

# ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ С ВРАЩАЮЩИМСЯ ПОДОМ, С ДВУМЯ УСТЬЯМИ

Идеально подходит для заведений с большим количеством производства пиццы или для тех, кто хочет увеличить производительность, а также добавить аутентичности ресторану.

*This type of oven is perfect for the restaurants that need to bake a big quantity of pizzas and that want to boost productivity with no need of additional personnel; feeling less tired and improving its product.*

Печь с вращающимся подом легко программировать и адаптировать к любой ситуации. Панель управления состоит из программируемого пульта с цифровым дисплеем, который показывает заданную температуру и время приготовления. Эти параметры могут быть запрограммированы заранее. Если вы предпочитаете использовать ручной режим, с помощью одной команды, вы можете изменять скорость вращения пода во время приготовления. Печь с вращающимся подом имеет максимальную производительность с низким расходом при длительной работе.

Вращение пода позволит вам получить однородную температуру во всей плоскости, и, таким образом, пицца будет готовиться равномерно. Благодаря этому больше не нужно поворачивать пиццу во время процесса приготовления, но только ставить и вынимать. Используя такую печь один пиццайоло выпекает такое же количество пиццы как два в статичной печи.

*The rotating oven is easy to programme and adapts to any needs. The control panel consists of a programmable console with a digital display indicating the temperature and baking times which you can programme at the beginning of the work with the automatic function. If, however, you would prefer to use the manual function, by means of a single command you can change the rotation speed of the baking top during the process. The rotating oven guarantees the greatest yield with a low consumption even in extended use.*

*The rotation of the baking top will guarantee a uniform temperature on the whole baking top and consequently pizzas will be baked uniformly.*

*Thanks to this process it is no longer necessary to rotate the pizzas once you have put them into the oven, but you will only have to take them out of the oven once they will be baked optimizing in this way the pizza maker's work.*

## НА ДРОВАХ, ГАЗЕ ИЛИ КОМБИНИРОВАННАЯ WOOD BURNING OVEN WITH ROTATING TABLE



### КОНТРОЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ PROFESSIONAL CONTROL PANEL

С помощью этой панели управления регулируется скорость вращения пода. Время приготовления выставляется при помощи таймера, который будет предупреждать вас звуковым сигналом о том, что пицца готова.

*With this control panel you can adjust the rotating speed while putting pizzas into the oven as well as the baking rotating speed. The baking time, timed by means of a timer, will inform with a sound signal that pizzas are baked.*



### КОМБИ: ГАЗ-ДРОВА



ЗАПАТЕНТИРОВАНО - PATENTED

Газ - Gas burning



Доп.горелка x 145 - Under-floor burner x145



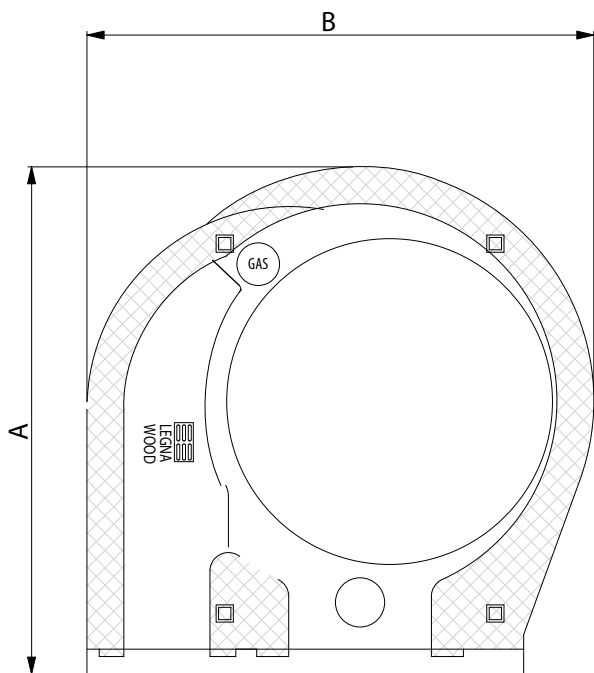
Дрова- Wood burning

Благодаря системе комбинирования топлива в печи для пиццы, можно:

- Предварительно разогревать печь газом до температуры около 300 ° C, а затем использовать ее на дровах.
- готовить в печи только при помощи газа.
- готовить в печи только на дровах.

*Thanks to this new combined feeding system the operator can:*

- pre-heat the oven with gas, and then use the oven with wood. In this case you don't need to set fire to the wood, but it's enough to switch the gas installation on to reach a temperature of 300°C. Then, you switch the gas installation off and you put the wood into the proper place for the baking of pizzas.
- use the oven with gas only; therefore both heating and baking are carried out by using gas only.
- use the oven also with wood only.



МОДЕЛЬ - MODEL	UM	Ø 135	Ø 145
<b>Высота пода</b> <i>Baking top height</i>	cm	120	120
<b>Диам. пода</b> <i>Rotating baking top</i>	cm	Ø 135	Ø 145
<b>Ширина устья</b> <i>Door width</i>	cm	54	54
<b>Расход эл.энергии</b> <i>Power consumption</i>	Kw Volt	0,36 220	0,36 220
<b>Общий вес weight</b>	Kg	2000	2200
<b>Устья Doors</b>	n.	2	2
<b>Кол-во пиццы</b> <i>Pizzas capacity</i>	n.	10 - 12	13 - 15
<b>Позиция пламени</b> <i>Fire hand side</i>		Sinistra o Destra Left or Right	Sinistra Left
<b>Доп.горелка (опц)</b> <i>Under-floor burner</i>		No No	Si Yes

	UM	Ø 135	Ø 145
<b>A - Глубина Depth</b>	cm	195	200
<b>B - Ширина Width</b>	cm	210	220
<b>C - Высота Height</b>	cm	200	200
<b>D</b>	cm	120	120
<b>E</b>	cm	179	179
<b>F</b>	cm	109	109
<b>G</b>	cm	149	149

