



professional pizza ovens

Designed, engineered, produced in Italy with passion.



CATALOGO PRODOTTI

PRODUCTS CATALOGUE / CATALOGUE PRODUITS

PRODUKTENKATALOGE / CATÁLOGO PRODUCTOS



L'inizio



EFFEUNO è un'azienda che produce forni elettrici per pizza di altissima qualità e vanta un'esperienza decennale fatta di continua ricerca e progettazione di attrezzature professionali per la ristorazione che nel corso del tempo si sono confermate innovative e rivoluzionarie.

Nel patrimonio della **EFFEUNO** sono presenti forni brevettati, adattabili a qualsiasi tipo di cottura e per questo ambiti dagli amanti del "veloce e buono in poco spazio".

È una realtà aziendale dal carattere giovane e moderno, che opera in forma specializzata nel settore dei forni elettrici per pizza, panificazione e pasticceria.

I nostri forni sono pensati, ideati e prodotti artigianalmente in Italia con materiale certificato, garantendo un **MADE IN ITALY** completo nei dettagli. La professionalità nella costruzione tecnica è garantita dalla notevole esperienza della proprietà maturata presso aziende leader nella produzione di attrezzature per la ristorazione.

Con il trascorrere degli anni è arrivata ad avere dieci collaboratori fra produzione, ufficio vendite, acquisti e progettazione.

L'azienda guarda con ottimismo al futuro, cercando di offrire le soluzioni migliori con le tecnologie più all'avanguardia, investendo molto nella **RICERCA E SVILUPPO** garantendo sempre prodotti ad alte prestazioni e ricercando nelle forme di un **DESIGN** **DISTINTIVO** e performante.

Per noi è importante assicurare un'assistenza post-vendita continua e qualificata per ogni nostro cliente.

Godiamo un feedback molto positivo, rileviamo problematiche inferiori allo 0,5 % sul totale dei prodotti venduti. Siamo fieri di considerarci il partner ideale per tutti coloro che cercano un produttore dinamico e professionale.

EFFEUNO is a company that produces high quality electric pizza ovens and has a ten-year experience of continuous research and design of professional catering equipment, innovative and revolutionary through the time.

EFFEUNO know-how includes patented ovens, perfect for any type of cooking, and for this reason desired from who likes backing in a fast and good way but in little space.

It is a young and modern business company, working in a specialized form in the field of electric ovens for pizza, bakery and confectionery.

Our ovens are designed, planned and produced in a hand-crafted way in Italy with certified material, guaranteeing a complete **MADE IN ITALY** in all the details.

Professionalism in technical construction is guaranteed by the remarkable experience of the property acquired by leading companies in the

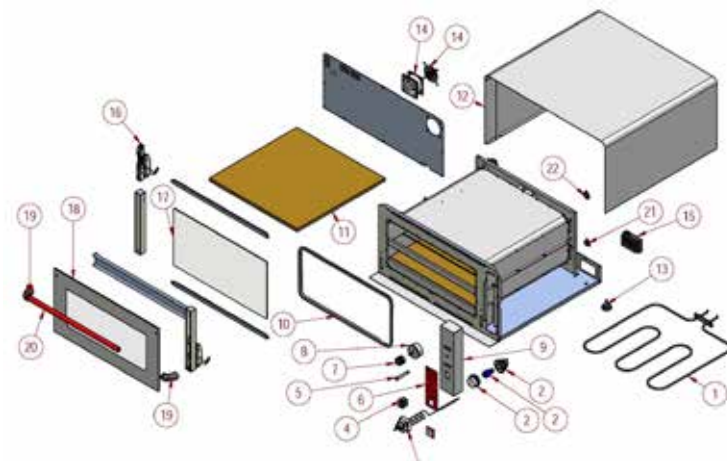
production of catering equipment.

Through the years, it has reached ten collaborators divided through production, sales, purchasing and design.

The company looks optimistic about the future, trying to offer the best solutions with state-of-the-art technologies, investing heavily in **RESEARCH AND DEVELOPMENT** by always guaranteeing high-performance products and searching for **DISTINGUISHED** and performing forms.

It is important for us to ensure continuous and qualified after-sales support for each of our customers.

We have a very positive feedback, we find issues that are less than 0.5% of total products sold. We are proud to be the perfect partner for anyone who is looking for a dynamic and professional producer.



EFFEUNO est une entreprise qui produit des fours électriques pour pizzas de haute qualité et qui possède une solide expérience de plus de 10 années faite sans cesse de recherches et de projets d'équipement pour la restauration professionnelle qui au fil du temps se sont confirmés innovatifs et révolutionnaires.

Dans le patrimoine de l'entreprise **EFFEUNO** il y a des fours brevetés, adaptables à tous les types de cuisson et pour cette raison ils sont convoités et aimés du « bon et rapide dans peu d'espace ».

C'est une réalité d'entreprise au caractère jeune et moderne qui travaille de façon spécialisée dans le domaine des fours électriques pour pizza, de la boulangerie et de la pâtisserie.

Nos fours ont été conçus et produits artisanalement en Italie avec du matériel certifié, en garantissant un **MADE IN ITALY** complet dans tous les détails.

Le professionnalisme dans la construction technique est assuré par la solide expérience acquise dans des entreprises leader dans la production d'équipement pour la restauration.

Au fil des années l'entreprise est arrivée à avoir dix collaborateurs entre la production, le

service des ventes, les achats et le bureau d'étude.

L'entreprise regarde l'avenir avec optimisme, en cherchant d'offrir les solutions les meilleures avec des technologies d'avant-garde, en investissant beaucoup **DANS LA RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT** en garantissant des produits à haute performance et en recherchant les formes d'un **DESIGN** **DISTINCTIF** et performant.

Pour nous, il est très important d'assurer une assistance après-vente de manière constante et qualifiée pour chaque client.

Nous bénéficions d'un feedback très positif, et les problèmes rencontrés sont inférieurs à 0.5% sur le total des produits vendus. Nous sommes fiers de nous considérer le partenaire idéal pour tous ceux qui cherchent un producteur dynamique et professionnel.

EFFEUNO ist ein Hersteller von elektrischen Öfen für hohe Qualität Pizza und hat jahrzehntelange Erfahrung mit konstant Recherche und Planung von Ausstattungen für professionelle Catering-Ausrüstung, die im Laufe der Zeit hat innovative und revolutionäre bestätigt.

In dem Erbe **EFFEUNO** sind Öfen patentiert, geeignet für jede Art des Kochens und somit Bereiche von den Liebhabern von „schnell und gut in einem kleinen Raum“.

Unsere Firma hat eine junge und moderne Denkweise und sie hat spezialisierte Kompetenzen im Bereich elektrische Öfen für Pizza, Brotbacken und Konditorei.

Unsere Öfen sind handwerklich mit zertifiziertem Material in Italien entworfen und herstellt, in der Tat garantieren sie ein „MADE IN ITALY“ in alle Details.

Die Professionalität in der technischen Herstellung wird durch die umfangreiche Erfahrung der erworbenen Eigenschaften bei führenden Unternehmen in der Herstellung von Catering-Ausrüstung garantiert.

Im Laufe der Jahre haben zehn Mitarbeiter in der Produktion, Vertrieb, Einkauf und Planung erreicht.

Das Unternehmen schaut optimistisch an die Zukunft und versucht die besten Lösungen mit der neuesten Technologie anbieten; um diese Ziel zu erreichen investiert die Firma stark in Forschung und Entwicklung immer leistungsfähiger Produkte zu gewährleisten und sie versucht immer ein besonderes Design in Forme.

Für uns ist es wichtig, eine After-Sales weiter und qualifizierte sich für jeden unserer Kunden zu gewährleisten.

Wir genießen ein sehr positives Feedback, wir erkennen Probleme weniger als 0,5% der gesamten Produkte verkauft. Wir sind stolz um uns behalten wie der ideale Partner für alle, die eine dynamisch und professionelle Hersteller suchen.

EFFEUNO es una hacienda que produce hornos eléctricos para pizza de alta calidad y tiene diez años de experiencia hechos por una investigación continua y por un diseño de los equipamientos del ámbito de la restauración profesional, que con el tiempo se han confirmado innovador y revolucionario.

En los productos de **EFFEUNO** están hornos patentados, apto para cualquier tipo de cocción y por lo tanto son la mejor elección de los amantes del "rápido y bueno en un espacio pequeño".

Es una empresa con un carácter joven y moderno, que opera en la forma especializada de hornos eléctricos para pizza, panadería y pastelería.

Nuestros hornos son planeados, diseñados y hechos a mano en Italia con material certificado, asegurando un Made in Italy en todos los detalles.

La profesionalidad en la construcción técnica está garantizada por la amplia experiencia de las propiedades adquiridas en empresas líderes en la producción de equipo de catering.

A lo largo de los años, la empresa Effeuno ha llegado a trabajar con diez empleados divididos en la producción, el departamento de ventas, compras y planificación.

La empresa es optimista sobre el futuro, tratando de ofrecer las mejores soluciones con la última tecnología, por esta razón hace una fuerte inversión en investigación y evolución siempre garantizando productos de alto rendimiento e intenta mejorar en la realización de un diseño distintivo en las formas.

Para nosotros es importante asegurar un servicio postventa continúa y para cada uno de nuestros clientes.

Disfrutamos de una respuesta muy positiva, destacamos problemas de menos de 0,5% del total de productos vendidos. Estamos heridos a considerarnos el socio ideal para todos aquellos que quieren buscar un productor dinámico y profesional.

