

# MINI EASY



Ø 70 – Ø 80

WOOD  
GAS (OPTIONAL)

Dedicato a chiunque ami cucinare o desideri imparare o perfezionarsi nel preparare piatti della cucina tradizionale. La gamma più piccola dei forni Aliberti propone una soluzione ai problemi di spazio; viene realizzato in due pezzi così da riuscire a movimentare il forno in passaggi stretti.

Dedicated to anyone who loves to cook or wishes to learn or perfect themselves in preparing traditional cuisine. The smallest range of Aliberti ovens offers a solution to space problems; it is made in two pieces so that the oven can be moved in narrow passages.



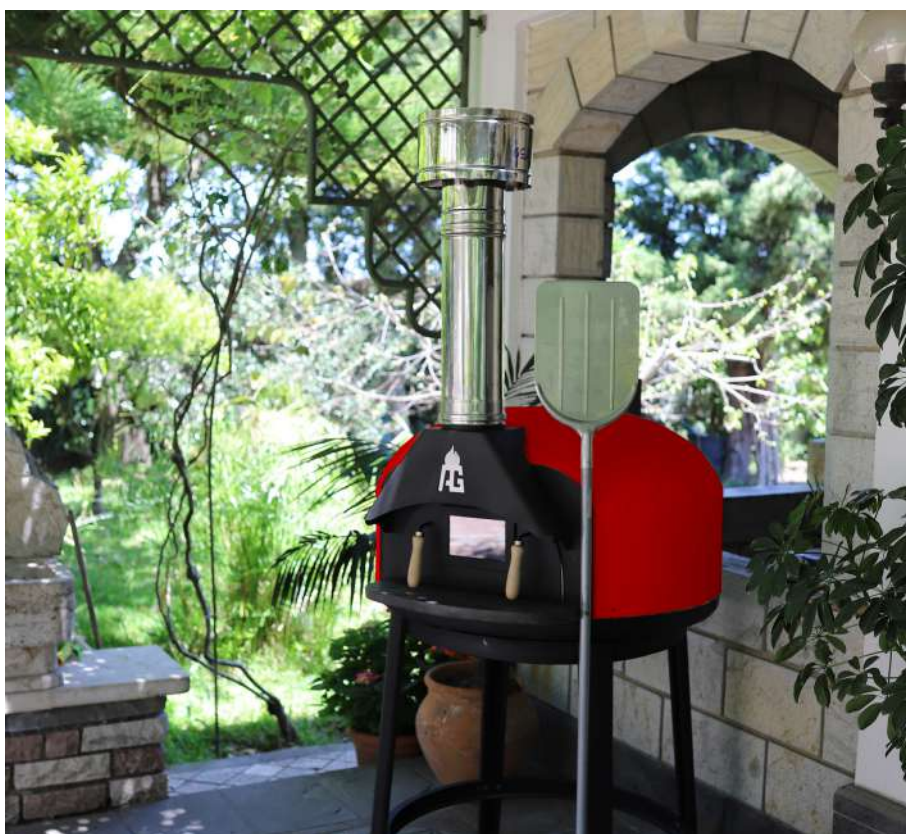
PIZZA  
Ø 70 - 2  
Ø 80 - 3



BREAD  
Ø 70 - 3 Kg  
Ø 80 - 5 Kg



GRILL  
Ø 70 - 5 kg  
Ø 80 - 8 kg



## PLUS



- COIBENTAZIONE E SPESSORI  
La cupola 5,5 cm + 4 cm di isolamento
- INSULATION AND THICKNESSES  
The dome 5.5 cm + 4 cm of insulation



MOVIMENTAZIONE SEMPLIFICATA  
Forno in due pezzi per passaggi stretti da 70 cm (cupola posizionata in verticale)

SIMPLIFIED HANDLING  
Two-piece oven for narrow 70 cm passages (vertically positioned dome)



MATTONE NAPOLETANO  
Perfetto per la famosa pizza verace

NEAPOLITAN BRICK  
Perfect for the famous Neapolitan pizza



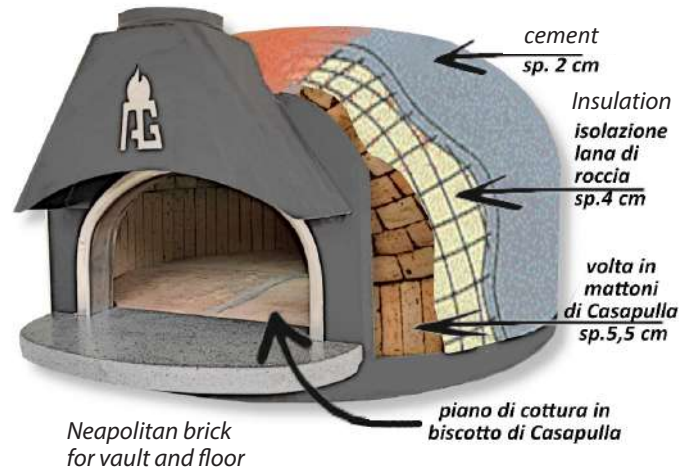
PALLET  
120 x 120

Costruito a mano seguendo metodi tradizionali, viene realizzato in mattoni di Casapulla Sorrento da 5 cm 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.

Per semplificare la movimentazione ed il passaggio da porte strette, il forno viene venduto in due pezzi, cupola e piano, da assemblare sul posto con una veloce stuccatura.

Built by hand using traditional methods, it is made of 5 cm Neapolitan Casapulla bricks and aluminous cement mixed with lava sand. The dome is insulated with high-density rock wool, held together by a metal mesh and covered with sand and cement; the whole is waterproofed with white plasticising paint.

To simplify handling and passage through narrow doors, the kiln is sold in two pieces, dome and top, to be assembled on site with a quick grout.



TECHNICAL DATA	Ø 70	Ø 80
Dimensioni - Dimensions	70 ins – 93 ext	80 ins – 103 ext
Misure bocca forno - Oven mouth measurements	40 L – W / 22H	
Capacità - Capacity	2 pizza / 3 Kg bread	3 pizza / 5 Kg bread
Alimentazione - Power	Wood – gas optional	
Peso totale - total weight	253 Kg	299 Kg
cupola – Weight + soletta portante - Load-bearing slab + base metallica - Metal base	158 + 75 + 20 Kg	175 + 102 + 22 Kg
Diametro canna fumaria - Flue diameter	Ø 150	
Temperatura di lavoro massima - Maximum working temperature	450 °	
MINI EASY	Ø 70	Ø 80
Colorazione bianca - White colouring		



Accessori di serie: base metallica, cappa metallica, sportello di chiusura con vetro ceramico, davanzale in pietra lava, e comignolo inox

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



OPTIONAL



Ruote  
Wheels



Bruciatore a gas su richiesta  
Gas Burner upon request