



## 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 : **89 € 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 : **37 € ht**
- **Pince inox** ref : PMI-010
- Prix unitaire HT départ usine : **27 € ht**
- **Couteau Pierrade® par Guy Degrenne®**
- Prix unitaire HT départ usine : **5 € 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 totale 27 pierres

### **Four Pierrade® 1 étage**

**Capacité : 3 X 9 pierres**

Caractéristiques Techniques :

- Puissance : 2400 watts
- 2 thermostats
- Poids 60 kg
- Monophasé 230V
- Triphasé 400 V
- Température Maxi 450°
- Dimensions extérieures (mm) : L802 x P664 x H385
- Dimensions intérieures (mm) : L520 x P520 x H135
- Prix unitaire départ usine **1990 € ht**

### **Four Pierrade® 2 étage**

**Capacité : 6 X 9 pierres**

Caractéristiques Techniques :

- Puissance : 2400watts
- 4 thermostats
- Poids 110 kg
- Monophasé 230V
- Triphasé 400 V
- Température Maxi 450°
- Dimensions extérieures (mm) : L802 x P664 x H700
- Dimensions intérieures (mm) : L520 x P520 x H135
- Prix unitaire départ usine **2995 € ht**



Four Pierrade® 2 étage  
Capacité totale 54 pierres

- Garantie 1 an échange pièce

**Option étagère inox support four : 675 € ht**