



RU
Печь EN-100 - это электрическая печь, но с традиционной куполообразной формой, выполненной из специального высокогнеупорного цемента. Купол имеет специальную внутреннюю конструкцию, улучшающую циркуляцию тепла. Вращающийся поддон изготавлен из натурального камня и позволяет равномерно готовить пиццу (и многое другое) даже в самых тяжелых условиях работы.

Печь EN-100 представляет собой инновационную и в то же время удобную в эксплуатации печь. Режимы теплопередачи, такие как кондукция - конвекция и излучение, были соотвествующим образом реализованы, разработаны и управляются с помощью современного регулятора (PID).

Вы сможете идеально интегрировать новую печь EN-100 в свою пиццерию или франшизу; выберите отделку крышки из множества доступных цветов, как обычных, так и металлических.

Если вы предпочитаете более классический вид, вы можете облицевать EN-100 мозаичной плиткой самых разных оттенков и цветов.

Если же вы хотите получить минималистичную, почти невидимую печь, то вам подойдет решение, встроенное в стену!

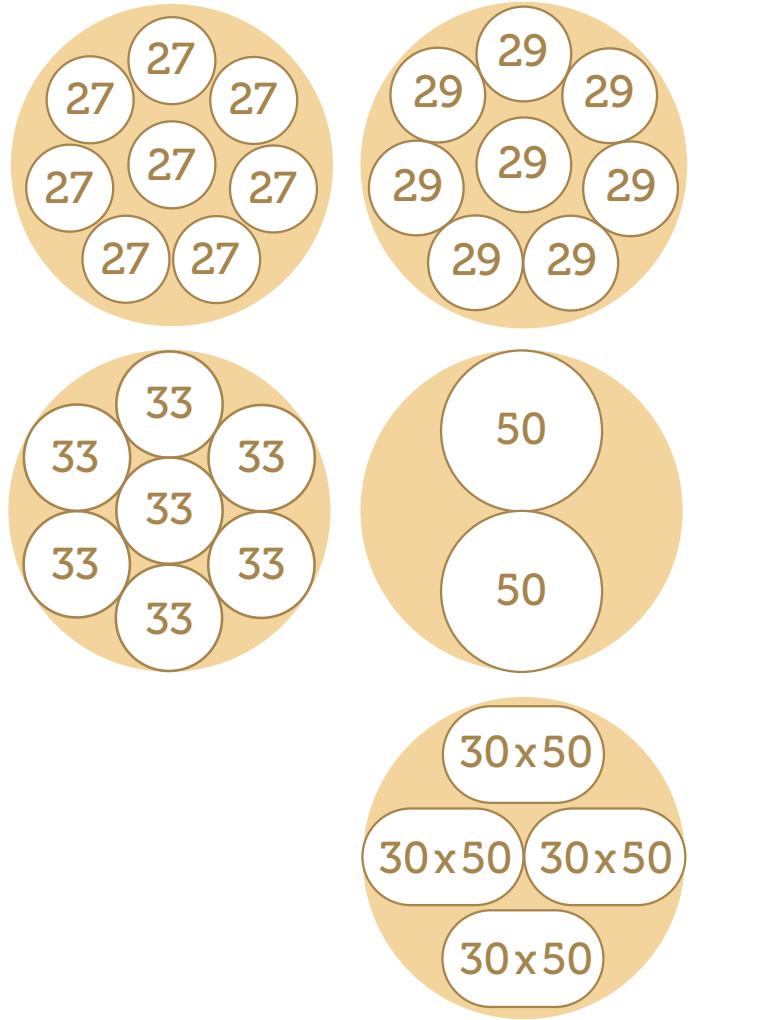


www.saastudio.com

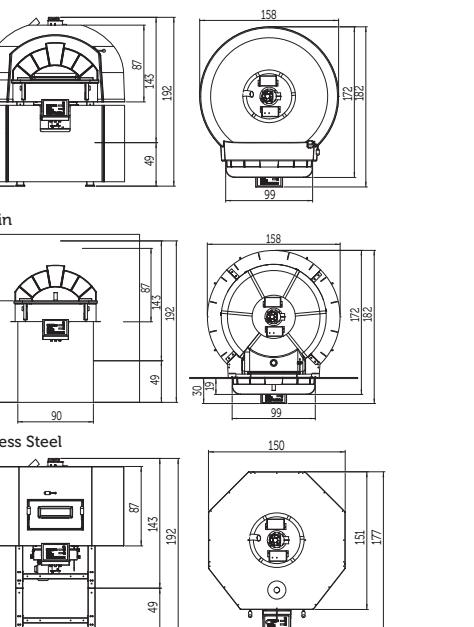
UAE
لکشپ هنکل، یا بارهک نرف و هن نرفلا
صاخ طیلخ نم عونصم ټوچ لکش ىلع ټوندیلوقت
یووتحت ټېبقللا. رارح لرل ممحاتلا ىلع ټوندیلوقت
حطسلا. رارحلا نارود ززعی صاخ یلخاد میمھت ىلع
یهط حیتی و ییعیب طللا رارح لرل نم عونصم راودلا
بعاصی یف یتھ واستم لکشپ (...اړیغو) ازتیبللا
لمل. علا فورظ
مت. مامختسالهه و رکتبم نرف و هن نرفلا
لیصوپلا لثم رارح لرل لقن قرط ریوطو و ذیفنت
