

## Fornitalia elektrische pizzaovens



De Scugnizzo brengt een radicale verandering in de mogelijkheden voor de pizzeria :

**Pizza in Napolitaanse stijl én met het grootste gemak!**

Geen enkele andere elektrische oven is in staat om zulke hoge temperaturen te bereiken, met de looks van een typische Napolitaanse oven.

In 60-seconden een pizza bakken is mogelijk, zonder de pizza te draaien.

De bakvloer is gemaakt van 4 cm dikke "Biscotto di Sorrento"; de beroemde vuurvaste stenen bakvloer die traditioneel in elke Napolitaanse oven ligt !

**Geen schoorsteen nodig !**

De "Biscotto di Sorrento" in de oven slaan genoeg warmte op om de oven-temperatuur te handhaven in het bereik van 400-500°C én kunnen pizza na pizza bakken.

Omdat er niet één centrale warmtebron is : maar een perfect uitgebalanceerde warmte uit alle richtingen, zullen de pizza's gelijkmatig gebakken worden , zonder dat het nodig is om de pizza's te verplaatsen of te draaien in de oven.

**snel & energiebesparend**

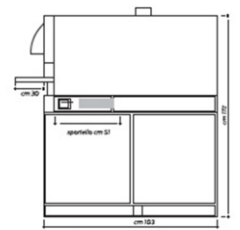
De baktijd van een pizza is ongeveer 60 tot 90 seconden zoals in een traditionele houtoven.

Deze elektrische oven is ook opmerkelijk energiezuinig. Wanneer de oven is uitgeschakeld, is de daling van de temperatuur heel langzaam. Dat betekent dat wanneer de oven weer wordt aangezet deze snel zal opwarmen, zodat er energie kan worden bespaard.

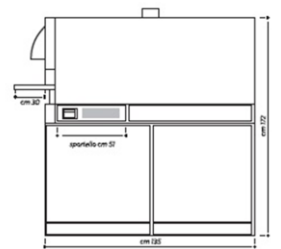
*"de enige elektrische pizzaoven die bakt als een echte houtgestookte oven !"*

## MATEN

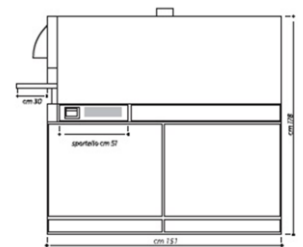
SCN 4



SCN 6



SCN 9



Controle paneel (onzichtbaar weggewerkt)



scugnizzonapoletano

Model	Bakvloer	Ovenmond	Capaciteit	Verwarmen	Buitenmaat Breedte	Buitenmaat Diepte	Schoorsteen maat	Gewicht	Voeding
SCN4	72 x 82	51x15 cm	4 pizza's	75 min	110 cm	103 cm	14.5 cm	480 kg	440V
SCN6	75 x 113	51x15 cm	6 pizza's	75 min	110 cm	135 cm	14.5 cm	580 kg	440V
SCN9	103 x 113	51x15 cm	9 pizza's	75 min	145 cm	151 cm	14.5 cm	880 kg	440V

### Prijzen:

Model	Excl btw
SCN4	€ 12.900
SCN6	€ 13.900
SCN9	€ 15.900

