



FOUR À PIZZA À BOIS 4 PIZZAS Ø 35 CM

~~€ 3.999,00~~ € 3.000,00

marque : prismafood

UGS : CFRPB435

Catégories : [four à pizza](#)

DESCRIPTION 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.

POUR CUIRE 4 PIZZAS DE 35 CM

PARFAIT POUR L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR

SOL DE CUISSON EN PIERRE RÉFRACTAIRE DE 2,5 CM

ISOLATION EN FIBRE DE CÉRAMIQUE DE 4 CM D'ÉPAISSEUR

AVEC UN DESSOUS DE PLAN EN BÉTON CELLULAIRE, DE 8 CM D'ÉPAISSEUR



CHEMINÉE AVEC SYSTÈME ANTI-VENT ET ANTI-PLUIE DE SÉRIE

DOTÉ D'UN THERMOMÈTRE

EN OPTION : SUPPORT AVEC ROUES

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