

Nati dalla profonda passione del suo creatore, i forni **Pizza Tì**, sono prodotti di alta gamma e sono il prodotto perfetto per la cottura casalinga di pizze e altri prodotti di panificazione (Arte Bianca), nonché versatili per la cottura di alimenti in teglia disponibili in versione a legna o gas GPL.

La loro progettazione è stata affrontata come una vera missione, per creare una linea di prodotti al massimo livello nel campo dell'utilizzo domestico. I principi guida sono stati la qualità di funzionamento e la semplicità di utilizzo, il rispetto della tradizione culinaria italiana e dell'ambiente, nonché l'utilizzo di materiali eccellenti, il tutto avvalorato da un design Made in Italy unico ispirato alle moderne tendenze nel campo dell'arredamento.

Il forno **Pizza Tì** offre un'ottima qualità di cottura grazie alla sua costruzione che garantisce il raggiungimento di una temperatura interna uniforme. L'ampio sportello facilita le manovre di accensione, inserimento e cottura delle pizze. La canna fumaria e il corniglino in acciaio inox assicurano sempre un tiraggio ottimale.



Coibentato con un materiale multistrato hi-tech, il forno **Pizza Tì** assicura un basso consumo di combustibili e una contenuta dispersione termica. Entrambe le versioni sono green e garantiscono il massimo rispetto ambiente. Il gas naturale è un combustibile a basso impatto ambientale e offre grande praticità e velocità di cottura.

La combustione della legna è ad impatto zero in quanto ad emissioni di CO2 e offre il completo rispetto della tradizione culinaria della cottura a legna con tutto il suo fascino e il suo aroma.

Per entrambe le versioni il lay out interno spazioso e di facile operatività e il controllo della temperatura fino a 500°C, ne assicurano una grande facilità di utilizzo.

Il forno **Pizza Tì** è costruito con materiali di alta qualità. La camera forno, la mensola frontale e la canna fumaria sono completamente in acciaio inox, ideale per l'uso alimentare. Tutta la struttura è realizzata in acciaio al carbonio verniciato. Gli spessori delle lamiere e della verniciatura ne garantiscono grande solidità e robustezza. La viteria, completamente in acciaio inox, assicura lunga vita al prodotto anche in esterno.

 **Pizza**
Tì



Pizza Tì è un marchio **Carpenteria Meccanica TS Srl**
Via Lago di Albano, 64 · 36015 Schio (VI) · Tel. 0445-575569
www.pizzati.eu · info@pizzati.eu

 **Pizza**
Tì



QUALITÀ PROFESSIONALE PER USO DOMESTICO
FORNI PER PIZZA E PRODOTTI DI PANIFICAZIONE
IN VERSIONE A LEGNA O A GAS

esse



2 pizze



versione
gas e legna

emme

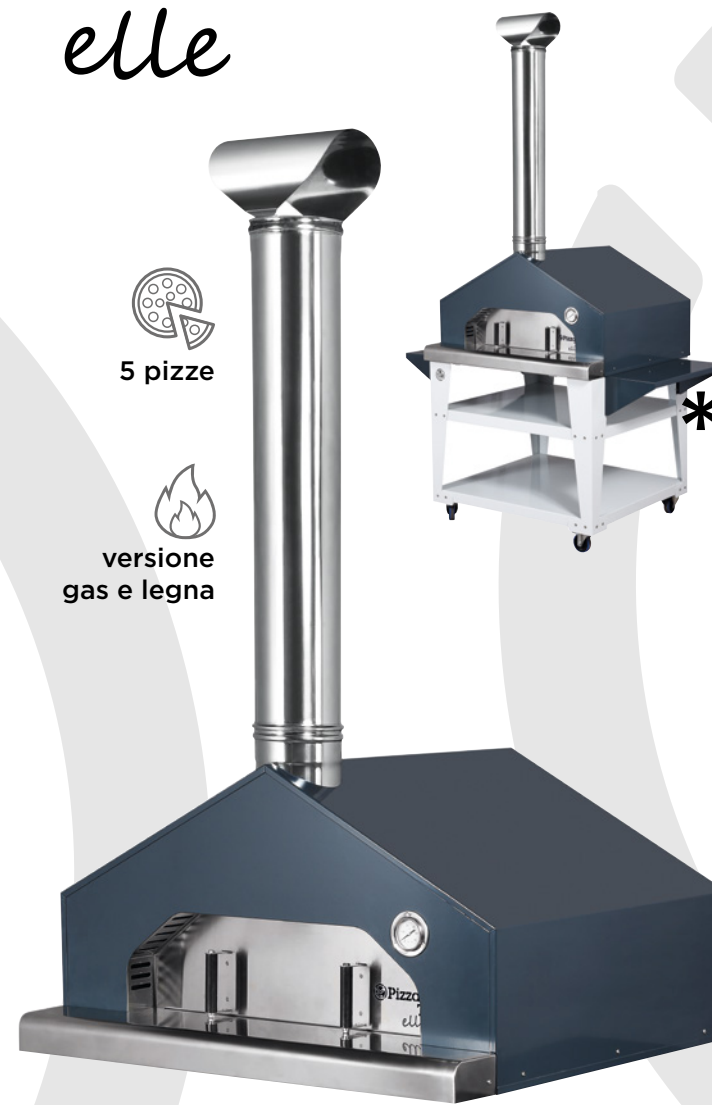


4 pizze



versione
gas e legna

elle



5 pizze



versione
gas e legna

classic



5 pizze



versione
a legna



Ogni prodotto è composto da: forno completo, sportello, canna fumaria lunga fino ad 1 metro, comignolo.

* Gli optional disponibili per i modelli esse, emme ed elle sono:

- carrello in acciaio carbonio verniciato, montato su 4 ruote di cui 2 piroettanti con dispositivo frenante, per agevolarne lo stazionamento e la movimentazione.
- piedini in acciaio inox (per la sola installazione del corpo forno)
- ripiani laterali in acciaio carbonio verniciato del colore del forno (possibilità di montaggio solo in presenza del carrello).
- piani di lavoro (per l'impasto e stesura della pasta e preparazione della pizza).



Made in Italy: con un design unico dalla geometria accattivante, ispirato alle moderne tendenze nel campo dell'arredamento, lo rende un vero ornamento nell'arredamento di spazi esterni e giardini.



Filosofia green: costruito con materiali di alta qualità, garantisce un basso consumo grazie al corretto dimensionamento e nomenclatura, nonché all'alto fattore di isolamento termico.



Cottura di altissima qualità: è stato progettato per raggiungere la temperatura di cottura rapidamente, per mantenerla uniforme e per controllarla fino a 500°C.



Ottimo rapporto qualità/prezzo.