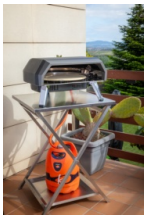


Horno pizza GIRAPIZZA

Ref: 32GIRAPIZZA
Marca: NORA FLAMES

FICHA TÉCNICA

Peso (Kg)	19
Potencia máxima (kW)	8

DESCRIPCIÓN

En stock - Disponible en 48hIncluye manguera de conexión a la bombona y funda protectora.

El horno para pizzas GIRAPIZZA nos permite hacer pizzas en un tiempo récord. La comodidad que nos da este horno para poder cocinar en él es espectacular.

Alimentado por gas butano o propano y con 8 KW de potencia, este horno se calienta de una forma verdaderamente rápida. Su precalentamiento tarda unos 10 min y puede llegar a los 500°.

El quemador dispone de encendido electrónico con sistema de protección de apagado por termopar.

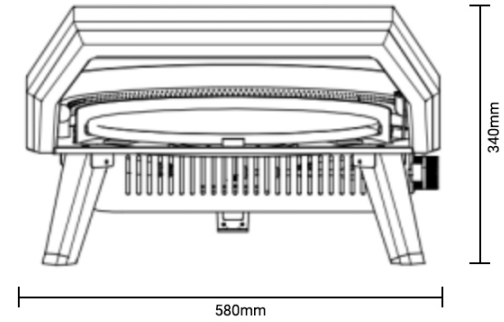
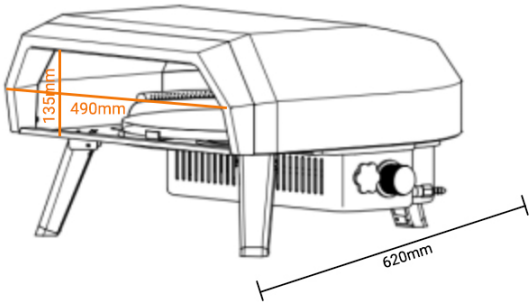
Su carcasa ha sido fabricada en acero inoxidable permitiendo una mejor conservación del calor y manteniendo los sabores originales de la pizza.

La base donde se coloca la pizza consiste en un plato giratorio mecánico fabricado en piedra de cordierita de 1,5cm (alto). Capacidad de pizzas de 40cm de diámetro. Esta característica resulta diferencial dado que permite realizar la cocción perfectamente homogénea en la totalidad de la pizza.

Su peso ligero de 19kg permiten su fácil transporte, además los pies se pueden plegar para hacer el horno aún más compacto. Resulta ideal para transportar, puede ser usado en un balcón, terraza o incluso en un camping.

Cocinar sus pizzas en el exterior nunca ha sido tan fácil, colóquelo en una superficie plana, conéctelo a la tubería de gas y en unos minutos tendrá su pizza preparada.

El GIRAPIZZA incluye manguera de conexión a la bombona y funda protectora.

MEDIDAS

Altura total (mm)	340
Profundidad total (mm)	620
Anchura total (mm)	580