



FOUR GRAND-MÈRE

— *Le temps du bon !* —

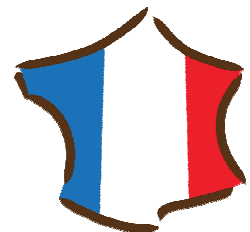


Photo : Piccola Italia (68) Kaisersberg

2020

CATALOGUE GAMME PROFESSIONNELLE

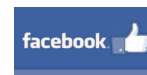
GARANTIE 5 ANS



FOUR GRAND MERE
2, rue de la Gare
F - 88700 JEANMENIL

SIRET : 481 123 289 000 11
Intracom : FR82 481 123 289

Tél : +33(0)3 29 65 20 53
Fax : +33(0)3 29 65 46 97

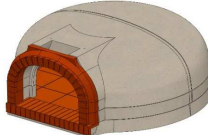


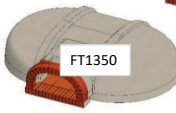
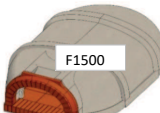
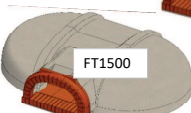
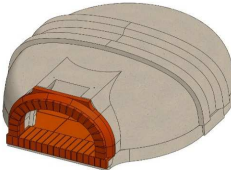
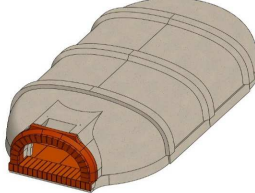


fourgrandmere.com

fourgrandmere@fourgrandmere.com

GAMME PRO

Tous les fours de cette page existent en Version Equipée (four + isolation complète + porte fonte + buse de raccordement avec clapet + porte isolante réfractaire

Modèle	Poids / surf int / Ø conduit (en mm)	Modèle	Poids / surf int / Ø conduit (en mm)
Référence	Encombrement ext : L / P / H	Référence	Encombrement ext : L / P / H
PRO 800 F800C voûte chamotte, sole et cintre briques F800B voûte, sole et cintre briques	295 Kg / 0,49 m ² / Ø 155mm 1.10 m / 1.06 m / 0.55 m	F1030SC Voûte, sole en chamotte et cintre brique. Porte de 43 cm	252 kg / 0.83 m ² / Ø 155mm 1.25 m / 1.24 m / 0.49 m
PRO 950 F950C voûte chamotte, sole et cintre F950B voûte, sole et cintre briques	420 Kg / 0,7 m ² / Ø 155mm 1.24 m / 1.22 m / 0.55 m	FOUR REHAUSSE + 7,5 cm	FOUR DOUBLE ENTREE
F1200L	Voûte, sole en chamotte et cintre brique. Porte de 50 cm 385 Kg / 1,13 m ² / Ø 200 mm 1.47 m / 1.46 m / 0.55 m		
PRO 1350 STANDARD PRO 1350 LATERAL	F1350C ou FT1350C voûte chamotte sole et cintre briques F1350B ou FT1350B voûte, sole et cintre briques F1350C ou B 561 kg / 0.93 m ² / Ø 180mm 1.07 m / 1.54 m / 0.44m FT1350C ou B 564 kg / 0.99 m ² / Ø 200mm 1.52 m / 1.17 m / 0.44m	PRO 1500 STANDARD PRO 1500 LATERAL	F1500C ou FT1500C voûte chamotte sole et cintre briques F1500B ou FT1500B voûte, sole et cintre briques F1500C ou B 670 kg / 1.23 m ² / Ø 180mm 1.17 m / 1.70 m / 0.44m FT1500C ou B 704 kg / 1.29 m ² / Ø 180 ou 200mm 1.66 m / 1.34 m / 0.45m Existe en modèle réhaussé soit +7,5 cm.
  1 sortie de fumée Ø 180	PRO 1500 COURT 22	  1 sortie de fumée Ø 180	FL1500C voûte chamotte sole et cintre briques FL1500B voûte, sole et cintre briques
 1 sortie de fumée Ø 180 Cette gamme existe également avec rallonge centrale de 33 cm ou 44 cm.	FC1500C22 voûte chamotte sole et cintre briques FC1500B22 voûte, sole et cintre briques 554 kg / 0.92 m ² / Ø 180mm 1.17 m / 1.37 m / 0.44m	PRO 1500 LONG  2 sorties de fumée Ø 180, carneau intégré dans l'option four équipé	FL1500C voûte chamotte sole et cintre briques FL1500B voûte, sole et cintre briques 989 kg / 1,75 m ² / Ø 200mm 1.17 m / 2.25 m / 0.44m Existe en modèle réhaussé soit +7,5 cm.

