

**FORNI ELETTRICI
PROFESSIONALI
PER PIZZA**

**ELECTRIC
PROFESSIONAL
PIZZA OVENS**



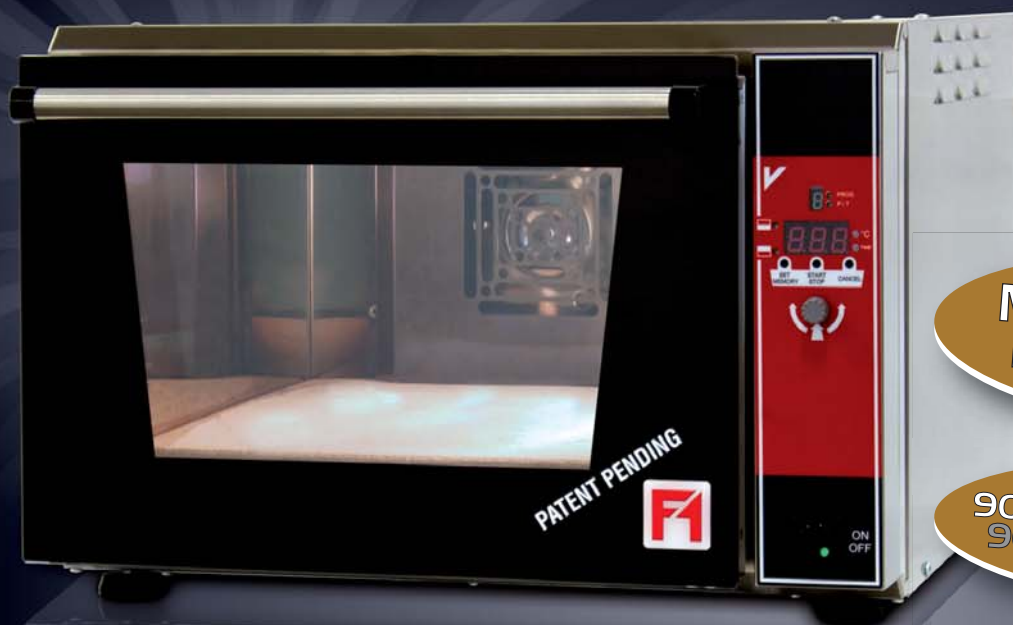
LINEA

"V"

V 1

**Mod. Brevettato
Patent pending**

**90 secondi tempo cottura
90 seconds baking time**



COTTURA DELLA PIZZA AD ALTA PRESSIONE TERMICA

Rivoluzionari forni per la cottura ideati per ridurre i tempi ed estremizzare le prestazioni del proprio posto di lavoro. La pizza fresca può essere cotta in 90 secondi su pietra refrattaria.

Un piccolo forno professionale dalle grandi performances in grado di cuocere croissants, arrostiti, primi piatti e contorni grazie alla nostra esclusiva soluzione statica inferiore e aria forzata superiore. Provare per credere!

PIZZA BAKING WITH THERMAL HIGH PRESSURE

Revolutionary baking ovens created to shorten the cooking time and grow up the performances of every working place. Fresh pizza can be baked in 90 seconds. Baking on refractory stone.

A little professional oven with great features, that can cook croissants, roast meat, first courses, side dishes...

thanks to our exclusive solution that combines heating elements on the bottom and forced air on the top of oven.

Just try and see!

effeuno.biz



professional pizza ovens

LINEA V - V OVENS LINE



MADE IN ITALY

PIZZA'S FUTURE



V1

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES

Mod.	Camere di Cottura Baking chambers	Dimensioni interne camere di cottura L X P X H Baking chambers internal dimensions L X T X H	Dimensioni esterne del forno L X P X H Oven external dimensions L X T X H	Alimentazione elettrica Power supply	Potenza Power	Controllo Temperature control
V1	1	35 X 37 X 17	51 X 59 X 35	220/230 V 50-60 Hz	3,5 kW	Electronico automatico evoluto Advanced electric automatic control

Mod.	Dimensioni esterne dell'imballo Packing external sizes	Volume m ³ Volume m ³	Peso netto kg Net weight kg	Peso lordo kg Gross weight kg	Imballaggio Packing	N° forni sovrapponibili Stockable ovens	N° di forni su una paletta N° PCS on 1 PLT	Dimensioni paletta cm. Pellet sizes cm.
V1	60 X 65 X 50	0,18	30	32	Scatola cartone su paletta Box upon pallet	4	16	120x130

INFORMAZIONI ADDIZIONALI:

- ESTERNO ACCIAIO INOX
- CAMERA ACCIAIO INOX
- MOD BREVETTATO
- COTTURA VELOCIZZATA TRAMITE NS ESCLUSIVA SOLUZIONE STATICA INFERIORE E ARIA FORZATA SUPERIORE
- MOLTO POTENTE E VELOCE
- POSSIBILITÀ DI CUCINARE 1 GRIGLIA/TEGLIA 30 X 35 PASTICCERIA, CROISSANTERIA, ARROSTI, PRIMI PIATTI..
- ESSENDO COMPLETAMENTE AUTOMATICO, È ADATTO AD AMBIENTI CON ALTA ROTAZIONE DEL PERSONALE E DELLE MANSIONI
- COTTURA DELLA PIZZA FRESCA IN 90 SECONDI*

ADDITIONAL INFORMATION:

- EXTERNAL COVER ON STAINLESS STEEL
- CHAMBER ON STAINLESS STEEL
- PATENT PENDING
- SPEEDED UP BAKING THROUGH OUR EXCLUSIVE SOLUTION THAT COMBINES HEATING ELEMENTS ON THE BOTTOM AND FORCED AIR ON THE TOP OF OVEN
- VERY FAST AND POWERFUL
- POSSIBILITY TO COOK A 30 X 35 CM PASTRY TRAY/GRID, CROISSANTS, ROAST MEAT, FIRST COURSES ...
- COMPLETELY AUTOMATIC AND SUITABLE FOR ACTIVITIES WHERE STAFF AND TASKS ARE OFTEN CHANGED
- FRESH PIZZA BAKED IN 90 SECONDS*

* Pizza fresca margherita o similare max 200 grammi.
La cottura e la velocità dipendono dal tipo di impasto.

* Fresh pizza with tomato sauce and cheese or similar products, max gr 200.
Baking and cooking speed depend on dough kind.

