

MICROV - MINI



MICROV 1C



MINI

FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA acciaio inox, con vetri, monofase o trifase
ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIA stainless steel, with glasses, single phase or three-phase
FOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZERIA acier inox, avec verres, monophasé ou triphasé
ELEKTRISCHE ÖFEN FÜR PIZZERIA Edelstahl, mit Gläser, ein- oder dreiphasig
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA de acero inoxidable, con cristales monofásico o trifásico
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЕРИИ из нержавеющей стали, со стёклами, однофазные или трёхфазные

	1 camera 40x40x11 cm - 2 termostati - porta con vetro - solo 230V 1PH 1 chamber 40x40x11 cm - 2 thermostats - glass door - only 230V 1PH 1 chambre 40x40x11 cm - 2 thermostats - porte vitrée - uniquement 230V 1PH 1 Kochzelle 40x40x11 cm - 2 Thermostaten - Tür mit Glas - Nur 230V 1PH 1 cámara 40x40x11 cm - 2 termostatos - puerta de cristal - solo 230V 1PH 1 камера 40x40x11 cm - 2 термостата - дверца со стеклом - Только 230V 1PH	2,2 kW	
disponibile nelle versioni available versions disponibles dans les versions Verfügbar in den Versionen disponible en las versiones Доступны в версиях	camera h 18cm chamber h 18cm chambre h 18cm Kochzelle h 18cm Cámara de h 18cm Камера h 18cm		
	camera h 22cm (dotato di luce e pirometro) chamber h 22cm (with light and pyrometer) chambre h 22cm (équipée de lumière et de pyromètre) Kochzelle h 22cm (mit Licht und Pyrometer ausgestattet) Cámara de h 22cm (con luz y pirómetro) Камера h 22cm (оснащена освещением и пирометром)		
MICROV 2C	2 camere 40x40x11 cm - 4 termostati - porta con vetro 2 chambers 40x40x11 cm - 4 thermostats - porte vitrée 2 chambres 40x40x11 cm - 4 thermostats - porte vitrée 2 Kochzellen 40x40x11 cm - 4 Thermostaten - Tür mit Glas 2 cámaras 40x40x11 cm - 4 termostatos - puerta de cristal 2 камеры 40x40x11 cm - 4 термостата - дверь со стеклом	4,4 kW	
	<i>Disponibili a richiesta con porte cieche On request doors without glasses Disponibles sur demande avec les portes aveugles Auf Wunsch erhältlich mit blinden Türen Disponibles bajo pedido con puertas sin aberturas Доступны по запросу с глухими дверцами</i>		
MINI	2 camera 50x50x11 cm - 3 termostati 2 chamber 50x50x11 cm - 3 thermostats 2 chambres 50x50x11 cm - 3 thermostats 2 Kochzellen 50x50x11 cm - 3 Thermostaten 2 cámaras 50x50x11 cm - 3 termostatos 2 камеры 50x50x11 cm - 3 термостата	6 kW	
	Cavalletto Forno MINI Base for Pizza Oven MINI Chariot pour four MINI Gestell für Ofen MINI Caballete del horno MINI Подставка печи МИНИ		

FME



FME 4+4



FME 4

FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA a richiesta versione inox o rustico, monofase o trifase; con vetri, luce e pirometri
ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIA on request stainless steel or brown painted version, single or three-phase;
with glasses, light and pyrometers
FOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZERIA sur demande en acier inox ou peint en marron, monophasé ou triphasé;
avec verres, lumière et pyromètres
ELEKTRISCHE ÖFEN FÜR PIZZERIA su Anfrage Edelstahl oder Rustikalausführung, ein- oder dreiphasig;
mit Gläser, Licht und Pyrometer
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA bajo pedido con versión de acero inoxidable o rústico, monofásico o trifásico;
con cristales, luz y pirómetros
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЕРИИ по запросу версии из нержавеющей стали или деревенские, однофазные или трёхфазные;
со стёклами, освещением и пирометрами

