



FICHE TECHNIQUE DU FOUR DIAMÈTRE INTERNE 100CM

Diamètre intérieur : 100cm

La taille : 210cm

Diamètre extérieur : 130cm

Diamètre extérieur côté étagère : 150cm

Poids : 1.800Kg

Alimentation : bois / gaz

Consommation de bois : 5Kg/h

Consommation de gaz : 1,3 metri cubi/h

Sortie de fumée : 250 mm

Température de fonctionnement recommandée : 400/500 °C

Production de chaleur normale : 25000Kcal – 29 KW

Production de chaleur maximale : 29000 Kcal – 33KW

Température de sortie de fumée : 190 °C

Capacité nombre de pizzas : 4 à la fois

MATÉRIAUX

Base de support: fer renforcé et peint à la main

Base du four: béton pressurisé qui permet une dispersion minimale de la chaleur

Surface de cuisson: 4 tranches de biscuit Sorrento

Etagère: noire en pierre de lave conductrice de chaleur où la pizza finit de cuire

Couronne et dôme: briques réfractaires Sorrento résistantes jusqu'à 900 °C

Isolation thermique: argile et fibre céramique

Revêtement extérieur: mosaïque, céramique, marbre ou Vietri Palladiana

