



Electric Oven Forno Elettrico

Un Forno elettrico con le stesse capacità di un tradizionale forno napoletano, ideale per la cottura della vera pizza Napoletana ideato per raggiungere temperature fino a 540°C. La sua particolare forma permette il posizionamento angolare.

Camera di cottura completamente in refrattario. Le resistenze della cupola a vista di 16mm permettono la distribuzione del calore per irraggiamento come il tradizionale forno a legna, con conseguente distribuzione uniforme su tutto il piano di lavoro. Il forno è dotato di un quadro comandi Touch da 7 pollici 65k e menu' personalizzabile fino a 100 ricette.

PLATEA IN BISCOTTO DI SORRENTO: pietra refrattaria in argilla naturale con ottime proprietà di combustione tipica del territorio napoletano. Il Biscotto di Sorrento permette di immagazzinare una gran quantità di calore e di distribuirlo in maniera omogenea, così da mantenere la temperatura costante. Essendo un materiale con alta porosità è soggetto a maggiore manutenzione.

An electric oven with the same capabilities as a traditional Neapolitan oven, ideal for cooking real Neapolitan pizza designed to reach temperatures of up to 540°C. Its particular shape allows for angular positioning.

Cooking chamber completely in refractory material. The 16mm exposed dome resistances allow for heat distribution by radiation like a traditional wood-fired oven, with consequent uniform distribution across the entire work surface. The oven is equipped with a 7-inch 65k Touch control panel and a customizable menu for up to 100 recipes.

SORRENTO BISCOTTO PLATE: refractory stone in natural clay with excellent combustion properties typical of the Neapolitan area. The Sorrento Biscotto allows for the storage of a large amount of heat and its homogeneous distribution, so as to maintain a constant temperature. Being a material with high porosity, it is subject to greater maintenance.

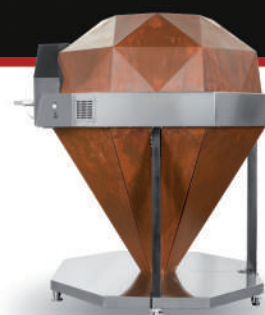


The Italian Diamond Il Diamante Italiano

Unique design and amazing performance
Design unico e prestazioni sorprendenti

Plus

- › Facile da Spostare / Easy to Move
- › Display Touch Screen / Touch Screen Display
- › Sostenibile / Sustainable



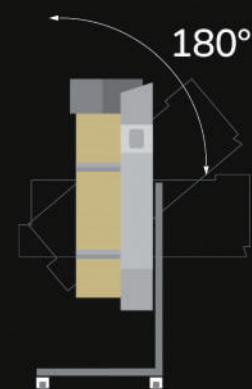


Electric Oven Forno Elettrico

Design unico e prestazioni sorprendenti / Unique design and amazing performance



Pure Italian style
Puro stile italiano.



MOVIMENTAZIONE IN VERTICALE
Studiato per chiudersi in verticale
e passare attraverso spazi o porte
di 75/90 x 195 cm.

VERTICAL MOVEMENT
Designed to close vertically
and pass through spaces or doors
of 75/90 x 195 cm.

100% MADE IN ITALY | COSTRUITI A MANO / HAND-BUILT | PERSONALIZZABILI / CUSTOMIZABLE | SPEDIZIONE IN TUTTO IL MONDO / WORLDWIDE SHIPPING

Model	Internal Size	External Size	Yield per Cycle	Weight
Modello	Dim. Interne LxP	Dim. Esterne LxPxH	Resa per Ciclo	Peso
MP Diamond	100x110x16 cm	148x165x190 cm	7 Pizzas	470 kg

Available Colors
Colori Disponibili



Via Piane 20
Zona Industriale 86010
Mirabello Sannitico (CB) - ITALY
(+39) 0874 309036
info@mpforni.it