

CREATE > HEAT > EAT > REPEAT

PIZZAOFEN PICCOLO ROTANTE



witt
www.wittpizza.com



Der Witt PICCOLO Rotante vereint als bester Pizzaofen seiner Klasse die Vorteile einer besonders kompakten 13" Bauweise mit dem perfekten Handling eines rotierenden Pizzasteins.

In einem herkömmlichen, kompakten Pizzaofen hat man mit sehr hohen Temperaturen von bis zu 450° C auf einer sehr engen Backfläche zu kämpfen.

Dabei stellt sich dann immer die Frage, wie man die Pizza gedreht bekommt, ohne dass der Teig reißt. Auch schwierig: Wie kriegt man die Pizza eigentlich schnell genug gewendet, ohne dass eine Seite vom Rand verbrennt.

Beide Herausforderungen meistert der Witt PICCOLO Rotante 13" mit Bravour! Denn er wurde speziell dafür entwickelt, auch in der kompakten Klasse bequem und mit Geling-Garantie authentische, neapolitanische Pizzen zu backen.

Das Beste aus beiden Welten: Super kompakt und trotzdem äußerst komfortabel.

Doch auch die Leistungswerte können sich sehen lassen: Mit einem 5,2 kW starken Brenner in C-Form ausgestattet, heizt er den Garraum in nur 15 Min. auf Backtemperatur auf.

Mit dem neuen Witt PICCOLO Rotante lässt sich die Temperatur auf jede Hydratation im Teig anpassen und präzise steuern.

Durch die hochwertige Isolierung hält er die Temperatur dabei stets stabil und sorgt für gleichbleibend knusprige Backergebnisse.

Eine weitere Innovation ist das massive und werkzeuglos herausnehmbare Pizzastein-Antriebssystem. So gelingt die Reinigung des Backraums im Handumdrehen und so bequem wie nie zuvor.

KOMPAKTES DESIGN



**ROTIERENDER
PIZZASTEIN**



**PIZZA IN
90 SEKUNDEN**



**5,2 KW BRENNER
IN C-FORM**



**EINSATZBEREIT
IN 15 MIN.**



FAKten

Brenner: Witt C-Brenner
Pizzagröße: 33 cm Pizza (13")
Aufheizdauer: max. 15 Minuten
Steuerung: Drehknopf- & Drucktaste
Heizquelle: Propangas
Brennerleistung: 5,2 kW
Backzeit: weniger als 90 Sekunden
Pizzastein: innovativer Drehsteller für kontinuierliches Backen und knusprige Kruste
Maße: 480 x 576 x 385 mm
Gewicht: 19 kg





AUSGEZEICHNETES DESIGN



FARBEN

Matt-Dunkelgrün
Matt-Graphite



PERFEKTES HANDLING



KOMPAKTE STELLFLÄCHE

Die kompakte 13-Zoll-Größe des gasbetriebenen Pizzaofens ist die ideale Wahl für alle, die nur wenig Platz zur Verfügung haben, und macht ihn zur perfekten Ausstattung für Balkone, kleinere Terrassen und andere weniger geräumige Außenbereiche. So können Pizzaliebhaber überall den Komfort eines hochwertigen Ofens genießen.

ROTIERENDER STEIN

Wie erreicht man ein perfektes Backergebnis? Ganz einfach, man lässt die Pizza während des gesamten Backvorgangs gleichmäßig vor dem Brenner drehen.

EINFACH FLEXIBEL

Unser kompakter Pizzaofen ist einfach zu handhaben und sehr flexibel im Einsatz. Aufgrund des geringen Gewichts und der kompakten Maße kann der PICCOLO Rotante auch auf Reisen oder zum Wochenendtrip mitgenommen werden!

BLACK ALUMINIUM TOOLS



Coming soon



Coming soon

HOCHWERTIGES ZUBEHÖR AUS SCHWARZEM ALUMINIUM

Erlebe das elegante und stilvolle Design unserer neuesten Pizzaschieber, Messer und Schneider aus schwarzem Aluminium. Wir haben unseren beliebten TPE-Pizzaschieber mit weichem Softgriff ausgestattet und ergänzen das Griffsortiment mit drei neuen, fantastischen Optionen: Kork, Carbon und einen verlängerten Carbongriff.



montargo GmbH
Dörnbergstraße 27-29
D-34233 Fulda/Lahn
Tel. +49 561 981 86-0
Fax +49 561 981 86-26

www.montargo.de · info@montargo.de

 bit.ly/montargo-facebook
 bit.ly/montargo-instagram
 bit.ly/montargo-youtube