



Forno Pizza a Legna da Esterno 1 camera L 850 mm x P 1200 mm x H 1200 mm

MODELLO: ELEONORA

Dimensioni esterne

L 850 x P 1200 x H 1200 mm

2.531,00 € + IVA



Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 850 mm x P 1200 mm x H 1200 mm
Dimensioni superficie piastra	900 mm x 700 mm
Capacità pizze	4 pizze diametro 300 mm
Camere	1
Peso	120 Kg

Dotazione di serie	Termometro di controllo, terminale espulsione fumi Ø150 mm, porta frontale con vetro temperato, piano cottura in "Biscotto di Sorrento"
Porta forno	Porta con vetro piccolo
Alimentazione forno pizza	A legna
Materiale di costruzione	Acciaio ino x , biscotto di Sorrento
Normative	CE

Descrizione

Forno Pizza a Legna da Esterno 1 camera L 850 mm x P 1200 mm x H 1200 mm.

Il **forno pizza** alimentato a legna ha un design morbido ed è ideato per proporre la cottura della pizza anche in ambienti esterni come parchi, giardini, porticati, piscine e gazebo.

Le linee ispirate alla tradizione gli conferiscono un carattere attraente, sinuoso, adatto agli ambienti più particolari. Il modello, pensato anche per l'uso domestico, ha la capienza di **4 pizze di 300 mm di diametro**, è **completamente autonomo, pratico da utilizzare, spostare e facile da pulire**.

Il piano di cottura interno misura 700 mm x 900 mm.

Il **piano di cottura** è realizzato in "Biscotto di Sorrento", una particolare argilla naturale contenente pietra lavica, che permette di **raggiungere temperature elevate senza bruciare i cibi**. Consente una cottura veloce e uniforme, mantenendo inalterate le proprietà della pasta e conferendo alla pizza il classico aroma della cottura a legna.

La **cupola dalla volta in acciaio sagomato** è dotata di **coibentazione in lana di vetro**. Appositamente progettata per ottenere il massimo isolamento, permette di evitare la dispersione termica, assicurando la perfetta distribuzione del calore al suo interno. Dispone di una **comoda bocca frontale ad arco, dotata di mensola d'appoggio e porta con vetro temperato**.

Il **camino, realizzato in acciaio inox**, è necessario per l'utilizzo del forno pizza in giardino. Installato tramite una bocchetta sulla cupola, assicura la corretta espulsione dei fumi di cottura, riducendo al minimo la propagazione della fuliggine. In alternativa, per l'utilizzo in ambienti interni, il forno pizza può essere comodamente collegato ad una canna fumaria.

Il **forno pizza è alimentato a legna**, preferibilmente stagionata come quella di faggio, che produce una bella fiamma viva, arrivando velocemente a temperatura. Conferisce alle pizze il tradizionale aroma della cottura a legna, con un ottimo rapporto qualità prezzo. Può essere innescata facilmente mediante accendi fuoco (liquidi o solidi) o legnetti.

La struttura interna è realizzata in acciaio inox ed è opportunamente coibentata per trattenere calore all'interno della cupola.

Il forno a legna è dotato di **termometro di controllo, terminale di espulsione fumi con diametro di 150 mm e porta frontale con vetro temperato**.

Il forno pizza può anche essere utilizzato per la cottura di pane, dolci ed arrostiti.

Il funzionamento del forno è molto semplice: la legna viene posizionata all'interno del forno, in fondo, e accesa.

DOTAZIONE DI SERIE:

- termometro di controllo:

- terminale espulsione fumi Ø150 mm:

- porta frontale con vetro temperato:

- piano cottura in "Biscotto di Sorrento" (argilla naturale con pietra lavica).

CARATTERISTICHE:

Struttura in acciaio garanzia di robustezza, sicurezza e igiene:

Piano di cottura in mattoni di argilla naturale lavorata a mano (Biscotto di Sorrento) con una capacità di 4 pizze:

Cupola a volta coibentata per il massimo isolamento termico:

Bocca frontale ad arco dotata di comoda mensola d'appoggio:

Porta estraibile con vetro temperato:

Termometro di controllo:

Camino per l'espulsione dei fumi:

Alimentazione a legna:

Carica massima legna 3 Kg:

Tempo di accensione 20 min:

Temperatura consigliata 250-300°C:

Durata media carica 1-2 h:

Piano cottura 900x650 mm:

Diametro tubo camino 150 mm:

Lavaggio e pulizia 15 min.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA