



FOURS ROTATIFS ÉLECTRIQUES 100%

Références et Tarifs HT

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

- Listes des prix HT (hors livraison) et références
- Photos des réalisations possibles (finitions personnalisables)
- Devis Gratuits

CUBE FINITION ACIER GALVANISÉ



Dimension Sole cm	Ref	Dimensions ext	Capacité pizzas 33cm	Conso kw/h nominale	Poids/kg	Prix € ht (hors installation)
90	E90RSFTG	150*140*192	4	8,5	850	14520,00
108	E108RSFTG	150*170*192	7	8,5	1050	16020,00
129	E129RSFTG	165*180*192	9	12,5	1250	17520,00
147	E147RSFTG	190*200*192	12	16,5	1450	19725,00

COUPOLE FINITION STUC



Dimension Sole cm	Ref	Dimension ext	Capacité pizzas 33cm	Conso kw/h nominale	Poids/kg	Prix € ht (hors installation)
90	E90RSFCG	145*135*192	4	8,5	850	14520,00
108	E108RSFCG	165*170*192	7	8,5	1050	16020,00
129	E129RSFCG	200*190*192	9	12,5	1250	17520,00
147	E147RSFCG	250*200*192	12	16,5	1450	19725,00

COUPOLE MOSAÏQUE



Dimension Sole cm	Ref	Dimension ext	Capacité pizzas 33cm	Conso kw/h nominale	Poids/kg	Prix € ht (hors installation)
90	E90CMSFG	145*135*192	4	8,5	850	15870,00
108	E108CMSFG	165*170*192	7	8,5	1050	17370,00
129	E129CMSFG	200*190*192	9	12,5	1250	18945,00
147	E147CMSFG	250*200*192	12	16,5	1450	21225,00

COUPOLE FINITION STUC ET SORTIE INOX



Dimension Sole cm	Ref	Dimension ext	Capacité pizzas 33cm	Conso kw/h nominale	Poids/kg	Prix € ht (hors installation)
90	E90XSFG	145*135*192	4	8,5	850	14500,00
108	E108XSFG	165*170*192	7	8,5	1050	16770,00
129	E129XSFG	200*190*192	9	12,5	1250	18270,00
147	E147XSFG	250*200*192	12	16,5	1450	20475,00

VOLTA PIZZA MOSAÏQUE ET CUIVRE



Dimension Sole cm	Ref	Dimension ext	Capacité pizzas 33cm	Conso kw/h nominale	Poids/kg	Prix € ht (hors installation)
90	E90RECN	145*135*192	4	8,5	850	15870,00
108	E108RECN	165*170*192	7	8,5	1050	17370,00
129	E129RECN	200*190*192	9	12,5	1250	18945,00
147	E147RECN	250*200*192	12	16,5	1450	21225,00

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 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.*

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

Exemple pour un four électrique 129 cm : 9 résistances de 1500 watt pour la voute
3 résistances de 1000 watt pour le plateau rotatif

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)

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