



PizzaGroup

Forni Elettrici Professional

ACTIVESTONE



ELECTRIC OVENS PROFESSIONAL
ELEKTRISCHE ÖFEN PROFESSIONAL
FOURS ELECTRIQUES PROFESSIONAL
HORNOS ELECTRICOS PROFESSIONAL
ЭЛЕКТРОПЕЧИ PROFESSIONAL

FORNI PROFESSIONAL

ESTETICA E SOLIDITÀ

AESTHETICS AND SOLIDITY
ÄSTHETIK UND ZUVERLÄSSIGKEIT
ESTHETIQUE ET SOLIDITE
ESTETICA Y SOLIDEZ
ЭСТЕТИКА И ПРОЧНОСТЬ

TEMPERATURA UNIFORME

TEMPERATURE UNIFORMITY
TEMPERATURGLEICHMÄSSIGKEIT
UNIFORMITE DE TEMPERATURE
UNIFORMIDAD DE TEMPERATURA
РАВНОМЕРНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

ELEVATE PRESTAZIONI E AFFIDABILITÀ

HIGH PERFORMANCE AND RELIABILITY
HOHE LEISTUNG
UND ZUVERLÄSSIGKEIT
PRESTATIONS ELEVEES ET FIABILITE
ALTAS PRESTACIONES Y FIABILIDAD
ВЫСОКИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ
ХАРАКТЕРИСТИКИ И НАДЕЖНОСТЬ

DESIGN INNOVATIVO

INNOVATIVE DESIGN
INNOVATIVEN DESIGN
DESIGN INNOVANT
DISEÑO INNOVADOR
ИННОВАЦИОННЫЙ ДИЗАЙН

MANUTENZIONE SEMPLIFICATA

SIMPLIFIED MAINTENANCE
EINFACHE MASCHINENERWARTUNG
MAINTENANCE SIMPLIFIEE
MANUTENCION SIMPLIFICADA
УПРОЩЕННОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

UNA NATURALE INCLINAZIONE AL SUCCESSO

DEFINITELY DESTINATED TO SUCCESS
DER NATÜRLICHE WEG ZUM ERFOLG
NATURELLEMENT VOUES AU SUCCES
UNA NATURAL INCLINACION AL EXITO
ЕСТЕСТВЕННАЯ СКЛОННОСТЬ К УСПЕХУ





**CONSUMI RIDOTTI GRAZIE AL
NUOVO SISTEMA DI ISOLAMENTO E
ALL'ACTIVESTONE®**

**Reduction energy consumption
thanks to the new isolation
system and to the Activestone®**

**Energieersparnis dank
des neuen Isolationssystems
und Activestone®**

**Economie d'Énergie grâce au
nouveau système d'isolation
et à l'Activestone®**

**Consumos de energia acortados
gracias al nuevo sistema de
aislamiento y a la Activestone®**

**Энергопотребление уменьшено
благодаря новой системе изоляции и
системе Activestone®**

ITA La nostra gamma di forni Professional è stata progettata per unire le elevate prestazioni e l'affidabilità ad un design innovativo. È un forno elettrico disponibile in 32 modelli: meccanici (tradizionale e speciale "S") e digitali (tradizionale e speciale "S") per cucinare da 4 a 18 pizze diametro 34 cm. Nella versione meccanica la regolazione avviene tramite i termostati di temperatura del cielo e della platea e viene visualizzata sul termometro digitale. La versione digitale è invece dotata di una scheda elettronica che permette di programmare l'accensione, il fine cottura e due impostazioni di lavoro (pieno ritmo/P2 e lavoro non continuativo/P1). Entrambe le versioni hanno termostato di sicurezza e camere indipendenti. Hanno facciata in acciaio, corpo preverniciato, porta in acciaio con vetro bilanciata grazie ad una molla con tirante regolabile, un pomello per l'apertura o la chiusura dello scarico del vapore e maniglie atermiche. Le camere di cottura sono in acciaio inox e illuminate da un kit luce con lampadina ad alta tenuta termica. Tutti i nostri forni Professional hanno la platea a riscaldamento Activestone® (vedere scheda Activestone®) e resistenza corazzata in acciaio a vista sul cielo. Nei forni speciali (S) viene montata una pietra refrattaria sopra la resistenza a vista del cielo per una miglior tenuta ed uniformità della temperatura. Per mantenere fresca la zona circostante il forno, abbiamo rivolto particolare attenzione all'isolamento grazie a strati di lana aggiuntiva. Su richiesta, alcuni modelli, possono essere prodotti con voltaggio monofase (vedere listino). A completamento di questa gamma di forni offriamo gli accessori: i supporti in acciaio inox, le cappe di aspirazione e le celle neutre in inox.