Dove andiamo



“COLONNA”

"COLUMN" - "COLONNE" - "DIE SPALTE" - "COLUMNNA"



TOP PERFORMANCE



COLONNA (esempio allestimento)

COLONNA - Soluzione progettata per la cottura ottimale della pizza sia fresca che surgelata. Colonna completa di forno, cappa, supporto e portateglie, accessori allestibili anche singolarmente. Studiati e costruiti per l'uso intensivo e continuo in pizzerie tradizionali e per asporto. Design innovativo e aggressivo, soluzione completa per tutti le necessità.

COLUMN - The perfect solution planned for the best baking of fresh and frozen pizzas. Product complete of oven 8 or 12 pizzas, hood, support and pan's holder, accessories which can be added singularly. Efficient product studied and produced for intense and constant use in traditional and take-away pizza shops. Innovative and powerful design, a complete solution for every kind of necessities.

COLONNE - Il s'agit de la solution idéale pour la cuisson optimale de pizzas fraîches ou surgelées. Ce produit est composé d'un four, d'une hotte, d'un support et d'un porte-plat, ces accessoires peuvent être ajoutés aussi indépendamment. Ces fours ont été conçus et destinés pour une utilisation intensive et continue dans des pizzerias traditionnelles ou à emporter. Le design est innovant et porteur, une solution complète pour toutes les nécessités.

DIE SPALTE - Diese perfekte Lösung ist für das optimale Backen von frischer und gefrorener Pizza entworfen. Produkte vollständige von Öfen von 8 oder 12 pizzas, Ofenshaube, Ofensuntergestell und Backblechhalter; die Zubehöre können einzeln hinzufügen. Unsere Öfen werden für den anhaltenden Einsatz in traditionellen Pizzeria und in "Take-away" Pizzerias geplant und gebaut. Innovativ und mächtig Design, gesamte Lösung für alle Bedarfe.

COLUMNNA - La solución perfecta planeada para excelente cocción de la pizza fría y congelada. Producto completo de horno de 8 o 12 pizzas, campana extractora, soporte horno y soporte para las bandejas, accesorios que se pueden añadir singularmente. Producto eficiente estudiado y producido para un utilizzo intenso y continuo en pizzería tradicionales o pizzería para llevar. Nuevo y poderoso design, una solución completa para todas las necesidades.

Caratteristiche Tecniche

Technical Features - Caracteristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Controllo: Meccanico
Control: Mechanical
Contrôle: Mécanique
Steuerung: Mechanisch
Control: Mecánico

Modello Model Modèle Modelle Modelo	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Außenmaße Dimensiones exteriores (BxTxH)	Dimensioni interne Inner dimensions Dimensions intérieures Innenmaße Dimensiones interiores (BxTxH)	Piani Levels Plans de cuisson Back-Flächen Planos N°	Alimentazione elettrica Electric Power Supply Alimentation électrique Elektrische Leistung alimentación eléctrica	Potenza Power Puissance électrique Spannung Poder eléctrico	Termostati Thermostats Thermostats Thermostate Termostatos	Pirometro Pyrometer Pyromètre Temperaturmesser Pirómetro	Peso netto Net Weight Poids net Nettogewicht Peso bruto	Ø PIZZA CM	NR. PIZZE
COLONNA**	105 x 96 x 192 cm	70 x 70 x 14 cm	2	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 32A	13,0 kW ** 0,32 kW K70 **	500°C	2x0-600°C	175 kg	34	8 2 *60 X 40 cm

*Teglia / Baking pan / Plat à four / Auflaufform / Bandeja
**Disponibile con forno 12 pizze P1234SM o P1234WSM
**Available with 12 pizzaoven P1234SM or P1234WSM
**Disponibile avec four pour 12 pizzas P1234SM ou P1234WSM
**Verfügbar mit 12 Pizzaofen P1234SM oder P1234WSM
**Disponibile con horno 12 pizzas P1234SM o P1234WSM

- Controllo meccanico
 - Frontale, camera di cottura ed esterno in acciaio
 - Lampade illum. interna camera ad alta efficienza
 - Porta fredda 3 vetri: Vetro esterno temperato, vetro intermedio temperato e vetro interno ceramico
 - Guarnizione specifica per battuta porta soft
 - Termostati 500°C
 - Rivestimento esterno freddo tramite ventilazione forzata
 - Manopole in acciaio
 - Forno modulare
 - Scarico fumi esterno
- Mechanische Steuerung
 - Stirnseite, Backkammer und Außenseite aus Stahl
 - Hoch Qualität Beleuchtung der Backkammer
 - Kühle Tür: Außenscheibe aus gehärtetem Glas, zentral aus Keramikglas und Innenscheibe aus Keramikglas
 - Besondere Dichtung um soft Verschluss von der Tür
 - Knöpfe aus Edelstahl
 - Thermostaten 500 °C
 - Außenfläche des Backofens durch gezwungene Belüftung abgekühlt
 - Stapelbare Ofenmodelle
 - Abdampf
- Mechanical control
 - Front side, baking room and cover on steel
 - High efficient baking room internal light
 - Cold door: Tempered outer glass, tempered intermediate glass and ceramic internal glass
 - Soft closing door through our gasket
 - Stainless steel knobs
 - Thermostats 500°C
 - Cold outer cover by forced air
 - Stackable oven
 - Steam exhaust
- Control mecánico
 - Frontal, cámara de cocción y externo en acero
 - Lampara alogena al interior de alta eficiencia;
 - Puerta fría en 3 vidrios: vidrio externo temperado, vidrio intermedio temperado y vidrio interno cerámico
 - Puerta con empaque exclusivo por un cierre dulce
 - Termostatos 500°C
 - Revestimiento exterior con enfriamiento con aire forzado.
 - Manopolas en acero
 - Horno sobreponible
 - Gases de escape
- Contrôle mécanique
 - Frontal, chambre de cuisson et extérieur en acier
 - Éclairage intérieur à haute efficacité
 - Porte froide avec 3 vitres : vitre extérieure tempérée, vitre intermédiaire tempérée et vitrocéramique intérieure
 - Joint particulier pour fermeture silencieuse de la porte
 - Thermostat 500°C
 - Revêtement extérieur froid à travers ventilation forcée
 - Boutons en acier
 - Four modulaire
 - Evacuation externe des fumées

Prodotto CE e in conformità RoHS / CE products upon RoHS standard
Produits en conformité aux normes CE et RoHS / Nach CE und RoHS Normen erzeugt / Producto CE y en conformidad RoHS





A close-up, angled shot of the EFFEUNO logo. The logo is rendered in a bold, black, sans-serif font on a brushed metal plate. The lighting is dramatic, coming from the upper right, which creates a bright highlight on the top of the metal plate and casts deep shadows on the lower parts, emphasizing the three-dimensional quality of the logo. Below the logo, a dark, curved metallic bar is visible, and further down, a glimpse of a glass-paned door or window is seen, reflecting some light.

EFFEUNO

EFFEUNO

Linea "SUPER MECH"

Linea "SUPER MECH" - MECCANICA



"SUPER MECH" Line - Ligne "SUPER MECH" - Linie "SUPER MECH" - Línea "SUPER MECH"



- **P434SM**
- **P634SM**
- **P634WSM**
- **P834SM**
- **PI234SM**
- **PI234WSM**

COTTURA SU PIETRA REFRATTARIA DI PIZZE FRESCHE E SURGELATE - I Forni Pizza Effeuno sono progettati per la cottura ottimale della pizza sia fresca che surgelata. Studiati e costruiti per l'uso intensivo e continuo in pizzerie tradizionali e per asporto, i nostri forni sono ideali per l'utilizzo anche in Snack-Bars, Pubs, Cafés, grazie alla loro semplicità d'uso e alle dimensioni contenute che permettono di impiegarli persino come forni da banco. Il lavoro è ulteriormente facilitato dalla presenza di un intuitivo e semplice controllo elettronico che sfrutta al meglio le caratteristiche del forno.

BAKING OF FRESH AND FROZEN PIZZA ON REFRACTORY STONE - Effeuno electric pizza ovens are planned for the best baking of fresh and frozen pizzas. They're designed and built for the intensive and continuous work in traditional pizzerias and in take-away pizza shops, they're ideal to be used also by Snack-Bars, Pubs, Cafés. The restrained dimensions and the simple way of using make them suitable as desk ovens. The work is simplified by the easy and intuitive electronic control which optimizes the features of the oven.

CUISSON SUR PIERRE RÉFRACTAIRE DE PIZZA FRAÎCHE ET SURGELÉE - Les fours électriques Effeuno sont conçus pour la cuisson optimale de la pizza fraîche et congelée. Réalisés pour l'usage intensif et continuée dans les pizzerias traditionnelles et « Pizza à emporter », nos fours électriques sont idéals pour snack-bars, pubs et cafés aussi, grâce à leur simple utilisation et aux petites dimensions qui vous permettent de les utiliser également comme fours de banc. Le travail est ultérieurement facilité par la présence d'un contrôle électrique simple et intuitif qui exploite au mieux les capacités du four.

BACKEN VON FRISCHER UND GEFRORENER PIZZA AUF SCHAMOTTSTEIN - Effeuno Pizzaöfen werden für das optimale Backen von frischer und gefrorener Pizza entworfen. Unsere Öfen werden für den anhaltenden Einsatz in traditionellen Pizzeria und in "Take-away" Pizzerias geplant und gebaut. Danke ihrem einfachen Gebrauch und den geringen Größen, sind unsere Öfen für den Einsatz in Snack-Bars, Pubs, und Cafés hervorragend geeignet. Der Arbeit ist weiter einfacher danke an die intuitife und leichte elektronische Steuerung, die an besserer Gebrauch die Ofenseigenschaften erlaubt.