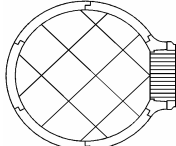
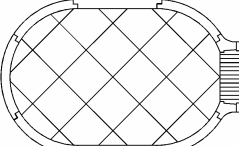
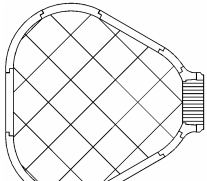
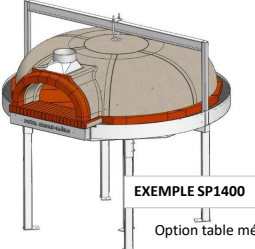
GAMME SUPER PRO

Voûte en béton de chamotte, suspendue à un ou plusieurs portiques métalliques. En option porte de 50 cm ou 60 cm. Prévoir alors, augmentation du Ø de conduit. Tous les fours de cette gamme existent aussi en voûte briquetée (nous consulter)

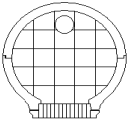
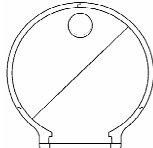
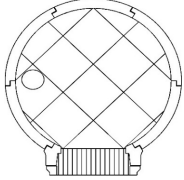
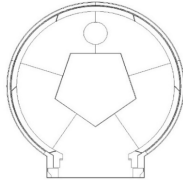
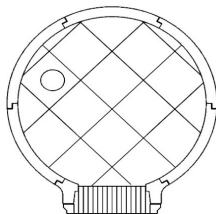
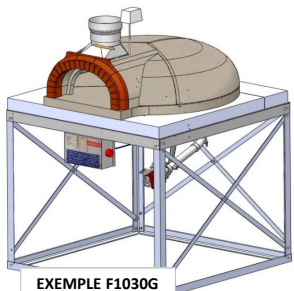
En option : le système vapeur (pour utilisation en boulangerie)

Support métallique : Pour une commande d'un four Super Pro avec une table, nous prévoyons une hauteur de sole finie à 1,20 m (Pour autre dimension, nous le préciser lors de la commande)

Option four équipé : Four livré avec portique, isolation complète, porte extérieure fonte, porte isolante réfractaire, buse(s) de raccordement à clapet Ø 180 et rallonge de buse, carneau de raccordement selon modèle.

SP1200 ou SP1400  1 sortie de fumée Ø 180	Voûte chamotte sole et cintre briques. Porte de 43 cm SP1200 584 kg / 1,13 m ² /Ø 180 1.36 m / 1.46 m / 0.46 m SP1400 747 kg / 1,53m ² /Ø 180 1.56 m / 1.67 m / 0.46 m Existe en modèle réhaussé soit +7,5 cm.	SP1900 ou SP2100  2 sorties de fumées Ø 180	Voûte chamotte sole et cintre briques. Porte de 43 cm SP1900 967 kg / 1,97m ² /Ø 200 1.36 m / 2.16 m / 0.46 m SP2100 1140 kg / 2,52 m ² / Ø 200 1.56 m / 2.37 m / 0.46 m Existe en modèle réhaussé soit +7,5 cm.
SP1902 ou SP2102  3 sorties de fumées Ø 180	Voûte chamotte sole et cintre briques. Porte de 43 cm SP1902 1142 kg / 2,63m ² /Ø 250 2.07 m / 2.07 m / 0.46 m SP2102 1392 kg / 3,25m ² /Ø 250 2.28 m / 2.28 m / 0.46 m	 Option table métallique	Cette gamme est proposée pour des surfaces utiles jusqu'à 7m ² et plus. Nous proposons également, une gamme de four de boulangerie avec foyer séparé (gueulard inférieur ou foyer latéral) sole fixe ou sole rotative.

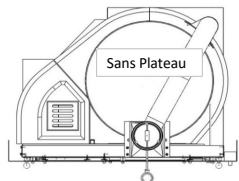
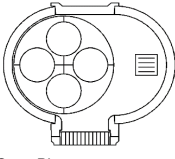
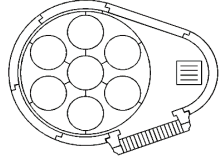
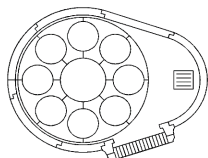
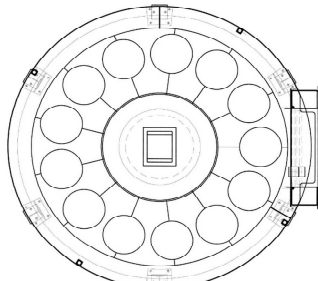
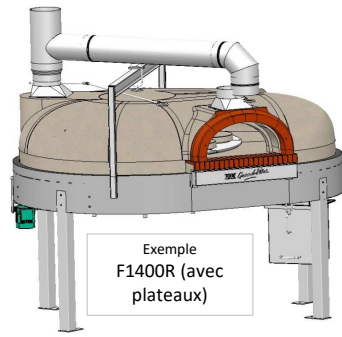
FOURS GAZ ou MIXTES (BOIS/GAZ) SOLE FIXE

