

scugnizzonapoletano®

Forno elettrico Napoletano per pizza Napoletana

Frontale in rame antichizzato
lavorato a mano.



Tempo di cottura 1 minuto circa.
come in un forno a legna.

Suolo di cottura
in mattone refrattario
"Biscotto di Sorrento".

Fonte luminosa alogena
nascosta.



Temperatura media
durante la cottura
460 - 475 °C.



Gestione elettronica
della temperatura con
scheda a microprocessore
per il risparmio energetico.
Quadro comandi a scomparsa.

Ruote piroettanti
incassate nella struttura
per una facile movimentazione.



24 ore su 24 ore a "bocca aperta".

IZZO FORNI srl

via De Giaxa, 12/a | 80144 | Napoli

sede operativa

Viale U. Maddalena, 402 | 80114 | Napoli

Tel. +39 081 780 11 41 | +39 081 780 32 20 | Fax +39 081 780 16 68

www.izzoforni.it | info@izzoforni.it

