



PizzaGroup

Forni Elettrici Entry Max



ELECTRIC OVENS ENTRY MAX
ELEKTRISCHE ÖFEN ENTRY MAX
FOURS ELECTRIQUES ENTRY MAX
HORNOS ELECTRICOS ENTRY MAX
ЭЛЕКТРОПЕЧИ ENTRY MAX

FORNI ENTRY MAX

CONVENIENZA E PRATICITÀ
CONVENIENCE AND PRACTICALITY
VORTEILE UND ZWECKMÄSSIGKEIT
CONVENANCE ET PRATICITE
CONVENIENCIA Y PRACTICIDAD
ВЫГОДА И ПРАКТИЧНОСТЬ



ENTRY MAX 8



ITA Si tratta di forni elettrici con piano refrattario in platea e resistenza corazzata in acciaio, posizionate a scalare (tranne per i modelli 4 e 8) sul cielo per garantire un minor calo della temperatura nella zona adiacente all'apertura. Ne esistono 8 modelli (4 monocamera e 4 bicamera) di dimensioni camera diverse. I forni monocamera possono essere sovrapposti fino a 2 pezzi senza bisogno di un raccordo camino. Sono forni con facciata e porte in acciaio con vetro, con termometro meccanico, due termostati meccanici per camera, luce camera con buona tenuta e un interruttore generale per camera. Ogni camera pertanto è totalmente indipendente. Sono isolati termicamente mediante un materassino. I modelli 6L, 9, 12L e 18 sono dotati di maniglione mentre tutti gli altri hanno la maniglia sul lato sinistro. Su richiesta possono essere prodotti "tutto refrattario" e alcuni modelli monofase.

UK These are electric ovens with a top refractory surface and steel armoured heating elements installed at decreasing intervals (except for models 4 and 8) on the top to minimise the drop in temperature in the areas near the opening. There are 8 models (4 single-chamber and 4 double-chamber) with different chamber dimensions. Up to 2 single-chamber ovens can be placed on top of each other without the need for an exhaust connection. These ovens have a stainless steel front and stainless steel door with glass, with a mechanical thermometer, two mechanical thermostats per chamber, heat resistant light and a main switch for each chamber. Therefore, each chamber is fully independent. The insulation is evaporated fibreglass. The 6L, 9, 12L and 18 models are fitted with a large front handle, whereas the other models have a handle on the left side. Upon request they can be produced in a "full refractory stone" version and for single-phase operation (some models only).

DE Es handelt sich um Elektroöfen mit Boden aus Schamottstein und gepanzertem Heizwiderstand aus Stahl, die stufenförmig (außer für die Modelle 4 und 8) in Richtung Decke ansteigen, damit die Temperatur am Öffnungsbereich möglichst wenig fällt. Es gibt 8 Modelle (4 mit einer Kammer und 4 mit zwei Kammern), mit verschiedenen Abmessungen der Kammer. Von den Öfen mit einer Kammer können bis zu 2 Stück ohne Kaminanschluss übereinander gestellt werden. Front und Türen des Ofens sind aus Stahl mit Glasscheibe,

mit analogem Thermometer, zwei mechanischen Thermostaten je Kammer, Kammerbeleuchtung mit guter Hitzebeständigkeit und einem Hauptschalter pro Kammer. Jede Kammer ist vollständig unabhängig. Für die Wärmeisolierung wird eine Matte verwendet. Die Modelle 6L, 9, 12L und 18 besitzen einen durchgehenden Griff, alle anderen einen Griff auf der linken Seite. Auf Anfrage können sie mit „Vollschamott-Kammer“ hergestellt werden, einige Modelle mit Einphasen-Spannung.

FR Il s'agit de fours électriques avec plan réfractaire sur la sole et résistance blindée en acier, positionnée de manière échelonnée (sauf pour les modèles 4 et 8) sur la voûte afin de garantir une baisse de la température plus réduite dans la zone adjacente à l'ouverture. Il existe 8 modèles (4 à une chambre et 4 à deux chambres) avec des dimensions de chambre différentes. Il est possible de superposer jusqu'à 2 fours à une chambre sans raccord de conduit de cheminée. Ce sont des fours avec façade et portes en acier avec vitre, thermomètre mécanique, deux thermostats mécaniques par chambre, éclairage chambre avec bonne isolation et un interrupteur général par chambre. Chaque chambre est donc totalement indépendante. L'isolation est en laine de roche. Les modèles 6L, 9, 12L et 18 sont équipés d'une grande poignée tandis que tous les autres ont la poignée sur le côté gauche. Sur demande, ils peuvent être produits entièrement en réfractaire et certains modèles en version monophasée.

