



Compact line electric ovens
Fours électriques série Compact
Hornos electricos serie Compact

General characteristics The single chamber Compact ovens, are in stainless steel and stackable; they have 1.6 in. adjustable feet, bottom refractory bricks with "Activestone" heating (our patent), cooling fan, door with glass, inner light. Mechanical models (M) have the temperature thermostat control; on the digital (D) electronic control, data display and end baking buzzer. Models D35/8 IR and D50/13 IR have top infrared heating element. Main feature of this product: pizza baking time roughly 3 minutes. The technical data are indicative. The manufacturer may change the product without advance notice.

Caractéristiques générales Les fours à une chambre Compact sont en acier inox et superposables; ils ont les pieds réglables à 4 cm, le réfractaire sur la sole avec le chauffage "Activestone" (notre brevet), le ventilateur de refroidissement, la porte avec vitre et la lumière chambre. Les modèles mécaniques (M) ont le contrôle de la température avec thermostat, les digitaux (D) le contrôle électronique avec le viseur de données, le vibreur sonore de fin cuisson. Les modèles D35/8 IR et D50/13 IR ont la résistance supérieur à infrarouge. Caractéristique principale de ce produit: cuisson de la pizza en 3 minutes environ. Les données techniques sont indicatives. Le producteur se réserve d'apporter des modifications sans préavis.

Características generales Los hornos monocámara Compact son en acero inoxidable y superponibles; han los pies regulables a 4 cm, el ladrillo refractario sobre la superficie de cocción con calentamiento "Activestone" (nuestra patente), hélice de enfriamiento, puerta con cristal, cámara con luz. El control de la temperatura es con termostato en los modelos mecánicos (M), electrónico con visualizador de datos y señal sonora de fin cocción en los digitales (D). Los modelos D35/8 IR y D50/13 IR on la resistencia superior infrarroja. Característica muy importante de este producto: cocción de la pizza en 3 minutos aproximadamente. Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

Technical characteristics - Caractéristiques techniques - Características técnicas

Model - Modèle - Modelo		M35/8 D35/8	M35/17 D35/17	M50/13 D50/13	D35/8 IR	D50/13 IR	MS35/8 DS35/8	DS35/8 IR	
Working temperature Température de travail Temperatura de trabajo	°C °F				430 max 806 max				
Power supply Alimentation Alimentación	V	230 1Ph - 230÷400 3Ph + neutro					115	115	
Absorbed power Puissance absorbée Potencia absorbida	KW	2	2	3	1,69	3,7	1,5	1,5	
Power of top heating element Puissance résistances plafond Potencia resistencias superiores	W	3x430	3x430	6x300	1000	2500	3x330	1000	
Power of bottom heating element Puissance résistances sole - Potencia resistencias inferiores	W	3x230	3x230	6x200	3x230	6x200	3x165	3x165	
External sizes Dimensions extérieures Dimensiones externas	lpxh wxdh	cm in	54x57x30 21.3x22.5x11.8	54x57x38 21.3x22.5x15	69x72x35 27.2x28.3x13.8	54x57x30 21.3x22.5x11.8	69x72x35 27.2x28.3x13.8	54x57x30 21.3x22.5x11.8	54x57x30 21.3x22.5x11.8
Internal sizes Dimensions intérieures Dimensiones internas	lpxh wxdh	cm in	35x35x8,5 13.8x13.8x3.3	35x35x17 13.8x13.8x6.7	50x50x13 19.7x19.7x5.1	35x35x8,5 13.8x13.8x3.3	50x50x13 19.7x19.7x5.1	35x35x8,5 13.8x13.8x3.3	35x35x8,5 13.8x13.8x3.3
Packing sizes Dimensions emballage Dimensiones embalaje	lpxh wxdh	cm in	61x55x43 24x21.7x16.9	61x55x43 24x21.7x16.9	76x70x48 29.9x27.6x18.9	61x55x43 24x21.7x16.9	76x70x48 29.9x27.6x18.9	61x55x43 24x21.7x16.9	61x55x43 24x21.7x16.9
Net weight Poids net Peso neto	kg lbs	24 52.9	39 86	44 97	24 52.9	44 97	24 52.9	24 52.9	
Gross weight Poids brut Peso bruto	kg lbs	26 57.3	41 90.4	46 101.4	26 57.3	46 101.4	26 57.3	26 57.3	



Gourmet Pizza Express Inc.
P.O.Box 36642
Los Angeles, CA 90036
Tel. (323) 842-8660 Fax (323) 930-2660
e-mail: ofischer@gourmetpizzaexpress.com
www.gourmetpizzaexpress.com

PizzaGroup Srl

Food equipment

e-mail: pizzagroup@pizzagroup.com
www.pizzagroup.com

