



b a b y 1

baby 1-2 50-60 forni elettrici per pizzeria e rosticceria

... funzionalità ...



INOX

Forno elettrico per pizzeria e rosticceria in versione acciaio satinato. Camera di cottura in lamiera alluminata con piano in refrattario 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, termostato per la regolazione della temperatura della camera di cottura, spie luminose di funzionamento, termostato di sicurezza. Resistenze di tipo corazzato. Sportello a battente rifinito con verniciatura in teflon, resistente a temperature elevate. 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.



INOX



b a b y 2



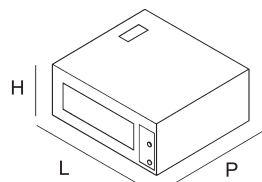
tornatiforni

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

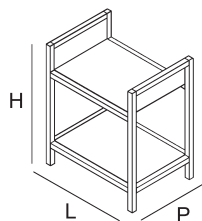
forni

t baby 1-2 50-60 forni elettrici per pizzeria e rosticceria

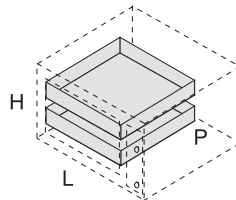
tornatiforni



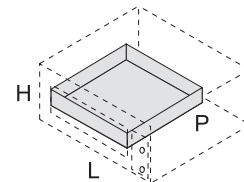
	50	60
H	37	39,5
L	78	89
P	68	78
Kg	48	63
Kw max	2,4	4
Kw/h	2,4	4



	50	60
H	101	101
L	79	90
P	56	56
Kg	25	26



	50	60
H	10	13
L	50	61
P	50	62
● Ø 28	1	4
h Ø 28	12	48
● Ø 45	1	1
h Ø 45	12	12
■ 50 x 50	1	1
h 50 x 50	5	5
■ 60x60	1	
h 60x60	5	



	50	60
H	10	13
L	50	61
P	50	62
● Ø 28	1	4
h Ø 28	12	48
● Ø 45	1	1
h Ø 45	12	12
■ 50 x 50	1	
h 50 x 50	5	
■ 60x60		1
h 60x60		5

BABY 1 AC V230/1 - 50/60 HZ

BABY 2 AC V230/1-230/3-400/3N - 50/60 HZ

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.

Dimensioni e dati riferiti ad una camera di cottura.

Baking chamber dimensions and specifications.

Dimensions et données se rapportent à une chambre de cuisson.

Abmessungen und Angaben eines feuerraums.

Dimensiones y datos referidos a una cámara de cocción.

Размеры и характеристики даны для пекарной камеры



I

GB

F

D

E

RUS

Forno elettrico per pizzeria e rosticceria in versione acciaio satinato. Camera di cottura in lamiera alluminata con piano in refrattario 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, termostato per la regolazione della temperatura della camera di cottura, spie luminose di funzionamento, termostato di sicurezza. Resistenze di tipo corazzato. Sportello a battente rifinito con verniciatura in teflon, resistente a temperature elevate. 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.

Electric oven for pizzerias and delicatessens, in satin finish steel version. Baking chamber in aluminised sheet metal with lower surface in firebrick 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, thermostat for baking chamber temperature adjustment, on/off indicator light, safety thermostat. Armoured type heating elements. Leaf type door finished with teflon paint, resistant to elevated temperatures. 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 rôtisserie dans la version en acier satiné. Chambre de cuisson en tôle aluminée avec plan en matériaux réfractaires 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, thermostat pour le réglage de la température de la chambre de cuisson, voyant lumineux de fonctionnement, thermostat de sécurité. Résistances de type blindé. Porte à battant finie avec un vernissage en téflon résistant aux hautes températures. 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, Ausführung in satiniertem Stahl. Feuerraum innen aus aluminisiertem Blech mit Boden aus feuerfestem Material und Dampfableß. Backen auf Feuerraumboden oder in Formen. Bedienungstableau auf Ofenfront. Es umfaßt: Hauptschalter mit zwei Stellungen, Thermostat zur Regelung der Temperatur im Feuerraum, LED Betriebsanzeige, Sicherheitsthermostat. Gußgekapselte Widerstände. Feuerraumtür als Klapptür mit Teflonbeschichtung, die hohen Temperaturen standhält. Ofenstruktur aus Blech und Stahlprofilen. Isolationsmaterial mit hoher Wärmedämmung.

Horno eléctrico para pizzeria y tienda de asados en versión de acero satinado. Cámara de cocción de chapa aluminizada con superficie refractaria 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, termostato para regular la temperatura de la cámara de cocción, testigo luminoso de funcionamiento, termostato de seguridad. Resistencias de tipo blindado. Tapas de hoja acabadas con pintura de teflón, resistente a temperaturas altas. 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.

Электронная печь для пиццы и жареных блюд из глянцевой стали. Пекарная камера из алюминированной листовой стали с огнеупорным подом и системой вытяжки испарений. Выпечка на огнеупорном поду или на противнях. Приборная панель расположена на передней стороне печи и включает: главный выключатель с двумя положениями, терморегулятор для управления температурой пекарной камеры, сигнальные лампочки вкл/откл, двоякой предохранительный терморегулятор. Бронированные ТЭНы. Откидная жароустойчивая дверца отделана тefлоновой краской. Конструкция печи выполнена из стальных листов и профилей. Термоизоляция обеспечена использованием материалов с высокой изоляционной способностью.