

Linea "EASY PIZZA"

"EASY PIZZA" Line - Ligne "EASY PIZZA" - Linie "EASY PIZZA" - Línea "EASY PIZZA"



■ **P134H**
■ **P134HA**
■ **P234H**

■ **P150H**
■ **P150HA**
■ **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 SUR PIERRE RÉFRACTAIRE DE PIZZA FRAÎCHE ET SURGELÉE

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'élévées 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 FRISCHER UND GEFRORENER PIZZA AUF SCHAMOTTSTEIN

LINIE "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.



COCCIÓN EN PIEDRA REFRACTARIA DE PIZZAS FRESCAS Y CONGELADAS

LÍNEA "EASY PIZZA" - Hornos proyectado para pequeñas cantidades de producción y para ayudar el trabajo cotidiano de los restaurantes, bar y pizzerías. Productos profesionales que permiten una utilización inmediata y un regreso instantáneo de la inversión gracias al modesto compromiso financiero. Perfectos en ocasiones de numerosas producciones de pizzas y en ausencia de espacio, estudiado para quien necesita de un control separado de las resistencias y de un timer portable.



Caratteristiche Tecniche

Technical Features - Caracteristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Controllo: Meccanico
Control Mechanical
Contrôle Mécanique
Steuerung Mechanisch
Control Mecánico

Modello Model Modèle Modelle Modelo	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Außenmaße Dimensiones exteriores (BxTxH)	Dimensioni interne Inner dimensions Dimensions intérieures Innenmaße Dimensiones interiores (BxTxH)	Piani Levels Plans de cuisson Back-Flächen Planos N°	Alimentazione elettrica Electric Power Supply Alimentation électrique Elektrische Leistung alimentación eléctrica	Potenza Power Puissance électrique Spannung Poder eléctrico kW	Termostati Thermostats Thermostats Thermostate Termostatos	Peso netto Net Weight Poids net Nettogewicht Peso bruto	Ø PIZZA CM	NR. PIZZE
P134H	54 x 59 x 27 cm	35 x 41 x 9 cm	1	Volt ~ 230/50-60Hz	2,8	2x450°C	22	34	1
P134HA camera alta	54 x 59 x 35 cm	35 x 40 x 18 cm	1	Volt ~ 230/50-60Hz	2,8	2x450°C	25	34	1
P234H	54 x 59 x 35 cm	35 x 41 x 7,5 cm	2	Volt ~ 230/50-60Hz	2,65	3x450°C	27	34	2
P150H	69 x 69 x 27 cm	50 x 51 x 9 cm	1	Volt ~ 230/50-60Hz	3,0	2x450°C	30	50	1
P150HA camera alta	69 x 69 x 35 cm	50 x 51 x 18 cm	1	Volt ~ 230/50-60Hz	3,0	2x450°C	35	50	1
P250H	69 x 69 x 35 cm	50 x 51 x 7,5 cm	2	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 16A	4,3	3x450°C	40	50	2

ACCESSORI COMPATIBILI / Compatible Accessories / Accessoires Compatibles / Vereinbaren Zubehöre / Accesorios Compatibles:

G162A001 - PALA PIZZA / baker's shovel / Pelle pour pizza / Pizzaschaufel / pala para pizza

G162A010 - RASCHIETTO / Scraper / Schaber / Grattoir / Raspador

- Controllo meccanico
- Camera di cottura ed esterno in acciaio
- Cottura su pietra refrattaria
- Lampade illum. interna camera
- Timer portatile e termostati 450°C
- Porta fredda 3 vetri: vetro esterno temperato, intermedio temperato e interno ceramico
- Guarnizione specifica per battuta porta soft
- Rivestimento esterno freddo tramite ventilazione forzata
- Manopole in acciaio

- Mechanical control
- Baking room and cover on steel
- Baking on refractory stone
- Baking room internal light
- Portable Timer and thermostats 450°C
- Three glasses massive cold doorceramic internal, tempered intermediate and tempered outer glass
- Soft closing door through our gasket
- Cold outer cover by forced air
- Stainless knobs

- Contrôle mécanique
- Chambre de cuisson et extérieure en acier
- Cuisson sur plaque en réfractaire
- Eclairage dans la chambre de cuisson
- Minuterie portatif et thermostat 450°C
- Porte froide: vitre extérieur trempé, intermédiaire trempé et vitre céramique intérieur
- Exclusive jointe port pour une fermeture doux
- Surface extérieure refroidie par ventilation forcée
- Boutons en acier

- Mechanische Steuerung
- Backkammer und Außenseite aus Stahl
- Backen auf Schamottefläche
- Beleuchtung der Backkammer
- Tragbare Zeitschaltuhr und Thermostaten 450 °C
- Kühle Tür: Außenscheibe aus gehärtetem Glas, zentral aus Keramikglas und Innenscheibe aus Keramikglas
- Besondere Dichtung um soft Verschluss von der Tür
- Außenfläche des Backofens durch gezwungene Belüftung abgekühlt
- Knöpfe aus Stahl

- Control mecánico
- Cámara de cocción y externo en acero
- Piedra refractaria
- Lampara alogena al interior;
- Timer portable y termostatos 450°C
- Puerta con triple vidriocerámico al interior, temprado el intermedio y temprado al exterior
- Puerta con empaque exclusivo por un cierre dulce
- Revestimiento exterior con enfriamiento con aire forzado.
- Manopolas en acero



Prodotto CE e in conformità RoHS / CE products upon RoHS standard

Produits en conformité aux normes CE et RoHS / Nach CE und RoHS Normen erzeugt / Producto CE y en conformidad RoHS

PRODOTTO
ITALIANO