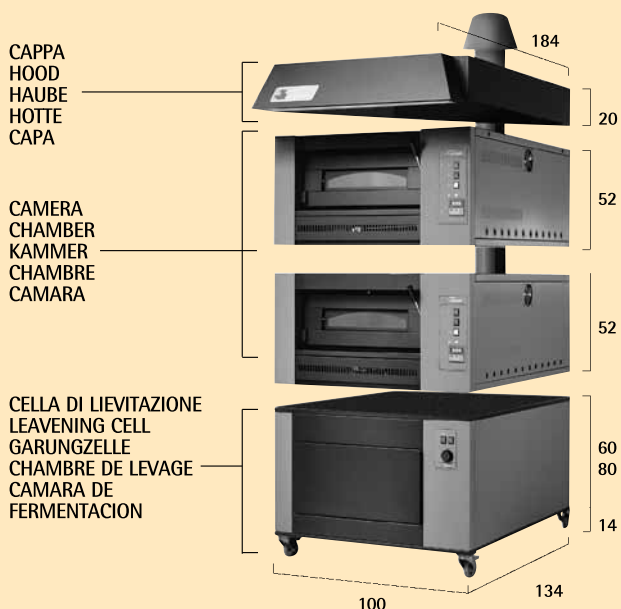


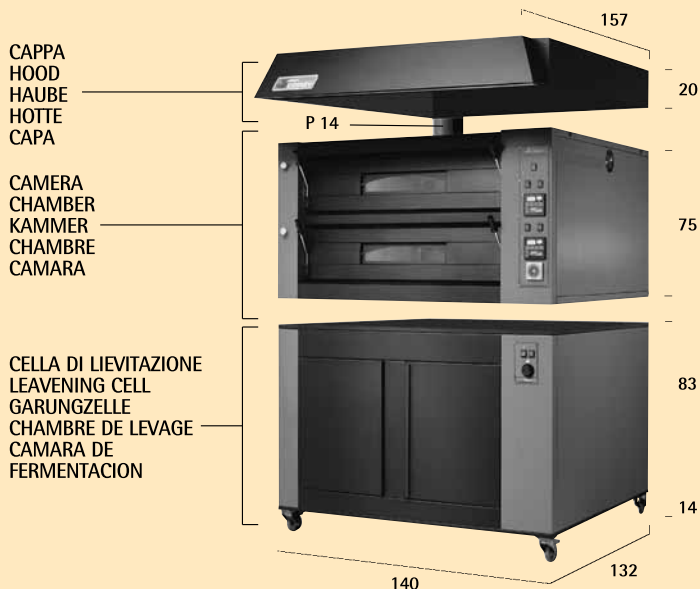
RUSTICO PIZZA



dati tecnici CP/GAS

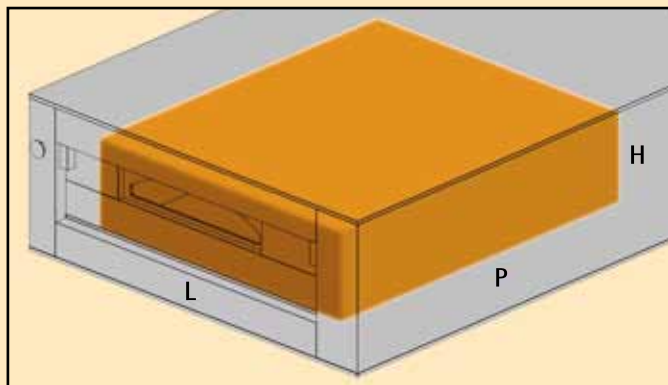


dati tecnici CPS-CPS/1



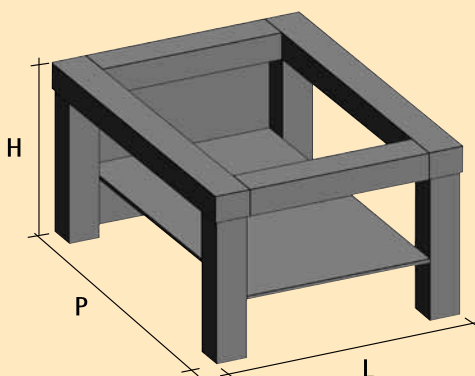
DIMENSIONE CAMERA DI COTTURA
DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
BAKING CHAMBER SIZES
NUTZFLACHE DER BACKKAMER
TAMANOS CAMARA COCCION

