



FornoMAX

Ideale per pizze, pane, arrostiti, dolci, etc, con una cottura genuina sana e naturale lontana dai gas tossici della combustione, il Forno a legna a cottura continua con sistema indiretto di riscaldamento garantisce un rilevante risparmio energetico (due ore di cottura con 3 kg. di legna ad una temperatura di 400° circa).

Dotazioni di serie: n. 2 griglie in acciaio cromato; n. 1 teglia di cottura grande cm. 37x72; piano di cottura in cordierite; sistema di illuminazione della camera di cottura; sistema di ventilazione della camera di cottura; termometro di rilevazione temperatura in camera di cottura; cassetto raccogli-cenere; terminale di scarico fumi in acciaio inox.

Dotazioni opzionali: carrello completo di ruote; mensola di appoggio anteriore in acciaio inox; mensola di appoggio laterale in acciaio inox.

Forno Max da esterno

LARGHEZZA	PROFONDITÀ	ALTEZZA	PESO
960	1205	2080	250

Le misure sono espresse in millimetri



Forno Max da incasso

LARGHEZZA	PROFONDITÀ	ALTEZZA	PESO
748	1011	1247,5	200

Le misure sono espresse in millimetri

Carrello Forno Max

LARGHEZZA	PROFONDITÀ	ALTEZZA	PESO
748	1011	832,5	50

Le misure sono espresse in millimetri



Dimensioni camera di cottura: L/A/P: 450/420/800 mm

Temperature suggerite: Arrostiti: 300°C-330°C Pane e dolci: 250°C-300°C

Pizze: 350°C-400°C Pasta al forno: 300°C-300°C

Avvertenze

Per riscaldare il forno è preferibile legna secca e di piccolo taglio. Per raggiungere la temperatura massima di 400° occorrono circa tre Kg di legna. La temperatura rimarrà costante per circa due ore. Una volta raggiunta la temperatura desiderata non lasciare la fiamma nella camera di combustione ma solo carboni accesi. Nel caso che durante la cottura la temperatura scenda o si desideri comunque fare altre cotture si potrà alimentare il fuoco con pochissima legna. Per abbassare la temperatura del forno basta aprire lo sportello della camera di cottura.

Rivenditore