

# EASY



Ø 100 – Ø 110

WOOD  
GAS (OPTIONAL)

Alte performance, grandi dimensioni

Easy è disponibile anche in misure più grandi con un design più tradizionale; la bocca incorniciata da mattoni ricorda lo stile dei vecchi forni.

High performance, large dimensions

Easy is also available in larger sizes with a more traditional design; the brick-framed mouth recalls the style of old ovens.



PIZZA  
Ø 100 - 4  
Ø 110 - 5



BREAD  
Ø 100 – 9Kg  
Ø 110 - 11 Kg



GRILL  
Ø 100 - 10kg  
Ø 110 - 12kg



## PLUS



- COIBENTAZIONE E SPESSORI  
La cupola 6,5 cm + 4 cm di isolazione
- INSULATION AND THICKNESSES  
The dome 6,5 cm + 4 cm of insulation



- SOLUZIONE PRONTA ALL'USO  
Pronto per essere utilizzato
- READY-TO-USE SOLUTION  
Ready-to-use



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

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



PALLET  
150 x 150

Costruito a mano seguendo metodi tradizionali, viene realizzato in cotto e cemento alluminoso miscelato con sabbia lavica. La cupola è isolata con lana di roccia ad alta densità, tenuta insieme da una rete metallica e ricoperta con sabbia e cemento; il tutto viene impermeabilizzato con pittura plastificante bianca.

Built by hand using traditional methods, it is made of terracotta and aluminous cement mixed with lava sand. The dome is insulated with high-density rock wool, held together by a wire mesh and covered with sand and cement; the whole is waterproofed with white plasticising paint.



TECHNICAL DATA	Ø 100	Ø 110
Dimensioni - Dimensions	100 ins – 128 ext	110 ins – 138 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	333 Kq	450 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: cappa metallica, sportello di chiusura con vetro ceramico, davanzale in pietra lava, base metallica quadra e comignolo inox

Standard equipment: metal hood, closing door with ceramic glass, lava stone sill, square metal base and stainless steel chimney



OPTIONAL



Fascia mosaico + 8%  
Mosaic band



Base quadra  
Square base



Bruciatore a gas su richiesta  
Gas Burner upon request