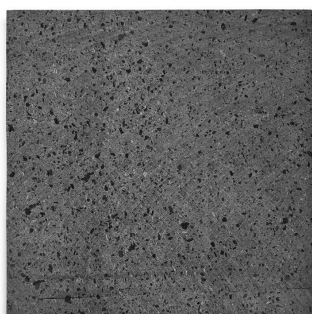


OPPC

PIASTRA IN PIETRA



280 x 280 x 15 h (mm)



Utile per cuocere e dorare pane, pizze e focacce.

IDEALI PER:

- Pizza e crostoni cotti al mattone. Pizza, crostoni, bruschette.

VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Trasferisce abbondante calore al cibo.
- Asciuga la base della pizza rapidamente.
- Stimola molto la doratura del fondo della pizza.



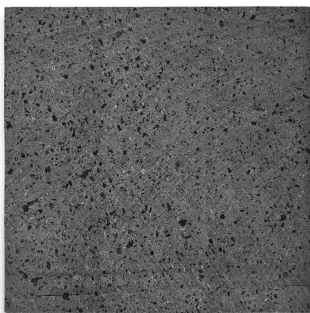
POTENZIALITA' DI COTTURA

Esempio: Pizza Ø 28	Capacità pz.	Tempo di cottura	
		ORAC_S	ORAC_B
OPPC	1	2' 20"	2'



OPPC

STONE PLATE



280 x 280 x 15 h (mm)



Handy for cooking and browning bread, pizzas and flat breads.

IDEAL FOR:

- Pizza, toasted bread slices with toppings, bruschetta.

ADVANTAGES:

- Transfer quickly the heat to the food.
- Rapidly create crispy pizza base.
- Helps browning the bottom of pizzas.



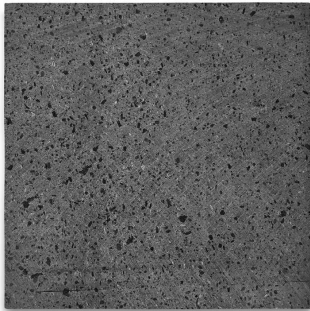
COOKING POTENTIAL

Example: Pizza Ø 28	Capacity pcs.	Cooking time	
		ORAC_S	ORAC_B
OPPC	1	2' 20"	2'



OPPC

STEINPLATTE



280 x 280 x 15 h (mm)



Ideal, um Brot, Pizza und Flammkuchen goldbraun zu backen.

IDEAL FÜR:

- Auf dem Backstein zubereitete Pizza und Crostoni.
- Pizza, Crostoni, Bruschette.

VORTEILE:

- Überträgt reichlich Wärme an die Speisen.
- Trocknet den Pizzaboden schnell.
- Unterstützt sehr stark die Bräunung des Pizzabodens.



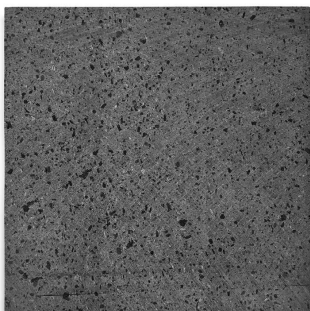
GARGRAD

Beispiel: Pizza Ø 28	Kapazität Stk.	Garzeit	
		ORAC_S	ORAC_B
OPPC	1	2' 20"	2'



OPPC

PLAQUE EN PIERRE



280 x 280 x 15 h (mm)



Utile pour cuire et griller le pain, les pizzas et les fougasses.

PARFAIT POUR:

- Pizza et les tranches de pain garnies cuits à la pierre.
- Pizza, crostone, bruschetta.

LES AVANTAGES:

- Transmet beaucoup la chaleur aux aliments.
- Saisie rapidement la base de la pizza.
- Accélère énormément la coloration du fond de la pizza.



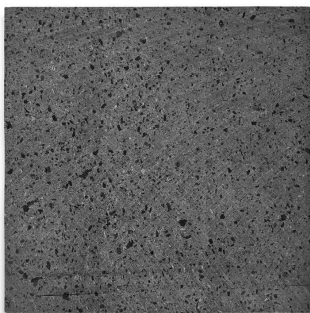
PUISSANCE DE CUISSON

Exemple: Pizza Ø 28	Capacité pcs.	Temps de cuisson	
		ORAC_S	ORAC_B
OPPC	1	2' 20"	2'



OPPC

PLANCHA EN PIEDRA



280 x 280 x 15 h (mm)



Útil para cocer y dorar pan, pizza y pan focaccia.

IDEALES PARA:

- Pizza y tostadas horneadas sobre la piedra del horno.
- Pizza, tostadas horneadas, tostadas (bruschette).

VENTAJAS DE USO:

- Transfiere abundante calor al alimento.
- Seca rápidamente la base de la pizza.
- Favorece mucho el dorado del fondo de la pizza.



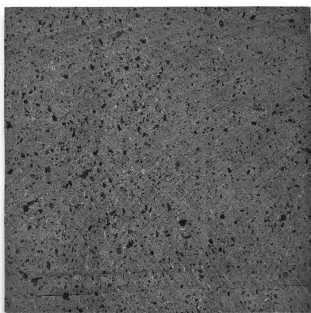
POTENCIALIDAD DE COCCIÓN

Ejemplo: Pizza Ø 28	Capacidad uds.	Tiempo de cocción	
		ORAC_S	ORAC_B
OPPC	1	2' 20"	2'



OPPC

КАМЕННАЯ ПЛИТА



280 x 280 x 15 h (mm)



Используется для приготовления и подрумянивания хлеба, пиццы, фоккачи.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Пицца и крутоны, приготовленные на камне.
- Пицца, крутоны, брускетте.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Передает большое количество тепла блюду.
- Быстро осушает основание для пиццы.
- Значительно способствует образованию золотистой корочки основания пиццы.



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ

Пример: Пицца Ø 28	Вместимость шт.	Время приготовления	
		ORAC_S	ORAC_B
OPPC	1	2' 20"	2'

