

NANO



Il nuovo Nano è l'ultimo forno a gas leggerissimo di casa Zio-Ciro

Il nuovo Nano è l'ultimo forno a gas leggerissimo di casa Zio-Ciro, ideale per uso residenziale con prestazioni professionali, con piano e cupola interamente realizzati in calcestruzzo refrattario di alta qualità.

Come per un forno a legna tradizionale, una volta che la temperatura di cottura è stata raggiunta, questa viene mantenuta per molto tempo, anche dopo che la fiamma viene spenta. Il Nano è coibentato interamente con fibra ceramica ad alta densità ed è un forno pronto all'uso.

Ideale per cucinare la pizza all'italiana, ma è adatto anche per cuocere altri alimenti come carne, pesce, verdure e dolci.

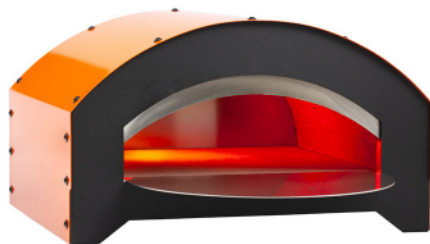
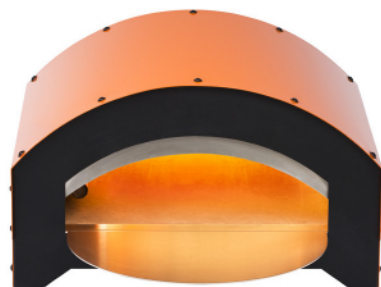
Il forno è di peso ridottissimo, può essere trasportato e utilizzato anche in piccoli spazi e in terrazze, cucine all'aperto o giardini.

Il consumo di gas è molto basso, è dotato di un bruciatore Made in Italy di 7 KW di potenza. E' utilizzabile solamente con gas GPL o Propano. Non è consentito l'utilizzo con gas metano o gas naturale. Viene fornito inoltre con kit regolatore di pressione, tubo, fascette e chiave per stringere la bombola.

Il forno può raggiungere una temperatura di cottura di 450 °C (850 °F) in soli 15 minuti. Ha un piano di cottura di 38x40 cm.

Viene fornito di un comodissimo ripiano frontale in acciaio inox che permette la girata della pizza anche all'esterno del forno.

Il Nano è certificato 100% Made in Italy. Tutti i componenti sono fabbricati interamente in Italia, secondo un rigoroso metodo artigianale.



Uso esterno



Capacità: 1 pizza



Peso: 35 kg



Tempo di preriscaldamento: 15 minuti



Consumo: Gas 0,47 Kg/h



Superficie di cottura: 38x40 cm

Dimensioni Forno

LEGENDA



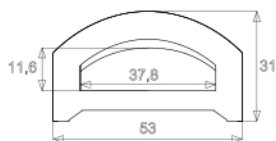
Acciaio inox



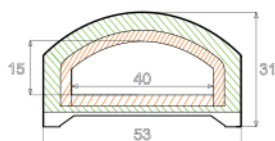
Refrattario



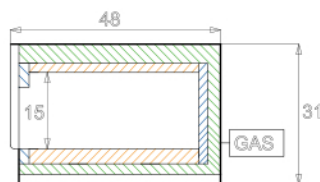
Isolante



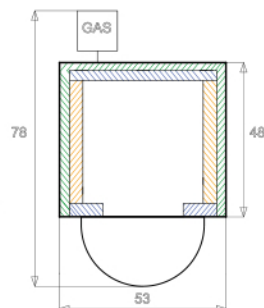
Vista frontale



Sezione frontale



Sezione trasversale



Sezione dall'alto