forno elettrico per pizza

M modulare

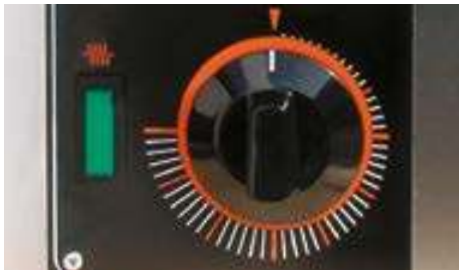
electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



MODELLO MODEL MODÈLE MODELO	alimentazione power supply alimentación voltaje	temperatura di lavoro working thermostat température de travail temperatura de trabajo	misure interne camera chamber internal dimensions dimensions intérieures de la chambre medidas internas cámara de cocción	misure esterne external dimensions dimensions extérieures medidas externas	modulo neutro neutral unit module neutre módulo neutral		assorbimento absorption absorption absorción	peso net weight poids net peso neto		dimensioni supporti dimensions stand dimensions support dimensiones suporte	dimensioni imballo dimensions packing dimensions emballage dimensiones del embalaje
	Volt	°C	M mm	M TOP mm	mm	mm	kg	kW	M kg	M TOP kg	mm	mm
M 4 M 4 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 700 C 145	A 670 B 685 C 145	A 1010 B 1120 C 360	A 1010 B 970 C 70	11	4,8	73	91	A 1010 B 850 C 910	A 1150 B 1240 C 480
M 6 M 6 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 1050 C 145	A 670 B 1035 C 145	A 1010 B 1470 C 360	A 1010 B 1320 C 70	13	7,2	95	120	A 1010 B 1200 C 910	A 1150 B 1590 C 480
M 6G M 6G TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 700 C 145	A 1020 B 685 C 145	A 1360 B 1120 C 360	A 1360 B 970 C 70	13	7,2	95	120	A 1340 B 850 C 910	A 1500 B 1240 C 480
M 9 M 9 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 1050 C 145	A 1020 B 1035 C 145	A 1360 B 1470 C 360	A 1360 B 1320 C 70	15	10,8	116	151	A 1340 B 1200 C 910	A 1500 B 1590 C 480

forno elettrico per pizza
M modulare

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería









Questa serie di forni, viene realizzata in moduli singoli da 4, 6 e 9 pizze. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, abbinati ad una guarnizione per alte temperature applicata sul frontale determinano una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. La pannellatura esterna viene realizzata completamente in acciaio inox.
L'ampia superficie vetrata, inoltre, permette il monitoraggio costante della cottura. L'utilizzo di un sistema di cerniere a sgancio, con richiamo a molla, permette di estrarre in pochi secondi la porta per procedere eventualmente a pulizia e/o manutenzione, senza l'ausilio di alcun attrezzo e garantisce nel contempo una chiusura sempre ottimale. Se il forno viene utilizzato entro il range di esercizio ottimale (attorno o fino ai 350°C) la temperatura esterna della porta si mantiene entro limiti che garantiscono la totale sicurezza dal rischio ustioni. Camere di cottura di ampie dimensioni realizzate totalmente in acciaio inox. I forni sono dotati di illuminazione interna comandabile tramite pulsante posto sul pannello comandi. Il forno è dotato di valvola per la chiusura totale o parziale dello scarico fumi.
Versione TOP: è possibile realizzare la camera del forno interamente (suolo, cielo, lati e schiena) in materiale refrattario.

This oven line is made of single modules for 4, 6, 9 pizzas. The use of special materials with high insulation capacity, the result of the experience of many years in the field of professional pizzerias, together with a gasket against high temperatures on the front of the door, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions. The external panel is made of stainless steel.
The large glass surface allows the constant monitoring of the baking. The use of a hinges system with springs allows the door to be released in a few seconds, in order to proceed with the cleaning and/or maintenance, without the help of any tool, and grants and also an optimal closing. If the oven is used in the optimal exercise range (around or till 350°C), the external temperature of the door remains within those limits, which grants total safety from burning. Large Baking chambers are completely made in stainless steel. The ovens are equipped with internal lighting operated by a push button on the control panel. The oven has a valve for the total or partial fastening of the smoke discharge.
TOP Version: It is possible to realize whole the baking chamber of the oven (bottom, top, sides and back) in refractory material.

