




FORNI ELETTRICI | LINEA E




 Forni elettrici professionali con camere di cottura progettate e ottimizzate per pizze con dimensioni di 30cm 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. La semplicità di utilizzo e la robustezza del prodotto sono le principali caratteristiche di questa serie di forni.

 Fours électriques professionnels, avec chambres de cuisson élaborées et optimisées pour des pizzas de 30 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. La simplicité d'utilisation et la robustesse du produit sont les principales caractéristiques de cette série de fours.

 Hornos eléctricos profesionales con cámaras de cocción diseñadas y optimizadas para pizzas de 30 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. La sencillez de utilizo y la robustez del producto son las principales características de esta serie de hornos.

 Professional electric ovens provided with cooking chamber projected and optimized for pizzas with a diameter of 30 cm. Fronts available in stainless steel or rustic version. Control throughout independent mechanical thermostats for both oven top and bedplate, high-density evaporated dried mineral wool insulation, cooking surface in refractory stone, pyrometer and internal halogen illumination. The ease of use and the toughness of the product are the principal characteristics of this ovens series.

 Professionelle Elektrobacköfen mit Backkammern die speziell für Pizzen mit einem Durchmesser von 30 cm entwickelt und optimiert wurden. Vorderseiten verfügbar in Edelstahl oder mit rustikalem Effekt. Regulierung mit getrennten, mechanischen Thermostaten für Ober- und Unterhitze. Isolierung mit on hoher Dichte verdunstender Steinwolle, Kochfläche aus feuerfestem Stein. Pyrometer und Innenbeleuchtung durch Halogenlampe. Die einfache Handhabung und die Robustheit des Produkts sind die Hauptmerkmale der Backöfen dieser Serie.

 Профессиональные электрические печи разработаны для выпечки пиццы диаметром 30 см. Передняя часть электропечей производится в двух вариантах: стальные (inox) или "деревенские". Печи снабжены: механическими термостатами для регулировки температуры свода и пода, теплоизоляционным слоем минеральной ваты высокой плотности, плитой из огнеупорного камня, пирометром и галогеновыми лампами для внутреннего освещения. Простота употребления и прочность продукта – вот основные плюсы данной серии.

LINEA E | FORNI ELETTRICI

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



E99



E4



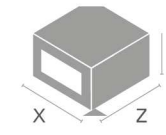
E44









E6



E66



MOD.

MOD.			N.	cm	X	Z	Y	X	Z	Y	V / Hz	KW	°C	ca. KG.
E4	A	R	4 	30	610	610	140	900	735	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	4,200	50-500	78
E44	A	R	4+4 	30	610	610	140	900	735	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	8,400	50-500	135
E6	A	R	6 	30	610	915	140	900	1020	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	7,200	50-500	106
E66	A	R	6+6 	30	610	915	140	900	1020	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	14,400	50-500	178
E9	A	R	9 	30	915	915	140	1150	1020	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	9,6	50-500	145
E99	A	R	9+9 	30	915	915	140	1150	1020	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	19,2	50-500	252



E9