



Modello Standard Acunto Angolare 130



Acunto Angolare 130 con piastrelle

## L'ORIGINALE NAPOLETANO

Ogni forno Gianni Acunto è il risultato di 125 anni di esperienza nella lavorazione artigianale. Approvato dall' *Associazione Verace Pizza Napoletana*, e dall' *Associazione Pizzaioli Napoletani*, è oggi utilizzato in tutto il mondo.

*"L'unica scelta se vuoi la vera pizza napoletana"*

APPROVATO

VERA  
PIZZA



Napoletana  
APPROVED



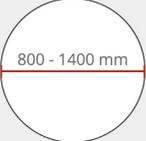
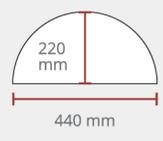
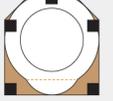
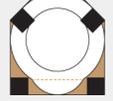
## SPECIFICHE TECNICHE

I nostri forni sono completamente costruiti a mano utilizzando materie prime naturali come l'acqua, il sale la sabbia, la terra vulcanica, l'argilla, il ferro e la ghisa. E' costituito da una struttura in ferro di grosso calibro, da una cupola in mattoni di argilla e da un piano che varia da 800mm a 1400mm, anch'esso in argilla.

La bocca in ghisa alta 220 mm ha una larghezza di 440mm o 520mm a seconda del modello.

Il forno viene venduto rifinito con pittura bianca e rossa o di qualsiasi altro colore a scelta del cliente. In alternativa è possibile personalizzare il forno con piastrelle o altro materiale e inserire il proprio logo.

Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito [www.acunto.it](http://www.acunto.it)

SUPERFICIE DI COTTURA	APERTURA BOCCA	GAMBE FISSE	GAMBE REMOVIBILI
			
800 - 1400 mm	220 mm 440 mm	120mm x 120mm	250mm x 250mm

Altezza totale: 850 mm per gambe fisse e removibili

## SPECIFICHE

MODELLO	SUPERFICIE DI COTTURA mm	APERTURA BOCCA mm	CAPACITA' DI COTTURA PIZZA 30 CM	TEMPO DI PRERISCALDAMENTO GIORNALIERO	LARGHEZZA ESTERNA mm	PROFONDITA' ESTERNA mm	MISURA DEL TUBO USCITA mm	PESO kg
GAA 80	800	220 x 440	2 - 3	1 ora	1200	1300	200	1050
GAA 105	1050	↓	3 - 4	↓	1500	1600	250	1850
GAA 120	1200	↓	5 - 6	↓	1700	1800	↓	2400
GAA 130	1300	220 x 520	6 - 7	↓	1800	1900	↓	2700
GAA 140	1400	220 x 520	8 - 9	↓	1900	2000	↓	3100