

MADE IN ITALY

## FORNO PORTATILE A LEGNA 'PENELOPE'



62554

CODICE	DESCRIZIONE	Rif.F.	UM	MV	CF	PREZZO DI LISTINO
6255402	43x63x92h cm - Colore Alluminio/Nero		PZ	1	1	<b>510,0000</b>



Pratico forno portatile con alimentazione a legna. Struttura esterna in lamiera alluminata 0,6 mm. Struttura interna in acciaio zincato 1,5 mm. Il piano di cottura è formato da pietra cordierite certificata per il contatto con alimenti. Camera di cottura in acciaio zincato. Coibentazione a fibra ceramica. Apertura da sportellino, totalmente asportabile, in lamiera alluminata con impugnatura rivestita in gomma. Con termometro per il controllo della temperatura. Temperatura massima: 450°C. Dimensioni camera di cottura: 33,5x33,5 cm. Dimensioni esterne compresa canna fumaria: 43x63x92h cm. Dimensioni esterne senza canna fumaria: 43x63x36h cm. Fumaiolo di aspirazione Ø 80 mm antipioggia con valvola di regolazione d'aria in acciaio inox 0,5 mm.

MADE IN ITALY

## FORNO PORTATILE A GAS 'PERSEO'



62556

CODICE	DESCRIZIONE	Rif.F.	UM	MV	CF	PREZZO DI LISTINO
6255602	45x60x32h cm - Colore Nero		PZ	1	1	<b>556,8750</b>



Pratico forno portatile con alimentazione a gas gpl. In acciaio da 8 mm. Camera di cottura in acciaio inox (AISI 430). Coibentazione a fibra ceramica. Il piano di cottura è formato da pietra cordierite certificata per il contatto con alimenti. Bruciatore laterale nella camera. Temperatura regolabile fino a 500°C. Tempo di riscaldamento max 30 minuti. Tempo di cottura pizza 60/90 secondi. Accensione piezo a scatto e termocoppia sicurezza. Dimensioni camera di cottura: cm 33x42,7. Dimensioni bocca di inserimento 33,5x12h.

ALFA

## FORNO PORTATILE 'NANO'



62540

CODICE	DESCRIZIONE	Rif.F.	UM	MV	CF	PREZZO DI LISTINO
6254002	Alimentazione a legna		PZ	1	1	<b>1350,0000</b>
6254004	Alimentazione a gas		PZ	1	1	<b>2025,0000</b>



Pratico forno portatile da 1 pizza grazie alla dimensione compatta e al peso di 50Kg. Da 0°C a 500°C in soli 10 minuti e cuoce la pizza in soli 90 secondi. Ideale per chi vuole avere un forno portatile per la vera pizza napoletana ad alte temperature. Grazie al deflettore brevettato, il calore esce in modo graduale dalla canna fumaria ottenendo così elevatissime prestazioni. La bocca del forno è perfetta per non far disperdere il calore della camera di cottura e per poter permettere all'amatore di gestire in modo confortevole la pizza all'interno del forno. Piano di cottura: Alimentazione a legna 60x40, Alimentazione a gas 50x40. Con l'alimentazione a gas in dotazione viene fornito anche l'ugello per il metano. La camera è interamente costruita in acciaio inox rinforzato. Il doppio strato di isolamento in fibra ceramica utilizzato nei forni professionali per pizzerie garantisce un'ottima tenuta della temperatura in cottura e permette alle superficie laterali di non scaldarsi troppo. Le 4 tavole in dotazione sono spesse quasi 3 cm, questo permetterà un graduale rilascio di calore da parte del piano per una cottura impeccabile. Dotato di un pirometro che indica la temperatura nella camera di combustione, consentendone il controllo in maniera semplice e diretta. Dimensione: 73x55x105h. Colore: Copper bordeaux scuro.

ALFA

## FORNO A LEGNA 'CIAO'



62542

CODICE	DESCRIZIONE	Rif.F.	UM	MV	CF	PREZZO DI LISTINO
6254202	91x69,5x118h cm - Colore Grigio		PZ	1	1	<b>1980,0000</b>



Forno a legna da 2 pizze con piano refrattario leggero e maneggevole. Temperatura massima: 500 °C. Il piano cottura è formato da tavole refrattarie intercambiabili con spessore 3 cm, che immagazzinano calore trasmettendolo ai cibi in cottura. La volta del forno interamente in acciaio inox permette di raggiungere elevate temperature in pochi minuti e con l'utilizzo di poca legna. Dotato di un pirometro che indica la temperatura nella camera di combustione, consentendone il controllo in maniera semplice e diretta. La coibentazione in fibra ceramica isola il forno e rende possibile il mantenimento del calore all'interno della camera di cottura. Lo sportello, dotato di un manico in legno comodo da impugnare, permette di regolare il tiraggio controllando agevolmente il fuoco all'interno del forno. Le due fessure presenti sotto alla bocca del forno sono predisposte per ospitare lo sportello, offrendo la possibilità di averlo sempre a portata di mano. Perfetto per cucinare pizza, pane, arrostiti, grigliate (carne, pesce, verdure), pietanze al coccio, dolci, e tutto ciò che si ama cucinare con un forno tradizionale. Piano di cottura: 70x40 cm. Peso: 80Kg.