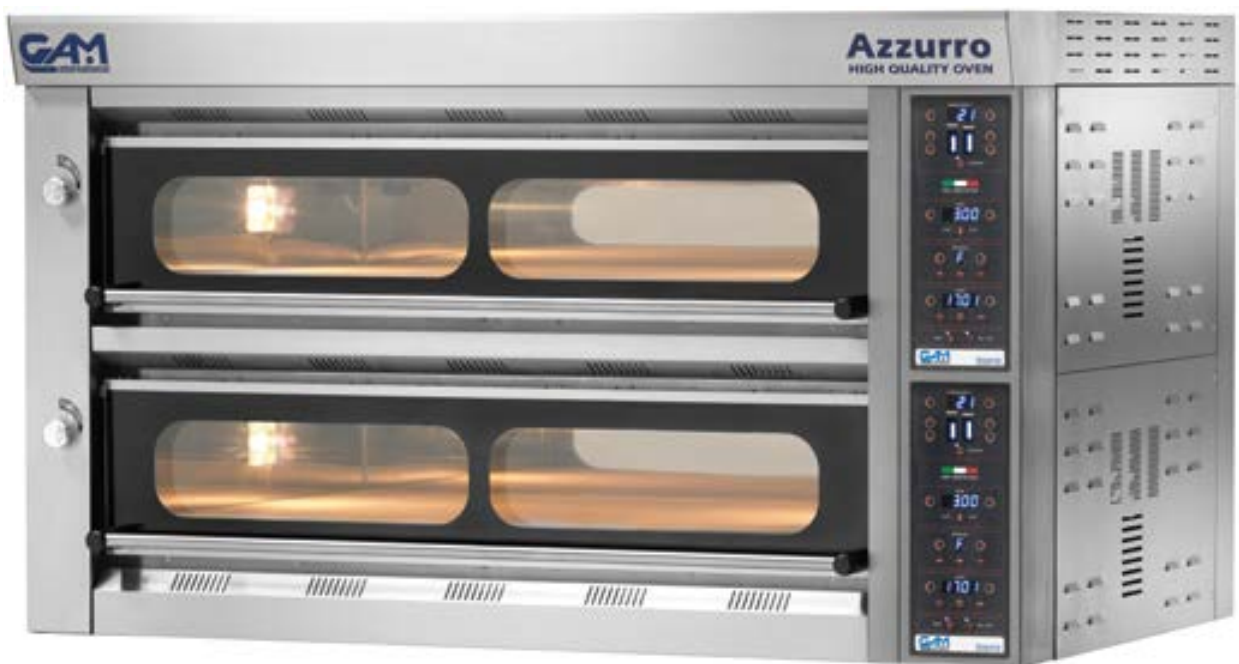


forno elettrico per pizza



AZZURRO monoblocco elettronico

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

alimentazione
power supply
alimentation
voltaje

temperatura di lavoro
working thermostat
température de travail
temperatura de trabajo

misure interne camera
chamber internal dimensions
dimensions intérieures de la chambre
medidas internas cámara de cocción

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

assorbimento
absorption
absorption
absorción

peso
net weight
poids net
peso neto

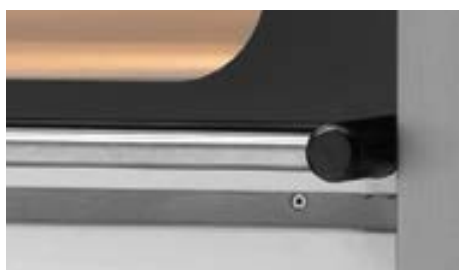
dimensioni supporti
dimensions stand
dimensions support
dimensiones soporte

	Volt	°C	mm $\begin{matrix} C \\ A \quad B \end{matrix}$	mm $\begin{matrix} C \\ A \quad B \end{matrix}$	kW	kg	mm $\begin{matrix} C \\ A \quad B \end{matrix}$
AZZU44	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 700 C 145	A 1135 B 980 C 880	11,2	240	A 1135 B 980 C 1005
AZZU66G	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 700 C 145	A 1485 B 980 C 880	16,0	317	A 1485 B 980 C 1005

forno elettrico per pizza

AZZURRO monoblocco elettronico

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



Questa serie di forni, viene realizzata in moduli monoblocco nei modelli doppi da 4+4 e 6+6G pizze. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, abbinati ad una guarnizione per alte temperature applicata sul frontale determinano una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi.

