



europa 99-126-129 forno elettrico per pizzeria e rosticceria

... new generation ...



Forno elettrico per pizzeria e rosticceria componibile in versione rustica. Camera di cottura totalmente in refrattario, illuminazione interna e scarico vapori. Cottura su piano refrattario o su teglie. La strumentazione è posta sul frontale del forno e comprende: interruttore generale a due posizioni, impostazione elettronica con regolazione potenza del cielo e della platea, timer per l'accensione ritardata, display di lettura della temperatura, termostato di sicurezza. Sportello rifinito con verniciatura in teflon, resistente a temperature elevate, a battente, incernierato in basso, dotato di finestre con vetro pirex. Resistenze di tipo corazzato. La struttura del forno è ottenuta con lamiera e profilati in acciaio. L'isolamento termico è garantito dall'impiego di materiale ad alto tenore di coibenza.



tornatifornì

61025 MONTELABBATE (PU) Italy - Via Pantanelli, 162/5
Tel. (39)0721.491212 r.a. - Fax (39)0721.499827
<http://www.tornatiforni.com> - E-mail: info@tornatiforni.com

tornatifornì

 99 126 129 H 13 13 13 L 130 160 160 P 127 97 127 Q 17 17 17 Ø 12 12 12 Kg 25 26 30	 99 126 129 H 90 90 90 L 130 160 160 P 115 85 115 Kg 104 122 135 45 x 45 16 60 x 45 16 60 x 60 8 60 x 40 8	 99 126 129 H 40 40 40 L 130 160 160 P 115 85 115 Q 13 13 13 Kg 186 177 240 Kw 8,1 9,0 13,8 Kw/h 4,5 5,0 7,5
 99 126 129 H 105 105 105 L 131 161 161 P 107 77 107 Kg 60 50 65 45 x 45 16 60 x 45 16 60 x 60 8 60 x 40 8	 99 126 129 H 95 95 95 L 131 161 161 P 107 77 107 Kg 60 50 65 45 x 45 16 60 x 45 16 60 x 60 8 60 x 40 8	 99 126 129 H 16 16 16 L 92 122 122 P 92 62 92 Ø 28 9 8 12 Ø 28 135 120 180 Ø 45 4 2 4 Ø 45 60 30 60 45 x 45 4 h 45 x 45 24 60 x 40 3 h 60 x 40 18 60 x 45 4 h 60 x 45 24 60 x 60 2 h 60 x 60 12
Tutte le dimensioni sono in cm. All dimensions are in cm. Toutes/es dimensiones son en cm, Alle Maßen sind in cm. Ausgedrückt. Todas las dimensiones son an cm. Все размеры выражены в см.		
AC V 400 3N - V 230/1 - V230/3 - 50/60 HZ		

I

GB

F

D

E

Rus

Forno elettrico per pizzeria e rosticceria componibile in versione rustica. Camera di cottura totalmente in refrattario, illuminazione interna e scarico vapori. Cottura su piano refrattario o su teglie. La strumentazione è posta sul frontale del forno e comprende: interruttore generale a due posizioni, impostazione elettronica con regolazione potenza del cielo e della platea, timer per l'accensione ritardata, display di lettura della temperatura, termostato di sicurezza. Sportello rifinito con verniciatura in teflon, resistente a temperature elevate, a battente, incernierato in basso, dotato di finestre con vetro pyrex. Resistenze di tipo corazzato. La struttura del forno è ottenuta con lamiere e profilati in acciaio. L'isolamento termico è garantito dall'impiego di materiale ad alto tenore di coibenza.

Electric oven for pizzerias and delicatessens, country-style modular version. Baking chamber entirely in firebrick, internal illumination and vapour exhaust system. Baking directly on firebrick surface or in trays. The control panel is located on the front of the oven and includes: two position main switch, electronically set temperature and electronic adjustment of power to upper and lower surfaces, delayed start timer, display for reading internal chamber temperature, thermostat of safety. Oven door finished with teflon paint, resistant to elevated temperatures, leaf type door hinged at the bottom, with pyrex glass window. Armoured type heating elements. The oven structure is in sheet and structural steel. Insulation guaranteed through the use of non-conductivity.

