



Predisposizione per la sovrapposizione di massimo due moduli dello stesso modello; facciata in acciaio inox, involucro esterno in lamiera preverniciata; isolamento in lana di roccia evaporata; camera di cottura in acciaio inox; piano di cottura in speciali mattoni refrattari di 3 cm di spessore; illuminazione camera di cottura con una o due lampadine a seconda del modello e possibilità di cambiare la lampadina dall'interno; controllo elettronico di fiamma con interruttore di blocco; termostato meccanico di sicurezza.

Possibility of stacking a maximum of two modules of the same model; front in stainless steel, external casing in stove enamel; mineral wool insulation; stainless steel-cooking chamber; cooking surface in special 3 cm thick refractory bricks; oven lighting with 1 or 2 bulbs, depending on the model, with possibility of changing the bulb from inside; electronic temperature control; electronic flame control with cut-off switch; mechanical safety thermostat.

Possibilité de superposer au maximum deux modules du même modèle; façade en acier inox, carrosserie extérieure en tôle pré-peinte; isolation en laine de roche évaporée; chambre de cuisson en acier inox; plan de cuisson en briques réfractaires spéciales de 3 cm d'épaisseur; éclairage de la chambre de cuisson avec une ou deux lampes selon le modèle et possibilité de remplacer la lampe de l'intérieur; système de contrôle électronique de la température; système de contrôle électronique flamme avec interrupteur de blocage; thermostat mécanique de sécurité.

Vorgesehen zum Übereinanderstellen von höchstens zwei Pizzaöfen gleicher Bauart. Vorderseite in Edelstahl, Gehäuse aus vorgestrichenem Blech, gedämpfte Steinwoll-Isolier-Dämmung, Backkammer innen aus Edelstahl, Backkammerboden aus speziellem feuerbeständigem Schamottmaterial mit einer Stärke von 3 cm. Beleuchtung der Backkammer je nach Modell mit einer oder zwei Glühlampen ausgestattet mit der Möglichkeit, die Glühlampen von innen zu wechseln. Elektronische Kontrolle der Temperatur, elektronische Kontrolle der Flamme mit einem Sperrschalter, mechanisches Sicherheitsthermostat.



mod. FPG61

GPG



Forni gas per pizza  
Gas-Pizzaöfen



Gas pizza ovens  
Gas hornos de pizza



Fours à pizza gaz

mod.	mm.	 kW	 kW	V - Hz		Pizze nr.   mm.			Euro
FPG41	1060x970x500 H	14	0,28	230/1N+T - 50/60	mm. 680x680x150H	4 x Ø 330   1 x Ø 450	172	0,50	5.163,00
FPG61	1060x1300x500 H	20	0,28	230/1N+T - 50/60	mm. 680x1010x150H	6 x Ø 330   2 x Ø 450	238	0,66	5.905,00
FPG91	1390x1300x500 H	24	0,28	230/1N+T - 50/60	mm. 1010x1010x150H	9 x Ø 330   4 x Ø 450	316	0,96	6.984,00

Forno monocamera sovrapponibile | Interchangeable single chamber oven | Four mono-chambre superposables | Einkammer-Backofen stapelbar  
Controllo digitale della temperatura | Digital temperature control | Controle digitale de la température | Digitale Steuerung



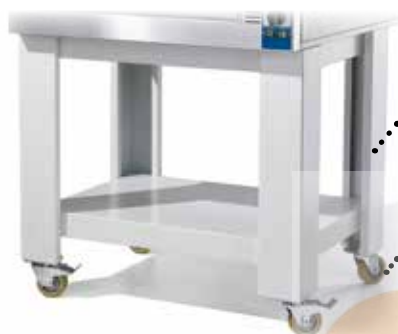
Accessori  
Zubehör



Accessories  
Accesorios



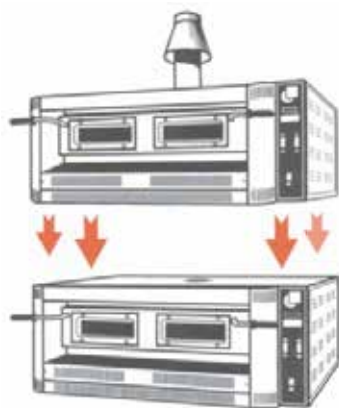
Accessoires





mod. SFPG61

mod. KRSFP

Costruzione in similinox  
Similinox structure  
Construction en Similinox  
Konstruktion aus Similinox



