



Forni Elettrici Entry

Entry electric ovens

Entry elektrische Öfen

Fours électriques Entry

Hornos eléctricos Entry



Entry 8



PizzaGroup



Entry 6L

Forni Entry	modello model Modell modèle modelo									
		Entry 4	Entry 6	Entry 6L	Entry 9	Entry 8	Entry 12	Entry 12L	Entry 18	
Temperatura d'esercizio Working temperature - Arbeitstemperatur Température de travail - Temperatura de trabajo	°C	450 max								
Alimentazione Power supply - Spannung - Alimentation - Alimentación	Volt	400 3 Ph 50 Hz								
Potenza assorbita Absorbed power - Leistungsaufnahme Puissance absorbée - Potencia absorbida	kW	5,60	7,20	8,04	11,40	11,20	14,40	16,08	22,80	
Dimensioni esterne External sizes - Außenabmessungen Dim. extérieures - Dim. externas	lxpxh cm	98x93x42	98x121x42	131x92x42	131x121x42	98x93x75	98x121x75	131x92x75	131x121x75	
Dimensioni interne Internal sizes - Innenabmessungen Dim. intérieures - Dim. internas	lxpxh cm	66x66x15	66x99x15	99x66x15	99x99x15	66x66x15	66x99x15	99x66x15	99x99x15	
Dimensioni imballo Packing sizes - Verpackung Abmessungen Dim. emballage - Dim. embalaje	lxpxh cm	100x100x55	101x125x55	136x100x55	136x127x55	100x100x87	101x125x87	136x100x87	136x127x87	
Volume Volume - Volumen - Volume - Volumen	m³	0,55	0,69	0,75	0,95	0,87	1,10	1,18	1,50	
Peso netto Net weight - Netto Gewicht - Poids net - Peso neto	kg	80	110	122	150	125	180	232	245	
Peso lordo Gross weight - Brutto Gewicht - Poids brut - Peso bruto	kg	86	115	130	158	133	188	242	255	

I dati tecnici sono indicativi. Il produttore si riserva di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. - The technical data are indicative. The manufacturer may change the product without notice. - Die technischen Angabe sind unverbindlich. Alle technischen Änderungen unter Vorbehalt. - Les données techniques sont indicatives. Le producteur se réserve d'apporter des modifications sans préavis. - Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

Caratteristiche generali

I forni Entry hanno facciata e porte in acciaio. Hanno pietre refrattarie da 14 mm sul piano di cottura, isolamento in lana di roccia evaporata, termometro meccanico, interruttore generale, resistenze corazzate, luce camera e porta con vetro. Controllo temperatura a mezzo termostati meccanici. Su richiesta alcuni modelli possono essere prodotti monofase.

General characteristics

Entry ovens have stainless steel front side and stainless steel doors. They have 14 mm refractory bricks on the bottom, insulation with evaporated fibreglass, mechanical thermometer, main switch, armoured heating elements, inner light and door with glass. Temperature control through mechanical thermostats. Upon request, some ovens can be made in single phase.

Allgemeine Kennzeichen

Die Entry Öfen haben Vorderseite und Türen aus Edelstahl. Sie haben 14 mm Schamottsteine auf dem Boden, Fiberglasisolierung der Kammern, mechanisches Thermometer, Hauptschalter, gussgekapselte Heizungen, Kammerlicht und Tür mit Glas. Die Temperaturkontrolle funktioniert durch mechanische Thermostate. Nach Anfrage sind einige Öfen auch einphasig erhältlich.

Caractéristiques générales

Les fours Entry ont la façade et les portes en acier inox. Ils ont les briques réfractaires de 14 mm sur la sole, l'isolation en laine de roche évaporée, les résistances cuirassées, thermomètre mécanique, interrupteur général, lumière dans la chambre et porte avec vitre. Contrôle de la température par thermostats mécaniques. Sur demande quelques modèles de fours peuvent être produits en monophasés.

Caractéristiques generales

Los hornos Entry tienen el frontal y la puertas de acero inox. Tienen la superficie de cocción con ladrillo refractario de 14 mm, aislamiento en lana mineral vaporizada, termómetro mecánico, interruptor general y resistencias blindadas, luz interior y la puerta con cristal. Control de la temperatura a medio de termostatos mecánicos. Sobre pedido algunos modelos de los hornos pueden ser producidos en monofásicos.

PizzaGroup



Macchine e attrezzature per la pizzeria
Pizza machines and equipment

Via Carnia, 15 - Zona Industriale Ponte Rosso
33078 San Vito al Tagliamento (Pn) Italia

tel. (+39) 0434.857000
fax (+39) 0434.857001

e-mail: pizzagroup@pizzagroup.com
www.pizzagroup.com