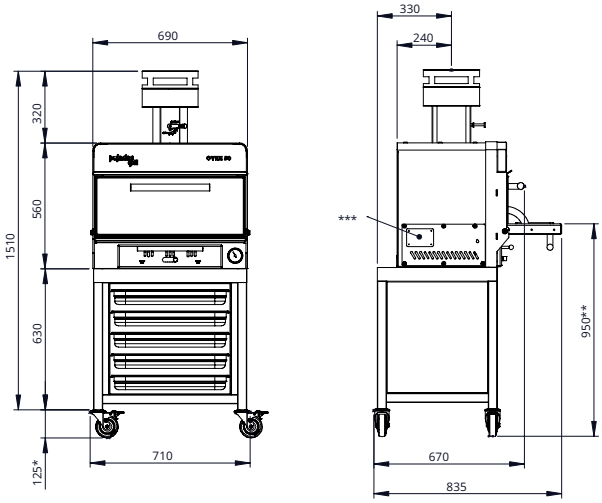
Fours à braise50
functional

40 - 50
couverts

- Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acier inoxydable haute résistance et qualité.
- Idéal pour tout type de cuisine : intérieures, ouvertes ou extérieures.
- Corps avec revêtement thermique pour une plus grande efficacité et une meilleure protection vers l'extérieur.
- Les régulateurs de débit d'air, en haut et en bas, assurent un contrôle facile de la température.
- Deux pare-feu de sécurité pour une plus grande protection.
- Trémie à charbon abaissée pour plus d'espace intérieur.
- Grille réglable en hauteur.

Couleurs disponibles :

Chaque four est livré avec :
- 1 Pince inoxydable
- 1 Pelle à cendres
- 1 Tisonnier pour
- 1 Brosse metallique



Temps d'allumage [1]	35 minutes environ.
Chargement de charbon de Marabú (Kg)	6-7
Cons. journ. de charbon de Marabú (Kg)	10
L'autonomie de charge [2]	9 - 10 heures
Température de cuisson recommandée	250°C à 350°C
Production (Kg/h)	70 kg
Puissance équivalente (kW)	4
Capacité d'extraction (m^3/h)	4070
Flux maximum (m^3/h)	7.5

Dimensions et poids

Four	204 Kg	67 x 71 x 163.5

Dimensions et poids avec emballage

	Kg	cm W x D x H
Four	190	78 x 65 x 98
Table	54	120 x 80 x 88

IMPORTANT !
• Il est recommandé de l'installer sur une table en acier.
• L'installation sur des plans de travail en bois ou en céramique n'est pas recommandée.

* Hauteur de table recommandée pour une putilisation idéale de la machine.

1. Voir le manuel d'instructions. 2. En fonction de l'utilisation et de la qualité du charbon de bois, il peut varier * Valeurs indicatives