Four électrique à pizza et à rotisserie, modulaire, en version rustique. Chambres de cuisson complètement en matériaux réfractaires, éclairage à l'intérieur et échappement de la vapeur. Cuisson sur le plan réfractaire ou dans des plats: Les instruments se trouvent sur le devant du four et comprennent: deux positions principales, programmation électronique de la température et réglage de la puissance de la chambre de cuisson avec réglage de la puissance de la vûte et de la sole, temporisateur pour l'allumage retardé, affichage pour la lecture de la température de la chambre de cuisson, thermostat de sécurité. Porte finie avec un vernissage en téflon résistant aux hautes températures, à battant, charnière en bas, pourvue de fenêtre avec vitre en pyrex. Résistances de type blindé. La structure du four est réalisée en tôles et profilés en acier. L'isolation thermique est garantie par l'utilisation de matériaux à haute tenue d'isolation.

Elektroofen für Pizzerias und Rotiserien, Baukastensystem, rustikale Ausführung. Feuerraum innen Gänze aus Feuerfestem Material Innenbeleuchtung und Dampfableß. Backe auf Feuerraum boden oder in Formen. Die Instrumente befinden sich an der Vorderseite des Ofens und umfassen: Hauptschalter mit zwei Stellungen, elektronische Regelung der Temperatur im Feuerraum einschließlich Regelung der Heizleistung für Einschaltverzögerung. Display zur Anzeige der Temperatur im Feuerraum, Sicherheitsthermostat. Feuerraumtür mit Teflonbeschichtung de hohen Temperaturen standhält. Klapptür mit Anschlag unten, einschließlich Sichtfenster aus Pyrexglas. Gu gehäpselte Widerstände. Ofenstruktur aus Blech und Stahlprofilen. Isolationsmaterial mit hoher Wärmevämung.

Horno eléctrico para pizzería y tienda de asados modular en versión rústica. Cámara de cocción de bóveda totalmente en material refractorio iluminación interior y descarga de vapores. Cocción en superficie refractaria o en bandejas. La instrumentación está colocada en la parte frontal del horno y comprende: interruptor general de dos posiciones, programación electrónica de la temperatura de la cámara de cocción con regulación de la potencia del techo y de la base, timer para el encendido retardado, visor de la programación de la temperatura de la cámara de cocción, visor de lectura de la temperatura de la cámara de cocción, termostato de seguridad. Tapa acabada con pintura de teflón, resistente a temperaturas altas, de hoja, va fijada en la parte inferior con bisagras, dotada de ventanilla con vidrio pyrex. Resistencias de tipo blindado. La estructura del horno se ha obtenido con capas y perfiles de acero. El aislamiento térmico está garantizado por el uso de materiales con un alto nivel de aislamiento.

Модульная электропечь для пиццы и жареных блюд с отделкой под кирпич. Пекарная камера из алюминированной листовой стали с огнеупорным подом, внутренним освещением и системой вытяжки испарений. Выпечка на огнеупорном полу или на противнях. Приборная панель расположена на передней стороне печи и включает: главный выключатель с двумя положениями, электронный регулятор для задания температуры пекарной камеры (можно регулировать мощность на поду и у свода), таймер для задержки включения, дисплей температуры пекарной камеры, двойной предохранительный терморегулятор. Жароустойчивая дверца отделана тefлоновой краской. Дверца откидная, на шарнирных креплениях по нижнему краю, снабжена окном из жаропрочного стекла. Бронированные ТЭНЫ. Конструкция печи выполнена из стальных листов и профилей. Термоизоляция обеспечивается использованием материалов с высокой изоляционной способностью.