

Forni elettrici per pizza napoletana

E.S. 1 aprile 2020

Moretti Forni ha realizzato Neapolis, l'evoluzione del forno a legna capace di raggiungere una temperatura di 510°C in un'ora e quarantacinque minuti. Pensato per consumare il minimo indispensabile durante l'attività (6,5 e 6,8 kW/h in base al modello), il forno cuoce alla perfezione una pizza napoletana in meno di un minuto.



Curato nel design, il forno è ideale per l'inserimento in ambienti e zone che debbano sottostare a restrittive norme energetiche e di sicurezza. La bocca in ghisa ad alta resistenza, la cappa in acciaio nero, la superficie di cottura in biscotto (esternamente) lo rendono somigliante al più tradizionale dei forni a legna.

Le resistenze ottimizzate, i materiali di coibentazione che annullano di fatto i rischi di scottature eliminano l'emissione di fumi nell'ambiente.

Richiedi maggiori informazioni

Nome*

Cognome*

Azienda

E-mail*