



# *Profesionálem snadno a rychle* **fornace**



**o r i g i n á l n í   v š e s t r a n n é   p e c e   n a   d ř e v o**

## **Představujeme Vám Univerzální pec na dřevo FORNACE**

Univerzální pec na dřevo. Špičková akumulace, minimální spotřeba dřeva, výtečné a velmi chutné pokrmy. Pec hravě zvládne kromě pečení pizzy i husy, kachny, kuřátka, chléb, pečivo, plněné placky, zapékané pokrmy, ale i grilovat ryby, steaky, klobásy, péct koláče, buchty a sušit ovoce, zeleninu a houby. Pec Vám umožní upéct vše, co dokáže Vaše trouba, jídlo však chutná nesrovnatelně lépe, přičemž pečení v peci je snadné a zábavné.

Tato pec na dřevo Vám díky unikátním vzdušným zámčkům dokáže ušetřit čas i peníze. Pec váží úctyhodných 200 nebo 309 kg podle typu a je vyrobena ze speciálního materiálu, který výborně naakumuluje vytvořené teplo uvnitř pece a postupně jej sálá zpět na pečící plochu. Díky speciálním vlastnostem dokáže pec na pizzu udržet teplo až cca 12 hodin. Průměr vnitřní pečící plochy je 88 cm nebo u menší 54 cm, tudíž velikost je na 3 velké pizzy nebo na 3 bochníky chleba. Pec na pizzu Fornace je univerzální systém stovebnice z vysoce kvalitního žáruvzdorného materiálu, který vyvinula společnost Silaterm. Unikátní systém vzdušných zámků a speciální design zaručují vysokou životnost, výborné akumulační vlastnosti a rychlé roztopení pece pro rychlou přípravu k pečení.

**Pec můžete vidět v provozu na adrese Humpolecká 402 Havlíčkův Brod.**