FOUR À PAIN DE LA NOBLE CONTRÉE

LE FOUR À PAIN

Panyol 180 Boulangerie

PRÉSENTATION

- Modèle : Panyol 180 Boulangerie
- Idéal pour une fréquence d'usage de quelques jours par semaine à un usage quotidien



CHAUFFE

Temps de chauffe :	3h00 à 4h00
Bois pour une chauffe :	35 à 45 kg
Température de pyrolyse :	450°C

CAPACITÉS DE CUISSON / FOURNÉE

Boules de 500 g cuites	:	50 (25 kg)
Boules de 1 kg cuites	:	38 (38 kg)
Bâtards de 2 kg cuits	:	16 (32 kg)
Pains moulés de 2 kg cuits	:	40 (80 kg)
Plaques pâtissières 600 x 400	:	6
Plats gastro 530 x 325	:	10

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Surface de cuisson	:	2.54 m^2
Diamètre intérieur du four	:	180 cm
Encombrement total (LxPxH)	:	278 x 273 x 230 cm
Poids du kit (sole + dôme + isolants)	:	5'200 kg
Poids total du four fini toutes options	:	25'700 kg
Entrée du four (LxH)	:	62 x 33 cm

OPTIONS POUR CE MODÈLE :

- Kit tablette et cendrier plug-in
- Appareil à buée
- Thermomètre à sonde

IDÉAL POUR QUELQUES JOURS PAR SEMAINE OU POUR UN USAGE QUOTIDIEN