

Four à Bois d'Extérieur Professionnel Marcel

TRMARC01



Louis Tellier[®]
Défilé des Chefs depuis 1947

Idéal pour les professionnels de la restauration comme pour les particuliers, le **Four d'Extérieur Professionnel Marcel** fonctionne avec un foyer à combustion arrière qui s'alimente en bûchettes de bois ou en pellets alimentaires. Il est très efficace et peut monter jusqu'à 500°C en seulement 20 minutes. Il maîtrise à la fois les cuissons basses (150°C à 200°C) et les cuissons rapides (450°C). Robuste et durable, il permet de cuire des pains, des brioches, des pizzas, des tartes ou encore des pâtisseries, des rôtis et des grillades.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : Bois	Type de Commande : Manuel
Température Minimum (°C) : 0	Température Maximum (°C) : 500	Nombre de Niveaux : 1
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Non	Intérieur Réfractaire : Sole
Longueur (mm) : 439	Profondeur (mm) : 755	Hauteur (mm) : 918
Poids (kg) : 36	Capacité Pizza : 1	Type de Barbecue : Bois

Informations Logistiques :

Largeur : 750 mm	Profondeur : 490 mm	Hauteur : 420 mm
------------------	---------------------	------------------