

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four à pizzas traditionnel à bois Ø 1450 mm - Démonté

Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 1680 x 1680 x 1050

Largeur (mm) : 1680

Profondeur (mm) : 1680

Hauteur (mm) : 1050

 Volume (m³) : 2,9

Poids (Kg) : 1400

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Capacité 8/10 pizzas Ø 300 mm, diamètre interne 1450 mm. ◦ Acade 540 mm de large. 	Poids (en kg) 1400
	Référence constructeur FBK-1450
	Diamètre pizza 30 cm
	Températures NC
	Nombre de pizzas 8/10 pizzas
	Pierre réfractaire Oui
	Dimensions extérieures (en mm) 1680 x 1680 x 1050
	dimensions 1680 x 1680 x 1050
	Garantie 1 an sur les pièces incluse
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. 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).	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<u>Autres informations</u> Dimensions en mm (L x P x H) : 1680 x 1680 x 1050 Largeur (mm) : 1680 Profondeur (mm) : 1680 Hauteur (mm) : 1050 Volume (m ³) : 2,9 Poids (Kg) : 1400	