



FOURS À BOIS ROTATIFS

Références et Tarifs

Italmarket SARL est le propriétaire de la marque Four à Bois Italia et le représentant exclusif de la Maison Di Fiore Forni en France. Pour toute information veuillez nous contacter à l'adresse suivante : contact.italmarket@gmail.com ou sur le site <https://www.fouraboisitalia.com>.



LE FOUR, LE COEUR DE VOTRE RESTAURANT

- Références, dimensions et prix HT (Hors livraison)
- Photos des réalisations possibles
- Devis 100% gratuits

DOUBLE PORTES CUBE FINITION ACIER GALVANISÉ



Ce four rotatif est doté d'une double porte afin de faciliter le chargement du bois ainsi que le déchargement des cendres et résidus.

L'habillage en acier galvanisé est parfaitement isolé grâce à des matériaux réfractaires de qualités, qui assurent un confort de travail sans risques de brûlures.

Garantie 10 ans parties réfractaires et 2 ans parties électriques.

Ref	Dimension Sole cm	Dimension externe	Capacité Pizzas 33cm	Conso bois/h en kg	Poids/kg	Prix € ht (hors installation)
S129RT	129	165*180*192	9	5kg	1700	15000
S147RT	147	190*200*192	12	6kg	2000	18000

CUBE FINITION ACIER GALVANISÉ



Ce four à pizza rotatif avec façade en briques ou briques et mosaïque est un four polyvalent.

Sa finition en acier galvanisé lui confère un style industriel New Age intemporel.

L'habillage en acier galvanisé est parfaitement isolé grâce à des matériaux réfractaires de qualités, qui assurent un confort de travail sans risques de brûlures.

Garantie 10 ans parties réfractaires et 2 ans parties électriques.

Ref	Dimension Sole cm	Dimension ext	Capacité pizzas	Consommation bois/h en kg	Poids/kg	Prix € ht (hors installation)
S108RSFT	108	150*170*192	7	4kg	1300	12000
S129RSFT	129	165*180*192	9	5kg	1550	13500
S147RSFT	147	190*200*192	12	6kg	1800	15000

COUPOLE FINITION STUC

Le four à pizza rotatif avec façade en briques.

Sa particularité est son style Oldschool avec sa forme en coupole type « Forno Napolitano ».

C'est un four polyvalent, peut encombrant, doté d'une puissance de cuisson continue grâce à sa parfaite isolation et ses matériaux réfractaires de qualités.

Finition entièrement personnalisable, votre four, votre style !



Ref	Dimension Sole cm	Dimension ext	Capacité pizzas 33cm	Conso bois/h en kg	Poids/kg	Prix € ht (hors installation)
S90RSFC	90	145*135*192	4	3kg	850	10500
S108RSFC	108	165*170*192	7	4kg	1050	12000
S129RSFC	129	200*190*192	9	5kg	1250	13500
S147RSFC	147	250*200*192	12	6kg	1450	15000

COUPOLE MOSAÏQUE

Le four à pizza rotatif finition mosaïque avec façade en briques.

Four de caractère pour les puristes grâce à sa forme en coupole type « Forno Napolitano ».

C'est un four polyvalent, peut encombrant, doté d'une puissance de cuisson continue grâce à sa parfaite isolation et ses matériaux réfractaires de qualités.

Mosaïque entièrement personnalisable, votre four, votre style !



Ref	Dimension Sole cm	Dimension ext	Capacité pizzas	Conso bois/h en kg	Poids/kg	Prix € ht (hors installation)
S90CMSF	90	145*135*192	4	3kg	850	11850
S108CMSF	108	165*170*192	7	4kg	1050	13350
S129CMSF	129	200*190*192	9	5kg	1250	14950
S147CMSF	147	250*200*192	12	6kg	1450	16450

COUPOLE FINITION STUC ET FAÇADE INOX

Le four à pizza rotatif avec façade inox et finition stuc

Le petit dernier de notre gamme de fours Napolitains. Un mélange subtil entre tradition et modernité, avec un style propre, une finition inox brossée contemporaine qui marque l'arrivée d'une nouvelle génération de pizzaiolos qui cherchent à se démarquer grâce à un style propre !

