

PIZZERIA

PASTALINE®



Forno E100

E TUTTO È PIÙ SEMPLICE.

 **Pastaline**®

# Forni E100



## E100 - P

- dipinto con colori metallici
- painted with metallic colors
- peint avec des couleurs métalliques
- mit metallischen Farben gemalt
- pintado con colores metálicos



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. 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.

- \* ZERO EMISSIONI CO<sub>2</sub>
- \* PLATEA ECOLOGICA ROTANTE
- \* ZERO EMISSIONI PARTICOLATO
- \* ALTA EFFICIENZA ENERGETICA
- \* RIDOTTO COSTO ESERCIZIO

green

E100 è un forno innovativo ma di semplice utilizzo.

Le modalità di trasmissione del calore quali:

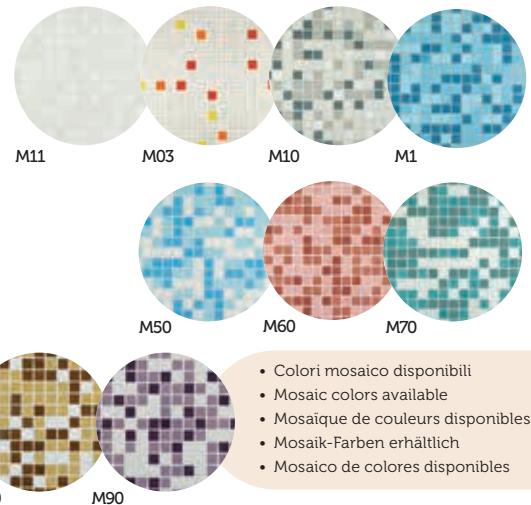
- CONDUZIONE
- CONVEZIONE
- IRRAGGIAMENTO

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



### E100 - M

- con rivestimento in mosaico
- with jacket mosaic
- avec revêtement en Mosaique
- mit Mosaik Beschichtung
- con revestimiento de mosaico



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

### EN

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**

**A COMPACT OVEN FOR SMALL PLACES**

**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).

### DE

100 ist ein Elektroofen, der ganz wie ein traditioneller Ofen mit einer cupola ausgestattet ist. Diese cupola ist aus hochwärme-reflektivem Spezialzement gegossen und besonders zur verbesserten Hitzeverteilung geformt.

**EINFACH UND IMMER ARBEITSBEREIT**

**PROBLEMLOSE ANWENDUNG**

**SPARSAM IM STROMVERBRAUCH**

**EIN KOMPAKT OFEN FÜR KLEINE RÄUME**

**ÜBER 100 PIZZAS PRO STUNDE (>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.

### ES

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**

**UN HORNO COMPACTO PARA LUGARES PEQUEÑOS**

**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).

### FR

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**

**UN FOUR COMPACT POUR LES PETITS LOCAUX**

**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 - N**

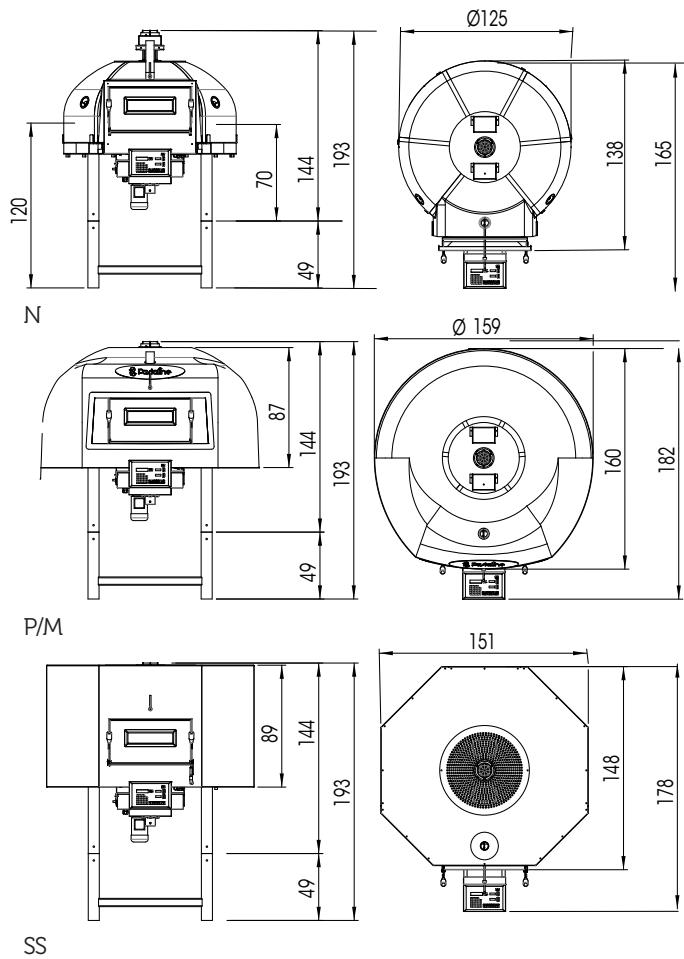
- senza rivestimento
- naked
- nu
- nackt
- desnudo



**E100 - SS**

- con rivestimento acciaio inox
- with jacket stainless steel
- avec revêtement en acier inoxydable
- mit edelstahl-beschichtung
- con revestimiento de acero inox

E100	N	SS	P/M
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		
	210 cm		
	125 cm	151 cm	159 cm
	165 cm	178 cm	182 cm
	780 kg	815 kg	890 kg
	820 kg	860 kg	950 kg



Pastaline è un brand by VELMA srl

Via Triestina 80-30173 FAVARO VENETO-VE-ITALIA  
Tel. +39.041.630450 +39.041.630424 Fax +39.041.5019434  
info@pastaline.eu - www.pastaline.eu