



**Four à Bois Italia**

by Italmarket Sarl

## *FOURS ROTATIFS MIXTES BOIS & GAZ*

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](mailto: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.

Il dispose d'un bruleur à gaz dernière génération fabriqué en Italie avec commande digitale, afin de vous garantir une puissance de cuisson continue et un fort rendement de production.

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 gaz/h	Poids/kg	Prix € ht
S129RTG	129	165*180*192	9	2,5m3	1700	17520
S147RTG	147	190*200*192	12	3m3	2000	20520

# CUBE FINITION ACIER GALVANISÉ



Ce four à pizza rotatif mixte 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.

Il dispose d'un brûleur à gaz dernière génération fabriqué en Italie avec commande digitale, afin de vous garantir une puissance de cuisson continue et un fort rendement de production.

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 gaz/h	Poids/kg	Prix € ht
S108RSFTG	108		7	2m3	1300	14520
S129RSFTG	129	165*180*192	9	2,5m3	1550	16020
S147RSFTG	147	190*200*192	12	3m3	1800	17520

# COUPOLE FINITION STUC



Le four à pizza rotatif mixte bois/gaz 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.

Le brûleur à gaz avec commande digitale permet quant à lui de profiter d'un rendement puissant avec une consommation minimale.

Finition entièrement personnalisable, votre four, votre style !

Ref	Dimension Sole cm	Dimension ext	Capacité pizzas 33cm	Conso gaz/h	Poids/kg	Prix € ht
S90RSFCG	90	145*135*192	4	1,5m3	850	13020
S108RSFCG	108	165*170*192	7	2m3	1050	14520
S129RSFCG	129	200*190*192	9	2,5m3	1250	16020
S147RSFCG	147	250*200*192	12	3m3	1450	17520

# COUPOLE MOSAÏQUE



Le four à pizza rotatif mixte bois/gaz 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, peu encombrant, doté d'une puissance de cuisson continue grâce à sa parfaite isolation et ses matériaux réfractaires de qualités.

Le brûleur à gaz avec commande digitale permet quant à lui de profiter d'un rendement puissant avec une consommation minimale.

Mosaïque entièrement personnalisable, votre four, votre style !

Ref	Dimension Sole cm	Dimension ext	Capacité pizzas	Conso gaz/h	Poids/kg	Prix € ht
S90CMSFG	90	145*135*192	4	1,5m3	850	14370
S108CMSFG	108	165*170*192	7	2m3	1050	15870
S129CMSFG	129	200*190*192	9	2,5m3	1250	17445
S147CMSFG	147	250*200*192	12	3m3	1450	18945

# COUPOLE FINITION STUC ET FAÇADE INOX

Le four à pizza rotatif mixte bois/gaz 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 !

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

Le brûleur à gaz avec commande digitale permet quant à lui de profiter d'un rendement puissant avec une consommation minimale.

Finition entièrement personnalisable, couleur au choix.

Votre four, votre style !



Ref	Dimension Sole cm	Dimension ext	Capacité pizzas 33cm	Conso gaz/h	Poids/kg	Prix € ht
S90XSFG	90	145*135*192	4	1,5m3	850	13770
S108XSFG	108	165*170*192	7	2m3	1050	15270
S129XSFG	129	200*190*192	9	2,5m3	1250	16770
S147XSFG	147	250*200*192	12	3m3	1450	18270

# COUPOLE MOSAÏQUE ET FAÇADE INOX

Le four à pizza rotatif mixte bois/gaz 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.

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

Le brûleur à gaz avec commande digitale permet quant à lui de profiter d'un rendement puissant avec une consommation minimale.

Finition entièrement personnalisable, mosaïque au choix.

Votre four, votre style !



Ref	Dimension Sole cm	Dimension ext	Capacité pizzas 33cm	Conso gaz/h	Poids/kg	Prix € ht
S90XCSFG	90	145*135*192	4	1,5m3	850	15120
S108XCSFG	108	165*170*192	7	2m3	1050	16620
S129XCSFG	129	200*190*192	9	2,5m3	1250	18195
S147XCSFG	147	250*200*192	12	3m3	1450	19695

# Données Techniques

**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

**L'atout du four mixte :**

*Le brûleur à gaz !*

Véritable concentré d'ingénierie, pour une consommation minimale, seulement 1,5m<sup>3</sup>/h pour un four de 90cm.

Une fiabilité sans pareille !

Conçu sur le modèle des brûleurs industriels, il offre une puissance de qualité avec une durée de vie quasi illimitée.

Sa conception permet de changer les pièces qui le compose rapidement en cas de pannes ou détériorations dues à une utilisation prolongée.

Contrôle automatique de la puissance grâce à un écran de commande digital.

C'est un atout qui vient s'ajouter à un four de conception haut de gamme pour un confort de travail sécurisé, et professionnel.

Fabriqué en Italie, garanti 2 ans, norme CE et HAACP.

**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 supplémentaire, 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)

Durée 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

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 autres finitions) 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.