

Электромеханические печи для пиццы

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>

SBEV4/SBEV4TOP

FORNO PIZZA ELETTRICO - ELECTRIC PIZZA OVEN - FOUR À PIZZA ÉLECTRIC



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ - CAPACITY	4 PIZZE
VOLT	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE
MAX TEMPERATURA LAVORO MAX WORKING TEMPERATURE	450 °C
POTENZA POWER	4,8 kW
DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSIONS	700x700x145 mm
DIMENSIONI INTERNE TOP TOP INTERNAL DIMENSIONS	670x685x145 mm
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	1000x1100x430 mm
PESO - WEIGHT	80 kg / TOP 98 kg



Questa serie di forni, viene realizzata in moduli monoblocco 4 pizze. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, determinano una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Il frontale è realizzato in acciaio inox mentre la pannellatura esterna viene realizzata in lamiera preverniciata. L'utilizzo di un sistema di cerniere a sgancio, con richiamo a molla, permette di estrarre in pochi secondi la porta per procedere eventualmente a pulizia e/o manutenzione, senza l'ausilio di alcun attrezzo e garantisce nel contempo una chiusura sempre ottimale. Camere di cottura di ampie dimensioni realizzate in lamiera alluminata. Illuminazione interna e temperatura (con possibilità di regolazione da 50 a 450°C impostati tramite termostati elettromeccanici) vengono regolati dal pannello comandi. Il forno è dotato di valvola per la chiusura totale o parziale dello scarico dei vapori. Vetro ceramico per alte temperature. Piastra refrattaria di cottura ad alto spessore a norma per alimenti.

Versione TOP: è possibile realizzare la camera del forno interamente (suolo, cielo, lati e schiena) in materiale refrattario.



This series of ovens is produced in monobloc 4-pizza modules. The use of special materials with high insulating power, the result of many years of experience in the field of professional pizzerias, determines an excellent thermal efficiency and consequently low consumption. The front is made of stainless steel while the external panels are made of pre-painted sheet metal. The use of a system of hinges with spring return allows the door to be removed in just a few seconds for cleaning and/or maintenance, without the need for any tools, while at the same time guaranteeing optimum closure. Large cooking chambers made of aluminised sheet metal. Internal lighting and temperature (which can be set from 50 to 450°C using electromechanical thermostats) are regulated by the control panel. The oven is equipped with a valve for total or partial closure of the vapour discharge. Ceramic glass for high temperatures. High thickness refractory baking plate in compliance with food standards.

TOP version: it is possible to make the oven chamber entirely (floor, ceiling, sides and back) in refractory material.

OPTIONAL: hoods, supports, pizza shovel

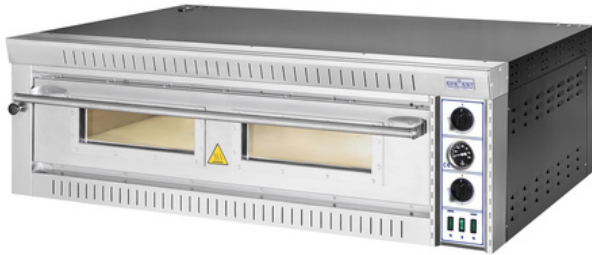


Cette série de fours est fabriquée avec matériaux à haut pouvoir isolant, fruit d'une longue expérience dans le domaine des pizzerias professionnelles, en limitant la déperdition de chaleur et donc la consommation. La façade est en acier inoxydable, tandis que le revêtement extérieur est en tôle pré-peinte. L'utilisation d'un système de charnières de dégagement, avec retour par ressort, permet d'extraire la porte en quelques secondes pour procéder au nettoyage et/ou à l'entretien, sans l'utilisation d'aucun outil et assure en même temps une fermeture toujours optimale. Grandes chambres de cuisson entièrement en tôle aluminisée. L'éclairage intérieur et la température (avec possibilité de réglage de 50 à 450°C au moyen de thermostats électromécaniques) sont réglés par le panneau de commande. Le four est équipé d'une vanne pour la fermeture totale ou partielle de l'évacuation des vapeurs. Verre céramique pour les hautes températures. Plaque de cuisson réfractaire à forte épaisseur selon les normes alimentaires. Version TOP : possibilité de réaliser la chambre du four entièrement (sol, dessus, côtés et dos) en matériau réfractaire.

