

PIZZACHEF

**FORNI PER RISTORAZIONE DI QUALITÀ
OVENS FOR QUALITY COOKING**



Modello FP1

Forno doppio - 4 pizze
Double oven - 4 pizzas | Four double - 4 pizzas
Horno doble - 4 pizzas | Dopploefen - 4 pizzen
Outside dimensions: 89x65x68 cm.
Inside dimensions: 75x42x10 cm.

Più profondo!

4 pizze o 2 teglie da
60x40cm.



CON PARZIALIZZAZIONE ELETTRONICA DELLE RESISTENZE.

WITH GRADUATED ELECTRONIC
CONTROL OF THE HEATING ELEMENTS.
AVEC DÉCOUPAGE ÉLECTRONIQUE DES
RÉSISTANCES.

CON PARCIALIZACIÓN ELECTRÓNICA
DE LAS RESISTENCIAS.
MIT ELEKTRONISCHEN PARTALISIERUNG
DER HEIZELEMENTE.

Forni PIZZACHEF



Modello MP4

Forno doppio - 2 pizze | Double oven - 2 pizzas | Four double - 2 pizzas
Horno doble - 2 pizzas | Dopploefen - 2 pizzen
Outside dimensions: 53x62x65 cm.
Inside dimensions: 39x39x10 cm.

Pizza in 2 minuti! Prova la base precotta surgelata, condita al momento con prodotti freschi. Il risultato è sorprendente!

Pizza in 2 minutes! Try the frozen base spread with fresh products just before cooking. The result is fantastic!

Pizze en 2 minutes! Essayez la base surgelée à garnir sur le moment avec des produits frais. Le résultat est impressionnant!

¡Pizze en 2 minutos! Prueba la base congelada que es posible preparar y aderezar con productos frescos en el momento de cocerla. ¡El resultado es sorprendente!

Pizze in 2 minuten! Probieren Sie den Tiefkühlteig aus, belegen Sie ihn mit frischen Produkten nach Ihrer Wahl. Sie werden begeistert sein!

Modello FP2

Forno doppio - 4 pizze | Double oven - 4 pizzas
Four double - 4 pizzas | Horno doble - 4 pizzas | Dopploefen - 4 pizzen
Outside dimensions: 89x55x68 cm | Inside dimensions: 75x31x10 cm.



Pizza in 2 minuti! Prova la base precotta surgelata condita al momento con prodotti freschi. Il risultato è sorprendente! PIZZACHEF è un forno professionale di minimo ingombro che cuoce in modo ottimale qualunque tipo di pizza, fresca o surgelata. E non fa solo pizza! La camera di cottura raggiunge i 400°C ed è riscaldata sia in alto che sulla base in pietra refrattaria. L'elettronica digitale effettua una regolazione automatica della temperatura della piastra in refrattario, così da ottenere sempre la base della pizza croccante e non bruciata, senza necessità di regolazione manuale. PIZZACHEF è disponibile in versione doppia, con cappa d'aspirazione incorporata, ed in versione singola con o senza cappa. Con le comode portine in vetro puoi controllare ogni istante la cottura. Ed i vetri non scottano!

Pizza in 2 minutes! Try the frozen pre-cooked base finished with fresh toppings just before baking, The result is amazing! PIZZACHEF is a compact professional oven that cooks to perfection any type of fresh or frozen pizza. And not just pizzas! The oven reaches a temperature of 400°C, with heating both at the top and in the refractory stone base. The digital electronics automatically adjust the temperature of the stone to ensure that the pizza base is crispy every time and never burnt, without the need of manual regulation. PIZZACHEF is available in double version with built-in extractor hood, or single version, with or without the hood. You can keep a constant eye on the cooking process through the handy glass doors. And the glass is never too hot to touch!

Pizzas en 2 minutes! Essayez la base précuite surgelée garnie au dernier moment des produits frais. Le résultat est incroyable! PIZZACHEF est un four professionnel de dimensions minimales qui garantit la cuisson optimale de toutes les pizzas, fraîches ou surgelées. Et il ne se limite pas aux pizzas! La chambre de cuisson atteint 400°C et elle chauffée par le haut et par la base en pierre réfractaire. Le système électronique numérique assure un réglage automatique de la température de la plaque en pierre réfractaire, permettant ainsi d'obtenir des pizzas croquante à souhait et jamais brûlées, sans besoin de réglage manuel. PIZZACHEF est disponible en version double avec hotte d'aspiration intégrée, et en version simple avec ou sans hotte. Les portes en verre ultra pratiques permettent de contrôler à tout moment la cuisson. Et le verre ne brûle pas!

¡Pizza en 2 minutos! Prueba la base precocinada congelada aderezada al momento con productos frescos. ¡El resultado es increíble! PIZZACHEF es un horno profesional de dimensiones mínimas que cocina de manera excelente cualquier tipo de pizza, fresca o congelada. ¡Y no sólo hace pizzas! La cocción alcanza 400°C y se calienta tanto en la parte superior como en la base de la placa refractaria. La electrónica digital efectúa una regulación automática de la temperatura de la placa refractaria, para obtener siempre una base de la pizza crujiente sin quemar y sin necesidad de regulación manual. PIZZACHEF está disponible en versión doble, con campana de aspiración incorporada, y en versión simple, con o sin campana. Gracias a las cómodas puertas de cristal, puedes controlar la cocción en cada momento. ¡Y los cristales no queman!

Pizza in 2 Minuten! Probieren Sie den gefrorenen vorgekochten Boden, der im Moment mit frischen Produkten gewürzt ist. Das Ergebnis ist erstaunlich! Der professionelle Backofen PIZZACHEF mit minimalem Raumbedarf bäckt jede frische und tiefgekühlte Pizza stets perfekt. Und nicht nur Pizza! Dank Oberhitze wie auch Unterhitze auf Schamotte-Steinboden erreicht die Temperatur in der Backkammer 400°C. Die Digitalelektronik regelt automatisch die Temperatur des Schamotte-Steinbodens, damit jede Pizza unten richtig knusprig und nicht verbannt wird, ohne manuelle Anpassung. PIZZACHEF gibt es in der Zweikammer-Ausführung mit oder ohne Abzugshaube und in der Einkammer-Ausführung mit oder ohne Abzugshaube. Mit den bequemen Glasklappen haben Sie den Backvorgang stets im Auge. Keine heißen Glasscheiben!



euroChef

