



**CRUCCOLINI S.n.c.**

Codice Articolo: BF8 EAN: 8025062021161

**DESCRIZIONE: FORNO A LEGNA THOMAS**

Ideale per la famiglia, il *Thomas* cuoce perfettamente e con bassi consumi ogni tipo di pietanza: pizza, pane, pasta, verdure, arrosto, pesce e dessert. Il nostro forno va in temperatura in pochi minuti e permette di cuocere per tutto il tempo che si desidera, grazie al sistema di alimentazione in camera di combustione separata dal vano cottura.

Questa sua caratteristica non solo preserva il classico gusto della cottura a legna, ma evita che i cibi entrino in contatto con ceneri e tizzoni e ne rende la pulizia semplice e veloce.

La sua valvola di ventilazione, vi permetterà di controllarne la temperatura, ottenendo così le cotture desiderate.

Piano di cottura, come dalla migliore tradizione italiana, in mattone refrattario ventilato, che disperde il calore uniformemente su tutta la sua superficie; è predisposto inoltre, un secondo livello di cottura se si desidera cuocere contemporaneamente diversi cibi.

Situato nella parte inferiore un comodo scaldavivande, vi aiuterà a tenere il cibo in caldo in attesa che tutti i vostri ospiti siano arrivati!

Completo di indicatore di temperatura, pala per pizza in acciaio inox, pinze, pala forgiata, soffietto, teglia di alluminio 60x40 e griglia di supporto.

Il forno a legna *Thomas* è un Brevetto esclusivo della Cruccolini, studiato per ottenere i migliori risultati di cottura, in collaborazione con pizzaioli di fama internazionale...e collaudato da buongustai di altrettanta fama!!!



**DATI TECNICI:**

|                               |  |            |    |  |  |
|-------------------------------|--|------------|----|--|--|
| AREA DI COTTURA:              | 60X40  | Cm         |    |  |  |
| TEMPO DI RISCALDAMENTO:       | 40 Min./ 250-300°                                      |            |    |  | SISTEMA ALIMENTAZIONE A CICLO CONTINUO:      |
| DIM.PRODOTTO APERTO:          | 80x50x211 h  | Cm         |    |  | ROBUSTA GRIGLIA DI SUPPORTO BRACI:           |
| DIM.PRODOTTO CHIUSO:          | -  | Cm         |    |  | VALVOLA DI VENTILAZIONE REGOLABILE:          |
| ALIMENTAZIONE:                | Legna (Circa 6 Kg)                                     |            |    |  | SPORTELLINO DI APERTURA IN VETRO:            |
| PESO NETTO:                   | 105  | Kg         |    |  | INDICATORE DI TEMPERATURA:                   |
| PESO LORDO:                   | 107  | Kg         |    |  | DOPPIO SUPPORTO DI COTTURA:                  |
| IMBALLAGGIO:                  | Scatola  | 80x60x75 h | Cm |  | SCALDA VIVANDE:                              |
| SCATOLE PER PALLET:           | N°1  | 80x60x90 h | Cm |  | RUOTE:                                       |
| MATERIALE STRUTTURA:          | Ferro Battuto  |            |    |  | MANICI IN LEGNO:                             |
| PIANO DI COTTURA PRINCIPALE:  | Mattone refrattario ventilato                          |            |    |  | PIANO PORTA LEGNA:                           |
| SECONDO SUPPORTO PER COTTURA: | Griglia in acciaio inossidabile + Vassoio in alluminio |            |    |  | TUBO USCITA FUMO CON CHIUSURA DI PROTEZIONE: |
| MINIMO D'ORDINE:              | 1  | Nr         |    |  |  |
| T. ASSEMBLAGGIO:              | 7 Min.   |            |    |  |  |
| PRODOTTO IN:                  | ITALIA   |            |    |  |  |

**ACCESSORI INCLUSI:**

N°1 Teglia in alluminio, N°1 Pala per pizza, N°1 Pinza, N°1 Pala, N°1 Soffietto, N°1 Indicatore di temperatura.

**ACCESSORI CORRELATI:**

Visitate il nostro sito Internet: [WWW.CRUCCOLINI.IT](http://WWW.CRUCCOLINI.IT) per scoprire tutti i nostri prodotti.

**E' ADATTO A CHI:**

Chi ama la pizza ed il buon cibo, il nostro forno diventerà un alleato indispensabile per tutte le vostre preparazioni. L'abilità del cuoco e la magia del forno a legna renderanno ogni cibo una prelibatezza. Progettato per la cottura della pizza è perfetto anche per pane, pasta, torrefazione, pesce, torte dolci, verdure.



CRUCCOLINI S.n.c.

Item Code: BF8 EAN: 8025062021161

DESCRIPTION: WOOD-FIRED OVEN THOMAS

Ideal for the family, the *Thomas* cooks perfectly and with low costs, every kind of dish: pizza, bread, pasta, vegetables, roasts, fish and desserts.

