

Печь с вращающимся подом - Rotating oven

Простота в использовании; Достаточно однажды выставить температуру и время готовки - тогда даже новичок сможет печь пиццу в этой печи.
We recommend it since it's easy to use; once you have set the baking time and the oven temperature by means of the thermostat even an inexperienced pizza maker will get excellent results.

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.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 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.

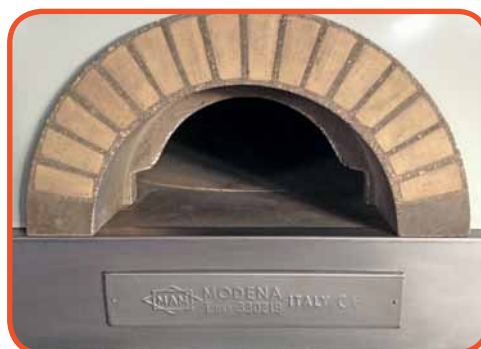
ДИСПЛЕЙ

Дисплей с индикацией: температура печи, установленная температура приготовления пиццы, автоматический/ручной режим, давление газа и мощность пламени, часы, таймер предварительного зажигания.

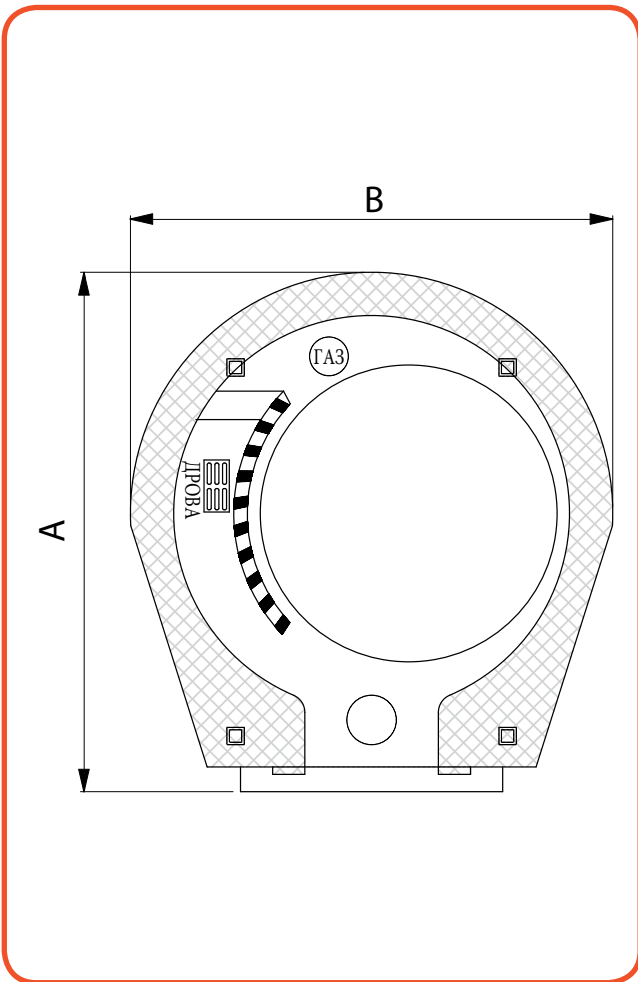
Display with visualization of: oven temperature, baking pre-set temperature, automatic/manual working, flame power bar, clock, programmed ignition with timer, timed booster



ПЕЧЬ С ВРАЩАЮЩИМСЯ ПОДОМ НА ДРОВАХ, ГАЗЕ ИЛИ КОМБИНИРОВАННАЯ WOOD AND GAS BURNING AND COMBINED ROTATING OVEN, MODEL 1 DOOR



Доп.горелка - Under-floor burner



ТЕХ. ХАРАКТЕРИСТИКИ. ГАЗ TECHNICAL FEATURES OF THE GAS BURNING OVEN	модель - MODEL	UM	Ø 115	Ø 135	Ø 145**
Высота пода Baking top height	cm		120	120	120
Диаметр пода Rotating baking top	cm		Ø 115	Ø 135	Ø 145
Ширина устья Door width	cm		54	54 / 82	54 / 82
Расход эл.энергии Power consumption	Kw Volt		0,36 220	0,36 220	0,36 220
Общий вес Total weight	Kg		1500	1800	2000
К-во пиццы Pizzas capacity	n.		7 - 8	10 - 12	13 - 15
Доп. горелка (опц) Under-floor burner			Si Yes	Si Yes	Si Yes

ГАБАРИТЫ - DIMENSIONS	UM	Ø 115	Ø 135	Ø 145**
A - Глубина Depth	cm	180	195	200
B - Ширина Width	cm	175	190	195
C - Высота Height	cm	195	200	200
D	cm	120	120	125
E	cm	112	133	133
F	cm	94	109	106
G	cm	134	149	149

**Только на газе
Available gas only