Modèle Référence	Poids / surf int / Ø conduit Encombrement ext : L / P / H	Modèle Référence	Poids / surf int / Ø conduit Encombrement ext : L / P / H
F950G 	Voûte chamotte, sole et cintre briques. 555 Kg / 0,7 m ² / Ø 180mm porte de 43 cm 1.28 m / 1.26 m / 1.65 m	F1030G 	Voûte et sole en chamotte et cintre briques. 400 Kg / 0,83 m ² / Ø 180mm porte de 43 cm 1.24 m / 1.24 m / 1.66 m
F1200BG 	Voûte chamotte, sole et cintre briques 828 Kg / 1.13 m ² / Ø 200mm porte de 50 cm 1.56 m / 1.52 m / 2.00 m	F1200LG 	Voûte et sole chamotte, cintre briques 563 Kg / 1.13 m ² / Ø 200mm porte de 50 cm 1.46 m / 1.46 m / 1.68 m
F1400BG 	Voûte chamotte, sole et cintre briques 1048 Kg / 1,53 m ² / Ø 200mm porte de 50 cm 1.77 m / 1.77 m / 2.00 m	 EXEMPLE F1030G	Ces fours sont livrés avec : support métallique - Brûleur gaz - Affichage écran tactile - Armoire électrique et toutes les sécurités conformément au règlement (UE) 2016/426 (Appareils au gaz) - thermomètre affichage digital servant de thermostat - Buse sans clapet - Porte fonte sans loquet - Isolation complète - Portique (selon modèle).

Ces 5 fours peuvent fonctionner au gaz **et** au bois en rajoutant un pare-braises.

Pour que les flammes et la cuisson soient visibles de vos clients, nous pouvons ajouter une ou plusieurs portes "SPECTACLE" (porte vitrée, paroi froide) sur fours Gaz - fours Gaz et Bois (mixte).

FOURS A BOIS - SOLE ROTATIVE AVEC ou SANS PLATEAUX TOURNANTS

FPRO-R  Sans Plateau	Sole rotative Ø 85 cm Voûte chamotte 637 Kg / conduit Ø 200mm porte de 50 cm 1.51 m / 1.25 m / 1.74 m	F1500R 	Sole rotative Ø 85 cm 4 platx de 32 cm ou 3 de 36 cm Voûte 2/3 briques, 1/3 chamotte 1116 Kg / Ø 180mm porte de 43 cm 1.67 m / 1.34 m / 1.93m
F1200R 	Sole rotative Ø 120 cm 7 platx de 32 ou 5 de 36 + 1 de 32 Voûte chamotte 1286 Kg / Ø 200mm porte de 50 cm 1.94 m / 1.55 m / 1.97m	F1400R 	Sole rotative Ø 140 cm 8 platx de 32 + 1 de 47 ou 7 de 36 + 1 de 47 ou 6 de 40 + 1 de 40 ou 5 de 47 + 1 de 32 Voûte chamotte 1522 Kg / Ø 200mm porte de 50 cm 2.16 m / 1.75 m / 1.97m
F1200RSP Sans Plateau		F1400RSP Sans Plateau	
F2000R 	Sole rotative Ø 200 cm 13 platx de 32 ou 12 de 36 ou 10 de 40 ou 9 de 47 Voûte chamotte 2700 Kg / Ø 250mm Porte de 50 cm 2.33 m / 2.37 m / 2.09m	 Exemple F1400R (avec plateaux)	

Pour faire gagner du temps au pizzaiolo, inutile de tourner les pizzas **grâce aux plateaux tournants**
Porte de 60 cm, porte spectacle possibles (sauf PRO-R)

Foyer Droite ou Gauche

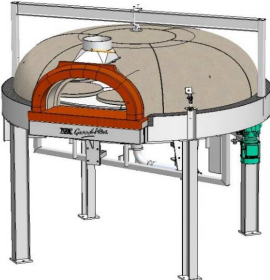
FOUR MIXTES (BOIS et GAZ), SOLE ROTATIVE AVEC ou SANS PLATEAUX TOURNANTS CERTIFICATION CE PAR CERTIGAZ

