

PANDORA 60/80 VENERE

CARATTERISTICHE

Come il top di gamma anche il modello Pandora ha una doppia pannellatura in acciaio inox 304, che permette di proteggere le due pareti in mattone refrattario utili a mantenere un calore costante e a ventilare maggiormente la camera. È possibile averlo anche nella versione Venere, ovvero senza il kit di pareti e mattoni supplementari.

CHARACTERISTICS

Like all models of the top of the range, the oven Pandora has a double inox 304 painting, that allows a full protection of the 2 refractory walls. The 2 walls, on their side, help in keeping a constant temperature and a better ventilation of the cooking chamber. This model is available also in the Venere version, without the supplementary kit of refractory plates.

EIGENSCHAFTEN

Wie alle Modelle von bester Qualität, auch das Pandora Modell hat eine doppelte Schicht Inox 304 Lackierung, das einen kompletten Schutz der 2 Wände aus Schamottestein versichert. Die Schamotteplatten sind nämlich für die Bewahrung einer konstanten Temperatur und für eine reichende Ventilation der Backkammer gedacht. Pandora ist auch in der Venere Version erhältlich, das heißt ohne zusätzliches Wände- und Schamottesteine-Kit.



PANDORA con pareti

Pareti estraibili nella camera cottura.
Removable walls in the cooking chamber.
Seitliche Wände der Kochkammer ausziehbar.



VENERE senza pareti



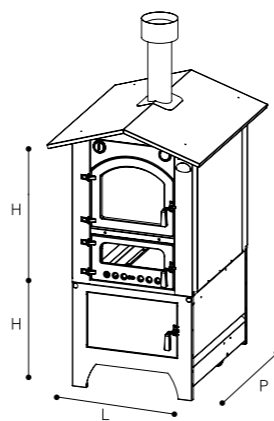
PANDORA 60/80 VENERE

Dati Tecnici in cm

Technical Features / Technischen Angaben

Modello Models Typen	Piano cottura Cooking plain Beckenhöhlung	Forno Oven Öfen				Carrello Trolley Wagen			
		L	P	H	Kg	L	P	H	Kg
PANDORA PKE - 6045 esterno / outside / Aussengelände	60 x 45 h43	98	95	105	265	77	73	66	45
PANDORA PKE - 8045 esterno / outside / Aussengelände	80 x 45 h43	98	115	105	290	77	93	66	51
VENERE VKE - 6048 esterno / outside / Aussengelände	60 x 48 h43	98	95	105	255	77	73	66	45
VENERE VKE - 8048 esterno / outside / Aussengelände	80 x 48 h43	98	115	105	280	77	93	66	51

Canna fumaria ø cm 12 / Flue ø cm 12 / Rauchfang ø cm 12



Pizza Veloce

Cottura
7/8 minuti circa

Temperatura forno
per pizza in teglia 450° C.
per pizza al metro 430° C.

1 Difficoltà



ingredienti: preparazione

- 1 Kg di farina tipo 00
- 30 g olio extra vergine d'oliva
- 30 g di sale
- 600 g di acqua
- 15 g lievito compresso
- supplementi a piacere

Impastate farina, lievito e acqua, a impasto rappreso incorporate sale ed olio e lasciate asciugare bene, fate riposare il composto per circa 20 minuti poi dividetelo in porzioni a seconda della grandezza che volete raggiungere (per la pizza al metro vanno 100 gr di impasto per ogni 10 cm.) lasciatelo lievitare in teglia o su una tavola in legno per due ore alla temperatura di circa 27°C, trascorso il tempo di lievitazione stendete la pizza sulla teglia o sulla tavola, farcitetela a piacere e infornate alla temperatura di 430°/450°C.



Per una cottura ottimale il forno deve stare alla temperatura di cottura per almeno 60 minuti, prima di infornare!



Dati e caratteristiche non sono impegnativi. La ditta si riserva di apportare modifiche.
Data and characteristics are not binding. The company reserves the right to make changes.
Daten und Eigenschaften ohne Gewähr. Die Firma kann jederzeit Änderungen vornehmen.