



RU

Представляем вам новую профессиональную электропечь Pastaline IFRID 450, революционное новшество в сфере высокотемпературной кулинарии; она способна удовлетворить потребности самых придирчивых поваров и подходит не только для профессиональных кухонь, но и для любителей домашней пиццы!

Основные характеристики электропечи: передовая технология нагрева, гарантирующая равномерное распределение тепла для достижения идеальных результатов; точный контроль температуры для приготовления широкого ассортимента блюд; компактный и современный дизайн под брендом MADE IN ITALY; простой и интуитивно понятный процесс настройки устройства и контроля за готовкой. Как и остальная продукция Pastaline, электропечь Ifrid 450 соответствует высоким стандартам энергоэффективности, что позволяет снизить выбросы CO2.

Поднимите свою кухню на новый уровень, установив профессиональную электропечь Pastaline IFRID 450. Незабываемые кулинарные впечатления. Никаких компромиссов

UAE

د ن ا ر ب د ي د ج ل ي ن ه م ل ي ئ ا ب ر ه ك ل ك ن ر ف ل ك ل ي ل ي ف ي ر ي ر و ت ر ا ك ت ب ا و ه و . Pastaline IFRID 450
م م ص م ة ي ل ل ع ة ر ا ر ح ت ا ج ر د ل ي ل ع ي ه ط ل ا ا ي ج و ل و ن ك ت
خ ا ب ا ط م ل ا و ، ا ب ل ط ت ة ا ه ط ل ا ر ن ك ا ت ا ج ا ت ج ا ة ي ل ل ت
ل ل ز م ل ا ي ف ا ز ت ي ل ل ا ع ن ص ق ا ش ع ي ت ح و ، ة ف ر ت ح م ل

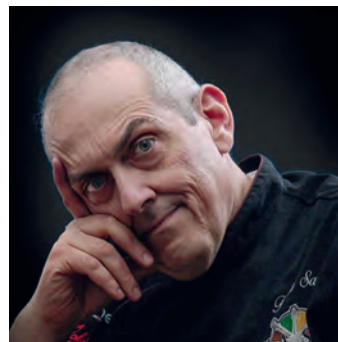
ن ي خ س ت ا ي ج و ل و ن ك ت ة ي س ي ر ل ل ا ه ا ز ي م ن م ص ت
ج ا ت ن ل ة ر ا ر ح ل ل ا ي و ا س ت م ا ع ي ر و ت ن م ص ت ة م د ق ت م
ة ه ا و م ل ة ر ا ر ح ل ا ج ر د ل ة ق ي ق د ة ب ق ا ر م و ، ي ل ل ا ث م
ج م د م و ت ي د ج م ي م ص ت و ، ا ف ص ل و ل م ن ة و ن ت م ة و ج م
ي ه ط ل ا ة ب ق ا ر م و ج م ر ل ل ا ع ج ا ي ل ا ط ا ي ف ي ع ن ص
ة ي ه د ب و ة ل ه س

ن ر ف م ي م ص ت م ، ي ر خ ا ل Pastaline ت ا ج ت ن م ل ث م
ن ا م ص ل ل ة ص ا خ ة ي ا ن ع ب ا ض ا ي ئ ا ب ر ه ك ل ل IFRID 450
ي ن ا ث ش ا ع ب ن ا ل ي ل ق ت و ة ق ا ط ل ا م ا د خ ت ا س ا ة ا ف ك
ن و ب ر ك ل د ي س ك

ع م د ي د ج ي و ت س م ل ل ك خ ب ط م ي و ت س م ع ر ب م ق
ن ا م ص ل ل ة ص ا خ ة ي ا ن ع ب ا ض ا ي ئ ا ب ر ه ك ل ل ن ر ف ل
ت ا ل ز ا ن ت ن و د ب . ة ي ئ ا ن ت ن ت س ا ي ه ط ب ر ا ج ت

Ifrid 450 oven designed in collaboration with chef Fabrizio Sacchi

- Forno Ifrid 450 ideato in collaborazione con lo chef Fabrizio Sacchi
- Horno Ifrid 450 diseñado en colaboración con el chef Fabrizio Sacchi
- Backofen Ifrid 450, entwickelt in Zusammenarbeit mit dem Chefkoch Fabrizio Sacchi
- Four Ifrid 450 conçu en collaboration avec le chef Fabrizio Sacchi
- Ifrid 450 ugn designad i samarbete med kocken Fabrizio Sacchi
- Forno Ifrid 450 concebido em colaboração com o chefe Fabrizio Sacchi
- Духовой шкаф Ifrid 450 разработан в сотрудничестве с шеф-поваром Фабрицио Сакки
- ي ك ا س ي ر ي ر ب ا ف ف ي ش ل ل ا ع م ن و ا ع ت ل ل ا ب م م ص م ن ر ف



Atlante

WOODEN TROLLEY

Atlante, our massive trolley designed to work in synergy with the Ifrid 450 Oven, is available as an accessory. It is distinguished by:

- the stainless steel shelf, durable and easy to clean
- a large drawer for storing equipment
- three stainless steel grids for storing pre-cooked bases
- two side hooks for hanging tools
- four swivel castors for effortless movement

The trolley must be partially assembled. Atlas and Ifrid 450 are a perfect match!