UK Our Professional range of ovens was designed in order to combine high levels of performance and reliability with an innovative design. It is an electric oven available in 32 models: mechanical (traditional and special "S") and digital (traditional and special "S") for baking 4 to 18 pizzas with a diameter of 34 cm. In the mechanical version, the temperature is set by the top and bottom thermostats and is displayed on the digital thermometer. The digital version has instead an electronic card that is used to program the start, end of baking and two work settings (continuous/P2 and non-continuous/P1). Both versions have a safety thermostat and independent chambers. They

have a steel front, pre-painted body, steel door with glass, a knob for opening and closing the steam exhaustor and non-thermal handles. The door is balanced thanks to a spring with an adjustable tie-rod. The baking chambers are in stainless steel and illuminated by light kits with heat resistant lamps. All of our Professional ovens have bottom heating with Activestone® (see Activestone® card) and an in view top stainless steel armoured heating element. In the special ovens (S), refractory bricks are installed above the in view top heating elements to improve temperature uniformity and retention. To keep the area around the oven cool, we have placed particular attention on the insulation with additional fibreglass layers. Upon request, some models can be produced with single-phase voltage (see price list). We offer many accessories to complete this oven range: stainless steel stands, suction hoods and neutral stainless steel cupboards.

DE Unsere Produktreihe der Öfen Professional wurde entwickelt, um hohe Leistung und Zuverlässigkeit mit einem innovativen Design zu verbinden. Der Elektroofen ist in 32 Modellen erhältlich: mechanisch (herkömmlich und Spezial "S") und digital (herkömmlich und Spezial "S") für das Backen von 4 bis 18 Pizzen mit einem Durchmesser von 34 cm. In der mechanischen Ausführung erfolgt die Einstellung über die Temperaturthermostate von Ober- und Unterhitze und wird über das digitale Thermometer angezeigt. Die digitale Ausführung besitzt dagegen eine Platine, mit der Einschaltung, Backende und zwei Arbeitseinstellungen (voller Rhythmus/P2 und kontinuierlicher Betrieb/P1) programmiert werden können. Beide Ausführungen besitzen ein Sicherheitsthermostat und unabhängige Kammern. Die Fronten sind aus Stahl, der Korpus ist vorlackiert, die Stahltür besitzt eine Scheibe, die dank einer Feder mit einstellbarem Zug ausgeglichen werden kann, einen Knauf für das Öffnen oder Schließen des Dampfabzugs und athermische Griffe. Die Backkammern sind aus Edelstahl und werden von einem Lampenset beleuchtet, mit einer Birne mit hohem Widerstand gegen Hitze. Alle unsere Öfen Professional besitzen einen Boden mit Heizung Activestone® (siehe Datenblatt Activestone®) und sichtbare, gepanzerte Heizwiderstände an der Decke. In den Spezialöfen (S)

