



SCALDAPIZZA

CHAUFFE-PIZZA

Four de comptoir extrêmement compact et fonctionnel, il s'intègre facilement dans n'importe quel environnement. Irrremplaçable par son caractère fonctionnel et sa facilité d'utilisation, il représente une solution optimale pour les pizzerias, bars, snacks-bars et toute autre activité de restauration. Indiqué pour de petites productions, il est particulièrement utile pour chauffer des tranches de pizza ou pour compléter la cuisson.

PIZZA WARMER

This oven is extremely compact and functional and it can be easily incorporated in any setting. Unbeatable for its convenience and simplicity of use, it represents a perfect solution for pizzerias, snack bars and cafeterias. Suitable for small outputs, they are particularly useful to heat up pizza slices or to complete baking.



SPB/1



SPB/3

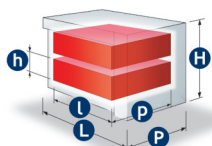
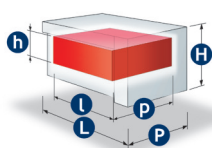


SPB/2C

CERTIFIÉ
CERTIFIED



C0379321



Modèle Model	Dimensions extérieures External Size			Dimensions intérieures Internal Size			Poids Weight Kg / lb	Tuyau d'échappement Exhaust vapours pipe cm ø / in ø	Tension d'alimentation Supply voltage
	L/W	cm / in P/D	H/H	l/w	cm / in p/d	h/h			
SPB/1	65/25.5"	65/25.5"	47/18.5"	40/15.5"	44.5/16"	18/7"	70/27.5	10/4"	
SPB/3	87/34.5	65/25.5"	47/18.5"	62/24.5"	44.5/16"	18/7"	92/36	10/4"	
SPB/2C	95/37.5"	65/25.5"	73/28.5"	70/27.5"	44.5/16"	15/6" x 2	175/69	10/4"	230 V - 50 Hz / 1 phase 230 V - 50 Hz / 3 phase 400 V - 50 Hz / 3 phase

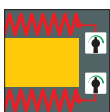


Structure monolithique, robuste et compacte, entièrement en acier INOX.
Disponible en 3 modèles différents, avec une ou deux chambres de cuisson.
One body structure, solid and compact entirely made of stainless steel.
Available in three different models with one or two baking boxes.



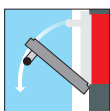
Plateau de cuisson réfractaire. Les résistances électriques installées entre voûte et sole sont en mesure de garantir une diffusion uniforme de la chaleur, une capacité de conservation de la température et une plus grande efficacité du processus de cuisson.

Refractory cooking top. The armed electric resistance units placed on the oven roof and floor guarantee a uniform heat diffusion together with a more efficiency of the cooking process and the capability of maintaining the temperature.



Commandes indépendantes pour chaque chambre et affichage de la température de fonctionnement par affichage numérique.

Independent control boards for each cooking box and temperature digital display.



Petite porte frontale avec ouverture à bascule et fermeture à battant.

Le grand verre trempé permet une visibilité adéquate à l'intérieur du compartiment de cuisson (sur mod. SPB/3).

Front flap opening with ergonomic handles. Tempered glass to allow perfect visibility of the inside part of the cooking boxes (model SPB/3).



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.