COCCIÓN EN PIEDRA REFRACTARIA DE PIZZAS FRESCAS Y CONGELADAS - Los hornos de pizza Effeuno son proyectado para una excelente cocción de pizzas frescas y congeladas. Esta estudiado y construido para el utilizo intensivo y continuo en pizzería tradicional y pizzería para llevar, nuestros hornos son perfecto para ser empleado también en snack-bar, Pubs, cafés, gracias a su simplicidad de utilizo y a las dimensiones contenidas que permiten el utilizo también como horno de banco. El trabajo está muy facilitado por la presencia de un intuitivo y sencillo control electrónico que disfruta a lo mejor las características del horno.

Caratteristiche Tecniche

Technical Features - Caracteristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Controllo: Meccanico
Control: Mechanical
Contrôle: Mécanique
Steuerung: Mechanisch
Control: Mecánico

Modello Model Modèle Modelle Modelo	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Außenmaße Dimensiones exteriores (BxTxH)	Dimensioni interne Inner dimensions Dimensions intérieures Innenmaße Dimenisiones interiores (BxTxH)	Piani Levels Plans de cuisson Back-Flächen Planos N°	Alimentazione elettrica Electric Power Supply Alimentation électrique Elektrische Leistung alimentación eléctrica	Potenza Power Puissance électrique Spannung Poder eléctrico kW	Termostati Thermostats Thermostats Thermostate Termostatos	Pirometro Pyrometer Pyromètre Temperaturmesser Pirómetro	Peso netto Net Weight Poids net Nettogewicht Peso bruto	Ø PIZZA CM	NR. PIZZE
P434SM	104 x 98 x 40 cm	70 x 70 x 14 cm	1	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 16A	6,4	2x500°C	1x0-600°C	70	34	4 1
P634SM	104 x 133 x 40 cm	70 x 105 x 14 cm	1	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 16A	9,6	2x500°C	1x0-600°C	85	34	6 2
P634WSM	139 x 98 x 40 cm	105 x 70 x 14 cm	1	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 16A	9,6	2x500°C	1x0-600°C	90	34	6 2
P834SM	104 x 98 x 70 cm	70 x 70 x 14 cm	2	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 32A	12,8	4x500°C	2x0-600°C	125	34	8 2
PI234SM	104 x 133 x 70 cm	70 x 105 x 14 cm	2	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 32A	19,2	4x500°C	2x0-600°C	165	34	12 4
PI234WSM	139 x 98 x 70 cm	105 x 70 x 14 cm	2	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 32A	19,2	4x500°C	2x0-600°C	170	34	12 4

Teglia / Baking pan / Plat à four / Auflaufform / bandeja

- Controllo meccanico
- Frontale, camera di cottura ed esterno in acciaio
- Lampade illum. interna camera ad alta efficienza
- Porta fredda 3 vetri: Vetro esterno temperato, vetro intermedio temperato e vetro interno ceramico
- Guarnizione specifica per battuta porta soft
- Termostati 500°C
- Rivestimento esterno freddo tramite ventilazione forzata
- Manopole in acciaio
- Forno modulare
- Scarico fumi esterno

- Mechanical control
- Front side, baking room and cover on steel
- High efficient baking room internal light
- Cold door: Tempered outer glass, tempered intermediate glass and ceramic internal glass
- Soft closing door through our gasket
- Stainless steel knobs
- Thermostats 500°C
- Cold outer cover by forced air
- Stackable oven
- Steam exhaust

- Contrôle mécanique
- Surface frontale, chambre de cuisson et surface extérieure en acier
- Eclairage dans la chambre de cuisson
- Porte froide : vitre extérieure trempée, vitre intermédiaire trempée et vitre céramique intérieur
- Exclusive jointe port pour une fermeture doux
- Thermostat 500°C
- Boutons en acier
- Revêtement extérieur froid à travers ventilation forcée
- Fours en modules superposables
- Evacuation externe des fumées

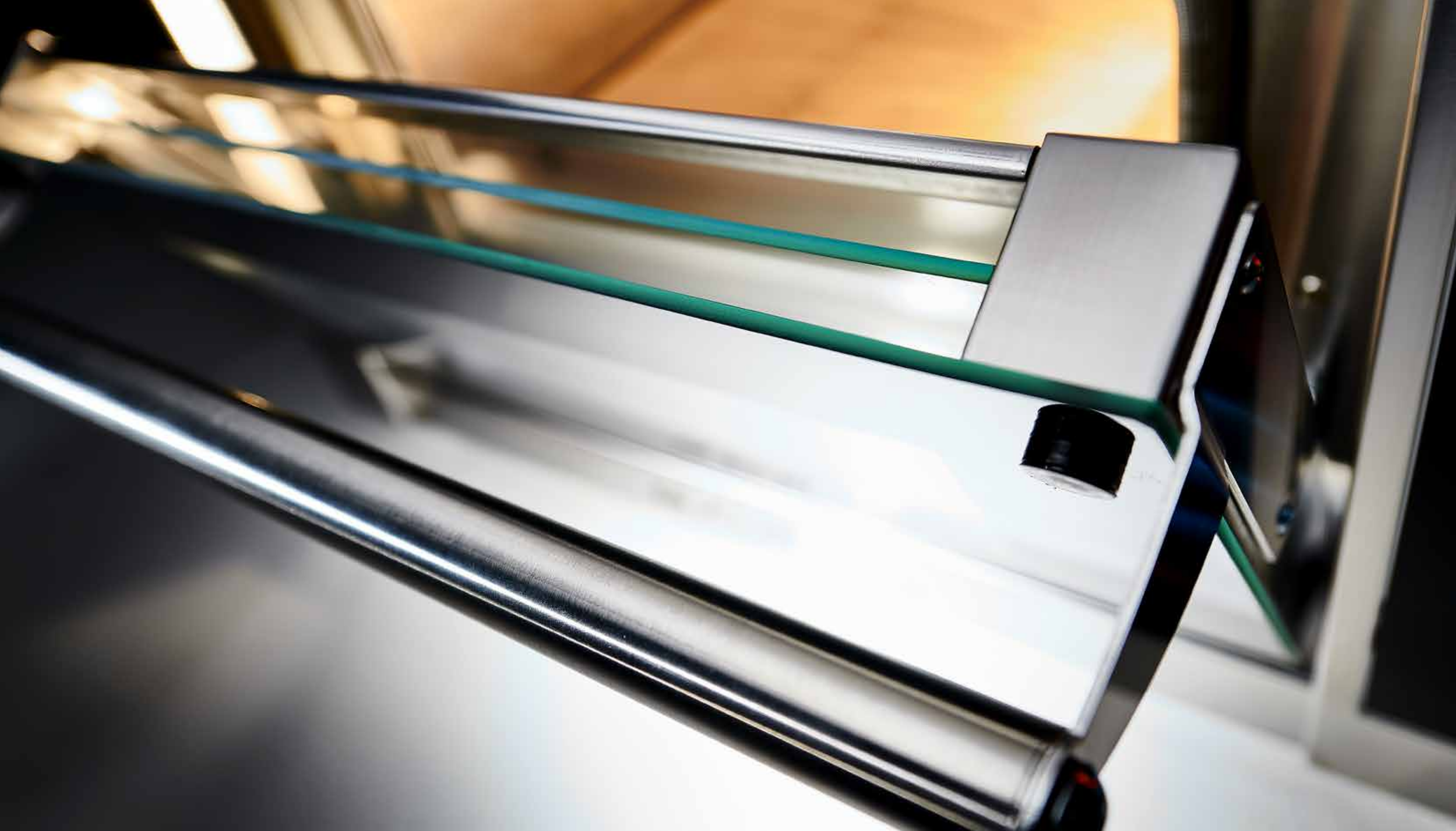
- Mechanische Steuerung
- Stirnseite, Backkammer und Außenseite aus Stahl
- Hoch Qualität Beleuchtung der Backkammer
- Kühle Tür: Außenscheibe aus gehärtetem Glas, zentral aus Keramikglas und Innenscheibe aus Keramikglas
- Besondere Dichtung um soft Verschluss von der Tür
- Knöpfe aus Edelstahl
- Thermostaten 500 °C
- Außenfläche des Backofens durch gezwungene Belüftung abgekühlt
- Stapelbare Ofenmodelle
- Abdampf

- Control mecánico
- Frontal, cámara de cocción y externo en acero
- Lampara alógena al interior de alta eficiencia;
- Puerta fría en 3 vidrios: vidrio externo temperado, vidrio intermedio temperado y vidrio interno cerámico
- Puerta con empaque exclusivo por un cierre dulce
- Termostatos 500°C
- Revestimiento exterior con enfriamiento con aire forzado.
- Manopolas en acero
- Horno sobreponible
- Gases de escape

*ACCESSORI COMPATIBILI / Compatible Accessories / Accessoires
Compatibles / Vereinbaren Zubehöre / Accesorios Compatibles:
S70 (R) - S71 (R) - S72 (R) - R60 - K70 - KW



Prodotto CE e in conformità RoHS / CE products upon RoHS standard
Produits en conformité aux normes CE et RoHS / Nach CE und RoHS Normen erzeugt / Producto CE y en conformidad RoHS



EFFEUNO

Linea "SUPER TRON"

Linea “SUPER TRON” - DIGITALE



"SUPER TRON" Line - Ligne "SUPER TRON" - Linie "SUPER TRON" - Línea "SUPER TRON"



TOP PERFORMANCE

P434ST

P634ST

P634WST

P834ST

PI234ST

PI234WST

Caratteristiche Tecniche

Technical Features - Caracteristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Controllo:
Control
Contrôle
Steuerung
Control

