

# ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ СТАТИЧНАЯ: EASY

Статичная печь EASY создана для того, чтобы пойти навстречу тем, кому нужна недорогая и компактная печь для пиццы. Огнеупорная поверхность и изоляция в этой модели тоньше, чем в Традиционной, она легче.

Прекрасное соотношение цены и качества.

The static oven Easy is suitable for anyone who doesn't have big spaces and wants a cheaper and more compact oven. The baking top and insulating layer are less thick compared to the traditional oven but the quality-price relation is excellent.

Печь Easy бывает трех размеров и подходит как для маленьких пиццерий и баров, так и для средних заведений в которых предлагают более разнообразное меню.

The oven Easy with its 3 internal measures is suitable both for the small restaurant and for the bar that want to include pizza in its menu, or also for medium sized restaurants that offers to its customers different types of menu.

## СТАТИЧНЫЕ ПЕЧИ EASY НА ДРОВАХ, ГАЗЕ И КОМБИНИРОВАННЫЕ WOOD AND GAS BURNING AND COMBINED STATIC OVEN EASY



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - TECHNICAL FEATURES OF THE OVEN						
РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ		РАЗМЕРЫ OVERALL DIMENSIONS			ВЕС WEIGHT	ПИЦЦЫ
cm		длина length	ширина width	высота height	Kg	производ. capacity
100 x 100	Ø 54 bocca Ø 54 door	150	130	190	800	4 - 5
140 x 140	Ø 54 bocca Ø 54 door	175	170	190	1000	10 - 12
170 x 140	Ø 54 bocca Ø 54 door	200	170	190	1300	13 - 14

Диаметр дымохода минимум: см 20x20  
Minimum dimensions of the chimneys: 20x20

		UM	100x100	140x140	170x140
РАЗМЕРЫ - DIMENSIONS	A	cm	150	175	200
	B	cm	130	170	170
	C	cm	190	190	190
	C1	cm	90	90	90
	D	cm	120	120	120
	E	cm	92	109	109
	F	cm	89	94	94
G	cm	114	135	135	

