

**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 **IZZONAPOLETANO** " ... **LA FERRARI DEI FORNI** ..." (dott. Enzo Vizzari, direttore 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 **IZZONAPOLETANO** è in tutta Europa, negli USA, 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 **IZZONAPOLETANO** e, quindi, del **FORNO A LEGNA**.

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

**izzonapoletano**  
Forno elettrico Napoletano per pizza Napoletana