

FORNI PIZZA

PIZZA OVENS • PIZZAÖFEN • FOURS À PIZZA • HORNOS PIZZAS



FORNI LINEA SMALL

SMALL LINE OVENS • ÖFEN LINIE SMALL
FOURS LIGNE SMALL • HORNOS LÍNEA SMALL

I FORNI ELETTRICI LINEA SMALL IDEALI PER PIZZERIA E ROSTICCERIA.

Sono costruiti in acciaio inox, con camera di cottura in lamiera alluminata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna.

EN THE ELECTRIC OVEN SMALL LINE IS IDEAL FOR PIZZA AND ROST FOODS. It is produced in stainless steel and the baking chamber is made in covered aluminium steel plate. Firestone cooking top. Evaporated mineral wool insulation. Armored resistances. Interior lighting.

DE DER ELEKTROOFEN LINIE SMALL IST IDEAL FÜR PIZZERIEN UND ROTISSERIEN. Er ist hergestellt aus Edelstahl mit einer Backkammer aus Aluminiumblech und schamottenstein kochfeld. Isolierung aus Mineralwolle. Ummantelte Heizkörper. Innenbeleuchtung.

FR LE FOUR ÉLECTRIQUE LIGNE SMALL EST IDÉAL POUR PIZZERIAS ET RÔTISSERIES. Il est construit en acier inox, avec une chambre de cuisson en feuille aluminisée. Plan de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Éclairage interne.

ES EL HORNO ELÉCTRICO LÍNEA SMALL ES IDEAL PARA PIZZERÍAS Y ROSTICERÍAS. Está fabricado de acero inoxidable, con cámara de cocción de chapa aluminizada. Superficie de cocción de piedra refractaria. Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas. Iluminación interior.



FORNI ELETTRICI LINEA SMALL

ELECTRIC SMALL LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE SMALL

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL

SMALL B



BASE

BASIC • BASIS • BASE • BÁSICAS

IT

- Camera interna 41x36x11
- Max 1 pizza da 32cm ø per camera
- Temperatura di lavoro max. 320°
- Struttura in lamiera verniciata
- 1 Termostato + 1 timer
- Corrente monofase
- La versione a 2 camere monta 3 resistenze (la centrale lavora per entrambe le camere)
- Camera inferiore ideale per cottura, quella superiore per riscaldare

EN

- Internal chamber 41x36x11
- Max. 1 Pizza diam. 32Cm ø each chamber
- Max. Temperature 320°
- Structure in pre-painted sheet
- 1 Thermostat + 1 timer
- Monophase current
- The 2 chambers version is equipped with 3 heating elements (the central one works for both chambers)
- Lower chamber ideal for cooking, upper chamber to heat up

DE

- Innenkammer 41x36x11
- Max. 1 Pizza 32cm ø je kammer
- Arbeitstemperatur max. 320°
- Aufbau aus lackiertem blech
- 1 Thermostat + 1 timer
- Einphasen-strom
- Doppelkammer version mit 3 heizelementen (das mittlere element arbeitet für beide kammern)
- Untere kammer ideal für das backen, obere kammer für das aufwärmen

FR

- Chambre de cuisson 41x36x11
- Max 1 pizza de 32cm ø pour chambre
- Température de travail max. 320°
- Structure en tôle pre-peinte
- 1 Thermostat + 1 minuterie
- Courant monophasé
- La version à 2 chambres est équipé avec 3 résistances (la centrale travaille pour tous les deux)
- La chambre inferieure est ideale pour la cuisson, la chambre superieure pour re-chauffer

ES

- Cámara interna 41 x 36 x 11
- Máx. 1 Pizza de 32 cm ø por cámara
- Temperatura de funcionamiento máx. 320°
- Estructura de chapa pintada
- 1 Termostato + 1 temporizador
- Corriente monofásica
- La versión con 2 cámaras dispone de 3 resistencias (la central funciona para las dos cámaras)
- Cámara inferior ideal para cocción, la superior para calentar

SMALL C



IN PIÙ

MORE • MEHR • PLUS • MÁS

- Il vetro sullo sportello per controllare il prodotto durante la cottura

- The glass on the door to check the cooking process

- Das glas auf der klappe für die kontrolle des produktes während dem backvorgang