mod.	mm.	x mod.			Euro
SFPG4S1	1060x750x1000H	FPG41	37	0,75	707,00
SFPG6S1	1060x1080x1000H	FPG61	42	0,90	781,00
SFPG9S1	1380x1080x1000H	FPG91	45	1,17	865,00
Supporti per forni monocamera   Support for single chamber oven   Support pour four mono-chambre   Untergestell Einkammer-Elektro-Backofen					
SFPG4S2	1060x750x700 H	nr. 2 x FPG41	32	0,75	707,00
SFPG6S2	1060x1080x700 H	nr. 2 x FPG61	38	0,9	781,00
SFPG9S2	1380x1080x700 H	nr. 2 x FPG91	41	1,17	865,00

Supporti per forni bicamera | Support for built-in dual chamber oven | Support pour four à deux chambre | Untergestell für Zweikammer-Elektro-Backofen

KRSFP 372,00

Applicazione sul supporto nr. 4 ruote (2 con freno) | nr. 4 wheels kit (nr. 2 with brakes) | Kit nr. 4 roues (2 munies de frein) | Set aus nr. 4 Rädern (2 mit Feststeller)

N.B. L'applicazione delle ruote non comporta un aumento di altezza del supporto |

N.B. Disponibile solo in fase di ordine | N.B. Only available when ordering | N.B. Disponible uniquement à la commande | Hinweis: Nur während der Bestellung erhältlich

CAFPG 316,00

Convogliatore fumi di scarico necessario per poter sovrapporre due forni a gas | Chimney for exhaust smokes | Cheminée pour l'évacuation des gaz | Abgaskamin



## Sistema di controllo meccanico

Il forno elettrico è costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata.  
Piano di cottura in mattoni refrattari.  
Isolamento in lana di roccia evaporata.  
Resistenze corazzate.  
Illuminazione interna.

## Mechanical control system

The electric oven is made of stainless steel and prepainted steel and it is equipped with:

- Cooking surface in refractory stones
- Sheathed heating elements
- Internal lighting
- Rock wool insulation

## Système de commande mécanique

Le four électrique est en acier inox et en tôle pré peinte.  
Sol en briques réfractaires.  
Isolément est en laine de roche évaporée.  
Résistances blindées.  
Eclairage intérieur.

## Mechanisches Kontrollsystem

Der elektrische Ofen ist aus Edelstahl und lackiertem Stahlblech hergestellt.  
Es ist wie folgt ausgestattet:  
· Kochfläche aus feuerfesten Steinen  
· verstärkte Heizelemente  
· Innenbeleuchtung  
· Steinwollisolierung



mod. FPE-BX8






Forni elettrici per pizza  
Elektrische Pizzaöfen



Electric pizza oven  
Hornos eléctricos de pizza



Fours à pizza électriques

mod.	mm.	V - Hz	kW	Σ kW		Pizze nr.   mm.			Euro
FPE-P3L	1.360x600x413H	400/3N+T - 50-60	2x2,2	4,4	1.080x435x140H	3 x Ø 350	65	0,53	1.365,00
FPE-BX4	1.000x954x413H	400/3N+T - 50-60	2x3,0	6	720x720x140H	4 x Ø 350	89	0,57	1.435,00
FPE-BX6	1.000x1.314x413H	400/3N+T - 50-60	6x1,5	9	720x1.080x140H	6 x Ø 350	125	0,78	1.785,00
FPE-BX6L	1.360x954x413H	400/3N+T - 50-60	6x1,5	9	1.080x720x140H	6 x Ø 350	125	0,74	1.995,00
FPE-BX9	1.360x1.314x413H	400/3N+T - 50-60	6x2,2	13,2	1.080x1.080x140H	9 x Ø 350	171	1,09	2.153,00

Forno monocamera sovrapponibile | Interchangeable single chamber oven | Four mono-chambre superposables | Einkammer-Backofen übereinander stellbar

FPE-P6L	1.360x600x745H	400/3N+T - 50-60	4x2,2	8,8	2 x (1.080x435x140H)	3+3 x Ø 350	130	0,87	2.240,00
FPE-BX8	1.000x954x745H	400/3N+T - 50-60	4x3,0	12	2 x (720x720x140H)	4+4 x Ø 350	135	0,91	2.310,00
FPE-BX12	1.000x1.314x745H	400/3N+T - 50-60	12x1,5	18	2 x (720x1.080x140H)	6+6 x Ø 350	214	1,25	2.905,00
FPE-BX12L	1.360x954x745H	400/3N+T - 50-60	12x1,5	18	2 x (1.080x720x140H)	6+6 x Ø 350	214	1,2	3.360,00
FPE-BX18	1.360x1.314x745H	400/3N+T - 50-60	12x2,2	26,4	2 x (1.080x1.080x140H)	9+9 x Ø 350	281	1,74	3.850,00