FME 4	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 61x61x14 cm	4,2 kW	
FME 4+4	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры: 61x61x14 cm	8,4 kW	
FME 6	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 61x91x14 cm	7,2 kW	
FMEW 6	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 91x61x14 cm	6,4 kW	
FME 6+6	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры: 61x91x14 cm	14,4 kW	
FMEW 6+6	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры: 91x61x14 cm	12,8 kW	
FME 9	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 91x91x14 cm	9,6 kW	
FME 9+9	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры: 91x91x14 cm solo only uniquement Nur solo Только: 230/400V 3PH	19,2 kW	

CAVALLETTI | BASES | CHEVALETS | UNTERGESTELLEN | CABALLETES | СТОЙКИ

FME 4			
FME 4+4			
FME 6			
FMEW 6			
FME 6+6			
FMEW 6+6			
FME 9			
FME 9+9			



FES



FES 4



FES 4+4

FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA inox, monofase o trifase, con vetri e luce
ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIA stainless steel, single or three-phase; with glasses and light
FOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZERIA acier inox, monophasé ou triphasé; avec verres et lumière
ELEKTRISCHE ÖFEN FÜR PIZZERIA Edelstahl, ein- oder dreiphasig; mit Gläser und Licht
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA de acero inoxidable, monofásico o trifásico; con cristal y luz
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЕРИИ из нержавеющей стали, однофазные или трёхфазные; со стёклами и освещением

FES 4	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 66x66x14 cm	4,2 kW
FES 4+4	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры: 66x66x14 cm	8,4 kW
FES 6	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 66x99,5x14 cm	7,2 kW
FES 6+6	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры: 66x99,5x14 cm	14,4 kW
CAVALLETTI BASES CHEVALETS UNTERGESTELLEN CABALLETES СТОЙКИ		
FES 4		
FES 4+4		
FES 6		
FES 6+6		

FML



FML 9



FML 6+6

FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA a richiesta versione inox o rustico, monofase o trifase; con vetri, luce e pirometri
ELECTRIC OVENS FOR PIZZERIA on request stainless steel or brown painted version, single or three-phase; with glasses, light and pyrometers
FOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZERIA sur demande en acier inox ou peint en marron, monophasé ou triphasé; avec vitres, lumière et pyromètres
ELEKTRISCHE ÖFEN FÜR PIZZERIA auf Anfrage Edelstahl oder Rustikalausführung, ein- oder dreiphasig; mit Gläser, Licht und Pyrometer
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA bajo pedido con versión de acero inoxidable o rústico, monofásico o trifásico; con cristales, luz y pirómetros
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЕРИИ по запросу версии из нержавеющей стали или деревенские, однофазные или трёхфазные; со стёклами, освещением и пирометрами

FML 4	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 72x72x14 cm	6 kW
FML 4+4	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры: 72x72x14 cm	12 kW
FML 6	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 72x108x14 cm	9 kW
FMLW 6	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 108x72x14 cm	9 kW
FML 6+6	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры: 72x108x14 cm	18 kW
FMLW 6+6	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры: 108x72x14 cm	18 kW
FML 9	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 108x108x14 cm	13,2 kW
FML 9+9	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры: 108x108x14 cm solo only uniquement Nur solo Только: 230/400V 3PH	26,4 kW
CAVALLETTI BASES CHEVALETS UNTERGESTELLEN CABALLETES СТОЙКИ		
FML 4		
FML 4+4		
FML 6		
FMLW 6		
FML 6+6		
FMLW 6+6		
FML 9		
FML 9+9		



FYL



FYL 4+4

Forni elettrici per pizzeria inox, monofase o trifase; con vetri e luce

Electric ovens for pizzeria stainless steel, single or three-phase; with glasses and light

Fours électriques pour pizzeria acier inox, monophasé ou triphasé; avec vitres et lumière

Elektrische Öfen für pizzeria Edelstahl, ein- oder dreiphasig; mit Gläser und Licht

Hornos eléctricos para pizzería de acero inoxidable, monofásico o trifásico; con cristal y luz