Tecnical sheet ATLANTE

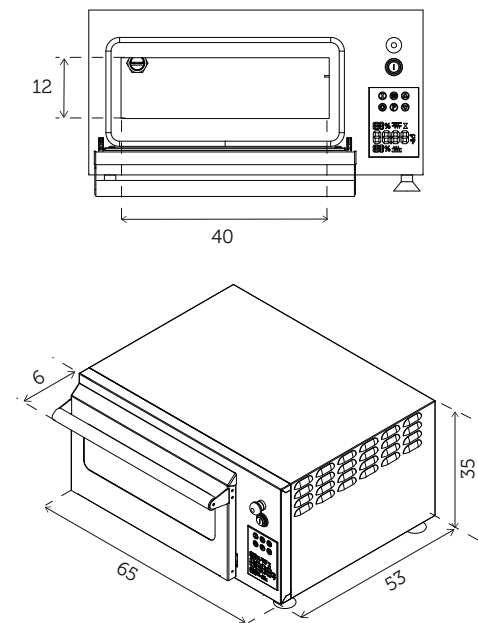
length	80 cm
height	92 cm
depth	60 cm
net weight	46 kg
gross weight	56 kg



Tecnical sheet IFRID 450

V	230/240 V
Hz	50 / 60 Hz
T Max	450° C
Kw Max	3,5 KW
Kw/h 55 pizzas	1 KW/h
Kw/h 110 pizzas	1,5 Kw/h
max pizzas/h	30
oven mouth length	40 cm
oven mouth height	12 cm
tray dimension	40 x 40 cm
length	65 cm
height	35 cm
depth	53 + 6 cm
net weight	39 kg
gross weight	45 kg
packaging	74 x 77 x h 46 cm

- with Aisi 304 shell and hot chamber
- natural stone slab
- vapour exhaust valve
- 10 pre-set programmes



Ifrid 450

ELECTRIC OVEN

Where simplicity feels at home.



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

Ifrid 450

ELECTRIC OVEN

450 grades...for unbeatable cooking!

Introducing the new Pastaline Professional Electric Oven, the **IFRID 450**, a revolutionary innovation in high-temperature cooking technology designed to meet the needs of the most discerning chefs, professional kitchens, and even homemade pizza enthusiasts!

Its key features include cutting-edge heating technology that ensures even heat distribution for perfect results, precise temperature control to tackle a wide range of recipes, and a modern, compact **MADE IN ITALY** design that makes programming and monitoring cooking a breeze.

Just like other Pastaline products, the Electric Oven **IFRID 450** is crafted with special attention to energy efficiency, reducing CO2 emissions.

Elevate your kitchen to a new level with the Pastaline Professional Electric Oven **IFRID 450**. Extraordinary culinary experiences. No compromises.



IT

Ecco il nuovo Forno Elettrico Professionale Pastaline **IFRID 450**, un'innovazione rivoluzionaria nella tecnologia di cottura ad alte temperature progettato per soddisfare le esigenze dei cuochi più esigenti, delle cucine professionali ma anche degli appassionati della pizza fatta in casa!

Le sue caratteristiche principali includono una tecnologia di riscaldamento all'avanguardia che garantisce una distribuzione uniforme del calore per risultati perfetti, un controllo preciso della temperatura per affrontare una vasta gamma di ricette, e un design moderno e compatto **MADE IN ITALY** che rende la programmazione e il monitoraggio delle cotture, semplice ed intuitivo.

Come per gli altri prodotti Pastaline, anche il forno Elettrico **IFRID 450** è realizzato con un'attenzione particolare all'efficienza energetica, per limitare la produzione di CO2.

Porta la tua cucina a un nuovo livello con il Forno Elettrico Professionale Pastaline **IFRID 450**. Esperienze culinarie straordinarie. Senza compromessi.



ES

Aquí tienes el nuevo Horno Eléctrico Profesional Pastaline **IFRID 450**, una innovación revolucionaria en la tecnología de cocción a altas temperaturas diseñada para satisfacer las necesidades de los chefs más exigentes, las cocinas profesionales e incluso los amantes de la pizza casera.

