

FORNO HOME CUPOLA

DOME HOME OVEN



Il forno HOME CUPOLA è caratterizzato da una forma tradizionale e rustica tipica dei forni a legna artigianali. La superficie interamente arrotondata permette di essere personalizzata a piacere. Si possono cuocere teglie di arrostiti, verdure, dolci, pane ecc. oltre alle classiche pizze in pala.

Per un buon compromesso tra comodità di gestione del forno, consumi ed uscita di calore, abbiamo studiato una bocca da 46 cm. (per modelli 80 e 100) ed una bocca da 54 cm. (per modelli 120 e 140).

The DOME HOME oven is characterized by a traditional and rural form typical of the artisan wood oven. The fully round surface allows it to be customized to taste. You can bake pans with roasted meats, vegetables, cakes, bread and so on besides traditional pizza on the shovel. To get a good compromise between convenience in managing the oven, consumption and heat output, we've devised a door 46cms wide (for models 80 and 100) and a door 54cms wide (for models 120 and 140).



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

MODELLO MODEL	DIMENSIONI PIANO TOP DIMENSIONS	DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS				BOCCA DOOR
		LARGHEZZA - WIDTH	LUNGHEZZA - LENGHT	FRONTALE - FRONTAL	PIANO COTTURA BAKING TOP	
TC 80	75x80 cm	116 cm	116 cm	96 cm	110 cm	46 cm
TC 100	100x100 cm	138 cm	148 cm	105 cm	110 cm	46 cm
TC 120	120x120 cm	160 cm	162 cm	120 cm	110 cm	54 cm
TC 140	140x140 cm	170 cm	174 cm	108 cm	110 cm	54 cm