

FORNI PIZZA

PIZZA OVENS • PIZZAÖFEN • FOURS À PIZZA • HORNOS PIZZAS

FORNI LINEA START

START LINE OVENS • ÖFEN LINIE START

FOURS LIGNE START • HORNOS LÍNEA START

Forno elettrico meccanico
Facciata in acciaio inox e corpo verniciato.

Mechanical electric oven
Stainless steel front side and painted steel body.

Mechanischer Elektroofen
Hergestellt aus Edelstahl und lackiertem Gestell.

Four électrique mécanique
Façade en acier inox et corps peint.

Horno eléctrico mecánico
Parte frontal de acero inoxidable y cuerpo pintado

FORNI ELETTRICI LINEA START

ELECTRIC PIZZA START LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE START

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE START

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA START



IL FORNO ELETTRICO LINEA START IDEALE PER PIZZERIA E ROSTICCERIA.

Il forno START è un forno semplice e integrato per ottenere il massimo delle prestazioni con un ottimo prezzo.

E' costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata.

Resistenze corazzate. Illuminazione interna. Alimentazione: Volt 230 - Volt 400 Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).



THE ELECTRIC OVEN START LINE IS IDEAL FOR PIZZA AND ROST FOODS.

Start oven is a basic oven, conceived to obtain the best performances with a good price. It is made in stainless steel and coated metal sheet. Firestone cooking top. Evaporated mineral wool insulation. Armored resistances. Interior lighting. Power: 230V, 400V three-phase + neutral (Special voltages on request).



LE FOUR ÉLECTRIQUE LIGNE START EST IDÉAL POUR PIZZERIAS ET RÔTISSERIES.

Le four START est un four simple et intégré pour obtenir le maximum des prestations à un prix excellent. Il est construit en acier inox et en tôle pré-peinte. Plan de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Éclairage interne. Alimentation : Volt 230 - Volt 400 Triphasée + neutre (voltages spéciaux sur demande)



DER ELEKTROOFEN LINIE START IST IDEAL FÜR PIZZERIEN UND RÔTISSERIEN.

Der Ofen START ist ein einfacher und integrierter Ofen, für maximale Leistung zu optimalem Preis. Er ist hergestellt aus Edelstahl und vorlackiertem Blech. Kochfeld aus Schamottenstein. Isolierung aus Mineralwolle. Ummantelte Heizkörper. Innenbeleuchtung. Stromversorgung: Volt 230 - Volt 400 dreiphasig + Neutral (auf Anfrage Spezialspannungen).



EL HORNO ELÉCTRICO LÍNEA START ES IDEAL PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS.

El horno START es un horno simple, integrado para conseguir máxima prestación con un precio óptimo. Está fabricado de acero inoxidable y chapa prepintada. Superficie de cocción de piedra refractaria. Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas. Iluminación interior. Alimentación: Volt 230 - Volt 400 Trifásica + neutro (a solicitud voltajes especiales).



FORNI ELETTRICI LINEA START

ELECTRIC START LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE START

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE START

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA START



	START 4	START 44	START 6	START 66
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	66 66 14	66 66 14(x2)	66 99 14	66 99 14(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	94 92 40	94 92 71	94 125 40	94 125 71
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	97 97 56	97 97 88	97 133 56	97 133 88
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2	1	2
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	4.7	9.4	7.0	14.4
VOLT	230/400	230/400	230/400	230/400
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	50	89		
TOTALE PIZZE Ø 33 cm TOTAL PIZZA Ø 33 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 33 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 33 cm TOTAL PIZZAS Ø 33 cm				
N° TEGLIE 60X40 cm N° OF PANS 60X40 cm N° BACKBLECH 60X40 cm N° PLAQUES 60X40 cm N° BANDEJAS 60X40 cm	1	2	2	4
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020121004	7020121044	7020121006	7020121066

ACCESSORI LINEA START

START LINE ACCESSORIES

ZUBEHÖR LINIE START

ACCESSOIRES LIGNE START

ACCESORIOS LÍNEA START



		DIMENSIONI cm DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN cm DIMENSIONS cm DIMENSIONES cm 	IMBALLO cm PACKAGE cm VERPACKUNG cm EMBALLAGE cm EMBALAJE cm 	PESO Kg WEIGHT Kg GEWICHT Kg POIDS Kg PESO Kg	OPTIONAL OPTIONAL OPTIONAL EN OPTION OPCIONAL	CODICE CODE CODE CODE CÓDIGO
	CAPPA INOX FORNO 4/44 S OVENS INOX HOOD 4/44 S EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN 4/44 S HOTTE INOX FOUR 4/44 S CAMPANA INOX HORNO 4/44 S	92,5 96,1 11,5	95 99 20	10,00		7020120001
	CAPPA INOX FORNO 6/66 S OVENS INOX HOOD 6/66 S EDELSTAHL ABZUGSHAUBE OFEN 6/66 S HOTTE INOX FOUR 6/66 S CAMPANA INOX HORNO 6/66 S	92,5 129,1 11,5	95 132 20	12,00		7020120002
	MOTORE ELETTRICO ELETTRIC MOTOR ELEKTROMOTOR MOTEUR ÉLECTRIQUE MOTOR ELÉCTRICO					7020130001
	SUPPORTO REGOLABILE START 4/44 ADJUSTABLE SUPPORT START 4/44 EINSTELLBARER GESTELL START 4/44 SUPPORT REGLABLE START 4/44 SOPORTE ADJUSTABLE START 4/44	94,1 82,1 96/86	100 30 20	24,50	/	7020100001
	SUPPORTO REGOLABILE START 6/66 ADJUSTABLE SUPPORT START 6/66 EINSTELLBARER GESTELL START 6/66 SUPPORT REGLABLE START 6/66 SOPORTE ADJUSTABLE START 6/66	94,1 115,1 96/86	120 30 20	27,00	/	7020100002
	KIT PORTA TEGLIE START 4/44 TRAYHOLDER KIT START 4/44 BACKBLECHHALTER KIT START 4/44 KIT PORTE-PLAQUES START 4/44 KIT PORTA BANDEJAS START 4/44	/	100 30 20	5,50	/	7020110002
	KIT PORTA TEGLIE START 6/66 TRAYHOLDER KIT START 6/66 BACKBLECHHALTER KIT START 6/66 KIT PORTE-PLAQUES START 6/66 KIT PORTA BANDEJAS START 6/66	/	100 30 20	7,00	/	7020110004
	COPPIA ANGOLARI START 4/44 CORNERS COUPLE START 4/44 WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER START 4/44 PAIRES DE COINS START 4/44 PAR ANGULARES START 4/44	/	90 10 10	1,10	/	7020110010
	COPPIA ANGOLARI START 6/66 CORNERS COUPLE START 6/66 WINKELPAAR FÜR BACKBLECHHALTER START 6/66 PAIRES DE COINS START 6/66 PAR ANGULARES START 6/66	/	120 10 10	1,50	/	7020110012
	KIT RUOTE CASTORS KIT - RÄDERSÄTZE KIT ROUES - KIT RUEDAS	/	30 20 20	5,00	/	7020110001

