



PIZZA-TEK  
DIVISION

# MYTO FORNO ELETTRICO

## DOVE NASCE LA PIZZA

Trasforma la tua cucina in un laboratorio  
nel quale il gusto della pizza incontra  
la passione e la convivialità.

Il nostro **forno elettrico** raggiunge i **510°C** in  
**soli 15 minuti** e cuoce la pizza **in 90 secondi**:  
ecco il segreto per un **cornicione**  
**gonfio** e una **scioglievolezza**  
appagante già dal primo morso.

Grazie alla regolazione separata di cielo  
e platea, hai il **controllo completo**  
**della cottura**. E, con l'**intuitivo pannello**  
**di comandi smart**, puoi selezionare e  
creare programmi di cottura per **replicare**  
**il risultato ottimale** ogni volta.

**Myto è il forno perfetto per ogni stile di pizza:**  
dalla napoletana alla romana, dalla classica alla  
pizza in teglia. Pensato anche per **pane, torte** e  
**viennoiserie**, è un unico strumento capace di  
dare forma a tutte le tue idee creative.



la minerva

# VANTAGGI E BENEFICI D'USO



PROGETTIAMO E REALIZZIAMO I NOSTRI PRODOTTI CON L'OBBIETTIVO DI AIUTARTI A RAGGIUNGERE L'ECCELLENZA.

## PERFORMANCE E COMFORT

La porta con triplo vetro termoresistente riduce la dispersione di calore e mantiene la temperatura interna costante. Le ventole tangenziali integrate garantiscono una dissipazione del calore ottimale, mantenendo la superficie esterna del forno sempre a temperatura ridotta per un'esperienza d'uso sicura e confortevole.

## PIÙ VALORE AL TUO TEMPO

Funzione **Booster** automatica per ripristinare rapidamente la temperatura nella camera di cottura tra un'inornata e l'altra, eliminando i tempi morti e valorizzando ogni secondo del tuo tempo.

## CONTROLLO INTELLIGENTE

Sistema algoritmico **PID** di controllo di processo, che permette un'ottima regolazione della temperatura in tutte le fasi, aumentando la stabilità termica e l'efficienza energetica. **Programmi** dedicati, facilmente **personalizzabili** grazie a una guida intuitiva che ti accompagna nella scelta del settaggio ideale per ottenere sempre la pizza che desideri.

## MYTO

### SPECIFICHE OPERATIVE:



510°C



Ø35



35x40cm



Wifi

**14cm**

Altezza camera

## DETTAGLI CHE FANNO LA DIFFERENZA

### PULIZIA SEMPLIFICATA

Vetri porta smontabili singolarmente, per una pulizia profonda ed efficace. Funzione di pirolosi per la pulizia della camera.



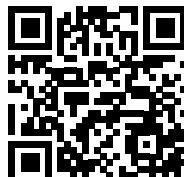
### AFFIDABILITÀ E TRADIZIONE

Piana refrattaria in cordierite capace di assorbire il calore in modo uniforme per una cottura costante. Su richiesta, aggiunta opzionale di piana biscotto di Sorrento, per un cornicione ben sviluppato come vuole la tradizione napoletana.



### POTENZA INTELLIGENTE

Adatto alla connessione con contatore domestico da 3 kW, il forno è progettato per un uso frequente senza necessità di potenziare l'impianto.



PER MAGGIORI INFORMAZIONI  
INQUADRA IL QR CODE E  
VISITA IL NOSTRO SITO