



C2/4

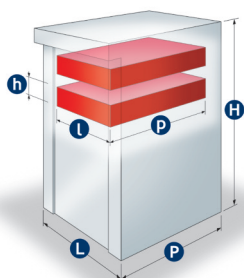
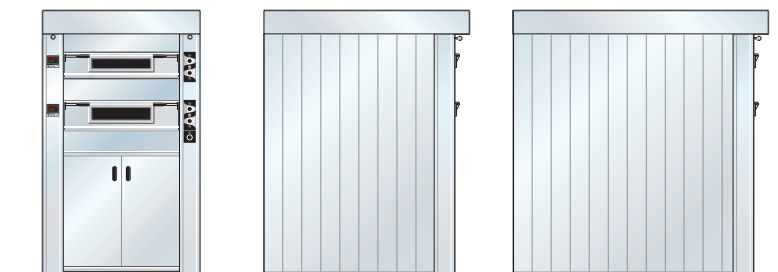


FOURS POUR PIZZA EN PLAT DE CUISSON

Une gamme de fours électriques professionnels de conception moderne, spécialement conçus pour la cuisson de pizza en plat de cuisson. Six modèles à potentiel de production différencié, équipés de deux, trois ou quatre chambres de cuisson, offrant à l'opérateur une grande souplesse d'utilisation. Grâce aux solutions techniques spécifiques mises en œuvre, chaque modèle est en mesure d'exprimer des performances élevées en termes de fiabilité, d'efficacité, de sécurité et d'utilisation pratique.

OVENS FOR PIZZA IN BAKING TRAY

A range of modern and professional electric ovens purposely built for cooking pizza in baking trays. Six models with different productive potentialities provided of two, three or four cooking boxes in order to offer a wide flexibility of use. Thanks to the specific technical solutions applied, each model is able to express high performances in terms of reliability, efficiency, safety and functionality.



Modèle Model	Dimensions extérieures External Size			Dimensions intérieures Internal Size			Poids Weight	Tuyau d'échappement Exhaust vapours pipe
	L/W	cm / in P/D	H/H	l/w	cm / in p/d	h chambre h chamber		
C2/4	120/47"	135/53"	197/78"	62/24"	105/41"	12/5" 18/7"	550/1212	14/6"

CERTIFIÉ
CERTIFIED



E486182

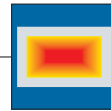


C0379321



Structure monolithique, robuste et compacte, entièrement en acier INOX. Dans les configurations standard, elle est produite avec deux et trois chambres de cuisson superposées, en différentes dimensions selon les capacités de production.

One-body structure, solid and compact entirely made of stainless steel. The standard configuration is made of two or three independent, overlapping baking units of different sizes according to the different productive capability.



Chambre de cuisson conçue pour fonctionner de manière autonome, avec des fonctions et des contrôles totalement indépendants.

L'isolation calculée dans le four et la valeur d'isolation élevée utilisée contribuent à une économie d'énergie élevée en limitant les déperditions de chaleur.

The baking units are conceived in such a way that they can work totally independently.

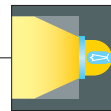
The high quality of the insulation offers the chance to obtain a consistent energy saving, reducing thermal waste.



Les résistances électriques en alliage de Nickel-Chrome sont logées dans des châssis spécialement conçus qui s'étendent sur toute la surface de voûte et sole de la chambre de cuisson. La disposition particulière est en mesure de garantir la diffusion de la chaleur la plus uniforme, la capacité de stockage de la température et une plus grande efficacité dans le processus de cuisson.

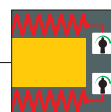
Electric resistance units are made of an alloy of nickel and chromium and are set on proper frames situated beneath the plane and along the ceiling of the baking boxes.

This particular setting guarantees a more uniform heat diffusion, together with a more effectiveness in the cooking process and the capability of maintaining the temperature.



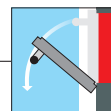
Éclairage intérieur avec lampe halogène 12V, protégée par un plafonnier à double verre trempé.

Internal lighting thanks to 12v halogen lamps protected by double tempered crystal.



Des commandes électromécaniques indépendantes pour chaque chambre, prévoient une paire de commutateurs pour la régulation séparée de la production de chaleur entre voûte et sole.

Independent electric control boards for each baking box with a diffusers to regulate heat distribution separately between oven roof and floor.



Petite porte frontale avec ouverture basculante et poignées ergonomiques robustes.

Verre trempé qui permet une visibilité à l'intérieur du compartiment de cuisson.

Front opening with ergonomic handles.

Tempered glass to allow a perfect visibility of the inside part of the cooking boxes.



Tous les dispositifs, commandes et équipements sont positionnés et prédisposés de manière structurée pour faciliter les opérations de manœuvrabilité, de nettoyage et d'entretien en toute sécurité, dans le respect de la réglementation en vigueur.

All devices, switches and the equipment are placed in order to facilitate the manoeuvrability, the cleaning process and the maintenance in absolute safety in conformity with current regulations.