

RSP01-02



RAVO1-02



CAVALLETTO - STAND
ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ МОЛЬБЕРТ

Optional
forni pizza

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPY

Raccordo antivento per forni a gas
 Windproof connection for gas ovens
 Raccord coupe-vent pour fours à gaz
 Winddichte Verbindung für Gasöfen
 Conexión cortaviento para hornos a gas
 Муфта для защиты от ветра для газовых плит

Mod.

RAV01

FGI4 - FGI4+4
 FGI6 - FGI9

RAV02

FGI6+6 - FGI9+9



Raccordo per sovrapposizione forni a gas
 Overlap connection gas ovens
 Raccord à superposition pour fours à gaz
 Anschluss für die Übereinanderstellung von Gasöfen
 Superposición para hornos a gas
 Наложение для газовых плит

Mod.

RSP01


FGI4+4

RSP02

FGI6+6 - FGI9+9



Cavalletti per forni pizza - Stand for pizza ovens - Support pour four à pizza
 Pizzaofen-Gestell - Caballete para hornos para pizza - Печь для пиццы мольберт

Mod.	 mm	 Kg	 Kg	 mm	 m³
CAVFOFMD4	1010 x 850 x 980(h) mm	39 Kg	40 Kg	1020 x 860 x 130(h) mm	0,114 m³
CAVFOFMD4+4	1010 x 850 x 850(h) mm				
CAVFOFMD6	1010 x 1210 x 980(h) mm	48 Kg	49 Kg	1020 x 1220 x 130(h) mm	0,162 m³
CAVFOFMD6+6	1010 x 1210 x 850(h) mm				
CAVFOFMDW6	1370 x 850 x 980(h) mm	45 Kg	46 Kg	1380 x 860 x 130(h) mm	0,154 m³
CAVFOFMDW6+6	1370 x 850 x 850(h) mm				
CAVFOFMD9	1370 x 1210 x 980(h) mm	63 Kg	64 Kg	1380 x 1220 x 130(h) mm	0,219 m³
CAVFOFMD9+9	1370 x 1210 x 850(h) mm				
CAVFOFML4	1010 x 850 x 980(h) mm	39 Kg	40 Kg	1020 x 860 x 130(h) mm	0,114 m³
CAVFOFML4+4	1010 x 850 x 850(h) mm				
CAVFOFML6	1010 x 1210 x 980(h) mm	48 Kg	49 Kg	1020 x 1220 x 130(h) mm	0,162 m³
CAVFOFML6+6	1010 x 1210 x 850(h) mm				
CAVFOFMLW6	1370 x 850 x 980(h) mm	45 Kg	46 Kg	1380 x 860 x 130(h) mm	0,154 m³
CAVFOFMLW6+6	1370 x 850 x 850(h) mm				
CAVFOFML9	1370 x 1210 x 980(h) mm	63 Kg	64 Kg	1380 x 1220 x 130(h) mm	0,219 m³
CAVFOFML9+9	1370 x 1210 x 850(h) mm				
CAVFOFME4	900 x 735 x 980(h) mm	30 Kg	31 Kg	910 x 750 x 130(h) mm	0,088 m³
CAVFOFME4+4	900 x 735 x 850(h) mm				
CAVFOFME6	900 x 1020 x 980(h) mm	38 Kg	39 Kg	910 x 1030 x 130(h) mm	0,122 m³
CAVFOFME6+6	900 x 1020 x 850(h) mm				
CAVFOFMEW6	1150 x 735 x 980(h) mm	39 Kg	40 Kg	1160 x 750 x 130(h) mm	0,113 m³
CAVFOFMEW6+6	1150 x 735 x 850(h) mm				
CAVFOFME9	1150 x 1020 x 980(h) mm	47Kg	48 Kg	1160 x 1030 x 130(h) mm	0,155 m³
CAVFOFME9+9	1150 x 1020 x 850(h) mm				

Cavalletti per forni pizza - Stand for pizza ovens - Support pour four à pizza
 Pizzaofen-Gestell - Caballete para hornos para pizza - Печь для пиццы мольберт

