

PIZZERIA SNACK NAPOLETANA

FORNO PIZZA - PIZZA OVEN

mod. G10032

FERRARI

400
gradi

1200
W



Palette in Alluminio
per pizza include
Aluminum Pizza trays included



- Termostato regolabile (400°C max)
- Timer 5 minuti
- 2 piatti in pietra refrattaria (ø 31 cm)
- Doppia resistenza in acciaio
- Indicatore luminoso di funzionamento
- Palette in Alluminio per pizza Ø 28 cm e ricettario inclusi

- Adjustable thermostat (max 400°C)
- 5 minutes Timer
- 2 refractory stones (ø 31 cm)
- 2 steel heating elements
- Working light indicator
- Accessories: aluminium pizza trays Ø 28 cm

Alimentazione / Power supply:	Potenza W / Power W:	Dim.: (L x H x P) cm	Peso - Weight Kg:	Cod. EAN RED	Cod. EAN BLACK	Master Pz:	Pallet Pz:
AC 230V ~ 50-60Hz	1200	34 x 19,5 x 37	5,9	● 8056095873533	● 8056095877395	1	32



 **Manuela** ★★★★★

Strepitoso. Siamo Napoletani doc e abbiamo trovato questo prodotto davvero eccellente! In meno di 3 minuti si può ottenere una cottura ottimale. Per noi che abitiamo al Nord Italia è stata la salvezza.



L'UNICO FORNO PIZZA CON 2 PIETRE REFRAATTARIE, PIZZA FRAGRANTE, PRONTA IN 5 MINUTI!

La fragranza ed il gusto inimitabile della pizza si esaltano con **Pizzeria Snack NAPOLETANA**. Grazie alle alte temperature di cottura raggiunte (fino a 400°C) questo forno è in grado di cuocere la pizza senza asciugare il condimento, garantendo lo stesso risultato dei forni delle migliori pizzerie napoletane. Il forno pizza NAPOLETANA, grazie al suo **ESCLUSIVO** sistema di cottura con 2 pietre refrattarie, può essere utilizzato anche per preparare ottime tigelle, per cuocere in pochi minuti le tradizionali piadine romagnole, oltre a toast, panini, focacce e torte dolci e salate.



con 1 pietra refrattaria per la pizza



con 2 pietre refrattarie per cuocere tigelle, panini, toast, piadina e focaccia