SBEV6G/SBEV6GTOP

FORNO PIZZA ELETTRICO - ELECTRIC PIZZA OVEN - FOUR À PIZZA ÉLECTRIC

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



CAPACITÀ - CAPACITY	6 PIZZE
VOLT	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE
MAX TEMPERATURA LAVORO MAX WORKING TEMPERATURE	450 °C
POTENZA POWER	8,8 kW
DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSIONS	1050x700x145 mm
DIMENSIONI INTERNE TOP TOP INTERNAL DIMENSIONS	1020x685x145 mm
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	1350x1100x430 mm
PESO - WEIGHT	115 kg / TOP 139 kg



Questa serie di forni, viene realizzata in moduli monoblocco 6 pizze. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, determinano una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Il frontale è realizzato in acciaio inox mentre la pannellatura esterna viene realizzata in lamiera preverniciata. L'utilizzo di un sistema di cerniere a sgancio, con richiamo a molla, permette di estrarre in pochi secondi la porta per procedere eventualmente a pulizia e/o manutenzione, senza l'ausilio di alcun attrezzo e garantisce nel contempo una chiusura sempre ottimale. Camere di cottura di ampie dimensioni realizzate in lamiera alluminata. Illuminazione interna e temperatura (con possibilità di regolazione da 50 a 450°C impostati tramite termostati elettromeccanici) vengono regolati dal pannello comandi. Il forno è dotato di valvola per la chiusura totale o parziale dello scarico dei vapori. Vetro ceramico per alte temperature. Piastra refrattaria di cottura ad alto spessore a norma per alimenti.

Versione TOP: è possibile realizzare la camera del forno interamente (suolo, cielo, lati e schiena) in materiale refrattario.



This series of ovens is produced in monobloc 6-pizza modules. The use of special materials with high insulating power, the result of many years of experience in the field of professional pizzerias, determines an excellent thermal efficiency and consequently low consumption. The front is made of stainless steel while the external panels are made of pre-painted sheet metal. The use of a system of hinges with spring return allows the door to be removed in just a few seconds for cleaning and/or maintenance, without the need for any tools, while at the same time guaranteeing optimum closure. Large cooking chambers made of aluminised sheet metal. Internal lighting and temperature (which can be set from 50 to 450°C using electromechanical thermostats) are regulated by the control panel. The oven is equipped with a valve for total or partial closure of the vapour discharge. Ceramic glass for high temperatures. High thickness refractory baking plate in compliance with food standards. TOP version: it is possible to make the oven chamber entirely (floor, ceiling, sides and back) in refractory material.



Cette série de fours est fabriquée avec matériaux à haut pouvoir isolant, fruit d'une longue expérience dans le domaine des pizzerias professionnelles, en limitant la déperdition de chaleur et donc la consommation. La façade est en acier inoxydable, tandis que le revêtement extérieur est en tôle pré-peinte. L'utilisation d'un système de charnières de dégagement, avec retour par ressort, permet d'extraire la porte en quelques secondes pour procéder au nettoyage et/ou à l'entretien, sans l'utilisation d'aucun outil et assure en même temps une fermeture toujours optimale. Grandes chambres de cuisson entièrement en tôle aluminisée. L'éclairage intérieur et la température (avec possibilité de réglage de 50 à 450°C au moyen de thermostats électromécaniques) sont réglés par le panneau de commande. Le four est équipé d'une vanne pour la fermeture totale ou partielle de l'évacuation des vapeurs. Verre céramique pour les hautes températures. Plaque de cuisson réfractaire à forte épaisseur selon les normes alimentaires.

Version TOP : possibilité de réaliser la chambre du four entièrement (sol, dessus, côtés et dos) en matériau réfractaire.

SBEV6/SBEV6TOP

FORNO PIZZA ELETTRICO - ELECTRIC PIZZA OVEN - FOUR À PIZZA ÉLECTRIC

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



CAPACITÀ - CAPACITY	6 PIZZE
VOLT	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE
MAX TEMPERATURA LAVORO MAX WORKING TEMPERATURE	450 °C
POTENZA POWER	7,2 kW
DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSIONS	700x1050x145 mm
DIMENSIONI INTERNE TOP TOP INTERNAL DIMENSIONS	670x1035x145 mm
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	1000x1450x430 mm
PESO - WEIGHT	97 kg / TOP 122 kg



Questa serie di forni, viene realizzata in moduli monoblocco 6 pizze. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, determinano una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Il frontale è realizzato in acciaio inox mentre la pannellatura esterna viene realizzata in lamiera preverniciata. L'utilizzo di un sistema di cerniere a sgancio, con richiamo a molla, permette di estrarre in pochi secondi la porta per procedere eventualmente a pulizia e/o manutenzione, senza l'ausilio di alcun attrezzo e garantisce nel contempo una chiusura sempre ottimale. Camere di cottura di ampie dimensioni realizzate in lamiera alluminata. Illuminazione interna e temperatura (con possibilità di regolazione da 50 a 450°C impostati tramite termostati elettromeccanici) vengono regolati dal pannello comandi. Il forno è dotato di valvola per la chiusura totale o parziale dello scarico dei vapori. Vetro ceramico per alte temperature. Piastra refrattaria di cottura ad alto spessore a norma per alimenti.

