

IZZONAPOLETANO è un forno elettrico.

IZZONAPOLETANO è “un forno a legna” !



izzonapoletano
Forno elettrico Napoletano per pizza Napoletana

E', ovvero, l'unico forno che fa cuocere la pizza come se fosse in un tradizionale forno.

Può lavorare senza soste, con produzione continua, per ore ed ore.

LA PIZZA poggia su mattone prodotto a mano da antiche fornaci, chiamato “biscotto di Sorrento” sia per l'origine antica in quei luoghi, sia per il paglierino colore simile al biscotto.

LA TEMPERATURA in camera di cottura è uguale ed anche superiore a quella del forno a legna.

Raggiunge e mantiene quelle conformi al **disciplinare Verace Pizza Napoletana (420°C/440°C)** ed anche molto più.

Lavora costantemente **A BOCCA APERTA.**

I RESISTORI sono in **filo nudo di nichelcromo**, da noi prodotti in fabbrica, sapientemente stesi per andare **a rosso** ed avere temperature adatte ad ogni punto della camera di cottura. Praticamente **indistruttibili** per spessore e qualità.

E' SU RUOTE, anche se non sembra perché è sollevato da terra di appena 14 mm. . Grazie ad un ingegneristico posizionamento di esse, supportato da una struttura perfettamente in asse, lo può movimentare anche una persona da sola.

Non produce alcun tipo di scorie, perché non ha combustione né di legna né di gas.

Ciò che fuoriesce da esso è unicamente aria calda.

L'eventuale incidentale bruciatura di qualcosa durante la cottura, a temperature tanto elevate (**440°C / 480°C**), dissipa in brevissimo tempo ed è sufficiente catturare e canalizzare i fumi che fuoriescono dalla sommità del forno, verso l'impianto a servizio del punto cottura del locale.

Ha un impianto a **RISPARMIO ENERGETICO**. Esso va dal 20% al 30%, a seconda della quantità di pizze/ora prodotte.

E' esso stesso “UN PALLET” ! La sua base è strutturata con un ponte fortificato, accessibile dalle pale di un muletto o di un transpallet. All'arrivo a destino, tra sponda idraulica dell'automezzo, transpallet o muletto, e ruote piroettanti, esso viene collocato al suo posto pronto per l'uso in pochi minuti. Il collaudo in fabbrica, prima 2 ore a 100°C poi 4 ore a 480°C, consente un immediato uso dell'impianto.

Può essere anche montato sul posto, consentendo consegne in ogni situazione e luogo.

Assenza di legna (circa 150 ore/anno di lavoro risparmiato), **assenza di abbattitore di fuliggine**, **assenza di** appropriata **canna fumaria** per non presenza di particelle infiammabili, **assenza di sostanze nocive** o sgradite in camera di cottura, maggiore **uniformità di calore** in ogni suo punto e conseguente **minore movimentazione della pizza**, cosa che rende la cottura di essa possibile anche ad un **pizzaiolo/fuochista non esperto**, fanno dello
“... **LA FERRARI DEI FORNI** ...” (dott. Enzo Vizzari, autore della guida dell'Espresso), “... **IL FUTURO DELLA PIZZA NAPOLETANA** ...” (ancora il dott. Enzo Vizzari), “ **l'unico forno che eguaglia in prestazioni quello a legna**” (tutti i **migliori pizzaioli del mondo** che si sono cimentati con esso in campionati, eventi e manifestazioni. Tra questi le ultime due edizioni della presentazione **Guida Pizzerie di Italia** del **Gambero Rosso**, e programmi televisivi **RAI** con ben 4 presenze a **GEO&GEO** ed a **PORTA a PORTA**, e molti altri luoghi inimmaginabili per cuocere la vera pizza come **IL LOUVRE** a Parigi, in **VATICANO**, nella **SCUOLA GRANDE SAN GIOVANNI EVANGELISTA** a Venezia, stupendo edificio del 1261, e tanti altri prestigiosi luoghi come l'**Hotel FOUR SEASONS** a Firenze, il **CIPRIANI** a Venezia, il **PALAZZO CARACCILO** a Napoli.

E' presente in tutto il mondo in centinaia e centinaia di posti.

Lo è in tutta **Egitto**, in **Giappone**, in **Sud America**, In Paesi Mediorientali, in Cina, in Giappone, in Taiwan, in Nuova Zelanda, in Singapore, nord Africa, e tanti altri luoghi.

E' prodotto su **brevetto depositato in tutto il mondo** ed ogni tentativo di imitazione, oltre ad essere un reato, è fin'ora risultato un vero e proprio **FLOP** sia per qualità che per prestazioni, neanche lontanamente simili a quelle dello **FORNO A LEGNA**.

DIFFIDATE DA CHI VI PROPONE IMPIANTI SOLO ESTETICAMENTE VAGAMENTE SIMILI AD ESSO.

izzonapoletano
Forno elettrico Napoletano per pizza Napoletana