Электрические печи для пиццерии из нержавеющей стали, однофазные или трёхфазные; со стёклами и освещением

FYL 4	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 72x72x14 cm	6 kW
FYL 4+4	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры: 72x72x14 cm	12 kW
FYL 6	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 72x108x14 cm	9 kW
FYL 6+6	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры: 72x108x14 cm	18 kW

CAVALLETTI | BASES | CHEVALETS | UNTERGESTELLEN | CABALLETTES | СТОЙКИ

FYL 4

FYL 4+4

FYL 6

FYL 6+6

FMD



FMDW 6+6

Forni elettrici per pizzeria digitale. Camera rivestita completamente in refrattario. Solo inox.

Monofase o trifase con vetri e luce

Electric ovens for pizzeria digital. Chamber wholly covered by refractory surfaces. Stainless steel only. Single or three-phase with glasses and light

Fours électriques pour pizzeria numérique. Chambre avec revêtement en matériau réfractaire.

Seulement en inox. Monophasé ou triphasé avec vitres et lumière

Elektrische Öfen für pizzeria digital. Kammer komplett aus nitzebeständigem Material verkleidet.

Nur aus rostfreiem Stahl. Ein- oder dreiphasig mit Gläser und Licht

Hornos eléctricos para pizzería digital - cámara recubierta completamente con material refractario

Solo acero inoxidable. Monofásico o trifásico; con cristales y luz

Электрические печи для пиццерии цифровые - Камера полностью из жаропрочного материала

Только нерж - сталь - Однофазные или трёхфазные; со стёклами и освещением

FMD 4	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 72x72x14 cm	6 kW
FMD 4+4	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры: 72x72x14 cm	12 kW
FMD 6	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 72x108x14 cm	9 kW
FMDW 6	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 108x72x14 cm	9 kW
FMD 6+6	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры: 72x108x14 cm	18 kW
FMDW 6+6	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры: 108x72x14 cm	18 kW
FMD 9	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 108x108x14 cm	13,2 kW
FMD 9+9	2 camere 2 chambers 2 chambres 2 Kochzellen 2 cámaras 2 камеры: 108x108x14 cm solo only uniquement Nur solo Только: 230/400V 3PH	26,4 kW

CAVALLETTI | BASES | CHEVALETS | UNTERGESTELLEN | CABALLETTES | СТОЙКИ

FMD 4

FMD 4+4

FMD 6

FMDW 6

FMD 6+6

FMDW 6+6

FMD 9

FMD 9+9



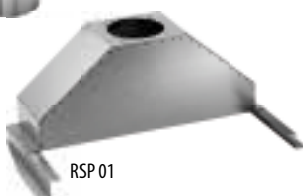
FGI



FGI 4



RAV 01



RSP 01

Forni a Gas per Pizzeria predisposti a metano (kit per GPL incluso); digitali, inox, con vetri e luce
Gas Ovens for Pizzeria equipped for methane (LPG kit included); digital, stainless steel, with glasses and light
Fours à gaz pour Pizzeria équipé pour méthane (kit GPL compris); digital, acier inox, avec verres et lumière
Gasöfen für Pizzeria Ausgestattet für Erdgas (Flussiggas kit inbegriffen); digital, Edelstahl, mit Gläser and licht
Hornos de Gas para Pizzería preparados para gas natural (kit para GPL incluido); digitales, de acero inoxidable con cristales y luz

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЕРИИ подготовлены для использования метана (набор для сжиженного газа входит в комплектацию); цифровые, из нерж. стали, со стёклами и освещением

FGI 4	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 62x62x15,5 cm	13,9 kW
FGI 6	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 62x92x15,5 cm	18 kW
FGI 9	1 camera 1 chamber 1 chambre 1 Kochzelle 1 cámara 1 камера: 92x92x15,5 cm	24,5 kW

