



Mod. **E**

FORNO STATICO EASY - LEGNA/GAS/COMBINATO EASY STATIC OVEN - WOOD/GAS/COMBINED

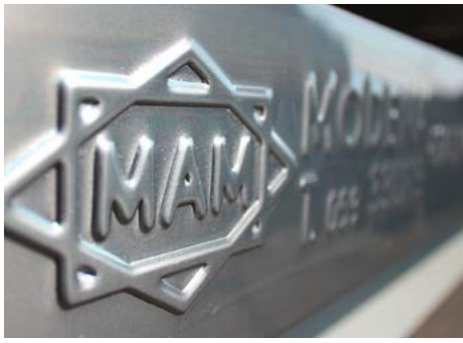
Il forno statico Easy è stato creato per venire incontro alle esigenze di chi ha problemi di spazio e vuole un forno meno costoso e più compatto, il piano di cottura e l'isolante hanno uno spessore inferiore rispetto al forno tradizionale, ottimo rapporto qualità prezzo.

Il forno Easy con le sue 4 misure interne è adatto sia per il locale di dimensioni ridotte o bar che vuole inserire la pizza nel proprio menù, oppure per locali di medie dimensioni che offrono ai propri clienti svariate tipologie di menù.

The static oven Easy is suitable for anyone who doesn't have big spaces and wants a cheaper and more compact oven. The baking top and insulating layer are less thick compared to the traditional oven but the quality-price relation is excellent.

The oven Easy with its 4 internal measures is suitable both for the small restaurant and for the bar that want to include pizza in its menu, or also for medium sized restaurants that offers to its customers different types of menu.





FORNO EASY - CARATTERISTICHE TECNICHE EASY OVEN - TECHNICAL FEATURES

PIANO DI COTTURA - BAKING TOP	UM	75 x 80	100 x 100	120 x 120	140 x 140	170 x 140
Altezza piano di cottura Baking top height	cm	120	120	120	120	120
Larghezza bocca Door width	cm	46	46	54/78	54/78/82	54/78/82
Peso totale (finitura standard) Total weight (standard finish)	Kg	600	800	900	1000	1300
Capienza pizze Pizzas capacity	n.	3 - 4	4 - 5	7 - 8	10 - 12	13 - 14

Dimensioni minime canna fumaria: 20x20 cm. - Minimum dimensions of chimneys: 20x20 cm.

DIMENSIONI - DIMENSIONS	UM	75 x 80	100 x 100	120 x 120	140 x 140	170 x 140
A - PROFONDITÀ - DEPTH	cm	117	150	163	177	205
B - LARGHEZZA - WIDTH	cm	104	130	152	172	172
C - ALTEZZA - HEIGHT	cm	190	190	190	190	190
D	cm	120	120	120	120	120
E	cm	92	92	109	109	109
F	cm	70	89	94	94	94
G	cm	88	106	105	135	135
Sporgenza piedi fascia External band projection over the feet of the oven	cm	12	12	17	13	13

*Per caratteristiche impianto a gas, vedi pag. 13
See page 13 to read the technical features of the gas installation