Modèle Référence	Poids / surf int / Ø conduit Encombrement ext : L / P / H	Modèle Référence	Poids / surf int / Ø conduit Encombrement ext : L / P / H
F1500RBG	Sole rotative Ø 95 cm 4 platx de 32 cm ou 3 de 36 Voûte 2/3 briques, 1/3 chamotte 1116 Kg / Ø 180mm porte de 43 cm 1.67 m / 1.34 m / 1.93m	F1400RBG	Sole rotative Ø 140 cm 8 platx de 32 cm ou 7 de 36 ou 6 de 40 ou 5 de 47 Voûte chamotte 1522 Kg / Ø 200mm porte de 50 cm 2.16 m / 1.75 m / 1.97m
F1200RBG	Sole rotative Ø 120 cm 6 platx de 32 cm ou 5 de 36 ou 5 de 40 Voûte Chamotte 1286 Kg / Ø 200mm porte de 50 cm 1.94 m / 1.55 m / 1.97m	F2000RBG	Sole rotative Ø 200 cm 13 platx de 32 ou 12 de 36 ou 10 de 40 ou 9 de 47 Voûte chamotte 2700 Kg / Ø 250mm Porte de 50 cm 2.33 m / 2.37 m / 2.09m
F1200RBGSP Sans Plateau			Peut fonctionner au bois et (ou) au gaz (deux brûleurs). De 140 à 200 pizzas/heure en 1'30" selon modèle. (Livré avec habillage inox)

Les fours **rotatifs** gaz et **mixtes (bois/gaz)** sont livrés avec le châssis métallique, les portes, l'isolation inférieure et supérieure, les buses de raccordement, le carneau, le portique (selon modèle), le cendrier, l'éclairage (selon modèle), le brûleur gaz, l'affichage avec écran tactile, armoire électrique et toutes les sécurités conformément au règlement (UE) 2016/426 (Appareils au gaz).

FOURS GAZ - SOLE ROTATIVE AVEC ou SANS PLATEAUX TOURNANTS CERTIFICATION CE PAR CERTIGAZ

Brûleur à gaz central. Régulation par mesure de température infrarouge au passage de chaque plateau.

FPRO-RG	Sole rotative Ø 85 cm Voûte chamotte 667 Kg / conduit Ø 200mm Porte de 50 cm 1.51 m x 1.25 m x 1.74	F950RG	Sole rotative 95 cm 4 platx de 32 cm ou 3 de 36 Voûte chamotte 935 kg / Ø 180mm Porte de 43 cm 1.26 m / 1.23 m / 1.64 m
F1200RG	Sole rotative 120 cm 6 platx de 32 cm ou 5 de 36 Voûte chamotte 1050 kg / Ø 200mm Porte de 50 cm 1.51 m / 1.55 m / 1.67m	F1400RG	Sole rotative 140 cm 8 platx de 32 cm ou 7 de 36 ou 6 de 40 ou 5 de 47 Voûte chamotte 1290 Kg / Ø 200mm Porte de 50 cm 1.71 m / 1.75 m / 1.77m
F1200RGSP Sans Plateau		F1400RGSP Sans Plateau	
F2000RG	Sole rotative 200 cm 13 platx de 32 cm ou 12 de 36 ou 10 de 40 ou 10 de 43 9 de 45 ou 9 de 47 Voûte chamotte 2700 Kg / Ø 250mm Porte de 50 cm 2.33 m / 2.37 m / 2.09m	 <p>Exemple F1400RG (avec plateaux tournants)</p>	

ACCESSOIRES

Accélérateur de tirage

Nous préciser le Ø du conduit de fumée lors de votre commande



(y compris chapeau et variateur de vitesse)

Pour pallier le défaut de tirage des conduits de fumée, se place en souche de cheminée. Système "venturi", peut aspirer des gaz à 700 °C, débit de 500 m³/heure, dépression de 30 Pa. Permet le nettoyage par hérisson sans aucun démontage.

ACAS160/230 - sur conduit Ø160 à 230 13 kg

ACAS250/300 - sur conduit Ø250 à 300 17 kg

AC101 - Avec clapet
Ø 155 mm / 3,9 kg

AC99 - Avec clapet
Ø 180 mm / 4,5 kg

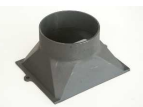
AC101SC - Sans clapet
Ø 155 mm / 3,3 kg

AC99SC - Sans clapet
Ø 180 mm / 4 kg

Buse de raccordement



Raccordement du four à un conduit métallique.



