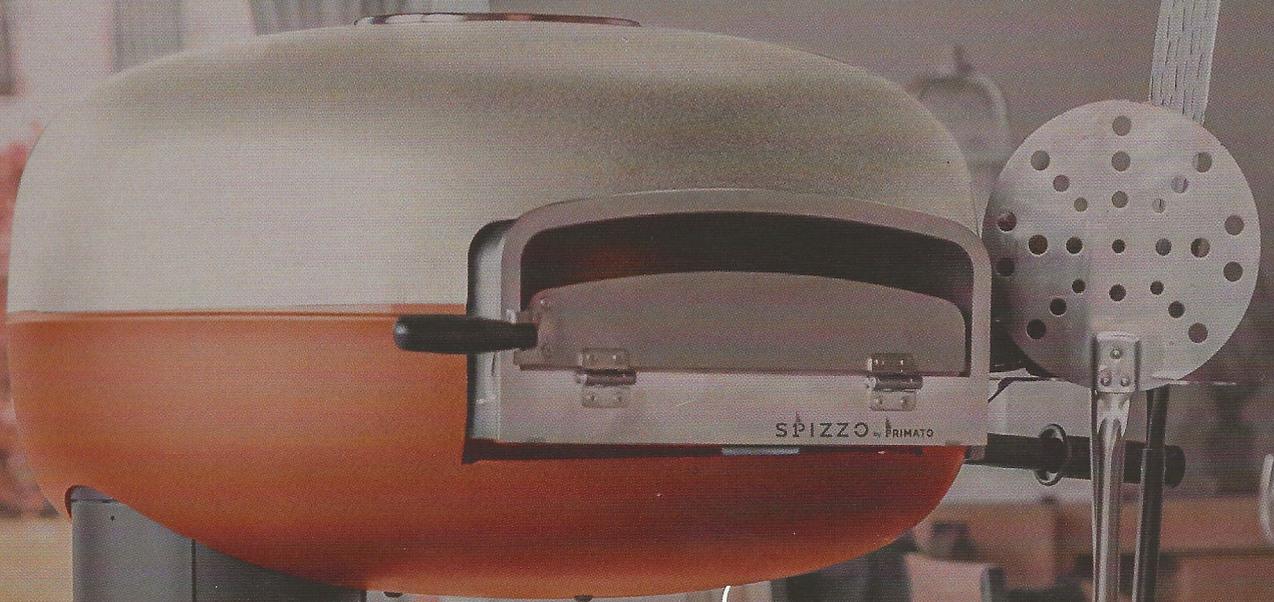


www.primato.net



SPIZZO

Il forno che arreda per la pizza perfetta

Professionale, made in italy
facile da usare, ecologico, a pellet



**PRIMATO**
CHEF'S CHOICE

SPIZZO

**Spizzo,
il forno che arreda gli ambienti esterni.
Studiato per ottenere in modo facile e veloce
la temperatura ideale per la tua pizza perfetta!**



VERSATILE

Può essere usato con impasti freschi, basi pizza precotte e pizza surgelata - temperatura 180°/480°

VELOCE

In breve tempo raggiunge la temperatura desiderata

FACILE

Al raggiungimento della temperatura impostata, il fuoco diminuisce l'intensità creando l'ambiente ideale per cucinare la pizza che vuoi

GESTIONE DA REMOTO

Attraverso l'app è possibile impostare la temperatura ideale e controllarne il raggiungimento per infornare l'impasto al momento giusto

PRATICO ED ECOLOGICO

Grazie alle ruote di grandi dimensioni è possibile spostarlo facilmente in ogni luogo e con la pirogassificazione presenta una combustione con emissioni quasi zero

