



**Société de consultant ,
spécialisée dans les fours et barbecues.**

Tél : 04 74 55 70 77
Fax : 04 69 96 81 31
gsm : 06 03 23 59 27

Four 110 simple - 1000000000108

Réf. Produit : A-000000-00012

Code Fabricant : C-000000-00009

Code interne : B6D-F110S

Modèle Pape seco 110

Pape seco, petite pièce pain du Portugal cuite au four que l'on trouve dans toutes les boulangeries, sa mie tendre et alvéolée se laisse à loisir courtiser par de la marmelade le matin que par de fines tranches de jambon crus le reste de la journée.

Four 110 simple

Four de réalisation artisanale en briques d'argile réfractaire posé sur une dalle de 110x110

Idéal pour cuisiner comme à l'ancienne et de retrouver les saveurs d'autrefois.

Four monobloc de 700 kg.

Dimension intérieures :
Diamètre : 82,
Hauteur sous voûte : NC

4 ancrages sont prévus dans la dalle de support pour la manutention.
Nous attirons l'attention en présence d'enfant ou des brûlures graves peuvent survenir dans le cas d'un four non protégé.

Les cotations de transport sont étudiées :
départ Portugal jusqu'au point de livraison.
Prestation par camion hayon.

En option:

Lot de cuisson (pelle à pain, broche, racloir à braises) Réf.: 1200000000041

Thermomètre de température Réf.: 1200000000065

Fabriqué en CEE



* Photo non contractuelle

432.00 € TTC

Garantie : 12 mois