

# KING

## Forno elettrico per pizza Electric pizza oven

**ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)**

**WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)**

THE ONLY OVEN  
IN THE WORLD  
THAT BAKES WITH  
THE INNOVATIVE

**IWOS™**  
**SYSTEM**

Italian  
Wood  
Oven  
Substitute



### **KING: Innovativo sistema di cottura**

KING è l'unico forno al mondo che cuoce con l'innovativo IWOS™ System (Italian Wood Oven Substitute) che riproduce meccanicamente il movimento circolatorio dell'aria in un forno a legna.

#### **Come funziona?**

L'aria sottostante la pietra refrattaria viene riscaldata dalle resistenze e scorre verso l'alto attraverso una cavità, quindi viene incanalata dentro la camera di cottura direttamente sulle pizze attraverso apposite aperture. La pizza viene cotta da un mix di calore proveniente dalle resistenze e un flusso di aria bollente, proprio come accade in un forno a legna.

#### **Quali sono i vantaggi per il pizzaiolo?**

La circolazione dell'aria rispetto ad un classico forno statico si concretizza in una pizza più simile a quella fatta in un forno a legna. King è perciò un forno indicato a tutti i pizzaioli convinti che la pizza cotta in un forno a legna abbia un sapore migliore ma che non possono, per qualunque motivo, utilizzare questo tipo di forno.

#### **Caratteristiche principali INNOVATIVO**

- Rivoluzionario sistema di cottura I.W.O.S (Italian Wood Oven Substitute)

#### **PRATICO E ROBUSTO**

- Modulare
- Completamente in acciaio inossidabile

#### **PERFORMANTE**

- Indicatore di temperatura
- Controllo potenza di cielo e platea
- Guaina sigillante per alte temperature per isolare al meglio la porta del forno
- Piana refrattaria rettificata (completamente liscia)

#### **INTELLIGENTE**

- Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi di cottura
- Sistema elettronico che indica ed individua eventuali malfunzionamenti
- Auto mode per programmare l'orario di accensione automatica
- Pulsante economy per risparmiare energia quando non ci sono pizze in cottura
- Scarico fumi a comando digitale

### **KING: Innovative baking system**

KING is the only oven in the world baking with the innovative IWOS™ System (Italian Wood Oven Substitute) which reproduces mechanically the air circulation inside a wood-burning pizza oven.

#### **How does it work?**

The air below the refractory stone is heated by the heating elements and flows upwards through a cavity, then is channeled inside the baking chamber directly on pizzas through the holes in the bottom. Pizzas are baked thanks a combination of heat from top and below radiating the heating elements and the flow of heated air coming sideways, exactly as it happens in the wood-burning pizza oven.

#### **Which are the advantages for the pizza baker?**

The air circulation in KING makes the pizza more similar to the one baked in a wood-burning pizza oven. King is indicated for all the pizza bakers who think the pizza baked in a wood-burning pizza oven tastes better but cannot have, for any motive, such kind of oven.

#### **Main features INNOVATIVE**

Revolutionary I.W.O.S™ (Italian Wood Oven Substitute) Baking System

#### **HANDY AND STURDY**

- Modular
- Totally made of stainless steel

#### **EXCELLENT PERFORMANCE**

- Temperature display
- Top and bottom power display
- Sealing gasket for high temperature to insulate the door
- No gap refractory stone, there is no difficult-to-clean spot where flour and cheese can get stuck, burn and ruin the taste of the pizza

#### **SMART**

- Possibility to store up to 9 baking programs
- Dual control system that indicated any malfunctioning
- Auto mode to set switching on time
- Economy switch that allows to save energy when there is no pizza baking
- Switch for opening/closing the shutter for exhausted fumes