



Fiche Technique

Vulcano 1



CARACTERISTIQUES

- Four Multi-Fonctions à double paroi
- Structure en acier de 4mm
- Peinture haute température
- Châssis avec roues directionnelles freinées
- Tablette de stockage du combustible
- Une pierre réfractaire de 4cm d'épaisseur
- Dimensions intérieures du foyer 37x37cm
- Chambre de Cuisson en Inox isolée des flammes et des fumées
- Offre les mêmes possibilités de cuissons qu'un four traditionnel grâce à ses doubles parois
- Temps de mise en température : environ 30mn à 180°C
- Temps de cuisson d'une pizza environ 4mn
- Température maxi conseillée : 250°C



Vulcano 1

Caractéristiques Techniques



Acier de 4 millimètres d'épaisseur
Peinture résistante à 600°C

Chambre de cuisson en
acier inoxydable facile d'entretien
dimensions : 37x37cm
Pierre réfractaire de 4cm d'épaisseur

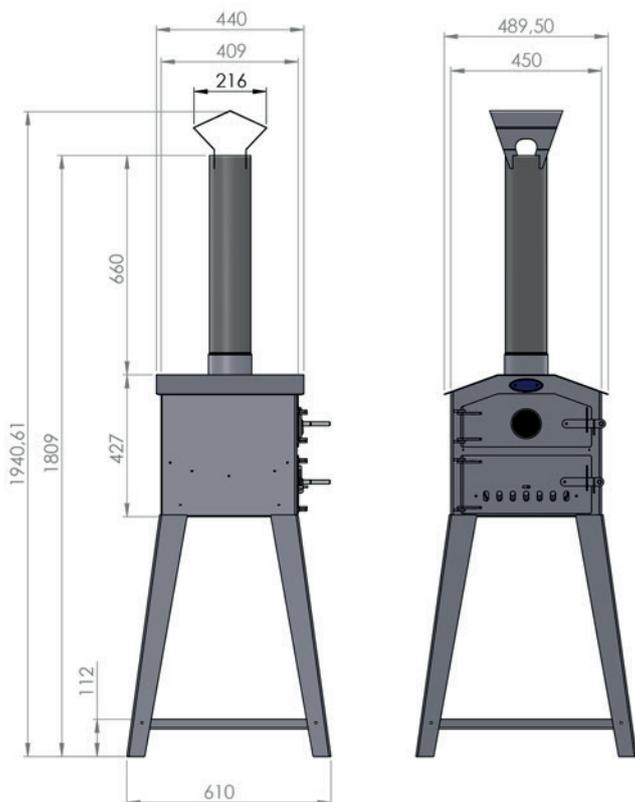
Foyer amovible
Tiroir à cendres amovible

Tablette de stockage du combustible

Doubles parois pour l'évacuation des fumées

Poignées sécurisées en inox
Thermomètre de contrôle

Roues de 100mm de diamètre
et 32mm de largeur
directionnelles freinées



CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUES

Vulcano 1

Poids du four 77kg - Livré en 2 colis

Foyer 650x600x510 mm 61 kg

Pieds 840x175x175 mm 16 kg

OPTIONS ET ACCESSOIRES

