

PIZZACHEF

FORNI PER RISTORAZIONE DI QUALITÀ OVENS FOR QUALITY COOKING

Modello FP1

4 pizze o 2 teglie 60x40 cm
4 pizzas or 2 trays 60x40 cm
4 pizzas ou 2 plateaux 60x40 cm
4 pizzas o 2 bandejas 60x40 cm
4 Pizzen oder 2 Bleche 60x40 cm



External dimensions:
89x65x68 cm

Internal dimensions:
75x42x10 cm

400 V 50-60 Hz max 8.1 kW

In stand-by at 300°C: 1,48 kWh

- With hot oven max 6.5 kW
- A forno caldo max 6,5 Kw
- Avec four chaud max 6,5 kW
- Con horno caliente max 6,5 kW
- Bei heißem Ofen max. 6,5 kW



CON PARZIALIZZAZIONE ELETTRONICA DELLE RESISTENZE.



WITH GRADUATED ELECTRONIC
CONTROL OF THE HEATING ELEMENTS.



AVEC DÉCOUPAGE ÉLECTRONIQUE DES
RÉSISTANCES.

CON PARCIALIZACIÓN ELECTRÓNICA
DE LAS RESISTENCIAS.



MIT ELEKTRONISCHEN PARTALISIERUNG
DER HEIZELEMENTE.



Forni PIZZACHEF



Modello MP4

- External dimensions 53x62x65 cm
Internal dimensions 39x39x10 cm
230 V or 400 V 50-60 Hz max 4,1 kW
- With hot oven max 3,4 kW
 - A forno caldo max 3,4 Kw
 - Avec four chaud max 3,4 kW
 - Con horno caliente max 3,4 kW
 - Bei heißem Ofen max. 3,4 kW

In stand-by at 300°C: 0,75 kWh

Pizza in 2 minuti! Prova la base precotta surgelata, condita al momento con prodotti freschi. Il risultato è sorprendente!

Pizza in 2 minutes! Try the frozen base spread with fresh products just before cooking. The result is fantastic!

Pizze en 2 minutes! Essayez la base surgelée à garnir sur le moment avec des produits frais. Le résultat est impressionnant!

¡Pizze en 2 minutos! Prueba la base congelada que es posible preparar y aderezar con productos frescos en el momento de cocerla. ¡El resultado es sorprendente!


Pizze in 2 minuten! Probieren Sie den Tiefkühlteig aus, belegen Sie ihn mit frischen Produkten nach Ihrer Wahl. Sie werden begeistert sein!


Modello FP2


- External dimensions 89x55x65 cm
Internal dimensions 75x31x10 cm
400 V or 230 V 50-60 Hz max 6,1 kW
- With hot oven max 4,9 kW
 - A forno caldo max 4,9 Kw
 - Avec four chaud max 4,9 kW
 - Con horno caliente max 4,9 kW
 - Bei heißem Ofen max. 4,9 kW


In stand-by at 300°C: 1,11 kWh




 Forni professionali con o senza cappa d'aspirazione incorporata, che cuociono in modo ottimale qualunque tipo di pizza, fresca o surgelata. E non solo pizze! Raggiungono i 400°C e i vetri non scottano. L'elettronica digitale regola automaticamente la temperatura della piastra in refrattario, per ottenere sempre la base della pizza croccante e non bruciata, senza regolazione manuale.

 Professional ovens with or without built-in hood, that cook to perfection any type of fresh or frozen pizza. And not just pizzas! They reach a temperature of 400°C, and the glasses are never too hot to touch! The digital electronics automatically adjust the temperature of the stone to ensure that the pizza base is crispy every time and never burnt, without the need of manual regulation.

 Fours professionnels avec ou sans hotte d'aspiration intégrée, qui cuisent de manière optimale tout type de pizza, fraîche ou surgelée. Et ils ne se limitent pas aux pizzas ! Ils atteignent 400°C et le verre ne brûle pas. L'électronique numérique ajuste automatiquement la température de la plaque réfractaire, pour obtenir toujours la base de la pizza croquante et non brûlée, sans réglage manuel.

 Hornos profesionales con o sin campana de aspiración incorporada, que cocinan de manera excelente cualquier tipo de pizza, fresca o congelada. ¡Y no sólo hacen pizzas! Alcanzan 400°C y los cristales no queman. La electrónica digital efectúa una regulación de la temperatura de la placa refractaria, para obtener siempre una base de la pizza crujiente sin quemar y sin necesidad de regulación manual.

 Professionelle Backöfen mit oder ohne eingebauter Abzugshaube, die frische oder tiefgekühlte Pizza stets perfekt backen. Und nicht nur Pizza! Sie erreichen 400°C und die Glasscheiben sind nie zu heiß zum Anfassen! Die digitale Elektronik passt die Temperatur des Steins automatisch an, um sicherzustellen, dass der Pizzaboden jedes Mal knusprig ist und niemals anbrennt, ohne manuelle Anpassung.



euroChef

