

## FORNI MULTICOTTURA

Siamo convinti che cucinare sia un'arte e i nostri forni multicottura - Armand, Andree e Philippe - sono prodotti davvero unici, per una cottura all'aperto senza paragoni. Ecco cosa li distingue!

**Camera di combustione e vano cottura sono separati:** i cibi non entrano mai in contatto con cenere e fumo, per una cucina sana, gustosa e... adatta anche a chi non è molto esperto! In questo modo è anche più facile controllare la combustione e quindi, di conseguenza, la temperatura.



**Camera di cottura a volta rotonda con piastre in refrattario:** a differenza di altri prodotti in commercio, il design interno del vano cottura a volta rotonda favorisce la diffusione uniforme del calore: in questo modo le pietanze vengono cotte in modo omogeneo.

In più, le piastre in refrattario posizionate sulla base e sui fianchi del forno accumulano e rilasciano progressivamente il calore, consentendo più ore di funzionamento con risultati professionali.



**Multicottura:** grazie all'ampio vano cottura (sono inseribili fino a tre griglie) e all' esclusivo sistema di doppia ventilazione (nei modelli Andr e e Armand) si possono cucinare contemporaneamente pietanze diverse su pi  livelli, senza alcuna sovrapposizione di sapori.

**Valvola per lo sfiato del vapore in eccesso:** durante la cottura vengono espulsi automaticamente i vapori in eccesso, per garantire cibi dorati e croccanti.

**Poca legna, molte ore di funzionamento:** i forni sono isolati ottimamente e trattengono il calore a lungo, consentendo di cucinare per diverse ore senza ulteriori cariche di legna.

**Alte temperature, meno tempo:** nei forni Palazzetti la camera di cottura non viene riscaldata solo dal basso, ma viene avvolta completamente dai fumi di combustione della legna. In questo modo si arriva uniformemente e rapidamente a temperatura, senza sprechi di legna (400°C in 40' circa con 4 kg di legna). Questa caratteristica   molto importante, perch  un'omogenea distribuzione del calore   fondamentale per raggiungere risultati di cottura eccellenti!

**Pulizia con il calore:** per pulire senza fatica i forni   possibile sfruttare il principio della pirolisi. Portando la temperatura interna del forno a circa 500° C si ottiene la polverizzazione automatica dei residui alimentari e dello sporco grasso pi  ostinato. Inoltre i pannelli laterali in acciaio inox sono facilmente estraibili e si lavano in lavastoviglie (mod. Andr e e Armand).



**Durata illimitata nel tempo:** i nostri forni, prodotti interamente in Italia, sono caratterizzati da materiali e scelte progettuali e costruttive che ne assicurano durata e resistenza all'uso, anche in condizioni di utilizzo quotidiano e con lunghe cotture a temperature elevate.

**Materiali e lavorazioni di qualit :** la struttura interna dei forni   completamente realizzata in acciaio inox di elevato spessore. Una doppia saldatura interna ed esterna della camera di combustione ne impedisce la deformazione. La lamiera elettro-zincata evita fenomeni di corrosione, mentre la verniciatura del forno, con vernici rigorosamente atossiche, consente la miglior resistenza alle aggressioni degli agenti atmosferici.

**Ecosostenibilit :** i nostri forni sono ecologici perch  i materiali utilizzati per la loro costruzione (acciaio, alluminio, ghisa, refrattari naturali), conformemente alla normativa europea, sono ampiamente riciclabili. Ad esempio la lana di roccia utilizzata come isolante, a differenza della lana di vetro pi  comunemente usata, soddisfa i criteri di biosolubilit , non contiene alcun prodotto aggressivo o corrosivo, non fornisce supporto alla crescita di microrganismi come funghi, muffe e batteri. In caso di combustione non produce fumi o gas tossici.

## Certificazioni

I forni Palazzetti sono certificati:

- T V S D INDUSTRIE SERVICE P-BAY 09-0039
- DIN 18880-1:1991-08
- DIN 18880-2:1991-08
- DIN EN 13229:2005-10



## Funzioni

Cucinare deve essere un piacere! Per questo abbiamo dotato i nostri forni per esterno di tutte le funzioni utili a rendere il cucinare all'aperto ancora più facile e sicura, con risultati da alta cucina:

- Termometro e contaminuti, per monitorare lo stato di cottura;
- Illuminazione interna per agevolare il controllo della cottura;
- Porte forno e camera di combustione in vetro ceramico singolo resistente a 800°C.
- Sicuro, resistente e molto più funzionale perché evita le spiacevoli infiltrazioni di umidità tipiche delle porte a doppio vetro;
- Canna fumaria e fumaiolo in acciaio inox, per resistere agli agenti atmosferici garantendo una durata illimitata nel tempo;
- Valvola per la regolazione del tiraggio. Chiudendola è possibile conservare il calore dei fumi per prolungare la cottura senza alimentare la combustione;
- Predisposizione laterale e frontale per l'inserimento di pratici piani di lavoro;
- Trasformatore 12V di serie: garantisce l'assoluta sicurezza nell'utilizzo all'esterno;
- Grandi ruote e maniglioni estraibili per spostare comodamente i forni;
- Cassetto cenere ampio e facilmente estraibile per raccogliere ed eliminare i residui della combustione.