

L'appareil Pierrade® autonome original de 1985, toujours très utilisé, mais principalement **conseillé** pour l'utilisation en **terrasse**.

Le concept initial devient la formule Pierrade® pour l'extérieur.

L'appareil Pierrade® ref : APPC-010

- composé d'un support
- une plaque d'isolation tout inox
- une pierre de cuisson
- Prix unitaire HT départ usine : **65 € ht**

Appareil conforme aux normes sanitaires du décret de 1973 sur les matériaux contacts.

L'appareil peut être vendu complet ou en éléments séparés :

- **Pierre de cuisson** ref : SC-APP010
- Prix unitaire HT départ usine : **29,50 € ht**

- **Pince** ref : PMI-010
- Prix unitaire HT départ usine : **17 € ht**

Fours « Spécial » Pierrade®

Type «four à pizza» modifié, dont la sole a été renforcée pour supporter le poids des pierres de cuisson Pierrade® soit 70 kgs
 Dimensions de la pierre de cuisson Pierrade® 17 X 17 X 3 cms - 3KG

Four Pierrade® 1 étage

Capacité : 3 X 9 pierres

Caractéristiques Techniques :

- **Puissance** : 2400 watts
- 2 thermostats
- Poids 60 kg
- Monophasé 230V
- Triphasé 400 V
- Temperature Maxi 450°
- **Dimensions extérieures** (mm) : L802 x P664 x H385
- **Dimensions intérieures** (mm) : L520 x P520 x H135
- Prix unitaire départ usine **1790 € ht**

Four Pierrade® 2 étage

Capacité : 6 X 9 pierres

Caractéristiques Techniques :

- **Puissance** : 2400watts
- 2 thermostats
- Poids 101 kg
- Monophasé 230V
- Triphasé 400 V
- Temperature Maxi 450°
- **Dimensions extérieures** (mm) : L802 x P664 x H700
- **Dimensions intérieures** (mm) : L520 x P520 x H135
- Prix unitaire départ usine **2975 € ht**

- Garantie 1 an échange pièce

Etagère inox support four : 495 € ht



Four Pierrade® 1 étage
 Capacité totale 27 pierres



Four Pierrade® 2 étage
 Capacité totale 54 pierres