

# FORNI PIZZA

PIZZA OVENS • PIZZAÖFEN • FOURS À PIZZA • HORNOS PIZZAS



## FORNI LINEA SMALL

SMALL LINE OVENS • ÖFEN LINIE SMALL

FOURS LIGNE SMALL • HORNOS LÍNEA SMALL

### I FORNI ELETTRICI LINEA SMALL IDEALI PER PIZZERIA E ROSTICCERIA.

Sono costruiti in acciaio inox, con camera di cottura in lamiera alluminata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna.

**EN** **THE ELECTRIC OVEN SMALL LINE IS IDEAL FOR PIZZA AND ROST FOODS.** It is produced in stainless steel and the baking chamber is made in covered aluminium steel plate. Firestone cooking top. Evaporated mineral wool insulation. Armored resistances. Interior lighting.

**DE** **DER ELEKTROOFEN LINIE SMALL IST IDEAL FÜR PIZZERIEN UND ROTISSERIEN.** Er ist hergestellt aus Edelstahl mit einer Backkammer aus Aluminiumblech und schamottenstein kochfeld. Isolierung aus Mineralwolle. Ummantelte Heizkörper. Innenbeleuchtung.

**FR** **LE FOUR ÉLECTRIQUE LIGNE SMALL EST IDÉAL POUR PIZZERIAS ET RÔTISSERIES.** Il est construit en acier inox, avec une chambre de cuisson en feuille aluminisée. Plan de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Éclairage interne.

**ES** **EL HORNO ELÉCTRICO LÍNEA SMALL ES IDEAL PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS.** Está fabricado de acero inoxidable, con cámara de cocción de chapa aluminizada. Superficie de cocción de piedra refractaria. Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas. Iluminación interior.

## FORNI ELETTRICI LINEA SMALL

ELECTRIC SMALL LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE SMALL

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL

### SMALL B



#### BASE

BASIC • BASIS • BASE • BÁSICAS

IT

- Camera interna 41x36x11
- Max 1 pizza da 32cm ø per camera
- Temperatura di lavoro max. 320°
- Struttura in lamiera verniciata
- 1 Termostato + 1 timer
- Corrente monofase
- La versione a 2 camere monta 3 resistenze (la centrale lavora per entrambe le camere)
- Camera inferiore ideale per cottura, quella superiore per riscaldare

EN

- Internal chamber 41x36x11
- Max. 1 Pizza diam. 32cm ø each chamber
- Max. Temperature 320°
- Structure in pre-painted sheet
- 1 Thermostat + 1 timer
- Monophase current
- The 2 chambers version is equipped with 3 heating elements (the central one works for both chambers)
- Lower chamber ideal for cooking, upper chamber to heat up

DE

- Innenkammer 41x36x11
- Max. 1 Pizza 32cm ø je kammer
- Arbeitstemperatur max. 320°
- Aufbau aus lackiertem blech
- 1 Thermostat + 1 timer
- Einphasen-strom
- Doppelkammer version mit 3 heizelementen (das mittlere element arbeitet für beide kammern)
- Untere kammer ideal für das backen, obere kammer für das aufwärmen

FR

- Chambre de cuisson 41x36x11
- Max 1 pizza de 32cm ø pour chambre
- Température de travail max. 320°
- Structure en tôle pre-peinte
- 1 Thermostat + 1 minuterie
- Courant monophasé
- La version à 2 chambres est équipé avec 3 résistances (la centrale travaille pour tous les deux)
- La chambre inferieure est ideale pour la cuisson, la chambre superieure pour rechauffer

ES

- Cámara interna 41 x 36 x 11
- Máx. 1 Pizza de 32 cm ø por cámara
- Temperatura de funcionamiento máx. 320°
- Estructura de chapa pintada
- 1 Termostato + 1 temporizador
- Corriente monofásica
- La versión con 2 cámaras dispone de 3 resistencias (la central funciona para las dos cámaras)
- Cámara inferior ideal para cocción, la superior para calentar

### SMALL C



#### IN PIÙ

MORE • MEHR • PLUS • MÁS

- Il vetro sullo sportello per controllare il prodotto durante la cottura

- The glass on the door to check the cooking process

- Das glas auf der klappe für die kontrolle des produktes während dem backvorgang

- Le verre sur la porte pour contrôler le produit pendant la cuisson

- Cristal de la puerta para controlar el producto durante la cocción

### SMALL E



#### IN PIÙ

MORE • MEHR • PLUS • MÁS

- Struttura in acciaio inox
- Illuminazione interna
- 4 Resistenze nella versione a due camere
- Maggiore coibentazione e isolamento delle camere tra loro

- Structure in stainless steel
- Internal light
- 4 Heating elements in the 2 chambers version
- Higher insulation and separation of the 2 chambers

- Struktur aus edelstahl
- Innenbeleuchtung
- 4 Heizelemente in der version mit zwei kammern
- Höhere dämmung und isolierung zwischen den kammern