Digitale
Digital
Digital
Digital
Digital

Modello Model Modèle Modelle Modelo	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Außenmaße Dimensiones exteriores (BxTxH)	Dimensioni interne Inner dimensions Dimensions intérieures Innenmaße Dimenisiones interiores (BxTxH)	Piani Levels Plans de cuisson Back-Flächen Planos N°	Alimentazione elettrica Electric Power Supply Alimentation électrique Elektrische Leistung alimentación eléctrica	Potenza Power Puissance électrique Spannung Poder eléctrico kW	Termostati Thermostats Thermostats Thermostats	Peso netto Net Weight Poids net Nettogewicht Peso bruto	Ø PIZZA CM	NR. PIZZE
P434ST	104 x 98 x 40 cm	70 x 70 x 14 cm	1	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 16A	6,4	Sonda controllo a 500°C 500°C control probe Sonde contrôle à 500°C Sonde für steuerung 500°C Sonda de control a 500°C	70	34	4 1 60 X 40 cm
P634ST	104 x 133 x 40 cm	70 x 105 x 14 cm	1	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 16A	9,6	Sonda controllo a 500°C 500°C control probe Sonde contrôle à 500°C Sonde für steuerung 500°C Sonda de control a 500°C	85	34	6 2 60 X 40 cm
P634WST	139 x 98 x 40 cm	105 x 70 x 14 cm	1	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 16A	9,6	Sonda controllo a 500°C 500°C control probe Sonde contrôle à 500°C Sonde für steuerung 500°C Sonda de control a 500°C	90	34	6 2 60 X 40 cm
P834ST	104 x 98 x 70 cm	70 x 70 x 14 cm	2	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 32A	12,8	Sonda controllo a 500°C 500°C control probe Sonde contrôle à 500°C Sonde für steuerung 500°C Sonda de control a 500°C	125	34	8 2 60 X 40 cm
PI234ST	104 x 133 x 70 cm	70 x 105 x 14 cm	2	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 32A	19,2	Sonda controllo a 500°C 500°C control probe Sonde contrôle à 500°C Sonde für steuerung 500°C Sonda de control a 500°C	165	34	12 4 60 X 40 cm
PI234WST	139 x 98 x 70 cm	105 x 70 x 14 cm	2	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 32A	19,2	Sonda controllo a 500°C 500°C control probe Sonde contrôle à 500°C Sonde für steuerung 500°C Sonda de control a 500°C	170	34	12 4 60 X 40 cm

Teglia / Baking pan / Plat à four / Auflaufform / bandeja

COTTURA SU PIETRA REFRATTARIA DI PIZZE FRESCHE E SURGELATE - I Forni Pizza Effeuno sono progettati per la cottura ottimale della pizza sia fresca che surgelata. Studiati e costruiti per l'uso intensivo e continuo in pizzerie tradizionali e per asporto, i nostri forni sono ideali per l'utilizzo anche in Snack-Bars, Pubs, Caffés, grazie alla loro semplicità d'uso e alle dimensioni contenute che permettono di impiegarli persino come forni da banco. Il lavoro è ulteriormente facilitato dalla presenza di un intuitivo e semplice controllo elettronico che sfrutta al meglio le caratteristiche del forno.

BAKING OF FRESH AND FROZEN PIZZA ON REFRACTORY STONE - Effeuno electric pizza ovens are planned for the best baking of fresh and frozen pizzas. They're designed and built for the intensive and continuous work in traditional pizzerias and in take-away pizza shops, they're ideal to be used also by Snack-Bars, Pubs, Cafés. The restrained dimensions and the simple way of using make them suitable as desk ovens.

CUISSON SUR PIERRE RÉFRACTAIRE DE PIZZA FRAÎCHE ET SURGELÉE - Les fours électriques Effeuno sont conçus pour la cuisson optimale de la pizza fraîche et congelée. Réalisés pour l'usage intensif et continuée dans les pizzerias traditionnelles et « Pizza à emporter », nos fours électriques sont idéals pour snack-bars, pubs et cafés aussi, grâce à leur simple utilisation et aux petites dimensions qui vous permettent de les utiliser également comme fours de banc.

BACKEN VON FRISCHER UND GEFRORENER PIZZA AUF SCHAMOTTSTEIN - Effeuno Pizzaöfen werden für das optimale Backen von frischer und gefrorener Pizza entworfen. Unsere Öfen werden für den anhaltenden Einsatz in traditionellen Pizzeria und in "Take-away" Pizzerias geplant und gebaut. Danke ihrem einfachen Gebrauch und den geringen Größen, sind unsere Öfen für den Einsatz in Snack-Bars, Pubs, und Cafés hervorragend geeignet.

COCCIÓN EN PIEDRA REFRACTARIA DE PIZZAS FRESCAS Y CONGELADAS - Los hornos de pizza Effeuno son proyectado para una excelente cocción de pizzas frescas y congeladas. Esta estudiado y construido para el utilizo intensivo y continuo en pizzería tradicional y pizzería para llevar, nuestros hornos son perfecto para ser empleado también en snack-bar, Pubs, cafés, gracias a su simplicidad de utilizo y a las dimensiones contenidas que permiten el utilizo también como horno de banco.

- Controllo elettronico con sonda a 500°C
- Frontale, camera di cottura ed esterno in acciaio
- Lampade illum. interna camera ad alta efficienza
- Porta fredda 3 vetri: Vetro esterno temperato, vetro intermedio temperato e vetro interno ceramico
- Guarnizione specifica per battuta porta soft
- Rivestimento esterno freddo tramite ventilazione forzata
- Forno modulare
- Scarico fumi esterno

- Digital control with 500°C probe
- Front side, baking room and cover on steel
- High efficient baking room internal light
- Cold door: Tempered outer glass, tempered intermediate glass and ceramic internal glass
- Soft closing door through our gasket
- Cold outer cover by forced air
- Stackable oven
- Steam exhaust

- Contrôle digital avec sonde à 500°C
- Surface frontale, chambre de cuisson et surface extérieure en acier
- Eclairage à l'intérieur de la chambre de cuisson
- Porte froide : vitre extérieure trempée, vitre intermédiaire trempée et vitre céramique intérieur
- Exclusive jointe port pour une fermeture doux
- Revêtement extérieur froid à travers ventilation forcée
- Fours en modules superposables
- Evacuation externe des fumées

- Digitale Steuerung mit Sonde für 500°C
- Stirnseite, Backkammer und Außenseite aus Stahl
- Hoch Qualität Beleuchtung der Backkammer
- Kühle Tür: Außenscheibe aus gehärtetem Glas, zentral aus Keramikglas und Innenscheibe aus Keramikglas
- Besondere Dichtung um soft Verschluss von der Tür
- Außenfläche des Backofens durch gezwungene Belüftung abgekühlt
- Stapelbare Ofenmodelle
- Abdampf

- Control digital con sonda 500°C
- Frontal, cámara de cocción y externo en acero
- Lampara alógena al interior de alta eficiencia;
- Puerta fría en 3 vidrios: vidrio externo temperado, vidrio intermedio temperado y vidrio interno cerámico
- Puerta con empaque exclusivo por un cierre dulce
- Revestimiento exterior con enfriamiento con aire forzado.
- Horno sobreponible
- Gases de escape

ACCESSORI COMPATIBILI / Compatible Accessories / Accessoires
Compatibles / Vereinbaren Zubehöre / Accesorios Compatibles:
S70 (R) - S71 (R) - S72 (R) - R60 - K70 - KW



Prodotto CE e in conformità RoHS / CE products upon RoHS standard
Produits en conformité aux normes CE et RoHS / Nach CE und RoHS Normen erzeugt / Producto CE y en conformidad RoHS

PRODOTTO ITALIANO



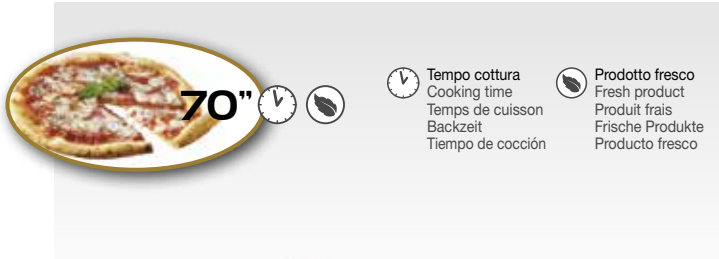
EFFEUNO

Linea "GARA"

Linea "GARA"



"GARA" Line - Ligne "GARA" - Linie "GARA" - Línea "GARA"



Tempo cottura
Cooking time
Temps de cuisson
Backzeit
Tiempo de cocción

Prodotto fresco
Fresh product
Produit frais
Frische Produkte
Producto fresco



P134 GARA MECH



P134S GARA TRON



(A)

(B)

- P134 GARA TRON/MECH
- P234 GARA TRON/MECH
- P150 GARA TRON/MECH
- P250 GARA TRON/MECH

Forni Elettrici Professionali ad altissime prestazioni. Pensati per garantire rapidità ed efficienza per ogni occasione e dotati di un'estetica innovativa con ottimo isolamento e resistenze corazzate potenti. Presentano un controllo elettronico di ultima generazione che permette di gestire in modo semplice la temperatura di lavoro, fino a temperature elevatissime. Assicurano una cottura ottimale di qualsiasi alimento in tempi ridotti e senza alcuno sforzo da parte dell'operatore impegnato solo ad infornare e servire con rapidità.

Professional electric ovens of great performances. Planned to guarantee speed and efficiency for each occasion and created with aggressive and fascinating aesthetic for a nice looked oven, which has a better isolation and powerful heating elements. They feature a latest generation of digital control, that allows to manage the temperature work in a simple way, up to very high temperature. They assure an excellent baking of each food in quick time and without any effort from the operator, who is baking and serving quickly customers.

Fours Electriques Professionnels à haute performance. Ils ont été conçus pour garantir rapidité et efficacité pour chaque occasion et ils sont dotés d'une esthétique innovative avec une excellente isolation et résistances cuirassées puissantes. Il comporte une commande électronique de nouvelle génération qui vous permet de gérer facilement la température de fonctionnement jusqu'à une température très élevées. Ils assurent une cuisson optimale de tout aliment dans des délais raccourcis et sans aucun effort pour l'opérateur qui sera seulement occupé à mettre dans le four et à servir rapidement.