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

FGI 4 / 4+4	cavalletti bases chevalets untergestellen caballettes стойки
FGI 6 / 6+6	cavalletti bases chevalets untergestellen caballettes стойки
FGI 9 / 9+9	cavalletti bases chevalets untergestellen caballettes стойки
RAV 01	raccordo antivento windproof cowl raccord étanche au vent Anschlussstück Anti-Wind conexión antiviento Муфта для защиты от ветра: FGI 4 / 6 / 9 / 4+4
RAV 02	raccordo antivento windproof cowl raccord étanche au vent Anschlussstück Anti-Wind conexión antiviento Муфта для защиты от ветра: FGI 6+6 / 9+9
RSP 01	raccordo per sovrapposizione stacking connection Raccords pour superposition Anschlussstück zum Daraufstellen conexión para sobreponer Муфта для наложения: FGI 4+4
RSP 02	raccordo per sovrapposizione stacking connection Raccords pour superposition Anschlussstück zum Daraufstellen conexión para sobreponer Муфта для наложения: FGI 6+6 / 9+9



CELLE LIEVITAZIONE FORNI PIZZERIA PROVING CHAMBERS FOR PIZZERIA OVENS CELLULES DE LEVAGE DES FOURS À PIZZA GÄRZELLEN FÜR PIZZERIA-ÖFEN CELDAS PARA FERMENTACIÓN PARA HORNO DE PIZZERÍA РАСТОЕЧНЫЕ КАМЕРЫ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	MINI
Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	FME 4 / 4+4
Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	FME 6 / 6+6
Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	FMEW 6 / 6+6
Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	FME 9 / 9+9
Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	FES 4 / 4+4
Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	FES 6 / 6+6
Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	FML - FYL - FMD 4 / 4+4
Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	FML - FYL - FMD 6 / 6+6
Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	FMLW-FMDW 6 / 6+6
Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	FML-FMD 9 / 9+9
Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	FGI 4
Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	FGI 6
Cella per Cell for Cellule pour Zelle für Celda para Камера для	FGI 9

ACCESSORI | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS | КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Riscaldatore, 1100W, termostato 0-90°C, 230 V 1 PH Heater, 1100W, 0-90°C thermostat, 230 V 1 PH Réchauffeur, 1100W, thermostat 0-90°C, 230 V 1 PH Heizgerät, 1100W, Thermostat 0-90°C, 230 V 1 PH Calentador, 1100 W, con termostato 0-90 °C, 230 V 1 PH Нагреватель, 1100W, термостат 0-90°C, 230 В 1 PH
Porta teglie Rack-holder Porte-plaques Blechständer Porta bandejas Держатель противней: 60x40cm
Kit ruote per cella Wheel kit for cell Kit de roues pour cellule Satz Räder für Zelle Grupo de ruedas para celda Набор колёс для Камера

FP

FORNETTO PER PIZZA | PIZZA OVEN
FOUR À PIZZA | PIZZAOFEN
HORNO PARA PIZZA | ПЕЧКА ДЛЯ ПИЦЦЫ



FP 1750 W - 230V 1PH

FN

FORNI GAS A CONVEZIONE GASTRONOMIA GN 2/3 acciaio inox - ventilatore - vetro interno estraibile - luce
GAS CONVECTION OVENS FOR GASTRONOMY stainless steel - fan - removable internal glass - light
FOURS À GAZ POUR GASTRONOMIE acier inox - Ventilateur - Vitre intérieure extractible - Lumière
GASKONVEKTIONSÖFEN FÜR GASTRONOMIE Edelstahl - Ventilator - Ausziehbares inneres Glass - Licht
HORNOS DE GAS DE CONVECCIÓN PARA GASTRONOMÍA GN 2/3 de acero inoxidable - ventilador cristal interno extraíble - lámpara
ГАЗОВЫЕ КОНВЕЦИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ГАСТРОНОМИИ GN 2/3 из нержавеющей стали Вентилятор, Внутреннее съёмное стекло Освещение



