

400°
come i veri forni
professionali

Cuoce in 2 minuti
pizze fresche
fatte in casa

Guarda il video



PROFESSIONAL PIZZA OVEN

high performance electric oven



Pietra refrattaria di **alto spessore 10 mm**,
che consente di mantenere il **calore più a lungo**,
dando la possibilità di cuocere
in rapida sequenza più pizze.



Finestra in vetro temperato
con luce interna



Ampia apertura forno
325 x 75 mm



Display
luminoso



Pratica pala
in alluminio

PROFESSIONAL PIZZA OVEN

Funzionalità, prestazioni e design compatto per
una pizza croccante fuori e morbida dentro.

Veloce e affidabile, scalda fino a 400°C con
1700Watt e in soli 2 minuti cuoce pizze fresche
fatte in casa. Piano cottura in pietra refrattaria,
da 32 cm, rimovibile.

Possibilità di selezionare la temperatura delle
resistenze superiore ed inferiore per qualsiasi
esigenza. Timer programmabile.

La pratica pala in alluminio poi, permette di
infernare facilmente le pizze all'interno del
forno. Cuoce anche pizze precotte e surgelate
alle giuste temperature.

CONTENUTO CONFEZIONE:

- 1 Forno pizza
- 1 Pala in alluminio per pizza
- 1 Libretto istruzioni



Articolo: 884

Codice EAN: 8033011329763

Master: 1 pz.

Voltaggio: 220-240V ~ 50/60Hz

Misure: L47,6xP43,2xH27,8 cm

Potenza: 1700W

Piano cottura: pietra refrattaria

Colore: acciaio e nero

Peso: 10,800 kg (inclusa pietra)



UNITÀ DI VENDITA:

Dimensioni: L54,0xP49,5xH34,5 cm

Peso: 11,500 kg.

MASTER CARTON:

Dimensioni: L55,2xP50,7xH37 cm

Peso: 12,000 kg.

Quantità: 1 pz.



MACOM srl

Via G. da Procida, 10 - 20149 Milano - Tel: +39 02 33 10 76 56 - Fax: +39 02 33 10 45 23
info@macomsrl.it - www.macomsrl.it