	MODULO MODULE MODUL MODULE MODULO			teglie trays backformen plateaux bandejas	pizze	Kw max	parzializ. throttle drossel partializ. parcializ.
	cm	cm	cm				
	H	L	P	60x40			
CP/GAS	18	62	82	2	4	0,075	14,500 Kcal
CPS	18/18	102	102	no	9+9	19,2	9,6 Kw max
CPS/1	18	102	102	no	9	9,6	4,8 Kw max



CAVALLETTO - STAND TISCH - CHEVALET - CABALLETTE

	H	L	P
CPR	94	100	95
CPD	94	100	120
CPH	59/84	163	100
CPO	59/84	120	160
CP/GAS	74/94	100	134
CPS	97	140	132



RUSTICO PIZZA

COSTRUZIONE E FUNZIONAMENTO: per i forni elettrici tipo CPO-CPH-CPS/1 ad elementi modulari ad una o più camere sovrapposte. Tipo CPR-CPS-CPD bicamera in un'unica struttura. Tutte le camere hanno funzionamento indipendente mediante commutazione per la regolazione di minimo-massimo sia in cielo che in platea. Controllo della temperatura mediante un termoregolatore elettronico digitale con scala da 0° a 400°. Per il tipo CP/GAS ad elementi modulari componibili, con funzionamento a gas metano o GPL, accensione elettronica e controllo della temperatura mediante termoregolatore elettronico digitale con scala da 0° a 400°.

Struttura esterna: in lamiera verniciata a polveri. **Struttura interna:** camera in lamiera alluminata e piano di cottura in refrattario. **Porta d'infornamento:** a battente, coibentata internamente e vetro d'ispezione, altezza utile cm 18. **Riscaldamento:** mediante resistenze elettriche corazzate in acciaio inox, ad eccezione del tipo CP/GAS funzionante con bruciatore atmosferico. **Cella di lievitazione:** con riscaldamento a controllo termostatico completa di guide porta teglie. La cella può essere sostituita da un cavalletto di sostegno. Su richiesta, i forni tipo CPS-CPH-CPO possono essere corredati di parzializzatore di consumo con le seguenti funzioni:

- accensione automatica del forno;
- regolazione indipendente e differenziata della temperatura al cielo e alla platea con impiego ridotto di potenza di circa la metà;
- tempo di cottura programmabile.

Attenzione: per il forno tipo CP/GAS è assolutamente indispensabile una canna fumaria con buon tiraggio e diametro da cm 15.

FORNI "RUSTICO PIZZA"

HORN



CE



CPR

E

CONSTRUCCION Y FUNCIONAMIENTO: hornos eléctricos tipo CPO-CPH-CPS/1 con elementos modulares con una o más cámaras. Tipo CPR-CPS-CPD con dos cámaras en una única estructura. Todas las cámaras tienen funcionamiento independiente con conmutación para la regulación de mínimo-máximo de la parte superior y de la parte inferior del horno. Control de la temperatura por medio de un termoregulador electrónico digital con escala desde 0° hasta 400°. Tipo CP/GAS con elementos modulares y funcionamiento a gas metano o bien GPL, encendido electrónico y control de la temperatura por medio de un termoregulador electrónico digital con escala desde 0° hasta 400°. **Estructura externa:** en chapa barnizada con polvos. **Estructura interna:** cámara en chapa aluminada y superficie de cocción en material refractario. **Puerta de hornada:** a batiente, aislamiento interno y vidrio de inspección, altura útil 18 cm. **Calefacción:** por medio de resistencias eléctricas acorazadas en acero inox, excepción hecha para el tipo CP/GAS funcionando con quemador atmosférico. **Camara de fermentación:** con calefacción con control termostático completa de guías porta-bandejas. La cámara puede ser reemplazada por un caballete de soporte.