Our wood-fired oven heats up in just a few minutes and allows you a continuous cooking for as long as you want, thanks to its innovative power supply system, separated from the cooking chamber.

This feature makes it extremely easy to clean, and the cooked food, never comes in contact the ashes!

Its ventilation valve, allows you to control the temperatures, getting by this way the cooking you wish.

The hob, with baking stone as per Italian tradition, disperses heat evenly across its surface; is also included, a second cooking shelf, to cooking different foods at the same time.

In the bottom, a comfortable warming compartment will help you to keep the food warm awaiting for all your guests arrival!

Complete with temperature gauge, stainless steel pizza peel, tongs, forged shovel, bellows, aluminum baking pan 60x40 Cm (23.5x15.7 Inch) and stainless steel grid.

The wood-fired oven *Thomas* is a *Cruccolini's* exclusive patent, studied to obtain the best cooking results, in collaboration with Italians pizza makers internationally renowned...and tested by gourmets as much reputation!!!



TECHNICAL DATA:

|                      |  |            | YES                         | NO |
|----------------------|--|------------|-----------------------------|----|
| COOKING AREA:        | 60X40<br>23.5x15.7                         | Cm<br>Inch |                             |    |
| WARM UP:             | 40 Min./ 250-300°                          |            |                             |    |
| OPEN ITEM SIZE:      | 32x20x83 h<br>12.6x8x32.7 h                | Cm<br>Inch |                             |    |
| CLOSED ITEM SIZE:    | -  | Cm<br>Inch |                             |    |
| FUEL:                | Wood (About6 Kg/13Lb)                      |            |                             |    |
| NET WEIGHT:          |  | Kg<br>Lb   |                             |    |
| GROSSWEIGHT:         | 101<br>223                                 | Kg<br>Lb   |                             |    |
| PACKAGING:           | Box 80x60x75 h<br>31.5x23.6x29.5 h         | Cm<br>Inch |                             |    |
| BOXES PER PALLET:    | N°1 80x60x90 h<br>31.5x23.6x35.4 h         | Cm<br>Inch |                             |    |
| FRAME MADE OF:       | Wrought Iron                               |            |                             |    |
| MAIN HOB:            | Baking Stone                               |            |                             |    |
| DUALCOOKING SHELVES: | Stainless Steel grid + Aluminum baking pan |            |                             |    |
| MINIMUM ORDER:       | 1  | Nr         |                             |    |
| ASSEMBLY TIME:       | 7 Min.                                     |            |                             |    |
| MADE IN:             | ITALY                                      |            |                             |    |
|                      |  |            | NON-STOP COOKING SYSTEM:    | X  |
|                      |  |            | STURDY EMBERS SUPPORT GRID: | X  |
|                      |  |            | ADJUSTABLE AIR VENTS:       | X  |
|                      |  |            | GLASS DOOR:                 | X  |
|                      |  |            | TEMPERATURE GAUGE:          | X  |
|                      |  |            | DUAL COOKING SHELVES:       | X  |
|                      |  |            | FOOD WARMER:                | X  |
|                      |  |            | WHEELS:                     | X  |
|                      |  |            | WOOD HANDLES:               | X  |
|                      |  |            | WOOD/COAL STORAGE SHELF:    | X  |
|                      |  |            | CHIMNEY WITH SAFETY LOCK:   | X  |

INCLUDED TOOLS:

N°1 Aluminum baking pan-N°1 Pizza peel-N°1 Tongs-N°1 Shovel- N°1 Bellows- N°1 Temperature gauge.

RELATED ITEMS:

Visit our website: [WWW.CRUCCOLINI.IT](http://WWW.CRUCCOLINI.IT) to discover all our products.

IS SUITABLE FOR THOSE WHO:

Pizza's and tasty food's lovers, our oven will become an indispensable ally for all your preparations. The chef's skills and the magic of the wood-fired oven will make any food a delicacy. Designed according to the Italian tradition for cooking pizza, it is also perfect for bread, pasta, fish, cakes, vegetables.



CRUCCOLINI S.n.c.

Code Article: BF8 EAN: 8025062021161

## DESCRIPTION: FOUR A BOIS THOMAS

Idéal pour familles et restaurants, le four *Thomas* cuit parfaitement et à basse consommation et la pizza et le pain et les légumes et les rôtis et le poisson et les gâteaux.

La chambre de cuisson est sur 2 niveaux et séparée du foyer : la combustion sera ainsi continue et il n'y aura plus de cendres projetées sur les aliments en cours de cuisson.

Il atteint la température souhaitée dans quelque minute, ajustable par la vanne de ventilation et contrôlée grâce au thermomètre en façade.

