

CARATTERISTICHE DEL FORNO CON ROTOTRASLAZIONE

La Pizza viene preparata secondo il metodo tradizionale

Innovazioni del forno



- Il forno viene riscaldato a gas, con o senza legna
- La pizza viene introdotta all'ingresso del forno e non al suo interno (innovazione)
- Nessuna operazione viene fatta sulla pizza durante la cottura (innovazione)

Rototraslazione la grande innovazione



- Introduzione delle pizze semplice: non richiede personale con esperienza
- Gestione della cottura assente
- Accensione e mantenimento della temperatura automatico
- Completamente costruito in acciaio inox
- Sistema e design Brevettato

Produzione della pizza con la rototraslazione



- La produzione di alta qualità viene resa massima, nessuno scarto, l'igiene è alta (ogni particolare è in acciaio)
- Lo spazio interno è ottimizzato, si ha il massimo numero di pizze per superficie.
- Le competenze necessarie del personale sono basse, si possono utilizzare persone senza esperienza.
- Alta velocità e standardizzazione della qualità

Qualità della pizza: la stessa del forno Italiano tradizionale ma standardizzata

PROCESSO DI COTTURA INNOVATIVO

Inserimento pizza

La pizza viene posta su pietra refrattaria (metodo tradizionale italiano) all'ingresso della bocca del forno, molto facilmente.



1

Cottura pizza

Le pizze seguono nel forno un percorso ottimizzato per la cottura, facendo diverse rotazioni su se stesse



2

Prelievo pizza

La pizza viene prelevata cotta nello stesso posto in cui viene caricata, sulla bocca del forno



3

Caratteristiche tecniche

Dimensioni : 1175 x 1700 - h1640 mm
Peso: 180 kg
Alimentazione: GPL, Metano
Potenza media bruciatore: 13Kw/h
Potenza elettrica: 3,5 Kw monofase

Prestazioni:

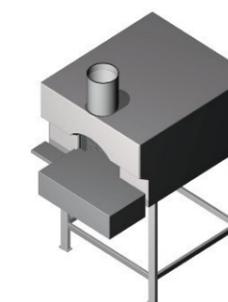
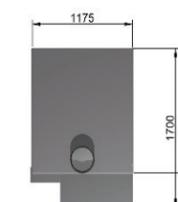
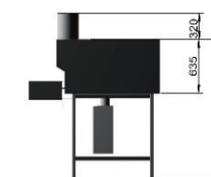
Velocità continua: 50-60 pizze/ora
Tempo di cottura: circa 2,5 min/pizza
Qualità: Alta, pizza Italiana

Igiene

Elevata, tutto è realizzato in acciaio, possibilità di togliere facilmente e rapidamente i piatti refrattari

Capacità interna:

6 pizze di diametro 30 cm in un forno di diametro 100 cm



Forno a rototraslazione "Mirror"