



BELLANAPOLI PLUS

Forno Pizza
Pizza oven



Caratteristiche

- Piatto in pietra refrattaria da Ø31cm reversibile e removibile per una facile pulizia
- Pizza fatta a mano cotta in 5 minuti, e quella surgelata in soli 3 minuti
- Utilizzabile non solo come forno per pizza, ma ideale per cucinare velocemente anche dolci, torte, toast, etc.
- Pareti esterne, maniglie e manopole termoisolate
- Nessuna formazione di odori o fumo
- Doppia regolazione della temperatura (sopra e sotto) con termostati e indicatori LED indipendenti per una cottura perfetta
- Doppia resistenza sopra e sotto
- Termometro esterno che indica la temperatura
- Temperatura raggiunta: fino a 400°C
- Accessori: 2 palette in legno
- Alimentazione: 220-240V ~ 50/60Hz
- Assorbimento: 1.300 W

Features

- *Removable and reversible refractory stone plate for easy clean Ø31cm*
- *Handmade pizza cooked in 5 minutes, and frozen pizza in just 3 minutes*
- *Can be used not only as a pizza oven, but also ideal for quickly cooking desserts, cakes, toasts, etc.*
- *Heat-insulated external sides, handles and knobs*
- *No odor or smoke formation*
- *Double temperature regulation (above and below) with independent thermostats and LED indicators for perfect cooking*
- *Upper and lower heating elements*
- *Thermometer outside to check temperature*
- *Temperature reached: up to 400°C*
- *Accessories: 2 wooden paddles*
- *Power supply: 220-240V ~ 50 / 60Hz*
- *Power consumption: 1.300 W*

1.300
W

Up to
400°C

Ø31cm



Come in pizzeria.

Grazie alla pietra refrattaria e all'alta temperatura raggiunta dagli elementi riscaldanti posti sopra e sotto la pietra, questo forno elettrico è stato ideato per cuocere la pizza a casa con lo stesso risultato della pizzeria.

Unica piastra per garantire una pizza croccante e uniforme.

La piastra in pietra refrattaria ha il pregio di assorbire l'umidità della pasta, impedendo alla stessa di bruciarsi o attaccarsi.

Like in a pizzeria.

Thanks to the refractory stone and the high temperature reached by the heating elements placed above and below the stone, this electric oven has been designed to cook pizza at home with the same result as a pizzeria.

Single plate to guarantee a crisp and uniform pizza.

The refractory stone plate has the advantage of absorbing the moisture of the pasta, requiring it to burn or stick.



Forno per pizza con piatto in pietra refrattaria
Pizza oven with refractory stone plate



Doppio termostato
Double thermostat



Piatto rimovibile e reversibile
Removable and reversible plate

Accessori a richiesta *Accessories on request*



Pietra refrattaria per forno pizza Bellanapoli
Refractory stone for Bellanapoli pizza oven

Codice|Code 118399001
EAN 8006012369373



Palette in legno per forno pizza Bellanapoli (set da 2)
Wooden paddles for Bellanapoli pizza oven (set of 2)

Codice|Code 118399002
EAN 8006012369380

Modello|Model Bellanapoli Plus
Codice|Code 118380029
Colore|Colour Rosso/Red
Dimensioni|Dimensions
LxPxH/LxWxH
38 x 22 x 38.5 cm
Peso|Weight 5.5 kg
EAN 8006012375183
Q.tà|Q.ty master carton 2
Q.tà|Q.ty Euro pallet 32

melchionifamily