

Forno 4 Pizze Alfa Pizza Forno a legna da giardino



Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo unitario

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [SAROM](#)

Descrizione

Forno 4 Pizze Alfa Pizza

Forno a legna da giardino concepito per la famiglia.

Design unico, che integra ripiani laterali e portapale.

Ha dimensioni e bocca grande per cucinare **4 pizze in 90 secondi** e 4 kg di pane ad infornata. Forno a legna da giardino, posizionabile anche su balcone o su terrazzo. Utilizza il piano refrattario dei forni professionali. La volta in acciaio inox permette di raggiungere velocemente la temperatura di esercizio. Per mantenere il calore a lungo e ridurre al minimo il consumo di legna, il forno è stato coibentato in fibra ceramica. È dotato di utilissimi ripiani laterali in acciaio inox per permettere di appoggiare teglie, ingredienti, pirofile e ciò che necessita a chi cucina. Con il portapale integrato, gli strumenti necessari per la cottura a legna sono sempre a portata di mano. **4 Pizze.**

Caratteristiche

Il **piano di cottura** è formato da tavelle refrattarie intercambiabili con spessore 2,5 cm, che hanno la proprietà di immagazzinare calore e trasmetterlo verso i cibi in cottura.

Forno a legna da giardino con volta interamente in acciaio inox che permette di raggiungere temperature elevate con l'utilizzo di poca legna.

La coibentazione in fibra ceramica mantiene il calore a lungo all'interno del forno.

Il forno è dotato di un **pirometro**. Così basta un colpo d'occhio per conoscere la temperatura media nella camera di cottura.

L'ampio **sportello** è dotato di doppio manico ergonomico in legno che permette una presa sicura. Muovendo lo sportello, si regola il tiraggio del forno.

Le **ruote** posteriori incassate rendono possibile spostare il forno a legna e posizionarlo dove si vuole, facilmente e velocemente.

È dotato di un comodo **portapale** dove riporre gli strumenti per la cottura a legna.

I funzionali ripiani laterali, oltre ad essere la nota di design distintiva del **4 Pizze**, sono stati dimensionati per permettere l'appoggio del necessario per la preparazione e la cottura.

Quando il forno **4 Pizze** arriva a casa, basta inserire la canna fumaria e montare con poche viti i ripiani laterali e il piacere della cucina ha inizio.

Minuti per scaldare	20
N° di pizze per volta	quattro
Pizze in 15 minuti	14
Infornata di pane (Kg)	4
Consumo medio (Kg/h)	4
Area piano (mq)	0,48
Piano di cottura (cm)	80x60
Uscita fumi (cm)	? 15,0
Larghezza (cm)	155,0
Profondità (cm)	88,0
Altezza totale (cm)	202,0
Peso (kg)	140,0
Larghezza bocca (cm)	68,0
Altezza bocca (cm)	22,0
Colori disponibili	<ul style="list-style-type: none">• RAME• ROSSO ANTICO
Temperatura massima (°C)	400