

**FORNI ELETTRICI
PROFESSIONALI
PER PIZZA**

**ELECTRIC
PROFESSIONAL
PIZZA OVENS**



**LINEA
"EASY PIZZA"**

P134H

P234H

P150H

P250H



the best quality/price

COTTURA SU PIETRA REFRATTARIA DI PIZZE FRESCHE E SURGELATE

LINEA EASY PIZZA
Ideale per piccoli lotti di produzione e da 'rincalzo' al lavoro quotidiano.
Prodotto professionale, consente start-up immediati e ritorno dell'investimento
ISTANTANEO grazie al modesto impegno economico.

VERSIONE H

Ideale in occasione di elevata produzione pizze e mancanza spazio.
Per chi necessita di controllo separato delle resistenze e timer a display per ogni ripiano.

BAKING BY CONTACT ON FIREPROOF STONE OF FRESH AND FROZEN PIZZA

EASY PIZZA OVENS LINE

Ideal for small baking loads, it helps the daily baking work.
Professional equipment, it allows a very quick start-up and **IMMEDIATE**
return of investment thanks to the modest economic engagement.

H VERSION

Ideale for huge quantity of pizza production and in lack of space.
For those who prefer separate heating elements control and a
display timer for each cooking plan.

effeuno.biz



professional pizza ovens

LINEA EASY PIZZA

EASY PIZZA OVENS LINE



PIZZA'S FUTURE

- CONTROLLO MANUALE
- CAMERA COTTURA IN ACCIAIO INOX
- COTTURA SU PIETRA REFRATTARIA
- LAMPADE ILLUM. INTERNA CAMERA
- TIMER MECCANICO 15 MIN. E TERMOSTATO 350°C
- TIMER A DISPLAY E TERMOSTATI 450°C VERS. H
- PORTA FREDDA: VETRO ESTERNO TEMPERATO ED INTERNO CERAMICO
- RIVESTIMENTO ESTERNO FREDDO TRAMITE VENTILAZIONE FORZATA
- PRODOTTO CE E IN CONFORMITÀ RoHS
- ESTERNO VERNICIATO / ESTERNO ACCIAIO VERS. H

- MANUAL CONTROL
- STAINLESS STEEL BAKING ROOM
- BAKING ON REFRACTORY STONE
- BAKING ROOM INTERNAL LIGHT
- 15 MIN. MECHANICAL TIMER AND THERMOSTAT 350°C
- DISPLAY TIMER AND THERMOSTATS 450°C H VERS
- COLD DOOR: TEMPERED OUTER GLASS, CERAMIC INTERNAL GLASS
- COLD OUTER COVER BY FORCED AIR
- CE PRODUCTS UPON RoHS STANDARDS
- PAINTED OUTER COVER / STAINLESS STEEL COVER H VERS.



P134H





P150H



P234H

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
P134H	manuale manual	 35X41X9	 53,5X58,5X26,5	1	Volt ~ 230/50-60Hz	2	2X450°C	22	34	1
P234H	manuale manual	35X41X7,5	53,5X58,5X34,5	2	Volt ~ 230/50-60Hz 3N/380/50-60Hz 16A*	3	3X450°C	27	34	2
P150H	manuale manual	50X51X9	68,5X68,5X26,5	1	Volt ~ 230/50-60Hz	3	2X450°C	30	50	1
P250H	manuale manual	50X51X7,5	68,5X68,5X34,5	2	Volt ~ 3N/380/50-60Hz	4,3	3X450°C	40	50	2

*3N/380/50-60 Hz 16A in opzione a richiesta
*3N/380/50-60 Hz 16A in option by request

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



the best quality/price

