous sole
- Tablette personnalisable
- Sole de 120cm de diamètre et 10cm d'épaisseur

Panneau de commande

- Sonde de température (au choix)
- Sens de rotation de la sole (horaire et antihoraire)
- Variateur de vitesse
- Bouton poussoir marche/arrêt
- Bouton arrêt d'urgence



Capacités*



8 pizzas Ø33cm par fournée
Soit 80/heure



4 à 5 plats mijotés Ø30cm
par fournée



10 à 12kg de bois par
chauffe

* À titre indicatif

Caractéristiques techniques

Dimensions porte du foyer	265 x 230 cm
Dimensions porte d'enfournement	488 x 230 cm
Épaisseur de la sole	10 cm
Puissance électrique	1 prise monophasée - 16A - 2,5 mm ² 400 W
Montée en température	1h30
Fréquence de ramonage	2 fois par an
Temps installation	1 jour
Dimensions minimales du conduit de fumée	Ø 200 mm Hauteur : min. 1,5 m vertical, max. 2 coudes 45°



Le Loule – Chez Manu de Lo Pichotome, Forcalquier (04)