



erre 90 - 120 forno elettrico per pizzeria e rosticceria



... perfections ...

tornatiforni

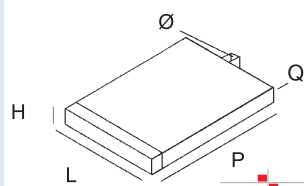
61025 MONTELABBATE (PU) Italy - Via Pantanelli, 162/5
Tel. (39)0721.491212 r.a. - Fax (39)0721.499827
<http://www.tornatiforni.com> - E-mail: info@tornatiforni.com

tornati
forni

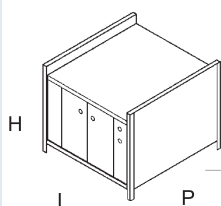


erre 90-120 forno elettrico per pizzeria

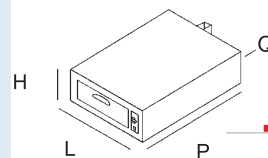
tornati formi



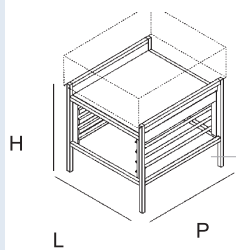
	90	120
H	16	16
L	100	100
P	122	152
Q	17	17
Ø	12	12
Kg	20	25



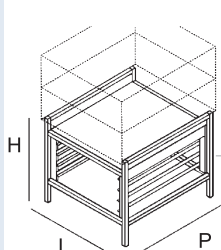
	90	120
H	90	90
L	100	100
P	113	143
Kg	104	122
60X40	8	
60X45	4	



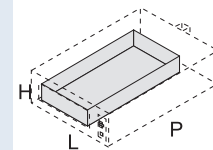
	90	120
H	36	36
L	100	100
P	113	143
Q	13	13
Kg	157	222
Kw max	7,0	8,25
Kw/h	3,5	4,5



	90	120
H	105	105
L	101	101
P	107	107
Kg	45	45
60X40	8	
60X45	8	



	90	120
H ₂	95	95
L	101	101
P	107	107
Kg	45	45
60X40	8	
60X45	8	



	90	120
H	17	17
L	60	60
P	90	120
Ø 28	6	8
Ø 28	90	120
Ø 45	2	2
Ø 45	30	30
60 x 40	3	
h 60 x 40	18	
60 x 45	2	
h 60 x 45	12	

Tutte le dimensioni sono in cm.

All dimensions are in cm.

Toutes/es dimensions son en cm,

Alle Maßen sind in cm. Ausgedrückt,

Todas las dimensiones son an cm.

Все размеры выражены в см.



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.

Camere di cottura e volta totalmente in refrattario, illuminazione interna e scarico vapori. Cottura su piano o su teglie. La strumentazione è posta sul frontale del forno e comprende: interruttore generale a due posizioni, impostazione elettronica della temperatura con regolazione potenza cielo e platea, timer per l'accensione ritardata, display di lettura della temperatura della camera di cottura. Termostato di sicurezza. Resistenze platea di tipo corazzato. Resistenze del cielo a spirale inserite nel refrattario. Sportello rifinito con verniciatura in teflon, resistente a temperature elevate, a battente, incernierato in basso, dotato di finestra con vetro pirex. La struttura del forno è ottenuta con lamiera e profilati in acciaccio. L'isolamento termico è garantito dall'impiego di materiali ad alto tenore di coibenza.

Electric oven for pizzerias and delicatessen, country-style modular version. Vaulted 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. Safety thermostat. Armoured type heating elements in lower surface. Spiral type upper heating element embedded in the firebrick. Oven door finished with teflon paint, resistant to elevated temperatures, leaf type door hinged at the bottom, with pyrex glass window. The oven structure is in sheet and structural steel. Insulation guaranteed through the use of materials with a high level of nonconductivity.

Four électrique à pizza et à rôtisserie, modulaire, en version rustique. Chambre de cuisson à couronne 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: interrupteur général à deux positions, programmation électronique de la température de la chambre de cuisson avec réglage de la puissance de la voute et de la sole, temporisateur pour l'allumage retardé, affichage pour la lecture de la température de la chambre de cuisson, thermostat de sécurité.

Résistances de la sole de type blindé. Résistances de la voute a spirale insérées dans les matériaux réfractaires. Porte finie avec un vernissage en teflon résistant aux hautes températures, à battant, à charnière en bas, pourvue de fenitre avec vitre en pyrex. 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.

Elektofen für Pizzerias und Rotisseries, Baukastensystem, rustikale Auführung. Feuerraum als Gewölbe zur Gänze aus Feuerfestem Material, Innenbeleuchtung und Dampfableß. Backen auf Feuerraumboden oder in Formen. Bedienungstableau auf Ofenfront. Es umfaßt: Hauptschalter mit zwei Stellungen, elektronische Regelung der Temperatur im Feuerraum einschließ lich Regelung der Heizleistung für Gewölbe und Bodenplatte, t i m e r Einschaltverzögerung, display zur Anzeige der Temperatur im Feuerraum Sicherheitsthermostat. Gu gekapselte Widerstände für den Boden. Spiralförmige widerstände des Geurölbes, in feuerfesten Material eingebaut. Feuerraumtür mit Teflonbeschichtung, die hohen Temperaturen standhält. Klapptür mit Anschlag unten einschließlich Sichtfenster aus Pyrexglas. Ofenstruktur aus Blech und Stahlprofilen. Isolationsmaterial hoher Wärmedämmung

Horno eléctrico para pizzeria y tienda de asados modular en versión rústica. Cámara de cocción de bóveda totalmente en material refractario, 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 lectura de la temperatura de la cámara de cocción, termostato de seguridad.

Resistencias del techo de tipo blindado. Resistencias del techo de espiral integradas en el material refractario. Tapa acabada con pintura de teflón, resistente a temperaturas altas, de hoja va fijada en la parte inferior con bisagras, dotada de vananilla con vidrio pyrex. 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. Пекарные камеры и свод полностью из огнеупора, с внутренним освещением и системой вытяжки и испарений. Выпечка на поду 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. Бронированные ТЭНы пода. Винтовые ТЭНы свода встроены в огнеупор. Жароустойчивая дверца отделана тefлоновой краской. Дверца откидная, на шарнирных креплениях по нижнему краю, снабжена окном из жаропрочного стекла. Конструкция печи выполнена из стальных листов и профилей. Термоизоляция обеспечивается использованием материалов с высокой изоляционной способностью.