

## FOCO

LINEA TOSCANO

*Cottura indiretta*



Forno a combustione indiretta. La dimensione utile interna della camera di cottura è 80×45 cm, con una altezza di 40 cm che permette di cuocere su tre livelli. Fornito di piastra refrattaria certificata per usi alimentari, il forno è ideale per la cottura di pane, pizza, arrosti e qualsiasi altro piatto. Massimo isolamento della temperatura all'interno grazie ai 14 cm di lana di roccia naturale, la temperatura desiderata viene raggiunta con estrema facilità e con il solo impiego di 3,5 kg di legna. Il mantenimento del fuoco avviene, poi, con solamente 1 kg di legna per ora. La struttura interna è in acciaio inox, l'esterno è in acciaio elettrozincato anti-ruggine e vernice a polveri. Provvisto di sistema di ventilazione interna a 12 Volt e pratica illuminazione. Fornito con un pratico carrello per il più ampio spostamento, canna fumaria con cappello anti-pioggia, due griglie, un padellone di cottura e termometro. Completano la dotazione due robuste porte in ghisa, sia per il focolare di combustione che per la camera di cottura, con un ampio vetro per l'ispezione del fuoco e dei cibi in cottura.



DETTAGLI



### Caratteristiche Tecniche



**Tipo di combustibile**

Legna



**Dimensioni esterne**

P 118 x L 101 x H 159 cm



**Dimensione camera di cottura**

P 80 x L 45 x H 40 cm



**Diametro canna fumaria**

140 mm



**Peso**

250 kg