



export 2 60 - 90 - 96 forno elettrico per pizzeria e rosticceria

... eleganza ...

Forno elettrico per pizzeria e rosticceria monoblocco a due camere indipendenti in versione rustica. Le ridotte dimensioni consentono facilmente l'installazione in qualsiasi locale. Camere di cottura totalmente indipendenti in lamiera alluminata con piano refrattario, illuminazione interna e scarico di vapori. Cottura su piano refrattario o su teglie.

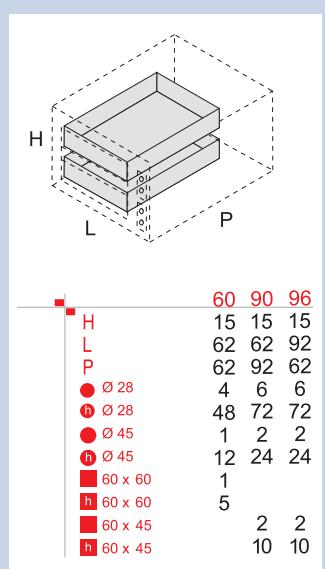
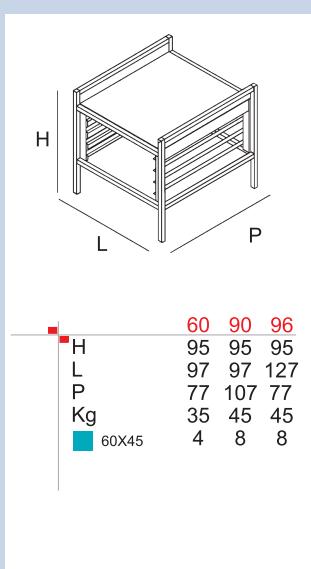
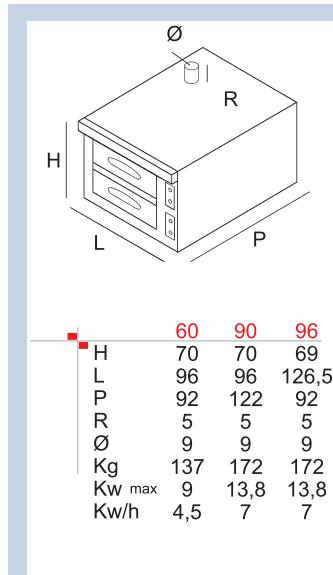
La strumentazione è posta sul frontale del forno e comprende: doppio interruttore generale a due posizioni, doppia impostazione elettronica della temperatura della camera di cottura con regolazione potenza cielo e platea, doppio display di lettura della temperatura, doppio termostato di sicurezza. Resistenze di tipo corazzato. Telai e sportelli rifiniti con verniciatura in teflon resistente a temperature elevate. Sportelli a battente, incernierati in basso, dotati di finestra con vetro pirex. La struttura del forno è ottenuta con lamiere e profilati in acciaio. L'isolamento termico è garantito dall'impiego di materiali ad alto tenore di coibenza.



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

tornatiforni



Tutte le dimensioni sono in cm.

All dimensions are in cm.

Toutes les dimensions sont en cm.

Alle Maßen sind in cm ausgedrückt.

Todas las dimensiones son en cm.

Все размеры выражены в см.

⚡ AC V 400 3N - V 230/1 - V 230/3 - 50/60 Hz



Forno elettrico per pizzeria e rosticceria monoblocco a due camere indipendenti. Le ridotte dimensioni consentono facilmente l'installazione in qualsiasi locale. Camere di cottura totalmente indipendenti in lamiera alluminata con piano refrattario, illuminazione interna e scarico di vapori. Cottura su piano refrattario o su teglie. La strumentazione è posta sul frontale del forno e comprende: doppio interruttore generale a due posizioni, doppia impostazione elettronica della temperatura della camera di cottura con regolazione potenza cielo e platea, doppio display di lettura della temperatura, doppio termostato di sicurezza. Resistenze di tipo corazzato. Telaio e sportelli rifiniti con verniciatura in teflon resistente a temperature elevate. Sportelli a battente, incernierati in basso, dotati di finestra con vetro pyrex. La struttura del forno è ottenuta con lamiera e profilati in acciaio. L'isolamento termico è garantito dall'impiego di materiali ad alto tenore di coibentazione.