Mod.	 mm	 Kg	 Kg	 mm	 m ³
CAVFOFYL4	1010 x 850 x 980(h) mm	39 Kg	40 Kg	1020 x 860 x 130(h) mm	0,114 m ³
CAVFOFYL4+4	1010 x 850 x 850(h) mm				
CAVFOFYL6	1010 x 1210 x 980(h) mm	48 Kg	49 Kg	1020 x 1220 x 130(h) mm	0,162 m ³
CAVFOFYL6+6	1010 x 1210 x 850(h) mm				
CAVFES4	900 x 785 x 980(h) mm	33Kg	34 Kg	740 x 890 x 130(h) mm	0,085 m ³
CAVFES4+4	900 x 785 x 850(h) mm	31 Kg	32 Kg		
CAVFOFES6	900 x 1080 x 980(h) mm	41 Kg	42 Kg	1020 x 890 x 130(h) mm	0,118 m ³
CAVFOFES6+6	900 x 1080 x 850(h) mm	39 Kg	40 Kg		
CAVFOMINI	780 x 600 x 980(h) mm	26 Kg	27 Kg	790 x 610 x 130(h) mm	0,063 m ³
CAVFGI4 CAVFGI4+4	1000 x 840 x 1000(h) mm	34 Kg	35 Kg	1020 x 770 x 130(h) mm	0,102 m ³
CAVFGI6 CAVFGI6+6	1000 x 1140 x 1000(h) mm	42 Kg	43 Kg	1020 x 1070 x 130(h) mm	0,142 m ³
CAVFGI9 CAVFGI9+9	1300 x 1140 x 1000(h) mm	52 Kg	53 Kg	1310 x 1070 x 130(h) mm	0,182 m ³
















CL
FML-FYL-FMD
FMLW-FME-FES-MINI
FGI4-FGI6-FGI9



Celle di lievitazione
per forni pizza














PROVING CELLS FOR PIZZA OVENS
CELLULES DE FERMENTATION
CONTROLÉE POUR FOURS À PIZZA
GÄRZELLEN FÜR PIZZAÖFEN
CÉLULAS DE FERMENTACIÓN PARA HORNOS DE PIZZA
ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT** Celle di lievitazione per forni pizza in lamiera verniciata di nero complete di riscaldatore. Le celle sono utilizzabili come supporti per i forni in alternativa ai cavalletti.
Accessori: porta teglie e kit ruote.
- EN** Proving cells for pizza ovens in black coated metal plate including heating unit. The cells can be used as oven supports in alternative to stands.
Accessories: tray rack and wheel set.
- FR** Cellules de levage pour fours à pizza en tôle peinte en noir, avec chauffage. Les cellules peuvent être utilisées comme supports de four en alternative aux supports.
Accessoires: porte plaques et jeu de roues.
- DE** Gärzellen für Pizzaöfen aus schwarz beschichteter Metallplatte inklusive Heizeinheit. Die Zellen können als Backofenstützen alternativ zum Gestell verwendet werden.
Zubehör: Blechträger und Rädersatz.
- ES** Células de fermentación para hornos de pizza en chapa negra con unidad de calentamiento incluida. Las celdas se pueden utilizar como soportes de horno en lugar de los caballetes.
Accesorios: porta bandejas y juego de ruedas.
- RU** Ячейки расстроечные для печей для пиццы из нержавеющей стали, окрашенной в черный цвет. Используются как опоры для печей в качестве альтернативных подставок.
Комплектующие: держатель противней - комплект колес.

	CL FML-FYL-FMD 4	CL FML-FYL-FMD 4+4
	1,1 kW	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷90°C	
 N.	9* 11**	7* 9**
 mm	1010 x 855 x 980(h) mm	1010 x 855 x 850(h) mm
		
 NET Kg	69 Kg* 72 Kg**	64 Kg* 65 Kg**
 GROSS Kg	85 Kg* 88 Kg**	80 Kg* 81 Kg**
 mm	1090 x 1040 x 1130(h) mm	1090 x 1040 x 980(h) mm
 m ³	1,280 m ³	1,140 m ³
		
	Porta teglie - Tray rack - Porte plaques - Blechträger Porta bandejas - Держатель противней 60x40 cm	
	Kit ruote per cella - Wheel set - Jeu de roues Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс	














* Con ruote.
With wheels.
Avec roues.
Mit Rädern.
Con ruedas.
С колесами.