Conduit inox double isolé pour Camion

Ensemble complet d'installation d'un four dans une camionnette comprenant, conduit, étanchéité de passage de toiture, chapeau anti-refouleur ou Aspiflam, raccordement pour buse de Ø180 - 200mm

ACC950CAMION - sur conduit Ø 180 10 kg

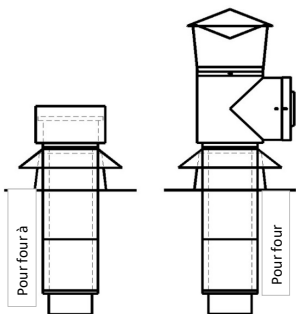
ACC1500LATCAMION - sur conduit Ø 200 11 kg

ACC1200LCAMION - sur conduit Ø 230 13 kg

ACC950CAMIONG - sur conduit Ø 180 23 kg

ACC1500LATCAMIONG - sur conduit Ø 200 24 kg

ACC1200LCAMIONG - sur conduit Ø 230 26 kg



Proposée pour les fours depuis le PRO800 jusqu'au FSP2102

Détail par four (voir tarifs)

Bannetons



AC9 - Longueur 39 cm
Par 1 ou par 5

Panier toilé pour faire lever des pains courts.



AC8 - Ø 24 cm
Par 1 ou par 5

Panier toilé, osier blanc pour faire lever des pains de 800g. Toile épaisse.

Brosse manche inox (embout bois)

Brosse en poils laiton pour nettoyer la sole avant l'enfournement.

AC45
L 1,20 / 0,76 kg

AC43
L 1,50 / 0,84 kg

AC44
L 2,20 / 0,92 kg

AC46 - Brosse de rechange



Cendrier

Réf : **AC 2**

L 0,44 / P 0,09 / H 0,25 / 4,4 kg

Se fixe à l'avant de la sole, permet aux fumées et poussières d'être aspirées par le conduit de fumées équipé d'un couvercle qui étouffe les braises.



Ensemble pizzaïolo standard

AC58 équipé de

Poignée plastique. - Pelle aluminium L 1,35 Ø 33cm
- Pelle à défourner inox L 1,35 Ø 18 cm
- Brosse laiton L 1,35

Support mural inox 4 outils -
Cuillère pizzaïolo - Coupe pâte - Couteau pizzaïolo - Roulette à pizza inox Ø 9cm -
Spatule inox 12cm - Pince pour plat.



Boîte 135x33x8 / 4,5 kg

Ensemble pizzaïolo pro

AC59 équipé de

Poignée plastique
- Pelle aluminium Orchidée Ø 33cm perforée L 1,70
- Pelle à défourner inox Ø 18cm perforée avec coulisse L 1,70
- Brosse laiton orientable L 1,70
Support mural inox 4 outils -
Cuillère pizzaïolo - Coupe pâte - Couteau pizzaïolo - Roulette à pizza inox Ø 9cm -
Spatule inox 12cm - Pince pour plat.



Boîte 170x33x8 / 5,5 kg

Ensemble pizzaïolo universel Poignée plastique. Manche rallongeable par élément

AC60 équipé de

- Pelle à défourner inox Ø 18cm avec coulisse L 1,00 - 1,35 - 1,70
- Brosse laiton L 1 - 1,35 - 1,70
Support mural inox 4 outils - Cuillère pizzaïolo - Coupe pâte - Couteau pizzaïolo - Roulette à pizza inox Ø 9cm -
Spatule inox 12cm - Pince pour plat.



L 100-135-170 cm

Boîte 170x33x8 6,5 kg

Hotte d'habillage

(Ne convient pas aux fours Réel)

AC102 - Le Flamme et Marmiton

L 1,15 / P 0,99 / H 1,08 / 10 kg

AC103 - Le Campagnard

L 1,20 / P 1,12 / H 1,08 / 13 kg

AC104 - Le Gourmet / F1030

L 1,34 / P 1,28 / H 1,08 / 16 kg

AC108 - F1500 latéral

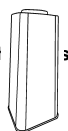
L 1,94 / P 1,4 / H 0,98 / 15 kg



Habillage rapide et esthétique du four, réalisé en matériau composite.

