

MEDIUM · LINEA X/30, X/36, XR/36

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN / HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

IT Tre serie di forni elettrici professionali che si collocano nel segmento MEDIUM: quattro modelli per pizza da 30cm (X/30), otto modelli per pizza da 36cm (X/36) e la nuova versione con camera interamente refrattaria per pizza da 36cm di diametro (XR/36). Questo segmento è caratterizzato da elevati standard costruttivi e solidità, associati a un ottimo rapporto qualità/prezzo. Di serie: frontali in acciaio inox, controllo con termostati meccanici indipendenti per cielo e platea, isolamento con lana di roccia evaporata ad alta densità, piano di cottura in pietra refrattaria, pirometro e illuminazione interna.

FR Trois séries de fours électriques professionnels qui se situent dans le segment Medium : quatre modèles pour pizza de 30 cm (X/30), huit modèles pour pizza de 36 cm (X/36) et la nouvelle version avec chambre entièrement réfractaire pour pizza de 36 cm de diamètre (XR/36). Ce segment se caractérise par des normes élevées de construction et de solidité, alliées à un excellent rapport qualité/prix. De série : façades en acier inoxydable, commande avec thermostats mécaniques indépendants pour la voûte et la sole, isolation avec laine de roche évaporée à haute densité, plan de cuisson en pierre réfractaire, pyromètre et éclairage intérieur.

ES Tres series de hornos eléctricos profesionales pertenecientes al segmento MEDIUM: cuatro modelos para pizza de 30cm (X/30), ocho modelos para pizza de 36cm (X/36) y la nueva versión con cámara completamente refractaria de 36cm de diámetro (XR/36). Este segmento se caracteriza por estándares elevados de construcción y por la solidez, asociados a una relación óptima calidad/precio. De serie: frontales de acero inoxidable, control mediante termostatos mecánicos independientes para bóveda y solera, aislamiento en lana de roca evaporada de densidad elevada, solera de piedra refractaria, pirómetro e iluminación interior.

EN Three series of professional electric ovens in the MEDIUM section: four models for 30cm (X/30) pizza, eight models for 36cm (X/36) pizza, and the new 36 cm diameter (XR/36) version with fully refractory pizza chamber. This section is characterized by high constructive standards and solidity, associated with an excellent quality/price ratio.

Standard: stainless steel front, control with independent mechanical thermostats for ceiling and bedplate, high-density rock wool insulation, refractory stone baking surface, pyrometer, internal lighting.

DE Drei Serien professioneller Elektroöfen bilden das MEDIUM-Segment: vier 30-cm-Pizzaofenmodelle (X/30), acht 36-cm-Pizzaofenmodelle (X/36) und die neue Version, mit einer komplett feuerfesten Pizzaofenkammer mit einem Durchmesser von 36 cm (XR/36). Dieses Segment zeichnet sich durch hohe Konstruktionsstandards und Robustheit sowie ein hervorragendes Preis-/Leistungsverhältnis aus.

Serienstandard: Edelstahlfronten, Steuerung mit unabhängigen, mechanischen Thermostaten für Decke und Boden, Isolierung mit hochdichter Steinwolle, feuerfester Pizzastein, Pyrometer und Innenbeleuchtung.

RU Три серии профессиональных электрических печей для сегмента среднего класса: четыре модели для изготовления пиццы диаметром 30 см (X/30), восемь моделей для изготовления пиццы диаметром 36 см (X/36) и новая версия печи с полностью огнеупорной камерой для изготовления пиццы диаметром 36 см (XR/36). Данный сегмент характеризуется высокими производственными стандартами и прочностью, а также оптимальным соотношением цены и качества.

Серийное оборудование: передняя панель из нержавеющей стали; в верхней и нижней частях корпуса располагаются независимые механические терморегуляторы; изолирующий материал изготовлен из сухой минеральной ваты высокой плотности; варочная панель - из огнеупорного камня; пиrometer и внутреннее освещение.



LINEA X/30
ø 30 cm.

>>> pg. 30



LINEA X/36
ø 36 cm.

>>> pg. 32



LINEA XR/36
ø 36 cm.

>>> pg. 36



LINEA X/30 · MEDIUM

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN /
HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



X 4/30

ø 30 cm.

FINISHING

A



X 44/30

ø 30 cm.

FINISHING

A



X 6/30

ø 30 cm.

FINISHING

A



X 66/30

ø 30 cm.

FINISHING

A

MOD.								
X 4/30	4	30 cm.	610x610x h.140 mm.	900x735x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	4,2 KW	50-500 C°	76 ca. Kg.
X 44/30	4	30 cm.	610x610x h.140 mm.	900x735x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	8,4 KW	50-500 C°	132 ca. Kg.

MOD.								
X 6/30	6	30 cm.	610x915x h.140 mm.	900x1020x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	7,2 KW	50-500 C°	104 ca. Kg.
X 66/30	6	30 cm.	610x915x h.140 mm.	900x1020x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	14,4 KW	50-500 C°	176 ca. Kg.

Accessori forni pg. 62 / Ovens accessories pg. 62 / Accessoires de fours pg. 62 / Pizzaöfenzubehör pg. 62 / Hornos accesorios pg. 62 / духовок Аксессуары pg. 62

LINEA X/36 · MEDIUM

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN /
HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



X 4/36

ø 36 cm.

FINISHING

A



X 44/36

ø 36 cm.

FINISHING

A



X 6/36

ø 36 cm.

FINISHING

A



X 66/36

ø 36 cm.

FINISHING

A

MOD.								
X 4/36	4	36 cm.	720x720x h.140 mm.	1010x850x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	6 KW	50-500 C°	95 ca. Kg.
X 44/36	4	36 cm.	720x720x h.140 mm.	1010x850x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	12 KW	50-500 C°	165 ca. Kg.

MOD.								
X 6/36	6	36 cm.	720x1080x h.140 mm.	1010x1210x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	9 KW	50-500 C°	137 ca. Kg.
X 66/36	6	36 cm.	720x1080x h.140 mm.	1010x1210x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	18 KW	50-500 C°	232 ca. Kg.

Accessori forni pg. 62 / Ovens accessories pg. 62 / Accessoires de fours pg. 62 / Pizzaöfenzubehör pg. 62 / Hornos accesorios pg. 62 / духовок Аксессуары pg. 62

LINEA X/36 · MEDIUM

FORNI ELETTRICI / ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROBACKÖFEN /
HORNOS ELECTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ



X 6/36 L

ø 36 cm.

FINISHING

A



X 66/36 L

ø 36 cm.

FINISHING

A



X 9/36

ø 36 cm.

FINISHING

A



X 99/36

ø 36 cm.

FINISHING

A

MOD.								
X 6/36 L	6	36 cm.	1080x720x h.140 mm.	1370x850x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	9 KW	50-500 C°	140 ca. Kg.
X 66/36 L	6+6	36 cm.	1080x720x h.140 mm.	1370x850x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	18 KW	50-500 C°	230 ca. Kg.

MOD.								
X 9/36	9	36 cm.	1080x1080x h.140 mm.	1370x1210x h.420 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	13,2 KW	50-500 C°	180 ca. Kg.
X 99/36	9+9	36 cm.	1080x1080x h.140 mm.	1370x1210x h.750 mm.	230-400/3/50 V/Hz 230/1/50 V/Hz	26,4 KW	50-500 C°	330 ca. Kg.

Accessori forni pg. 62 / Ovens accessories pg. 62 / Accessoires de fours pg. 62 / PIZZAÖFENZUBEHÖR pg. 62 / Hornos accesorios pg. 62 / духовок Аксессуары pg. 62