مکھتللا متیو، بسانم لکشپ عاعشالاو دیدمېل او
یف قدووسې EN-100 نرفلا جمد کنکمی
کنکمی، لکزیاشنارف یف وا کب صاخلا ازتیبللا ماعظم
ناولالا نم دیدجلا نیف نم عاطغلابی طشت رایتاخ
قیدن دعم و ییداع تنانک عاوس، ټحاتملما
کنکمی، بشکانیکیسالکل رەطمەلە لەضفت تنانک اذ
عسوس او یعوموجمب کییازومەل طالبلاپ EN-100 ټیطغت
باجرد او ناولالا نم
لکشپ نرف یف بغرت کلذ نم الدب تنانک اذ
جامدالا و هن کل بسانملا الحلنا ناف، یئرم ریغ ابیرقت
راجلایف

OVEN CAPACITY (number and diameter of pizzas)

- capacita' pizze forno en-100
- capacidad del horno (número y diámetro de pizzas)
- Ofenkapazität (Anzahl und Durchmesser der Pizzen)
- capacité du four (nombre et diamètre de pizzas)
- ugnskapacitet (antal och diameter på pizzor)
- capacidade do forno (número e diâmetro das pizzas)
- вместимость духовой (количество и диаметр пиццы)
- ازتیبللا رطفو دفع (نرفلا عس)



Tecнический лист EN-100	Basic	Built-in	Stainless Steel
V	400 / 415 V	400 / 415 V	400 / 415 V
Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
T Max	450° C	450° C	450° C
Kw Max	21 KW	21 KW	21 KW
Kw/h 55 pizzas	2 Kw/h	2 Kw/h	2 Kw/h
Kw/h 110 pizzas	4 Kw/h	4 Kw/h	4 Kw/h
oven mouth lenght	53 cm	53 cm	53 cm
oven mouth height	22 cm	22 cm	22 cm
length	158cm	158cm	150cm
height	192 cm	192 cm	192 cm
depth	182 cm	182 cm	177 cm
net weight	890 kg	890 kg	815 kg
gross weight	950 kg	950 kg	860 kg



Pastaline is a brand by VELMA srl

Via Triestina 80 - 30173 FAVARO VENETO - VE - ITALIA
Ph. +39.041.630450 / +39.041.630424 - Fax +39.041.5019434

info@pastaline.eu - www.pastaline.eu

EN-100

ELECTRIC OVEN



