forno elettrico per pizza

MD 1 • MD 1+1 monoblocco

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



MD 1+1



MD 1

Questa linea di forni viene realizzata nelle versioni monoblocco a 1 camera o a 2 camere. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, determina una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Le camere di cottura sono in acciaio inox. Porta realizzata in vetro ceramico per un ampia visione delle fasi di cottura. Dotati di illuminazione interna di tipo alogeno. Il frontale e la pannellatura esterna sono realizzati in acciaio inox. Il forno è dotato di canna fumaria che collegata all'esterno permette l'evacuazione dei fumi. La temperatura viene impostata tramite termostati elettromeccanici (2 per camera) posti sul pannello comandi con possibilità di regolazione da 50 a 350°C.

This oven line is realized in single block module versions of 1 chamber or 2 chambers. The use of special materials with high insulation capacity, the result of the experience of many years in the field of professional pizzerias, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions. The baking chambers are in stainless steel. The door is realized in ceramic glass for a wide view of the baking phases. Equipped with internal halogen lights. The front and the external panels are realized in stainless steel. The oven has a chimney flue which, if connected to outdoor, allows the smoke discharge. The temperature is chosen by electromechanical thermostats (2 for each chamber), which are placed on the main board with the the possibility to adjust them from 50 to 350°C.

Ce modèle est réalisé dans les versions monobloc à 1 ou 2 chambres. 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 chambres de cuisson sont en acier inox. La porte est réalisée en verre céramique pour permettre une ample vision des differentes phases de la cuisson. Equipé d'éclairage interne de type halogène. La partie frontale et les panneaux extérieurs sont en acier Inox. Le four dispose d'une cheminée qui, connecté à l'extérieur permet l'évacuation des vapeurs. La température est établie à l'aide de thermostats électromécaniques (2 pour chaque chambre) placés sur le panneau de contrôle avec la possibilité de les régler de 50 à 350°C.

Esta serie de hornos se realiza en la versión monobloque a 1 cámara y a 2 cámaras. 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. Las cámaras de cocción son todas de acero inoxidable. La puerta es realizada en vidrio ceramico qu permite la monitorización continua de la cocción. Equipados con lámparas halógenas para la iluminacion interior. La parte frontal y los paneles són de acero inoxidable. 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. La temperatura se regula con termostatos electromecánicos puestos en el panel de control con ajuste de 50 a 350 °C.

MODELLO MODEL MODÈLE MODELO	**alimentazione** power supply alimentation 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 camara de cocción	**misure esterne** external dimensions dimensions extérieures medidas externas	**assorbimento** absorption absorption absorción	**peso** net weight poids net peso neto	**dimensioni imballo** dimensions packing dimensions emballage dimensiones del embalaje
	Volt	°C	mm C A B	mm C A B	kW	kg	mm C A B
MD 1	230V AC1/N/PE	50 - 350	A 360 B 410 C 80	A 585 B 540 C 258	1,6	27	A 660 B 590 C 390
MD 1+1	230V AC1/N/PE	50 - 350	A 360 B 410 C 80	A 585 B 540 C 450	3,2	45	A 660 B 590 C 580