A petición, los hornos tipo CPS-CPH-CPO pueden ser equipados de parcializador de consumo con las siguientes funciones:

- encendido automático del horno
- regulación independiente y diferenciada de la temperatura en la parte superior y inferior del horno con empleo reducido de potencia de cerca la mitad
- tiempo de cocción programable.

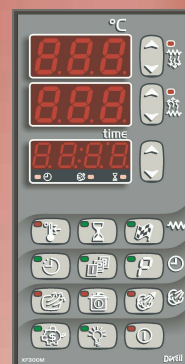
Atencion: para el horno tipo CP/GAS es absolutamente indispensable un canal de humo de capacidad de tiro suficiente, diam cm 15.

FOURS "RUSTICO PIZZA"

FOURS "RUSTICO PIZZA"



CE



CPH

F

CONSTRUCTION ET FONCTIONNEMENT: Fours électriques type CPO-CPH-CPS/1 à éléments modulaires avec une ou plusieurs chambres. Toutes les chambres ont un fonctionnement indépendant par commutation pour le réglage de min.-max. dans la partie supérieure et la partie inférieure du four. Contrôle de la température par l'intermédiaire d'un thermoregulateur électronique digital avec échelle 0°-400°.

Type CP/GAS avec éléments modulaires, fonctionnement à gaz méthane ou GPL, allumage électronique et contrôle de la température par l'intermédiaire d'un thermoregulateur électronique digital avec échelle 0°- 400°.

Structure extérieure: en tôle vernissée à poussières. **Structure intérieure:** chambre en tôle aluminée et surface de cuisson en matériel réfractaire.

Porte de cuisson: à battant, avec isolation intérieure et verre d'inspection, hauteur utile 18 cm. **Chauffage:** par l'intermédiaire de résistances électriques cuirassées en acier inoxydable, à l'exception du type CP/GAS fonctionnant avec brûleur atmosphérique. **Chambre del levage:** avec chauffage à contrôle thermostatique complete de guides porte-plateaux. La chambre peut être remplacée par un chevalet d'appui.

Sur demande, les fours type CPS-CPH-CPO peuvent être équipés de partialisateur de consommation avec les suivantes fonctions:

- Allumage automatique du four
- Règlage indépendant et différencié de la température dans la partie supérieure et inférieure avec une économie de puissance d'env. la moitié.
- Temps de cuisson programmable.

Attention: pour le four type CP/GAS il faut absolument un carneau avec un bon tirage, diam cm 15.

STICO PIZZA"

OFENS "RUSTICO PI



CE



CPS

D

KONSTRUKTION UND BETRIEB: Elektroöfen Typ CPO-CPH-CPS/1 mit modularen Elementen mit einer oder mehreren übereinanderliegenden Kammern. Typ CPR-CPS-CPD mit zwei Kammern in einer einzigen Struktur. Alle Kammern arbeiten selbständig durch Umschaltung zur min.-max. Einstellung in der Oberhitze und Unterhitze des Ofens.

Temperaturkontrolle durch einen elektronischen digitalen Thermoregler mit Skala von 0° bis 400°. Typ CP/GAS mit modularen Elementen, Methangas bzw. Flüssiggas-Betrieb, elektronische Zündung und Temperaturkontrolle durch einen elektronischen digitalen Thermoregler mit Skala von 0° bis 400°.