** Senza ruote.
Without wheels.
Sans roues.
Ohne Räder.
Sin ruedas.
Без колес.














	CL FML-FYL-FMD 6	CL FMLW-FMDW 6	CL FML-FYL-FMD 6+6	CL FMLW-FMDW 6+6	CL FML-FMD 9	CL FML-FMD 9+9
	1,1 kW					
	230V/1N/50-60Hz					
	50±90°C					
	9* 11**		7* 9**		9* 11**	7* 9**
	1010 x 1215 x 980(h) mm	1370 x 855 x 980(h) mm	1010 x 1215 x 850(h) mm	1370 x 855 x 850(h) mm	1370 x 1215 x 980(h) mm	1370 x 1215 x 850(h) mm
						
	85 Kg* 90 Kg**	84 Kg* 89 Kg**	78 Kg* 81 Kg**	77 Kg* 80 Kg**	104 Kg* 110 Kg**	96 Kg* 100 Kg**
	103 Kg* 108 Kg**	102 Kg* 107 Kg**	96 Kg* 99 Kg**	95 Kg* 98 Kg**	127 Kg* 133 Kg**	119 Kg* 123 Kg**
	1400 x 1090 x 1130(h) mm		1400 x 1090 x 980(h) mm		1400 x 1400 x 1130(h) mm	1400 x 1400 x 980(h) mm
	1,720 m³		1,500 m³		2,210 m³	1,920 m³
						
Porta teglie - Tray rack - Porte plaques - Blechträger - Porta bandejas - Держатель противней 60x40 cm Kit ruote per cella - Wheel set - Jeu de roues - Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс +						

* Con ruote.
With wheels.
Avec roues.
Mit Rädern.
Con ruedas.
С колесами.

** Senza ruote.
Without wheels.
Sans roues.
Ohne Räder.
Sin ruedas.
Без колёс.

	CL FME 4	CL FME 4+4	CL FME 6	CL FMEW 6	CL FME 6+6	CL FMEW 6+6
	1,1 kW					
	230V/1N/50-60Hz					
	50÷90°C					
	9* 11**	7* 9**	9* 11**		7* 9**	
	900 x 740 x 980(h) mm	900 x 740 x 850(h) mm	900 x 1025 x 980(h) mm	1150 x 740 x 980(h) mm	900 x 1025 x 850(h) mm	1150 x 740 x 850(h) mm
						
	60 Kg* 62 Kg**	55 Kg* 56 Kg**	71 Kg* 75 Kg**	69 Kg* 73 Kg**	63 Kg* 67 Kg**	62 Kg* 65 Kg**
	74 Kg* 76 Kg**	69 Kg* 70 Kg**	87 Kg* 91 Kg**	85 Kg* 89 Kg**	79 Kg* 83 Kg**	78 Kg* 81 Kg**
	990 x 960 x 1130(h) mm	990 x 960 x 980(h) mm	1200 x 960 x 1130(h) mm		1200 x 960 x 980(h) mm	
	1,070 m³	0,930 m³	1,300 m³		1,130 m³	
						
Porta teglie - Tray rack - Porte plaques - Blechträger - Porta bandejas - Держатель противней 60x40 cm Kit ruote per cella - Wheel set - Jeu de roues - Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс +						
















	CL FME 9	CL FME 9+9	CL FES 4	CL FES 4+4	CL FES 6	CL FES 6+6	CL MINI
	1,1 kW						
	230V/1N/50-60Hz						
	50±90°C						
	9* 11**	7* 9**	9* 11**	7* 9**	9* 11**	7* 9**	9* 11**
	1150 x 1025 x 980(h) mm	1150 x 1025 x 850(h) mm	900 x 790 x 980(h) mm	900 x 790 x 850(h) mm	900 x 1085 x 980(h) mm	900 x 1085 x 850(h) mm	780 x 605 x 980(h) mm
							
	82 Kg* 88 Kg**	74 Kg* 78 Kg**	62 Kg* 64 Kg**	57 Kg* 58 Kg**	73 Kg* 77 Kg**	65 Kg* 69 Kg**	50 Kg* 52 Kg**
	105 Kg* 111 Kg**	97 Kg* 101 Kg**	76 Kg* 78 Kg**	71 Kg* 72 Kg**	89 Kg* 93 Kg**	81 Kg* 85 Kg**	60 Kg* 62 Kg**
	1200 x 1200 x 1130(h) mm	1200 x 1200 x 980(h) mm	990 x 960 x 1130(h) mm	990 x 960 x 980(h) mm	1200 x 960 x 1130(h) mm	1200 x 960 x 980(h) mm	850 x 810 x 980(h) mm
	1,630 m³	1,410 m³	1,073 m³	0,931 m³	1,301 m³	1,128 m³	0,670 m³
							
