

Vulcano Vésuve

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.



Conception
Française

Photos non contractuelles



Scannez et
découvrez le
Vésuve à 360°.

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)



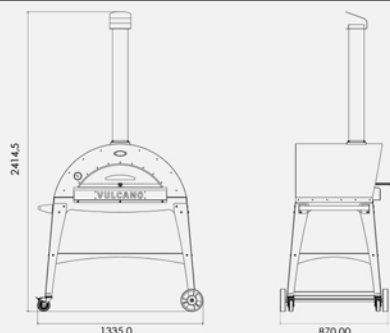
Gants de protection
Extérieur 100% cuir.
Intérieur 60% coton / 40% polyester.



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



Dimensions



Informations Logistiques

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

Poids : 160 kg