

Four à pizza à bois 4 pizzas Ø 35 cm



Attributs du produit :

Option: 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 :

EN ÉVIDENCE

POUR CUIRE 4 PIZZAS DE 35 CM
PARFAIT POUR L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR
SOL DE CUISSON EN PIERRE RÉFRACTAIRE DE 2,5 CM
SÉPARATION EN DEUX DE CHAMBRE DE CUISSON
AVEC UN ÉCRAN EN PLACER METAL CELLULAIRE DE 1,5 CM ÉPAISSEUR
CUISSON À FEU VIF EN 10 MIN ET CUISSON DE 30 MIN
DATE D'UN TRANSMISSION
EN OPTION SUPPORT À BRAS NOIRS

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