AC109 - Rallonge de hotte - H 0,60 cm

AC107 - Chapeau de hotte
L 0,3 / P 0,35 / H 0,15 / 6 kg

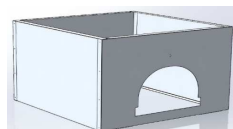


CFHABITOLENOIR (simple)

H 2,00 m | 0,90

CFHABITOLENOIRP

(avec porte inférieure)
H 2,00 m | 0,90

















CFHABINOX1030C (PRO950-F1030C)

L 1,24 / P 1,24 / H 0,70 30 kg

CFHABINOX1200L (F1200L)

L 1,45 / P 1,45 / H 0,70 35 kg

ACCESSOIRES (SUITE)

<p>Kit Pro</p> 	<p>KITPRO</p> <p>Comprend : Thermomètre à visée laser (AC22) - ensemble pizzaiolo pro (AC59) - cendrier (AC2)</p> <p>9 kg</p>	<p>Pelle à braise manche inox (embout bois) Pour retirer et manipuler cendres et braises.</p>  <p>ACM20 L 1,20 / 0,7 kg ACM21 L 1,50 / 0,85 kg ACM22 L 2,20 / 1 kg</p>
<p>Livre de recettes et d'utilisation</p> 	<p>MNOTICE</p> <p>Livret d'utilisation, un peu d'Histoire sur le four à bois, et des recettes traditionnelles simples.</p>	<p>Grill viande</p>  <p>AC7 L 0,36 / P 0,36 / H 0,06 / 1,5 kg</p>
<p>Pelles Aluminium</p>  <p>AC27 - Pelle à trous L 1,91 Ø 41 / 1 kg AC28 - Pelle à trous L 1,84 Ø 33 / 0,7 kg</p> <p>Perforée de petits trous ovoïdaux, facilite le décollage de la pizza.</p> <p>ACM41 - Pelle Orchidée L 1,70 Ø 33 / 1,17 kg ACM26 L 1,20 m Ø 26 / 0,94 kg ACM28 L 1,50 Ø 30 / 1,16 kg ACM29 L 2,20 Ø 30 / 1,3 kg</p> <p>Pelle inox manche inox (embout bois) poignée bois, permet de suspendre au support ACM50.</p>  <p>ACM18 L 1,20 Ø 18 cm / 0,68 kg ACM15 L 1,50 Ø 18 / 0,7 kg ACM17 L 2,20 Ø 18 / 0,72 kg</p>		<p>Grill - Fumoir - Séchoir</p>  <p>AC70 Tout inox 3 niveaux amovibles Manche bois huilé logo FGM</p> <p>Grille la viande Fume le poisson Sèche les fruits</p> <p>L 0,45 / P 0,34 / H 0,17 / 4,5 kg</p>
<p>Pelle Inox manche Alu</p>  <p>AC29 L 1,50 Ø 29 / 0,75 kg</p>		<p>Moufles thermiques</p>  <p>ACM23 - Longueur 20 cm</p> <p>Longues moufles doublées, cuir épais, très efficaces contre les brûlures.</p>
<p>Pelle Tout inox Fabrication française.</p>  <p>AC3 L 1,15 Ø 18 / 0,76 kg AC31 L 1,27 Ø 31 / 1,2 kg</p>		<p>Plat à rotir alu</p>  <p>ACM06 - Epaisseur 4 mm 0,50 x 0,40 x 0,095 / 4 kg ACM07 - Epaisseur 4 mm 0,45 x 0,35 x 0,08 / 3,5 kg ACM08 - Epaisseur 4 mm 0,35 x 0,25 x 0,07 / 1,8 kg</p> <p>Plat à rôtir en aluminium. Plusieurs gigots, plusieurs poulets, un gratin ou des lasagnes pour quinze personnes (selon le modèle choisi)</p>
<p>Pelles Bois Les pelles bois sont surtout utilisées pour l'enfournement et le défournement du pain. Moins lisses et moins conductrices de la chaleur que les pelles métalliques, elles ont la propriété naturelle de retenir la farine et d'être moins adhérentes.</p>  <p>AC5 - Ø 30 L 1,10 ou 1,50 / 1 kg AC53 - Ø 40 L 1,10 ou 1,50 / 1,4 kg</p> <p>Véritables pelles traditionnelles de boulangerie en hêtre massif.</p> <p>Pelle bois à garnir</p>  <p>AC51 - Ø 30 <u>Par 1 ou par 5</u> AC52 - Ø 40 <u>Par 1 ou par 5</u></p> <p>Pour stocker momentanément et enfourner des pâtes ou des pizzas prêtes à cuire. En hêtre massif.</p>		<p>Poteries Alsaciennes</p> <p>Réf MTERRINE2 Terrine Long : 26 cm</p> <p>Réf : MTERRINE1 Plat à Baeckeoffe Long : 37 cm</p> <p>Réf : MTERRINE3 Plat à Baeckeoffe Long : 45 cm</p> <p>Réf : MCAQUELON Tourtière Ø 19 cm</p> <p>Réf : MRECTANGUL Plat à Lasagnes Dim : 30x23</p> <p>Réf : MKOUGLOF Ø 20 cm</p> 

