steel

FORNO GENESI PER PIZZA

caratteristiche principali

8 colori

INOX SPAZZOLATO

BORDEAUX LUCIDO

NERO LUCIDO

CREMA LUCIDO

AMETISTA OPACO

NUVOLA OPACO

SABBIA OPACO

CELESTE OPACO

ANTRACITE OPACO
FINITURA RUVIDA

programmatore elettronico con touch screen

manopole in metallo

corpo completamente in acciaio inox

maniglia in metallo

100% MADE IN ITALY

cassetto di stoccaggio 100% acciaio inox

regolazione della potenza del grill

per gestire l'intensità della cottura in base a cosa devi cucinare.
il grill raggiunge i 500°C

temperatura interna fino a 320°C

la pizza perfetta in soli 4 minuti

Multifunzione:

cottura statica, grill, elemento riscaldante superiore o inferiore e funzione lievitazione con luci alogene

interno completamente in acciaio inox AISI 304

elementi di cottura superiori e inferiori

tmperatura interna perfettamente bilanciataper ottenere allo stesso tempo una crosta croccante e un impasto soffice

Base in pietra refrattaria.

elemento riscaldante immediatamente sotto la pietra= base croccante.
perfetto per cuocere pizze, pane e focacce direttamente a contatto con la pietra

triplo vetro

per garantire la massima sicurezza e unisolamento ottimale

MOLTO PIU' DI UN FORNO PER PIZZA

versatilità e dotazione di serie per ottimzzare l'uso del tuo forno

- paletta per pizza
- griglia in filo
- leccarda

→ perfetti per la cottura della pizza, ma anche del pane, focacce, torte, pasta al forno e carne

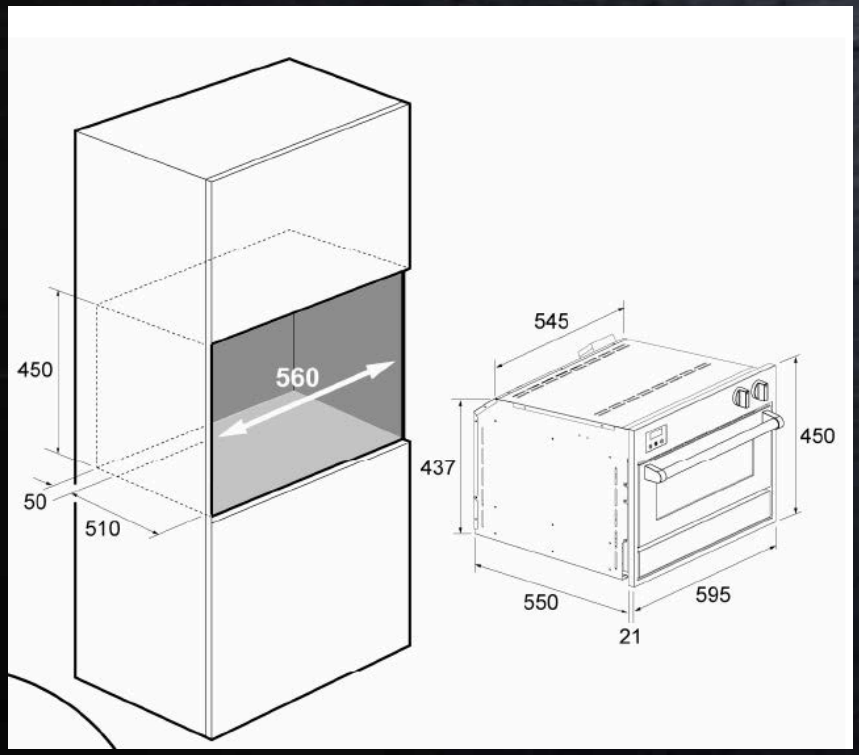
- guide telescopiche → sicurezza in primis!

- telai laterali facili da rimuovere → semplicità di pulizia

CARATTERISTICHE TECNICHE

model	size (cm)	inside material	n. functions	cavity capacity (l)	kW	kW	kW	kW	kW	max kW
GFE6-P	59,5 X 57,1 X 45	s.steel Aisi 304	4	34	0,03	2,08	0,88	1,23	1,95	2,08

INSTALLATION DRAWING



* suggested position : 85 cm from the floor in a 210 cm height column

steel

www.steel-cucine.com