

**FORNI ELETTRICI  
PROFESSIONALI  
PER PIZZA**

**ELECTRIC  
PROFESSIONAL  
PIZZA OVENS**



**LINEA  
"DIGITAL"**

**P434€**

**P634€**

**P634we**

**P834€**

**PI234€**

**PI234we**



**COTTURA SU PIETRA  
REFRATTARIA DI PIZZE  
FRESCHE E SURGELATE**

**BAKING OF FRESH AND  
FROZEN PIZZA BY CONTACT  
ON FIREPROOF STONE**

I Forni Pizza FI sono progettati per la cottura ottimale della pizza sia fresca che surgelata. Progettati e costruiti per l'uso intensivo e continuo in pizzerie tradizionali e per asporto, i nostri forni sono ideali per l'utilizzo anche in Snack-Bars, Pubs, Caffés, grazie alla loro semplicità d'uso e alle dimensioni contenute che permette di utilizzarli anche come forni da banco.

The Pizza Ovens are planned for the optimal baking of fresh and frozen pizzas. Designed and built for the intensive and continuous use by traditional pizza-restaurants and by Take-away pizza shops, our Pizza Ovens are ideal to be used also by Snack-Bars, Pubs, Caffés. The contained dimensions and the simple use make them suitable as desk ovens.

# LINEA DIGITAL

## DIGITAL OVENS LINE



- CONTROLLO DIGITALE
- FRONTALE ACCIAIO INOX
- CAMERA COTTURA IN ALLUMINATO
- ESTERNO VERNICIATO
- LAMPADE ILLUM. INTERNA CAMERA
- PORTA FREDDA: VETRO ESTERNO TEMPERATO, VETRO INTERNO CERAMICO
- RIVESTIMENTO ESTERNO FREDDO TRAMITE VENTILAZIONE FORZATA
- FORNO SOVRAPPONIBILE
- PRODOTTO CE E IN CONFORMITÀ RoHS

- DIGITAL CONTROL
- STAINLESS STEEL FRONT SIDE
- ALUMINIZED BAKING ROOM
- PAINTED OUTER COVER
- BAKING ROOM INTERNAL LIGHT
- COLD DOOR: TEMPERED OUTER GLASS, CERAMIC INTERNAL GLASS
- COLD OUTER COVER BY FORCED AIR
- STACKABLE OVEN
- CE PRODUCTS UPON RoHS STANDARDS

PIZZA'S FUTURE



P834E



P434E

### CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES

Mod.	Controllo Control	Dimensioni Camera BXTXH cm Baking Room Dimension	Ingombro Esterno BXTXH cm External Dimension	Piani n. Levels	Alimentazione Elettrica Electric Power Supply	Potenza kW Power	Termostati Thermostats	Peso Netto kg Net Weight	Ø pizza cm	Nr pizze
P434E	digital digital	 70X70X13	 104X92X39,5	1	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 16A	5,4	Sonda controllo a 400°C 400°C control probe	70	34	4 1 Teglia 1 Baking pan 60X40 cm
P634E	digital digital	70X105X13	104X127X39,5	1	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 16A	8,1	Sonda controllo a 400°C 400°C control probe	85	34	6 2 Teglia 2 Baking pan 60X40 cm
P634WE	digital digital	105X70X13	139X102X39,5	1	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 16A	8,1	Sonda controllo a 400°C 400°C control probe	90	34	6 2 Teglia 2 Baking pan 60X40 cm
P834E	digital digital	70X70X13	104X92X69,5	2	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 16A*/32A	9,6/16A* 10,8/32A	Sonda controllo a 400°C 400°C control probe	120	34	8 2 Teglie 2 Baking pans 60X40 cm
P1234E	digital digital	70X105X13	104X127X69,5	2	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 32A	16,2	Sonda controllo a 400°C 400°C control probe	165	34	12 4 Teglie 4 Baking pans 60X40 cm
P1234WE	digital digital	105X70X13	139X102X69,5	2	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 32A	16,2	Sonda controllo a 400°C 400°C control probe	170	34	12 4 Teglie 4 Baking pans 60X40 cm

### ACCESSORI - ACCESSORIES

CAPPA ASPIRANTE  
OVEN HOOD



SUPPORTO FORNO  
OVEN SUPPORT



RACK PORTA TEGLIE  
BAKING - PANS RACK



\*16A in opzione a richiesta  
\*16A in option by request

\*Prodotto CE e in conformità RoHS  
\*CE products upon RoHS standard

