

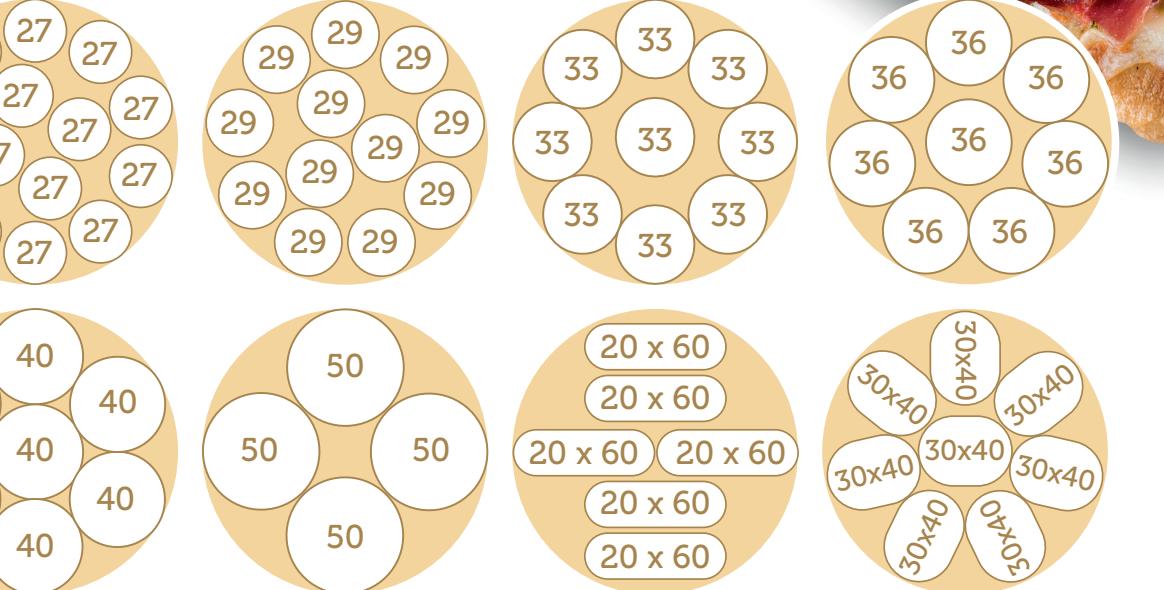


RU

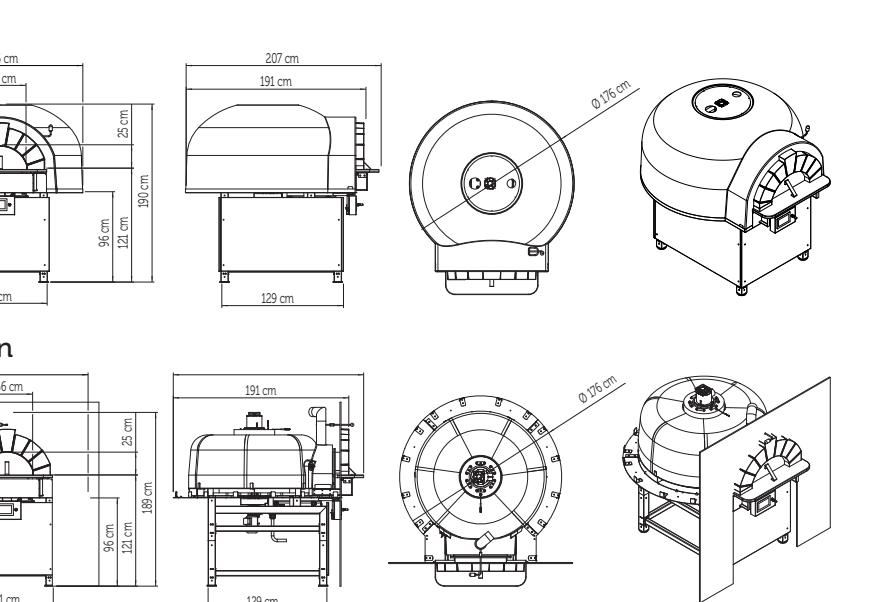
لکش ب هنکل .یئا بره ک نرفت و EN-120 نرفت  
صاخ طیلخ نم عون صم ۃب ق لکش یل ع یدیلقت  
یل ع یو وخت ۃب ق ل .ة راح ل ل م ج ت ل ا یل ع ۃدق ل ا یل  
راود ل ا ح ط س ل ا .ة راح ل ا نار ورد زع ی صاخ یل خاد می مص  
از تی ب ل ا یه ط ح یتی و یعی ب ط ل ا رج ح ل ا نم عون صم  
ف و ر ب ع ص ا ی ف ی ت ح ی و اس ت م ل کش ب (...) اه ری غ و )  
ل م ع ل  
م ت .م ا خ د ت س ال ا ل ه س و رک ت ب م نرفت و EN-120 نرفت  
لی ص و ت ل ا ل ث م ة راح ل ا لق ن ق ر ط ری و ط ت و ذی ف نت  
م ک ح ت ل ا م تی و .ب س ان م ل کش ب ع اع ش إ ل ا و دی د م ت ل ا  
(PID) دید ج لی ج م ک ح ت ل ئ ا س و ب اهی ف  
مع ع تم ی ف ۃ ل و ه س ب EN-120 دید ج ل ا نرف ل ا ج م د ک ن ک د  
ک ن ک د می .ک ز اش ن ار ف ی ف و ا ک ب ص ا خ ل ا از تی ب ل ا  
ن او ل ا نم دید ج ل ا نی ب نم اط اغ ل ا بی ط ش ت رای ت خ  
ۃین د نع م و ا ۃ دی داع ت نا ک ع او س .ح ات م ل ا  
ک ن ک د می .ر ب ش ک ا ی ک ی س ا ل ک ل ا ره ظ م ل ا ل ض ف ت ت ن ک ا  
ع س و ا ۃ و م ج م ب ک ی ا زو م ل ا طا ب ل ا ب EN-120 ۃ د ط  
ت ا ج ر د ل او ن او ل ا نم  
ل ق آ ره ظ م ب نرف ی ف ب غ رت ک لذ نم آل د ب ت ن ک ا ذ ا  
ج ا م د ل ا و ه ک ل ب س ا ن م ل ا آل ح ل ا نی ف .یئ رم ری غ آ بی ر ق  
ا ا ح ل ا ب ا ف

