



Modello Standard Acunto Circolare 130



Acunto Circolare 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"



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

SUPERFICIE DI COTTURA	APERTURA BOCCA	GAMBE FISSE	GAMBE REMOVIBILI
		 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
GAC 80	800	220 x 440	2 - 3	1 Ora	1300	1300	200	980
GAC 105	1050	↓	3 - 4	↓	1550	1550	250	1700
GAC 120	1200	↓	5 - 6	↓	1700	1700	↓	2100
GAC 130	1300	220 x 520	6 - 7	↓	1800	1800	↓	2500
GAC 140	1400	220 x 520	8 - 9	↓	1900	1900	↓	2800

GIANNI ACUNTO FORNI srl
Via Larga sn Zona PIP 81038 Trentola-Ducenta
Email: info@acunto.it www.acunto.it
+39 081 814 74 77 +39 380 17 99 057

Ovens Listed to: UL 2162, NSF-4
Commercial Wood-Fired
Baking Ovens - Refractory Type;
File#: MH48941



MADE IN ITALY