



Forni Elettrici Entry

Entry electric ovens

Entry elektrische Öfen

Fours électriques Entry

Hornos electricos Entry



Entry 8



PizzaGroup



Entry 6L

Forni Entry	modello model Modell modèle modelo		Entry 4	Entry 6	Entry 6L	Entry 9	Entry 8	Entry 12	Entry 12L	Entry 18
Temperatura d'esercizio Working temperature - Arbeitstemperatur Température de travail - Temperatura de trabajo		°C	450 max							
Alimentazione Power supply - Spannung - Alimentation - Alimentación		Volt	400 3 Ph 50 Hz							
Potenza assorbita Absorbed power - Leistungsaufnahme Puissance absorbée - Potencia absorbida		kW	4,7	7,2	8,04	11,4	9,4	14,4	16,08	22,8
Dimensioni esterne External sizes - Außenabmessungen Dim. extérieures - Dim. externas		l x p x h cm	98x93x42	98x121x42	131x92x42	131x121x42	98x93x75	98x121x75	131x92x75	131x121x75
Dimensioni interne Internal sizes - Innenabmessungen Dim. intérieures - Dim. internas		l x p x h cm	66x66x15	66x99x15	99x66x15	99x99x15	66x66x15	66x99x15	99x66x15	99x99x15
Dimensioni imballo Packing sizes - Verpackung Abmessungen Dim. emballage - Dim. embalaje		l x p x h cm	100x100x55	101x125x55	136x100x55	136x127x55	100x100x87	101x125x87	136x100x87	136x127x87
Volume Volume - Volumen - Volume - Volumen		m³	0,55	0,69	0,75	0,95	0,87	1,10	1,18	1,50
Peso netto Net weight - Netto Gewicht - Poids net - Peso neto		kg	80	110	122	150	125	180	232	245
Peso lordo Gross weight - Brutto Gewicht - Poids brut - Peso bruto		kg	86	115	130	158	133	188	242	255

I dati tecnici sono indicativi. Il produttore si riserva di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. - The technical data are indicative. The manufacturer may change the product without notice. - Die technischen Angabe sind unverbindlich. Alle technischen Änderungen unter Vorbehalt. - Les données techniques sont indicatives. Le producteur se réserve d'apporter des modifications sans préavis. - Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

Caratteristiche generali

I forni Entry hanno la facciata in acciaio, pareti laterali in lamiera preverniciata, cielo e base in zincato, pietre refrattarie da 14 mm sul piano di cottura. Hanno l'isolamento in lana di roccia evaporata, termometro meccanico, interruttore generale, resistenze corazzate, luce camera e porta con vetro. Controllo temperatura a mezzo termostati meccanici. Su richiesta i forni possono essere prodotti monofase.

General characteristics

Entry ovens have the front side in stainless steel, side panel in prepainted sheet, top and bottom galvanized, with 14 mm refractory bricks on the bottom. They have insulation with evaporated fibreglass, mechanical thermometer, main switch, armoured heating elements, inner light and door with glass. Temperature control through mechanical thermostats. Upon request, the ovens can be made in single phase.

Allgemeine Kennzeichen

Die Entry Öfen haben die Edelstahlvorderseite, die seitliche Blenden sind lackiert, Decke und Boden sind verzinkt, mit 14 mm Schamottsteine auf dem Boden. Isolierung der Kammern mit Fiberglas, mechanisches Thermometer, Hauptschalter, gussgekapelte Heizungen, Kammerlicht und Tür mit Glas. Die Temperaturkontrolle funktioniert durch mechanische Thermostate. Nach Anfrage sind die Öfen auch einphasig erhältlich.

Caractéristiques générales

Les fours Entry sont construits avec façade en acier inox, cotés en tôle prépeinte, parties supérieure et base zinguées, avec les briques réfractaires de 14 mm sur la sole. Ils ont l'isolation en laine de roche évaporée, les résistances cuirassées, thermomètre mécanique, interrupteur général, lumière dans la chambre et la porte avec vitre. Contrôle de la température par thermostats mécaniques. Sur demande les fours peuvent être produits en monophasés.

Características generales

Los hornos Entry han el frontal en acero inoxidable, las paredes laterales en chapa prebarnizada, base y la tapa cincadas, la superficie de cocción con ladrillo refractario de 14 mm. Lo aislamiento en lana mineral vaporizada, el termómetro mecánico, interruptor general y las resistencias blindadas, luz interior y la puerta con cristal. Control de la temperatura a medio de termostatos mecánicos. Sobre pedido los hornos pueden ser hechos monofásicos.