Grazie alla tecnologia dei relais statici utilizzati, abbinati ad un software appositamente studiato, è possibile personalizzare la cottura con la massima versatilità e facilità d'uso, distribuendo in misura proporzionale gli assorbimenti energetici in funzione del carico di lavoro previsto.

La pannellatura esterna viene realizzata completamente in acciaio inox.

This oven line is made of single blocks in double-chamber models of for 4+4, 6+6G pizzas. The use of special materials with high insulation capacity, the result of the experience of many years in the field of professional pizzerias, together with a gasket against high temperatures on the front of the door, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions.

Thanks to the technology of the used static relays, together with an explicitly studied software, it is possible to customize the baking with most versatility and easiness in use, distributing proportionally the energy absorptions for the expected workload.

The external panel is entirely made of stainless steel.

Cette ligne de fours est réalisée en modules monoblocs doubles 4+4 et 6+6G pizzas. L'utilisation de matériaux spéciaux avec un haut niveau d'isolation, fruit d'une expérience qui dure depuis plusieurs années dans le domaine de la pizzeria professionnelle, avec en plus un joint pour hautes températures placée sur le front du four, déterminent une efficacité thermique optimale et une consommation énergétique minimale.

Grâce à la technologie des relais statiques utilisés, avec un logiciel étudié exprès, il est possible de personnaliser la cuisson avec la plus grande versatilité et facilité d'utilisation, en distribuant proportionnellement les absorptions énergétiques par rapport au travail prévu.

Les panneaux extérieurs sont réalisés complètement en acier inox.

Esta serie de hornos se realiza en módulos monobloque en los modelos dobles de 4+4 y 6+6G pizzas. El uso de materiales especiales con alto poder aislante, resultado de muchos años de experiencia en el campo de pizzerías profesional, combinado con una junta para altas temperaturas aplicada en la parte frontal, lleva a una alta eficiencia térmica y por lo tanto menor consumo.

Gracias a la tecnología de relés estáticos utilizados, en combinación con un software especialmente diseñado, se puede personalizar la cocción con la máxima versatilidad y facilidad de uso, distribuyendo en proporción la energía absorbida en función de la carga de trabajo esperada.

Los paneles exteriores están hechos totalmente de acero inoxidable.



forno elettrico per pizza



AZZURRO monoblocco elettronico

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería

🇮🇹 CARATTERISTICHE PRINCIPALI

• Risparmio energetico

- 1) Isolamento in fibra di vetro, con pareti spesse per mantenere meglio il calore all'interno del forno
- 2) Porta con doppio vetro (che isola meglio e previene ustioni)
- 3) Guarnizione di tenuta per alte temperature per isolare la porta e risparmiare energia
- 4) Camera di cottura con altezza ridotta per riscaldare rapidamente e ridurre lo spreco di energia quando la porta è aperta

• Intelligente

- 1) Apertura verso l'alto (utile per piccole pizzerie)
- 2) Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi di cottura
- 3) Sistema elettronico che indica ed individua eventuali malfunzionamenti
- 4) Auto mode per decidere l'orario di accensione

• A lunga durata

- 1) Totalmente in acciaio inossidabile (non può arrugginire)
- 2) Pietra refrattaria rettificata (solida, perfettamente liscia, senza intercapedini da pulire)
- 3) Long Warranty (2 years)

