



Spécialiste de la flamme

SUBITO COTTO 95

Prenez du plaisir à faire de bonnes pizzas comme au restaurant!

Le **Subito Cotto** est un vrai petit four à bois, idéal pour une utilisation à la maison, avec une voûte et une sole entièrement en béton réfractaire de haute qualité.

Comme un four à bois traditionnel, une fois la température de cuisson atteinte, le four maintient longtemps cette température même après extinction du feu.

Le **Subito Cotto** est idéal pour cuisiner les pizzas mais aussi du pain et toutes sortes de plats comme les viandes, poissons, légumes et desserts.

Tous les modèles **Subito Cotto** sont prêts à être utilisés, il n'y a pas besoin de les assembler et de les isoler, la finition est réalisée par une coque en composite.

Par leur poids relativement modéré, ils peuvent être transportés facilement sur la terrasse ou dans le jardin.

Leur consommation de bois est vraiment faible et il faut seulement 50 minutes pour atteindre 450°C.

Le **Subito Cotto** est certifié **100 % fabriqué en Italie.**

Tous les composants sont de fabrication artisanale, en direct de notre usine selon une méthode rigoureuse.



Usage:
Extérieur - Intérieur



4-5 Pizzas



Poids
280 Kg

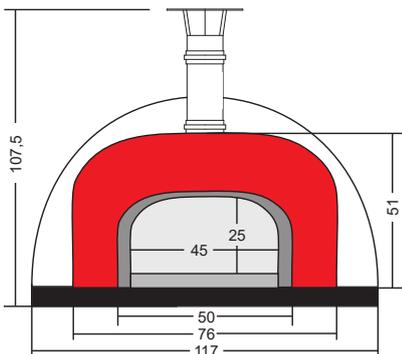


Temps de chauffe
50 min. / 450 C°

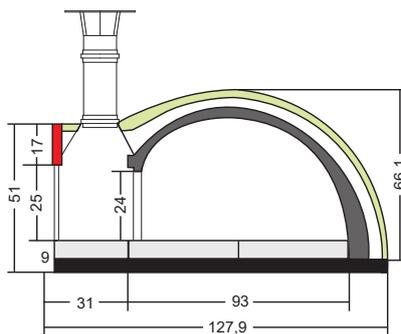


Consommation
Bois: 10 Kg/h

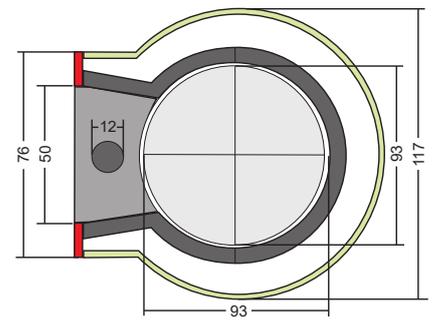
Dimensions



Vue de devant



Vue de coupe



Vue de dessus

gf-flam.com