Versione TOP: è possibile realizzare la camera del forno interamente (suolo, cielo, lati e schiena) in materiale refrattario.



This series of ovens is produced in monobloc 6-pizza modules. The use of special materials with high insulating power, the result of many years of experience in the field of professional pizzerias, determines an excellent thermal efficiency and consequently low consumption. The front is made of stainless steel while the external panels are made of pre-painted sheet metal. The use of a system of hinges with spring return allows the door to be removed in just a few seconds for cleaning and/or maintenance, without the need for any tools, while at the same time guaranteeing optimum closure. Large cooking chambers made of aluminised sheet metal. Internal lighting and temperature (which can be set from 50 to 450°C using electromechanical thermostats) are regulated by the control panel. The oven is equipped with a valve for total or partial closure of the vapour discharge. Ceramic glass for high temperatures. High thickness refractory baking plate in compliance with food standards. TOP version: it is possible to make the oven chamber entirely (floor, ceiling, sides and back) in refractory material.



Cette série de fours est fabriquée avec matériaux à haut pouvoir isolant, fruit d'une longue expérience dans le domaine des pizzerias professionnelles, en limitant la déperdition de chaleur et donc la consommation. La façade est en acier inoxydable, tandis que le revêtement extérieur est en tôle pré-peinte. L'utilisation d'un système de charnières de dégagement, avec retour par ressort, permet d'extraire la porte en quelques secondes pour procéder au nettoyage et/ou à l'entretien, sans l'utilisation d'aucun outil et assure en même temps une fermeture toujours optimale. Grandes chambres de cuisson entièrement en tôle aluminisée. L'éclairage intérieur et la température (avec possibilité de réglage de 50 à 450°C au moyen de thermostats électromécaniques) sont réglés par le panneau de commande. Le four est équipé d'une vanne pour la fermeture totale ou partielle de l'évacuation des vapeurs. Verre céramique pour les hautes températures. Plaque de cuisson réfractaire à forte épaisseur selon les normes alimentaires.

Version TOP : possibilité de réaliser la chambre du four entièrement (sol, dessus, côtés et dos) en matériau réfractaire.

SBEV9/SBEV9TOP

FORNO PIZZA ELETTRICO - ELECTRIC PIZZA OVEN - FOUR À PIZZA ÉLECTRIC



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ - CAPACITY	9 PIZZE
VOLT	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE
MAX TEMPERATURA LAVORO MAX WORKING TEMPERATURE	450 °C
POTENZA POWER	13,2 kW
DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSIONS	1050x1050x145 mm
DIMENSIONI INTERNE TOP TOP INTERNAL DIMENSIONS	1020x1035x145 mm
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	1350x1450x430 mm
PESO - WEIGHT	121 kg / TOP 156 kg



Questa serie di forni, viene realizzata in moduli monoblocco 9 pizze. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, determinano una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Il frontale è realizzato in acciaio inox mentre la pannellatura esterna viene realizzata in lamiera preverniciata. L'utilizzo di un sistema di cerniere a sgancio, con richiamo a molla, permette di estrarre in pochi secondi la porta per procedere eventualmente a pulizia e/o manutenzione, senza l'ausilio di alcun attrezzo e garantisce nel contempo una chiusura sempre ottimale. Camere di cottura di ampie dimensioni realizzate in lamiera alluminata. Illuminazione interna e temperatura (con possibilità di regolazione da 50 a 450°C impostati tramite termostati elettromeccanici) vengono regolati dal pannello comandi. Il forno è dotato di valvola per la chiusura totale o parziale dello scarico dei vapori. Vetro ceramico per alte temperature. Piastra refrattaria di cottura ad alto spessore a norma per alimenti.

Versione TOP: è possibile realizzare la camera del forno interamente (suolo, cielo, lati e schiena) in materiale refrattario.



This series of ovens is produced in monobloc 9-pizza modules. The use of special materials with high insulating power, the result of many years of experience in the field of professional pizzerias, determines an excellent thermal efficiency and consequently low consumption. The front is made of stainless steel while the external panels are made of pre-painted sheet metal. The use of a system of hinges with spring return allows the door to be removed in just a few seconds for cleaning and/or maintenance, without the need for any tools, while at the same time guaranteeing optimum closure. Large cooking chambers made of aluminised sheet metal. Internal lighting and temperature (which can be set from 50 to 450°C using electromechanical thermostats) are regulated by the control panel. The oven is equipped with a valve for total or partial closure of the vapour discharge. Ceramic glass for high temperatures. High thickness refractory baking plate in compliance with food standards. TOP version: it is possible to make the oven chamber entirely (floor, ceiling, sides and back) in refractory material.