Forno bicamera monoblocco | Dual chamber monoblock oven | Four à deux chambres monobloc | Zweikammer-Backofen Monoblock





 Accessori  
 Zubehör

 Accessories  
 Accesorios

 Accessoires



Costruzione in acciaio inox | Inox structure  
 Construction en inox | Konstruktion aus Inox

mod.	mm.	x mod.			Euro
S3P-FPE	1.360x600x1.044H	FPE-P3L	25	1,0	225,00
S4-FPE	1.000x954x1.044H	FPE-BX4	30	1,1	261,00
S6-FPE	1.000x1.314x1.044H	FPE-BX6	32	1,3	360,00
S6L-FPE	1.360x954x1.044H	FPE-BX6L	32	1,3	354,00
S9-FPE	1.360x1.314x1.044H	FPE-BX9	35	1,7	490,00

Supporti per forni monocamera | Support for single chamber oven | Support pour four mono-chambre | Untergestell Einkammer-Elektro-Backofen



S6P-FPE	1.360x600x810H	FPE-P6L	25	1,0	225,00
S8-FPE	1.000x954x810H	FPE-BX8	30	1,1	261,00
S12-FPE	1.000x1.314x810H	FPE-BX12	32	1,3	360,00
S12L-FPE	1.360x954x810H	FPE-BX12L	32	1,3	354,00
S18-FPE	1.360x1.314x810H	FPE-BX18	35	1,7	490,00

Supporti per forni bicamera | Support for built-in dual chamber oven | Support pour four à deux chambre | Untergestell für Zweikammer-Elektro-Backofen



mod.	Euro
KRU-90M	107,00

Applicazione sul supporto nr. 4 ruote (2 con freno) | nr. 4 wheels kit (nr. 2 with brakes) | Kit nr. 4 roues (2 munies de frein) | Set aus nr. 4 Rädern (2 mit Festseller)

mod.	mm.	x mod.	Mc			Euro
C-FPE33	1.350x639x120H	FPE-P3L / FPE-P6L	125	7	0,10	368,00
C-FPE44	1.000x995x120H	FPE-BX4 / FPE-BX8	125	11	0,15	368,00
C-FPE66	1.000x1.355x120H	FPE-BX6 / FPE-BX12	125	14	0,17	420,00
C-FPE66L	1.360x1.015x120H	FPE-BX6L / FPE-BX12L	125	13	0,17	438,00
C-FPE99	1.360x1.375x120H	FPE-BX9 / FPE-BX18	125	18	0,25	543,00

Cappe neutre | Neutral hoods | Hottes neutres | Neutrale Abzugshauben

CM-FPE33	1.350x639x120H	FPE-P3L / FPE-P6L	125	12	0,10	840,00
CM-FPE44	1.000x995x120H	FPE-BX4 / FPE-BX8	125	16	0,15	840,00
CM-FPE66	1.000x1.355x120H	FPE-BX6 / FPE-BX12	125	19	0,17	893,00
CM-FPE66L	1.360x1.015x120H	FPE-BX6L / FPE-BX12L	125	18	0,17	910,00
CM-FPE99	1.360x1.375x120H	FPE-BX9 / FPE-BX18	125	23	0,25	1.015,00

Cappe complete di aspiratore a 5 velocità | Hoods with five speed extractor fan | Hottes complètes d'aspirateur à 5 vitesses | Abzugshaube mit 5 Geschwindigkeitsstufen Sauggebläse Watt 70





## Sistema di controllo con commutatori digitali

1. Facciata in acciaio inox / 2. Porta con vetro panoramico / 3. Guarnizione di tenuta calore tra porta e camera di cottura / 4. Camera di cottura in acciaio inox / 5. Sistema integrato di recupero calore in camera di cottura / 6. Illuminazione camera di cottura con lampada alogena a 12 V / 7. Sfiato vapori di cottura regolabile / 8. Mattoni refrattari in CORDIERITE / 9. Resistenze differenziate cielo-platea / 10. Pannello comandi separato / 11. Sistema di controllo con commutatori digitali; possibilità di impostare la temperatura della camera e la potenza dei due gruppi di resistenze (cielo e platea) in maniera differenziata al minimo o al massimo; avvisatore acustico di fine cottura; accensione del forno programmabile con conto alla rovescia / 12. Termostato di sicurezza / 13. Ventola di raffreddamento