- Le verre sur la porte pour contrôler le produit pendant la cuisson

- Cristal de la puerta para controlar el producto durante la cocción

SMALL E



IN PIÙ

MORE • MEHR • PLUS • MÁS

- Struttura in acciaio inox
- Illuminazione interna
- 4 Resistenze nella versione a due camere
- Maggiore coibentazione e isolamento delle camere tra loro

- Structure in stainless steel
- Internal light
- 4 Heating elements in the 2 chambers version
- Higher insulation and separation of the 2 chambers

- Struktur aus edelstahl
- Innenbeleuchtung
- 4 Heizelemente in der version mit zwei kammern
- Höhere dämmung und isolierung zwischen den kammern

- Structure en acier inox
- Éclairage interne
- 4 Résistances dans la version a deux chambres
- Plus grande isolation et separation des deux chambres de cuisson

- Estructura de acero inoxidable
- Iluminación interna
- 4 Resistencias en la versión con dos cámaras
- Mejor aislamiento entre las cámaras

SMALL G



IN PIÙ

MORE • MEHR • PLUS • MÁS

- Maggiore coibentazione E isolamento delle Camere tra loro
- Maggiore precisione E risparmio energetico
- 2 Termostati per camera
- Vetro sullo sportello Per controllare il prodotto durante la cottura
- Temperatura max. 350°

- Higher insulation and separation of the 2 chambers
- Higher precision and energy saving
- 2 Thermostats on each chamber
- Glass door to check the cooking process
- Max. Temperature 350°

- Höhere dämmung und isolierung zwischen den kammern
- Höhere präzision und energieeinsparung
- 2 Thermostate pro kammer
- Glas auf der klappe für die kontrolle des produktes während dem backvorgang
- Max. Temperatur 350°

- Plus grande isolation et separation des deux chambres de cuisson
- Plus grande precision et economie d'energie
- 2 Thermostats pour chaque chambre
- Le verre sur la porte pour contrôler le produit pendant la cuisson
- Température max. 350°

- Mejor aislamiento entre las cámaras
- Más precisión y ahorro energético
- 2 Termostatos por cámara
- Cristal de la puerta para controlar el producto durante la cocción
- Temperatura máx. 350°

FORNI ELETTRICI LINEA SMALL B

ELECTRIC SMALL B LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE SMALL B

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL B

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL B

restoitalia



	SMALL B	SMALL B2
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	41 36 11	41 36 11(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	55 43 25,5	55 43 43,5
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	60 50 28	60 50 46
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	1.6	2.4
VOLT	230	230
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	0/320°	0/320°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	17	29
TOTALE PIZZE Ø 33 cm TOTAL PIZZA Ø 33 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 33 CM TOTAL DES PIZZAS Ø 33 cm TOTAL PIZZAS Ø 33 cm		
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020121001B	7020121002B

FORNI ELETTRICI LINEA SMALL C

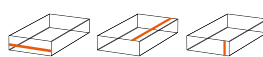
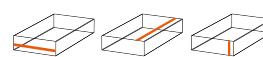
ELECTRIC SMALL C LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE SMALL C

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL C

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL C



	SMALL C	SMALL C2
		
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	41 36 11	41 36 11(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	55 43 25,5	55 43 43,5
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	60 50 28	60 50 46
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	1.6	2.4
VOLT	230	230
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	0/320°	0/320°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	17	29
TOTALE PIZZE Ø 33 cm TOTAL PIZZA Ø 33 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 33 CM TOTAL DES PIZZAS Ø 33 cm TOTAL PIZZAS Ø 33 cm		
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020121001C	7020121002C

FORNI ELETTRICI LINEA SMALL E

ELECTRIC SMALL E LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE SMALL E

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL E

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL E



	SMALL E	SMALL E2
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	41 36 11	41 36 11(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	55 43 25,5	55 43 43,5
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	60 50 28	60 50 46
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	1.6	3.2
VOLT	230	230
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	0/320°	0/320°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	17	29
TOTALE PIZZE Ø 33 cm TOTAL PIZZA Ø 33 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 33 CM TOTAL DES PIZZAS Ø 33 cm TOTAL PIZZAS Ø 33 cm		
CODICE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020121001E	7020121002E