CAPACITY (number and diameter of pizzas)

- pizza forno en-120  
d del horno (número y diámetro de pizzas)  
izität (Anzahl und Durchmesser der Pizzen)  
du four (nombre et diamètre de pizzas)  
acitet (antal och diameter på pizzor)  
de do forno (número e diâmetro das pizzas)  
ость духовки ( количество и диаметр пиццы)  
ازتیبلار رطقو ددعه (نرفة)



Technical sheet PI-120	Basic/Built in	Basic
V	220 / 400V	
Hz	50 / 60 Hz	
Max	450° C	
v Max	34 KW	
55 pizzas	2,5 KW/h	
42 pizzas	5 Kw/h	
pizzas/h	142	
outh lenght	56 cm	
outh height	25 cm	
nght	176cm	
height	190 cm / 189 cm	
epth	207 cm	
weight	1228 kg	
s weight	1382 kg	



is a brand by VELMA srl

Cina 80 - 30173 FAVARO VENETO - VE - ITALIA

41.630450 / +39.041.630424 - Fax +39.041.5019434

# EN-120

## ELECTRIC OVEN

Where simplicity feels at home.



**NEW  
SIZE!**



# EN-120

ELECTRIC OVEN

## The new tailor-made oven that meets your needs.

The **EN-120** oven is an electric oven, but with a traditional dome shape made of a special highly refractory cement.

The dome has a special internal design that improves heat circulation.

**The rotating bedplate** is made of natural stone and allows pizzas (and more) to be cooked evenly, even under the harshest working conditions.

The **EN-120** oven represents an innovative yet user-friendly oven.

The heat transmission modes: conduction - convection and radiation have been properly implemented, developed and managed with a state-of-the-art control (PID).

You will be able to perfectly integrate the new **EN-120** oven in your pizzeria or franchise; choose the finish of the covering from the many colours available, both normal and metallic.

If you prefer a more classic look, you can have **EN-120** covered with mosaic tiles in a wide range of shades and colours. If, on the other hand, you want a minimalist, almost invisible oven, the solution for you is one integrated in the wall!



### IT

Il forno **EN-120** è un forno elettrico, ma dalla forma tradizionale a cupola realizzato con uno speciale cemento altamente refrattario.

La cupola ha uno speciale disegno interno che migliora la circolazione del calore.

**La platea rotante** è realizzata in pietra naturale e permette di cucinare le pizze (e non solo...) in modo uniforme anche nelle condizioni di lavoro più gravose.

Il forno **EN-120** rappresenta un forno innovativo ma di semplice utilizzo.

Le modalità di trasmissione del calore come conduzione - convezione e irraggiamento sono state opportunamente implementate, sviluppate e gestite con un controllo di ultima generazione (PID).

Potrai inserire perfettamente il nuovo forno **EN-120** nella tua pizzeria o nel tuo franchising; scegliere la finitura della copertura tra le molte tinte a disposizione, sia normali che metallizzate.

Se preferisci un aspetto più classico potrai far rivestire **EN-120** con le piastrelle in mosaico in una vasta gamma di tonalità e colori.

Se invece desideri un forno minimalista, quasi invisibile, la soluzione che fa per te è quella integrata nella parete!



### DE

Der **EN-120** ist ein Elektrobackofen, jedoch mit einer traditionellen Kuppelform aus einem speziell hochfeuerfesten Zement.

Die Kuppel hat eine spezielle Innenkonstruktion, die die Wärmezirkulation verbessert.

Der Drehsteller ist aus Naturstein und ermöglicht das gleichmäßige Garen von Pizzen (und mehr), auch unter härtesten Arbeitsbedingungen.

Der Backofen **EN-120** ist ein innovativer und benutzerfreundlicher Ofen.

