

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Elektrischer Pizza-Ofen



Neuheit von Moretti Forni und in Deutschland exklusiv bei NordCap erhältlich: die Pizzaöfen der Serie Neapolis / Foto: NordCap

Mit der neuen Serie Neapolis ist es Moretti Forni gelungen, elektrische Pizzaöfen speziell für die Herstellung von echter Pizza Neapoletana zu entwickeln. In Deutschland sind die Öfen exklusiv bei NordCap erhältlich.

Pizza Neapoletana darf nur unter Einhaltung bestimmter Voraussetzungen für Zutaten und Zubereitung so genannt werden. Die Herstellung war aufgrund der notwendigen, extrem hohen Temperaturen bisher nur in einem Holzofen möglich. Jetzt gelingt die perfekte Pizza Neapoletana auch in einem Elektro-Ofen. Das Alleinstellungsmerkmal des Neapolis ist die maximale Arbeitstemperatur von 510 Grad Celsius. Der Ofen ist besonders stark isoliert, hitzebeständig und mit einem Cool-Around Luftraum ausgestattet. Durch eine herausnehmbare Ofenkammer-Edelstahltür ist die Backkammer komplett verschließbar. In der Backkammer können bis zu sechs Pizzen, à 30 Zentimeter, gleichzeitig gebacken werden. In Arbeitspausen sorgt die Eco-Stand by Technology für einen energieeffizienten Ruhemodus. Unterhalb der Backkammer ist ein neutraler Unterbauschrank oder optional ein Gärschrank für die Teiglinge integriert, wodurch die vorhandene Fläche optimal genutzt wird.

Der Elektro-Pizzaofen wurde im Design einem traditionellen Holzofen nachempfunden. Serienmäßig ist das Stahlblech mit Hochtemperatur-Epoxid-Pulverlack, schwarz, beschichtet und sorgt so für ein rustikales Erscheinungsbild.