

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four à pizza au bois traditionnel ø 1100 mm - Assemblées


Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> • Capacité 4/5 pizzas Ø 300 mm, diamètre interne 1100 mm. • Arcade 440 mm de large. <p>1 Châssis circulaire avec fond pour l'assemblage du four en acier peint.</p> <p>2 Matériau isolant.</p> <p>3 Sol en matériau réfractaire.</p> <p>4 Voûte en quartier tout en matériau réfractaire.</p> <p>5 Tablette d'enfournement en granit "porino".</p> <p>6 Arcade en brique réfractaire</p> <p>7 Raccordement cheminée.</p> <p>8 Joints en ciment réfractaire (1400°C).</p> <p>INFO:</p> <p>Important: insérez entre les parois du four et du mur de finitions des matériaux isolants (ex.: laine de roche).</p> <p>La sortie de la cheminée peut être ronde ou carrée, l'aspiration sera naturelle, sans dispositif mécanique.</p> <p>NB: le four une fois achevé doit être chauffé à basse température pendant 48 heures sans le portillon.</p> <p>Tous nos fours peuvent être prédisposés pour recevoir un brûleur à gaz.</p> <p>Caractéristiques Techniques :</p> <p>-Largeur en mm : 1300</p>	<p>Référence constructeur FBK-1100/MONT</p> <hr/> <p>Dimensions extérieures (en mm) 1300 x 1100 x 1050</p> <hr/> <p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p>

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
-Profondeur en mm : 1100 -Hauteur en mm : 1050 -Poids en KG : 800	