




FORNI ELETTRICI | LINEA F




 Forni elettrici professionali con camere di cottura progettate e ottimizzate per pizze con dimensioni di 36cm di diametro. Frontali disponibili in acciaio inox o effetto rustico. Controllo con termostati meccanici indipendenti per cielo e platea, isolamento con lana di roccia evaporata ad alta densità, piano di cottura in pietra refrattaria, pirometro e illuminazione interna con lampada alogena. Serie di tre resistenze sia per cielo che per platea, alimentate da teleruttori. Disponibili anche con termoregolatore elettronico con display digitale.

 Fours électriques professionnels, avec chambres de cuisson élaborées et optimisées pour des pizzas de 36 cm de diamètre. Façade du four disponible en acier inoxydable ou laquée effet rustique. Contrôle avec thermostats mécaniques indépendants pour le ciel et le plateau, isolation en laine de roche évaporée à haute densité, plan de cuisson en pierre réfractaire, pyromètre et éclairage interne à lampe halogène. Série de trois résistances, aussi bien pour le ciel que pour le plateau, alimentées par des contacteurs. Egalement disponibles avec thermorégulateur électronique et affichage digital.

 Hornos eléctricos profesionales con cámaras de cocción diseñadas y optimizadas para pizzas de 36 cm de diámetro. Cargas frontales disponibles en acero inoxidable o rústico. Control con termostatos mecánicos autónomos para cielo y platea, aislamiento con lana de roca evaporada de alta densidad, quemador en piedra refractaria, pirómetro e iluminación interior con lámpara halógena. Serie de tres resistencias y para cielo y para platea, alimentadas por termostatos. Disponibles también con termoregulador electrónico con display digital.

 Professional electric ovens provided with cooking chamber projected and optimized for pizzas with a diameter of 36 cm. Fronts available in stainless steel or rustic version. Control throughout independent mechanical thermostats for ceiling and floor, high-density evaporated dried mineral wool insulation, cooking surface in refractory stone, pyrometer and internal halogen illumination. Series of three heating elements for both oven top and bedplate powered by contactors. Also available with electronic thermoregulator with digital display.

 Professionelle Elektrobacköfen mit Backkammern die speziell für Pizzen mit einem Durchmesser von 36 cm entwickelt und optimiert wurden. Vorderseiten in Edelstahl oder mit rustikalem Effekt verfügbar. Kontrolle mit getrennten, mechanischen Thermostaten für Ober- und Unterhitze. Isolierung mit in hoher Dichte verdunstender Steinwolle, Kochfläche aus feuerfestem Stein. Pyrometer und Innenbeleuchtung durch Halogenlampe. Serie von drei Widerständen für Ober- und Unterhitze, versorgt durch einen Fernschalter. Auch mit elektronischem Temperaturregler mit digitalem Anzeiger verfügbar.

 Profesionální elektrické pece vyvinuty pro pečení pizzy o průměru 36 cm. Přední část elektrických pece se vyrábí ve dvou verzích: nerezová (inox) nebo "dřevěná". Pece jsou vybaveny: mechanickými termostaty pro regulaci teploty stropu a dna, vrstvou teploizolačního minerálního vlny vysoké hustoty, kameninou kochací plochou z žáruvzdorné kamenné, pyrometrem a halogenovými lampami pro vnitřní osvětlení. 3 bloky rezistorů a kontaktorů (pro strop a dno). V nabídce jsou také modely vybavené elektronickým termostatem s digitálním displejem.

OPTIONAL



Termostato digitale | Digital thermostat
Thermostat digital | Digitale Steuerung
Termostato digital | ЦИФРОВОЙ ТЕРМОСТАТ

LINEA F | FORNI ELETTRICI

Electric Pizza Ovens | Fours électriques | Elektrobacköfen
Hornos electricos | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



F72-4



F72-44






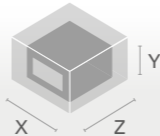









F72-6



F72-66



Termostato digitale
Digital thermostat
Thermostat digital
Digitale Steuerung
Termostato digital
ЦИФРОВОЙ ТЕРМОСТАТ

MOD.														
	A	R	N.	cm	X	Z	Y	X	Z	Y	V / Hz	KW	°C	ca. KG.
F72-4	A	R	4 	36	720	720	140	1010	850	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	6	50-500	103
F72-44	A	R	4+4 	36	720	720	140	1010	850	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	12	50-500	174
F72-6	A	R	6 	36	720	1080	140	1010	1210	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	9	50-500	139
F72-66	A	R	6+6 	36	720	1080	140	1010	1210	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	18	50-500	232

LINEA F | FORNI ELETTRICI

Electric Pizza Ovens | Fours électriques | Elektrobacköfen
Hornos electricos | ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



F108-6

F108-66

F108-9

F108-99



Termostato digitale
Digital thermostat
Thermostat digital
Digitale Steuerung
Termostato digital
ЦИФРОВОЙ ТЕРМОСТАТ

MOD.	Icon		N.	cm	3D X-Z-Y			3D X-Z-Y			V / Hz	KW	°C	ca. KG.
	A	R			X	Z	Y	X	Z	Y				
F108-6	A	R	6	36	1080	720	140	1370	850	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	9	50-500	145
F108-66	A	R	6+6	36	1080	720	140	1370	850	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	18	50-500	240
F108-9	A	R	9	36	1080	1080	140	1370	1210	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	13,2	50-500	189
F108-99	A	R	9+9	36	1080	1080	140	1370	1210	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	26,4	50-500	346