

**FORNI CAESAR snc**  
**TEL. 0922 918369 CELL. 333 8833191**  
**FORNO "ECONOMY" 80X100X140 CAP. 60X80**

**CARATTERISTICHE FORNO SMONTABILE "ECONOMY"**  
**PRODUZIONE ARTIGIANALE**

Il forno "ECONOMY" a cottura continua e camera di combustione separata, cuoce i cibi senza fumo, gas tossici e senza ceneri. In questo modo si possono ottenere pietanze gustose e genuine come la tradizione insegna.

Il forno "ECONOMY" è realizzato con una struttura in tubolari metallici e lamiere di prima scelta. Queste ultime sono disposte a sandwich con interposto isolamento per le alte temperature.

Smontabile. In due pezzi primarie 1) carcassa esterna 2) carcassa forno estraibile anteriore con fissaggio a vite autofilettanti per metalli. (Importante per la pulizia dell'intercapedine, per gli spostamenti anche nei piani superiore e per eventuale manutenzione).

Essendo smontabile può essere incassato nella muratura (cucine ho strutture esterne) in caso di manutenzione estraiamo solo l'interno (carcassa forno) senza danneggiare la struttura in muratura.

Il forno "ECONOMY" la camera di cottura è realizzata in acciaio alluminato. Con il piano in cotto adatto per la cottura del pane e pizze e tutti i tipi di alimenti direttamente sul mattone o nelle teglie come il forno tradizionale.

Vano inferiore (camera di combustione a braciere). Lo sportello con tampone in metallo.

Il forno "ECONOMY" ha tanti accorgimenti utili: ( piano di appoggio , dispositivo per l'accensione della legna, ruote e manici per gli spostamenti, vetro temperato sportello forno cassetto della cenere estraibile completamente per lo svuotamento).

**ACCESSORI IN DOTAZIONE:**

Due teglie 38X52 - pala metallica cm. 18X25 – pirometro per la temperatura 0/500 – due ruote e due manici – attizzatoio (per muovere i carboni) manuale d'uso con ricettario e **GARANZIA.**

NOTA: I forni smontabili "ECONOMY" sono garantiti con certificato due anni.  
Ci riserviamo di apportare modifiche.

**DOLCE 150° PANE 200° PIZZA 250°**