

www.caldaietecnoterm.com

FORNO A LEGNA “NONNO NICOLA”

È il forno a legna per pizza più venduto. Ha dimensioni compatte. Bastano pochi minuti per cucinare.



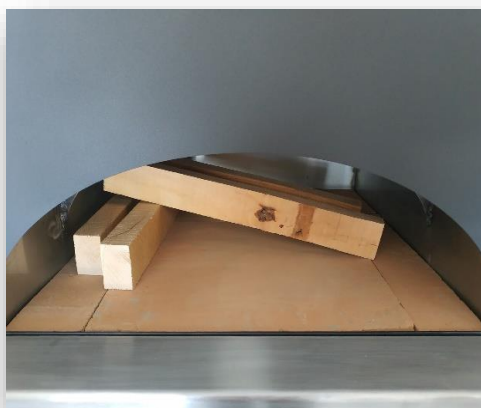
SCHEDA TECNICA:

COLORE:	ROSSO
ALIMENTAZIONE:	LEGNA
QUANTITA' PIZZE:	1 DIAMETRO 33CM
TEMPERATURA MAX:	500°C
MISURE INTERNE:	CM 60 X CM 60
MISURE ESTERNE:	CM 76 X CM 65
ALTEZZA BOCCA:	CM 90
USCITA FUMI:	DN 130 MM

Nonno Nicola è un forno a legna per balconi, terrazzi e giardini, le sue pratiche ruote lo rendono facile da spostare.

Piano in refrattario e volta in acciaio Inox, raggiunge rapidamente la temperatura per cucinare.

Ottimo per pizza napoletana ma anche per tante gustose pietanze come pollo, patate, agnello e molto altro ancora!!



- Forno per **esterno su ruote** di dimensioni compatte. Pronto a cuocere in pochi minuti.
- Le dimensioni consentono di cuocere comodamente 1 pizze diametro 33cm in 90 secondi.
- È montato su un **carrello** dotato di maniglione laterale e di due ruote, che rende facile e leggero lo spostamento.
- Il **piano di cottura** è formato da tavole refrattarie intercambiabili.
- La **volta** interamente in acciaio inox rende possibile raggiungere elevate temperature con l'utilizzo di poca legna.
- La coibentazione in fibra ceramica permette di mantenere il calore a lungo all'interno del forno.
- Lo **sportello** in acciaio inox è dotato di un manico in legno dall'impugnatura ergonomica che consente di aprire e chiudere la bocca del forno senza pericolo di scottature.
- Aprire e chiudere lo sportello serve a regolare la temperatura e il tiraggio. A sportello chiuso la fiamma è più debole e la cottura avviene per conduzione e convezione. A sportello aperto la fiamma è viva e ciò consente di dorare e rendere croccanti cibi.
- Il frontale è in acciaio preverniciato e il davanzale in acciaio inox
- La legna può essere sistemata ordinatamente nell'apposito **piano di appoggio** del forno e utilizzata all'occorrenza.