



Η ΙΤΑΛΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ
ΣΤΟΝ ΧΩΡΟ ΣΑΣ!

COOK - BAKE - GRILL

Φούρνοι INOX της Megatherm



Η **Megatherm** ανέπτυξε τη σειρά ανοξείδωτων φούρνων εξωτερικού χώρου, **Forno**, οι οποίοι αποτελούν την ιδανική επιλογή για το μαγείρεμα, ψήσιμο ή μπάρμπεκιου σε εξωτερικό χώρο, επιλέγοντας για καύσιμο είτε **ξύλο** είτε **αέριο**.

Οι φούρνοι της **Megatherm**, είναι σχεδιασμένοι για να δίνουν τη μέγιστη δυνατή απόδοση και ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φούρνου. Χάρη στη θολωτή κατασκευή του, η θερμότητα διανέμεται φυσικά και ομοιόμορφα σε όλο τον φούρνο, αναπτύσσοντας υψηλές θερμοκρασίες (500°C). Επίσης, οι πυρόπλακες απορροφάνε και αποθηκεύουν θερμότητα την οποία διοχετεύουνε δια της ακτινοβολίας και δια της αγωγιμότητας στο φαγητό.

Η παράδοση συναντά το μοντέρνο σχεδιασμό!

WOOD & GAS OVENS

- Πλεονεκτήματα του παραδοσιακού φούρνου, προσφέροντας συγχρόνως μοντέρνο σχεδιασμό και αισθητική στον χώρο σας.
- Χρήση σε οποιαδήποτε χώρο, αυλή/μπαλκόνι/αίθριο.
- Γρήγορος χρόνος προθέρμανσης (15 - 20' → 400 - 450°C)
- Ψήσιμο οποιουδήποτε μαγειρευτού φαγητού μέσα σε γάστρα ή ταψί.
- Χρήση σάκας ψησίματος, για το ψήσιμο κρεάτων, ψαριών ή λαχανικών.
- Χρήση σε όλες τις καιρικές συνθήκες λόγω του κλειστού χώρου καύσης.
- Μεγάλη διάρκεια ζωής και ανθεκτικότητα στον χρόνο.



Μοντέρνος σχεδιασμός!

Χαρακτηριστικά κατασκευής: Μοντέρνα γραμμή & Αντοχή!

ΨΗΣΙΜΟ ΙΤΑΛΙΚΗΣ ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΙΚΗΣ ΠΙΤΣΑΣ ΣΕ 2 ΛΕΠΤΑ!



- Μέγιστος χώρος ψησίματος, με τον ελάχιστο χώρο που μπορεί να καταλάβει, συγκριτικά με τους χτιστούς φούρνους.
- Επιλογή από μία γκάμα χρωμάτων που ταιριάζει στον χώρο σας.
- Κατασκευασμένος από ανοξείδωτο χάλυβα, προσφέροντας μεγάλη διάρκεια ζωής και ιδανικές υγιεινομικές συνθήκες για το τρόφιμο.
- Πυρόπλακες πιστοποιημένες για την επαφή τους με το τρόφιμο.
- Μόνωση από σύγχρονα/προηγμένα υλικά προσφέροντας οικονομία και αποφυγή ανεπιθύμητων οσμών.
- Καμινάδα εξοπλισμένη με κλαπέ, για την επιβράδυνση των καυσαερίων έχοντας σαν αποτέλεσμα οικονομία στο καύσιμο.

Η **Megatherm** ανέπτυξε 2 μοντέλα ανοξείδωτων μεταλλικών φούρνων της σειράς **Forno**. Τον τύπο **Flegra** και τον τύπο **Maneta**. Οι φούρνοι μπορούν να τοποθετηθούν είτε σε κάποιον υπάρχον πάγκο, είτε να τους προμηθευτείτε με τη βάση τους, η οποία είναι εξοπλισμένη με ρόδες, για την εύκολη μεταφορά του φούρνου. Επίσης, μπορείτε να επιλέξετε και τους 2 τύπους μεταξύ ξύλου ή αερίου.

Τύπος	FLEGRA	MANETA
Διαστάσεις δαπέδου φούρνου	60x44cm	66x60cm
Μέγιστη θερμοκρασία	500°C	500°C
Χρόνο προθέρμανσης (400°C)	15-20'	15-20'
Διαστάσεις εξωτ. χωρίς καμινάδα	675x715x500cm	820x835x520cm
Διαστάσεις εξωτ. με καμινάδα (LxWxH)*	675x715x1.150cm	820x835x585cm
Βάρος	56kg	77kg
Διάμετρος καμινάδας	Φ130mm	Φ130mm
Χωρητικότητα πίτσας	1-2 τεμ	2-3 τεμ
Χωρητικότητα ψωμιού	έως 2kg	έως 4kg

*Τα μοντέλα αερίου έχουν 7.5cm μεγαλύτερο μήκος.



► Επιλογή καυσίμου: Ξύλο ή Αέριο

Για τους λάτρεις της παράδοσης, οι **ξυλόφουρνοι** της σειράς **Forno** της Megatherm αποτελούν την ιδανική λύση. Προσφέρει τα πλεονεκτήματα ενός παραδοσιακού χτιστού φούρνου, με τη μέγιστη οικονομία στο ξύλο, λόγω του γρήγορου χρόνου προθέρμανσης και της σύγχρονης μόνωσης που ελαχιστοποιεί τις απώλειες. Η χρήση ενός **ξυλόφουρνου** για το ψήσιμο πίτσας ή ψωμιού, για το μαγείρεμα φαγητού σε γάστρα ή ταψί, προσδίδει αυτομάτως μία ιδιαίτερη γεύση στο φαγητό, την οποία δεν μπορείς να πετύχεις με συμβατικούς ηλεκτρικούς φούρνους.

Το **αέριο**, πάντα αποτελεί ιδανική λύση για το ψήσιμο, προσφέροντας ευκολία ειδικά όταν σε περιορίζει ο χώρος ή όταν δεν επιθυμείς στον χώρο σου καπνό και υπολείμματα στάχτης.

Η χρήση του γίνεται πιο εύκολη, με αποτέλεσμα την πιο συχνή χρήση του φούρνου. Οι φούρνοι **αερίου** της **Megatherm**, εκτός από κήπους και αίθρια, μπορούν να τοποθετηθούν ακόμα και σε ένα μικρό μπαλκόνι διαμερίσματος.

Εξοπλίζοντας τον χώρο σας με ένα μεταλλικό φούρνο ξύλου ή αερίου της σειράς Forno της Megatherm, μετατρέπετε τον χώρο σας σε ένα μικρό εστιατόριο για να το απολαύσετε με την οικογένεια και τους φίλους σας.



Megatherm OE
Βασιλικά, Θεσσαλονίκης, 57006
Τ.: 23960 23437

www.megatherm.gr
Instagram & Facebook: **megathermovens**
info@megatherm.gr