



PIZZA-TEK
DIVISION

FORNI ELETTRICI
MONOPIZZA

MYTO

la minerva

**Disponibile
da aprile
2026**



 **MADE IN
ITALY**

 **minerva
omega
GROUP**

Experience. Evolution. Excellence.



MYTO

CARATTERISTICHE GENERALI

Descrizione Forno monopizza elettronico ad alta temperatura

Versione Versione monoblocco

Dotazione di serie

- Camera di cottura da 14 cm di altezza con doppia resistenza
- Guarnizioni in corda
- Piana refrattaria in cordierite
- Resistenza cielo 2000 W
- Resistenza platea 800 W
- Ventole tangenziali integrate
- Pannello comandi digitale con display da 3.5" a colori ad alta luminosità
- Porta a vetri termoresistenti, con vetri rimovibili singolarmente
- Funzione di pirolisi per la pulizia della camera
- Illuminazione interna

Funzionalità touch screen

- Aggiornamento software via WiFi
- Programmi di cottura dedicati, personalizzabili
- Funzione Booster automatica
- Controllo separato della potenza di cielo e platea
- Sistema algoritmico PID di controllo di processo



Altezza interna camera 14 cm

Temperatura massima 510°C

Optional • Piana biscotto di Sorrento

PRODUTTIVITÀ

	DIAMETRO (Ø) PIZZE (CM)	DIMENSIONI TEGLIE (CM)	NR. PIZZE/TEGLIE (in camera di cottura)
MYTO	1 x Ø 35	1 x 35x40	1

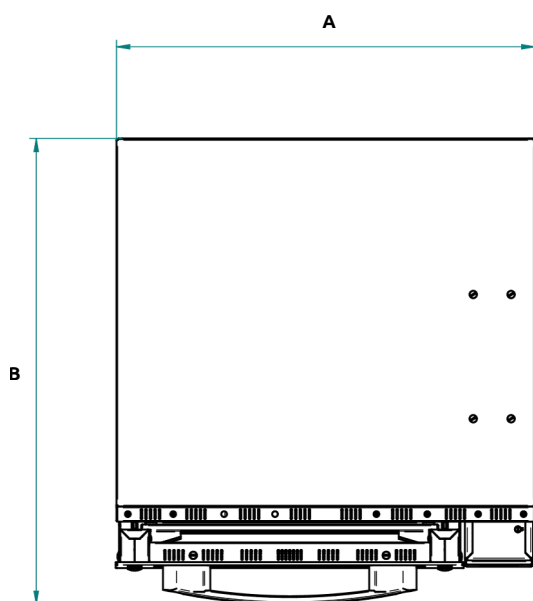
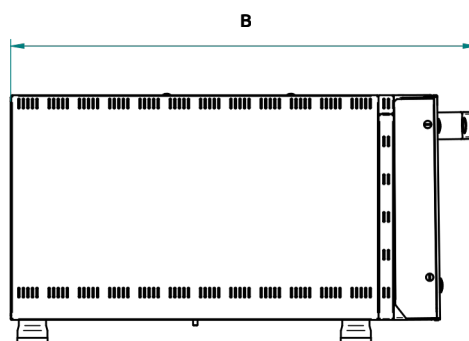
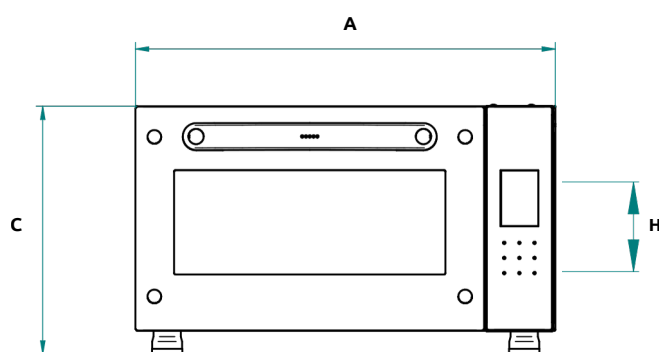
DATI ELETTRICI

	ALIMENTAZIONE (V)	POTENZA (kW)	CONSUMO MEDIO (kW/h)	ASSORBIMENTO (A)	PROT. QUADRO CLIENTE (NxX)
MYTO	V230	2,8	1,68	4,19	2x16 (230/1)



MYTO

DIMENSIONI



	DIMENSIONI FORNO (mm)			DIM. CAMERA (mm)			PESO (Kg)
	A	B	C	L	D	H	
MYTO	555	615	330	360	425	140	29

I dati della presente scheda tecnica non sono impegnativi e potranno subire variazioni senza preavviso.