



Salone Internazionale delle Tecnologie
e Prodotti per Panificazione,
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology
for Pizza and Fresh Pasta

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

ELENA LENTONI - CASTELLIFORNI

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

Forno Special PC - PC Special oven

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input checked="" type="checkbox"/>
Pasticceria/Patry	<input type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Forno per la cottura di pizze in pala ad elevate prestazioni ed ampia flessibilità di impegno.
Robusta struttura monoblocco in acciaio inox, due camere di cottura autonome con portine frontali ad apertura verticale tramite dispositivo a cremagliera.
Il sistema di coibentazione ad elevato indice di isolamento limita la dispersione termica e il consumo energetico.
Comandi elettromeccanici indipendenti per ogni camera con controllo temperatura e regolazione separata della erogazione di calore tra cielo e platea.
La particolare struttura delle resistenze elettriche in lega di Nichel-Cromo di cottura garantisce una diffusione più uniforme del calore, una prolungata conservazione del calore e maggiore efficienza nel processo di cottura.
Potenza 5÷20 kW/h - Dimensioni esterne del modulo L152 x 140P x 197H

*Pizza oven for shovel pizza cooking, with high performance and great flexibility of use.
The solid structure of the monoblock is made of stainless steel, with two independent cooking chambers provided with small rack and pinion doors with vertical opening.
The high efficiency thermal insulation reduces heat loss and energy consumption.
Each cooking chamber is controlled by independent electromechanical thermostats regulating the upper and lower resistance temperature.
The unique structure of the nickel chrome alloy resistances ensures even distribution and retention of the heat and high efficiency.
Power 5÷20 kW/h - Module dimensions: length 152 cm, depth 140 cm, height 197 cm*