



A PROFESSIONAL CHOICE  
**PIZZA OVEN**

PROFESSIONISTI IN CUCINA  
**FORNO PIZZA**



## Punti di forza



- **Rotazione a 360° del piatto pizza: massima semplicità e velocità**
- **Doppio bruciatore brevettato: il forno si scalda più velocemente**
- **Piedi di supporto pieghevoli: minimo ingombro, massima praticità**
- **Materiali di alta qualità: acciaio INOX, acciaio laminato, alluminio**
- **Con una temperature di 500°, pizza pronta in un minuto**
- **Facile da trasportare**

# PIZZAREBER Forno Pizza VMP 12AS



**Reber**  
Professionisti in cucina





# Caratteristiche

- Rotazione del piatto a 360°, manopola e piatto rimovibili per la pulizia
- Accensione con pulsante one-touch
- Guscio esterno in acciaio laminato a freddo
- Interno in acciaio INOX
- Verniciatura a polvere resistente alle alte temperature
- Frontale in alluminio pressofuso
- Piatto pizza in pietra refrattaria
- Doppio bruciatore alimentato a GPL con controllo temperatura fino a 500°
- Piedi di supporto in alluminio pieghevoli con antiscivolo

VMP 12AS	Pizza <i>Reber</i>
Potenza	4 kW, 13650 BTU
Piatto Pizza	Ø mm. 32 x 10 spessore
Gas	GPL 28/36 mbar
Dimensioni	mm. 640x440x315
Imballo	mm. 690x480x290
Peso Netto	Kg. 12,5
Peso Imballato	Kg. 15,5