## Control system with digital switches

1. Stainless steel front / 2. Door with panoramic glass / 3. Heat seal between the door and the cooking chamber / 4. Cooking chamber in stainless steel / 5. Heat recovery system integrated in the cooking chamber / 6. Chamber lighting through a 12 V halogen bulb / 7. Adjustable breather / 8. Refractory bricks in CORDIERITE / 9. Differentiated top-bottom heating elements / 10. Separate control panel / 11. Control system with digital switches; ability to set the temperature of the chamber and the power of the two groups of heating elements (top and bottom) in a differentiated manner at min or max; end of cooking buzzer; countdown switching on system / 12. Safety thermostat / 13. Cooling fan


## Système de contrôle avec les commutateurs digitales

1. Façade en acier inoxydable / 2. Porte avec vitre panoramique / 3. Joint d'étanchéité de chaleur entre la porte et la chambre de cuisson / 4. Chambre de cuisson en tôle aluminée / 5. Système incorporé de récupération de chaleur dans la chambre de cuisson / 6. Éclairage de la chambre de cuisson avec halogène 12 V / 7. Évacuation de vapeur de cuisson réglable / 8. Briques réfractaires en CORDIÉRITE / 9. Résistances distinctes - groupe supérieur/inférieur / 10. Panneau de commandes séparé / 11. système de contrôle avec les commutateurs digitales, possibilité de régler la température de la chambre et la puissance des deux groupes d'éléments (haut et bas) d'une manière différente pour minimum ou maximum; avis acoustique du fin de la cuisson, allumage du four programmable avec compte à rebours. / 12. Thermostat de sécurité / 13. Ventilateur de refroidissement




## Steuerung mit digitalem Umschalter

1. Vorderseite aus Edelstahl / 2. Tür mit Panoramaverglasung / 3. Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer / 4. Backkammer aus Edelstahl / 5. Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer / 6. Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenleuchte / 7. Regulierbarer Abzug der Backdämpfe / 8. Schamottstein aus CORDIERIT / 9. Heizwiderstände für die differenzierte Erwärmung von Ober- und Unterhitze / 10. Separates Steuerfeld / 11. Steuerung mit digitalem Umschalter mit der Möglichkeit, die Temperatur der Backkammer und die Leistung der Heizwiderstände, (Ober- und Unterhitze) von volle auf minimierte Leistung zu regeln, Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs Programmierbare Einschaltung des Pizzaofens mit Rückwärtstimer / 12. Sicherheitsthermostat / 13. Lüfter

 Forni elettrici per pizza  
Elektrische Pizzaofen

 Electric pizza oven  
Hornos eléctricos de pizza

 Fours à pizza électriques

mod.	mm.	V - Hz	kW		Pizza nr.   mm.			Euro
FPE4D-35	1.155x1.050x437H	400/3N+T - 50-60	5,10	720x720x150H	4 x Ø 350   1 x Ø 500	125	0,90	2.783,00
FPE6D-35	1.155x1.410x437H	400/3N+T - 50-60	7,80	720x1.080x150H	6 x Ø 350   2 x Ø 500	156	1,17	3.861,00
FPE6DL-35	1.515x1.050x437H	400/3N+T - 50-60	7,80	1.080x720x150H	6 x Ø 350   2 x Ø 500	170	1,17	4.212,00
FPE9D-35	1.515x1.410x437H	400/3N+T - 50-60	11,70	1.080x1.080x150H	9 x Ø 350   4 x Ø 500	201	1,53	5.029,00
Forno moncamera sovrapponibile   Interchangeable single chamber oven   Four mono-chambre superposables   Einkammer-Backofen übereinander stellbar								
FPE8D-35	1.155x1.050x784H	400/3N+T - 50-60	10,20	nr. 2 x 720x720x150H	4+4 x Ø 350   1+1 x Ø 500	191	1,36	4.858,00
FPE12D-35	1.155x1.410x784H	400/3N+T - 50-60	15,60	nr. 2 x 720x1.080x150H	6+6 x Ø 350   2+2 x Ø 500	256	1,78	6.485,00
FPE12DL-35	1.515x1.050x784H	400/3N+T - 50-60	15,60	nr. 2 x 1.080x720x150H	6+6 x Ø 350   2+2 x Ø 500	274	1,78	7.191,00
FPE18D-35	1.515x1.410x784H	400/3N+T - 50-60	23,40	nr. 2 x 1.080x1.080x150H	9+9 x Ø 350   4+4 x Ø 500	333	2,30	8.899,00

