

Rotante a legna o combinato gas e legna

Versione 2 bocche

Il forno Rotante a legna o combinato gas e legna con cupola in mattoni e piano girevole in piastre refrattarie è paragonabile al classico forno Napoletano. Fornito con 2 bocche - una per la cottura delle pizze, l'altra per la combustione della legna, la cenere prodotta dalla legna viene raccolta in appositi cassetti alla base della fornace.



Rotating Wood oven or Combined wood/gas

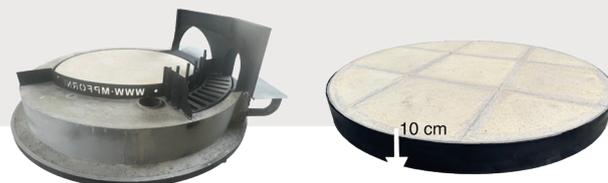
2 openings version

The wood-burning rotating oven or combined wood/gas with brick dome and rotative floor in refractory tiles is comparable to the classic Neapolitan oven. Equipped with 2 openings - one for cooking pizzas, the other for burning wood, the ash produced by the wood is collected in special drawers at the base of the oven.



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 e legna <i>Rotating gas-wood oven</i>	Dimensioni interne <i>Internal - cm</i>	Dimensioni esterne <i>External - cm</i>	Capacità pizze <i>Pizzas</i>	Peso <i>Weight</i>	PORTATA TERMICA NOMINALE <i>NOMINAL HEAT INPUT</i>
MP 120	120x120	186x202x195	7/8	2400 KG	MAX. 30 KW MIN. 16 KW

Alimentazione - Power supply 230V-50 Hz Monofase