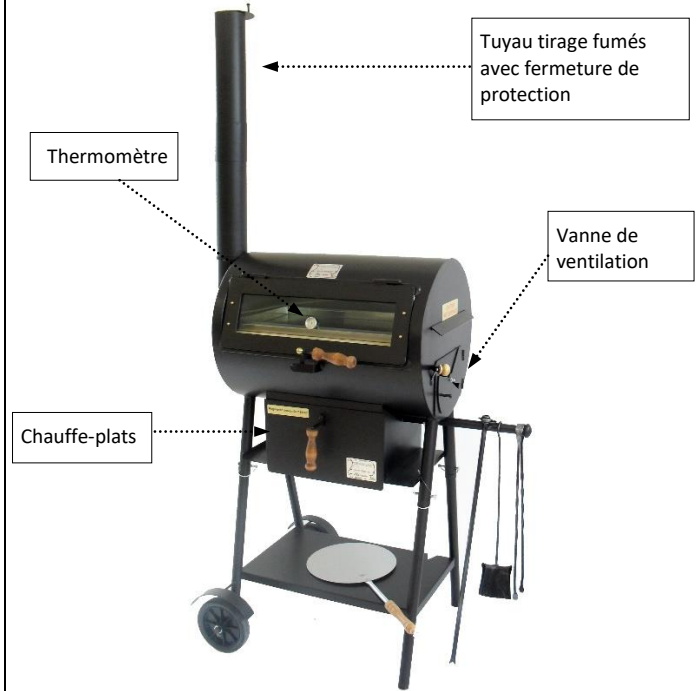
D'après la tradition italienne, la plaque de cuisson est en pierres réfractaires qui propagent uniformément la chaleur en tous points du four.

Au milieu se trouve un chauffe-plats qui conserve les assiettes bien chaudes, plus en bas une tablette porte-bûches/de rangement.

Equipé de pelle pour pizza en acier inox, pince, pelle forgée, soufflé, bac en aluminium 60x40, une grille et roues pour le déplacer.

*Thomas* sert à la table la tradition culinaire italienne en collaboration avec des grands cuisiniers et aimants de la bonne chère !

*Le four à bois Thomas c'est un brevet exclusif Cruccolini*



## DONNÉES TECHNIQUES :

|   |   |            |    |     |     |
|---|---|------------|----|-----|-----|
| SURFACE DE CUISSON :                    | 60x40                                       | Cm         |    | OUI | NON |
| TEMPS DE CHAUFFAGE :                    | 40 min/250-300°                             |            |    | X   |     |
| DIM.PRODUIT OUVERT :                    | 80x50x211 h                                 | Cm         |    | X   |     |
| DIM.PRODUIT PLIÉ :                      | -   | Cm         |    | X   |     |
| COMBUSTIBLE :                           | Bois (6 kg environs)                        |            |    | X   |     |
| POIDS NET :                             | 105   | Kg         |    | X   |     |
| POIDS BRUT :                            | 107   | Kg         |    | X   |     |
| EMBALLAGE :                             | Boite                                       | 80x60x75 h | Cm | X   |     |
| BOITES POUR PALLET :                    | N°1   | 80x60x90 h | Cm | X   |     |
| MATIÈRE STRUCTURE :                     | Fer forgé                                   |            |    | X   |     |
| PLAQUE DE CUISSON PRINCIPALE :          | Pierres réfractaires                        |            |    | X   |     |
| SECOND SUPPORT DE CUISSON :             | Gril en acier inoxydable + bac en aluminium |            |    | X   |     |
| MOINDRE D'ORDRE :                       | 1   | Nr         |    | X   |     |
| TEMPS D'ASSEMBLAGE :                    | 7 Min.                                      |            |    | X   |     |
| FABRIQUÉ EN :                           | ITALIE                                      |            |    | X   |     |
| COMBUSTION CONTINUE :                   |   |            |    | X   |     |
| GRILLE SUPPORTE-BRAISES :               |   |            |    | X   |     |
| VANNE DE VENTILATION :                  |   |            |    | X   |     |
| PORTE DE FOUR EN VERRE :                |   |            |    | X   |     |
| THERMOMÈTRE :                           |   |            |    | X   |     |
| DEUX SUPPORTS DE CUISSON :              |   |            |    | X   |     |
| CHAUFFE-PLATS :                         |   |            |    | X   |     |
| ROUE :                                  |   |            |    | X   |     |
| POIGNÉES EN BOIS :                      |   |            |    | X   |     |
| TABLETTE PORTE-BUCHES :                 |   |            |    | X   |     |
| VALVE RÉGULATION FUMÉES ET PROTECTION : |   |            |    | X   |     |

## ACCESSOIRES INCLUS:

1 Plat à four en aluminium – 1 Pelle pour pizza – 1 Pince – 1 Pelle – 1 Soufflé – 1 Thermomètre

## ACCESSOIRES ASSOCIABLES:

Visitez notre site internet : [WWW.CRUCCOLINI.IT](http://WWW.CRUCCOLINI.IT) pour découvrir tous nos produits.

## CONÇU POUR QUI :

Pour qui aime la bonne chère !

Four à bois pour la cuisson de pizza, pain, pâte, torrification, poisson, gâteaux, légumes.