



Forno compatto per la cottura di pizza

Pizza Compact Oven

TECHFOOD®
IDEE NUOVE PER LA RISTORAZIONE



Gustose pizze con la cottura



1

2

3

e sfornate all'istante a tipica del forno a legna

**Gourmet pizzas instantly cooked
with a traditional wood-fired oven effect**

ITA Forno a doppia camera di cottura indipendente a due ante / ribalta.

Regolazione indipendente della temperatura ambiente per ogni singola camera di cottura fino 320° e 350° sul piano di cottura.

Temporizzatore a scalare per ogni singola camera di cottura.

Dimensioni forno mm 550 x 540 x 640 di altezza.

Dimensione delle 2 bocche di cottura mm 410 x 370 x 90 ciascuna.

Cappa di aspirazione provvista di ventola tangenziale a ricircolo interno con cartuccia ricaricabile a carboni attivi.

Vano di mantenimento in caldo sopra cappa di larghe dimensioni utile alla lievitazione e/o scongelamento.

Cottura statica ideale per tutti i tipi pizza fresca rotonda o in teglia, surgelata, con base da farcire o farcita.

Semplice ed elegante design in acciaio inox.

Piano di cottura in materiale refrattario.

La prima vera utilitaria nel prezzo ma totalmente professionale.

ENG Oven with a double cooking chamber with two independent doors.

Independent regulation of the room-temperature: for every single cooking chamber up to 320°, and up to 350° on the cooking top.

Timer for every single cooking chamber.

Oven dimensions mm. 550 x 540 x 640 height.

Cooking chamber dimensions mm. 410 x 370 x 90 each.

Extractor hood with circumferential fan having an internal air recycle system and rechargeable activated carbon cartridge.

Large dimensions chamber placed over the extractor hood useful for keeping warm, defrosting and/or rising the pizzas.

Static cooking system perfect for all kinds of fresh, round or deep-dish pizza, frozen, empty to be filled or already filled with the ingredients pizzas.

Stainless steel simple and elegant design.

Refractory material cooking top.

Incredibly convenient price for a completely professional oven.



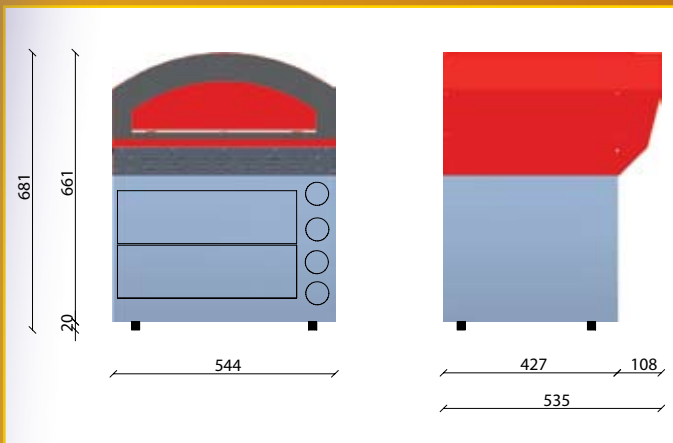
4



5



6



Caratteristiche tecniche

Technical specifications

ITA Macchina da banco in acciaio inox.

Cappa di aspirazione fumi provvista di camera di compensazione e raffreddamento a tripla tecnologia di filtrazione (brevetata) con cartuccia ricaricabile a carboni attivi. Piani di cottura in refrattario pirolitico (autopulente).

Tensione 120/230/380 Vac 50/60 Hz.

Potenza 3000 w.

Dimensioni 544 mm x 535 mm x 681 mm altezza.

Peso massimo con cappa Kg. 42 imballo Kg. 50.

Dimensioni imballo semiamericano con basetta in legno antiribaltamento 750 mm x 750 mm x 700 mm altezza.

ENG Stainless steel counter top machine.

Extractor hood with compensation and cooling chamber with triple filtering technology (patented) and rechargeable activated carbon cartridge.

Pyrolytic refractory (self-cleaning) cooking tops.

Voltage 120/230/380 Vac - 50/60 Hz.

Power 3000 w.

Dimensions 544 mm. x 535 mm. x 681 mm. height.

Maximum weight with extractor hood Kg. 42, with packaging Kg. 50.

Packaging dimensions including an anti-overturning wooden base 750 mm x 750 mm x 700 mm height.

Funzionale ed elegante corner

Functional and charmy corner

ITA Elegante quanto funzionale corner per la presentazione del "sistema" all'interno/esterno del locale, superfici perimetrali personalizzabili in materiale anti U.V. per esterno in quadricomia digitale e foto, provvisto di frigorifero o freezer, piano di lavoro inox, salsiera completa di n°3 bacinelle inox GN 1/6 H 65 con ripiani basculanti inox dal lato operatore e cliente, tendina colorata in ABS classe REI (antincendio) a scelta (colori rosso o giallo standard).

N° 4 ruote di cui 2 fisse e 2 pirottanti con freno, di dimensioni adeguate per il passaggio attraverso normali porte, illuminazione con n° 2 lampade (security) protette in metacrilato, il tutto a norme A.S.L. e da direttive del ministero della sanità, quadro elettrico generale e prese a norme di qualità e sicurezza nel rispetto delle direttive CEE.

ENG Elegant and functional presentation corner for interiors or exteriors. Outside surfaces can be customised with U.V. resistant material with digital four-colour reproduction and photograph. The corner features fridge or freezer, stainless steel working surface, 3 GN 1/6 H 65 stainless steel bowls for sauces that can rotate towards the operator or the client and coloured (red or yellow colours standard) REI class (fireproof) ABS class blind. 4 wheels, 2 fixed and 2 rotating with brake, adequately sized to pass over normal doors, 2 methacrylate protected illumination lamps all in compliance with Local Health Authority regulations and Department of Health directives. Main electrical panel and sockets in compliance with EEC safety directives.



Locandina
Poster / Affichette

Menù da tavolo
Table menu / Menu pour table



Per pizza al taglio e per bruschetta
For pizza by the slice and bruschetta

TECHFOOD
IDEE NUOVE PER LA RISTORAZIONE

Castelnuovo di Sotto (RE) Italy - Via Spallanzani, 8/c - tel. +39 0522 683747 (r.a.)
- www.techfood.it - info@techfood.it