- Structure en acier inox
- Éclairage interne
- 4 Résistances dans la version a deux chambres
- Plus grande isolation et separation des deux chambres de cuisson

- Estructura de acero inoxidable
- Iluminación interna
- 4 Resistencias en la versión con dos cámaras
- Mejor aislamiento entre las cámaras

### SMALL G



#### IN PIÙ

MORE • MEHR • PLUS • MÁS

- Maggiore coibentazione E isolamento delle Camere tra loro
- Maggiore precisione E risparmio energetico
- 2 Termostati per camera
- Vetro sullo sportello Per controllare il prodotto durante la cottura
- Temperatura max. 350°

- Higher insulation and separation of the 2 chambers
- Higher precision and energy saving
- 2 Thermostats on each chamber
- Glass door to check the cooking process
- Max. Temperature 350°

- Höhere dämmung und isolierung zwischen den kammern
- Höhere präzision und energieeinsparung
- 2 Thermostate pro kammer
- Glas auf der klappe für die kontrolle des produktes während dem backvorgang
- Max. Temperatur 350°

- Plus grande isolation et separation des deux chambres de cuisson
- Plus grande precision et economie d'energie
- 2 Thermostats pour chaque chambre
- Le verre sur la porte pour contrôler le produit pendant la cuisson
- Température max. 350°

- Mejor aislamiento entre las cámaras
- Más precisión y ahorro energético
- 2 Termostatos por cámara
- Cristal de la puerta para controlar el producto durante la cocción
- Temperatura máx. 350°

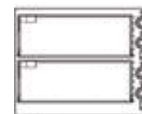
## FORNI ELETTRICI LINEA SMALL B

ELECTRIC SMALL B LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE SMALL B

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL B

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL B



	SMALL B	SMALL B2
<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	<b>41 36 11</b>	<b>41 36 11(x2)</b>
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	<b>55 43 25,5</b>	<b>55 43 43,5</b>
<b>DIMENSIONI IMBALLO cm</b> PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	<b>60 50 28</b>	<b>60 50 46</b>
<b>CAMERA COTTURA n°</b> BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>POTENZA KW</b> POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	<b>1.6</b>	<b>2.4</b>
<b>VOLT</b>	<b>230</b>	<b>230</b>
<b>TEMPERATURA °C</b> TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	<b>0/320°</b>	<b>0/320°</b>
<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	<b>17</b>	<b>29</b>
<b>TOTALE PIZZE Ø 33 cm</b> TOTAL PIZZA Ø 33 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 33 CM TOTAL DES PIZZAS Ø 33 cm TOTAL PIZZAS Ø 33 cm		
<b>CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO</b>	<b>7020121001B</b>	<b>7020121002B</b>

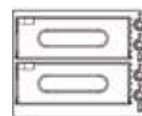
## FORNI ELETTRICI LINEA SMALL C

ELECTRIC SMALL C LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE SMALL C

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL C

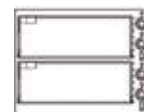
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL C



	SMALL C	SMALL C2
<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	<b>41 36 11</b>	<b>41 36 11(x2)</b>
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	<b>55 43 25,5</b>	<b>55 43 43,5</b>
<b>DIMENSIONI IMBALLO cm</b> PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	<b>60 50 28</b>	<b>60 50 46</b>
<b>CAMERA COTTURA n°</b> BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>POTENZA KW</b> POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	<b>1.6</b>	<b>2.4</b>
<b>VOLT</b>	<b>230</b>	<b>230</b>
<b>TEMPERATURA °C</b> TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	<b>0/320°</b>	<b>0/320°</b>
<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	<b>17</b>	<b>29</b>
<b>TOTALE PIZZE Ø 33 cm</b> TOTAL PIZZA Ø 33 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 33 CM TOTAL DES PIZZAS Ø 33 cm TOTAL PIZZAS Ø 33 cm		
<b>CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO</b>	<b>7020121001C</b>	<b>7020121002C</b>

## FORNI ELETTRICI LINEA SMALL E

ELECTRIC SMALL E LINE OVENS  
ELEKTROÖFEN LINIE SMALL E  
FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL E  
HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL E



	SMALL E	SMALL E2
<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	<b>41 36 11</b>	<b>41 36 11(x2)</b>
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	<b>55 43 25,5</b>	<b>55 43 43,5</b>
<b>DIMENSIONI IMBALLO cm</b> PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	<b>60 50 28</b>	<b>60 50 46</b>
<b>CAMERA COTTURA n°</b> BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>POTENZA KW</b> POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	<b>1.6</b>	<b>3.2</b>
<b>VOLT</b>	<b>230</b>	<b>230</b>
<b>TEMPERATURA °C</b> TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	<b>0/320°</b>	<b>0/320°</b>
<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	<b>17</b>	<b>29</b>
<b>TOTALE PIZZE Ø 33 cm</b> TOTAL PIZZA Ø 33 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 33 CM TOTAL DES PIZZAS Ø 33 cm TOTAL PIZZAS Ø 33 cm		
<b>CODICE - CODE - CODE - CÓDIGO</b>	<b>7020121001E</b>	<b>7020121002E</b>

