

Modelli Linea "S" - MECCANICA

"S" Ovens Line - Modelle Linie "S" - Modèles Ligne "S"



- **P434S**
- **P634S**
- **P634WS**
- **P834S**
- **P1234S**
- **P1234WS**



COTTURA SU PIETRA REFRATTARIA DI PIZZE FRESCHE E SURGELATE

I Forni Pizza F1 sono progettati per la cottura ottimale della pizza sia fresca che surgelata. Studiati e costruiti per l'uso intensivo e continuo in pizzerie tradizionali e per asporto, i nostri forni sono ideali per l'utilizzo anche in Snack-Bars, Pubs, Caffés, grazie alla loro semplicità d'uso e alle dimensioni contenute che permettono di impiegarli persino come forni da banco.



BAKING OF FRESH AND FROZEN PIZZA ON REFRACTORY STONE

F1 electric pizza ovens are planned for the best baking of fresh and frozen pizzas. They're designed and built for the intensive and continuous work in traditional pizzerias and in take-away pizza shops, they're ideal to be used also by Snack-Bars, Pubs, Cafés. The restrained dimensions and the simple way of using make them suitable as desk ovens.



CUISSON SUR PIÈRE RÉFRACTAIRE DE PIZZA FRAÎCHE ET SURGELÉE

Les fours électriques F1 sont conçus pour la cuisson optimale de la pizza fraîche et congelée. Réalisés pour l'usage intensif et continué dans les pizzerias traditionnelles et « Pizza à emporter », nos fours électriques sont idéals pour snack-bars, pubs et cafés aussi, grâce à leur simple utilisation et aux petites dimensions qui vous permettent de les utiliser également comme fours de banc.











BACKEN VON FRISCHER UND GEFRORENER PIZZA AUF SCHAMOTTSTEIN

F1 Pizzaöfen werden für das optimale Backen von frischer und gefrorener Pizza entworfen. Unsere Öfen werden für den anhaltenden Einsatz in traditionellen Pizzeria und in "Take-away" Pizzerias geplant und gebaut. Danke ihrem einfachen Gebrauch und den geringen Größen, sind unsere Öfen für den Einsatz in Snack-Bars, Pubs, und Cafés hervorragend geeignet.

Caratteristiche Tecniche

Technical Features - Caracteristiques Techniques - Technische Eigenschaften

Controllo: Meccanico
Control: Mechanical
Contrôle: Mécanique
Steuerung: Mechanisch

| Modello Model Modèle Modelle | Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Außenmaße (BxTxH)  | Dimensioni interne Inner dimensions Dimensions intérieures Innenmaße (BxTxH)  | Piani Levels Plans de Cuisson Back-Flächen N° | Alimentazione Elettrica Electric Power Supply Alimentation électrique Elektrische Leistung | Potenza Power Puissance électrique Spannung kW | Termostati Thermostats Thermostats Thermostate | Pirometro Pyrometer Pyromètre Temperatur- messer | Peso Netto Net Weight Poids Net Nettogewicht Kg | Ø pizza cm. | Nr. pizze |
|---------------------------------------|---|--|---|---|--|---|--|---|-------------------|---|
| P434S | 104 X 92 X 39,51 cm | 70 X 70 X 13 cm | 1 | Volt ~ 3N/380/50-60Hz 16A | 5,4 | 2X50-450°C | 1X0-500°C | 70 | 34 | 4  60 X 40 cm |
| P634S | 104 X 127 X 39,51 cm | 70 X 105 X 13 cm | 1 | Volt ~ 3N/380/50-60Hz 16A | 8,1 | 2X50-450°C | 1X0-500°C | 85 | 34 | 6  60 X 40 cm |
| P634WS | 139 X 102 X 39,51 cm | 105 X 70 X 13 cm | 1 | Volt ~ 3N/380/50-60Hz 16A | 8,1 | 2X50-450°C | 1X0-500°C | 90 | 34 | 6  60 X 40 cm |
| P834S | 104 X 92 X 69,52 cm | 70 X 70 X 13 cm | 2 | Volt ~ 3N/380/50-60Hz 32A | 10,8 | 4X50-450°C | 2X0-500°C | 120 | 34 | 8  60 X 40 cm |
| P1234S | 104 X 127 X 69,52 cm | 70 X 105 X 13 cm | 2 | Volt ~ 3N/380/50-60Hz 32A | 16,2 | 4X50-450°C | 2X0-500°C | 165 | 34 | 12  60 X 40 cm |
| P1234WS | 139 X 102 X 69,52 cm | 105 X 70 X 13 cm | 2 | Volt ~ 3N/380/50-60Hz 32A | 16,2 | 4X50-450°C | 2X0-500°C | 170 | 34 | 12  60 X 40 cm |

 Teglia / Baking pan / Plat à four / Auflaufform

- Controllo meccanico
- Frontale in acciaio
- Camera di cottura in acciaio
- Cottura su pietra refrattaria
- Esterno in acciaio
- Lampade illum. interna camera
- Porta fredda: Vetro esterno temperato, vetro interno ceramico
- Forno sovrapponibile

- Mechanical control
- Front side on steel
- Baking room on steel
- Baking on refractory stone
- Cover on steel
- Baking room internal light
- Cold door: Tempered outer glass, ceramic internal glass
- Stackable oven

- Contrôle mécanique
- Surface frontale en acier
- Chambre de cuisson en acier
- Cuisson sur pierre réfractaire
- Surface extérieure en acier
- Eclairage dans la chambre de cuisson
- Porte froide: vitre extérieur trempé, vitre céramique intérieur
- Fours en modules superposables

- Mechanische Steuerung
- Stirnseite aus Stahl
- Backkammer aus Stahl
- Backen auf Schamottstein
- Außenseite aus Stahl
- Beleuchtung der Backkammer
- Kühle Tür: Außenscheibe aus gehärtetem Glas, Innenscheibe aus Keramikglas
- Stapelbare Öfenmodelle