Cette série de fours est fabriquée avec matériaux à haut pouvoir isolant, fruit d'une longue expérience dans le domaine des pizzerias professionnelles, en limitant la déperdition de chaleur et donc la consommation. La façade est en acier inoxydable, tandis que le revêtement extérieur est en tôle pré-peinte. L'utilisation d'un système de charnières de dégagement, avec retour par ressort, permet d'extraire la porte en quelques secondes pour procéder au nettoyage et/ou à l'entretien, sans l'utilisation d'aucun outil et assure en même temps une fermeture toujours optimale. Grandes chambres de cuisson entièrement en tôle aluminisée. L'éclairage intérieur et la température (avec possibilité de réglage de 50 à 450°C au moyen de thermostats électromécaniques) sont réglés par le panneau de commande. Le four est équipé d'une vanne pour la fermeture totale ou partielle de l'évacuation des vapeurs. Verre céramique pour les hautes températures. Plaque de cuisson réfractaire à forte épaisseur selon les normes alimentaires. Version TOP : possibilité de réaliser la chambre du four entièrement (sol, dessus, côtés et dos) en matériau réfractaire.

SBEV44/SBEV44TOP

FORNO PIZZA ELETTRICO - ELECTRIC PIZZA OVEN - FOUR À PIZZA ÉLECTRIC

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



CAPACITÀ - CAPACITY	4+4 PIZZE
VOLT	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE
MAX TEMPERATURA LAVORO MAX WORKING TEMPERATURE	450 °C
POTENZA POWER	9,6 kW
DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSIONS	700x700x145 mm
DIMENSIONI INTERNE TOP TOP INTERNAL DIMENSIONS	670x685x145 mm
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	1000x1100x760 mm
PESO - WEIGHT	160 kg / TOP 186 kg



Questa serie di forni, viene realizzata in moduli monoblocco 4+4 pizze. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, determinano una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Il frontale è realizzato in acciaio inox mentre la pannellatura esterna viene realizzata in lamiera preverniciata. L'utilizzo di un sistema di cerniere a sgancio, con richiamo a molla, permette di estrarre in pochi secondi la porta per procedere eventualmente a pulizia e/o manutenzione, senza l'ausilio di alcun attrezzo e garantisce nel contempo una chiusura sempre ottimale. Camere di cottura di ampie dimensioni realizzate in lamiera alluminata. Illuminazione interna e temperatura (con possibilità di regolazione da 50 a 450°C impostati tramite termostati elettromeccanici) vengono regolati dal pannello comandi. Il forno è dotato di valvola per la chiusura totale o parziale dello scarico dei vapori. Vetro ceramico per alte temperature. Piastra refrattaria di cottura ad alto spessore a norma per alimenti.

Versione TOP: è possibile realizzare la camera del forno interamente (suolo, cielo, lati e schiena) in materiale refrattario.



This series of ovens is produced in monobloc 4+4 pizza modules. The use of special materials with high insulating power, the result of many years of experience in the field of professional pizzerias, determines an excellent thermal efficiency and consequently low consumption. The front is made of stainless steel while the external panels are made of pre-painted sheet metal. The use of a system of hinges with spring return allows the door to be removed in just a few seconds for cleaning and/or maintenance, without the need for any tools, while at the same time guaranteeing optimum closure. Large cooking chambers made of aluminised sheet metal. Internal lighting and temperature (which can be set from 50 to 450°C using electromechanical thermostats) are regulated by the control panel. The oven is equipped with a valve for total or partial closure of the vapour discharge. Ceramic glass for high temperatures. High thickness refractory baking plate in compliance with food standards. TOP version: it is possible to make the oven chamber entirely (floor, ceiling, sides and back) in refractory material.



Cette série de fours est fabriquée avec matériaux à haut pouvoir isolant, fruit d'une longue expérience dans le domaine des pizzerias professionnelles, en limitant la déperdition de chaleur et donc la consommation. La façade est en acier inoxydable, tandis que le revêtement extérieur est en tôle pré-peinte. L'utilisation d'un système de charnières de dégagement, avec retour par ressort, permet d'extraire la porte en quelques secondes pour procéder au nettoyage et/ou à l'entretien, sans l'utilisation d'aucun outil et assure en même temps une fermeture toujours optimale. Grandes chambres de cuisson entièrement en tôle aluminisée. L'éclairage intérieur et la température (avec possibilité de réglage de 50 à 450°C au moyen de thermostats électromécaniques) sont réglés par le panneau de commande. Le four est équipé d'une vanne pour la fermeture totale ou partielle de l'évacuation des vapeurs. Verre céramique pour les hautes températures. Plaque de cuisson réfractaire à forte épaisseur selon les normes alimentaires. Version TOP : possibilité de réaliser la chambre du four entièrement (sol, dessus, côtés et dos) en matériau réfractaire.

