

Печь с вращающимся подом EASY. Rotating oven

Идеально подходит тем, кто хочет компактную недорогую печь, простую в использовании и обслуживании, потребляющую мало топлива, способную выпекать много пиццы. *This oven is excellent in restaurants that need a solid oven that keeps a very good heat yield with a minimum consumption but that can bake a big quantity of pizzas with baking and using simplicity.*

Печь с вращающимся подом EASY более легкая и компактная, но благодаря тщательно продуманной конструкции позволяет использовать ее оптимально без лишних расходов.

Вращающийся под состоит из 3 разных слоев: 2 изоляционных и жарочной поверхности. Толщина 12 см. Нижняя фиксированная часть пода состоит из 2 термоизоляционных слоев. Толщина 10 см. Возможно размещение двойной горелки.

The easy rotating oven is more compact and light, but thanks to its accurate design it allows extended use at a very low running cost. It has a single door to reduce consumption.

The rotating plate is made up with 3 layers of different materials: 2 thermal insulating layers and the baking top thickness cm 12.

The fixed lower part is then made up with 2 layers of insulating material which are 10 cm thick. The quality of materials, thickness and insulation do not change panel.

- Possibility of a double top and bottom burner

Печь оснащена сборником золы и гранитным порогом. *The Easy rotating oven is equipped with an ash collecting drawer and small windowsill in marble.*

ПЕЧЬ С ВРАЩАЮЩИМСЯ ПОДОМ. МОДЕЛЬ EASY WOOD AND GAS BURNING AND COMBINED ROTATING OVEN, MODEL EASY



КОНТРОЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ CONTROL PANEL



Панель управления позволяет регулировать скорость вращения с помощью потенциометра, изменять направление движения, устанавливать скорость вращения и время готовки. *With this control panel you can adjust the rotation speed by means of a potentiometer and reverse. You can also select the baking speed and the speed while you put pizzas into the oven*

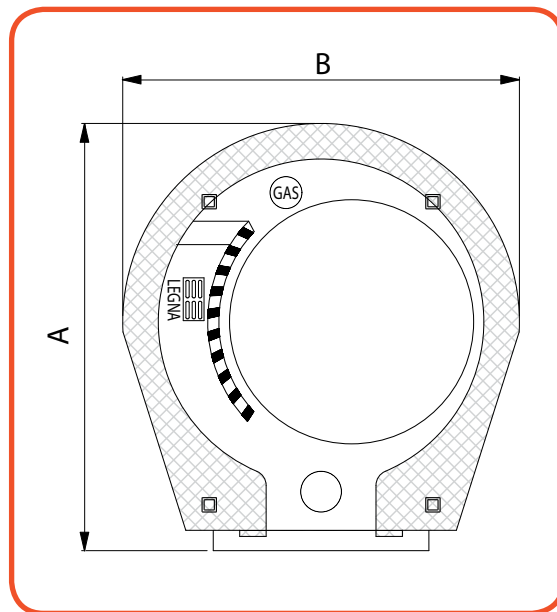
*Может оснащаться панелью тач-скрин

The oven can be also equipped with Professional control board on demand.

По требованию, печь EASY может быть выполнена с устьем шириной 82 см

"Генуя", а не 54 см, как в обычных печах.

The Rotating Oven Easy can be supplied on demand with a door of 84 cm "Genova" instead of a door of 54 cm to bake pizzas stretched on the bread board or "floured".



BRUCIATORE SOTTO PIASTRA UNDER-FLOOR BURNER

Дополнительная горелка расположенная под подом позволяет быстрее подготовить печь для использования или компенсировать температуру, при интенсивном использовании печи.

It allows to heat or pre-heat the rotating baking surface of the oven for pizzerias that make intensive use of the oven in a few hours. It is equipped with remote control.



В зависимости от внешних габаритов печи, можно выбрать под из трех различных диаметров: Ø 125 см, Ø 135 см или Ø 145 см.

Для печи на дровах лучше выбрать под 125см, при этом в печи остается больше места для дров.

Для комбинированной печи лучше выбрать под 135см, при этом остается больше места для пиццы.

Для печи на газе можно выбрать под 145см, для маленьких пиццерий есть печи с подом 115см.

With the same external dimensions the customer can choose among 3 baking top dimensions: Ø 125 cm, Ø 135 cm or Ø 145 cm

If the choice is a just wood-burning oven, we recommend that the baking top is Ø 125 cm since there is more room for wood-logs.

If the choice is gas or combined (wood&gas) burning, we recommend that the baking top is Ø 135 cm since there is more room for pizzas.

If, on the other hand, the choice is a just gas-burning oven, we recommend that the baking top is Ø 145 cm or Ø 115 cm for small restaurants or for those who have space problems.

EN 13229:2001 A1:2003 and A2:2004	
Печь для пиццы на дровах - Prefabricated wood-burning	
Минимальное расстояние от дров до пода <i>Minimun distance from the combustible</i>	Контакт <i>Contact</i>
Выброс СО от горения дров <i>CO emission produced during combustion</i>	0,48%
Температура дыма от горения <i>Combustion fume temperature</i>	305°C
Термовыход (нагрев) <i>Thermic outlet used (heating)</i>	11,5 Kw
Энергоэффективность - <i>Energy efficiency</i>	66,7%
Топливо - <i>Fuel typer</i>	дрова <i>Wood logs</i>

ТЕХ. ХАРАКТЕРИСТИКИ TECHNICAL FEATURES OF THE OVEN/EASY	МОДЕЛЬ - MODEL	UM	Ø 115	Ø 125	Ø 135	Ø 145
	высота пода <i>Baking top height</i>	cm	115	125	135	145
	ширина устья <i>Door width</i>	cm	54	54/82	54/82	54/82
	потребление э.энергии <i>Power consumption</i>	Kw Volt	0,36 220	0,36 220	0,36 220	0,36 220
	Общий вес <i>weight</i>	Kg	1500	1600	1650	1800
	Кол-во пиццы <i>Pizzas capacity</i>		7-8	8-9	10-12	13-15
	Топливо <i>Supply</i>		дрова/газ <i>Wood/Gas</i>	дрова/газ <i>Wood/Gas</i>	дрова/газ <i>Wood/Gas</i>	газ

INGOMBRI - DIMENSIONS		UM	Ø 115	Ø 125 / 135 / 145
	A - глубина <i>Depth</i>	cm	180	200
	B - ширина <i>Width</i>	cm	175	195
	C - высота <i>Height</i>	cm	195	200
	D	cm	120	120
	E	cm	112	133
	F	cm	94	106
	G	cm	134	149