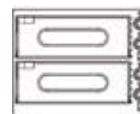
## FORNI ELETTRICI LINEA SMALL G

ELECTRIC SMALL G LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE SMALL G

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL G

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL G



	SMALL - G	SMALL - G2
<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	<b>41 36 11</b>	<b>41 36 11(x2)</b>
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	<b>55 43 25,5</b>	<b>55 43 43,5</b>
<b>DIMENSIONI IMBALLO cm</b> PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	<b>60 50 28</b>	<b>60 50 46</b>
<b>CAMERA COTTURA n°</b> BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>POTENZA KW</b> POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	<b>1.6</b>	<b>3.2</b>
<b>VOLT</b>	<b>230</b>	<b>230</b>
<b>TEMPERATURA °C</b> TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	<b>0/350°</b>	<b>0/350°</b>
<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	<b>17</b>	<b>30</b>
<b>TOTALE PIZZE Ø 33 cm</b> TOTAL PIZZA Ø 33 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 33 CM TOTAL DES PIZZAS Ø 33 cm TOTAL PIZZAS Ø 33 cm		
<b>CODICE - CODE - CODE - CÓDIGO</b>	<b>7020121001G</b>	<b>7020121002G</b>

## FORNI ELETTRICI LINEA SMALL S

ELECTRIC SMALL S LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE SMALL S

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL S

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL S



Struttura robusta e compatta, studiata per sovrapporre altri forni

- Realizzato totalmente in acciaio inox
- Resistenze corazzate in acciaio
- Griglia di cottura in acciaio cromato
- Pannello di chiusura bocca di carico
- Pannelli isolanti a norma per un ottimo isolamento su tutte le superfici del forno
- Temperatura di lavoro regolabile 0/320°C
- Timer per la regolazione del tempo di cottura
- Manopola ad elevata resistenza termica
- Spia luminosa per la segnalazione presenza rete
- Cassetto raccogli briciole

Robust and compact, designed specifically to overlay other ovens

- Made entirely of stainless steel
- Heating elements made of steel
- Cooking grill in chromed steel
- Closure panel loading mouth
- Insulation panels to standards for excellent insulation on all surfaces of the oven
- Temperature range adjustable 0/320°C
- Timer for setting the cooking time
- Knob with high thermal resistance
- Lamp for signaling network presence
- Crumb tray

Robust und kompakt, zur Überlagerung auf andere Öfen

- Komplette aus Edelstahl
- Heizelemente aus Stahl
- Grillrost aus verchromtem Stahl
- Verschlussplatte Lade Mund
- Isolationspaneeleum Standards für hervorragende Isolierung auf allen Oberflächen des Ofens
- Temperaturbereich einstellbar 0/320°C
- Timer zur Einstellung der Kochzeit
- Regler mit hoher Wärmebeständigkeit
- Lampe für die Signalisierung Netzwerkpräsenz
- Krumebehälter

Robuste et compact, conçu de superposer d'autres fours

- Fabriqué entièrement en acier inox AISI 304
- Les éléments chauffants en acier
- Grille de cuisson en acier chromé
- Panneau de fermeture chargement bouche
- Panneaux d'isolation aux normes pour une excellente isolation sur toutes les surfaces du four
- Plage de température réglable 0/320°C
- Minuterie pour régler le temps de cuisson
- Bouton à haute résistance thermique
- Lampe de signalisation présence réseau
- Plateau miette

Robusto y compacto, diseñado superponer otros hornos

- Fabricado totalmente en acero inoxidable
- Resistencias de acero
- Parrilla de cocción de acero cromado
- Boca panel de cierre de carga
- Paneles de aislamiento a los estándares para un excelente aislamiento en todas las superficies del horno
- Rango de temperatura ajustable 0/320°C
- Temporizador para el ajuste del tiempo de cocción
- El mando con alta resistencia térmica
- Lámpara de señalización de presencia en la red
- Bandeja de residuos

### SMALL S



<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	<b>37 35 5</b>
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	<b>50 42 21</b>
<b>DIMENSIONI IMBALLO cm</b> PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	<b>54 55 25</b>
<b>CAMERA COTTURA n°</b> BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	<b>1</b>
<b>POTENZA KW</b> POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	<b>1.6</b>
<b>VOLT</b>	<b>230</b>
<b>TEMPERATURA °C</b> TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	<b>0/320°</b>
<b>PESO Kg</b> WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	<b>14</b>
<b>TOTALE PIZZE Ø 35 cm</b> TOTAL PIZZA Ø 35 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 35 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 35 cm TOTAL PIZZAS Ø 35 cm	
<b>CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO</b>	<b>7020121001S</b>