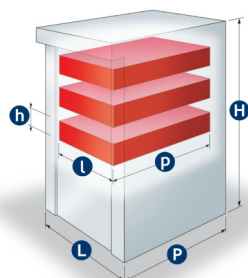
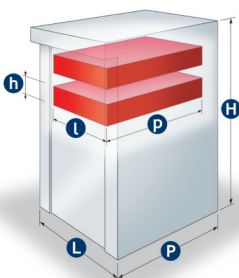


**Special Pb****Special Pc****FOURS POUR PIZZA RONDE ET EN PELLE**

La gamme de fours électriques à pizza comprend dix modèles professionnels différents, spécifiquement conçus pour la cuisson de pizzas rondes et en pelle, avec des potentialités différentes pour offrir 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.



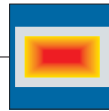
Les modèles Maxipizza, Special Pb, Special PC et Gold peuvent être réalisés avec des commandes électroniques ou électromécanique.



Modèle	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures			Puissance		Poids Kg
	L	cm P	H	l	cm p	h	min	max	
Special Pb	152	140	197	102	105	18/18	5	20	860
Special Pc	152	140	197	102	101	18/18	5	20	885

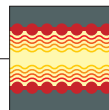


Structure monolithique, robuste et compacte, entièrement en acier inox. Dans les configurations standard, elle est produite avec deux et trois chambres de cuisson superposées, en différentes dimensions selon les capacités de production.

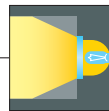


Chambre de cuisson conçue pour fonctionner de manière autonome, avec des fonctions et des contrôles totalement indépendants.

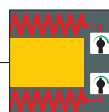
L'isolation calculée dans le four et la valeur d'isolation élevée utilisée contribuent à une économie d'énergie élevée en limitant les déperditions de chaleur.



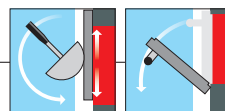
Les résistances électriques en alliage de Nickel-Chrome sont logées dans des châssis spécialement conçus qui s'étendent sur toute la surface de voûte et sole de la chambre de cuisson. La disposition particulière est en mesure de garantir la diffusion de la chaleur la plus uniforme, la capacité de stockage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



Éclairage intérieur avec lampes halogènes 12V, protégées par un plafonnier à double verre trempé.



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.



Porte d'entrée avec ouverture rabattable et poignées ergonomiques (modèles spéciaux Pb et Gold). Petite porte à ouverture verticale avec crémaillère (modèles spéciaux PC et MaxiPizza).

Verre trempé qui permet une visibilité à l'intérieur des chambres de cuisson.



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.