ES Se trata de hornos eléctricos con superficie refractaria en la solera y resistencias blindadas de acero, colocadas gradualmente (excepto para los modelos 4 y 8) en el techo para garantizar un menor descenso de la temperatura en la zona contigua a la apertura. Existen 8 modelos (4 monocámara y 4 bicámara) con dimensiones de cámara distintas. Los hornos monocámara pueden superponerse hasta un máximo de 2 unidades sin necesidad de empalme con chimenea. Son hornos con frente y puertas de acero con cristal, con termómetro mecánico, dos termostatos mecánicos por cámara, luz de la cámara con buen aislamiento y un interruptor general por cámara. Así pues, cada cámara es totalmente independiente. El aislamiento es de lana mineral vaporizada. Los modelos 6L, 9, 12L y 18 tienen asa, mientras que los demás tienen la manija en el lado izquierdo. Bajo pedido están disponibles con "todo refractario" y algunos modelos con alimentación monofásica.

FORNI ELETTRICI A CONTROLLO MECCANICO

**Electric ovens with
mechanical control**

**Elektrische öfen mit
Mechanischer Steuerung**

**Fours électriques
avec contrôle mécanique**

**Hornos electricos
con control mecánico**

**электрические печи с
механическим управлением**

RU Речь идет об электропечах с огнеупорной поверхностью на поде и стальными ТЭНами, расположенными ступенчато (кроме моделей 4 и 8) на своде, чтобы обеспечить меньшее падение температуры рядом с дверью. Существует 8 моделей этих печей (4 однокамерные и 4 двухкамерные) с разными размерами камеры. Однокамерные печи могут быть поставлены друг на друга в количестве до 2 штук без необходимости соединения с дымоходом. Это печи с передней панелью и дверцами из нержавеющей стали со стеклом, с механическим термометром, с двумя механическими термовыключателями в каждой камере, с подсветкой камеры с хорошей теплоизоляцией и главным выключателем для каждой камеры. Каждая камера является полностью независимой. Изоляция выполнена из минеральной ваты. Модели 6L, 9, 12L и 18 оснащены рукояткой, а у всех других моделей есть ручка на левой стороне двери. По заявке некоторые модели могут быть изготовлены целиком огнеупорными, а другие модели - с однофазным питанием.

FORNI ENTRY MAX	modello model Modell modèle modelo Модель	ENTRY MAX 4	ENTRY MAX 6	ENTRY MAX 6L	ENTRY MAX 9	ENTRY MAX 8	ENTRY MAX 12	ENTRY MAX 12L	ENTRY MAX 18
Temperatura d'esercizio Working temperature Arbeitstemperatur Température de travail Temperatura de trabajo Рабочая температура	°C	450 max							
Alimentazione Power supply Spannung Alimentation Alimentación Питание	Volt	400 3Ph 50 Hz							
Potenza assorbita Absorbed power Leistungsaufnahme Puissance absorbée Potencia absorbida Потребляемая мощность	kW	5,6	9,3	9,9	12,9	11,2	18,6	19,8	25,8
Dimensioni camera Chamber sizes Kammer Abmessungen Dimensions chambre Dimensiones cámara Размеры камеры	l x p x h cm	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
	tutto refrattario	67x68,5x13,5	67x103,5x13,5	102x68,5x13,5	102x103,5x13,5	67x68,5x13,5	67x103,5x13,5	102x68,5x13,5	102x103,5x13,5
Dimensioni esterne External sizes Außenabmessungen Dimensions extérieures Dimensiones externas Внешние размеры	l x p x h cm	99x92x38	99x127x38	134x92x38	134x127x38	99x92x68	99x127x68	134x92x68	134x127x68
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage Dimensiones embalaje Размеры упаковки	l x p x h cm	102x99x53	104x135x53	137x101x53	137x128x54,5	102x99x82	104x135x82	137x101x82	137x128x83,5
Volume Volume Volumen Volume Volumen Объем	m³	0,54	0,74	0,73	0,96	0,83	1,15	1,13	1,43
Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto Вес нетто	kg	74	97	97	130	149	175	177	235
	tutto refrattario	96	128	127	173	193	237	237	321
Peso lordo Gross weight Brutto Gewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	kg	88	115	115	156	165	194	196	263
	tutto refrattario	110	146	145	199	209	256	256	349

Legenda

Key
Zeichenerklärung
Légende
Leyenda
Условные обозначения

TUTTO REFRATTARIO

Versione "Tutto refrattario"
"Full refractory stone" version
Version "Vollschamott Kammer"
Version "Chambre toute réfractaire"
Versión "Cámara completamente refractaria"
Модель "Все из огнеупорного материала"

