



cusimano

E - A C A D E M Y

Modulo 7

I **REFRATTARI** naturali al 100%

- La gamma **refrattari** della Cotto Cusimano è composta da molteplici formati che permettono di costruire, riparare e completare forni, barbecue, camini, ecc.
- La cottura 'per induzione' resa possibile utilizzando i refrattari Cotto Cusimano, i nostri materiali, infatti, hanno la caratteristica capacità di incamerare il calore, per poi rilasciarlo in modo graduale e duraturo; qualità ottimale per ottenere una cottura perfetta e per conferire al cibo sapore e fragranza.
- Interamente realizzati con i nostri prodotti refrattari certificati, i nostri forni uniscono tradizione e innovazione, con la possibilità per l'utente di scegliere la tradizionale combustione a legna o la più rapida e comoda a gas (metano o gpl). Il risultato non cambia: prestazioni e soddisfazione assicurati!

Modulo 7: REFRATTARI



Riepilogando...

- Tipologie: prodotti refrattari naturali.
- Caratteristiche: certificazione 1.100°.
- Formati: **4x40x40; 6x11x22; 3x11x22; 6x10x22; 3x10x22; 3x20x20; 3x20x30; 3x20x40.**
- Altri formati: possibilità di personalizzare il materiale per fornire altri produttori di forni.

Gamma **FORNI** Cotto Cusimano: tutto il sapore della tradizione

- La gamma forni della Cotto Cusimano è composta da diversi modelli per soddisfare le molteplici esigenze della clientela. Il fattore comune rimane la presenza di prodotti assolutamente naturali, ideali per la cottura di pizza e pane 'per induzione'. I nostri materiali, infatti, hanno la caratteristica capacità di incamerare il calore, per poi rilasciarlo in modo graduale e duraturo; qualità ottimale per ottenere una cottura perfetta e per conferire al cibo sapore e fragranza.
- Interamente realizzati con i nostri prodotti refrattari certificati, i nostri forni uniscono tradizione e innovazione, con la possibilità per l'utente di scegliere la tradizionale combustione a legna o la più rapida e comoda a gas (metano o gpl). Il risultato non cambia: prestazioni e soddisfazione assicurati!

Riepilogando...



- Tipologie: KIT forno da montare/ Forni Prefabbricati da assemblare.
- Misure: **Kit Forno: diam. 90-120-150;**
Forni Prefabbricati: 2 - 4 – 7 pizze.
- Alimentazione: legna + gas.
- Caratteristiche: resistenti ad alte temperature.