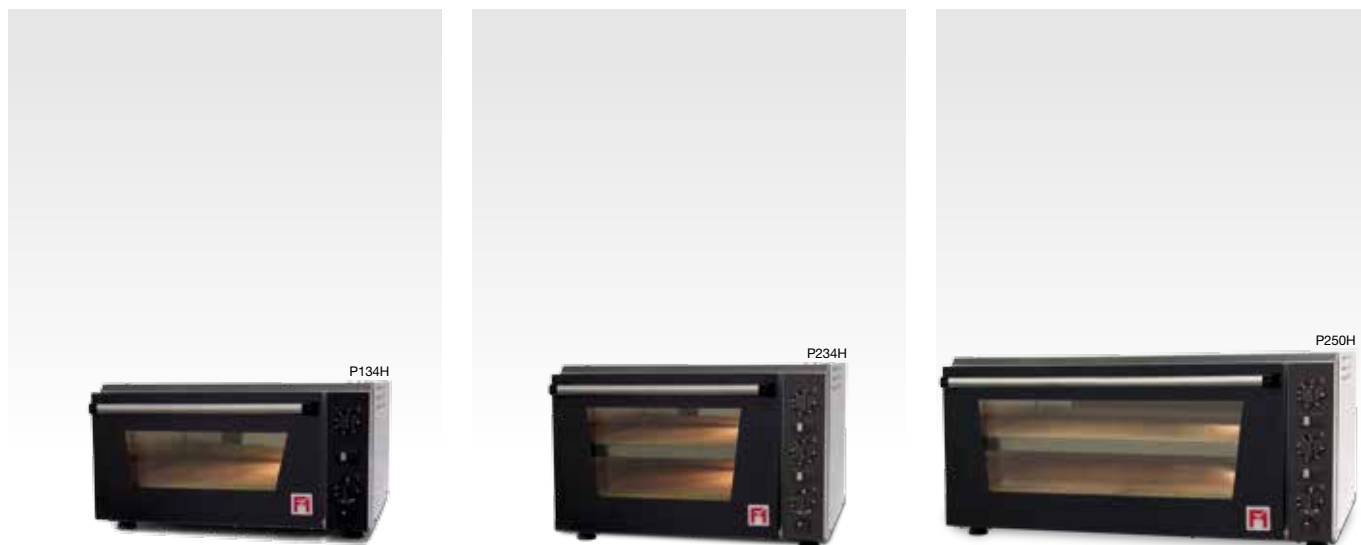


# Modelli Linea "EASY PIZZA"

"EASY PIZZA" Ovens Line - Modelle Linie "EASY PIZZA" - Modèles Ligne "EASY PIZZA"



- P134H
- P234H
- P150H
- P250H



## COTTURA SU PIETRA REFRATTARIA DI PIZZE FRESCHE E SURGELATE

**LINEA "EASY PIZZA"** - Forni pensati per piccoli lotti di produzione e come sostegno al lavoro quotidiano. Prodotti professionali che consentono start-up immediati e un ritorno istantaneo dell'investimento grazie al modesto impegno economico.

Ideali in occasione di elevata produzione di pizze e mancanza di spazio, studiati per chi necessita di un controllo separato delle resistenze e di un timer a display per ogni ripiano.



## BAKING OF FRESH AND FROZEN PIZZA ON REFRACTORY STONE

**"EASY PIZZA" LINE** - Ovens conceived for small baking loads and to help the daily baking work. Professional equipment, they allow a really quick start-up and immediate return of investment thanks to the low economic effort.

They're ideal for huge quantities of pizza production and in lack of space, they're studied for those who prefer separate control of heating elements and a display timer for each cooking plan.



## CUISSON DE PIZZA FRAICHE ET CONGEELEE SUR PIERRE REFRACTAIRE

**LIGNE "EASY PIZZA"** - Fours pensés pour quantités limitées de production et pour aider le travail quotidien de restaurants, bar et pizzerias. Produits professionnels qui permettent une utilisation immédiate et le retour instantané de l'investissement grâce à la petite dépense économique.

Idéales en cas de cuisson d'élevées quantités de pizza et de manque d'espace, étudiés pour ceux qui ont besoin d'un contrôle séparé des résistances et de la minuterie pour chaque chambre de cuisson.



## BACKEN VON FRISCHE UND GEFRORENE PIZZA AUF SCHAMOTTSTEIN



**LINE "EASY PIZZA"** - Diese Öfen werden für begrenzte Produktionsmenge geplant und, um die tägliche Arbeit von Restaurants, Bars und Pizzerien zu unterstützen.

Diese professionelle Produkte erlauben die sofortige Anwendung und eine unmittelbare Rückkehr der Einkaufskosten. Sie sind fürs Backen von großen Pizzamengen und in Fall von Raummangel ideal. Diese Öfen befriedigen, wer eine getrennte Steuerung der Heizungen bevorzugt und ein Digitalzeitschaltuhr für jede Backkammer will.

## 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	Peso Netto Net Weight Poids Net Nettogewicht Kg	Ø pizza cm.	Nr. pizze
<b>P134H</b>	53,5 X 58,5 X 26,5 cm	35 X 41 X 9 cm	1	Volt ~ 230/50-60Hz	2,4	2X450°C	22	34	1
<b>P234H</b>	53,5 X 58,5 X 34,5 cm	35 X 41 X 7,5 cm	2	Volt ~ 230/50-60Hz 3N/380/50-60Hz 16A*	3	3X450°C	27	34	2
<b>P150H</b>	68,5 X 68,5 X 26,5 cm	50 X 51 X 9 cm	1	Volt ~ 230/50-60Hz	3	2X450°C	30	50	1
<b>P250H</b>	68,5 X 68,5 X 34,5 cm	50 X 51 X 7,5 cm	2	Volt ~ 3N/380/50-60Hz	4,3	3X450°C	40	50	2

\*3N/380/50-60 Hz 16A in opzione a richiesta

\*3N/380/50-60 Hz 16A in option by request

\*3N/380/50-60Hz 16A sur demande

\*3N/380/50-60Hz 16A nach Anfrage

- Controllo meccanico
- Camera cottura in acciaio Inox
- Cottura su pietra refrattaria
- Lampade illum. interna camera
- Timer digitale e termostati 450°C
- Porta fredda: Vetro esterno temperato, vetro interno ceramico
- Rivestimento esterno freddo tramite ventilazione forzata
- Esterno in acciaio inox

- Mechanical control
- Stainless steel baking room
- Baking on refractory stone
- Baking room internal light
- Digital timer and thermostats 450°C
- Cold door: Tempered outer glass, ceramic internal glass
- Cold outer cover by forced air
- Stainless steel cover

- Contrôle mécanique
- Chambre de cuisson en acier inoxydable
- Cuisson sur plaque en réfractaire
- Eclairage dans la chambre de cuisson
- Minuterie digitale et thermostat 450°C
- Porte froide: vitre extérieur trempé, vitre céramique intérieur
- Surface extérieure refroidie par ventilation forcée
- Surface extérieure en acier inoxydable

- Mechanische Steuerung
- Backkammer aus Edelstahl
- Backen auf Schamottefläche
- Beleuchtung der Backkammer
- Digitale Zeitschaltuhr und Thermostaten 450 °C
- Kühle Tür: Außenscheibe aus gehärtetem Glas, Innenscheibe aus Keramikglas
- Außenfläche des Backofens durch gezwungene Belüftung abgekühlt
- Außenseite aus Edelstahl