



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 REALIZZAMO I NOSTRI PRODOTTI CON L'OBIETTIVO 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.

COTTURA AD ALTE PRESTAZIONI

La camera di cottura da 14 cm di altezza con doppia resistenza è progettata per garantire efficienza e prestazioni elevate. Le garanzioni in corda per alte temperature ne assicurano il completo isolamento.

PIÙ VALORE AL TUO TEMPO

Funzione Booster automatica per ripristinare rapidamente la temperatura nella camera di cottura tra un'infornata 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

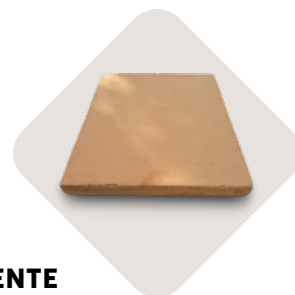
PULIZIA SEMPLIFICATA

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



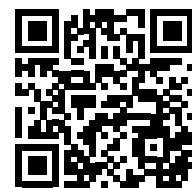
AFFIDABILITÀ E TRADIZIONE

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

**minerva
omega
GROUP**
Experience. Evolution. Excellence.

MINERVA OMEGA GROUP s.r.l.

Via del Vetraio, 36 • 40138 Bologna • Italia

+39 051 530.174 • info@minervaomegagroup.com

www.minervaomegagroup.com



nr. 9656-A



**MADE IN
ITALY**