



FORNO PER PIZZA INOX

S/STEEL PIZZA OVENS

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Suolo forno in materiale refrattario • Resistenze corazzate • Timer al pannello di controllo • NO Illuminazione interna • Termostati per il controllo della temperatura • Isolamento in fibra ceramica • Termometro • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in AISI 304 s/steel • Cooking base made from refractory material • Stiffened heating element • Timer panel control • NO Internal lighting • Thermostats for temperature control • Tiled fibre insulation • Thermometer • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensioni interne Internal dimensions (mm)	Temperatura Temperature (°C)	Termostati Thermostats	Capienza pizza Pizza capacity(l)
B1 V	230/50	2,2	405x405 h.110	50-500	1	1
B1+1 V		4,4	405x405 h.110 x2		2	1+1
B7	230/50 230-400/50	4,0	500x510 h.110		2	1
B7+7		8,0	500x510 h.110 x2		4	1+1

B1 V PIZZA Ø40 CM



Peso netto
Net weight (kg)
26,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 555 / D. 460 / H. 290



B1+1 V PIZZA Ø40 CM



Peso netto
Net weight (kg)
46,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 555 / D. 460 / H. 580



B7 PIZZA Ø50 CM



Peso netto
Net weight (kg)
45,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 715 / D. 570 / H. 310



B7+7 PIZZA Ø50 CM



Peso netto
Net weight (kg)
79,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 715 / D. 570 / H. 550



B1 V

codice prodotto product code

B1+1 V

codice prodotto product code

B7

codice prodotto product code

B7+7

codice prodotto product code

BP7SR optional piedistallo senza ruote optional stand

codice prodotto product code

BP7CR optional piedistallo con ruote optional wheels for oven stand

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

B1 V

B1+1 V

B7T

B7M

B7+7 T

B7+7 M

BP7SR

BP7CR