BASSI COSTI D'ESERCIZIO

Solo 60 centesimi/euro all'ora

**Spizzo è versatile,
sta con tutti!**



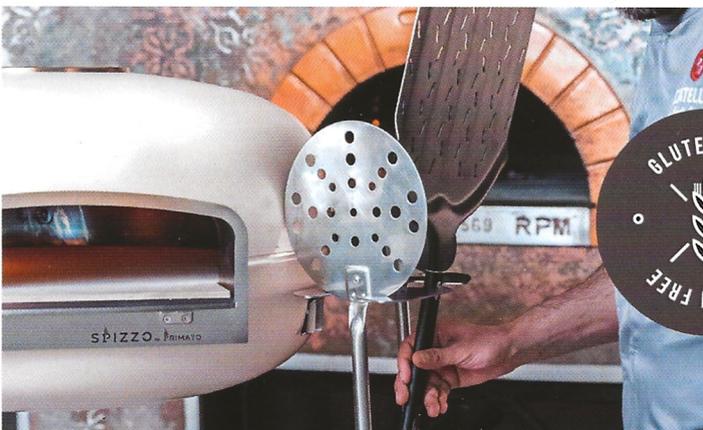
NEL TUO GIARDINO

Con la tua famiglia e con i tuoi amici, per goderti momenti di svago attorno ad un tavolo



NEI RISTORANTI

Per chi vuole aggiungere la pizza al proprio menu, così da ampliare la propria proposta gastronomica

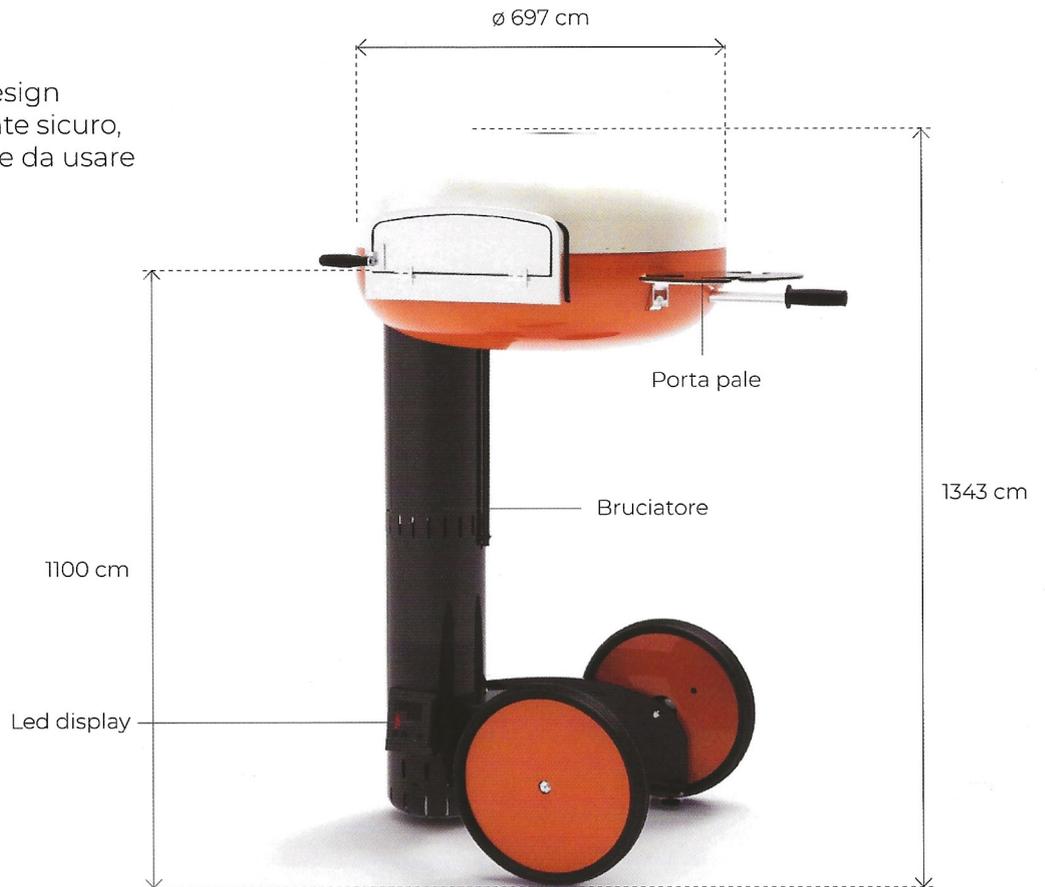


NELLE PIZZERIE GLUTEN FREE

Nelle pizzerie che vogliono proporre ai propri clienti in totale sicurezza le pizze gluten free

Un connubio tra design e tecnologia mai visto prima.

