

Modelli Linea "F"

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



- F1
- F11
- F50
- F4
- F6
- F44
- F66



COTTURA SU PIETRA REFRAATTARIA 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
F1	51 X 59 X 21 cm	35 X 41 X 7,5 cm	1	Volt ~ 230/50-60Hz	2,0	2X50-350°C	NO	20	34	1
F11	51 X 59 X 35 cm	35 X 41 X 7,5 cm	2	Volt ~ 230/50-60Hz	3,5	4X50-350°C	NO	35	34	2
F50	70 X 60 X 50 cm	52 X 52 X 11 cm	2	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 16A	6,0	4X50-450°C	2X0-500°C	60	50 — 2 25 — 4	4
F4	93,5 X 90 X 33 cm	70 X 70 X 13 cm	1	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 16A	5,4	2X50-450°C	1X0-500°C	65	34	4 1  60 X 40 cm
F6	93,5 X 125 X 33 cm	70 X 105 X 13 cm	1	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 16A	8,1	2X50-450°C	1X0-500°C	80	34	6 2  60 X 40 cm
F44	93,5 X 90 X 60 cm	70 X 70 X 13 cm	2	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 32A	10,8	4X50-450°C	2X0-500°C	115	34	8 2  60 X 40 cm
F66	93,5 X 125 X 60 cm	70 X 105 X 13 cm	2	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 32A	16,2	4X50-450°C	2X0-500°C	160	34	12 4  60 X 40 cm

 Teglia / Baking pan / Plat à four / Auflaufform

- Controllo meccanico
- Frontale acciaio Inox
- Camera cottura in alluminato
- Cottura su pietra refrattaria
- Esterno verniciato
- Lampade illum. interna camera

- Mechanical control
- Stainless steel front side
- Aluminized baking room
- Baking on refractory stone
- Painted outer cover
- Baking room internal light

- Contrôle mécanique
- Surface frontale en acier inoxydable
- Chambre de cuisson en acier aluminé
- Cuisson sur pierre réfractaire
- Externe vernissé
- Eclairage dans la chambre de cuisson

- Mechanische Steuerung
- Stirnseite aus Edelstahl
- Backkammer aus aluminierem Stahl
- Backen auf Schamottstein
- Vorlackierte Außenseite
- Beleuchtung der Backkammer