

# FORNI ELETTRICI | LINEA DE LUXE

**Forni elettrici professionali creati con una particolare camera di cottura con struttura ad angolo ampia e versatile, adatta per pizze e focacce di varie dimensioni. Facciata e camera interna in acciaio inox, controllo con termoregolatori digitali indipendenti per cielo e platea, isolamento con lana di roccia evaporata ad alta densità, piano di cottura in pietra refrattaria, pirometro e illuminazione interna con lampada alogena. Serie di tre resistenze sia per cielo che per platea, alimentate da teleruttori.**

**Professional electric ovens created with a particular cooking chamber with a wide and multiple corner structure, suitable for pizzas and buns of various dimensions. Stainless steel front and chamber, control throughout independent digital thermostats for oven top and bedplate, high-density evaporated dried mineral wool insulation, cooking surface in refractory stone, pyrometer and internal halogen illumination. Series of three heating elements for both oven top and bedplate powered by contactors.**

**Fours électriques professionnels à angle, créés avec une vaste chambre de cuisson particulière, ample et polyvalente. Adaptée pour des pizzas et des focagasses de différentes dimensions. Façade et chambre interne en acier inoxydable, contrôle avec des thermorégulateurs digitaux indépendants pour le ciel et pour le plateau, isolation en laine de roche évaporée à haute densité, plan de cuisson en pierre réfractaire, pyromètre et éclairage interne à lampe halogène. Série de trois résistances, aussi bien pour le ciel que pour le plateau, alimentées par des contacteurs.**

**Professionelle Elektrobacköfen Serie DELUXE, entwickelt mit einer speziellen Backkammer in Eckstruktur, breit und vielseitig verwendbar, geeignet für Pizzen und Focacce in diversen Größen. Vorderseite und Innenraum aus Edelstahl. Kontrolle mit Digital-Wärmerегler getrennt für Ober- und Unterhitze. Isolierung mit in hoher Dichte verdunstender Steinwolle, Kochfläche aus feuerfestem Stein, Pyrometer und Innenbeleuchtung durch Halogenlampe. Serie von drei Widerständen für Ober- und Unterhitze, versorgt durch einen Fernschalter.**

**Hornos eléctricos profesionales creados con una particular cámara de cocción con estructura angular amplia y versátil, apta para pizzas y bollos de distintas dimensiones. Carga frontal y cámara interior en acero inoxidable, control con termoreguladores digitales autónomos para cielo y platea, aislamiento con lana de roca evaporada de alta densidad, quemador en piedra refractaria, pirómetro e iluminación interior con lámpara halógena. Serie de tres resistencias y para cielo y para platea, alimentadas por telerruptores.**

**Профессиональные электрические печи со специальной угловой, просторной плитой, идеальны для пиццы и лепешек разных размеров. Внешняя структура печей и внутренняя камера выполнены из нержавеющей стали. Печи снабжены: механическими термостатами для регулировки температуры свода и пода, теплоизоляционным слоем минеральной ваты высокой плотности, плитой из огнеупорного камня, пирометром и галогеновыми лампами для внутреннего освещения. 3 блоки резисторов и контакторов (для свода и пода).**




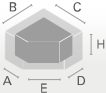
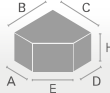






DE LUXE 1



DE LUXE 2



MOD.																			
				N.	cm	A	B	C	D	E	H	A	B	C	D				
DE LUXE 1	A	7	36	600	1080	1080	600	700	160	680	1360	1430	740	890	450	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	11,8	50-500	205
DE LUXE 2	A	7+7	36	600	1080	1080	600	700	160	680	1360	1430	740	890	800	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	23,6	50-500	375