

Forno Rotante Legna/Gas

Versione 1 bocca

Il forno Rotante a GAS /LEGNA con cupola in mattoni è paragonabile al tradizionale forno Napoletano.

Il forno rotante GAS/ LEGNA nella versione 1 bocca è dotato di una piccola zona legna giusto per conferire alla pizza il tipico sapore genuino del forno a legna.

Il riscaldamento del forno avviene mediante il gas.

Il forno rotante consente la massima resa con un minor consumo in fase di lavoro anche prolungato.

La rotazione del piano di cottura vi permetterà di avere una temperatura omogenea in tutto il piano.



Rotating Wood/Gas Oven

1 opening Version

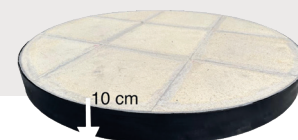
The Rotating Wood/gas oven with brick dome is comparable to the classic Neapolitan oven.

The GAS/WOOD rotating oven in the 1-opening version is equipped with a small woodburning area to give the pizza the typical genuine flavor of a wood-burning oven. The oven is heated by gas. The rotating oven allows maximum yield with lower consumption even during prolonged work. The floor rotation will allow you to have a homogeneous temperature throughout the hob.



Il quadro comandi touch di ultima generazione consente di regolare la velocità di rotazione e la gestione di cottura temporizzata con segnale acustico di fine cottura.

The latest generation touch control panel allows you to adjust the rotation speed and manage the cooking time with an end-of-cooking acoustic signal.



Rotante a gas Rotating gas oven	Dimensioni interne Internal – cm	Dimensioni esterne External – cm	Capacità pizze Pizzas	Peso Weight
MP 100	100x100	160x183x192	5/6	1500 KG
MP 120	120x120	180x193x192	7/8	1900KG

Alimentazione - Power supply 230V-50 Hz Monofase



Su richiesta dimensioni: 80-110-130
Dimensions on request: 80-110-130