Wärmeübertragungsarten wie Konduktion - Konvektion und Strahlung wurden angemessen umgesetzt, entwickelt und mit einer hochmodernen Steuerung (PID) verwaltet.

Sie können den neuen Ofen **EN-120** perfekt in Ihre Pizzeria oder Ihr Franchise-Unternehmen integrieren; wählen Sie die Oberfläche der Abdeckung aus den vielen verfügbaren Farben, sowohl normal als auch metallisch.

Wenn Sie ein eher klassisches Aussehen bevorzugen, können Sie den **EN-120** mit Mosaikfliesen in einer breiten Palette von Farbtönen und Farben verkleiden lassen.

Wenn Sie hingegen einen minimalistischen, fast unsichtbaren Ofen wünschen, ist ein in die Wand integrierter Ofen die richtige Lösung für Sie!



### FR

Le four **EN-120** est un four électrique, mais avec une forme de dôme traditionnelle faite d'un ciment spécial hautement réfractaire.

Le dôme a une conception interne spéciale qui améliore la circulation de la chaleur.

La plaque tournante est en pierre naturelle et permet de cuire les pizzas (et autres) de manière uniforme, même dans les conditions de travail les plus difficiles.

Le four **EN-120** est un four innovant et convivial.

Les modes de transmission de la chaleur tels que la conduction - la convection et le rayonnement ont été mis en œuvre, développés et gérés de manière appropriée à l'aide d'une commande de pointe (PID).

Vous pourrez intégrer parfaitement le nouveau four **EN-120** dans votre pizzeria ou votre franchise ; choisissez la finition du couvercle parmi les nombreuses couleurs disponibles, normales ou métallisées.

Si vous préférez un aspect plus classique, vous pouvez faire recouvrir le **EN-120** de carreaux de mosaïque dans une vaste gamme de nuances et de couleurs.

Si, au contraire, vous souhaitez un four minimaliste, presque invisible, la solution pour vous est un four intégré dans le mur !

### ES

El horno **EN-120** es un horno eléctrico, pero con forma de cúpula tradicional fabricada con un cemento especial altamente refractorio. La cúpula tiene un diseño interno especial que mejora la circulación del calor.

**La placa giratoria** es de piedra natural y permite cocinar pizzas (y mucho más) de forma uniforme, incluso en las condiciones de trabajo más duras.

El horno **EN-120** representa un horno innovador pero fácil de usar.

Los modos de transmisión de calor como la conducción - convección y radiación han sido adecuadamente implementados, desarrollados y gestionados con un control de última generación (PID).

Podrá integrar perfectamente el nuevo horno **EN-120** en su pizzería o franquicia; elija el acabado de la cubierta entre los numerosos colores disponibles, tanto normales como metalizados.

Si prefiere un aspecto más clásico, puede revestir el **EN-120** con azulejos de mosaico en una amplia gama de tonos y colores.

Si, por el contrario, desea un horno minimalista y casi invisible, ¡la solución para usted es uno integrado en la pared!

### SW

EN-120 är en elektrisk ugn, men med en traditionell kupolform tillverkad av en speciell mycket eldfast cement.

Kupolen har en speciell inre design som förbättrar värmecirkulationen.

Den roterande bottenplattan är tillverkad av natursten och gör att pizzor (och mer) kan tillagas jämnt, även under de tuffaste arbetsförhållandena.

EN-120 är en innovativ och samtidigt användarvänlig ugn. Värmeöverföringsättet som ledning - konvektion och strålning har implementerats, utvecklats och hanterats på lämpigt sätt med en toppmodern kontroll (PID).

Du kommer att kunna integrera den nya EN-120-ugnen perfekt i din pizzeria eller franchise; välj täckfärg från de många färgerna, både normala och metalliska.

Om du föredrar en mer klassisk look kan du få EN-120 täckt med mosaikplattor i ett brett utbud av nyanser och färger.

Om du å andra sidan vill ha en minimalistisk, nästan osynlig ugn, är lösningen för dig en ugn som är integrerad i väggen!

### PT

O forno EN-120 é um forno elétrico, mas com uma forma de cúpula tradicional feita de um cimento especial altamente refratário. A cúpula tem um design interno especial que melhora a circulação do calor.

A placa de base rotativa é feita de pedra natural e permite que as pizzas (e muito mais) sejam cozinhadas uniformemente, mesmo nas condições de trabalho mais difíceis.

O forno EN-120 representa um forno inovador e de fácil utilização.

Os modos de transmissão de calor, como a condução, a convecção e a radiação, foram adequadamente implementados, desenvolvidos e geridos com um controlo de última geração (PID).

Poderá integrar perfeitamente o novo forno EN-120 na sua pizzeria ou franchising; escolha o acabamento da cobertura entre as várias cores disponíveis, tanto normais como metálicas. Se preferir um aspeto mais clássico, pode mandar revestir o EN-120 com mosaicos numa vasta gama de tons e cores. Se, por outro lado, quiser um forno minimalista, quase invisível, a solução para si é um forno integrado na parede!