

FORNI CAESAR snc
TEL. 0922 918369 CELL. 333 8833191
FORNO A LEGNA SMONTABILE "CAESAR"

CARATTERISTICHE TECNICHE STANTARD

Il **FORNO CAESAR** 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 CAESAR 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.

L'impianto elettrico per l'illuminazione vano forno è a bassa tensione 12V a norme di sicurezza.

Il FORNO CAESAR, Ha 4 piani di cottura:

Vano superiore (FORNO) è realizzata in acciaio alluminato. (ha richiesta in acciaio inox) Con il piano in mattoni refrattari R900 adatto per la cottura del pane e pizze e tutti i tipi di alimenti direttamente sul mattone refrattario come il forno tradizionale. Ha centro Piano porta teglie

Vano inferiore (camera di combustione) piano in mattoni refrattarie R900 per bruciare la legna in modo che come riscalda il pavimento può essere utilizzato per la cottura di pizze come il forno tradizionale. Inoltre inserendo la griglia tipo barbecue cuoce tutto alla brace (carne;pesce ecc..)

Il FORNO CAESAR ha tanti accorgimenti utili: (piano di appoggio , dispositivo per l'accensione della legna, ruote e manici per gli spostamenti, due vetri temperati sportelli ; cassetto della cenere estraibile completamente per lo svuotamento porta legna).

ACCESSORI IN DOTAZIONE:

quattro teglie 38X52 misura stantard - pala quadra cm. 18X25 – pala rotonda dm. 22, pirometro per la temperatura 0/500° – due ruote e due manici – attizzatoio (per muoveri i carboni) kitt. Di illuminazione a 12V camera cottura istallato - griglia per arrosto (acciaio cromato a norma) – griglia porta teglie, manuale d'uso con ricettario e GARANZIA.

NOTA: i forni smontabili "CAESAR" sono garantiti con certificato due anni.
Ci riserviamo di apportare piccoli modifiche.

DOLCE 150° PANE 200° PIZZA 250°