Cette ligne de fours est réalisée en modules simples de 4, 6 et 9 pizzas. L'utilisation de matériaux spéciaux avec un haut niveau d'isolation, fruit d'une expérience qui dure depuis plusieurs années dans le domaine de la pizzeria professionnelle, avec en plus un joint pour hautes températures placée sur le front du four, déterminent une efficacité thermique optimale et une consommation énergétique minimale.
Les panneaux extérieurs sont réalisés complètement en acier inox. La grande surface vitrée, en plus, permet le contrôle constant de la cuisson. L'utilisation d'un système de charnières avec ressort, avec la possibilité de décrochement permet d'enlever la porte en quelques instants pour le nettoyage ou/et l'entretien, sans l'aide d'outils et garantit au même temps une fermeture toujours optimale. Si le four est utilisé de façon optimale (autour de ou jusqu'à 350°C), la température extérieure de la porte restera entre les limites qui garantissent la complète sécurité contre le risque de brûlures. Les chambres de cuisson sont de grandes dimensions et sont réalisées complètement en acier Inox. Les fours disposent d'un éclairage intérieur qui peut être contrôlé à l'aide d'un bouton placé sur le panneau de contrôle. Le four dispose d' un clapet pour la fermeture totale ou partielle du soupirail des vapeurs.
Version TOP: il est possible de réaliser la chambre du four entièrement (sol, ciel, côtés et dos) en pierre réfractaire.

Esta serie de hornos está hecha de módulos individuales de 4, 6 y 9 pizzas. El uso de materiales especiales con alto poder aislante, resultado de muchos años de experiencia en el campo de pizzerías profesional, combinado con una junta para altas temperaturas aplicada en la parte frontal, lleva a una alta eficiencia térmica y por lo tanto menor consumo. Los paneles exteriores están hechos totalmente de acero inoxidable.
La superficie acristalada permite la monitorización continua de la cocción. El uso de de un sistema de bisagra a liberación, con muelle de retorno, permite sacar en pocos segundos la puerta para cualquiera operación necesaria de limpieza y / o mantenimiento, sin la ayuda de herramientas y garantiza al mismo tiempo un cierre optimal. Si el horno se utiliza dentro del rango de funcionamiento óptimal (acerca o hasta unos 350 ° C) la temperatura exterior de la puerta se mantiene dentro de los límites que garantizan la total seguridad de riesgo de quemaduras. Grandes cámaras de cocción construidas totalmente en acero inoxidable. Los hornos están equipados con iluminación interna controlada a través de un botón colocado en el panél de control electrónico. El horno está equipado con una válvula de cierre total o parcial que si conectada a l'exterior permite la evacuación de los vapores de cocción.
Versión TOP: es posible hacer toda la cámara del horno (tierra, cielo, laterales y parte trasera) en material refractario.

forno elettrico per pizza

M modulare

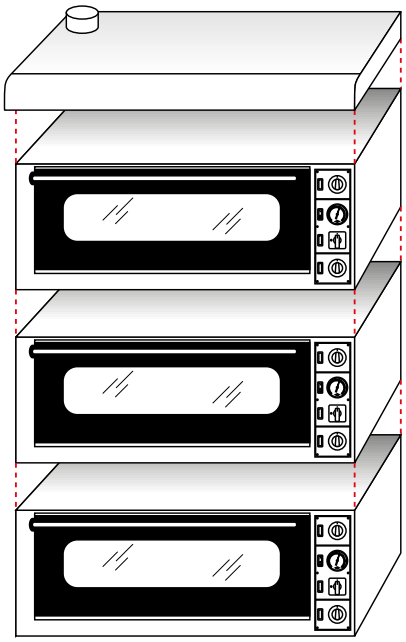
electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería

modulo neutro
neutral unit
module neutre
módulo neutral









3 moduli + modulo neutro
3 modules + neutral unit
3 modules + module neutre
3 módulos + módulo neutral



piedistallo disponibile per tutti i modelli M
stand available for all models M
support disponible pour tous les modèles M
suporte disponible para todos los modelos M



kit porta teglie disponibile per tutti i modelli M
baking tins' holder kit available for all models M
kit porte-plats disponible pour tous les modèles M
kit porta-placas disponible para todos los modelos M

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



2 moduli con cappa e cella
2 modules with hood and leavening cell
2 modules avec hotte et celle de lévitation
2 módulos con capucha y célula

cappa
hood
hotte
capote



cella di lievitazione
leavening cell
chambre de lévitation
célula de levadura