Forno bicamera monoblocco | Dual chamber monoblock oven | Four à deux chambres monobloc | Zweikammer-Backofen Monoblock



Accessori  
Zubehör



Accessories  
Accesorios



Accessoires



mod. SFPED62

mod. KRSFP

Costruzione in similinox | Similinox structure  
Construction en Similinox | Konstruktion aus Similinox



CM6D

Ø 150 mm.



Volt 230/1N+T-50 Hz - Watt 130 - m³/h 700

mod.	mm.	x mod.			Euro
SFPED4	1.155x745x1.100H	FPE4D-35	52	0,75	707,00
SFPED6	1.155x1.105x1.100H	FPE6D-35	61	0,9	781,00
SFPE6DL	1.515x745x1.100H	FPE6DL-35	59	0,9	795,00
SFPED9	1.515x1.105x1.100H	FPE9D-35	73	1,17	865,00

Supporti per forni monocamera | Support for single chamber oven | Support pour four mono-chambre | Untergestell Einkammer-Elektro-Backofen

SFPED42	1.155x745x900H	FPE8D-35	48	0,75	707,00
SFPED62	1.155x1.105x900H	FPE12D-35	58	0,9	781,00
SFPE62DL	1.515x745x900H	FPE12DL-35	56	0,9	795,00
SFPED92	1.515x1.105x900H	FPE18D-35	70	1,17	865,00

Supporti per forni bicamera | Support for built-in dual chamber oven | Support pour four à deux chambre | Untergestell für Zweikammer-Elektro-Backofen

TSF-IMP 312,00

Taglio su ripiano inferiore per inserimento impastatrice (no per mod. 4D-35 / 8D-35)  
Cut up on stand shelf for mixer introduction (no per mod. 4D-35 / 8D-35)  
Decoupe sur tablette inferieure pour insertion du pétrin (no per mod. 4D-35 / 8D-35)  
Ausschnitt im Unterbau zum Einsetzen einer Teigmaschine (no per mod. 4D-35 / 8D-35)

N.B. Disponibile solo in fase di ordine | N.B. Only available when ordering | N.B. Disponible uniquement à la commande | Hinweis: Nur während der Bestellung erhältlich

KRSFP 372,00

Applicazione sul supporto nr. 4 ruote (2 con freno) | nr. 4 wheels kit (nr. 2 with brakes) | Kit nr. 4 roues (2 munies de frein) | Set aus nr. 4 Rädern (2 mit Festseller)

N.B. L'applicazione delle ruote non comporta un aumento di altezza del supporto | N.B. Disponibile solo in fase di ordine | N.B. Disponible uniquement à la commande | Hinweis: Nur während der Bestellung erhältlich

mod.	mm.	x mod.			Euro
------	-----	--------	--	--	------

CN4D	1.165x760x567H	FPE4D-35 / FPE8D-35	56	0,40	1.500,00
CN6D	1.165x1.120x567H	FPE6D-35 / FPE12D-35	63	0,45	1.647,00
CN6DL	1.525x760x567H	FPE6DL-35 / FPE12DL-35	66	0,60	1.714,00
CN9D	1.525x1.120x567H	FPE9D-35 / FPE18D-35	74	0,70	1.778,00

Cappe neutre | Neutral hoods | Hottes neutres | Neutrale Abzugshauben

CM4D	1.165x760x567H	FPE4D-35 / FPE8D-35	63	0,40	1.872,00
CM6D	1.165x1.120x567H	FPE6D-35 / FPE12D-35	70	0,45	2.006,00
CM6DL	1.525x760x567H	FPE6DL-35 / FPE12DL-35	73	0,60	2.103,00
CM9D	1.525x1.120x567H	FPE9D-35 / FPE18D-35	83	0,70	2.234,00

Cappe complete di aspiratore a 5 velocità | Hoods with five speed extractor fan | Hottes complètes d'aspirateur à 5 vitesses | Abzugshaube mit 5 Geschwindigkeitsstufen Sauggebläse