Porta teglie - Tray rack - Porte plaques - Blechträger - Porta bandejas - Держатель противней 60x40 cm - Mod. Mini 48x48 cm							
Kit ruote per cella - Wheel set - Jeu de roues - Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс							

* Con ruote.
With wheels.
Avec roues.
Mit Rädern.
Con ruedas.
С колесами.

** Senza ruote.
Without wheels.
Sans roues.
Ohne Räder.
Sin ruedas.
Без колёс.

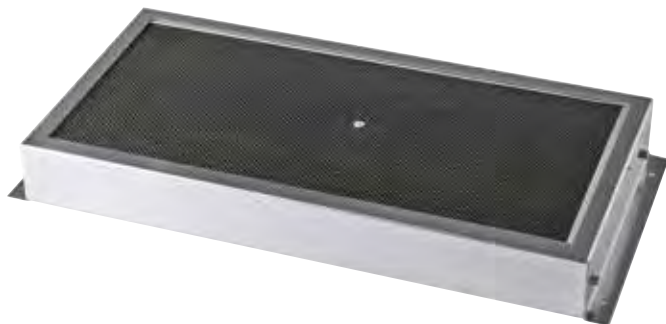
- IT** Celle di lievitazione per forni pizza a gas in lamiera verniciata di nero complete di riscaldatore. Le celle sono utilizzabili come supporti per i forni in alternativa ai cavalletti.
Accessori: porta teglie e kit ruote.
- EN** Proving cells for pizza gas ovens in black coated metal plate including heating unit. The cells can be used as oven supports in alternative to stands.
Accessories: tray rack and wheel set.
- FR** Cellules de levage pour fours à pizza à gaz en tôle peinte en noir, avec chauffage. Les cellules peuvent être utilisées comme supports de four en alternative aux supports.
Accessoires: porte plaques et jeu de roues.
- DE** Gärzellen für Gaspizzaöfen aus schwarz beschichteter Metallplatte inklusive Heizeinheit. Die Zellen können als Backofenstützen alternativ zum Gestell verwendet werden.
Zubehör: Blechträger und Rädersatz.
- ES** Células de fermentación para hornos de pizza a gas en chapa negra con unidad de calentamiento incluida. Las celdas se pueden utilizar como soportes de horno en lugar de los caballetes.
Accesorios: porta bandejas y juego de ruedas.
- RU** Ячейки расстоечные для газовых печей для пиццы из нержавеющей стали, окрашенной в черный цвет. Используются как опоры для печей в качестве альтернативных подставок.
Комплекующие: держатель противней - комплект колес.

	CLFGI4	CLFGI6	CLFGI9
	1,1 kW		
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
	50÷90°C		
 N.	9* 11**		
	1000 x 845 x 1000(h) mm	1000 x 1145 x 1000(h) mm	1300 x 1145 x 1000(h) mm
			
 NET Kg	67 Kg* 70 Kg**	79 Kg* 83 Kg**	91 Kg* 96 Kg**
 GROSS Kg	83 Kg* 86 Kg**	96 Kg* 100 Kg**	111 Kg* 116 Kg**
 mm	1090 x 1040 x 1130(h) mm	1340 x 1070 x 1130(h) mm	1370 x 1340 x 1130(h) mm
 m³	1,280 m³	1,620 m³	2,070 m³
			
	Porta teglie - Tray rack - Porte plaques - Blechträger Porta bandejas - Держатель противней - 60x40 cm		
	+ 360 €		
	Kit ruote per cella - Wheel set - Jeu de roues Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс		
	+ 230 €		

* Con ruote.
With wheels.
Avec roues.
Mit Rädern.
Con ruedas.
С колесами.

