

# Vulcano MultiCook

Pizza ou Barbecue,  
**à vous** de choisir !

Four à pizza et Barbecue,  
le MultiCook sera votre allié  
cuisson en extérieur.  
Avec son dôme amovible, vous  
pourrez passer de four à  
barbecue en quelques secondes  
seulement, au gré de vos envies.



Conception  
*Française*



## Caractéristiques

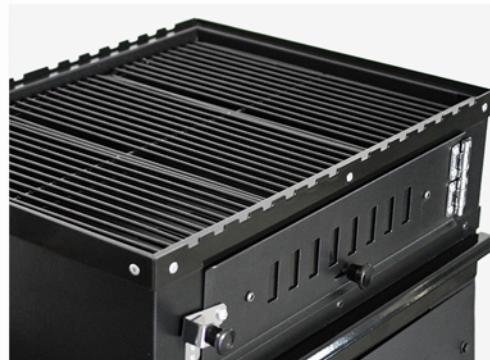
- Four multifonction et barbecue.
- Foyer ouvert, permettant le passage des flammes.
- Structure du four en acier émaillé.
- Structure du châssis en acier thermolaqué.
- 2 roulettes pour faciliter le déplacement.
- Une tablette intermédiaire.
- Pierre réfractaire de 3 cm d'épaisseur.
- 3 grilles de cuisson émaillées.
- Atteint 400°C en 20 minutes.

### Dimensions

- Dimensions intérieures du four : 40 x 40 cm
- Dimensions surface de cuisson grill : 37 x 52 cm



Option : Tablette latérale



# Caractéristiques techniques

Chambre de combustion  
en acier émaillé.

Dimensions intérieures  
40 x 40 cm.

Pierre réfractaire  
de 3 cm d'épaisseur.

Poignée de  
manipulation.

Dôme amovible.

3 grilles de cuisson en  
acier émaillé  
de 37 x 17,5 cm  
et d'épaisseur 5 mm.

Cendrier amovible  
en acier émaillé.

Roulettes de dimensions  
100 x 25 mm.

## Les accessoires Vulcano :

(non fournis)



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

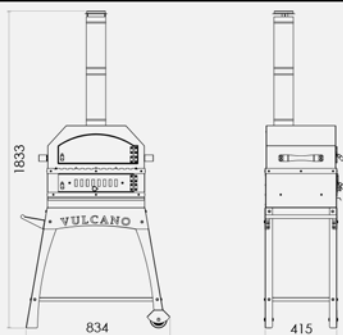


Thermomètre laser infrarouge  
Mesurez avec précision les  
différentes zones de votre Four.  
Fonctionne avec des piles.  
(non fournies)



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

### Dimensions



### Informations Logistiques

Un colis :

(L) 775 x (l) 460 x (h) 715 mm

Poids : 50 kg