Professionelle elektrische Öfen zu hoch Ergebnisse. Ausgedacht um die Schnelligkeit und Wirksamkeit in jede Gelegenheit zu garantieren. Ausgestattet mit innovative Ästhetik, mit bessere Isolierung und auch mit stärken Heizungen. Der Ofen verfügt über eine Digitalsteuerung der neuesten Generation, mit der man die Arbeitstemperatur auf einfache Verwaltung kann, bis zu hoher Temperatur, die optimale Backen jedes Essen in kürzerer Zeit und ohne großen Aufwand durch den Bediener, der um Backen und die Kunden schnell bedienen beschäftigt ist.

Hornos eléctricos profesionales de grandes resultados. Pensado para garantir velocidad y eficiencia en cada ocasión. Tienen una estética nueva, un optimo aislamiento y potentes resistencias. Presenta un control electrónico de nueva generación que permite la gestión de manera simple de la temperatura de trabajo, hasta una temperatura muy alta. Aseguran una excelente cocción de cualquiera alimento en tiempo breves y sin algún esfuerzo por parte del operador ocupado a enhornar y servir rápidamente el cliente.

Caratteristiche Tecniche

Technical Features - Caracteristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Controllo:
Control
Contrôle
Steuerung
Control

Digitale
Digital
Digital
Digital
Digital

Disponibile in versione elettro-meccanica con THERMOSTATI 550°C e PIROMETRO 600°C
Available in electro-mechanical version with THERMOSTATS 550°C and PYROMETER 600°C
Disponibile la version électromécanique avec THERMOSTAT 550°C et PYROMETRE 600°C
Verfügbar die elektromechanische Version mit THERMOSTATE 550°C - TEMPERATURMESSER 600°C
Disponible en version electromecánica THERMOSTATOS 550°C - PIROMETRO 600°C

Modello Model Modèle Modelle Modelo	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Außenmaße Dimensiones exteriores (BxTxH)	Dimensioni interne Inner dimensions Dimensions intérieures Innenmaße Dimensiones interiores (BxTxH)	Piani Levels Plans de cuisson Back-Flächen Planos N°	Alimentazione elettrica Electric Power Supply Alimentation électrique Elektrische Leistung alimentación eléctrica	Potenza Power Puissance électrique Spannung Poder eléctrico kW	Termostati Thermostats Thermostats Thermostate Termostatos	Peso netto Net Weight Poids net Nettogewicht Peso bruto	Ø PIZZA CM	NR. PIZZE
P134GT EXTRA POWER	69 x 67 x 40 cm	35 x 40 x 14 cm	1	220/230 V - 50/60Hz	3,6*	Sonda controllo a 550°C 550°C control probe Sonde contrôle à 550°C Sonde für steuerung 550°C Sonda de control a 500°C	40	34	1
P234GT	69 x 67 x 70 cm	35 x 40 x 14 cm	2	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 16A	7,0	Sonda controllo a 550°C 550°C control probe Sonde contrôle à 550°C Sonde für steuerung 550°C Sonda de control a 500°C	65	34	2
P150GT	85 x 77 x 40 cm	50 x 50 x 14 cm	1	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 16A	5,1	Sonda controllo a 500°C 500°C control probe Sonde contrôle à 500°C Sonde für steuerung 500°C Sonda de control a 500°C	55	50	1
P250GT	85 x 77 x 70 cm	50 x 50 x 14 cm	2	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 16A	10,2	Sonda controllo a 500°C 500°C control probe Sonde contrôle à 500°C Sonde für steuerung 500°C Sonda de control a 500°C	95	50	2

*Disponibile versione STANDARD POWER a 2,9 kW
*Available STANDARD POWER version 2,9 kW / *Disponibile version STANDARD POWER avec puissance de 2,9 kW
*STANDARD POWER Version mit 2,9 kW Spannung / *Disponibile en version STANDARD POWER de 2,9 kW

- Controllo digitale
- Frontale, camera di cottura ed esterno in acciaio
- Speciale refrattario che riduce i tempi di cottura (A)
- Lampade illum. interna camera ad alta efficienza (B)
- Porta fredda 3 vetri: Vetro esterno temperato, vetro intermedio temperato e vetro interno ceramico
- Guarnizione specifica per battuta porta soft
- Sonda controllo a 550°C
- Rivestimento esterno freddo tramite ventilazione forzata
- Manopole in acciaio
- Forno sovrapponibile
- Scarico fumi esterno

- Digital Steuerung
- Stirnseite, Backkammer und Außenseite aus Stahl
- Hoch Qualität Beleuchtung der Backkammer (B)
- Besondere Schamottstein um schneller Backen (A)
- Kühle Tür: Außenseite aus gehärtetem Glas, zentral aus Keramikglas und Innenseite aus Keramikglas
- Besondere Dichtung um soft Verschluss von der Tür
- Knöpfe aus Edelstahl
- Sonde für steuerung 550°C
- Außenfläche des Backofens durch gezwungene Belüftung abgekühlt
- Außenseite aus Stahl
- Stapelbare Ofenmodelle
- Abdampf

- Digital control
- Front side, baking room and cover on steel
- High efficient baking room internal light (B)
- Special refractory stone to reduce baking time (A)
- Cold door: Tempered outer glass, tempered intermediate glass and ceramic internal glass
- Soft closing door through our gasket
- Stainless steel knobs
- 550°C control probe
- Cold outer cover by forced air
- Cover on steel
- Stackable oven
- Steam exhaust

- Control mecánico
- Frontal, cámara de cocción y externo en acero
- Lampara alógena al interior de alta eficiencia (B)
- Especial Piedra refractaria para reducir el tiempo de cocción (A)
- Puerta fría en 3 vidrios: vidrio externo temperado, vidrio intermedio temperado y vidrio interno cerámico
- Puerta con empaque exclusivo por un cierre dulce
- Sonda de control a 550°C
- Revestimiento exterior con enfriamiento con aire forzado.
- Manopolas en acero
- Horno sobreponible
- Gases de escape

- Contrôle digital
- Frontale, chambre de cuisson et extérieure en acier
- Spécial pierre réfractaire pour une cuisson rapide (A)
- Eclairage à l'intérieur de la chambre de cuisson (B)
- Porte froide: vitre extérieure trempée, vitre intermédiaire trempée et vitre céramique intérieur
- Joint particulier pour fermeture silencieuse de la porte
- Sonde contrôle à 550°C
- Revêtement extérieur froid à travers ventilation forcée
- Boutons en acier
- Fours en modules superposables
- Evacuation externe des fumées

Prodotto CE e in conformità RoHS / CE products upon RoHS standard
Produits en conformité aux normes CE et RoHS / Nach CE und RoHS Normen erzeugt / Producto CE y en conformidad RoHS



PRODOTTO ITALIANO



EFFEUNO

Linea "EASY PIZZA"

Linea “EASY PIZZA”



"EASY PIZZA" Line - Ligne "EASY PIZZA" - Linie "EASY PIZZA" - Línea "EASY PIZZA"



- P134H
- P134HA
- P234H
- P150H
- P150HA
- P250H

COTTURA SU PIETRA REFRATTARIA DI PIZZE FRESCHE E SURGELATE
LINEA “EASY PIZZA” - Forni pensati per piccoli lotti di produzione e come sostegno al lavoro quotidiano. Prodotti professionali che consentono start-up immediati e un ritorno istantaneo dell’investimento grazie al modesto impegno economico. Ideali in occasione di elevata produzione di pizze e mancanza di spazio, studiati per chi necessita di un controllo separato delle resistenze e di un timer a display per ogni ripiano.

BAKING OF FRESH AND FROZEN PIZZA ON REFRACTORY STONE
“EASY PIZZA” LINE - Ovens conceived for small baking loads and to help the daily baking work. Professional equipment, they allow a really quick start-up and immediate return of investment thanks to the low economic effort. They’re ideal for huge quantities of pizza production and in lack of space, they’re studied for those who prefer separate control of heating elements and a display timer for each cooking plan.

COISSON SUR PIERRE RÉFRACTAIRE DE PIZZA FRAÎCHE ET SURGELÉE
LIGNE “EASY PIZZA” - Fours pensés pour quantités limitées de production et pour aider le travail quotidien de restaurants, bar et pizzerias. Produits professionnels qui permettent une utilisation immédiate et le retour instantané de l’investissement grâce à la petite dépense économique. Idéales en cas de cuisson d’élévées quantités de pizza et de manque d’espace, étudiés pour ceux qui ont besoin d’un contrôle séparé des résistances et de la minuterie pour chaque chambre de cuisson.

BACKEN VON FRISCHER UND GEFRORENER PIZZA AUF SCHAMOTTSTEIN
LINIE “EASY PIZZA” - Diese Öfen werden für begrenzte Produktionsmenge geplant und, um die tägliche Arbeit von Restaurants, Bars und Pizzerien zu unterstützen. Diese professionelle Produkte erlauben die sofortige Anwendung und eine unmittelbare Rückkehr der Einkaufskosten. Sie sind fürs Backen von großen Pizzamengen und in Fall von Raummangel ideal. Diese Öfen befriedigen, wer eine getrennte Steuerung der Heizungen bevorzugt und ein Digitalzeitschaltuhr für jede Backkammer will.

COCCIÓN EN PIEDRA REFRACTARIA DE PIZZAS FRESCAS Y CONGELADAS
LÍNEA “EASY PIZZA” - Hornos proyectado para pequeñas cantidades de producción y para ayudar el trabajo cotidiano de los restaurantes, bar y pizzerías. Productos profesionales que permiten una utilización inmediata y un regreso instantáneo de la inversión gracias al modesto compromiso financiero. Perfectos en ocasiones de numerosas producciones de pizzas y en ausencia de espacio, estudiado para quien necesita de un control separado de las resistencias y de un timer portable.