Sus características principales incluyen una tecnología de calentamiento de vanguardia que garantiza una distribución uniforme del calor para resultados perfectos, un control preciso de la temperatura para abordar una amplia gama de recetas y un diseño moderno y compacto **MADE IN ITALY** que hace que la programación y el seguimiento de la cocción sean simples e intuitivos.

Al igual que otros productos de Pastaline, el horno eléctrico **IFRID 450** se fabrica prestando especial atención a la eficiencia energética para limitar la producción de CO2.

Lleva tu cocina a un nuevo nivel con el Forno Elettrico Profesional Pastaline **IFRID 450**. Experiencias culinarias extraordinarias. Sin compromisos.

DE

Hier ist der neue professionelle elektrische Ofen Pastaline **IFRID 450**, eine bahnbrechende Innovation in der Hochtemperatur-Kochtechnologie, entwickelt, um die Bedürfnisse anspruchsvollster Köche, professioneller Küchen und auch von Heimpizza-Enthusiasten zu erfüllen!

Seine Hauptmerkmale umfassen modernste Heiztechnologie, die eine gleichmäßige Wärmeverteilung für perfekte Ergebnisse gewährleistet, präzise Temperaturregelung für eine Vielzahl von Rezepten und ein modernes, kompaktes **MADE IN ITALY**-Design, das die Programmierung und Überwachung des Kochvorgangs einfach und intuitiv macht.

Wie bei anderen Pastaline-Produkten wird auch der elektrische Ofen **IFRID 450** mit besonderem Augenmerk auf Energieeffizienz hergestellt, um die CO2-Emissionen zu reduzieren.

Bringen Sie Ihre Küche auf ein neues Niveau mit dem professionellen elektrischen Ofen Pastaline **IFRID 450**. Außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse. Ohne Kompromisse.



SW

Här är den nya Professionella Elektriska Ugnen Pastaline **IFRID 450**, en revolutionerande innovation inom högtemperaturmatlagningsteknologi som är utformad för att uppfylla kraven hos de mest krävande kockarna, professionella kök och även hemmapizzafantaster!

Dess främsta egenskaper inkluderar toppmodernt uppvärmningsteknologi som garanterar jämn värmefördelning för perfekta resultat, exakt temperaturkontroll för att hantera ett brett utbud av recept, samt en modern och kompakt design **MADE IN ITALY** som gör programmering och övervakning av tillagningen enkel och intuitiv.

Precis som med andra Pastaline-produkter är även ugnen Elettrico **IFRID 450** tillverkad med särskild hänsyn till energieffektivitet för att begränsa utsläppen av CO2.

Ta din matlagning till en ny nivå med den Professionella Elektriska Ugnen Pastaline **IFRID 450**. Extraordinära kulinariska upplevelser. Utan kompromisser.

FR

Voici le nouveau Four Électrique Professionnel Pastaline **IFRID 450**, une innovation révolutionnaire dans la technologie de cuisson à haute température conçue pour répondre aux besoins des chefs les plus exigeants, des cuisines professionnelles, mais aussi des passionnés de pizza maison !

Ses caractéristiques principales comprennent une technologie de chauffage de pointe garantissant une répartition uniforme de la chaleur pour des résultats parfaits, un contrôle précis de la température pour aborder une large gamme de recettes, et un design moderne et compact, **FABRIQUÉ EN ITALIE**, qui rend la programmation et la surveillance de la cuisson simples et intuitives.

Comme pour les autres produits Pastaline, le four électrique **IFRID 450** est également conçu avec une attention particulière à l'efficacité énergétique pour limiter la production de CO2.

Élevez votre cuisine à un nouveau niveau avec le Four Électrique Professionnel Pastaline **IFRID 450**. Des expériences culinaires extraordinaires. Sans compromis.



PT

Aqui está o novo Forno Elétrico Profissional Pastaline **IFRID 450**, uma inovação revolucionária na tecnologia de cozimento em altas temperaturas projetada para atender às necessidades dos chefs mais exigentes, cozinhas profissionais e entusiastas da pizza caseira!

Suas principais características incluem uma tecnologia de aquecimento de ponta que garante uma distribuição uniforme de calor para resultados perfeitos, controle preciso de temperatura para lidar com uma ampla variedade de receitas e um design moderno e compacto **MADE IN ITALY** que torna a programação e o monitoramento do cozimento simples e intuitivos.

Como os outros produtos da Pastaline, o forno elétrico **IFRID 450** é fabricado com especial atenção à eficiência energética, para limitar a produção de CO2.

Leve sua cozinha a um novo nível com o Forno Elétrico Profissional Pastaline **IFRID 450**. Experiências culinárias extraordinárias. Sem compromissos.