

# Fours à braise 90



80 - 90  
couverts

pujadas®  
grill



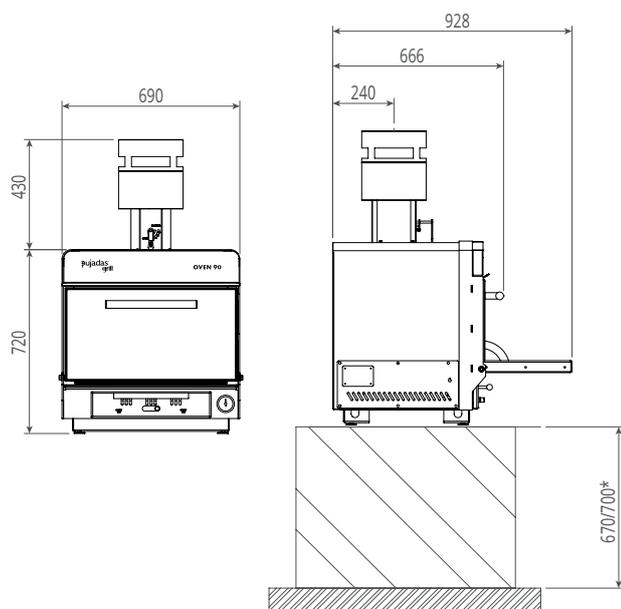
- Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acier inoxydable haute résistance et qualité.
- Idéal pour tout type de cuisine : intérieures, ouvertes ou extérieures.
- Corps avec revêtement thermique pour une plus grande efficacité et une meilleure protection vers l'extérieur.
- Les régulateurs de débit 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 métallique



### 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 utilisation idéale de la machine.

Temps d'allumage <sup>1</sup>	35 minutes environ.
Chargement de charbon de Marabú (kg)	6-7
Cons. journ. de charbon de Marabú (kg)	10
L'autonomie de charge <sup>2</sup>	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 <sup>3</sup> /h)	4070
Flux maximum (m <sup>3</sup> /h)	7.5

## Dimensions et poids

Four	210 Kg	69 x 66 x 72
------	--------	--------------

## Dimensions et poids avec emballage

	Kg	cm W x D x H
Four	230	78 x 75 x 90
Rég. de tirage sup.	3	20 x 20 x 23
Coupe-feu externe	4	25 x 25 x 24
Filtre chapeau sup.	2	25 x 25 x 13

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