

G10032 Pizzeria Snack Napoletana | FORNO PIZZA PLUS



► DESCRIZIONE

La vera pizza napoletana pronta in 5 minuti! La fragranza ed il gusto inimitabile della pizza si esaltano con Pizzeria Snack NAPOLETANA. Utilizzato con la pietra refrattaria singola, 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 ricettario incluso.

► CARATTERISTICHE TECNICHE

- | | |
|---|--|
| ✓ Termostato regolabile (400°C max) | ✓ Timer 5 minuti |
| ✓ 2 piatti in pietra refrattaria (ø 31 cm) | ✓ Pietra refrattaria superiore amovibile |
| ✓ Doppia resistenza in acciaio | ✓ Indicatore luminoso di funzionamento |
| ✓ 2 altezze di cottura | ✓ Accessori: palette, ricettario |
| ✓ Alimentazione: AC 230V ~ 50Hz | ✓ Potenza: 1200W |
| ✓ Dimensioni (L x H x P): 34 x 19,5 x 37 cm | ✓ Peso: 5,9 Kg |