SBEV66/SBEV66TOP

FORNO PIZZA ELETTRICO - ELECTRIC PIZZA OVEN - FOUR À PIZZA ÉLECTRIC

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



CAPACITÀ - CAPACITY	6+6 PIZZE
VOLT	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE
MAX TEMPERATURA LAVORO MAX WORKING TEMPERATURE	450 °C
POTENZA POWER	14,4 kW
DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSIONS	700x1050x145 mm
DIMENSIONI INTERNE TOP TOP INTERNAL DIMENSIONS	670x1035x145 mm
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	1000x1450x760 mm
PESO - WEIGHT	196 kg / TOP 294 kg



Questa serie di forni, viene realizzata in moduli monoblocco 6+6 pizze. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, determinano una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Il frontale è realizzato in acciaio inox mentre la pannellatura esterna viene realizzata in lamiera preverniciata. L'utilizzo di un sistema di cerniere a sgancio, con richiamo a molla, permette di estrarre in pochi secondi la porta per procedere eventualmente a pulizia e/o manutenzione, senza l'ausilio di alcun attrezzo e garantisce nel contempo una chiusura sempre ottimale. Camere di cottura di ampie dimensioni realizzate in lamiera alluminata. Illuminazione interna e temperatura (con possibilità di regolazione da 50 a 450°C impostati tramite termostati elettromeccanici) vengono regolati dal pannello comandi. Il forno è dotato di valvola per la chiusura totale o parziale dello scarico dei vapori. Vetro ceramico per alte temperature. Piastra refrattaria di cottura ad alto spessore a norma per alimenti.

Versione TOP: è possibile realizzare la camera del forno interamente (suolo, cielo, lati e schiena) in materiale refrattario.



This series of ovens is produced in monobloc 6+6 pizza modules. The use of special materials with high insulating power, the result of many years of experience in the field of professional pizzerias, determines an excellent thermal efficiency and consequently low consumption. The front is made of stainless steel while the external panels are made of pre-painted sheet metal. The use of a system of hinges with spring return allows the door to be removed in just a few seconds for cleaning and/or maintenance, without the need for any tools, while at the same time guaranteeing optimum closure. Large cooking chambers made of aluminised sheet metal. Internal lighting and temperature (which can be set from 50 to 450°C using electromechanical thermostats) are regulated by the control panel. The oven is equipped with a valve for total or partial closure of the vapour discharge. Ceramic glass for high temperatures. High thickness refractory baking plate in compliance with food standards. TOP version: it is possible to make the oven chamber entirely (floor, ceiling, sides and back) in refractory material.



Cette série de fours est fabriquée avec matériaux à haut pouvoir isolant, fruit d'une longue expérience dans le domaine des pizzerias professionnelles, en limitant la déperdition de chaleur et donc la consommation. La façade est en acier inoxydable, tandis que le revêtement extérieur est en tôle pré-peinte. L'utilisation d'un système de charnières de dégagement, avec retour par ressort, permet d'extraire la porte en quelques secondes pour procéder au nettoyage et/ou à l'entretien, sans l'utilisation d'aucun outil et assure en même temps une fermeture toujours optimale. Grandes chambres de cuisson entièrement en tôle aluminisée. L'éclairage intérieur et la température (avec possibilité de réglage de 50 à 450°C au moyen de thermostats électromécaniques) sont réglés par le panneau de commande. Le four est équipé d'une vanne pour la fermeture totale ou partielle de l'évacuation des vapeurs. Verre céramique pour les hautes températures. Plaque de cuisson réfractaire à forte épaisseur selon les normes alimentaires. Version TOP : possibilité de réaliser la chambre du four entièrement (sol, dessus, côtés et dos) en matériau réfractaire.

SBEV66G/SBEV66GTOP

FORNO PIZZA ELETTRICO - ELECTRIC PIZZA OVEN - FOUR À PIZZA ÉLECTRIC



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ - CAPACITY	6+6 PIZZE
VOLT	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE
MAX TEMPERATURA LAVORO MAX WORKING TEMPERATURE	450 °C
POTENZA POWER	17,6 kW
DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSIONS	1050x700x145 mm
DIMENSIONI INTERNE TOP TOP INTERNAL DIMENSIONS	1020x685x145 mm
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	1350x1100x430 mm
PESO - WEIGHT	210 kg / TOP 256 kg



Questa serie di forni, viene realizzata in moduli monoblocco 6+6 pizze. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, determinano una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Il frontale è realizzato in acciaio inox mentre la pannellatura esterna viene realizzata in lamiera preverniciata. L'utilizzo di un sistema di cerniere a sgancio, con richiamo a molla, permette di estrarre in pochi secondi la porta per procedere eventualmente a pulizia e/o manutenzione, senza l'ausilio di alcun attrezzo e garantisce nel contempo una chiusura sempre ottimale. Camere di cottura di ampie dimensioni realizzate in lamiera alluminata. Illuminazione interna e temperatura (con possibilità di regolazione da 50 a 450°C impostati tramite termostati elettromeccanici) vengono regolati dal pannello comandi. Il forno è dotato di valvola per la chiusura totale o parziale dello scarico dei vapori. Vetro ceramico per alte temperature. Piastra refrattaria di cottura ad alto spessore a norma per alimenti.

