



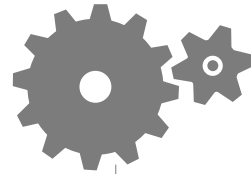
PizzaGroup

## Forni Elettrici Compact



ELECTRIC OVENS COMPACT  
ELEKTRISCHE ÖFEN COMPACT  
FOURS ELECTRIQUES COMPACT  
HORNOS ELECTRICOS COMPACT  
ЭЛЕКТРОПЕЧИ COMPACT

# FORNI COMPACT



**FORNI ELETTRICI A CONTROLLO MECCANICO**  
**Electric ovens with mechanical control**  
**Elektrische Öfen mit Mechanischer Steuerung**  
**Fours électriques avec contrôle mécanique**  
**Hornos electricos con control mecánico**  
**электрические печи с механическим управлением**



COMPACT M35/8-M

**ITA** Forni compatti, pratici e funzionali dotati di piano cottura in pietra refrattaria ideali per pizze e altri prodotti di panificazione e di cucina (semilavorati). Esistono versioni con dimensione camera interna 35x35 cm (altezza camera cm 8 o 17) oppure 50x50 cm (altezza camera cm 13). Sono sovrapponibili fino a 3 camere, secondo il tipo di forno, senza bisogno di raccordo. Questi forni hanno telaio e porta inox con vetro e maniglia, luce camera e sono isolati termicamente mediante un materassino. Grazie alle ridotte dimensioni della camera questi forni raggiungono la temperatura d'esercizio (430°C) molto rapidamente. Ideali per snack bar, birrerie, ristoranti, brasserie e fast food.

**UK** Compact, practical and functional ovens with a refractory brick baking surface, ideal for pizzas and other bread and kitchen products (semi-processed). There are versions with an inner chamber size of 35x35 cm (chamber height 8 or 17) or 50x50 cm (chamber height cm 13). Up to 3 chambers can be placed on top of each other, depending on the type of oven, without the need for a connection. These ovens have a stainless steel structure and stainless steel door with glass and handle, inner light and are thermally insulated with a jacket. Thanks to the smaller chamber size, these ovens reach the operating temperature (430°C) very quickly. They are ideal for snack bars, taverns, restaurants, pubs and fast food operations.

**DE** Kompakte, praktische und zweckmässige Ofen mit Boden aus Schamottstein, ideal für Pizzen und andere Backerei- und

Kuchenprodukte (Halbfertigprodukte). Es gibt Ausführungen mit Innenabmessungen der Kammer von 35x35 cm (Hohe der Kammer 8 oder 17) oder von 50x50 cm (Hohe der Kammer 13 cm). Je nach Art des Ofens können bis zu 3 Kammern ohne Anschluss übereinander gestellt werden. Struktur und Tür mit Scheibe sind aus Stahl, Kammerlicht und Wärmeisolierung durch Matte. Dank der geringen Abmessungen der Kammer erreichen diese Ofen die Betriebstemperatur (430°C) sehr schnell. Ideal für Snack-Laden, Bierstuben, Restaurants, Brasserien und Fastfood.

**FR** Fours compacts et fonctionnels équipés d'un plan de cuisson en pierre réfractaire, parfaits pour pizzas et autres produits de boulangerie et de cuisine (semi-travaillés). Il existe des versions avec des dimensions de la chambre interne de 35x35 cm (hauteur de la chambre de 8 ou 17) ou 50x50 cm (hauteur de la chambre de 13 cm). Il est possible de superposer jusqu'à 3 chambres, selon le type de four, sans raccord. Ces fours ont la structure et une porte avec vitre en acier inox, l'éclairage de la chambre et sont isolés thermiquement moyennant un petit matelas. Grâce aux dimensions réduites de la chambre, ces fours atteignent la température de fonctionnement (430°C) très rapidement. Parfaits pour snack bar, brasseries, restaurants et fast food.

**ES** Hornos compactos, prácticos y funcionales con superficie de cocción en piedra refractaria, ideales para pizzas y otros productos de panificación y de cocina (semilaborados). Existen versiones con tamaño de cámara interna de 35x35 cm (altura

de la cámara 8 o 17 cm) o bien 50x50 cm (altura de la cámara de 13 cm). Se puede superponer un máximo de 3 cámaras, dependiendo del tipo de horno, sin necesidad de empalme con chimenea. Estos hornos cuentan con estructura y una puerta con vitre de acero inox, luz de la cámara y colchoneta de aislamiento térmico. Gracias a las reducidas dimensiones de la cámara, estos hornos alcanzan la temperatura de funcionamiento (430°C) muy rápidamente. Ideales para snack bars, cervecerías, restaurantes, brasseries y establecimientos de comida rápida.

**RU** Компактные, практичные, функциональные печи, снабженные выпекающей поверхностью из огнеупорного камня, которые идеально подходят для пиццы и других хлебобулочных и кулинарных изделий (полуфабрикатов). Существуют варианты с внутренними размерами камеры 35x35 см (высота камеры 8 или 17 см, за исключением версии с инфракрасным нагревательным элементом, которая существует только с высотой 8 см) или 50x50 см (высота камеры 13 см). Камеры могут быть поставлены друг на друга в количестве до 3 штук, в зависимости от типа печи, без необходимости соединения. Эти печи имеют конструкцию и камеру из нержавеющей стали, дверцу со стеклом, подсветку камеры, теплоизоляцию, сделанную из мата. Благодаря небольшому размеру камеры эти печи очень быстро достигают рабочей температуры (430°C). Идеально подходят для баров-закусочных, пивных, ресторанов, брассери изavedений быстрого питания.

FORNI COMPACT	modello modell modèle modelo Модель	M35/8-M	M35/8-B	M35/17	M50/13-M	M50/13-B
<b>Temperatura d'esercizio</b> Working temperature Arbeitstemperatur Température de travail Temperatura de trabajo Рабочая температура	°C	450 max				
<b>Alimentazione</b> Power supply Spannung Alimentation Alimentación Питание	Volt	230 1 Ph + neutro				
<b>Potenza assorbita</b> Absorbed power Leistungsaufnahme Puissance absorbée Potencia absorbida Потребляемая мощность	kW	2,20	4,40	1,98	3,60	7,20
<b>Dimensioni camera</b> Chamber sizes Kammer Abmessungen Dimensions chambre Dimensiones cámara Размеры камеры	lxpxh cm	35x35x8,5	35x35x8,5	35x35x17	50x50x13	50x50x13
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes Außenabmessungen Dimensions extérieures Dimensiones externas Внешние размеры	lxpxh cm	58x49x27	58x49x47	57x50x38	73x66x32	73x66x57
<b>Dimensioni imballo</b> Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage Dimensiones embalaje Размеры упаковки	lxpxh cm	65x59x38	61x57x61	62x54x44	81x77x44	76x71x69
<b>Volume</b> Volume Volumen Volume Volumen Объем	m³	0,15	0,21	0,15	0,27	0,37
<b>Peso netto</b> Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto Вес нетто	kg	30	55	39	35	62
<b>Peso lordo</b> Gross weight Brutto Gewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	kg	35	68	42	40	75

