

GRAN NAPOLI



Forno in monoblocco interamente coibentato rivestito in rame. Di grande impatto visivo, è caratterizzato da una innovativa forma conica finita in resina bianca. In alternativa, la cupola può essere fornita al neutro da personalizzarsi in loco.

La soglia del forno Gran Napoli ha una forma particolare che ben si adatta ad ogni tipo di lavoro.

Il forno, assemblato nella nostra sede da personale specializzato, giunge al vostro ristorante/pizzeria pronto all'uso. Bisogna solo collegarlo alla canna fumaria. Il forno viene corredato dal cavalletto metallico di supporto.

La struttura del forno è pallettizzata e movimentabile con un carrello elevatore e/o semplice transpallet a mano.

Provided in a unique block and fully insulated. The outside structure is made of copper. Beautiful appearance, Gran Napoli is characterized by an innovative conical shape finished in white resin. Alternatively, the dome can be supplied undecorated, leaving the possibility of finishing it with any type of material.

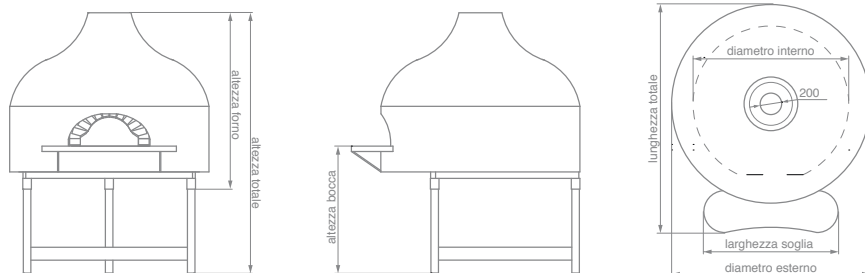
The shelf of the Gran Napoli has a unique shape which makes it suitable for any kind of cooking.

Assembled in our factory by skilled personnel, the oven will get to your pizzeria ready to use.

All you have to do is connect the oven to the chimney flue!

The oven is supplied with the metal support stand.

The oven structure is palletized and It can be moved with a forklift truck and/or with simple manual pallet truck.



Diametro esterno	Diametro interno	Altezza totale	Altezza forno	Altezza bocca	Lunghezza totale	Larghezza soglia	Peso
Outer diameter (mm)	Internal diameter (mm)	Total height (mm)	Oven height (mm)	Height mouth (mm)	Total length (mm)	Threshold width (mm)	Weight (Kg~)
1680	1300	2320	1540	1180	1945	1250	1500
1860	1450	2420	1640		2125		1700