CATÉGORIE **FOURS À PIZZA**
ITALFORNI

BULL3CHHCE

GAMME BULL

3 CHAMBRES - ROUGE OU NOIR*

PIZZAS Ø 30 ET 35 CM OU PLAQUES 600 X 400

** Coloris de base – Personnalisable au choix*

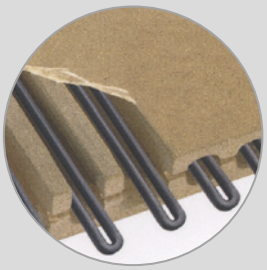
ITALFORNI



PANNEAU DE COMMANDE TACTILE

HOTTE ASPIRANTE MOTORISÉE

CELLULE DE LEVAGE



RÉSISTANCES INCORPORÉES DANS LA PIERRE, *FACILEMENT INTERCHANGEABLES*

- **Coloris de base rouge ou noir - Personnalisable au choix avec toutes teintes RAL (+5%)**
  - Résistances insérées dans la pierre, facilement interchangeables
  - Cheminée à ouverture réglable pour évacuation des fumées
  - Porte à ouverture contrebalancée, avec fenêtre double vitrage en verre trempé
  - Éclairage interne protégé
  - Régulation indépendante de la voûte et de la sole pour chaque chambre
  - Température de fonctionnement maxi : 450°C
  - Commandes digitales : gestion précise du temps et de la température
  - Alimentation : 400/3/N/T
- **Hotte aspirante motorisée**
  - Possibilité d'ajouter un kit d'élimination des vapeurs et des odeurs, avec filtre à charbon actif, évitant ainsi le raccordement à un conduit d'évacuation
- **2 possibilités de soubassement :**
  - Support simple (avec 3 glissières porte-plaques, et équipé d'origine de 4 roulettes avec frein) ou chambre de pousse

- 12 pizzas o 30 cm 
- 9 pizzas o 35 cm 
- 5 plaques 600 x 400 

CAPACITÉ D'UNE CHAMBRE 1200 X 1100 MM

FURNOTEL– 25 - 27 quai de l'Industrie 91200 ATHIS MONS - Tél : 01 75 30 20 20 - Fax : 01 75 30 20 22
SERVICE COMMERCIAL : 01 75 30 20 21 - SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES : 01 75 30 20 23 - SERVICE TECHNIQUE : 01 75 30 20 25











Un choix infini de personnalisations !



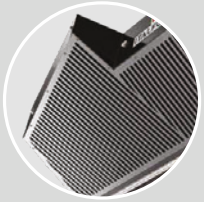








PANNEAU DE COMMANDE
TACTILE



HOTTE ASPIRANTE
MOTORISÉE

- **Les fours BULL sont disponibles dans d'autres dimensions :**
  - Taille L
  - Taille M
  - Taille S

Sur demande, merci de prendre contact avec votre délégué(e) régional(e).

MODÈLE	DIMENSIONS INTERNES (L X P X H) MM	CAPACITÉ PIZZAS PAR CHAMBRE	CAPACITÉ PLAQUES PAR CHAMBRE
BULL TAILLE L	1230 x 630 x 170	8 pizzas Ø 30 cm	3 plaques 600 x 400 mm
BULL TAILLE M	930 x 930 x 170	9 pizzas Ø 30 cm	2 plaques 600 x 400 mm
BULL TAILLE S	930 x 630 x 170	6 pizzas Ø 30 cm	2 plaques 600 x 400 mm

Besoin de plus d'informations ?
Contacter notre service commercial pour tout détails complémentaires au *01 75 30 20 21*

FURNOTEL– 25 - 27 quai de l'Industrie 91200 ATHIS MONS - Tél : 01 75 30 20 20 - Fax : 01 75 30 20 22
SERVICE COMMERCIAL : 01 75 30 20 21 - SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES : 01 75 30 20 23 - SERVICE TECHNIQUE : 01 75 30 20 25

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Rendez-vous sur le site **www.italforni.it**

pour configurer votre propre four BULL.

CARACTÉRISTIQUES COMPLÉMENTAIRES

- Revêtement en verre trempé coloré, **résistant aux chocs et aux températures élevées**
- Pierres **réfractaires** à la voûte, à la sole et sur les côtés
- Sole en pierre **réfractaire** épaisseur **30 mm**
- Très grande capacité : **3 chambres de cuisson 1200 x 1100 mm**
- Hotte aspirante **motorisée**
- Panneau de commande tactile **et affichage digital**
- Isolation ultra performante, **garantissant une température externe** du four de l'ordre de 30°C
- Alimentation **électrique**

FOURS À PIZZA - SÉRIE BULL - 3 CHAMBRES - ROUGE OU NOIR*

RÉF.	COMPOSITION	DIM. INT. *(L X P X H) MM* *Capacité pizzas*	DIM. *HORS TOUT (L X P X H) MM*	PUISS. *(KW)*	ALIM.	POIDS *KG*
BULL3CHHCE	• Version 3 chambres • Hotte motorisée • Cellule de levage hauteur 500 mm + roulettes haut. 160 mm	3 chambres : 1200 x 1100 x 170 Capacité : 3 x 12 pizzas ø 30 cm ou 3 x 9 pizzas ø 35 cm	L 1632 x P 1445 (four) + 452 (hotte) + 100 (raccord 3 chambres) x H 2180	40	400/3/N/T	1160

* Coloris de base rouge ou noir – Personnalisable au choix avec toutes teintes RAL (+5%)

Besoin de plus d'informations ?
Contacter notre service commercial pour tout détails complémentaires au *01 75 30 20 21*

FURNOTEL– 25 - 27 quai de l'Industrie 91200 ATHIS MONS - Tél : 01 75 30 20 20 - Fax : 01 75 30 20 22
SERVICE COMMERCIAL : 01 75 30 20 21 - SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES : 01 75 30 20 23 - SERVICE TECHNIQUE : 01 75 30 20 25