

# SMALL LINE

Forno elettrico da banco per cottura/rigenerazione di pizza e focacceria

Countertop electric oven for cooking/regeneration of pizza and focaccia





SMALL G



SMALL E



SMALL C



SMALL B

## SMALL B

## Caratteristiche base

- Max 1 pizza da 32cm ø per camera
- Temperatura di lavoro max. 320°
- Struttura in lamiera verniciata
- 1 Termostato + 1 timer
- Corrente monofase
- La versione a 2 camere monta 3 resistenze (la centrale lavora per entrambe le camere)
- Camera inferiore ideale per cottura, quella superiore per riscaldare

## Basic features

- Max. 1 Pizza diam. 32Cm ø each chamber
- Max. Temperature 320°
- Structure in pre-painted sheet
- 1 Thermostat + 1 timer
- Monophase current
- The 2 chambers version is equipped with 3 heating elements (the central one works for both chambers)
- Lower chamber ideal for cooking, upper chamber to heat up

## SMALL C

## in più

- Il vetro sullo sportello per controllare il prodotto durante la cottura

## more

- The glass on the door to check the cooking process

## SMALL E

## in più

- Struttura in acciaio inox
- Illuminazione interna
- 4 Resistenze nella versione a due camere
- Maggiore coibentazione e isolamento delle camere tra loro

## more

- Structure in stainless steel
- Internal light
- 4 Heating elements in the 2 chambers version
- Higher insulation and separation of the 2 chambers

## SMALL G

## in più

- Maggiore coibentazione e isolamento delle Camere tra loro
- Maggiore precisione e risparmio energetico
- 2 Termostati per camera
- Vetro sullo sportello per controllare il prodotto durante la cottura
- Temperatura max. 350°

## more

- Higher insulation and separation of the 2 chambers
- Higher precision and energy saving
- 2 Thermostats on each chamber
- Glass door to check the cooking process
- Max. Temperature 350°



**SMALL LINE**

	<b>B</b>	<b>B2</b>	<b>C</b>	<b>C2</b>	<b>E</b>	<b>E2</b>
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm	41 36 11	41 36 11(x2)	41 36 11	41 36 11(x2)	41 36 11	41 36 11(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	55 43 25,5	55 43 43,5	55 43 25,5	55 43 43,5	55 43 25,5	55 43 43,5
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm	60 50 28	60 50 46	60 50 28	60 50 46	60 50 28	60 50 46
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n°	1	2	1	2	1	2
POTENZA KW POWER KW	1.6	2.4	1.6	2.4	1.6	3.2
VOLT	230	230	230	230	230	230
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	0/320°	0/320°	0/320°	0/320°	0/320°	0/320°
PESO Kg WEIGHT Kg	17	29	17	29	17	29
TOTALE PIZZE Ø 36 cm TOTAL PIZZA Ø 36 cm						
COD.	7020121001B	7020121002B	7020121001C	7020121002C	7020121001E	7020121002E



SMALL LINE	G	G2
DIMENSIONI INTERNE cm INSIDE DIMENSIONS cm	41 36 11	41 36 11(x2)
DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	55 43 25,5	55 43 43,5
DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm	60 50 28	60 50 46
CAMERA COTTURA n° BAKING CHAMBER n°	1	2
POTENZA KW POWER KW	1.6	3.2
VOLT	230	230
TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	0/350°	0/350°
PESO Kg WEIGHT Kg	17	30
TOTALE PIZZE Ø 36 cm TOTAL PIZZA Ø 36 cm		
COD.	7020121001G	7020121002G