Versione TOP: è possibile realizzare la camera del forno interamente (suolo, cielo, lati e schiena) in materiale refrattario.



This series of ovens is produced in monobloc 6+6 pizza modules. The use of special materials with high insulating power, the result of many years of experience in the field of professional pizzerias, determines an excellent thermal efficiency and consequently low consumption. The front is made of stainless steel while the external panels are made of pre-painted sheet metal. The use of a system of hinges with spring return allows the door to be removed in just a few seconds for cleaning and/or maintenance, without the need for any tools, while at the same time guaranteeing optimum closure. Large cooking chambers made of aluminised sheet metal. Internal lighting and temperature (which can be set from 50 to 450°C using electromechanical thermostats) are regulated by the control panel. The oven is equipped with a valve for total or partial closure of the vapour discharge. Ceramic glass for high temperatures. High thickness refractory baking plate in compliance with food standards.

TOP version: it is possible to make the oven chamber entirely (floor, ceiling, sides and back) in refractory material.



Cette série de fours est fabriquée avec matériaux à haut pouvoir isolant, fruit d'une longue expérience dans le domaine des pizzerias professionnelles, en limitant la déperdition de chaleur et donc la consommation. La façade est en acier inoxydable, tandis que le revêtement extérieur est en tôle pré-peinte. L'utilisation d'un système de charnières de dégagement, avec retour par ressort, permet d'extraire la porte en quelques secondes pour procéder au nettoyage et/ou à l'entretien, sans l'utilisation d'aucun outil et assure en même temps une fermeture toujours optimale. Grandes chambres de cuisson entièrement en tôle aluminisée. L'éclairage intérieur et la température (avec possibilité de réglage de 50 à 450°C au moyen de thermostats électromécaniques) sont réglés par le panneau de commande. Le four est équipé d'une vanne pour la fermeture totale ou partielle de l'évacuation des vapeurs. Verre céramique pour les hautes températures. Plaque de cuisson réfractaire à forte épaisseur selon les normes alimentaires. Version TOP : possibilité de réaliser la chambre du four entièrement (sol, dessus, côtés et dos) en matériau réfractaire.

SBEV99/SBEV99TOP

FORNO PIZZA ELETTRICO - ELECTRIC PIZZA OVEN - FOUR À PIZZA ÉLECTRIC

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



CAPACITÀ - CAPACITY	9+9 PIZZE
VOLT	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE
MAX TEMPERATURA LAVORO MAX WORKING TEMPERATURE	450 °C
POTENZA POWER	26,4 kW
DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSIONS	1050x1050x145 mm
DIMENSIONI INTERNE TOP TOP INTERNAL DIMENSIONS	1020x1035x145 mm
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	1350x1450x760 mm
PESO - WEIGHT	309 kg / TOP 375 kg



Questa serie di forni, viene realizzata in moduli monoblocco 9+9 pizze. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, determinano una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Il frontale è realizzato in acciaio inox mentre la pannellatura esterna viene realizzata in lamiera preverniciata. L'utilizzo di un sistema di cerniere a sgancio, con richiamo a molla, permette di estrarre in pochi secondi la porta per procedere eventualmente a pulizia e/o manutenzione, senza l'ausilio di alcun attrezzo e garantisce nel contempo una chiusura sempre ottimale. Camere di cottura di ampie dimensioni realizzate in lamiera alluminata. Illuminazione interna e temperatura (con possibilità di regolazione da 50 a 450°C impostati tramite termostati elettromeccanici) vengono regolati dal pannello comandi. Il forno è dotato di valvola per la chiusura totale o parziale dello scarico dei vapori. Vetro ceramico per alte temperature. Piastra refrattaria di cottura ad alto spessore a norma per alimenti.

Versione TOP: è possibile realizzare la camera del forno interamente (suolo, cielo, lati e schiena) in materiale refrattario.



This series of ovens is produced in monobloc 9+9 pizza modules. The use of special materials with high insulating power, the result of many years of experience in the field of professional pizzerias, determines an excellent thermal efficiency and consequently low consumption. The front is made of stainless steel while the external panels are made of pre-painted sheet metal. The use of a system of hinges with spring return allows the door to be removed in just a few seconds for cleaning and/or maintenance, without the need for any tools, while at the same time guaranteeing optimum closure. Large cooking chambers made of aluminised sheet metal. Internal lighting and temperature (which can be set from 50 to 450°C using electromechanical thermostats) are regulated by the control panel. The oven is equipped with a valve for total or partial closure of the vapour discharge. Ceramic glass for high temperatures. High thickness refractory baking plate in compliance with food standards. TOP version: it is possible to make the oven chamber entirely (floor, ceiling, sides and back) in refractory material.



