

PIZZERIA



Forno
E100



Forni E100



E100 - M



E100 - SS

Forno E100. E tutto è più semplice!

E100 è un forno elettrico, ma dalla forma tradizionale a cupola realizzata con uno speciale cemento altamente refrattario. La cupola ha un speciale disegno interno atto a migliorare la circolazione del calore.

- SEMPLICE E SEMPRE PRONTO
- FACILE ALL'USO
- LIMITATI CONSUMI DI ENERGIA ELETTRICA
- IDEALE PER LOCALI DOVE SERVE UN FORNO COMPATTO
- OLTRE 100 PIZZE ORA

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.

E100 è un forno innovativo ma di semplice utilizzo.

Le modalità di trasmissione del calore quali:

CONDUZIONE • CONVEZIONE • IRRAGGIAMENTO

sono state opportunamente implementate, sviluppate e gestite con un controllo di ultima generazione (PID).



E100 - N

E100. Electric oven

E100 is an electric oven, but built in the shape of a traditional oven with a cupola created using a special type of highly refractory cement. The cupola is specially designed to improve heat circulation.

- **SIMPLE AND ALWAYS READY TO GO**
- **EASY TO USE**
- **LOW POWER CONSUMPTION**
- **IDEAL FOR VENUES THAT REQUIRE A COMPACT OVEN**
- **MORE THAN 100 PIZZAS PER HOUR**

The internal rotating tray is made of natural stone, which enables the pizzas (and not only ...) to cook uniformly even when working at full capacity.

E100 is an innovative oven that is also easy to use.

*The various heat transfer modes, namely **CONDUCTION • CONVECTION • RADIATION** have been appropriately implemented and developed and are managed by a latest generation control system (PID).*



E100. Elektroofen

E100 ist ein Elektroofen, der ganz wie ein traditioneller Ofen mit einer Cupola ausgestattet ist. Diese Cupola ist aus hochwärmereflektivem Spezialzement gegossen und besonders zur verbesserten Hitzeverteilung geformt.

- **EINFACH UND IMMER ARBEITSBEREIT**
- **PROBLEMLOSE ANWENDUNG**
- **SPARSAM IM STROMVERBRAUCH**
- **DER RAUMSPARER FÜR ANLAGEN, DIE EIN KOMPAKT SIGN VERLANGEN**
- **KANN ÜBER 100 PIZZAS PRO STUNDE BACKEN (>100PZ/H).**

Die interne, rotierende Ofenplatte besteht aus Naturstein, wodurch jede Pizza (und nicht nur die ...) selbst bei höchstem Backaufkommen gleichmäßig gart.

E100 ist ein innovativer Ofen, der auch einfach anzuwenden ist.

*Die Kombination der Wärmeübertragungsweis **LEITUNG • KONVEKTION • STRAHLUNG** wurde sorgfältig entwickelt und implementiert und ist durch ein hochmodernes Steuersystem (PID) geregelt.*

E100. Electrique four

E100 est un four électrique, mais il a la forme traditionnelle du four à coupole réalisée à partir d'un ciment spécial hautement réfractaire. A l'intérieur, la coupole a un dessin spécial qui permet d'améliorer la circulation de la chaleur.

- **SIMPLE ET TOUJOURS PRÊT**
- **FACILE À UTILISER**
- **CONSOMMATION D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE LIMITÉE**
- **IDÉAL POUR LES LOCAUX QUI NÉCESSITENT UN FOUR COMPACT**
- **PLUS DE 100 PIZZAS À L'HEURE**

Le plateau tournant est réalisé en pierre naturelle et permet de cuire des pizzas (mais pas seulement...) de façon uniforme, même dans les conditions de travail les plus difficiles.

E100 est un four innovant mais très simple à utiliser.

*Les modes de transmission de la chaleur, telles que : **CONDUCTION • CONVECTION • RAYONNEMENT** ont été spécialement mises au point, puis développées et enfin gérées grâce à un contrôle de dernière génération (PID).*



E100. Horno eléctrico

E100 es un horno eléctrico, pero con una forma tradicional de cúpula en cemento especial altamente refractario.








El diseño interior de la cúpula mejora la circulación del calor

- **SENCILLO, SIEMPRE LISTO PARA USAR**
- **DE FÁCIL MANEJO**
- **BAJO CONSUMO ELÉCTRICO**
- **IDEAL PARA LUGARES QUE NECESITAN UN HORNO COMPACTO MÁS DE 100 PIZZAS A LA HORA**

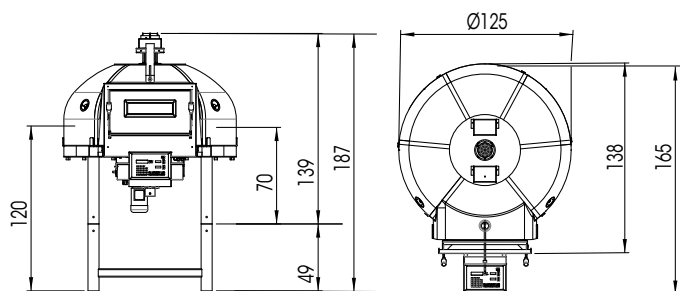
Su base giratoria está hecha en piedra natural y permite cocinar las pizzas (y otros alimentos) de manera uniforme, incluso en las condiciones de trabajo más exigentes.

