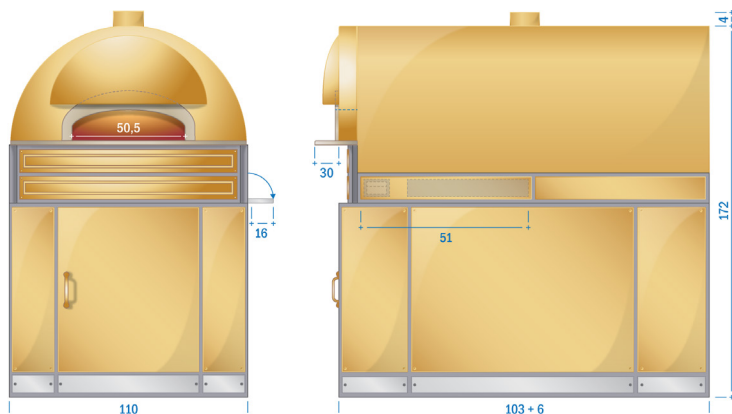


Scugnizzonapoletano®

Forno elettrico professionale per pizze



MODEL **SCN⁶**



Fuori in 60 secondi

Scugnizzonapoletano rivoluziona la capacità produttiva della pizzeria nel rispetto della cultura tradizionale della **verace pizza napoletana** e dell'abilità del pizzaiolo: cuoce la **pizza in 60 secondi** come un forno a legna.

La camera di cottura garantisce temperature costanti tra **440° e 460° a bocca aperta** grazie al calore imbattibile sprigionato dalla trama dei resistori nudi in NichelCromo, distesi a mano con cura e **mandati a rosso**.

La distribuzione del calore in ogni direzione consente di sfruttare l'intero suolo per la cottura di un numero record di pizze in contemporanea, con ritmi di produzione mai visti prima: **è sempre pronto a ricominciare!**

Isolamento perfetto

Scugnizzonapoletano custodisce il calore e risparmia energia grazie a materiali pregiati come il **Biscotto di Sorrento**: il suolo e il cielo della camera di cottura sono realizzati con **mattoni refrattari artigianali spessi ben 4 cm**.

Zero fumo

Scugnizzonapoletano **non ha combustione interna**, non produce fuliggine o **CO** e non necessita di canna fumaria dedicata: opera nel rispetto della normativa e dell'ambiente anche dove i forni a legna o a gas sono proibiti.

Il forno intelligente

Il **cervello elettronico** regola l'accensione con timer, controlla separatamente il suolo e il cielo della camera di cottura e regola l'alimentazione automaticamente con un **risparmio del 20-30%** sui consumi di corrente.

Campione di agilità

Le **ruote piroettanti a scomparsa** danno la sensazione che il forno sia aderente al suolo, ma basta una sola persona per spostarlo con facilità, senza smontarlo, in qualsiasi momento: **può lavorare ovunque**.



Note ingombro: Davanzale in pietra Vesuviana +30cm in profondità; Uscita cavo posteriore +6cm in profondità; Sportello scheda elettronica +16cm quando aperto. **Note allestimento:** La canalizzazione può convogliare aria calda e residui prodotti dalla bruciatura accidentale di farina, olio o altro; La cella può essere dotata di impianto di riscaldamento termostatico (a richiesta); Le parti in rame possono essere personalizzate con un'incisione battuta a mano (a richiesta); Il colore delle parti verniciate può essere personalizzato (a richiesta).

DIMENSIONI

Ingombro (L x P x H)	110 x 135 x 176 cm
Camera cottura	75 x 113 cm
Capacità pizze	6 pizze Ø 33 cm
Peso	580 Kg

ALLESTIMENTO

Telaio	Acciaio
Cupola	Rame lavorato
Davanzale	Pietra vesuviana
Smontabile	SÌ
Spostabile (ruote piroettanti)	SÌ

COTTURA

Temperatura media	440 - 460 °C
Lettura temperatura	Precisa al grado
Fonte di calore	Resistori NichelCromo
Distribuzione calore	Intera camera cottura
Spazio utile di cottura	Intero suolo
Qualità della cottura	Costante e uniforme
Fornaio esperto	Non necessario

ENERGIA

Alimentazione	Elettrica 440V (3F+N)
Energia utilizzata	33% rinnovabile

AMBIENTE

Sostanze nocive o inquinanti	NO
Ossido di carbonio (CO)	NO
Costo gestione legna	NO
Pulizia per residui fuliggine	MAI
Canna fumaria dedicata	Facoltativa



Per informazioni: ☎ 081.780.11.41 - 780.32.20

🌐 www.scugnizzonapoletano.eu ✉ info@scugnizzonapoletano.eu