** Senza ruote.
Without wheels.
Sans roues.
Ohne Räder.
Sin ruedas.
Без колес.

CAPPE



FILTRO A CARBONI ATTIVI - ACTIVE CARBON FILTER



FORNO CON CAPPA ASPIRANTE CON FILTRO A CARBONI ATTIVI
OVEN WITH ACTIVE CARBON FILTER COOKER HOOD



FORNO CON CAPPA ASPIRANTE
OVEN WITH COOKER HOOD

Cappe aspiranti
forni pizza

HOODS FOR PIZZA OVENS
HOTTES POUR FOURS À PIZZA
DUNSTABZUGSHAUBEN FÜR PIZZAÖFEN
CAMPANAS EXTRACTORAS PARA HORNOS DE PIZZA
ВЫТЯЖНЫЕ КОЛПАКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Le cappe aspiranti sono disponibili per tutti i modelli di forni elettrici (esclusi modelli MICRO, MINI e FES). Di facile installazione, prevedono una motorizzazione con tre velocità di aspirazione. Grazie all'accessorio filtro con carbone attivo è possibile utilizzarla anche senza collegarla alla canna fumaria.

EN Oven cooker hoods are available for all models of electric ovens (except for the series MICRO, MINI and FES). Easy to install, they are provided with a three speeds suction motor. Thanks to the active carbon filter, it is possible to use them without being connected to the chimney flue.

FR Les hottes aspirantes sont disponibles pour tous les modèles de fours électriques (à l'exception des séries MICRO, MINI et FES). Faciles à installer, elles sont dotées d'une motorisation à trois vitesses d'aspiration. Grâce au filtre accessoire à charbon actif, il est possible de l'utiliser sans la raccorder au conduit de la cheminée.

DE Die Dunstabzughäuben sind für alle Elektrobacköfen (ausgenommen Serie MICRO, MINI und FES) verfügbar. Sie sind einfach zu installieren und bieten einen Motor mit drei Absaugstärken. Dank des eingebauten Aktivkohle-Filters können sie auch ohne Anschluss an den Kamin verwendet werden.

ES Las campanas aspiradoras son disponibles para todos los modelos de hornos eléctricos (excepto serie MICRO, MINI y FES). De fácil instalación, tienen una motorización de tres velocidades de aspiración. Gracias al complemento filtro con carbón activo es posible utilizarlas también sin conectarlas al tubo de la chimenea.

RU Вытяжные колпаки имеются в наличии для всех моделей электрических печей (кроме серий MICRO, MINI и FES), Легко устанавливаются, возможны 3 скорости всасывания. Благодаря дополнительному фильтру из активированного угля, наши вытяжные колпаки не нуждаются в соединении с дымоходом.

	CAPPA FML-FYL-FMD 4/4+4	CAPPA FML-FYL-FMD 6/6+6	CAPPA FML-FMD 9/9+9	CAPPA FMLW-FMDW 6/6+6	CAPPA FMEW 6/6+6	CAPPA FME 4/4+4	CAPPA FME 6/6+6	CAPPA FME 9/9+9
	0,31 kW							
 1 Ph	230V/1N/50Hz							
	1010 x 1085 x 240(h) mm	1010 x 1445 x 240(h) mm	1370 x 1445 x 240(h) mm	1370 x 1085 x 240(h) mm	1150 x 970 x 240(h) mm	900 x 970 x 240(h) mm	900 x 1255 x 240(h) mm	1150 x 1255 x 240(h) mm
 NET Kg	24 Kg	30 Kg	39 Kg	30 Kg	23 Kg	22 Kg	24 Kg	30 Kg
 GROSS Kg	26 Kg	32 Kg	41 Kg	32 Kg	25 Kg	24 Kg	26 Kg	32 Kg
 mm	1030 x 1100 x 250(h) mm	1390 x 1100 x 250(h) mm	1390 x 1460 x 250(h) mm	1390 x 1100 x 250(h) mm	1170 x 980 x 250(h) mm	920 x 980 x 250(h) mm	920 x 1060 x 250(h) mm	1170 x 1060 x 250(h) mm
 m³	0,283 m³	0,382 m³	0,507 m³	0,382 m³	0,287 m³	0,225 m³	0,244 m³	0,310 m³
	Filtro con carbone attivo - Active carbon filter - Filtre à charbon actif - Filter mit Aktivkohle - Filtro con carbón activo - Фильтр с активированным углем							