wird über dem sichtbaren Widerstand der Decke ein Schamottstein angebracht, damit die Temperatur besser gehalten und gleichmäßig verteilt wird. Um den an den Ofen angrenzenden Bereich kühl zu halten, haben wir besondere Sorgfalt auf die Isolierung durch zusätzliche Schichten Gesteinswolle gelegt. Auf Anfrage können einige Modelle mit Spannung Monophase hergestellt werden (siehe Preisliste). Zur Vervollständigung dieser Ofenreihe bieten wir Zubehör an: Halterungen aus Edelstahl, Abzugshauben und neutrale Zellen aus Edelstahl. **FR** Notre gamme de fours Professional a été conçue pour unir prestations et fiabilité élevées à un design innovant. C'est un four électrique disponible en 32 modèles: mécaniques (traditionnel et spécial "S") et digitales (traditionnel et spécial "S") pour cuisiner de 4 à 18 pizzas de 34 cm de diamètre. Dans la version mécanique, le réglage s'effectue moyennant les thermostats de température de la voûte et de la sole et celui-ci est visualisé sur le thermomètre digital. La version digital est par contre équipée d'une carte électronique permettant de programmer l'allumage, la fin de cuisson et deux configurations de travail (plein rythme/P2 et travail non continu/P1). Les deux versions ont un thermostat de sécurité et des chambres indépendantes. Ils ont une façade en acier, un corps pré-peint, une porte en acier avec vitre équilibrée grâce à un ressort avec tirant réglable, un bouton pour l'ouverture ou la fermeture de l'évacuation de la vapeur et des poignées athermiques. Les chambres de cuisson sont en acier inox et éclairées par un kit d'éclairage avec ampoule à haute isolation thermique. Tous nos fours Professional ont la sole avec chauffage Activestone® (voir fiche Activestone®) et résistance blindée en acier apparente sur la voûte. Sur les fours spéciaux (S), une pierre réfractaire est montée sur la résistance apparente de la voûte pour une tenue et une uniformité meilleures de la température. Afin de maintenir fraîche la zone autour du four, nous avons fait particulièrement attention à l'isolation en ajoutant des couches de laine. Sur demande, certains modèles peuvent être produits avec un voltage monophasé (voir tarif). Pour compléter cette gamme de fours, nous offrons les accessoires: les supports en acier inox, les hottes d'aspiration et les armoires neutre en acier inox.

FORNI PROFESSIONAL



A controllo digitale. Digital control.
Digitale Steuerung. A contrôle digital.
A control digital. С цифровым
управлением



A controllo meccanico. Mechanical
control. Mechanische Steuerung.
A contrôle mécanique. A control
mecánico. С механическим управлением

FORNI A CONTROLLO DIGITALE E MECCANICO

Ovens with mechanical
and digital control

Öfen mit mechanischer
und digitaler Steuerung

Fours à contrôle mécanique
et digital

Hornos con control mecánico
y digital

Печи с механическим и
цифровым управлением



ES Nuestra gama de hornos Professional está concebida para unir las altas prestaciones y la fiabilidad con un diseño innovador. Es un horno eléctrico disponible en 32 modelos: mecánicos (tradicional y especial "S") y digitales (tradicional y especial "S") para cocinar de 4 a 18 pizzas de 34 cm de diámetro. En la versión mecánica, la regulación se realiza mediante los termostatos de temperatura del techo y de la solera, y se muestra en el termómetro digital. En cambio, la versión digital incluye una tarjeta electrónica que permite programar el encendido, el fin de cocción y dos configuraciones de funcionamiento (pleno rendimiento/P2 y funcionamiento no continuo/P1). Las dos versiones incluyen termostato de seguridad y cámaras independientes. Presentan frente de acero, cuerpo prepintado, puerta de acero con cristal equilibrada gracias a un muelle con tirante regulable, un pomo de apertura y cierre de la salida del vapor y manijas atóricas. Las cámaras de cocción son de acero inox y están iluminadas por un kit de luz con bombilla de alto aislamiento térmico. Todos nuestros hornos Professional tienen calentamiento Activestone® en la solera (vea la ficha Activestone®) y resistencia blindada de acero visible en el techo. Los hornos especiales (S) incorporan una piedra refractaria por encima de la resistencia visible del techo

para un mejor mantenimiento y uniformidad de la temperatura. Para mantener fresca la zona que rodea el horno, hemos dedicado una especial atención al aislamiento mediante capas de lana adicional. Bajo pedido, algunos modelos están disponibles con voltaje monofásico (vea la lista de precios). Para completar esta gama de hornos, ofrecemos los siguientes accesorios: soportes de acero inoxidable, campanas extractoras y muebles neutros en acero inoxidable.