Cette série de fours est fabriquée avec matériaux à haut pouvoir isolant, fruit d'une longue expérience dans le domaine des pizzerias professionnelles, en limitant la déperdition de chaleur et donc la consommation. La façade est en acier inoxydable, tandis que le revêtement extérieur est en tôle pré-peinte. L'utilisation d'un système de charnières de dégagement, avec retour par ressort, permet d'extraire la porte en quelques secondes pour procéder au nettoyage et/ou à l'entretien, sans l'utilisation d'aucun outil et assure en même temps une fermeture toujours optimale. Grandes chambres de cuisson entièrement en tôle aluminisée. L'éclairage intérieur et la température (avec possibilité de réglage de 50 à 450°C au moyen de thermostats électromécaniques) sont réglés par le panneau de commande. Le four est équipé d'une vanne pour la fermeture totale ou partielle de l'évacuation des vapeurs. Verre céramique pour les hautes températures. Plaque de cuisson réfractaire à forte épaisseur selon les normes alimentaires. Version TOP : possibilité de réaliser la chambre du four entièrement (sol, dessus, côtés et dos) en matériau réfractaire.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSIONS	660x660x140 mm
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	930x810x400 mm
CAPACITÀ - CAPACITY	4 PIZZE
POTENZA - POWER	5 kW
VOLTAGGIO - VOLTAGE	230/400
TEMPERATURA - TEMPERATURE	50/400 °C
PESO - WEIGHT	62 Kg
TEGLIE 60x40 cm TRAYS 60x40 cm	1



Il forno elettrico linea ST ideale per pizzeria e rosticceria. Il forno ST è un forno semplice e integrato per ottenere il massimo delle prestazioni con un ottimo prezzo. E' costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna. Alimentazione: Volt 230 - Volt 400 Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).



The ST line electric oven ideal for pizzerias and rotisseries. The ST oven is a simple, integrated oven for maximum performance at an excellent price. It is made of stainless steel and pre-painted sheet metal. Baking surface in refractory stone. Evaporated rock wool insulation. Armoured heating elements. Internal lighting. Power supply: Volt 230 - Volt 400 three-phase + neutral (special voltages on request).



Le four électrique de la ligne ST est idéal pour les pizzerias et les rotisseries. Le four ST est un four simple et intégré pour des performances maximales à un excellent prix. Il est fabriqué en acier inoxydable et en tôle prépeinte. Surface de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Éléments chauffants blindés. Eclairage interne. Alimentation électrique : Volt 230 - Volt 400 triphasé + neutre (tensions spéciales sur demande).



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSIONS	660x990x140 mm
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	930x1140x400 mm
CAPACITÀ - CAPACITY	6 PIZZE
POTENZA - POWER	7,2 kW
VOLTAGGIO - VOLTAGE	230/400
TEMPERATURA - TEMPERATURE	50/400 °C
PESO - WEIGHT	116 Kg
TEGLIE 60x40 cm TRAYS 60x40 cm	2



Il forno elettrico linea ST ideale per pizzeria e rosticceria. Il forno ST è un forno semplice e integrato per ottenere il massimo delle prestazioni con un ottimo prezzo. E' costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna. Alimentazione: Volt 230 - Volt 400 Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).



The ST line electric oven ideal for pizzerias and rotisseries. The ST oven is a simple, integrated oven for maximum performance at an excellent price. It is made of stainless steel and pre-painted sheet metal. Baking surface in refractory stone. Evaporated rock wool insulation. Armoured heating elements. Internal lighting. Power supply: Volt 230 - Volt 400 three-phase + neutral (special voltages on request).



Le four électrique de la ligne ST est idéal pour les pizzerias et les rotisseries. Le four ST est un four simple et intégré pour des performances maximales à un excellent prix. Il est fabriqué en acier inoxydable et en tôle prépeinte. Surface de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Éléments chauffants blindés. Eclairage interne. Alimentation électrique : Volt 230 - Volt 400 triphasé + neutre (tensions spéciales sur demande).



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSIONS	660x660x140 mm (x2)
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	930x810x400 mm (x2)
CAPACITÀ - CAPACITY	4+4 PIZZE
POTENZA - POWER	5+5 kW
VOLTAGGIO - VOLTAGE	230/400
TEMPERATURA - TEMPERATURE	50/400 °C
PESO - WEIGHT	101 Kg
TEGLIE 60x40 cm TRAYS 60x40 cm	2



Il forno elettrico linea ST ideale per pizzeria e rosticceria. Il forno ST è un forno semplice e integrato per ottenere il massimo delle prestazioni con un ottimo prezzo. E' costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna. Alimentazione: Volt 230 - Volt 400 Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).



