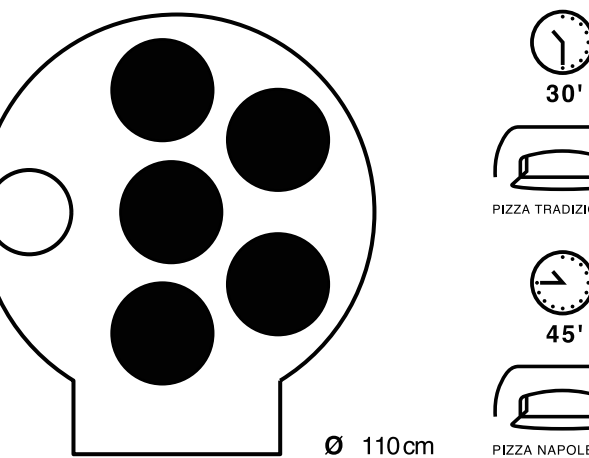
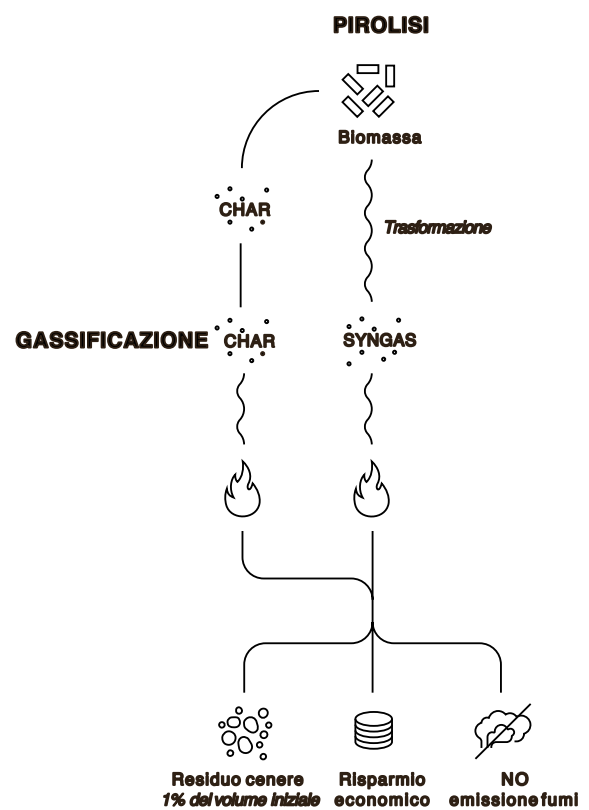




L'alto rendimento di MODEL P5 permette di essere pronti per infornare una pizza tradizionale dopo solo 30 minuti dall'accensione, mentre in 45 minuti si è pronti per una pizza in stile Napoletano con temperatura ben oltre i 450°C.

MODEL P5 è un forno pirolitico a pellet che arriva in temperatura molto rapidamente grazie all'isolamento ottimizzato e alla potenza calorifica prodotta dal processo di combustione della pirolisi. La capienza massima della base di cottura è di 8 pizze, anche se l'ottimizzazione del prodotto e il massimo della performance sono state settate su un carico ottimale di 5 pizze. Questo permette una produzione oraria garantita di minimo 50 pizze/ora (con gestione del forno fatta da una singola persona).



Acquista
online
nello store

Atelier 32F - Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 32 Rosà (VI)
www.atelier32f.it - info@atelier32f.it

TECNOLOGIA

Il processo di micro-gassificazione non necessita di fonti di energia esterne. In alcuni casi è semplicemente implementata una piccola ventola a basso consumo per assistere la ventilazione del sistema. La tecnologia brevettata è costituita da uno studio sulla forma aerodinamica e costruzione geometrica della camera di combustione unita ad un sistema elettronico per il controllo, la gestione e la modulazione della fiamma. Grazie a questa tecnologia è possibile bruciare i gas prodotti dal processo di micro-gassificazione in condizioni di combustione ottimale massimizzando in tal modo l'efficienza e riducendo al minimo l'emissione di incombusti.

COSTI DI GESTIONE MINIMI

Gestione di funzionamento automatica per tutta la durata del ciclo di lavoro. Utilizzando un combustibile economico, ecologico e senza pericolosità, può essere utilizzato in luoghi pubblici e privati ad uso esterno (terrazze, portici, giardini cittadini), non essendo soggetto a normative UNI per il GPL.



