forno elettrico per pizza
B1 • B1+1 • B1 electronic

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



B 1+1



B 1



B 1 electronic

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 acciaio inox senza vetri. Senza illuminazione interna. Il frontale e la pannellatura esterna sono realizzati in acciaio inox. Ogni forno è dotato di Timer elettromeccanico (B1-B11) o elettronico (B1E) inserito nel pannello comandi. Il forno è dotato di canna fumaria che collegata all'esterno permette l'evacuazione dei fumi. La temperatura viene impostata tramite termostati elettromeccanici (nel B1 e nel B11). Il forno B1E è dotato di una evoluta elettronica di controllo.

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 stainless steel without any glasses. Without any internal lights. The front and the external panels are realized in stainless steel. Every oven is equipped with an electromechanical (B1-B11) or electronic (B1E) timer on the main board. The oven has a chimney flue which, if connected to outdoor, allows the smoke discharge. The temperature is chosen by electromechanical thermostats (B1 and B11). The B1E oven is equipped with an advanced controlling electronic.

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 complètement en acier Inox sans vitres. Sans éclairage interne. La partie frontale et les panneaux extérieurs sont en acier Inox. Chaque four est équipé d' un Timer électromécanique (B1-B11) ou électronique (B1E) qui se situe sur le panneau de commande. 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 (pour le B1 et le B11). Le four B1E a un système électronique de contrôle très avancé.

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 también de acero inoxidable sin vidrio. Sin iluminación interior. La parte frontal y los paneles són de acero inoxidable. Cada horno está equipado con temporizador electro-mecánico (B1-B11) o electrónico (B1E) puesto en el panel de control. 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 (B1-B11). El horno B1E tiene un sistema de tecnología de relés estáticos utilizados en combinación con un software especialmente diseñado.

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	A / kW	kg	mm C A B
B 1	230 V AC1 / N / PE	50 - 350	A 410 B 360 C 80	A 585 B 480 C 245	6,9 / 1,6	23	A 660 B 540 C 330
B 1+1	230 V AC1 / N / PE	50 - 350	A 410 B 360 C 80	A 585 B 480 C 420	13,8 / 3,2	37	A 660 B 540 C 500
B 1 Electronic	230 V AC1 / N / PE	50 - 350	A 410 B 360 C 80	A 585 B 480 C 245	6,9 / 1,6	23	A 660 B 540 C 330