

NANO

NUEVO Horno a gas profesional napolitano ligero, 100% Italiano ..



¿Está buscando un horno de gas que sea pequeño, fácil de usar y, sin embargo, ofrezca un rendimiento profesional? ¡Hoy, **Zio Ciro**, el especialista italiano en hornos para pizza tiene el producto adecuado para usted!

El horno **NANO** está fabricado íntegramente en Italia con técnicas artesanales y tiene todas las características de un producto de calidad: placa y cúpula de hormigón refractario, aislamiento de fibra mineral y está listo para su uso inmediato.

Por eso, una vez que alcance la temperatura ideal, tu nuevo horno podrá mantener una temperatura alta durante mucho tiempo, incluso después de que la llama se haya apagado. Pero **NANO** no es solo el horno ideal para hacer auténticas pizzas al estilo italiano en casa. Gracias a sus características, puede alcanzar una temperatura de 450 °C (o 850 °F) en solo 15 minutos. Esto también lo hace perfectamente adecuado para cocinar otros alimentos como carnes, pescados, verduras y postres.

Debido a que pesa solo 35 kilos, lo que lo convierte en uno de los hornos de pizza refractarios más livianos del mundo, **NANO** es fácil de transportar donde lo necesite: al patio trasero, al patio, a la terraza o a cualquier otro espacio al aire libre donde usted quiere disfrutar de la pizza con la familia y los amigos. El horno **NANO** tiene una gran placa de 38x40 cm y llega a tu casa con un estante frontal de acero inoxidable muy cómodo que te permite dar la vuelta a la pizza, incluso fuera del horno. Utiliza un mínimo de gas, gracias a su quemador de 6 kW. El horno es compatible con GLP o gas propano. No es adecuado para su uso con metano o gas natural.

MATERIALES Y DIMENSIONES

Material cúpula interior y encimera: Refractario | Aislamiento: superior e inferior con fibra cerámica de alto rendimiento | Aislamiento también en el panel frontal y trasero
Dimensiones del producto: Ancho 53 cm - Profundidad 47,5 cm - Altura 31 cm
Altura de apertura frontal: 11,5 cm | Termopar de seguridad integrado | Regulación de llama: min/max | Peso: 35 kg | Potencia del quemador: 6 kW | Tubo, regulador de gas, bridas y llave incluidos

INSTRUCCIONES DE USO

El producto está listo para usar. Lea atentamente las instrucciones para una correcta puesta en marcha y uso. Solo se puede utilizar con gas LPG/propano.

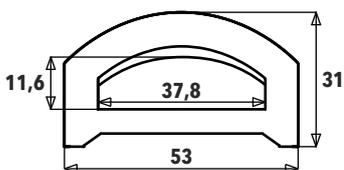


 Uso Externo	 Capacidad 1 Pizza	 Peso 35 kg	 Pre-Calentamiento 15 minutos	 Consumo Gas 0,47 kg/h	 Superficie piedra 38x40 cm
--	---	--	--	---	--

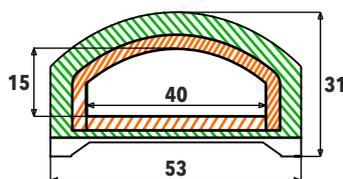
Dimensiones

LEGENDA

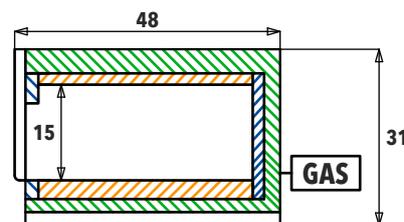
 ACERO INOXIDABLE  REFRACTARIO  AISLANTE



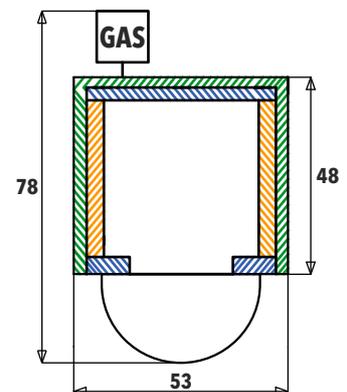
Vista Frontal



Vista por sección



Vista de arriba



Sección desde arriba