

UN FORNO INTELLIGENTE PER RISULTATI ECCELLENTI!

Il forno a pellet Model P5: professionale, pratico ed ecologico per pizze al top!



CONSUMI: sfrutta il processo di combustione pirolitica in tutte le sue configurazioni; con una carica iniziale di 7.5kg di pellet Primato garantisce un'autonomia fino a 3 ore.

SMART: controllato automaticamente attraverso un tablet da 10.1" con App dedicata, di facile intuizione. Il controllo automatico della combustione è possibile grazie al sistema brevettato Primato che rende smart la gestione del forno.

Model P5 racchiude tutte le funzioni che una cucina professionale necessita:

- per la pizza tradizionale: forno in temperatura a 340° in 30 min;
- per la pizza napoletana: forno in temperatura a 400-450° in 45 min;
- per la focaccia/pizza in pala: forno in temperatura a 250° in 25 min;
- cottura manuale: range di temperatura da 200° a 480°.

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 nel pieno rispetto dell'ambiente. **Con il forno a pellet Model P5 del marchio Primato questo è possibile!**

Eccolo in breve:

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 (con gestione del forno da parte di una singola persona).

PERSONALIZZAZIONE: viene realizzato in diverse finiture; per le calotte laterali in policarbonato si può scegliere fra rosso RAL 3028 e grigio RAL 7015, mentre la fascia centrale in acciaio inox è disponibile in svariate varianti.



GUARDA IL VIDEO

PREZZO SPECIALE PER I SOCI GASTROTICINO
SULL'ACQUISTO DEL FORNO MODEL P5

THERMOCENTRO
SERVICE



WULLSCHLEGERGROUP

CHF 19'000
CHF 15'000

Prezzo IVA 7.7 % esclusa

Il forno a pellet Model P5 è in vendita da Thermocentro Service a S. Antonino, centro specializzato nelle energie rinnovabili. Presentando questo buono, quali associati di GastroTicino, avrete diritto all'acquisto di un forno a pellet Model P5 al prezzo speciale di CHF 15'000, invece di CHF 19'000.