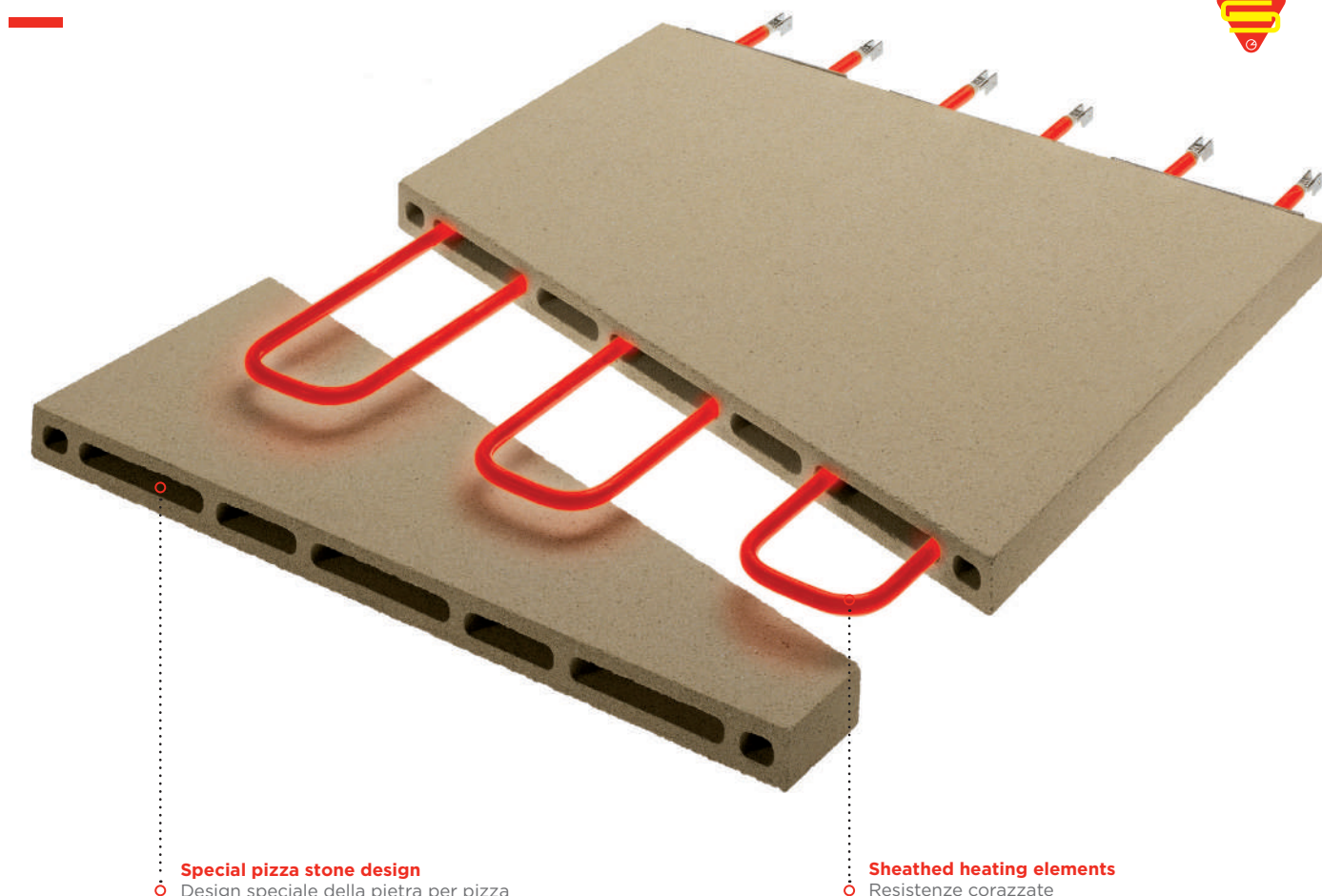


WITH **ACTIVESTONE** ALL OVENS BECOME SUPER OVENS

CON ACTIVESTONE DIVENTANO TUTTI SUPER FORNI.



Special pizza stone design
Design speciale della pietra per pizza

Sheathed heating elements
Resistenze corazzate

The Activestone system has a high thermal performance that **reduces:**

- Heating times up to 50%
- Total energy consumption up to 25%
- Cooking times up to 25%

(compared to traditional heating systems found on the market).

The Activestone system incorporates the heating elements inside the refractory stone, providing **uniformity of temperature throughout the entire surface**. Able to reach temperatures up to 550 °C; the Activestone system applies RoHS standards.

Il sistema Activestone ha un elevato rendimento termico che **riduce:**

- Tempi di riscaldamento fino al 50%
- Consumo totale di energia fino al 25%
- Tempi di cottura fino al 25%

(rispetto ai sistemi di riscaldamento tradizionali presenti sul mercato).

Il sistema Activestone incorpora gli elementi riscaldanti all'interno della pietra refrattaria, garantendo l'**uniformità della temperatura su tutta la superficie**. In grado di raggiungere temperature fino a 550 °C, il sistema Activestone rispetta le norme RoHS.