



Dal 1978 costruiamo forni artigianali alimentati a legna e gas.

È giunto il momento di BeL, il nostro forno elettrico. Niente paura: stesso design dei forni tradizionali, stessa qualità, stesse prestazioni, almeno il 30% di risparmio energetico rispetto a qualsiasi altro forno concorrente.

Più comfort di lavoro, minori consumi, maggiore sostenibilità ambientale.







COME È FATTO

Qualità costruttiva di altissimo livello come garantisce il nostro marchio. Piano di cottura in “biscotto”, piano di lavoro in pietra lavica, con possibilità di scelta tra inserto in ghisa, in acciaio e/o griglie laterali anticondensa in acciaio inox.

Una nuova alimentazione, quella elettrica, che consente ai nuovi forni di raggiungere le prestazioni di quelli tradizionali, con la comodità di poterli installare in qualsiasi luogo.

Anche grazie alla coibentazione ad altissima efficienza, BeL è il forno Fazzone con minor consumo di sempre.





Sviluppato in
collaborazione con:

*Sasa
Mantucci*

• I MASANIELLI •



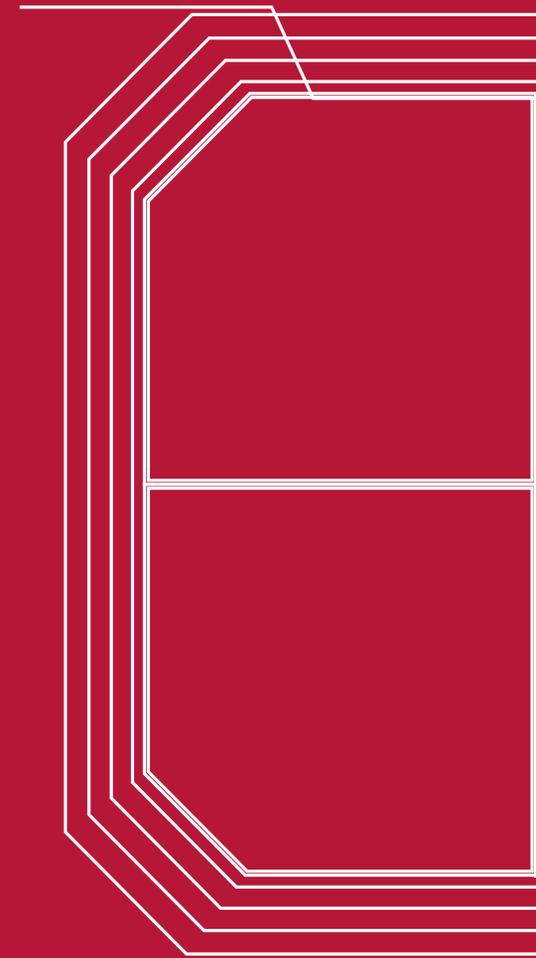


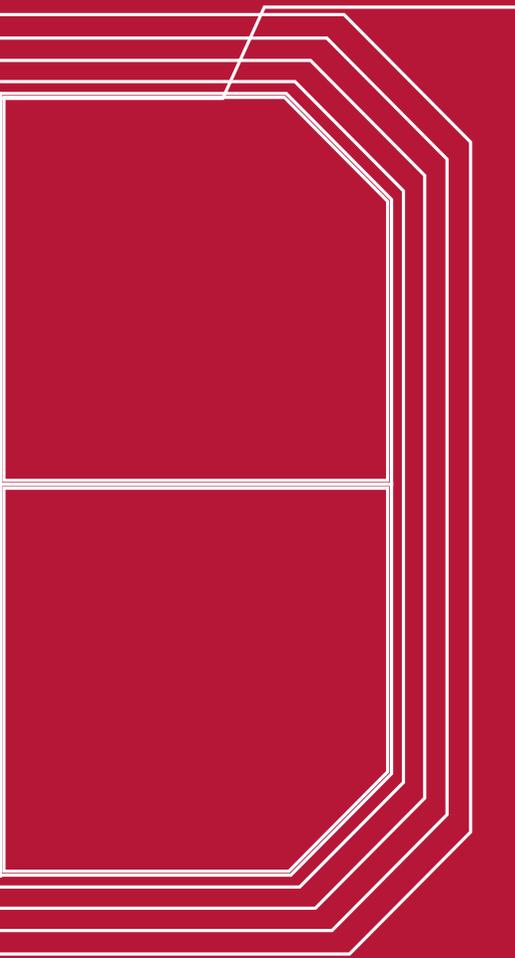
TECNOLOGIA

L'Innovativa tecnologia FAZZONE HYPER-RAY replica il funzionamento e l'irraggiamento del calore di un forno a legna, con un consumo medio di soli 4 kw/h.

