

# EASY Grezzo



Ø 100 – Ø 110

WOOD

Soluzione fai da te.

Il forno grezzo è ideale per chi ha problemi nel posizionare il forno in stanze chiuse e non vuole rinunciare alla comodità di una camera di cottura più grande. E' anche scelto dagli amatori che desiderano realizzare un forno artigianale fai da te.

Il forno viene venduto in più pezzi, da assemblare ed isolare sul posto. Per un aiuto sulla fase di isolamento puoi guardare il video che spiega tutte le fasi di costruzione e montaggio dei nostri forni pronti all'uso

Do-it-yourself solution.

The unfinished oven is ideal for those who have problems placing the oven in closed rooms and do not want to give up the convenience of a larger cooking chamber. It is also chosen by amateurs who wish to make a DIY oven.

The oven is sold in several pieces, to be assembled and insulated on site. For help with the insulating phase, you can watch the video that explains all the construction and assembly phases of our ready-to-use ovens



PIZZA  
Ø 100 - 4  
Ø 110 - 5



BREAD  
Ø 100 - 9Kg  
Ø 110 - 11 Kg



GRILL  
Ø 100 - 10kg  
Ø 110 - 12kg



## PLUS



→ SPESSORI  
La cupola 6,5 cm  
→ THICKNESSES  
The dome 6,5 cm



MATTONE COTTO  
Adatto per pane, pizza, carne, pasta etc

COTTO BRICK  
Suitable for bread, pizza, meat, pasta etc.



PALLET  
120 x 120 /  
130 x 130

TECHNICAL DATA	Ø 100	Ø 110
Dimensioni - Dimensions	100 ins – 114 ext	110 ins – 124 ext
Misure bocca forno - Oven mouth measurements	44 L – W / 25 H	
Capacità - Capacity	4 pizze / 9 Kg bread	5 pizze / 11 Kg bread
Alimentazione - Power	Wood – gas optional	
Peso - Weight	250 Kg	300 Kg
Diametro canna fumaria - Flue diameter	Ø 150	
Temperatura di lavoro massima - Maximum working temperature	450 °	
EASY	Ø 100	Ø 110
Colorazione bianca - White colouring		

Accessori di serie: sportello di chiusura con vetro ceramico

Standard equipment: closing door with ceramic glass



OPTIONAL



Cappa metallica