

Forno pizza a legna coibentato, platea ø 110 cm, capacità 6/7 pizze

Prezzo 7,371.00 Euro

Forno a legna costruito seguendo la tradizione italiana e applicando le nuove tecnologie, noi diamo
[visit website]

Descrizione prodotto

Forno a legna costruito seguendo la tradizione italiana e applicando le nuove tecnologie, noi diamo a questi forni un nuovo concetto. Questi forni sono prodotti per essere facilmente installati e usati. Il frontale rustico rivestito in rame . I forni sono facilmente convertibili per operare a gas, in quanto possono predisposti per l'installazione dei controlli gas e per l'installazione dei relativi bruciatori. Tutti i forni dispongono di termometro analogico, cavalletto di sostegno e porta La camera di cottura sono in mattoni e suoli (sorrentini) fatti a mano e non pressati, quelli del vero forno napoletano, che grazie alla sua porosità assorbe il calore rilasciandolo gradualmente favorendo una cottura omogenea e perfetta.La presenza di una grande quantità di materiale refrattario ad alta resistenza consente una perfetta coibentazione, che unita ad uno studio accurato nella realizzazione della volta, fornisce una grande scorta di calore evitando così il raffreddamento e gli sbalzi di temperatura durante le ore di lavoro. Pallettizzato e predisposto per essere agganciato con braccio gru. Non necessita di imballaggio in quanto la struttura in acciaio del forno è stata progettata per essere agevolmente trasportata senza subire alcun danno. Accessori: può essere fornito con bruciatore a gas

Ulteriori informazioni

Diametro: 130 cm
Capacità: PIZZAS 6/7
Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 1440 x 1440 x 1850
Energia: Neu
Fase: -
Frequenza: -
KW Elettrico: -
KW gas: -
Volt: -
Modello: CAC0021
kcal: .0000000
Tier Price:

cac0021.jpg