Caratteristiche Tecniche

Technical Features - Caracteristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Controllo: Meccanico
Control Mechanical
Contrôle Mécanique
Steuerung Mechanisch
Control Mecánico

Modello Model Modèle Modelle Modelo	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Außenmaße Dimensiones exteriores (BxTxH)	Dimensioni interne Inner dimensions Dimensions intérieures Innenmaße Dimenisiones interiores (BxTxH)	Piani Levels Plans de cuisson Back-Flächen Planos N°	Alimentazione elettrica Electric Power Supply Alimentation électrique Elektrische Leistung alimentación eléctrica	Potenza Power Puissance électrique Spannung Poder eléctrico kW	Termostati Thermostats Thermostats Thermostate Termostatos	Peso netto Net Weight Poids net Nettogewicht Peso bruto	Ø PIZZA CM	NR. PIZZE
P134H	54 x 59 x 27 cm	35 x 41 x 9 cm	1	Volt ~ 230/50-60Hz	2,8	2x450°C	22	34	1
P134HA camera alta	54 x 59 x 35 cm	35 x 40 x 18 cm	1	Volt ~ 230/50-60Hz	2,8	2x450°C	25	34	1
P234H	54 x 59 x 35 cm	35 x 41 x 7,5 cm	2	Volt ~ 230/50-60Hz	2,7	3x450°C	27	34	2
P150H	69 x 69 x 27 cm	50 x 51 x 9 cm	1	Volt ~ 230/50-60Hz	3,0	2x450°C	30	50	1
P150HA camera alta	69 x 69 x 35 cm	50 x 51 x 18 cm	1	Volt ~ 230/50-60Hz	3,0	2x450°C	35	50	1
P250H	69 x 69 x 35 cm	50 x 51 x 7,5 cm	2	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 16A	4,3	3x450°C	40	50	2

ACCESSORI COMPATIBILI / Compatible Accessories / Accessoires Compatibles / Vereinbaren Zubehöre / Accesorios Compatibles:

G162A001 - PALA PIZZA / baker's shovel / Pelle pour pizza / Pizzaschaufel / pala para pizza

G162A010 - RASCHIETTO / Scraper / Schaber / Grattoir / Raspador

- Controllo meccanico
- Camera di cottura ed esterno in acciaio
- Cottura su pietra refrattaria
- Lampade illum. interna camera
- Termostati 450°C
- Porta fredda 3 vetri: vetro esterno temperato, intermedio temperato e interno ceramico
- Guarnizione specifica per battuta porta soft
- Rivestimento esterno freddo tramite ventilazione forzata
- Manopole in acciaio

- Mechanische Steuerung
- Backkammer und Außenseite aus Stahl
- Backen auf Schamottefläche
- Beleuchtung der Backkammer
- Thermostaten 450 °C
- Kühle Tür: Außenscheibe aus gehärtetem Glas, zentral aus Keramikglas und Innenscheibe aus Keramikglas
- Besondere Dichtung um soft Verschluss von der Tür
- Außenfläche des Backofens durch gezwungene Belüftung abgekühlt
- Knöpfe aus Stahl
- Mechanical control
- Baking room and cover on steel
- Baking on refractory stone
- Baking room internal light
- Thermostats 450°C
- Three glasses massive cold doorceramic internal, tempered intermediate and tempered outer glass
- Soft closing door through our gasket
- Cold outer cover by forced air
- Stainless knobs

- Control mecánico
- Cámara de cocción y externo en acero
- Piedra refractaria
- Lampara alogena al interior;
- Termostatos 450°C
- Puerta con triple vidrioceramico al interior, templado el intermedio y templado al exterior
- Puerta con empaque exclusivo por un cierre dulce
- Revestimiento exterior con enfriamiento con aire forzado.
- Manopolas en acero
- Contrôle mécanique
- Chambre de cuisson et extérieure en acier
- Cuisson sur plaque en réfractaire
- Eclairage dans la chambre de cuisson
- Thermostat 450°C
- Porte froide: vitre extérieur trempé, intermédiaire trempé et vitre céramique intérieur
- Exclusive jointe port pour une fermeture doux
- Surface extérieure refroidie par ventilation forcée
- Boutons en acier

Prodotto CE e in conformità RoHS / CE products upon RoHS standard
Produits en conformité aux normes CE et RoHS / Nach CE und RoHS Normen erzeugt / Producto CE y en conformidad RoHS





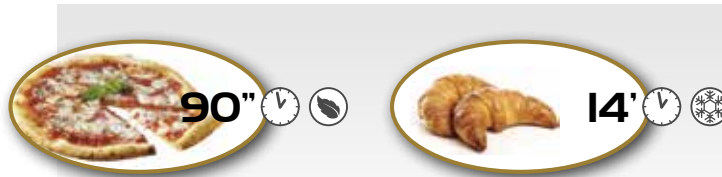
EFFEUNO

Linea "VENTILATO"

Linea “VENTILATO”



“VENTILATO” Line - Ligne “VENTILATO” - Linie “VENTILATO” - Línea “VENTILATO”



TOP PERFORMANCE



V1 MECH



V1 TRON



Tempo cottura
Cooking time
Temps de cuisson
Backzeit
Tiempo de cocción



Prodotto fresco
Fresh product
Produit frais
Frische Produkte
Producto fresco



Prodotto surgelato
Frozen product
Produit congelé
Gefrorene Produkte
Producto congelado

(C)

(A)

(B)

VI MECH

VI TRON

V2 MECH

V2 TRON

TERMOVENTILAZIONE SUPERIORE BREVETTATA / Patented upper thermic ventilation / Patentierte Oberwärmultheizung / Ventilation thermique supérieure brevetée / termoventilación superior patentada

RESISTENZA STATICA INFERIORE / Bottom static heating element / Statische Unterheizung / Résistance inférieure statique / resistencia estática inferior



COTTURA DELLA PIZZA AD ALTA PRESSIONE TERMICA

Rivoluzionari forni per la cottura ideati per ridurre i tempi ed estremizzare le prestazioni del proprio posto di lavoro. La pizza fresca può essere cotta in 90 secondi su pietra refrattaria. Un piccolo forno professionale dalle grandi performances in grado di cuocere croissants, arrostiti, primi piatti e contorni... grazie alla nostra esclusiva soluzione statica inferiore e aria forzata superiore. Provare per credere!

PIZZA BAKING WITH THERMAL HIGH PRESSURE

Revolutionary baking ovens created to shorten the cooking time and grow up the performances of every working place. Fresh pizza can be baked in 90 seconds. Baking on refractory stone. A little professional oven with great features, that can cook croissants, roast meat, first courses, side dishes... thanks to our exclusive solution that combines heating elements on the bottom and forced air on the top of oven. Just try and see!

CUISSON DE PIZZA AVEC HAUTE PRESSION THERMIQUE

Révolutionnaires fours pour la cuisson, conçus pour réduire les temps et améliorer les résultats de chaque place d'emploi. On peut cuisiner la pizza fraîche en 90 secondes. Cuisson sur pierre réfractaire. Un petit four professionnel avec grandes prestations, qui peut cuisiner croissants, viande rôtie, entrées, garnitures... grâce à notre exclusive solution statique inférieure et avec air forcée supérieure. Éprouvez pour croire!

PIZZABACKEN DURCH THERMALEN HOCHDRUCK

Revolutionäre Backöfen, die ausgedacht wurden, um Arbeitszeiten zu verringern und Ergebnisse jeder Arbeitsstelle zu verbessern. Frische Pizza kann in 90 Sekunden ausgebackt werden. Backen auf Schamottstein. Es handelt sich um ein kleiner aber wirksamer professionelle Ofen, der Croissants, Braten, Hauptspeisen, Beilagen... kochen kann, dank unserer exklusiven Kombination zwischen statischer Lösung unten und gezwungener Luft oben. Probieren Sie ihn aus!

COCCIÓN DE PIZZAS CON ALTA PRESIÓN TÉRMICA

Revolucionarios hornos para la cocción, planeado para reducir los tiempos y mejorar los resultados del propio puesto de trabajo. Se puede cocinar la pizza fresca en 90 segundos en piedra refractaria. Un pequeño horno profesional con grandes prestaciones, que puede cocinar cruasán, asados, segundos platos y guarniciones.. gracias a la nuestra exclusiva solución estática inferior y con aire forzado superior. Probar para creer!

