

L'unique et original plan de cuisson MONOBLOC

Chaque four vient de de la tradition italienne et notre longue expérience de l'artisanat. Chaque four est construit entièrement à la main, utilisant des matériaux de haute qualité pour assurer la stabilité et le contrôle de chaque élément. Chaque four est fabriqué pour une durée éternelle, afin d'obtenir le meilleur rendement et une excellente économie d'énergie.



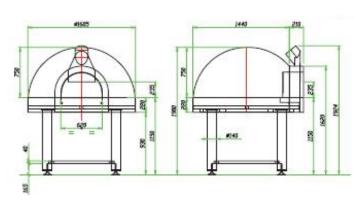


Plan de cuisson et calotte en béton réfractaire vibré. Four à Bois et/ou Gas.









Dimensions Internes	120 cm
Poids	Kg.860
Épaisseur de la Coupole	8/10 cm
Hauteur de la Plaque de Cuisson au Ciel	42 cm
Dimensions Bouche	60x23 cm
Épaisseur de l'isolant Inférieur (Panneaux Microporeux)	10 cm
Épaisseur de l'isolant Supérieur (Couverture Kaolin)	12 cm
Cheminée Ø	20 cm
Pizzas Nr.	5/6
Plan de Cuisson Monobloc	Brûleur Drago Mini
Potentiel Thermique (Kw)	min. 6 - max. 34
Potentiel Thermique (Kcal/h)	min. 5.000 - max. 29.200
Pression Gaz (mbar)	min. 10 - max. 30
Débit Gaz (Nm3/h)	min. 0,60 - max. 3,43
Raccord Gaz (inches)	1/2
Poids (kg.)	Kg. 15
Alimentation Électrique	220 V
Consommation	100 W

