Bacalhau: 1144446001004

Forno a lenha napolitano, Ø 100 cm, vermelho, para 4 pizzas



Descrição

O cuidado na conceção do produto, a qualidade e o design combinam-se com a utilização de materiais tradicionais, os materiais que desde sempre caracterizaram o verdadeiro forno napolitano.

Os nossos fornos facilitam o trabalho dos profissionais e não só, porque utilizamos apenas tijolos e argila (de Sorrento) feitos à mão e não prensados que, graças à sua porosidade, absorvem o calor e o libertam gradualmente, favorecendo uma cozedura homogénea e perfeita.

A presença de uma grande quantidade de material refratário de alta resistência permite um isolamento perfeito, o que, aliado a um estudo minucioso na construção da abóbada, proporciona uma grande reserva de calor, evitando assim o arrefecimento e as oscilações de temperatura durante o horário de trabalho.

O nosso forno consegue atingir um desempenho excecional com um consumo mínimo; a plena capacidade, bastam 5 kg de lenha por hora. A 450 graus no interior, perde apenas 30 graus na superfície exterior.

Mesmo após o desligamento do forno, a temperatura não desce repentinamente, mas com uma queda média nas primeiras horas inferior a 3 graus por hora, permitindo manter uma temperatura superior a 300 graus no reinício do dia seguinte.
Graças a isso, bastam apenas 30 minutos para voltar aos 450 graus.

Dimensões: 140x160 cm
Abertura da boca (A x L): 52/47 x 26
Tempo de pré-aquecimento diário: 30 min

Dimensões

Diâmetro interno	1000 mm
Dimensões exteriores	1400x1600x1900 mm

Ficha técnica

Consumo de lenha/h	5 kg
Peso líquido	1500 kg