



(<https://fontanaforni.com/wp-content/uploads/2021/11/MAESTRO-40-LIMBO-A5-3-722x1024.jpg>)

Cosa rende Maestro il forno familiare dalle grandi prestazioni?

La perfetta rotondità della volta che agevola la circolazione dell'aria, l'unica azienda a posizionare sul fondo (e non sul lato) il bruciatore a gas per ottenere calore ben distribuito in ancora minor tempo, il circuito di uscita dei fumi che obbliga il calore a

restare ancora più tempo dentro alla camera di cottura ottenendo un minor consumo di gas, questi i risultati dell'alta ingegneria quando incontra la tradizione del cucinare italiano.

[↓ DETTAGLI](#)[↓ MANUALE](#) [\(HTTPS://WWW.FONTANAFORNI.COM/MANUALI_DIRETTI/MAN_FONTANA_FORNI_DIRETTI_ALL_LANG.PDF\)](https://www.fontanaforni.com/manuali_diretti/man_fontana_forni_diretti_all_lang.pdf)

Il più piccolo della famiglia, ma con l'area di cottura più grande del mercato nella sua categoria: 40×40 cm. Realizzato in acciaio verniciato e acciaio inox, dotato di canna fumaria e cappello anti-pioggia, porta in acciaio con maniglia antiscottatura e termometro analogico. All'interno un batti fiamma in acciaio di grande spessore migliora la distribuzione del calore e protegge la volta in acciaio da qualsiasi sollecitazione di calore. Le elevate prestazioni di Maestro 40 sono garantite anche dall'elevato materiale isolante che coibenta la volta, consentendo di raggiungere le alte temperature in minor tempo con minor consumo di combustibile.

Caratteristiche Tecniche



Tipo di combustibile

gas/metano



Dimensioni esterne

P 56,5x L 55,2 x H 58,6 cm



Dimensione camera di cottura

P 40,5 x L 41 x H 21 cm



Diametro canna fumaria

120 mm



Peso

45 kg





**MAESTRO
40:**

PIZZE
1 PIANO COTTURA



PANE (KG)

1 PIANO COTTURA

**MAESTRO
40:**



COPERTI

1 PIANO COTTURA

**MAESTRO
40:**



FONTANA

Officine della Tradizione

Follow us:

f (<https://www.facebook.com/FontanaForni/>) **@** (<https://www.instagram.com/fontanaforni/?hl=it>)

▶ (<https://www.youtube.com/c/Fontanafornisrl>)