

# Vulcano *Le Tradi*

## Le **four à pizza** et tarte flambée traditionnel.

Le Vulcano Tradi est devenu en peu de temps le four **incontournable** pour les amoureux de la pizza.

Sa structure en acier 3 mm lui confère une robustesse et un charme inégalable.

Dans ce four, vous pourrez cuire vos **pizzas et vos tartes flambées** en un claquement de doigt.

Il vous suffira de **20 minutes** pour le faire monter en température et seulement **3 minutes** pour cuire vos pizzas.



Conception  
*Française*



Scannez et découvrez le Tradi à 360° et en vidéo.

Photos non contractuelles

## Caractéristiques

- Four à pizza et tarte flambée.
- Foyer ouvert, permettant le passage des flammes.
- Structure extérieure en acier de 3 mm.
- Châssis à roulette en acier, peinture haute température.
- Roues directionnelles freinées à l'avant.
- Deux tablettes intermédiaires.
- Pierre réfractaire de 4 cm d'épaisseur.
- Atteint 400°C en 20 minutes.

## Dimensions

- Dimensions intérieures du four : 46 x 40 cm



# Caractéristiques techniques

Structure extérieure en acier de 3 mm. | +

Dimensions intérieures | +  
46 x 40 cm.

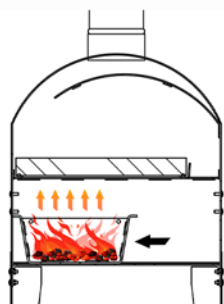
Dimensions d'ouverture de la porte : 40 x 15 cm

Porte vitrée pour surveiller la cuisson. | +



Pierre réfractaire de 39 x 45 cm et 4 cm d'épaisseur. | +

Roues directionnelles freinées à l'avant. | +



Chauffe de la pierre



Chauffe du four

## Les accessoires Vulcano :

(non fournis)



**Pelles à pizza Pro**  
Pelles en Inox ou Aluminium Standard, Perforée ou de rentournement. | +

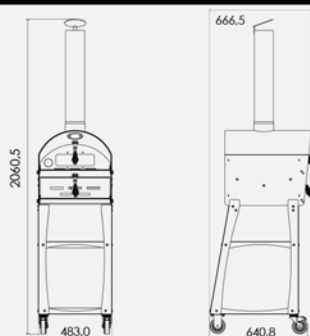


**Thermomètre laser infrarouge**  
Mesurez avec précision les différentes zones de votre Four. Fonctionne avec des piles. (non fournies) | +

**Tablette rabattable**  
Acier inoxydable. Surface : 40 x 40 cm. | +



### Dimensions



### Informations Logistiques

**Un colis :**  
(L) 740 x (l) 600 x (h) 600 mm

**Poids :** 85 kg