

Pizzaiolo

IT Forni monostruttura a 2 oppure 3 camere di cottura. Disponibili con sottostante cella calda o carrello.

EN Monostructure ovens with 2 or 3 cooking chambers. Available with underlying hot cell or trolley.

FR Fours monostructure à 2 ou 3 chambres de cuisson. Disponible avec cellule chaude sous-jacente ou chariot.



INOX

Izzo My Oven

2 camere

Modello	Capacità interna	Capacità Pizze/Teglie	Ingombro (L P H)
A4/2C	50 x 80	N° 2+2 diametro 33 cm. N° 2+2 cm. 35 x 45	90 x 106 x 180
A8/2C	75 x 77	N° 4+4 diametro 33 cm. N° 2+2 cm. 35 x 45	112 x 100 x 185
A12/2C	75 x 110	N° 6+6 diametro 33 cm. N° 4+4 cm. 35 x 45	112 x 137 x 185
B4T2C	65 x 95	N° 2+2 diametro 33 cm. N° 2+2 cm. 40 x 60	105 x 121 x 185
B6T 2C	125 x 77	N° 6+6 diametro 33 cm. N° 3+3 cm. 40 x 60	160 x 100 x 185
B8T 2C	85 x 135	N° 6+6 diametro 33 cm. N° 4+4 cm. 40 x 60	125 x 161 x 185
Slice	103 x 77	N° 6+6 diametro 33 cm. N° 2+2 diametro 50 cm.	148 x 100 x 185
Slice PLUS	103 x 113	N° 9+9 diametro 33 cm. N° 4+4 diametro 50 cm.	148 x 137 x 185

3 camere

Modello	Capacità interna	Capacità Pizze/Teglie	Ingombro (L P H)
A6/3C	50 x 80	N° 2+2+2 diametro 33 cm. N° 2+2+2 cm. 35 x 45	90 x 106 x 195
A12/3C	75 x 77	N° 4+4+4 diametro 33 cm. N° 2+2+2 cm. 35 x 45	112 x 100 x 195
A18/3C	75 x 110	N° 6+6+6 diametro 33 cm. N° 4+4+4 cm. 35 x 45	112 x 137 x 195
B6T3C	65 x 95	N° 2+2+2 diametro 33 cm. N° 2+2+2 cm. 40 x 60	105 x 121 x 195
B6T 3C	125 x 77	N° 6+6+6 diametro 33 cm. N° 3+3+3 cm. 40 x 60	160 x 100 x 195
B8I2T3C	85 x 135	N° 6+6+6 diametro 33 cm. N° 4+4+4 cm. 40 x 60	125 x 161 x 195
Slice 3C	103 x 77	N° 6+6+6 diametro 33 cm. N° 2+2+2 diametro 50 cm.	148 x 100 x 195
Slice PLUS	103 x 113	N° 9+9+9 diametro 33 cm. N° 4+4+4 diametro 50 cm.	148 x 137 x 195