ACCESSOIRES (FIN)

<p>Portes extérieures fonte</p>  	<p>AC6 - Standard Passage : L 0,44 - H 0,24 7 kg</p> <p>AC61 - Réhaussée Passage : L 0,44 - H 0,31 10,6 kg</p>	<p>Poele à marrons</p>  <p>ACM24 L 0,90 Ø 28 cm / 1,15 kg Poêle acier, perforée, pourvue d'un grand manche.</p>
<p>Porte extérieure fonte avec vitre</p>  	<p>AC62 - Standard Passage : L 0,54 - H 0,25 10,2 kg</p> <p>AC63 - Réhaussée Passage : L 0,54 - H 0,31 11,7 kg</p> <p>AC61+VITRE - Réhaussée Passage : L 0,44 - H 0,31 10,6 kg</p> <p>AC64 ISIDOR Porte vitrée à effet venturi Passage : L 0,44 - H 0,24 7,7 kg</p>	<p>Pare-Braises en inox</p>  <p>AC65 en inox ép. 4mm L 0,50 l 0,12 H 0,45 2,35 kg</p> <p>Porte isolante réfractaire</p>  <p>AC1R - Standard de 43 cm L 0,44 / P 0,02 / H 0,22 / 6,2 kg AC15R - Standard 50 cm L 0,52 / P 0,02 / H 0,23 / 8 kg</p> <p>AC11R - Réhaussée 43 cm L 0,44 / P 0,02 / H 0,3 / 8,2 kg AC16 - Réhaussée 50 cm L 0,52 / P 0,02 / H 0,3 / 5,5 kg</p> <p>En acier inox et béton de chamotte, elle restitue la chaleur pour une cuisson homogène.</p>
<p>S'adapte sur les fours Passage 43,6 cm de largeur</p>		
<p>Roulette à pizzas</p> 	<p>ACM19 - Ø 10 cm Roulette inox Ø 10 cm, un outil de professionnel.</p>	<p>Raclette inox manche inox manche inox (embout bois)</p>  <p>AC41 L 1,20 / 0,6 kg AC40 L 1,50 / 0,8 kg AC42 L 2,20 / 1 kg</p> <p>Pour ordonner le bois dans le four et tirer cendres et braises dans le cendrier.</p>
<p>Thermomètres</p>  <p>Long : 0,40</p> 	<p>AC20 - de voûte Le thermomètre de voûte, installé lors de la pose du four, prend la température du réfractaire dans son épaisseur (500°C).</p> <p>AC22 - portable, laser. Le thermomètre laser pour une lecture instantanée en tout point de votre four (500°C)</p>	<p>Support mural (seul) pour outils manche inox (embout bois)</p>  <p>ACM50 L 0,46/ 0,2 kg</p> <p>A fixer au mur (peut recevoir 5 accessoires)</p>
<p>Serviteur avec 5 articles manche inox (embout bois)</p>  <p>Support proposé avec 5 accessoires de 1,20 m de longueur</p>	<p>ACM40 : équipé des articles suivants <u>l'indispensable</u></p> <p>ACM26 : pelle inox Ø 26 ACM18 : pelle inox Ø 18 AC45 : balayette ACM20 : pelle à braises AC41 : raclette courbée</p>	<p>Tables (ou support métallique) (voir Tarifs)</p>

INSTALLATION DANS VEHICULE ou REMORQUE

FOURS BOIS SOLE FIXE

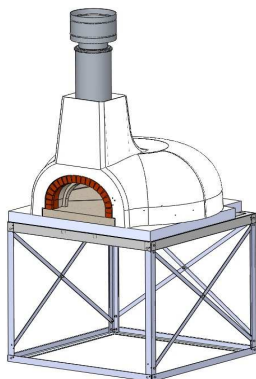
F800CCAMION/F800BCAMION

Surf. Utile : 0.49 m² Conduit Ø 180 mm

Voûte Brique ou Voûte Chamotte, sole en pavés amovibles, cintre brique.