Cottura perfetta di qualsiasi tipologia di pizza, rilascio del calore sempre uniforme e costante in ogni punto, durante tutto l'arco del servizio.

Potenza gestita da una centralina automatica, moderna, efficiente e funzionale.





CARATTERISTICHE TECNICHE

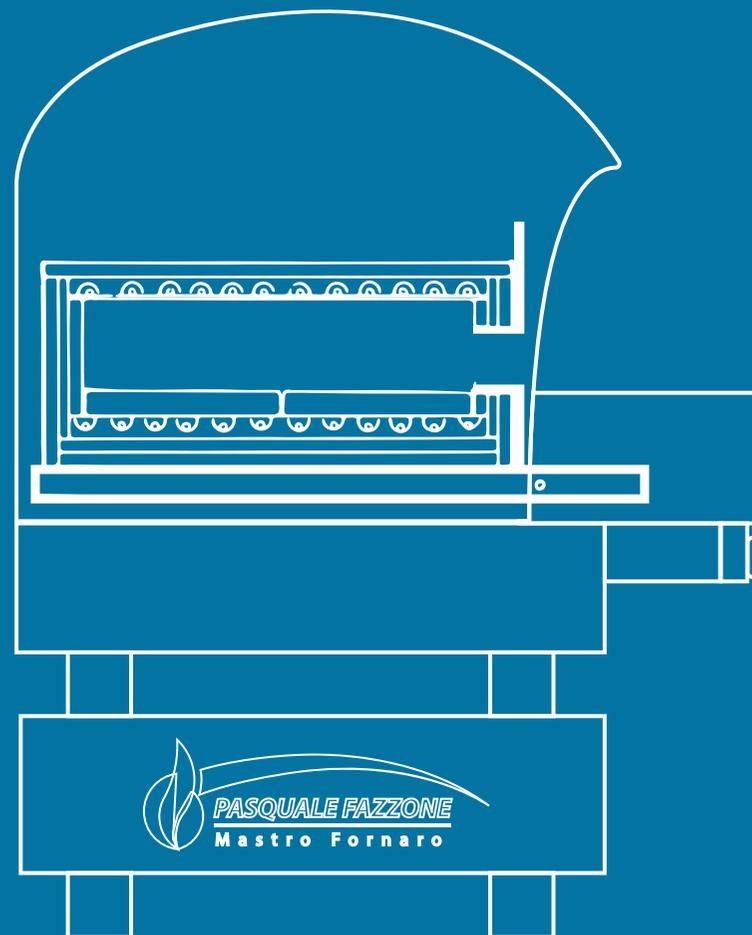
- Temp max 550 gradi Celsius
- Camera in refrattario
- Suolo in "Biscotto"
- Resistenze corazzate
- Coibentazione a 4 strati
- Timer di accensione programmabile
- Tecnologia FAZZONE HYPER-RAY
- Illuminazione interna a doppia luce
- Ruote frenabili
- Rivestimento in mosaico a scelta e personalizzabile
- Piano esterno in pietra lavica con inserto in ghisa o griglie in acciaio
- Cottura a 12 zone modulabili automaticamente





Specifiche

- Forno Elettrico
- Camera cott. Interno cm 90x90
- Capacità: 5 pizze
- Alimentazione: 400 Volt
- Potenza massima: 15 kw
- Consumo medio orario: 4 kWh
- Peso 1100 kg
- Dimensione bocca: cm 50x12
- Spina: 5 poli 32A - 3P+N+T





fornifazzone.it

Roberto Fazzone: +39 320 766 0601