MODEL P5 è controllato automaticamente attraverso un tablet da 10.1" con App dedicata, di facile intuizione, con programmi pre-inseriti in completa libertà nel set up di cottura manuale, dove si è liberi di impostare la temperatura che più si desidera. Il controllo automatico della combustione è possibile grazie al sistema brevettato, che rende smart la gestione del vostro forno a pellet. Tutta la parte elettronica, tablet compreso, sono totalmente sviluppati e prodotti in Italia.

E se vi dicessimo che tutto quello che avete letto fino ad ora è alimentato con una semplice Power Bank? Ebbene sì, è proprio così. L'unica energia di cui abbiamo bisogno per alimentare il nostro sistema innovativo è una comune batteria, di quelle che normalmente si usano per caricare i nostri smartphones. Pensare di poter infornare pizze e focacce senza la preoccupazione di dover trovare una connessione elettrica potente o una rete gas, senza dover movimentare ingenti carichi di legna, fino ad oggi era impossibile. Ora c'è MODEL P5.

7,5 kg - 3 €

Carica iniziale di pellet 7,5kg
con costo medio a carica di 3€

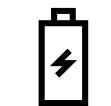


3h

Durata fino a 3 ore dal
raggiungimento della
temperatura impostata.

450° C - 45'

Tempi di raggiungimento
temperatura ridotti, 450°C in
soli 45 minuti



Nessun costo aggiuntivo di
gestione: non necessita di
corrente elettrica.
Costi di gestione chiari e sicuri:
il solo costo del pellet

MODEL P5



MODEL P5



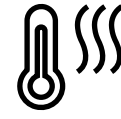
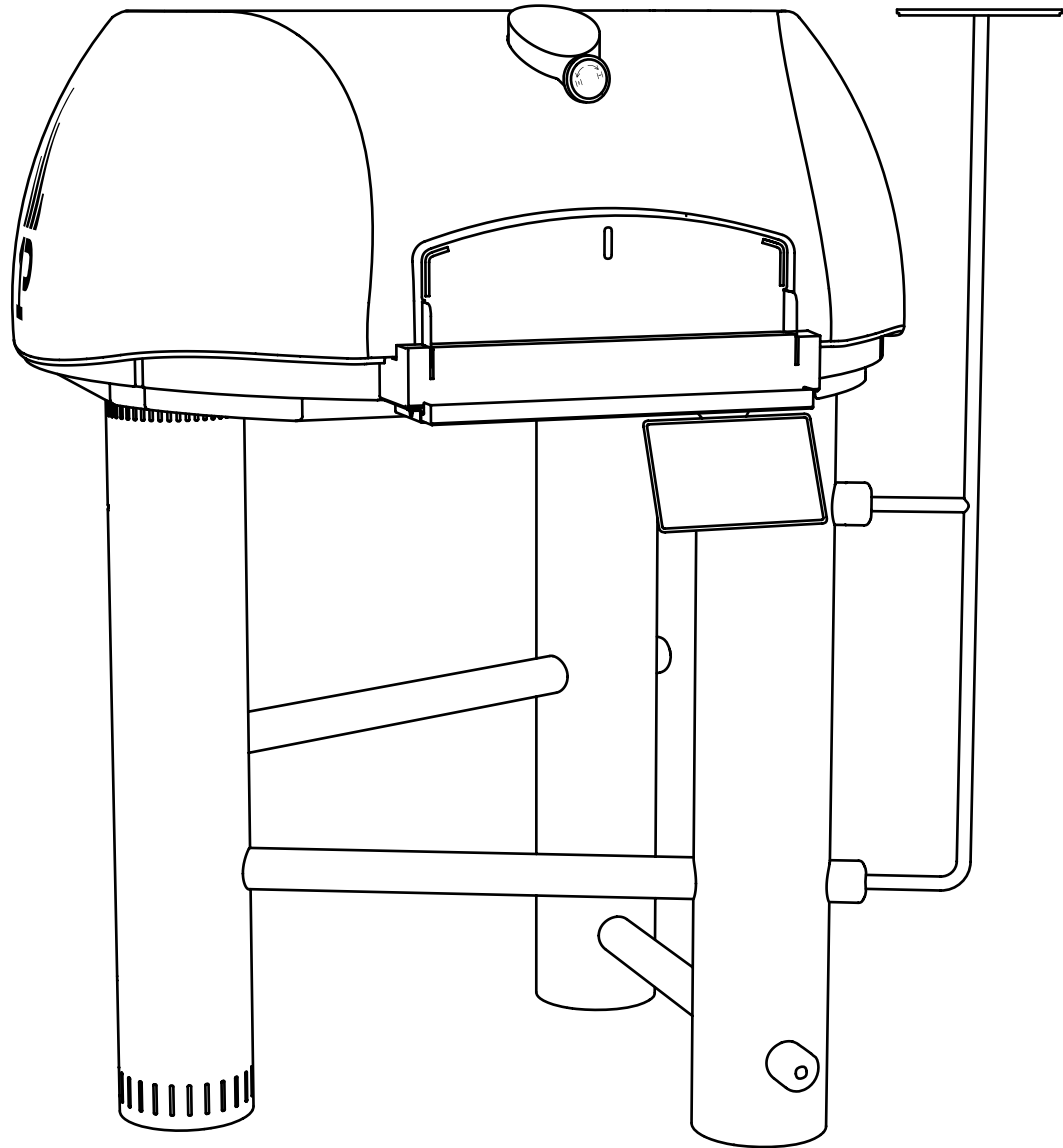
Design che coniuga tecnologia, estetica e funzionalità: la gamba racchiude il bruciatore pellet e il gruppo pirolitico..



