



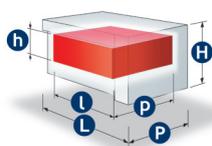
# SCALDAPIZZA

Forno da banco estremamente compatto e funzionale, si integra agevolmente in ogni ambiente. Insostituibile per praticità e semplicità di utilizzo rappresenta una soluzione ottimale per pizzerie, bar, tavole calde ed ogni altro esercizio di ristorazione. Adatto per le piccole produzioni, è particolarmente utile per riscaldare i tranci di pizza o per completare la cottura.

SPB/1-E



SPB/3-E



Modello Model	Dimensioni esterne External Size			Dimensioni interne Internal Size			Potenza Power kW/h	Peso Weight Kg
	L	cm P	H	l	cm p	h		
SPB/1-E	65	65	47	40	44,5	18	2,5	70
SPB/3-E	87	65	47	62	44,5	18	3	92

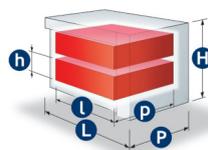


SCALDAPIZZA

SPB/2C-E



SPB/2CCM



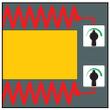
Modello	Dimensioni esterne			Dimensioni interne			Potenza kW/h	Peso Kg
	L	cm P	H	l	cm p	h		
SP/2C-E	95	65	73	70	45	15/15	6	175
SP/2CCM	95	65	73	70	45	15/15	6	175



Struttura monolitica, robusta e compatta, interamente costruita in acciaio inox. Disponibile in 3 diversi modelli, a una o a due camere di cottura.



Piano cottura in refrattario. Le resistenze elettriche corazzate disposte sul piano platea e il piano cielo garantiscono la diffusione uniforme del calore, la capacità di conservazione della temperatura e maggiore efficienza del processo di cottura.



Comandi indipendenti per ogni camera e visualizzazione della temperatura di esercizio tramite display digitale.



Portina frontale con apertura a ribalta e chiusura a battente. L'ampio vetro temperato permette adeguata visibilità all'interno del vano cottura (su mod. SPB/3).



Tutti i dispositivi, i comandi e gli equipaggiamenti sono posizionati e predisposti strutturalmente per agevolare la manovrabilità, le operazioni di pulizia e gli interventi di manutenzione in condizioni di assoluta sicurezza, in conformità alle normative vigenti in materia.