RU Модельный ряд печей Professional был спроектирован для того, чтобы совместить высокие эксплуатационные характеристики и надежность с инновационным дизайном. Мы предлагаем 32 модели этой электропечи: с механическим управлением (традиционная и специальная "S") и с цифровым управлением (традиционная и специальная "S"), чтобы выпекать от 4 до 18 пицц диаметром 34 см. В механической версии печи регулировка температуры осуществляется при помощи терморегуляторов свода и пода и отображается на цифровом термометре. Цифровая версия оснащена электронным контроллером, позволяющим программировать включение, окончание выпекания и два режима работы (работу

на полную мощность/P2 и работу с перерывами/P1). У обеих версий предусмотрен предохранительный термостат и независимое управление каждой камерой. передняя панель печей Professional выполнена из нержавеющей стали; стальная дверь со стеклом, сбалансированная пружиной с регулируемой тягой; ручка для открытия или закрытия выпуска пара и атермические ручки. Пекарные камеры сделаны из нержавеющей стали и освещены комплектом осветительных приборов с лампочкой с высокой термоизоляцией. Весь модельный ряд печей Professional имеет под с запатентованной системой нагрева Activestone® (смотреть технические характеристики Activestone®) и открытые стальные ТЭНы на своде. В специальных печах (S) монтируется огнеупорный камень сверху, открытых ТЭНов на своде для лучшей теплоизоляции и равномерного распределения температуры. Для обеспечения нормального микроклимата около печи, применена дополнительная теплоизоляция. Под заказ некоторые модели могут быть изготовлены с однофазным напряжением питания (смотреть прайс-лист). В качестве опций к этой серии предлагаются подставки из нержавеющей стали, вытяжные зонты, и нейтральные шкафы из нержавеющей стали.

FORNI PROFESSIONAL		modello model Modell modèle modelo Модель	PR M4 PR MS4 PR D4 PR DS4	PR M6 PR MS6 PR D6 PR DS6	PR M6L PR MS6L PR D6L PR DS6L	PR M9 PR MS9 PR D9 PR DS9	PR M8 PR MS8 PR D8 PR DS8	PR M12 PR MS12 PR D12 PR DS12	PR M12L PR MS12L PR D12L PR DS12L	PR M18 PR MS18 PR D18 PR DS18
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 3 Ph 50 Hz							
Potenza assorbita Absorbed power Leistungsaufnahme Puissance absorbée Potencia absorbida Потребляемая мощность		M/D kW	7,30	11,80	11,15	13,85	14,60	23,60	22,30	27,70
		MS/DS	6,60	10,98	9,90	12,60	13,20	21,96	19,80	25,20
Dimensioni camera Chamber sizes Kammer Abmessungen Dimensions chambre Dimensiones cámara Размеры камеры		lxpxh cm	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15
Dimensioni esterne External sizes Außenabmessungen Dimensions extérieures Dimensiones externas Внешние размеры		lxpxh cm	106x102x40	106x137x40	141x102x40	141x137x40	106x102x80	106x137x80	141x102x80	141x137x80
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage Dimensiones embalaje Размеры упаковки		lxpxh cm	112x110x54	147x112x54	112x147x54	145x147x54	112x110x84	147x112x84	112x147x84	145x147x84
Volume Volume Volumen Volume Volumen Объем		m³	0,67	0,89	0,89	1,15	1,04	1,38	1,38	1,79
Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto Вес нетто		M/D kg	115	143	153	167	166	217	228	291
		MS/DS	129	159	170	195	194	257	267	351
Peso lordo Gross weight Brutto Gewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто		M/D kg	132	164	174	192	184	240	251	319
		MS/DS	146	184	195	222	212	280	290	379

Legenda

Key
Zeichenerklärung
Légende
Leyenda
Условные обозначения

VERSIONE "S" / "S" version / Version "S" / Version "S" / Versión "S" / Модель "M"

Refrattari sul cielo con resistenze a vista e refrattari sulla platea con riscaldamento "ACTIVESTONE®"

Refractory bricks with heating elements at sight on the top and refractory bricks with "ACTIVESTONE®" heating on the bottom

Schamottziegeln mit Heizungselementen in Sicht oben und Schamottziegeln mit "ACTIVESTONE®" Heizung unten

Réfractaires sur la voûte avec résistances à vue et réfractaires sur la sole avec chauffage "ACTIVESTONE®"

Ladrillos refractarios arriba con resistencias a vista y ladrillos en la superficie de cocción con calentamiento "ACTIVESTONE®"

Огнеупорные материалы на своде с открытыми нагревательными элементами и огнеупорные материалы на поде с системой нагрева "ACTIVESTONE®"

