Morue: 1144447001018

Four à bois napolitain Ø 110 cm, rouge, pour 5 pizzas



Description

Le soin apporté à la conception du produit, la qualité et le design s'allient à l'utilisation de matériaux traditionnels, ceux qui ont toujours caractérisé le véritable four napolitain.

Nos fours facilitent le travail des professionnels, mais pas seulement, car nous utilisons exclusivement des briques et des tuiles (de Sorrente) fabriquées à la main et non pressées qui, grâce à leur porosité, absorbent la chaleur et la restituent progressivement, favorisant ainsi une cuisson homogène et parfaite.

La présence d'une grande quantité de matériaux réfractaires hautement résistants assure une isolation parfaite qui, associée à une conception minutieuse de la voûte, offre une importante réserve de chaleur, évitant ainsi le refroidissement et les variations de température pendant les heures de travail.

Notre four atteint des performances exceptionnelles avec une consommation minimale : à plein régime, 5 kg de bois par heure suffisent. À une température interne de 450 degrés, il ne perd que 30 degrés à sa surface extérieure.

Même après l'extinction du four, la température ne baisse pas brusquement, mais avec une baisse moyenne inférieure à 3 degrés par heure au cours des premières heures, ce qui permet de maintenir une température supérieure à 300 degrés lors de la remise en marche le lendemain.
Grâce à cela, 30 minutes suffisent pour revenir à 450 degrés.

Encombrement : 150 x 170 cm
Ouverture de la porte (HXL) : 52/47 x 26
Temps de préchauffage quotidien : 30 min

Dimensions

Diamètre intérieur	1100 mm
Dimensions extérieures	1500x1700x1900 mm

Fiche technique

Consommation de bois/h	5 kg
Poids net	1800 kg