



400°
come i veri forni
professionali

Cuoce in 2 minuti
pizze fresche
fatte in casa

PROFESSIONAL PIZZA OVEN

high performance electric oven



Pratica maniglia
per apertura forno



Finestra per controllare
la cottura
in vetro temperato



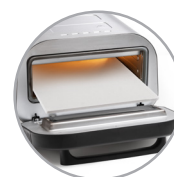
Display luminoso



Luce interna



Finiture in acciaio



Pietra refrattaria
32x32 cm
rimovibile

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 infornare 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