

Four à pizzas traditionnel à bois Ø 1100 mm - Démonté

Référence FBK-1100



- Capacité 4/5 pizzas Ø 300 mm, diamètre interne 1100 mm.
- Arcade 440 mm de large.

1 Châssis circulaire avec fond pour l'assemblage du four en acier peint.
2 Matériau isolant.
3 Sol en matériau réfractaire.
4 Voûte en quartier tout en matériau réfractaire.
5 Tablette d'enfournement en granit "porino".
6 Arcade en brique réfractaire
7 Raccordement cheminée.
8 Joints en ciment réfractaire (1400°C).

INFO:

Important: insérez entre les parois du four et du mur de finitions, des matériaux isolants (ex.: laine de roche).

La sortie de la cheminée peut être ronde ou carrée, l'aspiration sera naturelle, sans dispositif mécanique.

NB: le four, une fois achevé, doit être chauffé à basse température pendant 48 heures sans le portillon.

Tous nos fours peuvent être prédisposés pour recevoir un brûleur à gaz.

caractéristiques du produit :

Ligne de produit: NAPOLI LINE

Sous-famille: DELIVERED IN PARTS

product_category_name: Diamond

product_range_name: Pizza - Pasta

product_subrange_name: Fours à pizzas

product_family_name: Au bois ou bruleur gaz

brand: 03-Diamond Gold

cusref: 84172090

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 1300 x 1100 x 1050

Volume en m³: 1.9

Poids (en kg): 800

N° de page catalogue: 295-GOLD

Nombre d'accessoires: 5