Morue: 7731005

Four à bois pour pizzeria avec revêtement métallique, Ø 100 cm



Description

Four professionnel de très haute qualité, conçu pour les maîtres de la pizza et du pain. Conçu pour les pizzerias, les boulangeries et tous les établissements de restauration. Fabriqué à partir de mortiers réfractaires de première qualité, il est facile et rapide à installer et, le cas échéant, à démonter, car les dômes et la sole de cuisson sont emboîtables. Fourni avec un trépied de support, une plate-forme, un revêtement métallique, une étagère en pierre de lave, une porte en tôle avec indicateur de température, une arche d'entrée frontale et un raccord pour les fumées. Le brûleur à gaz et le filtre à suie sont disponibles en option.

Couleurs disponibles :

NOIR BRILLANT
ROUGE BRILLANT
BLEU
MARRON
GRIS FONCÉ

Dimensions

Diamètre	150 mm
Hauteur	215 mm

Fiche technique

Poids net	1000 kg