Caratteristiche Tecniche

Technical Features - Caracteristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Controllo:
Control
Contrôle
Steuerung
Control

Meccanico / Digitale
Mechanical / Digital
Mécanique / Digital
Mechanisch / Digital
Mecánico / Digital

ACCESSORI COMPATIBILI / Compatible Accessories / Accessoires Compatibles / Vereinbaren Zubehöre / Accesorios Compatibles:

G162A001 - PALA PIZZA / baker's shovel / Pelle pour pizza / Pizzaschaufel / pala para pizza

G162A010 - RASCHIETTO / Scraper / Schaber / Grattoir / Raspador

Modello Model Modèle Modelle Modelo	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Außenmaße Dimensiones exteriores (BxTxH)	Dimensioni interne Inner dimensions Dimensions intérieures Innenmaße Dimensiones interiores (BxTxH)	Piani Levels Plans de cuisson Back-Flächen Planos N°	Alimentazione elettrica Electric Power Supply Alimentation électrique Elektrische Leistung alimentación eléctrica	Potenza Power Puissance électrique Spannung Poder eléctrico kW	Termostati Thermostats Thermostats Thermostate Termostatos	Pirometro Pyrometer Pyromètre Temperaturmesser Pirómetro	Peso netto Net Weight Poids net Nettogewicht Peso bruto	Ø PIZZA CM	NR. PIZZE
V1MECH	69 x 67 x 40 cm	35 x 40 x 17 cm	1	Volt ~ 230/50-60Hz	3,0	400°C	1x0-500°C	40	34	1
V1TRON	69 x 67 x 40 cm	35 x 40 x 17 cm	1	Volt ~ 230/50-60Hz	3,0	Sonda controllo a 400°C 400°C control probe Sonde contrôle à 400°C Sonde für steuerung 400°C Sonda de control a 400°C	Digitale Digital Digital Digital Digital	40	34	1
V2MECH	104 x 67 x 40 cm	70 x 40 x 17 cm	1	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 16A	6,0	400°C	1x0-500°C	60	34	2
V2TRON	104 x 67 x 40 cm	70 x 40 x 17 cm	1	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 16A	6,0	Sonda controllo a 400°C 400°C control probe Sonde contrôle à 400°C Sonde für steuerung 400°C Sonda de control a 400°C	Digitale Digital Digital Digital Digital	60	34	2

- Modello brevettato
- Molto potente e veloce, 0-300°C in 8 min
- Cottura velocizzata tramite nostra esclusiva soluzione statica inferiore e aria forzata superiore
- Cottura su pietra refrattaria
- Camera in acciaio 304 (A)
- Possibilità di cucinare 1 griglia/teglia 30 x 40 cm (V1S/V1E) 60 x 40 cm (V2S/V2E) pasticceria, croissanteria, arrostiti, primi piatti...
- Lampade illum. interna camera (B)
- Termostati 400°C
- Porta fredda 3 vetri: vetro esterno temperato, intermedio temperato e interno ceramico
- Guarnizione specifica per battuta porta soft (C)
- Rivestimento esterno freddo tramite ventilazione forzata
- Esterno in acciaio
- Manopole in acciaio
- Cottura della pizza fresca in 90 secondi*
- Scarico fumi esterno

- Patent pending
- Very fast and powerful, 0-300°C in 8 min
- Speeded up baking through our exclusive solution that combines heating elements on the bottom and forced air on the top of oven
- Baking on refractory stone
- Chamber on stainless steel 304 (A)
- Possibility to cook a 30 x 40 cm (V1S/V1E) 60 x 40 cm (V2S/V2E) pastry tray/grid, croissants, roast meat, first courses...
- Baking room internal light (B)
- Thermostats 400°C
- Three glasses massive cold doorceramic internal, tempered intermediate and tempered outer glass
- Soft closing door through our gasket (C)
- Cold outer cover by forced air
- Cover on steel
- Stainless steel knobs
- Fresh pizza baked in 90 seconds*
- Steam exhaust

- Patentschutz
- Sehr wirkungsvoll und schnell, 0-300°C in 8 Min
- Schnelles Backen, das nur durch unsere exclusive Kombination zwischen statischer Lösung unten u. gezwungene Luft oben möglich ist
- Backen auf Schamottefläche
- Backkammer aus Edelstahl 304 (A)
- Möglichkeit 1 Auflaufform/Grill 30 x 40 cm (V1S/V1E) 60 x 40 cm (V2S/V2E) Konditorei zu backen, Croissants, Braten, Hauptspeisen...
- Beleuchtung der Backkammer (B)
- Thermostaten 400°C
- Kühle Tür: Außenscheibe aus gehärtetem Glas, zentral aus Keramikglas und Innenscheibe aus Keramikglas
- Besondere Dichtung um soft Verschluss von der Tür (C)
- Außenfläche des Backofens durch gezwungene Belüftung abgekühlt
- Außenseite aus Stahl
- Knöpfe aus Edelstahl
- Backen von frischer Pizza in 90 Sekunden*
- Abdampf

- Modelo patentado
- Muy potente y veloz, 0-300°C en 8 min
- Cocción rápida por medio de nuestra exclusiva solución estática inferior y aire forzada superior
- Cocción en piedra refractaria
- Cámara de cocción en acero 304 (A)
- Posibilidad de cocinar 1 bandeja 30x40 cm (V1S/V1E) 60x40 cm (V2S/V2E) pastelería, cruasán, asados, primeros segundos platos...
- Lampara alogena al interior (B)
- Termostatos 400°C
- Puerta con triple vidriocerámico al interior, templado el intermedio y templado al exterior
- Puerta con empaque exclusivo por un cierre dulce (C)
- Revestimiento exterior con enfriamiento con aire forzado.
- Externo en acero
- Manopolas en acero
- Cocción de la pizza fresca en 90 segundos*
- Gases de escape

*Pizza fresca margherita o similare max 200 grammi. La cottura e la velocità dipendono dal tipo di impasto.

*Fresh pizza with tomato sauce and cheese or similar products, max gr 200. Baking and cooking speed depend on dough kind.

*Pizza fraîche comme la "Margherita" ou similaires max. 200 gr. La cuisson et la vitesse dépendent du type de pétrissage.

*Frische Pizza mit Tomatensauce und Käse, zur "Margherita" ähnlich. Teig gr 200 am höchstens. Backenart und Backzeit hängen vor Teigsorte ab.

*Pizza fresca margherita o similares máx. 200 gramos. La cocción y la velocidad dependen del tipo de empaste.

Prodotto CE e in conformità RoHS / CE products upon RoHS standard

Produits en conformité aux normes CE et RoHS / Nach CE und RoHS Normen erzeugt / Producto CE y en conformidad RoHS



PRODOTTO ITALIANO

ACCESSORI



Accessories - Accessoires - Zubehöre - Accesorios

4 VELOCITÀ

4 SPEED

K70

CAPPA / OVEN HOOD / HOTTE FOUR / OFENSHAUBE / CAMPANA EXTRACTORA

SUPPORTO FORNO / OVEN SUPPORT / SUPPORT FOUR / OFENSUNTERGESTELL / SOPORTE HORNO

PORTATEGLIE / PANS HOLDER / PORTE-PLATS / BACKBLECHHALTER / SOPORTE PARA BANDEJAS

PALA / BAKER'S SHOVEL / PELLE POUR PIZZA / PIZZASCHAUFEL / PALA PARA PIZZA

RASCHIETTO / SCRAPER / GRATTOIR / SCHABER / RASPADOR

Caratteristiche Tecniche

Technical Features - Caracteristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas

CAPPA / OVEN HOOD / HOTTE FOUR / OFENSHAUBE / CAMPANA EXTRACTORA



Modello Model Modèle Modelle Modelo	Modello forno Oven model Modèle four Ofensmodell Modelo horno	Dimensioni Dimensions Dimensions Maße Dimensiones (BxTxH)	Alimentazione Elettrica Electric Power Supply Alimentation électrique Elektrische Leistung Alimentación eléctrica	Potenza Power Puissance électrique Spannung Poder eléctrico kW	Peso Netto Net Weight Poids Net Nettogewicht Peso bruto Kg
K70	per tutti mod. SUPER for all SUPER models pour tous mod. SUPER für alle SUPER Modelle para todo los mod. SUPER	102 x 107 x 33 cm	volt AC 230/50 Hz	0,32	25
KW	per serie SUPER for SUPER series pour série SUPER für Serie SUPER para los mod. WSM/WET	137 x 117 x 33 cm	volt AC 230/50 Hz	0,32	27

Controllo meccanico / Mechanical control / Contrôle mécanique / Mechanisch Kontrolle / Control mecánico
Esterno e corpo in acciaio inox / Body and outer cover made on stainless steel / Corps et surface extérieure
en acier inox / Körper und Außenseite aus Edelstahl / Externo y cuerpo en acero inoxidable

Non disponibile per linea "F" / Not available for "F" line
Pas disponible pour ligne "F" / Nicht verfügbar für Linie "F" / No disponible para la línea "F"

SUPPORTO FORNO / OVEN SUPPORT / SUPPORT FOUR / OFENSUNTERGESTELL / SOPORTE HORNO



Modello Model Modèle Modelle Modelo	Modello forno Oven model Modèle four Ofensmodell Modelo horno	Ingombro esterno External dimension Dimensions extérieures Außenmaße dimensiones internas (BxTxH)	Peso Netto Net Weight Poids Net Nettogewicht Peso bruto Kg
S70	P434SM - P434ST P834SM - P834ST	99 x 80 x 90 cm	27
S71	P634SM - P634ST P1234SM - P1234ST	99 x 115 x 90 cm	30
S72	P634WSM - P634WST P1234WSM - P1234WST	134 x 90 x 90 cm	30
R	KIT RUOTE		

In acciaio inox
Made on stainless steel
En acier inox
Aus Edelstahl
En acero inoxidable

Solo per linea "SUPER"
Only for "SUPER" line
Seulement pour ligne "SUPER"
Nur für Linie "SUPER"
Solo para la línea "SUPER"



Modello Model Modèle Modelle Modelo	Modello forno Oven model Modèle four Ofensmodell Modelo horno	Ingombro esterno External dimension Dimensions extérieures Außenmaße dimensiones internas (BxTxH)	Peso Netto Net Weight Poids Net Nettogewicht Peso bruto Kg
S4	F4 - F44	90 x 71 x 90 cm	30
S6	F6 - F66	90 x 106 x 90 cm	35

In acciaio verniciato
Made on painted steel
En acier vernissé
Aus lackiertem Edelstahl
En acero pintado

Solo per linea "F"
Only for "F" line
Seulement pour ligne "F"
Nur für Linie "F"
Solo para la línea "F"

