



VULCANO

FORNO PIZZA



1765-2100w
POTENZA
1765-2100w
POWER



SCOPRI
come funziona!



PALA PIZZA
PIZZA PEEL



ROTELLA TAGLIAPIZZA
PIZZA CUTTER WHEEL



PIETRA PIZZA Ø 33cm
PIZZA STONE Ø 33cm



COPERTURA
COVER



DATI TECNICI TECHNICAL DATA	FORNO PIZZA VULCANO	
ALIMENTAZIONE / SUPPLY	VOLT ~ Hz	220-240V ~ 50/60 Hz.
POTENZA / POWER	WATT	1765-2100 W
DIMENSIONI PRODOTTO PRODUCT DIM.	MM	557 x 500 x 299 H
PESO NETTO / NET WEIGHT	KG	14,5 KG
Ø MAX PIZZA / MAX PIZZA Ø	CM	Ø 33
TEMPERATURA / TEMPERATURE	°C	FINO A / UP TO 450°C

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Alta Temperatura di Cottura

- Raggiunge i 450°C per una cottura rapida e uniforme.
- Ideale per ottenere una crosta croccante e un cuore soffice, come nelle migliori pizzerie.

Piatto Girevole Integrato

- Rotazione automatica per una cottura uniforme su tutta la superficie della pizza.
- Facilità d'uso e risultati professionali senza bisogno di girare manualmente la pizza.

Apertura a Slitta

- Sistema di apertura a slitta per inserire e rimuovere facilmente la pizza dal forno.
- Riduce il rischio di scottature e semplifica il processo di cottura.

Struttura in Acciaio Inox Smontabile

- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per una lunga durata e resistenza alla corrosione.
- Struttura smontabile per una pulizia facile e approfondita.

Avvolgicavo Integrato

- Sistema di avvolgimento del cavo per un facile stoccaggio e un aspetto ordinato.
- Mantiene il cavo al sicuro e fuori dalla vista quando il forno non è in uso.

Design Compatto ed Elegante

- Adatto a qualsiasi cucina, con un design moderno e accattivante.
- Materiali di alta qualità per una lunga durata e prestazioni costanti.

Controllo Preciso della Temperatura

- Termostato regolabile per adattarsi a diversi tipi di pizza e altri alimenti.
- Display LED per monitorare facilmente la temperatura.

Accessori Inclusi

- Pala per Pizza: Per inserire e rimuovere facilmente la pizza dal forno.
- Rotella Tagliapizza: Per tagliare la pizza in modo preciso e senza sforzo.
- Copertura Protettiva: Per proteggere il forno dalla polvere e mantenerlo pulito quando non è in uso.

Porta l'autentica esperienza della pizza a casa tua con il nostro forno pizza VULCANO. Progettato per raggiungere una temperatura massima di 450°C, questo forno è dotato di un innovativo piatto girevole, un'apertura a slitta per facilitare l'inserimento della pizza.

Bring the authentic pizza experience to your home with our VULCANO pizza oven. Designed to reach a maximum temperature of 450°C, this oven is equipped with an automatic internal rotation system and a slide opening to facilitate the insertion of the pizza.



mod. FORNO PIZZA VULCANO
cod. 111370



MADE IN PRC CE UTP

8 008336 477123