Peu encombrant, doté d'une puissance de cuisson continue grâce à sa parfaite isolation et ses matériaux réfractaires de qualités.

Finition entièrement personnalisable, couleur au choix.

Votre four, votre style !



Ref	Dimension Sole cm	Dimension ext	Capacité pizzas 33cm	Conso bois/h en kg	Poids/kg	Prix € ht (hors installation)
S90XSF	90	145*135*192	4	3kg	850	11250
S108XSF	108	165*170*192	7	4kg	1050	12750
S129XSF	129	200*190*192	9	5kg	1250	14250
S147XSF	147	250*200*192	12	6kg	1450	15750

COUPOLE MOSAÏQUE ET FAÇADE INOX

Le four à pizza rotatif mosaïque et façade inox brossé

Finition mosaïque haute gamme en pierres de lave émaillées.

Un parfait mélange entre élégance et modernité avec une finition inox brossée contemporaine qui lui confère un style propre et unique.

Peu encombrant, doté d'une puissance de cuisson continue grâce à sa parfaite isolation et ses matériaux réfractaires de qualités.

Finition entièrement personnalisable, mosaïque au choix.

Votre four, votre style !



Ref	Dimension Sole cm	Dimension ext	Capacité pizzas 33cm	Conso bois/h en kg	Poids/kg	Prix € ht (hors installation)
S90XCSF	90	145*135*192	4	3kg	850	12550
S108XCSF	108	165*170*192	7	4kg	1050	14100
S129XCSF	129	200*190*192	9	5kg	1250	15675
S147XCSF	147	250*200*192	12	6kg	1450	17150

DONNÉES TECHNIQUES

Tous nos fours sont garantis 10 ans pour les parties réfractaires et bâtis, et 2 ans pour les parties électriques.

Nous pouvons fournir du sur mesure (personnalisation de la couleur, de la mosaïque, et autre finition) ou du standard prêt à l'emploi.

Les tarifs sont hors taxes et hors frais d'installations.

Merci de nous contacter pour toute demande, nous nous ferons une joie de vous répondre dans les plus brefs délais.

Voute : Coulé de malte réfractaire vibré, à haut contenu d'alumine

Plan de cuisson : Briques réfractaires alimentaires pressées et vibrées. Epaisseur des briques : 10 cm.

Isolation: argile expansé, vermiculite, laine de roche.

Structure métallique : châssis et base fabriqués avec tôle galvanisé de 3 mm

Température d'utilisation :

Effective 350°C et 450°C (cuisson de la « **Pizza Napoletana Verace** » possible)

Température maximale : 500°C

Moteur électrique pour la rotation du plateau de cuisson et boîtier de commande : 200w (consommation horaire pour tous les fours bois seuls et mixtes bois-gaz.)

Temps de chauffe :

A partir d'un four éteint depuis plus de 20 jours : **4 heures**

A partir d'un four éteint depuis 10 heures : **50 min**

Transport et manutention :

A monter sur place : livré sur 3 palettes

Déjà monté et prêt à l'emploi : avec grue et/ou Chariot Élévateur

Installation à l'intérieur du local :

Four à monter : montage sur place, env. 10 heures, nécessite trois ouvriers qualifiés envoyés par le fabricant. (frais d'installations supplémentaires, devis gratuits)

Four prêt à l'usage : déchargé et mis en place avec chariot élévateur et transpalette Électrique de préférence (nécessite un accès au local de 200*200cm environ pour le passage du four)

Duré de vie du Four: Voute 20 ans

Plateau de cuisson 12 ans

Tableau électrique de commande : Alimentation triphasé + neutre 400V
Centrale électronique pour le contrôle des résistances programmable
Display supplémentaire pour le contrôle de la rotation du plateau de cuisson.

Garantie : 10 ans partie réfractaire et 2 ans parties électriques