FORNI ELETTRICI LINEA SMALL G

ELECTRIC SMALL G LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE SMALL G

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL G

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL G



	SMALL - G	SMALL - G2
		
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	41 36 11	41 36 11(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	55 43 25,5	55 43 43,5
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	60 50 28	60 50 46
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1	2
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	1.6	3.2
VOLT	230	230
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	0/350°	0/350°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	17	30
TOTALE PIZZE Ø 33 cm TOTAL PIZZA Ø 33 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 33 CM TOTAL DES PIZZAS Ø 33 cm TOTAL PIZZAS Ø 33 cm		
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020121001G	7020121002G

FORNI ELETTRICI LINEA SMALL S

ELECTRIC SMALL S LINE OVENS

ELEKTROÖFEN LINIE SMALL S

FOURS ÉLECTRIQUES LIGNE SMALL S

HORNOS ELÉCTRICOS LÍNEA SMALL S



Struttura robusta e compatta, studiata per sovrapporre altri forni

- Realizzato totalmente in acciaio inox
- Resistenze corazzate in acciaio
- Griglia di cottura in acciaio cromato
- Pannello di chiusura bocca di carico
- Pannelli isolanti a norma per un ottimo isolamento su tutte le superfici del forno
- Temperatura di lavoro regolabile 0/320°C
- Timer per la regolazione del tempo di cottura
- Manopola ad elevata resistenza termica
- Spia luminosa per la segnalazione presenza rete
- Cassetto raccogli briciole

Robust and compact, designed specifically to overlay other ovens

- Made entirely of stainless steel
- Heating elements made of steel
- Cooking grill in chromed steel
- Closure panel loading mouth
- Insulation panels to standards for excellent insulation on all surfaces of the oven
- Temperature range adjustable 0/320°C
- Timer for setting the cooking time
- Knob with high thermal resistance
- Lamp for signaling network presence
- Crumb tray

Robust und kompakt, zur Überlagerung auf andere Öfen

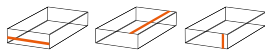
- Komplette aus Edelstahl
- Heizelemente aus Stahl
- Grillrost aus verchromtem Stahl
- Verschlussplatte Lade Mund
- Isolationspaneeleum Standards für hervorragende Isolierung auf allen Oberflächen des Ofens
- Temperaturbereich einstellbar 0/320°C
- Timer zur Einstellung der Kochzeit
- Regler mit hoher Wärmebeständigkeit
- Lampe für die Signalisierung Netzwerkpräsenz
- Krumebehälter

Robuste et compact, conçu de superposer d'autres fours

- Fabriqué entièrement en acier inox AISI 304
- Les éléments chauffants en acier
- Grille de cuisson en acier chromé
- Panneau de fermeture chargement bouche
- Panneaux d'isolation aux normes pour une excellente isolation sur toutes les surfaces du four
- Plage de température réglable 0/320°C
- Minuterie pour régler le temps de cuisson
- Bouton à haute résistance thermique
- Lampe de signalisation présence réseau
- Plateau miette

Robusto y compacto, diseñado superponer otros hornos

- Fabricado totalmente en acero inoxidable
- Resistencias de acero
- Parrilla de cocción de acero cromado
- Boca panel de cierre de carga
- Paneles de aislamiento a los estándares para un excelente aislamiento en todas las superficies del horno
- Rango de temperatura ajustable 0/320°C
- Temporizador para el ajuste del tiempo de cocción
- El mando con alta resistencia térmica
- Lámpara de señalización de presencia en la red
- Bandeja de residuos

	SMALL S
	
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm INNENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS INTERNES cm DIMENSIONES INTERIORES cm	37 35 5
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm AUSSENABMESSUNGEN cm DIMENSIONS EXTERNES cm DIMENSIONES EXTERIORES cm	50 42 21
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG cm DIMENSIONS EMBALLAGE cm DIMENSIONES DEL EMBALAJE cm	54 55 25
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n° BACKKAMMER n° CHAMBRE DE CUISSON n° CÁMARA DE COCCIÓN n°	1
POTENZA KW POWER KW - LEISTUNG KW PUISSANCE KW - POTENCIA KW	1.6
VOLT	230
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C - TEMPERATUR °C TEMPÉRATURE °C - TEMPERATURA °C	0/320°
PESO Kg WEIGHT Kg - GEWICHT Kg POIDS Kg - PESO Kg	14
TOTALE PIZZE Ø 35 cm TOTAL PIZZA Ø 35 cm GESAMTZAHL PIZZEN Ø 35 cm TOTAL DES PIZZAS Ø 35 cm TOTAL PIZZAS Ø 35 cm	
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7020121001S