All-in-one electric oven for pizzerias and delicatessens with two independently operated baking chambers. The reduced dimensions allow easy installation in any room. Completely independent baking chambers in aluminised sheet metal with lower surface in firebrick, internal illumination and vapour exhaust system. Baking directly on oven surface or in trays. The control panel is located on the front of the oven and includes: double main switch with two positions, double electronic controls for temperatures setting and adjustment of power to upper and lower surface, double display for reading temperature, double safety thermostat. Armoured type heating elements. Frame and doors finished with teflon paint, resistant to high temperatures. Leaf type doors, hinged at 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 non-conductivity.

Four électrique à pizza et à rotisserie, monobloc, à deux chambres indépendantes. Les petites dimensions permettent de l'installer facilement dans n'importe quelle pièce. Chambres de cuisson complètement indépendantes en tôle aluminée avec plan 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: double interrupteur général à deux positions, double programmation électronique de la température de la chambre de cuisson avec réglage de la puissance de la voûte et de la sole, double affichage pour la lecture de la température, double thermostat de sécurité. Résistances de type blindé. Armature et portes finies avec un vernissage en teflon résistant aux hautes températures. Portes à battant, à charnière en bas, pourvues de fenêtre 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.

Elektroofen für Pizzerias und Rotisseries, Monoblockausführung mit zwei unabhängigen Feuerräumen. Dank der geringen Abmessungen ist eine Installation in jeglicher Art von Raum möglich. Räume von oben und unten unabhängig. Feuerraum aus aluminiertem Blech mit Boden aus feuerfestem Material, Innenbeleuchtung und Dampfablass. Backen auf Feuerraumboden oder in Formen. Bedienungstableau auf Ofenfront. Es umfasst: doppelter Hauptschalter mit zwei Stellungen, doppelte elektronische Regelung der Temperatur im Feuerraum einschließlich Regelung der Heizleistung für Gewölbe und Bodenplatte, doppeltes Display zur Anzeige der Temperatur, doppeltes Sicherheitsthermostat. Gussgekasseite. Widerstände. Struktur und Feuerraumtüren mit Teflonbeschichtung, die hohen Temperaturen standhält. Klapptüren mit Anschlag unten, einschließlich Sichtfenster aus Pyrexglas. Ofenstruktur aus Blech und Stahlprofilen. Isolationsmaterial mit hoher Wärmedämmung.

Horno eléctrico para pizzería y tienda de asados, monoblock de dos cámaras independientes. Las reducidas dimensiones permiten instalarlo fácilmente en cualquier local. Cámaras de cocción totalmente independientes de chapa aluminizada con superficie refractaria, iluminación interior y descarga de vapores. Cocción en superficie en bandejas. La instrumentación está colocada en la parte frontal del horno y comprende: doble interruptor general de dos posiciones, doble selección electrónica de la temperatura de la cámara de cocción con regulación de la potencia del techo y de la base, doble visor de lectura de la temperatura, doble termostato de seguridad. Resistencias de tipo blindado. Armazón y tapas acabados con pintura de teflón resistente a temperaturas altas. Tapas de hoja, fijadas en la parte inferior con bisagras, dotadas de ventanilla con vidrio pyrex. La estructura del horno se ha obtenido con chapas y perfiles de acero. El aislamiento térmico está garantizado por el uso de materiales con un alto nivel de aislamiento.

Моноблокная электропечь для пиццы и жареных блюд с двумя отдельными камерами и отделкой под кирпич. Компактные размеры позволяют легко установить ее в любом помещении. Пекарные камеры совершенно изолированы друг от друга и выполнены 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: двойной главный выключатель с двумя положениями, двойной электронный регулятор для задания температуры пекарной камеры (можно регулировать мощность на полу и у свода), двойной дисплей температуры пекарной камеры, двойной предохранительный терморегулятор. Бронированные ТЭНЫ. Каркас и жаростойчивые дверцы отделаны телефонной краской. Откидные дверцы на шарнирных креплениях по нижнему краю, снабжены окном из жаропрочного стекла. Конструкция печи выполнена из стальных листов и профилей. Термоизоляция обеспечивается использованием материалов с высокой изоляционной способностью.

I

GB

F

D

E

Rus