Cod: 1144446069004

Forno a legna Napoletano Ø 100 cm Bronzo 4 pizze



Descrizione

Cura nella definizione del prodotto, qualità e design si sposano con l'utilizzo dei materiali di una volta, i materiali che da sempre hanno caratterizzato il vero forno napoletano.

I nostri forni facilitano il lavoro di professionisti e non solo, perché utilizziamo solo mattoni e suoli (sorrentini) fatti a mano e non pressati che grazie alla loro porosità assorbono il calore rilasciandolo gradualmente favorendo una cottura omogenea e perfetta.

La presenza di una grande quantità di materiale refrattario ad alta resistenza consente una perfetta coibentazione, che unita ad uno studio accurato nella realizzazione della volta, fornisce una grande scorta di calore evitando così il raffreddamento e gli sbalzi di temperatura durante le ore di lavoro.

Il nostro forno riesce ad avere prestazioni da record con consumi minimi, a pieno regime sono sufficienti 5 kg di legna per ora. A 450 gradi interni disperde solo 30 gradi sulla superficie esterna.

Anche dopo lo spegnimento del forno la temperatura non degrada repentinamente, ma con una calata media nelle prime ore inferiore a 3 gradi per ora, consentendo di mantenere anche oltre i 300 gradi al riavvio del giorno successivo.
Grazie a ciò, sono sufficienti solo 30 minuti per tornare ai 450 gradi.

Ingombro: 140x160 cm
Apertura Bocca (HXL): 52/47x26
Tempo di preriscaldamento giornaliero: 30 min

Dimensioni

Diametro interno	1000 mm
Dimensioni esterne	1400x1600x1900 mm

Scheda tecnica

Consumo legna/h	5 kg