

**FOUR A PIZZA SPECIAL CAMION OU  
FOOD TRUCK SOLE FIXE OU ROTATIVE  
BOIS—GAZ OU MIXTE**



FOURS LEGERS	Dimensions Intérieures en cm	Largeur en cm	Profondeur en cm	Ouverture en cm	Poids en KG	Nombre de pizza ø cm et capacité		
						25	30	38
Petit	80 x 60	101	70	46	140	4	3	2
Grand	80 x 90	101	100	46	190	8	5	3
Pro 100	80 X 90	101	105	46	260	8	5	3
Pro 125	105 x 95	125	105	46	310	13	8	5



Ces fours sont conçus pour la restauration, la restauration de rue et la maison grâce à leur taille compacte et leur positionnement dans des espaces réduits. Dôme en acier inoxydable plié et soudé. La surface de cuisson est composée de tables interchangeables. Les tuiles sont en réfractaire cuite, résistant aux températures élevées avec une surface poreuse. Il atteint la température de 450 ° en 25 minutes.

Ces fours sont adaptés pour une utilisation en extérieur et reposant sur les sols existants. Un support fixe ou à roulettes pour un mouvement rapide et facile est fourni séparément.

Les caractéristiques supplémentaires sont pour la gamme PRO uniquement :

Cloison interne pour retenir la santé

Dôme spécial en acier inoxydable de 3 mm

Dôme calandré et soudé

Option brûleur gaz



ZA de l'Agavon—1 avenue jean jaurès—13170 LES PENNES MIRABEAU

04 42 89 16 89—contact@matos-13.com—www.matos-13.com