E100 es un horno innovador, pero fácil de usar.

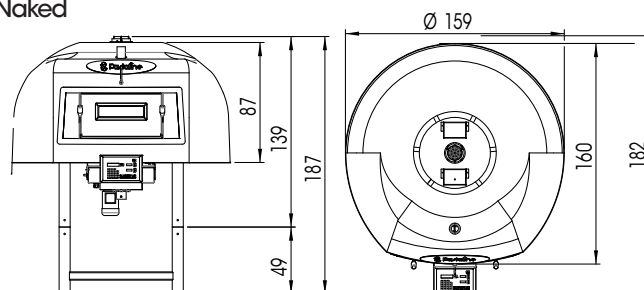
*Los modos de transmisión del calor como la **CONDUCCIÓN • CONVECCIÓN • RADIACIÓN** se han ejecutado, desarrollado y gestionado con un control de última generación (PID).*

| FORNO E100* | Naked | Mosaic | Stainless Steel |
|---|-------------|--------|-----------------|
| N° Pizze Ø 33 cm | 7 | | |
| Max/h pizze | 110 | | |
| V | 400 / 415 V | | |
| Hz | 50 / 60 Hz | | |
| T Max | 450° C | | |
| Kw Max | 13,5 KW | | |
| Kw/h 55 pizze | 2 KW/h | | |
| Kw/h 110 pizze | 4 Kw/h | | |
|  | 53 cm | | |
|  | 22 cm | | |
|  | 187cm | | |
|  | 125 cm | 159 cm | 151 cm |
|  | 165 cm | 182 cm | 178cm |
|  | 780 kg | 890 kg | 815 kg |
|  | 820 kg | 950 kg | 860 kg |

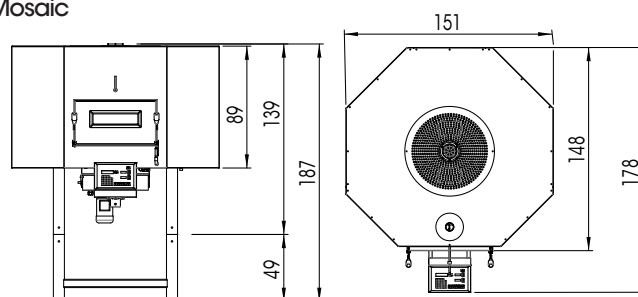
- * Altri allestimenti disponibili su richiesta
- * Other equipment available on request
- * Autres équipements disponibles sur demande
- * Weitere Ausstattung auf Anfrage
- * Otros equipos disponibles bajo petición



Naked



Mosaic



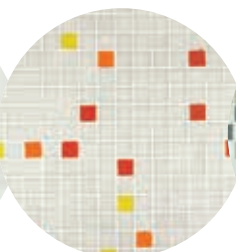
Stainsteel Steel



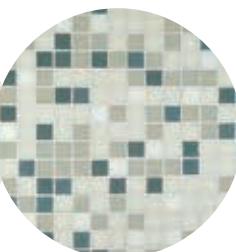
- Colori mosaico disponibili
- Mosaic colors available
- Mosaïque de couleurs disponibles
- Mosaik-Farben erhältlich
- Mosaico de colores disponibles



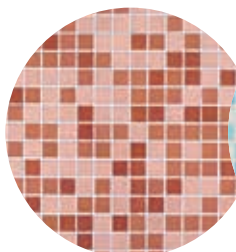
M11



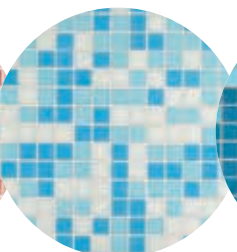
M03



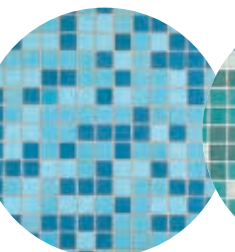
M10



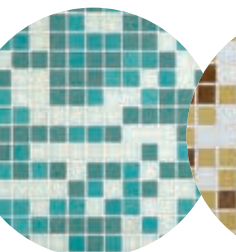
M60



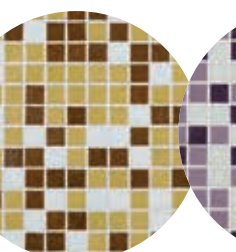
M50



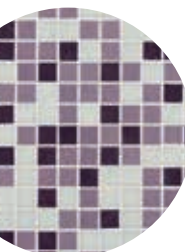
M1



M70



M90



M80



Pastaline è un brand by VELMA srl

Via Triestina 80 | 30173 FAVARO VENETO | VE | ITALIA

+39.041.630450 | +39.041.630424 | +39.041.5019434 | info@pastaline.eu

www.pastaline.eu