

PIZZA PRO 2 MINUTI

FORNO PIZZA - PIZZA OVEN

mod. G10204

G FERRARI

450
gradi

1700
W



Ricettario



Pietra
refrattaria



Pareti
fredde

DIMENSIONI INTERNE

10 cm
35 cm
33 cm



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



- Doppia resistenza, superiore 1200W e inferiore 500W
- Temperatura 80° - 450°C, Timer 60 minuti
- Display digitale con 6 programmi:
manuale, napoletana, sottile, teglia, pulizia, surgelata
- Controllo differenziato della temperatura sopra e sotto
- Lampada interna
- Pareti fredde con sistema di raffreddamento a ventilazione forzata
- Porta con triplo vetro borosilicato per massimo isolamento
- Accessori: pietra refrattaria 32x32 cm, pala in alluminio Ø30 cm

- Two heating elements, upper 1200W and lower 500W
- Temperature 80° - 450°C, Timer 60 minutes
- Digital display with 6 programs:
manual, neapolitan, thin, pan, self-clean, frozen
- Separate control of temperature for top and base
- Inner light
- Cool touch housing with integrated cooling system
- Window with 3 layer insulation
- Accessories: refractory stone 32x32 cm, aluminum tray Ø30 cm

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

1600-1850W

44 x 28.2 x 47.5

12.2

8 055176 403041

1

12



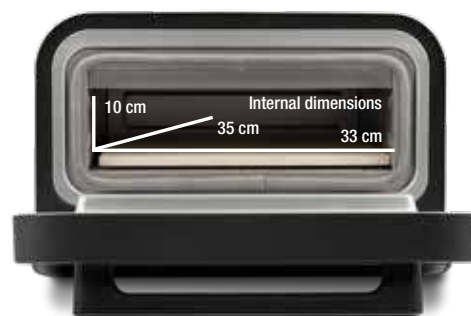
Pala
per pizza
Ø30 cm



Pietra
refrattaria
32x32 cm



40 ricette originali
per Lievitati,
Dolci e Salati



La combinazione di temperatura elevata (fino a 450°C) e pietra refrattaria assicura una cottura rapida e uniforme, e con la regolazione della temperatura separata sopra e sotto 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 6 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 ricette fai da te e all'innovativo programma di auto-pulizia che permette di sfruttare la pirolisi per sbiancare la pietra. Oltre alla pietra refrattaria removibile, sono incluse una grande pala in alluminio per infornare, e l'esclusivo ricettario dello chef napoletano Valerio La Rosa. Il **Forno Pizza Pizza PRO 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.

MANUALE 20 min. Temperatura SOPRA 300°C. Temperatura SOTTO 300°C.	NAPOLETANA 3 min. Temperatura SOPRA 430°C. Temperatura SOTTO 400°C.	SOTTILE 6 min. Temperatura SOPRA 330°C. Temperatura SOTTO 270°C.	TEGLIA 30 min. Temperatura SOPRA 200°C. Temperatura SOTTO 200°C.	SURGELATA 20 min. Temperatura SOPRA 220°C. Temperatura SOTTO 190°C.	PULIZIA 35 min. Temperatura SOPRA 400°C. Temperatura SOTTO 450°C.