

PIZZERIA SNACK NAPOLETANA

G10032

Forno Pizza PLUS

Pizza oven PLUS

Potenza:
1200W

400° di temperatura

Excellent pizza in 5 minutes only
With 2 refractory stones
High Cooking temperature

L'originale
**Pizzeria Snack
NAPOLETANA**
Patented G3Ferrari



DUE ALTEZZE DI COTTURA

con 1 pietra refrattaria

PER CUOCERE
LA PIZZA

con 2 pietre refrattarie

PER CUOCERE
TIGELLE, PANINI
TOAST, PIADINA
E FOCACCIA**La vera pizza napoletana pronta in 5 minuti!**

La fragranza ed il gusto inimitabile della pizza si esaltano con Pizzeria Snack **NAPOLETANA**. Nell'utilizzo con pietra singola, grazie alle alte temperature di cottura raggiunte (fino a 400°C) questo forno è in grado di cuocere la pizza senza asciugare il condimento, garantendo lo stesso risultato dei forni delle migliori pizzerie napoletane. Il forno pizza **NAPOLETANA** grazie al suo **ESCLUSIVO sistema di cottura con 2 pietre refrattarie**, può essere utilizzato anche per preparare ottime tigelle, per cuocere in pochi minuti le tradizionali piadine romagnole, oltre a toast, panini, focacce e torte dolci e salate. Con ricettario incluso.

The traditional Italian pizza in 5 minutes!

The fragrance and taste are enhanced with the unique pizza-oven Pizzeria Snack **NAPOLETANA**. Thanks to the high cooking temperatures (up to 400°C) this oven is able to cook pizza without drying the sauce, guaranteeing the same result of the best pizzerias in Naples. **NAPOLETANA, thanks to the EXCLUSIVE cooking system with 2 refractory stone plates**, can be used to prepare excellent traditional tigelle emiliane or piadine romagnole and for cooking toasts, cakes, pies and delicious sandwiches. Recipe book included.


G3FERRARI

COOKING LINE

L'unico forno pizza con 2 pietre refrattarie

Cuoce in 5 minuti



G10032 - NAPOLETANA

- Termostato regolabile (400°C max)
- Timer 5 minuti
- 2 piatti in pietra refrattaria (ø 31 cm)
- Doppia resistenza in acciaio
- Indicatore luminoso di funzionamento
- Palette in Alluminio per pizza e ricettario inclusi

G10032 - NAPOLETANA

- Adjustable thermostat (max 400°C)
- 5 minutes Timer
- 2 refractory stones (ø 31 cm)
- 2 steel heating elements
- Working light indicator
- Accessories: aluminium pizza trays



Palette in Alluminio per pizza incluse
Aluminum Pizza trays included

Novità multiuso



PIZZA



TIGELLE



PANINI



TOAST



PIADINA



FOCACCIA



CASTAGNE



Ricettario incluso

Alimentazione: Power supply:	Potenza W: Power W:	Dimensioni (L x H x P) cm Dimensions: (L x H x D) cm	Peso Kg: Weight Kg:	Color:	Barcode		Master 1 pz	Pallet 32 pz
AC 230V ~ 50Hz	1200	34 x 19,5 x 37	5,9		8 056095 873533			