FN423/GV

FN423/G	4 x GN 2/3 - 230V 1PH interasse 75mm, funzionamento solo GPL interaxis distance 75mm, LPG only entraxe 75mm, Gaz GPL seulement Distanz 75mm, Nur für Flüssiggas Distancia de ejes de 75 mm, funcionamiento solo con GLP Межосевое расстояние 75 мм, работа только от сжиженного газа	4 kW
FN423/GV	4 x GN 2/3 - 230V 1PH interasse 75mm, Funzionamento solo GPL, umidificatore con regolatore di energia, 3 funzioni interaxis distance 75mm, LPG only, automatic humidifier with flow regulator, 3 functions entraxe 75mm, Gaz GPL seulement, humidificateur automatique avec régulateur d'énergie, 3 fonctions Distanz 75mm, Nur für Flüssiggas, Automatikbefeuchter mit Wasserregelung, 3 Funktionen distancia de ejes de 75 mm, funcionamiento solo con GLP, humidificador con regulador de energía, 3 funciones Межосевое расстояние 75 мм, работа только от сжиженного газа, увлажнитель с регулятором энергии, 3 функции	4 kW
FN423/M	4 x GN 2/3 - 230V 1PH interasse 75mm, funzionamento solo metano interaxis distance 75mm, methane only entraxe 75mm, gaz méthane seulement Distanz 75mm, Nur für Erdgas distancia de ejes de 75 mm, funcionamiento solo con gas natural Межосевое расстояние 75 мм, работа только от сжиженного газа	4 kW
FN423/MV	4 x GN 2/3 - 230V 1PH interasse 75mm, funzionamento solo metano, umidificatore con regolatore di energia, 3 funzioni interaxis distance 75mm, methane only, automatic humidifier with flow regulator, 3 functions entraxe 75mm, gaz méthane seulement, humidificateur automatique avec régulateur d'énergie, 3 fonctions Distanz 75mm, Nur für Erdgas, Automatikbefeuchter mit Wasserregelung, 3 Funktionen distancia de ejes de 75 mm, funcionamiento solo con gas natural, humidificador con regulador de energía, 3 funciones Межосевое расстояние 75 мм, работа только от сжиженного газа, увлажнитель с регулятором энергии, 3 функции	4 kW

FN

FORNI PER GASTRONOMIA GN 2/3 - A CONVEZIONE - ELETTRICI acciaio inox - ventilatore - vetro interno estraibile luce - 8 funzioni
ELECTRIC - CONVECTION GASTRONOMY OVENS GN 2/3 stainless steel - fan - removable internal glass - light 8 function
FOURS POUR GASTRONOMIE GN 2/3 À CONVECTION - ÉLECTRIQUES acier inox - ventilateur - vitre intérieure extractible lumière - 8 fonctions
ELEKTRISCHE KONVEKTIONSÖFEN GN 2/3 FÜR GASTSTÄTTENGEWERBE Edelstahl - Ventilator - Ausziehbares inneres Glass Licht - 8 Funktionen
HORNOS PARA GASTRONOMÍA GN 2/3 - ELÉCTRICOS DE CONVECCIÓN de acero inoxidable - ventilador cristal interno extraíble lámpara - 8 funciones
ПЕЧИ ДЛЯ ГАСТРОНОМИИ GN 2/3 - КОНВЕЦИОНАЛЬНЫЕ - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ из нерж.стали Вентилятор. Внутреннее съёмное стекло Освещение. 8 функций



FN423/EV

FN423/E	4 x GN 2/3 - 230V 1PH interasse interaxis distance entraxe Distanz distancia entre ejes Межосевое расстояние: 75mm	3,1 kW
FN423/EV	4 x GN 2/3 - 230V 1PH interasse 75mm, umidificatore con regolatore di energia interaxis distance 75mm, automatic humidifier with flow regulator entraxe 75 mm, Humidificateur automatique avec régulateur d'énergie Distanz 75 mm, Automatikbefeuchter mit Wasserregelung Distancia de ejes de 75 mm, humidificador con regulador de energía, 3 funciones Межосевое расстояние 75 мм, увлажнитель с регулятором энергии, 3 функции	3,1 kW