



Forno pizza 1 camera con fondo in pietra refrattaria h11038

Grazie al fondo in pietra refrattaria cuoce la pizza in modo ottimale. Struttura esterna in acciaio inox, garanzia di una lunga durata

Forno elettrico con capacità di una pizza. I forni elettrici si stanno diffondendo sempre di più nelle pizzerie, in quanto strumenti molto versatili e molto adatti alla cottura della pizza. Ciò è dovuto al fatto che si può controllare e regolare con facilità, oltre a:

- garantire maggiore uniformità di cottura, dovuta alla presenza di elementi riscaldanti sia nella parte superiore che nella parte inferiore della struttura
- migliore diffusione del calore, che riduce il rischio di punti bruciati
- migliore conservazione dell'umidità
- raggiungimento di temperature elevate
- semplicità d'uso
- facilità di pulizia

Questo forno, in particolare, è dotato di un fondo in pietra refrattaria per una cottura simile al forno a legna e di un doppio sistema di calore superiore e inferiore. La temperatura raggiunge i 300 °C, e dunque un valore molto alto che permette il raggiungimento di risultati eccellenti.

La struttura è in acciaio inossidabile; non arrugginisce, è solido, robusto, durevole, igienico, facile da pulire e da mantenere. Resiste alle alte temperature e alla corrosione.

Caratteristiche:

- struttura in acciaio inox
- dimensioni della camera di cottura 41x37x9 cm (lpxh)
- doppio sistema di cottura superiore e inferiore
- fondo in pietra refrattaria
- temperatura massima 300 °C
- timer
- potenza 2000 W/230 V
- dimensioni 54x47x25 cm (lpxh)
- peso 24.15 kg

INFORMAZIONI

- **Garanzia** 1 anno
- **n camere** 1
- **Potenza** 2000 W