Il forno per fare la pizza dal design inconfondibile, completamente sicuro, che rispetta l'ambiente e facile da usare



Specifiche tecniche

- ▶ **Piastra in refrattario**
La piastra è realizzata con una miscela sviluppata appositamente per Spizzo
- ▶ **Forno in acciaio inox**
- ▶ **Gruppo di controllo combustione PRS pressofuso in alluminio**
Composto da power bank, sonda fumi, sonda platea e scheda elettronica
- ▶ **Temperatura regolabile 180° > 480°**
Possibilità di impostare più temperature a seconda della tipologia di impasto
- ▶ **Rapido raggiungimento della temperatura ideale**
Imposta la temperatura ideale ed entro 30 minuti la luce verde ti segnalerà che è ora di infornare

- ▶ **Gestibile da App**
Applicazione iOS e Android scaricabili dal sito per impostare temperatura e booster



- ▶ **Pannello in vetro con comandi touch**



Due modelli di forno per tutti i gusti

Monocolore

Versione in acciaio verniciato



Nero

Bicolore con accessori

Versione in acciaio verniciato con accessori: sportello chiusura forno, porta pale metallico, set: pala pizza, palettino pizza e spazzola forno



Beige e arancione



Beige e rosso



Beige e verde

Con Spizzo sono disponibili 3 pale professionali per gestire nel migliore dei modi tutti i processi di cottura delle vostre pizze



Caratteristiche tecniche

3,6 kg 1,50 €

Carica iniziale di pellet 3,6 kg con costo medio a carica di 1,50 €

3H

Durata fino a 3 ore dal raggiungimento della temperatura impostata

ECONOMICO

Costi di gestione limitati al solo costo di acquisto del pellet

480°C IN 30 MIN*

Tempi di raggiungimento temperatura ridotti, 480°C in soli 30 minuti

CALORE

Il massimo delle performance grazie all'isolamento ottimale e alla potenza prodotta dalla combustione pirolitica

CAPACITÀ

Ospita 2 pizze contemporaneamente. In tutte le modalità di cottura garantisce una produzione minima di 20 pizze/ora

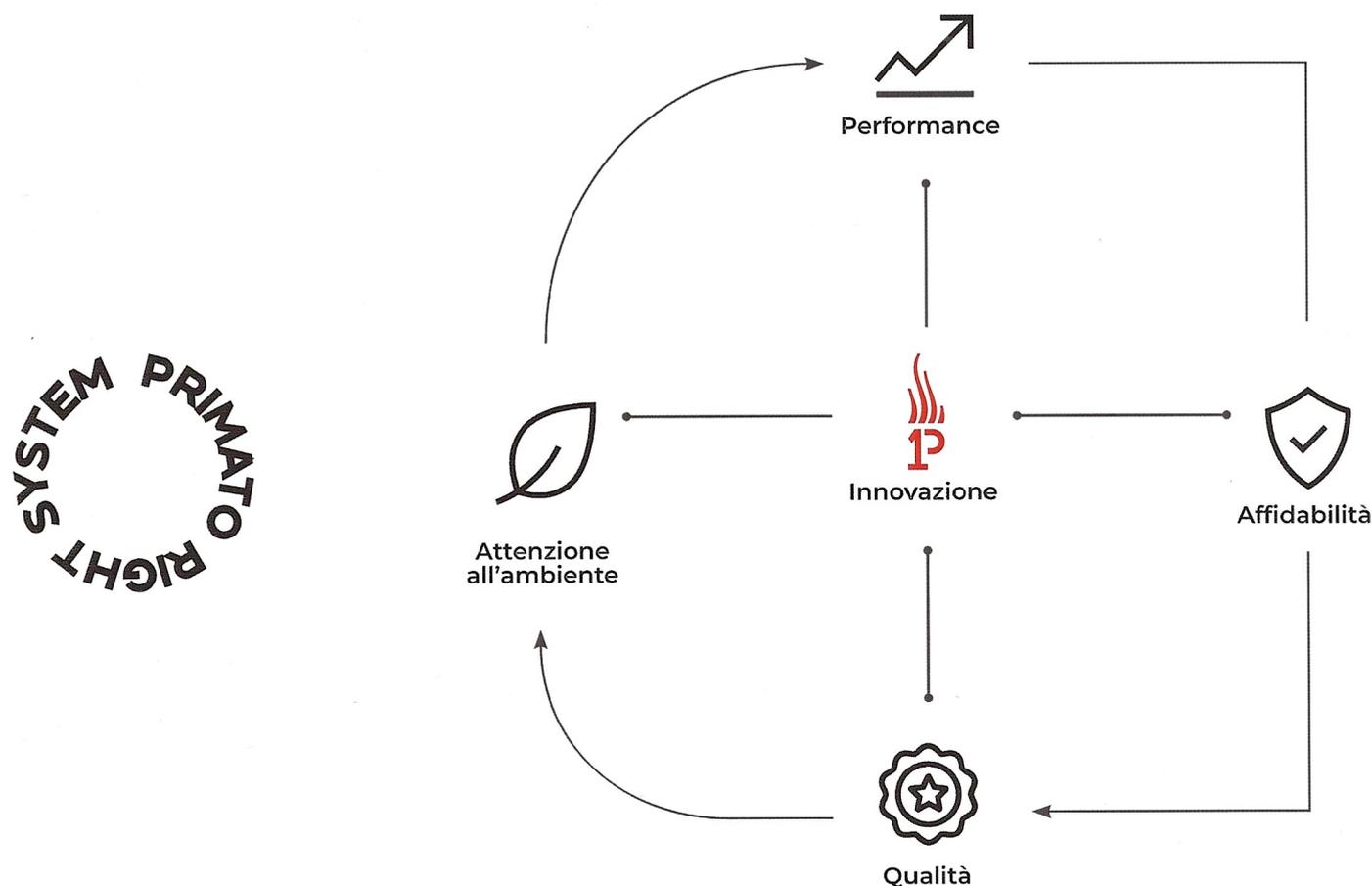
* misurato con temperatura ambiente di 20°C

