



*Stesse prestazioni ma con bassi consumi grazie all'alimentazione a gas, possibile con l'installazione di un bruciatore professionale*

Forni per pizza Artigianale, da montare su basamento in muratura esistente o su struttura metallica (base). Il rivestimento dei forni è realizzato in materiale refrattario per resistere alle alte temperature e trattenere a lungo il calore per poi rilasciarlo lentamente anche dopo che il forno è stato spento.

Il piano di cottura dei nostri forni è costituito da lastre di materiale refrattario:

**Suolo di Sorrento**



\*NB prima dell'utilizzo si consiglia di portare ad una temperatura max di 80/100 gradi C° per 5 giorni. Contattaci per maggiori informazioni

## CARATTERISTICHE:

**BASE** - in struttura metallica (su richiesta)

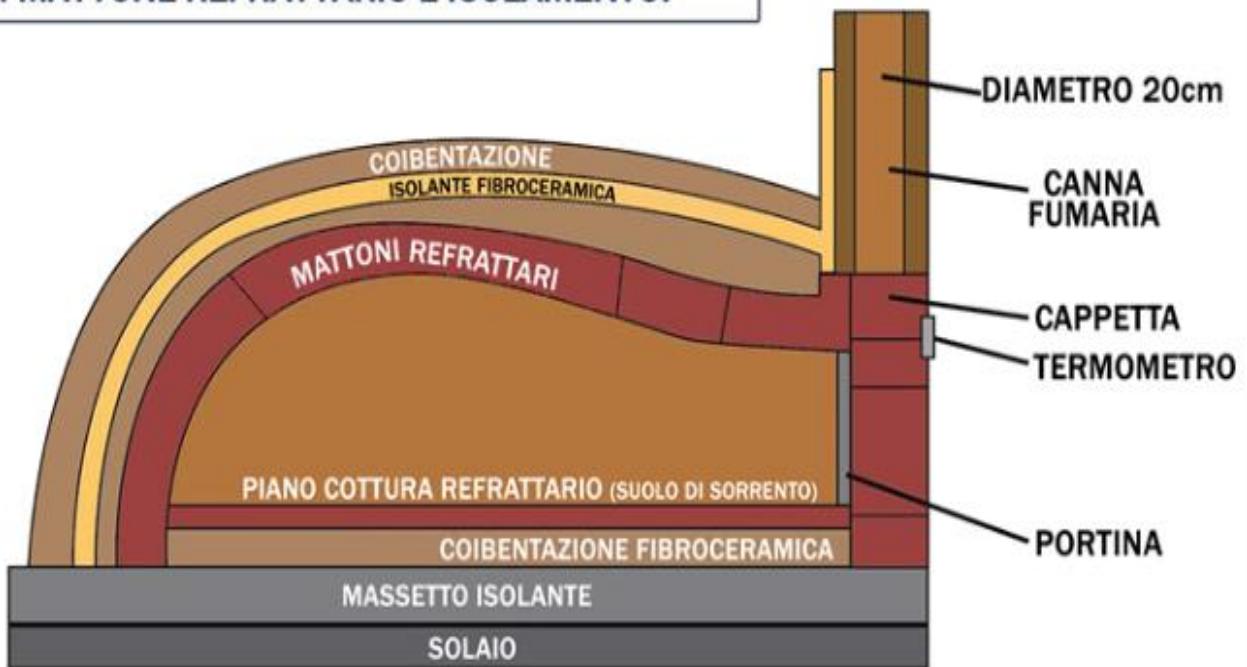
**VOLTA** - in mattoni refrattari resistenti al calore

**PIANO COTTURA** - in lastre di refrattario (suolo di Sorrento)

**COIBENTAZIONE** - in materiali naturali di fibroceramica

**RIVESTIMENTO** - lastre, mosaico in differenti colori e disegni (anche personalizzati)

### SEZIONE DEL FORNO IN MINIATURA CON STRATI DI MATTONE REFRATTARIO E ISOLAMENTO.

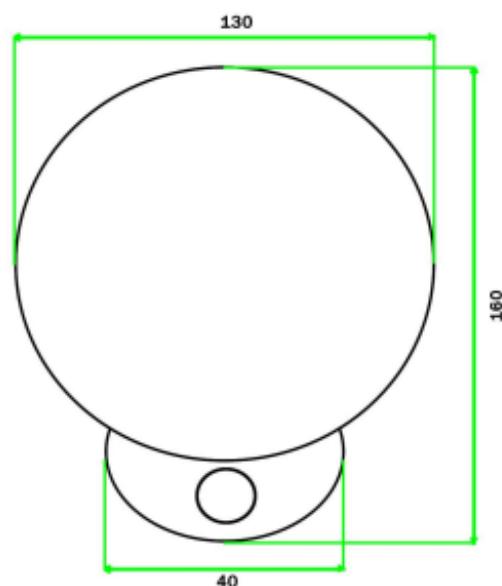
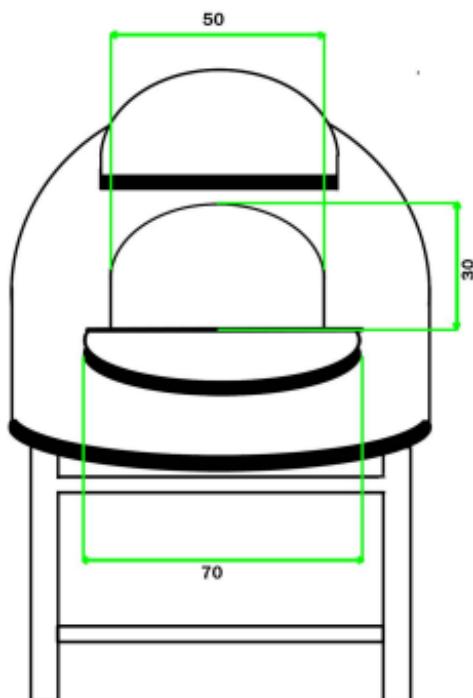
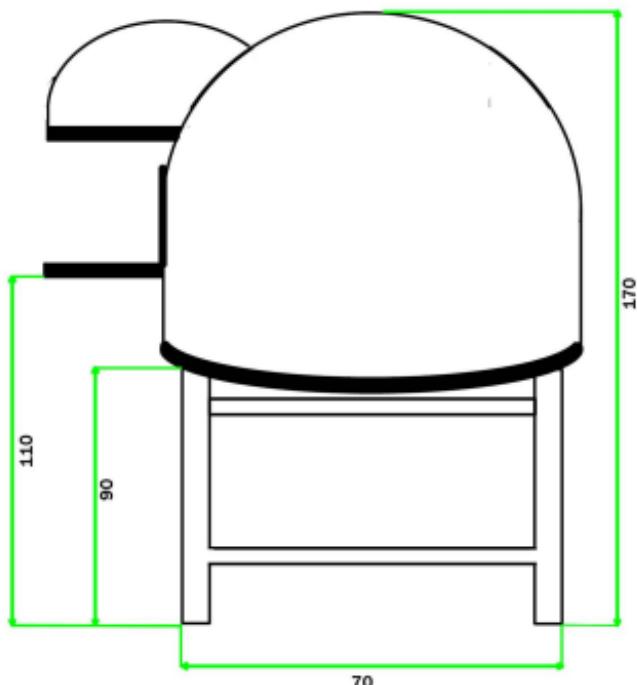


**FORNO DIAMETRO 100cm**

Peso 1200 kg

Pot. termica Kcal/h 14.000

Uscita fumi Ø 200 mm



NB: Considerato che è un prodotto artigianale le misure e il peso indicato possono subire variazioni