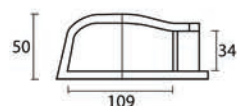
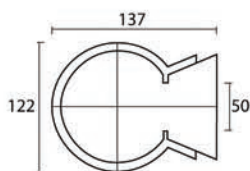


i forni.

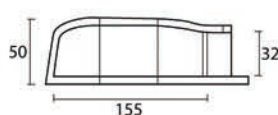
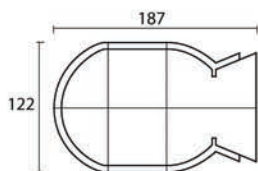
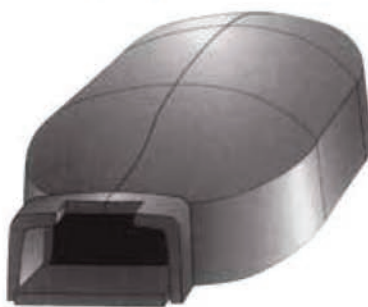
Il forno è semplice da installare: gli elementi vanno sigillati tra loro con un impasto refrattario e quindi ricoperti con lana di roccia e materiale isolante per coibentare bene il forno e ridurre al minimo la dispersione di calore. Così installato e coibentato, il forno garantirà lunga durata e solidità nel tempo.

I nostri forni sono prefabbricati composti da più elementi, a seconda del modello, con in dotazione uno sportello in lamiera. Il forno ha una struttura compatta realizzata con impasti refrattari colati e vibrati, ideale per trattenere a lungo il calore e ottenere cotture omogenee.

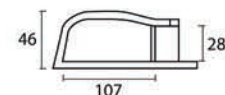
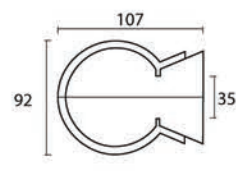
forno per pane F110



forno per pane F160



forno per pane F80



Forno da giardino pratico, elegante e funzionale, tetto rosso

Dimensioni piano cottura 80x45

H. 196 - L. 102 - p. 113

Peso 310 kg

Dotazione di serie:

- termometro 500°
- timer contaminuti
- piano refrattario
- lastra rettangolare in alluminio
- griglia per fuoco e cassetto raccolta ceneri estraibili e trasformabili in barbecue
- attizzatoio
- 2 lastre in ferro per pizza
- griglia porchetta
- ripiano laterale



Forno da incasso (metallico)

Dimensioni piano cottura 80x45

H. 104 - L. 76 - P. 92

Peso 225 kg.