Primato Right System

PRS è un processo progettuale e risultato di una ostica sfida divenuta realtà.

La combustione in pirogassificazione perfetta, ottenuta dopo lunghi e accurati studi di laboratorio, si è coronata con un brevetto industriale sulla tecnologia di funzionamento (Primato System) e con la grande soddisfazione di poter proporre al mercato un prodotto nuovo, ecologico, economico, innovativo e unico nel suo genere. Racchiude una tecnologia avanzata in un design eccezionale.

I dispositivi utilizzando la tecnologia Primato, a differenza dei sistemi attualmente conosciuti garantiscono un processo di pirogassificazione costante per la stabilità della fiamma e del calore, la completa eliminazione di fumo dall'accensione allo spegnimento e un'estrema facilità nell'utilizzo da parte del fruitore. Il tutto è stato tradotto in un'estetica accattivante, capace di rendere vincoli tecnici in punti di forza estetici del design Primato.



Nulla è così perfetto da non poter essere migliorato

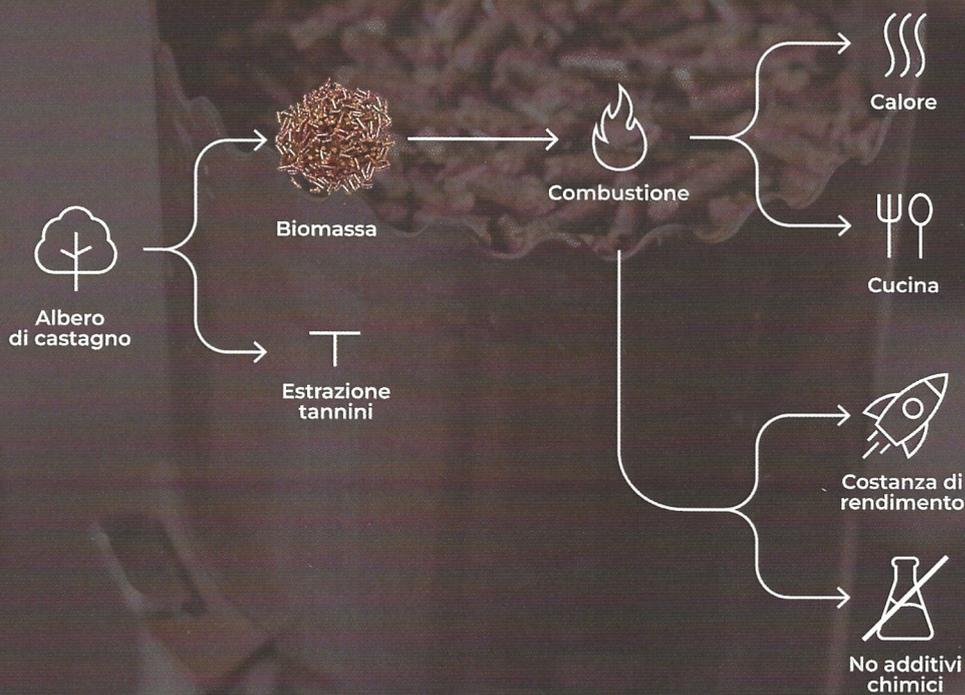
Il nostro obiettivo primario è di offrirvi la migliore esperienza d'uso. Nulla è così perfetto da non poter essere migliorato. Ogni nostro prodotto è progettato con estrema precisione. Ogni componente è sottoposto a severi test di controllo. Primato è sinonimo di massima affidabilità, sicurezza e performance.