The ST line electric oven ideal for pizzerias and rotisseries. The ST oven is a simple, integrated oven for maximum performance at an excellent price. It is made of stainless steel and pre-painted sheet metal. Baking surface in refractory stone. Evaporated rock wool insulation. Armoured heating elements. Internal lighting. Power supply: Volt 230 - Volt 400 three-phase + neutral (special voltages on request).



Le four électrique de la ligne ST est idéal pour les pizzerias et les rotisseries. Le four ST est un four simple et intégré pour des performances maximales à un excellent prix. Il est fabriqué en acier inoxydable et en tôle prépeinte. Surface de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Éléments chauffants blindés. Eclairage interne. Alimentation électrique : Volt 230 - Volt 400 triphasé + neutre (tensions spéciales sur demande).

ST66

FORNO PIZZA ELETTRMECCANICO - ELECTROMECHANICAL PIZZA OVEN - FOUR PIZZA ÉLECTRIQUE



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSIONS	660x990x140 mm (x2)
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	930x1140x400 mm (x2)
CAPACITÀ - CAPACITY	6+6 PIZZE
POTENZA - POWER	14,4 kW
VOLTAGGIO - VOLTAGE	230/400
TEMPERATURA - TEMPERATURE	50/400 °C
PESO - WEIGHT	135 Kg
TEGLIE 60x40 cm TRAYS 60x40 cm	4



Il forno elettrico linea ST ideale per pizzeria e rosticceria. Il forno ST è un forno semplice e integrato per ottenere il massimo delle prestazioni con un ottimo prezzo. E' costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna. Alimentazione: Volt 230 - Volt 400 Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).



The ST line electric oven ideal for pizzerias and rotisseries. The ST oven is a simple, integrated oven for maximum performance at an excellent price. It is made of stainless steel and pre-painted sheet metal. Baking surface in refractory stone. Evaporated rock wool insulation. Armoured heating elements. Internal lighting. Power supply: Volt 230 - Volt 400 three-phase + neutral (special voltages on request).



Le four électrique de la ligne ST est idéal pour les pizzerias et les rotisseries. Le four ST est un four simple et intégré pour des performances maximales à un excellent prix. Il est fabriqué en acier inoxydable et en tôle prépeinte. Surface de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Éléments chauffants blindés. Eclairage interne. Alimentation électrique : Volt 230 - Volt 400 triphasé + neutre (tensions spéciales sur demande).

Electric pizza oven model SP 66



GENERAL SPECIFICATIONS

Stainless-steel version. Inner light. Temperature gauge on each baking chamber. Baking surface in refractory material certified for food. 2 thermostates for each baking chamber.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Baking chambers : 2

Max. working temperature : 450° C

Power : 16,2 Kw

Weight : 160 Kg

External dimensions : mm 935 x 1250 x 600 h

Internal dimensions : mm 700 x 1050 x 130 h

Electric pizza oven model SP 44



GENERAL SPECIFICATIONS

Stainless-steel version. Inner light. Temperature gauge on each baking chamber. Baking surface in refractory material certified for food. 2 thermostates for each baking chamber.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Baking chambers : 2

Max. working temperature : 450° C

Power : 10,8 Kw

Weight : 115 Kg

External dimensions : mm 935 x 900 x 600 h

Internal dimensions : mm 700 x 700 x 130 h

Dimensions: cm 100,5x93x74

Electric pizza oven model SP 6



GENERAL SPECIFICATIONS
Stainless-steel version. Inner light. Temperature gauge on each baking chamber. Baking surface in refractory material certified for food. 2 thermostates for each baking chamber.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Baking chambers : 1
Max. working temperature : 450° C
Power : 8,1 Kw
Weight : 80 Kg
External dimensions : mm 935 x 1250 x 330 h
Internal dimensions : mm 700 x 1050 x 130 h

Electric pizza oven model SP 4



GENERAL SPECIFICATIONS
Stainless-steel version. Inner light. Temperature gauge on each baking chamber. Baking surface in refractory material certified for food. 2 thermostates for each baking chamber.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Baking chambers : 1
Max. working temperature : 450° C
Power : 4 Kw
Weight : 64 Kg
External dimensions : mm 935 x 900 x 330 h
Internal dimensions : mm 620 x 610 x 130 h

Hoods SBEV

The hood must be purchased with the oven as it cannot be mounted later.



Technical features

CAP4	hood cm 100x136x27h
CAP6	hood cm 100x146x27h
CAP6G	hood cm 136x111x27h
CAP9	hood cm 136x146x27h



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>