



GIGA GRANDI CUCINE SRL SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE, SENZA PREAVVISO, AI PROPRI PRODOTTI, TUTTE QUELLE MODIFICHE CHE RITERRA UTILI

[LORENZO MENTIONNA]



MITHIKO

MITHIKO



GIGA GRANDI CUCINE srl

Via Pisana, 336 - Loc. Olmo 50018 Scandicci (FI) Italy - Tel. +39 055 722331 Fax +39 055 7223788 - info@gigagc.com

www.gigagrandicucine.it



MITHIKO

CICA
DRIVING YOUR BUSINESS



CARATTERISTICHE

Potente / Raggiunge la temperatura di 440/450°C in 10-12 minuti

Superveloce / Una pizza pronta in 90 secondi

Compatto / Può essere installato praticamente ovunque

Preciso / Controllo elettronico della temperatura e dei tempi di cottura

Versatile / Può essere utilizzato come un forno tradizionale a convezione

Economico / Ridotto consumo energetico e porta con doppio vetro

Facile da utilizzare / L'operatore non necessita di training professionale

Semplice da installare / Funziona con alimentazione monofase



DESIGN ESCLUSIVO, PRESTAZIONI UNICHE

Due cilindri flusso-aria convogliano l'aria calda permettendo una perfetta cottura, rapida, uniforme e qualitativamente costante anche con un utilizzo prolungato. Il controllo indipendente della temperatura della parte superiore e di quella inferiore permette di adattare ed ottimizzare il risultato con differenti tipi di pizza (fresca, precotta, congelata).

L'eccellente versatilità è l'elemento che contraddistingue questo forno, semplicemente rimuovendo i cilindri ed inserendo le griglie negli appositi reggigriglia dei quali è dotato, diventa un forno a convezione per la cottura tradizionale.

Le misure compatte di questo forno da appoggio, lo rendono di facile utilizzo, sicuro ed ideale in ogni locale, incluse le cucine a vista, dove la cura dell'immagine è particolarmente importante.

DATI TECNICI

MITHIKO	
Dimensioni (L x P x H / MM)	600 x 615 x 660
Potenza (kW)*	2,9 / 3,8
Temperatura max con cilindri (°C)	450
Temperatura max senza cilindri (°C)	300
Capacità (PIZZA Ø)	(1x) 36 cm
Produzione (PIZZE/H)	30 / 40
Alimentazione	230V monofase
Peso netto (Kg)	52
Peso lordo (Kg)	57
Imballo (L x P x H / MM)	650 x 650 x 760
Accessori inclusi: 2 Griglie rotonde perforate, Pala per pizza, 2 Griglie cromate, 2 Cilindri	
Optional: Teglia in alluminio	

* Specificare la potenza desiderata al momento dell'ordine



MITHIKO! La migliore pizza italiana, calda, saporita e croccante, pronta in pochi secondi e cotta a puntino, ovunque la si voglia realizzare. Mithiko è il forno pizza più versatile in commercio con risultati paragonabili a quelli di un forno a legna tradizionale. Il suo design unico permette la cottura rapida di una pizza fresca in 90 secondi e grazie alla sua versatilità può essere utilizzato anche come un forno a convezione standard per cotture tradizionali. Questo, unito alle dimensioni compatte dell'apparecchio, lo rende perfetto per la collocazione e l'utilizzo nei bar, pub, ristoranti, hotel, snack bar ed ogni struttura che desidera servire un'ottima pizza senza fare investimenti importanti.

