

CRATOS 515°C



HIGH QUALITY EQUIPMENT

EQUIP PIZZA

53, rue du lavoir - 71960 Pierreclos (Macon)

www.equip-pizza.com | 09 82 54 79 70

Le four CRATOS atteint une température maximale de

515°C

en seulement 85 minutes, avec des performances de cuisson parfaites



Système de programmation à écran tactile (99 programmes)

Son poids de seulement 500 kilos qui le rend le four plus léger de sa catégorie !

Finition Mosaïque ou résine

**9 pizzas de 30 ou 5 pizzas de 35 ou 4 pizzas de 45
ou 2 teglia 60 x 40**

CRATOS offre toutes les performances de cuisson typiques d'un four à bois traditionnel, **garantissant la préparation d'une véritable pizza napolitaine** avec la perfection de cuisson garantie par la ligne GRADUS.

Le nouveau four CRATOS est conçu pour préserver les principales caractéristiques de la tradition : cuisson, structure, isolation et design. Fabriqué avec des matériaux et des techniques typiques de la tradition ancestrale, **il est doté d'une chambre de cuisson électrique** et de solutions innovantes pour **limiter la consommation, dans le respect total de l'environnement**. CRATOS est équipé des systèmes **ECO-POWER** et **ISO MAX**, qui permettent d'atteindre **la température maximale de fonctionnement de 515 °C (959 °F)** en seulement 85 minutes, tout en garantissant **une consommation minimale de seulement 6,5 kW/h**.

Nos équipes sont formées pour assembler le four en KIT dans vos locaux !

Un passage de porte de 80 centimètres suffit

CRATOS vous propose 2 de types de pierres de cuisson

1 - Le véritable **biscotto de sorente** pour une véritable **cuisson napolitaine**

- La **pierre réfractaire classique** pour **tout type de cuisson**