Externe Struktur: aus pulverbeschichtetem Blech. **Interne Struktur:** Kammer aus aluminisiertem Blech und feuerfeste Backebene. **Backtür:** Flügeltür, mit Innenisolierung und Inspektionsglas, Nutzhöhe 18 cm. **Heizung:** durch gepanzerte elektrische Widerstände aus eisenfreiem Stahl, mit der Ausnahme des Types CP/GAS, das mittels eines atmosphärischen Brenners arbeitet. **Säuerungszelle:** mit thermostatischer Kontrolle der Heizung, Komplett mit Backformtragführungen. Die Kammer kann durch einen Tisch ersetzt werden.

Auf Anfrage können die Öfen Typ CPS-CPH-CPO mit Verbrauchsreduziergerät mit folgenden Funktionen ausgerüstet sein:

- automatische Ofenzündung
- selbständige und differenzierte Temperatureinstellung in der Unterhitze und Oberhitze. Dadurch kann der Leistungseinsatz um ca. 50% reduziert werden
- programmierbare Backzeit

Achtung: fuer den Ofen Typ CP/GAS ist ein guter Heizzug, durchm., 15 cm, absolut erforderlich.

“PIZZA” “RUSTICO PIZZA” OVENS



EN

CP/GAS

CONSTRUCTION AND OPERATION: electric ovens type CPO-CPH-CPS/1 with modular elements and one or several chambers. Type CPR-CPS-CPD with two chambers in a single structure. All chambers have an independent operation through commutation for min.-max. regulation in the top and bottom parts. Temperature control by means of an electronic digital thermoregulator, scale 0°-400°. Type CP/GAS with modular elements, methane gas or LPG operation, electronic starting and temperature control by means of an electronic digital thermoregulator, scale 0°-400°.

External structure: made of powder painted sheet. **Internal structure:** chamber made of aluminized sheet and refractory baking surface.

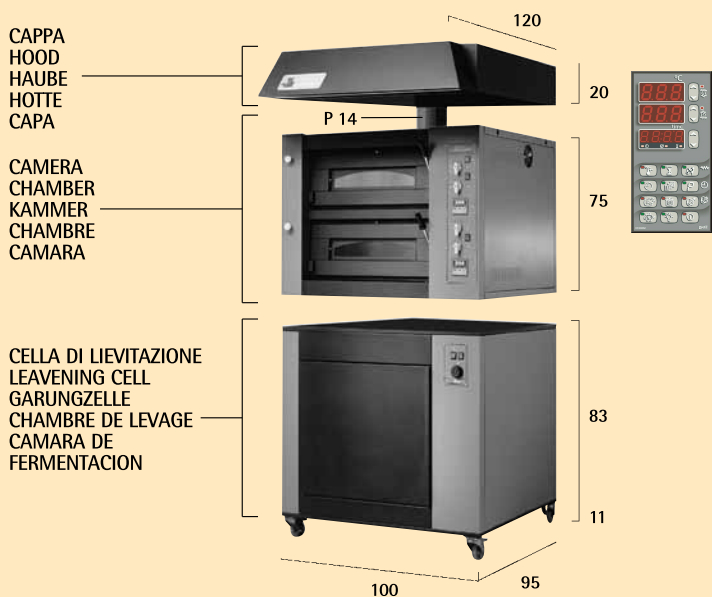
Baking door: swing door with internal insulation and inspection glass, useful height 18 cms. **Heating:** through armored electric resistances made of stainless steel, with the exception of the type CP/GAS working through an atmospheric burner. **Leavening cell:** with thermostatic control of heating, complete with trays carrying slides. The cell can be replaced through a stand.

On demand, the ovens type CPS-CPH-CPO can be equipped with a consumption reduction unit having the following functions:

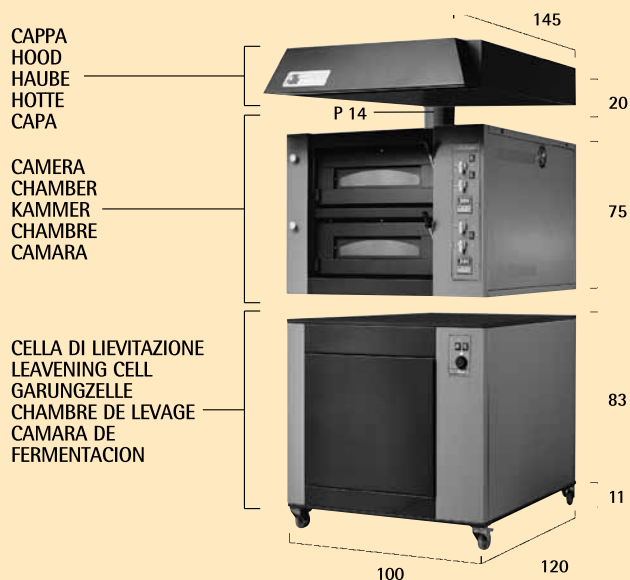
- automatic oven starting
- independent and differentiated temperature adjustment in the top and bottom parts, with consequent power saving of approx. 50%
- programmable baking time.

Warning: for the oven type CP/GAS it is absolutely indispensable to use a flue with a good draught, 15 cms diam.

dati tecnici CPR

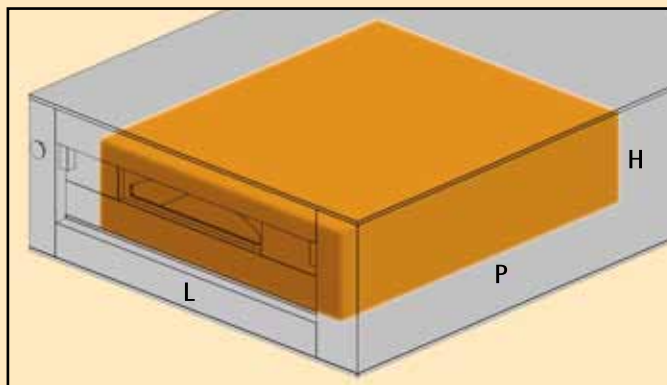


dati tecnici CPD

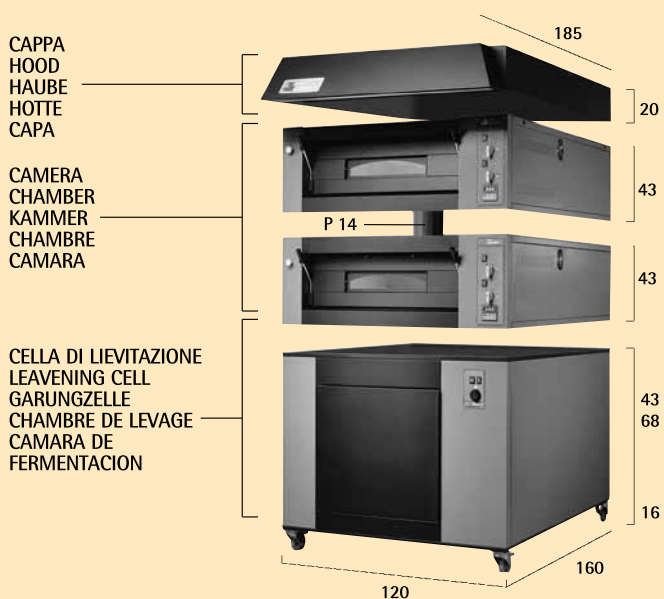


DIMENSIONE CAMERA DI COTTURA
DIMENSIONS CHAMBRE DE CUISSON
BAKING CHAMBER SIZES
NUTZFLACHE DER BACKKAMER
TAMANOS CAMARA COCCION

	MODULO MODULE MODUL MODULE MODULO			teglie trays backformen plateaux bandejas	pizze	Kw max	parzializ. throttle drossel partializ. parcializ. Kw max
	cm	cm	cm				
	H	L	P	60x40			
CPR	18/18	62	65	no	4+4	9	-
CPD	18/18	62	90	2	6+6	6	-
CPH	18	125	70	3	8	7,5	3,75
CPO	18	82	130	4	8	8,4	4,2



dati tecnici CPO



dati tecnici CPH

