

Four à bois d'extérieur



La qualité professionnelle

- Revêtement extérieur 100% inox
- Isolation intérieur en fibre de céramique
- Œillette permettant de surveiller la cuisson
- Thermomètre à sonde professionnel

Tout types de cuisson (système breveté)

- Clapet fermé : Cuisson basse à 150- 200°C
Ex : Pain, Viande, Poisson, Légume, Pâtisserie
- Clapet ouvert : Cuisson rapide à 450 à 500°C
Ex : Tarte flambée, Tarte fine, Pizza 90 secondes, Grillade

Un four autonome

- Foyer à combustion arrière : buchettes de bois ou pellets alimentaires. Système à tiroir. Régulateur de température.
- Réservoir amovible pour un nettoyage facile

Marcel, le four à bois nomade

- Pieds rabattables, cheminés démontable, poignée de transport intégrée orientable
- Poids total : 36Kg
- Dimension ext. mode utilisation :
(L x l x H) : 755 x 439 x 918 mn
- Dimension ext. mode stockage :
(L x l x H) : 755 x 439 x 335 mn



WISSEMBOURG
(siège social)

56, rue de l'industrie
67160 WISSEMBOURG
03 88 54 24 25
infos@walter-ets.com

NANCY

895, Bd Jean Moulin CS 20406
54001 NANCY CEDEX
03 83 36 77 20
nancy@walter-ets.com

DIJON

19, rue de Cracovie
21850 ST-APOLLINAIRE
0380 66 37 91
dijon@walter-ets.com



SUIVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX
WALTER-ETS
www.walter-ets.com