

# 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.



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.



| Porte vitrée pour surveiller la cuisson. | +



| Pierre réfractaire de 4 cm d'épaisseur. | +



Chauffe de la pierre



Chauffe du four

| Roues directionnelles freinées à l'avant. | +

## Les accessoires Vulcano : *(non fournis)*



+  
**La pelle à pizza**  
Pelle en aluminium de 35 x 32 cm.  
Manche de 60 cm.

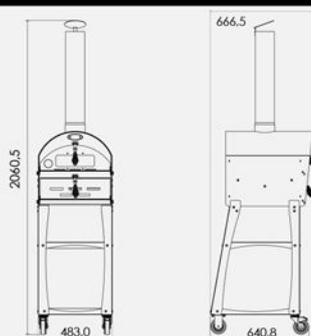


+  
**Thermomètre laser infrarouge**  
Mesurez avec précision les différentes zones de votre Four.  
Fonctionne avec des piles.  
*(non fournies)*

**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