



*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)

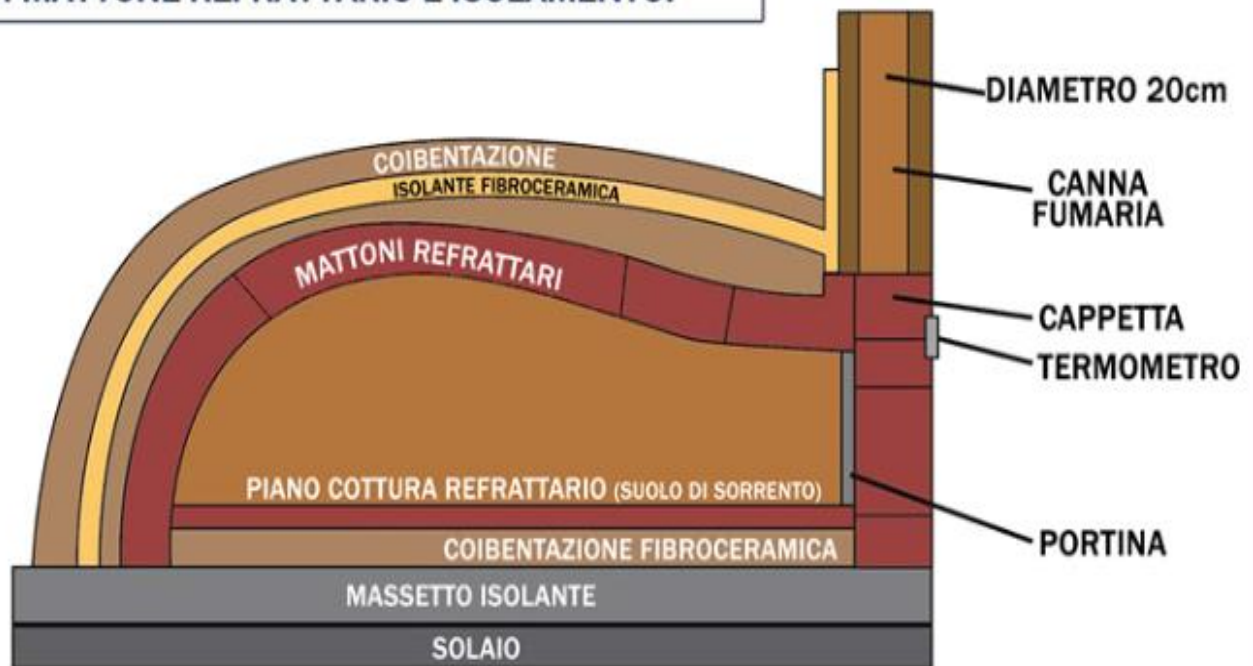
VOLTA - in mattoni refrattari resistenti al calore

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.

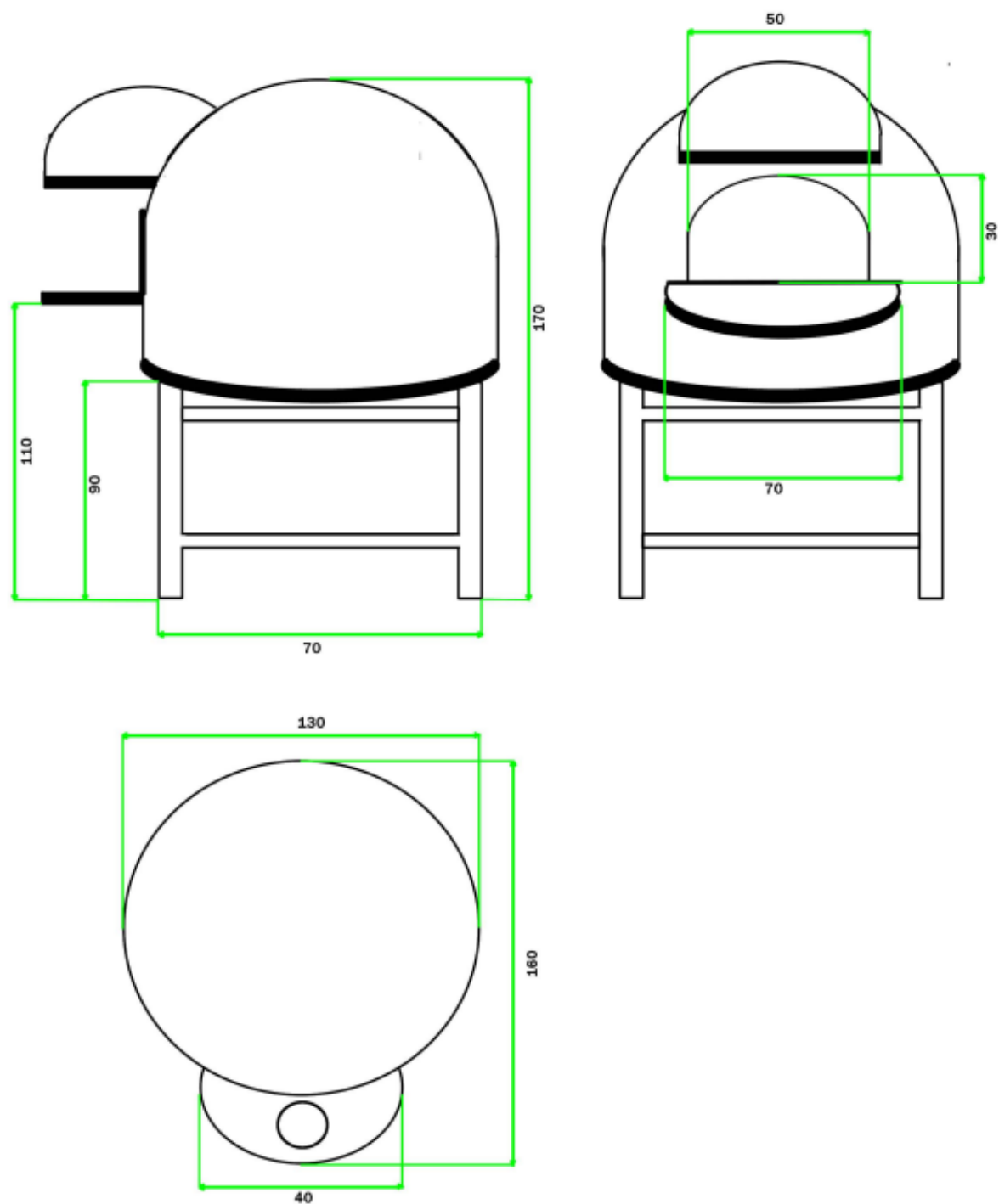


FORNO DIAMETRO 100cm

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