PORTATEGLIE / PANS HOLDER / PORTE-PLATS / BACKBLECHHALTER / SOPORTE PARA BANDEJAS



Modello Model Modèle Modelle Modelo	Modello forno Oven model Modèle four Ofensmodell Modelo horno	Capacità Capacity Capacité Kapazität Capacidad	Peso Netto Net Weight Poids Net Nettogewicht Peso bruto
R60	Per tutti i modelli tranne linea "F" For all models except for "F" line Pour tous les modèles exceptée ligne "F" Für alle Modelle außer Linie "F" Para todos los modelos excepto la línea "F"	N° 6 teglie 60x40 N° 6 baking pans 60x40 N° 6 Plat à four 60x40 N° 6 Auflaufform 60x40 N° 6 Soporte para bandejas	7 Kg

In acciaio inox / Made on stainless steel / En acier inox / Aus Edelstahl

PALA
BAKER'S SHOVEL
PELLE POUR PIZZA
PIZZASCHAUFEL
PALA PARA PIZZA



INOX 304

G162A001
Dimensioni: 32x63 cm Dimensions: 32x63 cm Dimensions: 32x63 cm Maße: 32x63 cm Dimensiones: 32x63 cm
Peso: 1 kg Weight: 1 kg Poids: 1 kg Gewicht: 1 kg Peso: 1 kg

RASCHIETTO
SCRAPER
GRATTOIR
SCHABER
RASPADOR



G162A010



G1500008S

BISCOTTO

Speciale refrattario che riduce i tempi di cottura
Special refractory stone to reduce baking time
Spécial pierre réfractaire pour une cuisson rapide
Besondere Schamottstein um schneller Backen
Especial Piedra refractaria para reducir el tiempo de cocción

disponibile per camera: / available for chamber: / disponible pour chambre: / verfügbar für Kammer: / disponible para cámara: 35x40 cm

Prodotto CE e in conformità RoHS / CE products upon RoHS standard
Produits en conformité aux normes CE et RoHS / Nach CE und RoHS Normen erzeugt / Producto CE y en conformidad RoHS



FI - FIC
FII - FIIC
F25 - F50

F4
F6
F44
F66

 Forni Pizza Economici pensati per chi desidera uno start-up facile e poco dispendioso, accessibile al pubblico più vasto. Modelli basici che assicurano una cottura ottimale a basso costo. Dotati di regolazione separata della quantità di calore per cielo e platea, porta a battuta meccanica e, per i modelli più grandi, controllo della temperatura interna attraverso un affidabilissimo pirometro. Studiati e costruiti per l'uso intensivo e continuo in pizzerie tradizionali e per asporto, i nostri forni sono ideali per l'utilizzo anche in Snack-Bar, Pub, Caffè, grazie alla loro semplicità d'uso e alle dimensioni contenute che permettono di impiegarli persino come forni da banco.

 Economic pizza oven planned for an easy and quite expensive start-up, accessible to the biggest number of people. Basic models which assures an optimal baking with a small cost. Separated regulation of top and bottom heating elements, door with mechanical closure and for the bigger models, check of inner temperature through a pyrometer. They're designed and built for the intensive and continuous work in traditional pizzerias and in take-away pizza shops, they're ideal to be used also by Snack-Bars, Pubs, Cafés. The restrained dimensions and the simple way of using make them suitable as desk ovens.

 Les Fours Pizza Économiques ont été conçus pour ceux qui souhaitent créer une start-up facile et économique, accessible à un vaste public. Les modèles basiques assurent une cuisson optimale à bas prix. Ils sont dotés d'une régulation séparée de la quantité de chaleur pour la voûte et la dalle, d'une porte à fermeture mécanique et, pour les modèles plus grands, d'un contrôle de la température interne à travers un pyromètre. Ils ont été conçus et construits pour une utilisation intensive et continue dans des pizzerias traditionnelles ou à emporter, nos fours sont idéals pour l'utilisation aussi dans les snack-bars, pubs, cafés grâce à leur simplicité d'utilisation et aux dimensions contenues qui permettent de les utiliser même comme fours de comptoir.

 Ökonomische Pizzaöfen ausgedacht für einfache und nicht sehr teuer Start-up, zugänglich an große Publikum. Basische Modelle, die eine gute Backen mit unten Preise versichern. Geteilte Steuerung von oben und unten Heizungen, Tür mit mechanisierte Verschluss und für die größten Öfen, Steuerung der Temperatur durch ein Pyrometer. Unsere Öfen werden für den anhaltenden Einsatz in traditionellen Pizzeria und in "Take-away" Pizzeria geplant und gebaut. Danke ihrem einfachen Gebrauch und den geringen Größen, sind unsere Öfen für den Einsatz in Snack-Bars, Pubs, und Cafés hervorragend geeignet.

 Económicos hornos para pizza proyectado para quien desea una start-up fácil y poco costosa, accesible al público más grande. Modelos básicos que aseguran una buena cocción con bajo coste. Tienen regulación separada de las resistencias del cielo y de la platea, puerta con cierre mecánica y para los modelos mas grandes control de la temperatura interna a través de un pirómetro. Está estudiado y construido para el utilizo intensivo y continuo en pizzería tradicional y pizzería para llevar, nuestros hornos son perfecto para ser empleado también en snack-bar, Pubs, cafés, gracias a su simplicidad de utilizo y a las dimensiones contenidas que permiten el utilizo también como horno de banco.

Caratteristiche Tecniche

Technical Features - Caracteristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Controllo: Meccanico
Control: Mechanical
Contrôle: Mécanique
Steuerung: Mechanisch
Control: Mecánico

Modello Model Modèle Modelle Modelo	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Außenmaße Dimensiones exteriores (BxTxH)	Dimensioni interne Inner dimensions Dimensions intérieures Innenmaße Dimensiones interiores (BxTxH)	Piani Levels Plans de cuisson Back-Flächen Planos N°	Alimentazione elettrica Electric Power Supply Alimentation électrique Elektrische Leistung alimentación eléctrica	Potenza Power Puissance électrique Spannung Poder eléctrico kW	Termostati Thermostats Thermostats Thermostate Termostatos	Pirometro Pyrometer Pyromètre Temperaturmesser Pirómetro	Peso netto Net Weight Poids net Nettogewicht Peso bruto	Ø PIZZA CM	NR. PIZZE
F1	51 x 59 x 21 cm	35 x 41 x 7,5 cm	1	Volt ~ 230/50-60Hz	1,8	2x50-350°C	NO	20	34	1
F1C*	51 x 59 x 21 cm	35 x 41 x 7,5 cm	1	Volt ~ 230/50-60Hz	1,8	2x50-350°C	NO	20	34	1
F11	51 x 59 x 35 cm	35 x 41 x 7,5 cm	2	Volt ~ 230/50-60Hz	3,6	4x50-350°C	NO	35	34	2
F11C*	51 x 59 x 35 cm	35 x 41 x 7,5 cm	2	Volt ~ 230/50-60Hz	3,6	4x50-350°C	NO	35	34	2
F25	70 x 60 x 25 cm	52 x 52 x 11 cm	1	Volt ~ 230/50-60Hz	3,0	2x50-450°C	1x0-500°C	30	50 25	1 4
F50	70 x 60 x 50 cm	52 x 52 x 11 cm	2	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 16A	6,0	4x50-450°C	2x0-500°C	60	50 25	2 8
F4	93,5 x 90 x 33 cm	70 x 70 x 14 cm	1	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 16A	4,8	2x50-450°C	1x0-500°C	65	34	4 1 60 X 40 cm
F6	93,5 x 125 x 33 cm	70 x 105 x 14 cm	1	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 16A	7,2	2x50-450°C	1x0-500°C	80	34	6 2 60 X 40 cm
F44	93,5 x 90 x 60 cm	70 x 70 x 14 cm	2	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 32A	9,6	4x50-450°C	2x0-500°C	115	34	8 2 60 X 40 cm
F66	93,5 x 125 x 60 cm	70 x 105 x 14 cm	2	Volt ~ 3N/380/50-60Hz 32A	14,4	4x50-450°C	2x0-500°C	160	34	12 4 60 X 40 cm

 Teglia / Baking pan / Plat à four / Auflaufform / bandeja

*Modello senza vetro ne luce camera

- Controllo meccanico
- Frontale in acciaio
- Camera cottura in alluminato
- Cottura su pietra refrattaria
- Esterno verniciato
- Lampade illum. interna camera

- Mechanische Steuerung
- Stirnseite aus Stahl
- Backkammer aus aluminierter Stahl
- Backen auf Schamottstein
- Vorlackierte Außenseite
- Beleuchtung der Backkammer

- Mechanical control
- Front side on steel
- Aluminized baking room
- Baking on refractory stone
- Painted outer cover
- Baking room internal light

- Control mecánico
- Frontal en acero
- Cámara de cocción en chapa de aluminio
- Piedra refractaria
- Externo barnizado
- Lampara alogena al interior

- Contrôle mécanique
- Surface frontale en acier
- Chambre de cuisson en acier aluminé
- Cuisson sur pierre refractaire
- Externe vernissé
- Eclairage dans la chambre de cuisson



professional pizza ovens

*Designed, engineered,
produced in Italy with passion.*



Effeuno S.r.l. a socio unico

Via Mozart 43, 35011 Campodarsego (PD)

Tel. +39 049 5798415

P. IVA: 04216610289

info@effeuno.biz

www.effeuno.biz

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti.
EffeUno S.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche ed estetiche in qualsiasi momento.

*The specifications shown in this document are to be considered not binding.
EffeUno S.r.l. reserves the right to make technical and aesthetic changes at any moment.*

*Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes.
EffeUno S.r.l. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques et esthétiques à tout moment.*

*Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen.
Firma EffeUno S.r.l. behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische und ästhetische Änderungen vorzunehmen.*

*Las informaciones aquí contenidas deben considerarse no vinculante.
EffeUno S.r.l. se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas y estéticas en cualquier momento.*