• Performante

- 1) High Power and Temperature (raggiunge 450 gradi di temperatura)
- 2) Controllo potenza cielo e platea
- 3) Indicatore di temperatura
- 4) Doppia lampada in ogni camera di cottura

🇬🇧 MAIN FEATURES

• Energy Saving

- 1) Extra-thick fiberglass insulation to better keep the heat inside the oven
- 2) Double glazing door (which insulates better and prevents burns)
- 3) Sealing gasket for high temperature to insulate the window and save energy
- 4) Low baking chamber for quickly warming the baking chamber and reduce the waste of energy when the window is open

• Smart

- 1) Window opens upward (ideal for small pizzerias)
- 2) Possibility to store up to 9 baking programs
- 3) Dual control system that indicated any malfunction
- 4) Auto mode to set switching on time

• Long Lasting

- 1) Totally made of stainless steel (cannot rust)
- 2) Perfectly flat refractory stone (no interspaces to clean)
- 3) Long Warranty (2 years)

• Excellent Performance

- 1) High Power and Temperature (reaches 450 degrees celsius)
- 2) Top and bottom power display
- 3) Temperature indicator
- 4) Double bulb in each baking chamber

🇫🇷 CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

• Economie d'énergie

- 1) Isolation en fibre de verre extra-épaisse afin de mieux garder la chaleur à l'intérieur du four
- 2) Double porte en verre (qui isole mieux et évite les brûlures)
- 3) Gaine d'étanchéité pour haute température afin d'isoler au maximum la porte du four et donc économiser l'énergie
- 4) Chambre basse pour chauffer plus vite et pour réduire les gaspillages d'énergie lorsque la porte est ouverte

• Intelligent

- 1) La porte s'ouvre vers le haut (utile pour les petites pizzerias)
- 2) Possibilité de mémoriser jusqu'à 9 programmes de cuisson
- 3) Système électronique de contrôle qui identifie et signale tout dysfonctionnement

• Durable dans le temps

- 1) Entièrement en acier inoxydable (impossible qu'il rouille)
- 2) Pierre réfractaire parfaitement plate (sans espace à nettoyer)
- 3) Longue garantie (2 ans)

• Hautes performances

- 1) La puissance et la température (la température atteint 450 degrés)
- 2) Contrôle de la puissance du haut et du bas
- 3) Indicateur de température
- 4) Double lampe dans chaque chambre de cuisson

🇪🇸 CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

• Ahorro de energía

- 1) Aislamiento en fibra de vidrio extra- espesa para mantener mejor el calor dentro del horno
- 2) Puerta de doble vidrio (que aísla mejor y evita quemaduras)
- 3) Vaina de alta temperatura para aislar la puerta del horno y por consiguiente ahorro de energía
- 4) Cámara baja para calentamiento más rápido y menor desperdicio de energía cuando la puerta está abierta

• Intelligente

- 1) La puerta se abre hacia arriba (útil para las pequeñas pizzerías)
- 2) Capacidad de memorizar hasta 9 programas de cocción
- 3) Sistema de control electrónico que identifica y reporta cualquiera anomalía

• Duradero en el tiempo

- 1) Totalmente de acero inoxidable (no puede oxidar)
- 2) Piedra refractaria perfectamente plana (sin espacios intermedios para limpiar)
- 3) Garantía prolongada (2 años)

• Alto rendimiento

- 1) La potencia y la temperatura (la temperatura alcanza los 450 grados)
- 2) Control de potencia superior y inferior
- 3) Indicador de temperatura
- 4) Doble luz en cada cámara de cocción



apertura delle porte verso l'alto
upwards opening of the doors
ouverture de la porte vers le haut
apertura de la puerta hacia arriba

CE

forno elettrico per pizza
AZZURRO monoblocco elettronico

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



pedistallo disponibile per tutti i modelli AZZURRO
stand available for all models AZZURRO
support disponible pour tous les modèles AZZURRO
suporte disponible para todos los modelos AZZURRO