

Atelier 32 **F**

SPIZZO

Il forno che arreda
per la pizza
perfetta

Professionale, made in Italy
facile da usare, ecologico, a pellet



**Spizzo,
il forno che arreda gli ambienti esterni.
Studiato per ottenere in modo facile e veloce
la temperatura ideale per la tua pizza perfetta!**



VERSATILE

Può essere usato con impasti freschi, basi pizza precotte e pizza surgelata - temperatura 180°/480°

VELOCE

In breve tempo raggiunge la temperatura desiderata

FACILE

Al raggiungimento della temperatura impostata, il fuoco diminuisce l'intensità creando l'ambiente ideale per cucinare la pizza che vuoi

GESTIONEDA REMOTO

Attraverso l'app è possibile impostare la temperatura ideale e controllarne il raggiungimento per infornare l'impasto al momento giusto

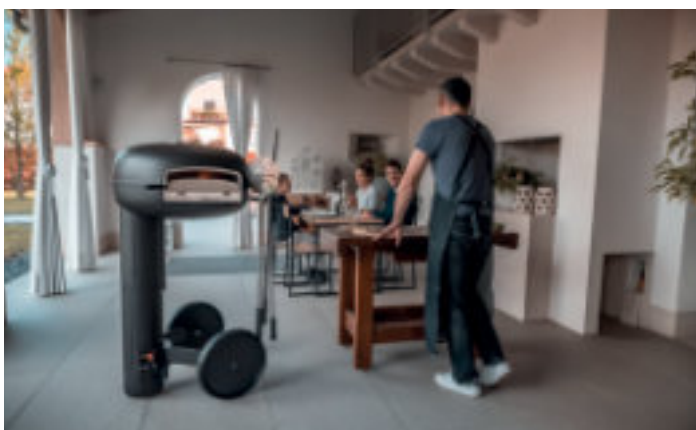
PRATICO ED ECOLOGICO

Grazie alle ruote di grandi dimensioni è possibile spostarlo facilmente in ogni luogo e con la pirogassificazione presenta una combustione con emissioni quasi zero

BASSI COSTI D'ESERCIZIO

Solo 60 centesimi/euro all'ora

Spizzo è versatile, sta con tutti!



NEL TUO GIARDINO

Con la tua famiglia e con i tuoi amici, per goderti momenti di svago attorno ad un tavolo



NEI RISTORANTI

Per chi vuole aggiungere la pizza al proprio menu, così da ampliare la propria proposta gastronomica



NELLE PIZZERIE GLUTEN FREE

Nelle pizzerie che vogliono proporre ai propri clienti in totale sicurezza le pizze gluten free

Un connubio tra design e tecnologia mai visto prima.

Il forno per fare la pizza dal design inconfondibile, completamente sicuro, che rispetta l'ambiente e facile da usare



Specifiche tecniche

► Piastra in refrattario

La piastra è realizzata con una miscela sviluppata appositamente per Spizzo

► Forno in acciaio inox

► Gruppo di controllo combustione PRS pressofuso in alluminio

Composto da power bank, sonda fumi, sonda platea e scheda elettronica

► Temperatura regolabile 180° > 480°

Possibilità di impostare più temperature a seconda della tipologia di impasto

► Rapido raggiungimento della temperatura ideale

Imposta la temperatura ideale ed entro 30 minuti la luce verde ti segnalerà che è ora di infornare

► Gestibile da App

Applicazione iOS e Android scaricabili dal sito per impostare temperatura e booster



► Pannello in vetro con comandi touch





Due modelli di forno per tutti i gusti

Monocolore

Versione in acciaio verniciato



Nero

Bicolore con accessori

Versione in acciaio verniciato con accessori: sportello chiusura forno, porta pale metallico, set: pala pizza, palettino pizza e spazzola forno



Beige e arancione



Beige e rosso



Beige e verde

Con Spizzo sono disponibili 3 pale professionali per gestire nel migliore dei modi tutti i processi di cottura delle vostre pizze



Caratteristiche tecniche

3,6 kg 1,50€

Carica iniziale di pellet 3,6kg con costo medio a carica di 1,50€

3H

Durata fino a 3 ore dal raggiungimento della temperatura impostata

ECONOMICO

Costi di gestione limitati al solo costo di acquisto del pellet

480°C IN 30 MIN*

Tempi di raggiungimento temperatura ridotti, 480°C in soli 30 minuti

CALORE

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

CAPACITÀ

Ospita 2 pizze contemporaneamente. In tutte le modalità di cottura garantisce una produzione minima di 20 pizze/ora

* misurato con temperatura ambiente di 20°C

Cucinare la pizza con il nostro forno è molto semplice

Preparazione

Puoi scegliere e preparare la tua pizza partendo da un impasto, da una base pizza precotta, oppure da una pizza surgelata, devi solo prestare attenzione ai tempi di cottura.



1

Impasto fresco

Impostazione temperatura: 380°/480°, tempo medio cottura 1/1,5min



2

Base pizza precotta *

Impostazione temperatura: 180°/220°, tempo medio cottura 2/2.5min



3

Pizza surgelata *

Impostazione temperatura: 180°/220° tempo medio cottura 2,2/3min

Attendere sempre la luce verde per infornare

*utilizzare sempre la retina circolare in dotazione come appoggio

Impostazione temperatura

Tramite l'app oppure direttamente sul touch screen impostare la temperatura desiderata e attendere la luce verde.



Accensione

Per accendere il forno, la procedura è semplice



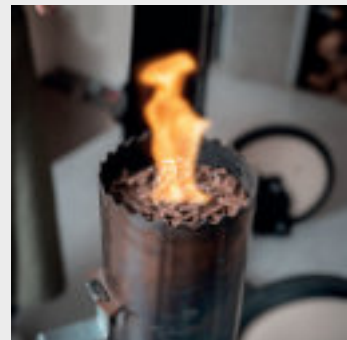
1

Inserire il pellet nel
braciere sino ad 1,5cm
sotto il bordo



2

Spargere il gel
d'accensione



3

Accendere
la fiamma



4

Inserire il braciere nel
gruppo di controllo
combustione PRS



5

Collegare il power bank



6

Attendere il
raggiungimento della
temperatura impostata

SPIZZO

MADE IN ITALY



Acquista
online
nello store

Atelier 32F

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