Piastra salva pavimento

MODEL P5 - FORNO PIZZA WIRELESS A PELLET

Immaginate di poter cuocere le vostre pizze ovunque voi siate, senza dover pensare a come collegare e alimentare il vostro forno, senza vincoli, senza limiti, in completa sicurezza e assoluto rispetto dell'ambiente.



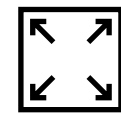
CALORE

Il massimo della performance grazie all'isolamento ottimale e alla potenza prodotta dalla combustione pirolitica.



MOBILITÀ

Portatile, di facile installazione, non richiede opere di muratura, non richiede corrente elettrica, non necessita di canna fumaria.



CAPACITÀ

Ospita 5 pizze in cottura. In tutte le modalità di cottura garantisce una produzione minima di 50 pizze/ora.



PERSONALIZZAZIONE

MODEL P5 viene realizzato in 2 diverse finiture per le calotte laterali in policarbonato: ROSSO RAL 3028 e GRIGIO RAL 7015. La fascia centrale in acciaio Inox, a richiesta è disponibile in infinite varianti.



CONSUMI

MODEL P5 sfrutta il processo di combustione pirolitica in tutte le sue configurazioni, con una carica iniziale di 7.5kg di pellet garantisce una autonomia fino alle 3 ore.



PIZZA TRADIZIONALE
Forno in temperatura a 340° in 30 minuti



PIZZA NAPOLETANA
Forno in temperatura a 400-450° in 45 minuti



FOCACCIA/PIZZA IN PALA
Forno in temperatura a 250° in 25 minuti



COTTURA MANUALE
La cottura manuale offre un range di temperatura da 200° a 480°.



FUNZIONE BOOST
Effetto "Pampuglia" e funzione SLOW



ANTI SFAVILLAMENTO
A fine carica, in caso di sfavillamento, azionando questa funzione si diminuisce l'apporto di aria e il forno si spegne



PALA PIZZA 33X33

Pala con testa in alluminio anodizzato dal peso ridotto, di buona robustezza e stabilità. La testa leggera e flessibile consente l'effetto spatola con apposite nervature che assicurano la tenuta. Materiale: Alluminio; Peso: 0.7 Kg Dimensione: 33 x 33 cm



PALETTINO PIZZA

Palettino gira e sforna interamente in acciaio inox. Il fondo manico e l'impugnatura intermedia scorrevole sono in apposito polimero ad alta densità, ad alta resistenza agli urti e al calore. Materiale: Acciaio Inox; Peso: 0.73 Kg; Dimensione: Ø20 cm



SPAZZOLA FORNO

Spazzola professionale con setole in ottone e raschietto posteriore in acciaio inox. Manico in alluminio anodizzato. Materiale: Acciaio Inox; Peso: 0.74 Kg; Dimensione: 20 x 6 x h 4,6 cm



CLEASY

Cleasy è un piccolo aspiracenera a batteria ricaricabile, perfetto per l'utilizzo in situazioni dove una connessione elettrica non sia di facile accesso. Ideale per facile mantenimento e pulizia dei prodotti in quanto trasportabile in ogni spazio senza impedimenti.



BRUCIATORE 7.5 KG

Il bruciatore di MODEL P è uno degli elementi più importanti del dispositivo. Studiato nei minimi particolari per ottimizzare le fasi di combustione, è realizzato in spesso acciaio inox che permette una ottima resistenza all'altissimo calore generato dal processo pirolitico. Materiale: Acciaio Inox; Capacità: 7.5 Kg



POWER BANK

Power Bank con scocca in alluminio da 10.000 mah con indicatore di livello carica.

GEL ECOFIRE

Il gel Ecofire è una pasta combustibile a rapida accensione, naturale e inodore. Il prodotto ideale per un'ottima accensione di tutti i dispositivi.

