

## **FORNO DA ESTERNO SERIE "VENERE"**



Come il top di gamma anche il modello Venere ha una doppia pannellatura in acciaio inox 304, che permette di proteggere le due pareti in mattone refrattario utili a mantenere un calore costante e a ventilare maggiormente la camera. È possibile averlo anche nella versione Pandora, ovvero senza il kit di pareti e mattoni supplementari. **DI SERIE:** tutto verniciato a liquido, con tetto in acciaio inox 304, ventilato e illuminato da una lampadina. Due griglie, due teglie uguali h 3, un gancio per teglie, una paletta per la cenere, un attizzafuoco, una mensola laterale in lamiera e una frontale in acciaio.

**OPTIONAL:** sportelli verniciati dello stesso colore del frontale; pannelli laterali in acciaio 304 come il tetto; kit di pareti interne laterali estraibili, come il modello Pandora (comprese di: pareti laterali, pianette refrattarie per i lati e due griglie); griglia per la porchetta; teglie in più con altezza di 3 cm oppure 6 cm; piana refrattaria per secondo piano; pala pizza.

**Agricola Val Calore**

Part.IVA: 019227640654

Via Santo Spirito, n.95, 84020, Castelcivita (SA) | Corso Europa, 84044 Matinella di Albanella (SA)

Tel. e Fax: 0828 772285 | Cel: 333 3359320

E-Mail: agricolavalcalore@tiscali.it

## Dati Tecnici

Modello	Piano Cottura	Forno				Carrello			
		L	P	H	Kg	L	P	H	Kg
<b>VENERE VKE - 6048</b>	60x48 h43	98	95	105	255	77	73	66	45
<b>VENERE VKE - 8048</b>	80x48 h43	98	115	105	280	77	93	66	51



### **Agricola Val Calore**

Part.IVA: 019227640654

Via Santo Spirito, n.95, 84020, Castelvita (SA) | Corso Europa, 84044 Matinella di Albanella (SA)

Tel. e Fax: 0828 772285 | Cel: 333 3359320

E-Mail: agricolavalcalore@tiscali.it