Porte de 43 cm

Poids 439 kg



Comprenant : four 800 ou 950 ou 1030 - 1200L - cerclage de maintien - isolation supérieure en fibre minérale Ep. 63 mm - isolation inférieure en silicate de calcium 80 mm - buse de raccordement sans clapet en Ø 180 avec augmentation pour 1030 et 1200 - porte fonte - porte isolante réfractaire - support métallique - hotte d'habillage - (4 faces inox pour 1200L) conduit complet en inox isolé (y compris chapeau anti-refouleur)

F950CCAMION/F950BCAMION

Surf. Utile : 0.70 m² Conduit Ø 180 mm

Voûte Brique ou Voûte Chamotte, sole en pavés amovibles, cintre brique.

Porte de 43 cm

Poids 588 kg

F1030CCAMION

Surf. Utile : 0.83 m² Conduit Ø 200 mm

Voûte Chamotte, sole chamotte, cintre brique

Porte de 43 cm

Poids 409 kg

F1200LCAMION

Surf. Utile : 1.13 m² Conduit Ø 230 mm

Voûte Chamotte, sole chamotte, cintre brique

Porte de 50 cm

Poids 592 kg

FOURS MIXTES (BOIS et GAZ) SOLE FIXE (CERTIFICATION par CERTIGAZ)

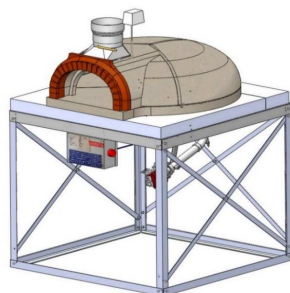
F950BGCAMION

Surf. Utile : 0.70 m² Conduit Ø 180 mm

Voûte brique ou chamotte, sole en pavés amovibles, cintre brique.

Porte de 43 cm

Poids 608 kg



F1030BGCAMION

Surf. Utile : 0.83 m² Conduit Ø 200 mm

Voûte et sole chamotte, cintre brique

Porte de 43 cm

Poids 454 kg

F1200LGCAMION

Surf. Utile : 1.13 m² Conduit Ø 230 mm

Voûte et sole chamotte, cintre brique

Porte de 50 cm

Poids 624 kg

Comprenant : four 950 - 1030 ou 1200L - cerclage de maintien - buse sans clapet - porte fonte - isolation supérieure en fibre minérale Ep. 63 mm - isolation inférieure en silicate de calcium Ep. 80 mm - 1 brûleur coudé de 27 kW - 1 kit d'allumage et de contrôle auto - 1 contrôle de dépression du conduit de fumée - l'affichage avec écran tactile, 1 sécurité de surchauffe de la voûte - 1 sonde de température de la sole - 1 armoire électrique et toutes les sécurités conformément au règlement (UE) 2016/426 (appareils à gaz) - support métallique - conduit complet en inox isolé avec l'Aspiflam - habillage 4 faces inox)

FOUR BOIS OU FOUR GAZ SOLE ROTATIVE

FPRO-R V2 (BOIS)

Sole Ø 0.85 m

Porte de 50 cm

larg 1.51 x P 1.25 x H 1.74

Conduit Ø 200 mm

Poids 648 kg

FPRO-RG V2 (GAZ)

Sole Ø 0.85 m

Porte de 50 cm

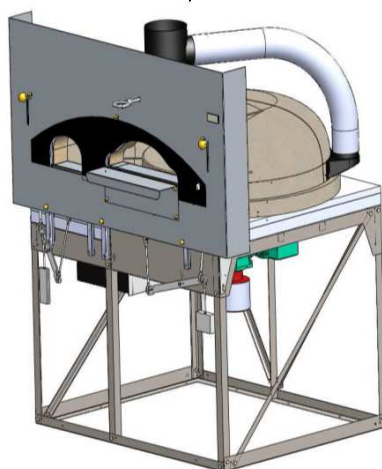
larg 1.51 x P 1.25 x H 1.74

Conduit Ø 200 mm

Poids 631 kg

Comprenant : le four, le châssis métallique, les portes coulissantes en verre néoceram, l'isolation inférieure et supérieure, les buses de raccordement, le carneau, le conduit camion, le cendrier, le pare braises, l'armoire électrique, l'habillage supérieur inox avec tablette.

Options : Habillage inox faces latérales, arrière et inférieure.



Comprenant : le four, le châssis métallique, les portes coulissantes en verre néoceram, l'isolation inférieure et supérieure, les buses de raccordement, le carneau, le conduit camion avec aspiflam, le brûleur gaz, l'affichage avec écran tactile - l'armoire électrique et toutes les sécurités conformément au règlement (UE) 2016/426 (appareils à gaz) - l'habillage supérieur inox avec tablette.

Options : Habillage inox faces latérales, arrière et inférieure.