

PRONTO PIZZA 2 MINUTI

FORNO PIZZA - PIZZA OVEN
mod. G10186

430 gradi	1700 W	Ricettario	Pietra refrattaria	Pareti fredde	DIMENSIONI INTERNE 10 cm 35 cm 33 cm
---------------------	------------------	------------	--------------------	---------------	--



Pala in alluminio Ø32 cm



Teglia smaltata Ø32.5 rotella taglia-pizza



Pietra refrattaria 32x32 cm



Griglia INOX



40 ricette originali per Lievitati, Dolci e Salati

- Doppia resistenza, superiore 850W e inferiore 850W
- Temperatura 80° - 430°C, Timer 60 minuti
- Display digitale con 8 programmi: fai da te, napoletana, sottile, teglia, crostata, surgelata, bistecca, giro pizza
- Funzione memorizzazione
- Resistenze azionabili separatamente
- Lampada interna
- Pareti fredde con sistema di raffreddamento a ventilazione forzata
- Porta con triplo vetro borosilicato per massimo isolamento
- Accessori: pietra refrattaria 32x32 cm, teglia smaltata Ø32.5 cm, griglia inox, pala in alluminio Ø32 cm, rotella taglia-pizza

- Two heating elements, upper 850W and lower 850W
- Temperature 80° - 430°C, Timer 60 minutes
- Digital display with 8 programs: DIY, neapolitan, thin, pan, cake, frozen, steak, pizza party
- Memory function
- Heating elements with separate control
- Inner light
- Cool touch housing with integrated cooling system
- Window with 3 layer insulation
- Accessories: refractory stone 32x32 cm, enamel tray Ø32.5 cm, grid, aluminum tray Ø32 cm, pizza cutter

Alimentazione / Power supply:	Potenza W / Power W:	Dim.: (L x H x P) cm	Peso - Weight Kg:	Cod. EAN	Master Pz:	Pallet Pz:
AC 220-240V ~ 50-60Hz	1700	46 x 28.5 x 50	13	8 055176 402624	-	-

Sforna una perfetta
Pizza Napoletana
in soli 2 minuti!



DIY (fai da te) 30 min. 430°C.	NAPOLETANA 3 min. 430°C.	SOTTILE 6 min. 330°C.	TEGLIA 30 min. 200°C.	CROSTATA 40 min. 180°C.	SURGELATA 16 min. 220°C.	BISTECCA 8 min. 430°C.	GIRO PIZZA 60 min. 430°C.
---	---------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------------	-------------------------------------	--

CON IL FORNO PIZZA **PRONTO PIZZA 2 MINUTI** LA PERFEZIONE DELLA PIZZA È A PORTATA DI MANO.

La combinazione di temperatura elevata (fino a 430°C) e pietra refrattaria assicura una cottura rapida e uniforme, e con le due resistenze azionabili separatamente hai il pieno controllo sulla cottura della pizza, per ottenere sempre una base fragrante e una pizza ben cotta: sforna una perfetta pizza napoletana in soli 2 minuti! Il display digitale offre grande versatilità: è dotato di 8 programmi per cuocere ogni tipo di pizza e tanto altro: dalla napoletana alla sottile e croccante, dalla pizza in teglia a quella surgelata, oltre a bistecca, crostata e ricette fai da te. Inoltre il forno include una funzione di memorizzazione che gli permette di ricordare le tue impostazioni preferite senza doverle reimpostare ad ogni cottura. La ricca dotazione di accessori completa le prestazioni di alto livello. Oltre alla pietra refrattaria removibile, sono incluse la teglia smaltata per cuocere carne, torte e altro ancora, la griglia e la rotella taglia-pizza in acciaio inox, la grande pala in alluminio per infornare, e l'esclusivo ricettario dello chef napoletano Valerio La Rosa. Il **Forno Pizza Pronto Pizza 2 minuti** è completamente elettrico per cuocere in casa pizze buone come in pizzeria, ed è il top anche per quanto riguarda la sicurezza: progettato con sistema di raffreddamento a ventilazione forzata e porta con finestra a 3 livelli di isolamento, ha le pareti sempre fredde anche quando utilizzato alla massima temperatura.