Tecnologia

Il processo di pirogassificazione non necessita di fonti di energia esterne. In alcuni casi è semplicemente implementata una piccola ventola a basso consumo per assistere la ventilazione del sistema.

La tecnologia brevettata Primato è costituita da uno studio sulla forma aerodinamica e costruzione geometrica della camera di combustione unita ad un sistema elettronico per il controllo, la gestione e la modulazione della fiamma. Grazie alla tecnologia Primato è possibile bruciare i gas prodotti dal processo di pirogassificazione in condizioni di combustione ottimale massimizzando in tal modo l'efficienza e riducendo al minimo l'emissione di incombusti.

Pellet controllato, garantito e certificato di origine italiana. 100% castagno detannizzato. Da filiera scrupolosamente controllata, senza nessun additivo o prodotto chimico. Il caratteristico colore è sinonimo di qualità e di rispetto dell'ambiente.



Questo si traduce in:



Resido di cenere
1% rispetto
al volume iniziale



Risparmio
economico



resido di cenere
1% rispetto
al volume iniziale

Cucinare la pizza con il nostro forno è molto semplice

Preparazione

Puoi scegliere se preparare la tua pizza partendo da un impasto, da una base pizza precotta, oppure da una pizza surgelata, devi solo prestare attenzione ai tempi di cottura.



1

Impasto fresco

Impostazione temperatura: 380°/480°, tempo medio cottura 1/1,5 min



2

Base pizza precotta *

Impostazione temperatura: 180°/220°, tempo medio cottura 2/2,5 min



3

Pizza surgelata *

Impostazione temperatura: 180°/220° tempo medio cottura 2,2/3 min

Attendere sempre la luce verde per informare

*utilizzare sempre la retina circolare in dotazione come appoggio

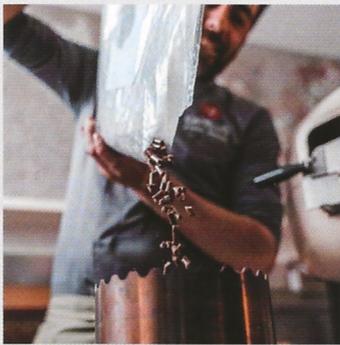
Impostazione temperatura

Tramite l'app oppure direttamente sul touch screen impostare la temperatura desiderata e attendere la luce verde.



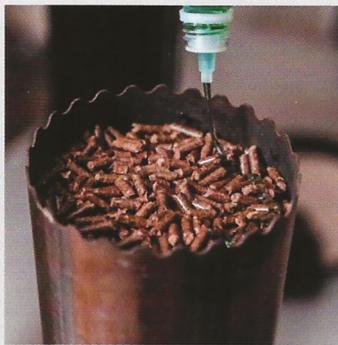
Accensione

Per accendere il forno, la procedura è semplice



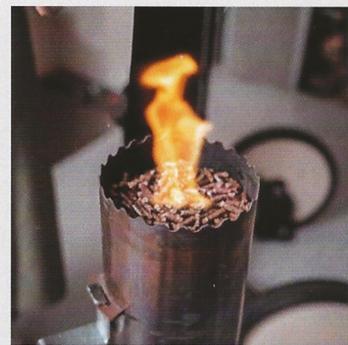
1

Inserire il pellet nel
braciere sino ad 1,5 cm
sotto il bordo



2

Spargere il gel
d'accensione



3

Accendere
la fiamma



4

Inserire il braciere nel
gruppo di controllo
combustione PRS



5

Collegare il power bank



6

Attendere il
raggiungimento della
temperatura impostata