

Vulcano Vésuve

Conception
Française



FABRIQUE EN
MADE IN
EUROPE



Le **four à pizza**
avec feu sur pierre.
comme dans votre
pizzeria.

Le Vulcano Vésuve se destine à une utilisation familiale et conviviale grâce à sa grande surface de cuisson.

Ce four vous permettra un large choix de cuissons. Sa sole en pierre réfractaire et sa voûte isolée en acier inoxydable lui permettent de réaliser vos meilleures recettes de grillades, pizzas, pains, petits plats à l'étouffée, gratins ...

L'incontournable pour cuisiner toute l'année en extérieur.



Photos non contractuelles

Caractéristiques

- Four à pizza et tarte flambée (et autres plats).
- Feu sur pierre.
- Structure extérieure en acier inoxydable brossé.
- Structure intérieure en acier inoxydable de 2 mm.
- Châssis à roulette en acier, peinture noire martelée.
- Roues directionnelles freinées à l'avant.
- Une tablette intermédiaire.
- Four isolé (4 cm d'isolant).
- Pierre réfractaire de 4 cm d'épaisseur.
- Four à 600°C en 30 minutes (pierre à 300-350°C).

Dimensions

Dimensions intérieures du four : 80 x 50 cm
Cuisson simultanée de 2 pizzas.



Caractéristiques techniques



Les accessoires Vulcano : *(non fournis)*



La pelle à pizza
Pelle en inox de 35 x 32 cm.
Manche de 60 cm.

Gants de protection
Extérieur 100% cuir.
Intérieur 60% coton / 40% polyester.

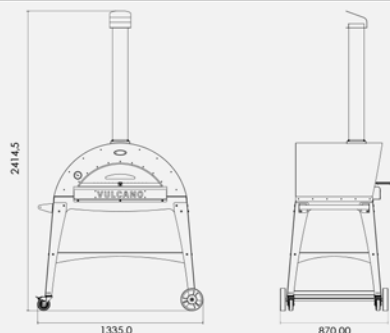


Thermomètre laser infrarouge
Mesurez avec précision les différentes zones de votre Four.
Fonctionne avec des piles.
(non fournis)



Brosse en laiton
avec grattoir en inox.
Manche 70cm.

Dimensions



Informations Logistiques

Livré sur palette :
(L) 1200 x (l) 800 x (h) 815 mm

Poids : 160 kg