

Forno SIMPLY PIZZA e accessori



Con il forno per pizza da esterno e gli accessori
Simply Pizza, stare insieme ha più gusto.

Condividere la passione per il cibo è un gesto che unisce.
E quando parliamo di pizza ci troviamo tutti d'accordo.

Se la tua passione per gli impasti attende solo il grande
passo, Simply Pizza è ciò che ti serve. Sì perché con
Simply Pizza puoi portare nel tuo giardino, nel terrazzo o
nel balcone di casa un forno professionale di dimensioni
contenute e dalle performance di un vero pizzaiolo.

Tu metti la passione, noi garantiamo gli strumenti.

Forno a legna da esterno Simply Pizza



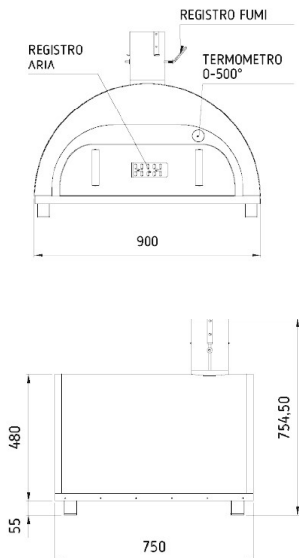
Simply pizza è un forno per pizza totalmente in acciaio inox, dalle dimensioni compatte. Con il suo design moderno ed essenziale questo forno può trovare spazio su balconi, terrazzi e giardini. Uno strumento professionale che ti permetterà di realizzare il sogno di avere una "pizzeria in casa" riservata solo per te, la tua famiglia ed i tuoi amici.

Il piano refrattario e l'interno in acciaio inox coibentato permettono di raggiungere rapidamente la temperatura di cottura fino a quattro pizze per infornata.

Il peso contenuto di 80 kg lo rende solido e allo stesso tempo facile da posizionare su un piano esistente oppure sul carrello che puoi trovare tra gli accessori.

Simply Pizza è ideale per cucinare pizze e qualsiasi tipo di lievitato, come pane e torte, oppure carni e pesce.

Dettagli tecnici



Minuti per scaldare	20 min
Nr. Pizze per volta	4
Piano cattura (cm)	80x60
Uscita fumi (cm)	Ø 13,5
Misure	92x76
Altezza totale (cm)	76
Peso (kg)	80
Misura Bocca (cm)	66x16
Temperatura max (°C)	450
Imballo-bancale	120x80

Forno per pizza da casa Simply pizza

Caratteristiche tecniche

Adattabile a molti ambienti grazie al design compatto (92cm di base x 76 cm di profondità) Simply Pizza e un forno a legna per esterno, costruito interamente in acciaio inox, per consentire tempi di riscaldamento rapidi e con poca legna. Raggiunge la temperatura di cottura in circa 20 minuti e permette di infornare quattro pizze alla volta.

Simply pizza mantiene un livello costante di calore per 30 minuti, il tempo necessario per almeno cinque infornate. Mantenendo il forno alimentato si può continuare a cucinare per la durata desiderata.

