

CREATE > HEAT > EAT > REPEAT

# PIZZAOFEN PICCOLO ROTANTE



witt

[www.wittpizza.com](http://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



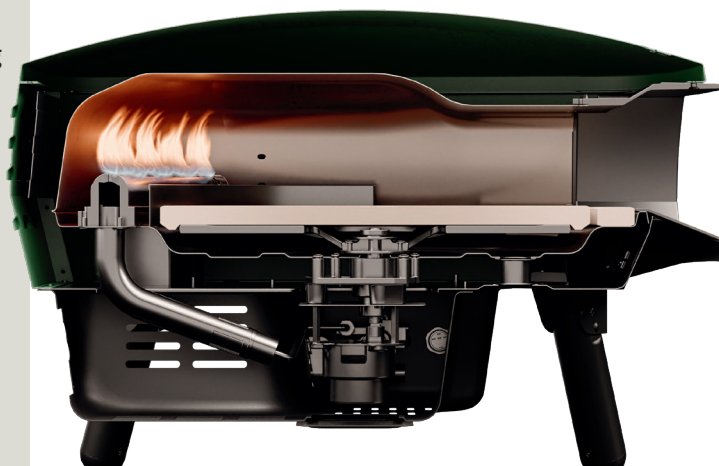
## PIZZA IN 90 SEKUNDEN



## 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 Drehteller 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 Carbonegriff.



Pizzaschieber  
mit Softgriff



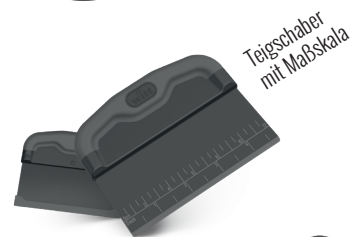
Pizzaschieber  
mit Korkgriff



Pizzaschieber  
mit langem Carbonegriff



Pizzaschieber  
mit Carbonegriff



Teigschaber  
mit Maßkala



Wiegenschneider



Rollschneider



**montargo GmbH**  
Dörnbergstraße 27-29  
D-34233 Fuldatal  
Tel. +49 561 981 86-0  
Fax +49 561 981 86-26

**www.montargo.de** · [info@montargo.de](mailto:info@montargo.de)

[bit.ly/montargo-facebook](https://www.facebook.com/montargo)  
[bit.ly/montargo-instagram](https://www.instagram.com/montargo)  
[bit.ly/montargo-youtube](https://www.youtube.com/montargo)