





# Rapido

## forno elettrico componibile

### per pizzeria e pasticceria

**Rapido1**



-  Sectional electric oven for pizzerias and confectioner's shops
-  Elektrischer Modulofen für Pizzeria und Konditorei
-  Four électrique en parties séparables pour pizzeria et pâtisserie
-  Horno eléctrico modular para pizza y pastelería

Forno elettrico componibile a una o più camere sovrapposte, indipendenti l'una dall'altra, adatto per pizzeria e pasticceria.

Ogni modulo è corredato di:

- Regolatore di temperatura di massimo e minimo al cielo e alla platea per consentire la cottura di più tipi di dolci o pizze con il minimo di consumo di energia.
- Regolazione termostatica della temperatura.
- Sportello a battente, a tutto vetro, incernierato in basso.
- Resistenze corazzate in acciaio inox.
- Piano di cottura in refrattario.
- Cavalletto o cella di lievitazione a richiesta.

**Rapido2**



Sectional electric oven with one or several superimposed, independent chamber suitable for pizzerias and confectioner's shops. Every module is equipped with:

- Max and min temperature regulator in the upper part and lower part to bake several kinds of cakes or pizzas with the minimum energy consumption.
- Temperature thermostatic adjustment.
- Door swing hinged below on the whole glass length.
- Stainless steel armored resistances.
- Baking surface made of refractory material.
- Table or leavening cell on demand.

Zusammensetzbarer elektrischer Ofen mit einer oder mehreren Ubereinanderliegenden, voneinander selbständigen Kammern, geeignet für Pizzeria und Konditorei. Jedes Modul ist ausgerüstet mit:

- Max-Min Temperaturregler im Oberteil und Unterteil zum Backen von mehreren Sorten Kuchen bzw. Pizzas mit generfestern Energieverbrauch.
- Thermostatischer Temperaturregelung.
- Unten aufklappbarer Flügeltür an der ganzen Glaslänge.
- Rosffreien gussgekapselten Widerstanden.
- Backebene aus feuerfestem Material.
- Tisch oder Gärzelle auf Anfrage.

**Super Rapido**



Four électrique en parties séparables à une ou plusieurs chambres superposées, indépendantes l'une de l'autre, indiqué pour pizzeria et pâtisserie. Chaque module est muni de:

- Régulateur de température de max. et min. dans la partie supérieure et la partie inférieure pour permettre la cuisson de plusieurs types de gâteaux ou pizzas avec consommation d'énergie très réduite.
- Régulation thermostatique de la température.
- Porte à battant articulée en bas à tout verre.
- Résistances cuirassées en acier inox.
- Surface de cuisson en matériel réfractaire.
- Table ou chambre de levage sur demande.

Horno eléctrico modular con una o varias cámaras sobrepuestas, independientes entre ellas, adecuado para pizzería y pastelería.

Cada modulo está equipado con:

- Regulador de temperatura de máximo y mínimo en la parte superior y inferior para permitir la cocción de varios tipos de dulces o pizzas con el mínimo consumo de energía.
- Regulación termostática de la temperatura.
- Puerta de hoja, todo vidrio, bisagra abajo.
- Resistencias acorazadas en acero inox.
- Superficie de cocción en refractario.
- Caballete o cámara de fermentación a petición.

Mod.	Camera di cottura - Baking chamber Backkammer - Chambre de cuisson - Cámara de cocción			Superficie di cottura Baking surface Backfläche Surface de cuisson Superficie de cocción	Potenza Power Leistung Puisance Potencia
	Dimensioni interne - Internal dimensions Innenabmessungen - Dimensions intérieures - Dimensiones interiores				
	Larghezza - Width Breite - Largeur - Ancho	Lunghezza - Length Tiefe - Longueur - Largura	Altezza - Height Höhe - Hauteur - Altura		
	mm	mm	mm	m <sup>2</sup>	Kw
<b>Rapido1</b>	620	650	120	0,40	4,8
<b>Rapido2</b>	620	650	120	0,80	9,6
			120		
<b>Super Rapido</b>	620	900	180	1,10	12
			180		