

Vulcano MultiCook

Pizza ou Barbecue,
à vous de choisir !

Four à pizza et Barbecue,
le MultiCook sera votre allié
cuisson en extérieur.
Avec son dôme amovible, vous
pourrez passer de four à
barbecue en quelques secondes
seulement, au gré de vos envies.



Conception
Française

Caractéristiques

- Four multifonction et barbecue.
- Foyer ouvert, permettant le passage des flammes.
- Structure du four en acier émaillé.
- Structure du châssis en acier thermolaqué.
- 2 roulettes pour faciliter le déplacement.
- Une tablette intermédiaire.
- Pierre réfractaire de 3 cm d'épaisseur.
- 3 grilles de cuisson émaillées.
- Atteint 400°C en 20 minutes.

Dimensions

- Dimensions intérieures du four : 40 x 40 cm
- Dimensions surface de cuisson grill : 37 x 52 cm



Option : Tablette latérale



Caractéristiques techniques

Chambre de combustion
en acier émaillé.

Dimensions intérieures
40 x 40 cm.

Pierre réfractaire
de 3 cm d'épaisseur.

Poignée de
manipulation.

Dôme amovible.

3 grilles de cuisson en
acier émaillé
de 37 x 17,5 cm
et d'épaisseur 5 mm.

Cendrier amovible
en acier émaillé.

Roulettes de dimensions
100 x 25 mm.

Les accessoires Vulcano :

(non fournis)



La pelle à pizza
Pelle en aluminium
de 35 x 32 cm.
Manche de 60 cm.

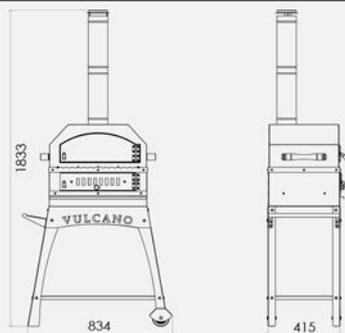


Thermomètre laser infrarouge
Mesurez avec précision les
différentes zones de votre Four.
Fonctionne avec des piles.
(non fournies)



Brosse en laiton
avec grattoir en inox.
Manche 70cm.

Dimensions



Informations Logistiques

Un colis :

(L) 775 x (l) 460 x (h) 715 mm

Poids : 50 kg