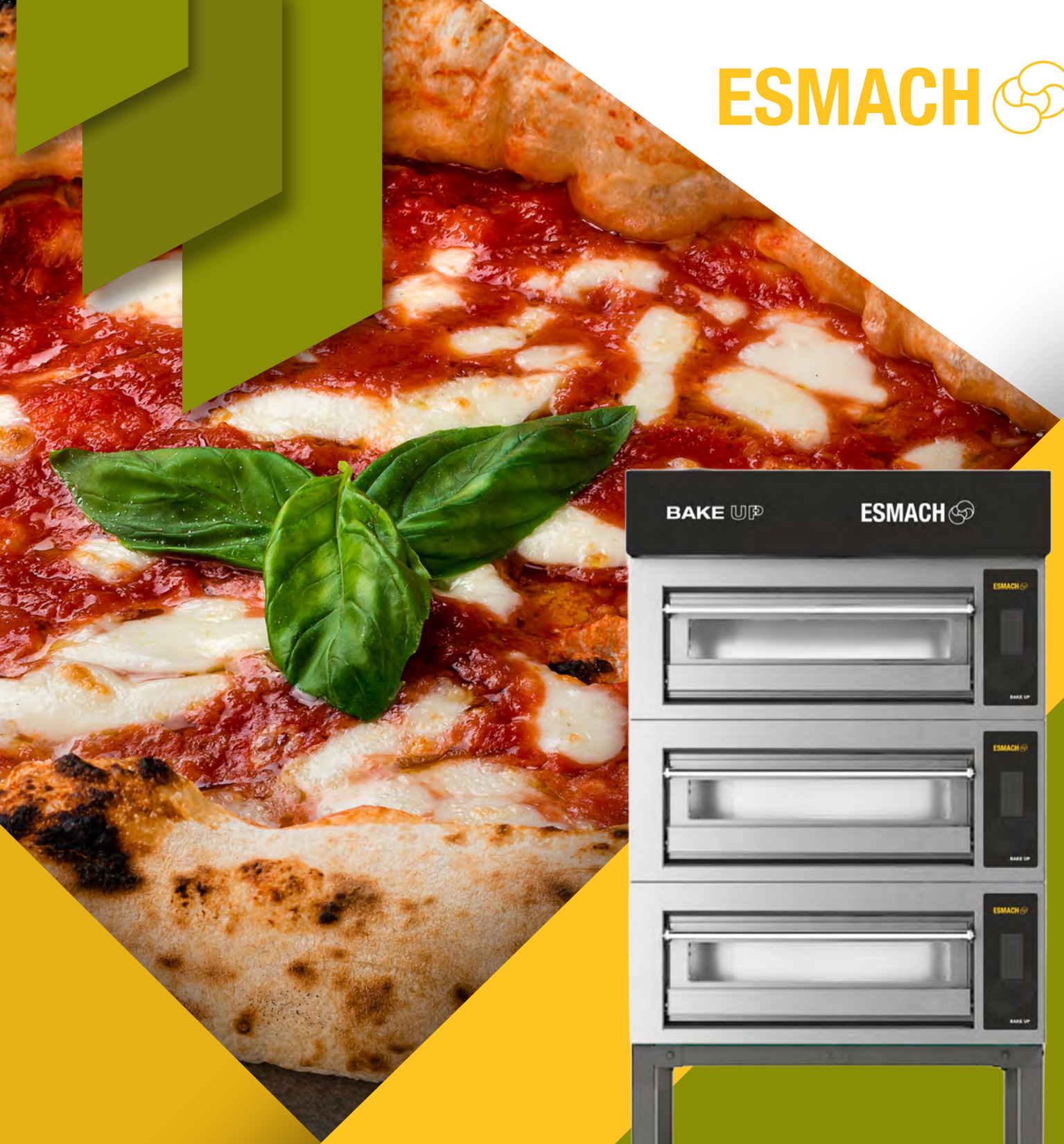


ESMACH 



**BAKE UP**

FORNO ELETTRICO PIZZA  
*ELECTRIC PIZZA OVEN*



# PREGI STRENGTHS

Forni da banco dalle dimensioni ridotte adatti per la cottura diretta su pietra o i in teglia.

Temperatura massima di utilizzo 400°C.

Frontale, porta e maniglia ergonomica in acciaio inox.

Vetro porta in materiale vetroceramico termo-resistente.

Camera in lamiera alluminata irradiante, isolamento ad alta tenuta termica in fibra ceramica e lana di roccia.

Piano cottura in refrattario spessore 14 mm o in lamiera bugnata (opzionale) per cottura in teglia.

Scarico diretto fumi.

Illuminazione interna con lampada alogena.

Sovrapponibile fino a tre unità per una produzione ottimizzata.

*Compact bench ovens suitable for direct baking on stone or in trays.*

*Maximum operating temperature 400°C.*

*Stainless steel front panel, door and handle.*

*Door glass made of pyroceram.*

*Chamber in irradiating aluminated plate, high thermal insulation in ceramic fiber and rock wool.*

*Baking surface made of refractory stone (14 mm) or in aluminated plate for trays (optional).*

*Direct smoke exhaust.*

*Internal lightning with halogen lamp.*

*Stackable up to three units to optimize production.*

# CARATTERISTICHE FEATURES

Versione da banco perfetto anche con una sola camera per risultati professionali e di massima qualità

*Perfect bench version even with a single chamber for professional and top quality results*





# PANNELLO COMANDI CONTROL PANEL

## PLUS



### COMANDI TOUCH SCREEN

Il pannello comandi TOUCH permette di selezionare tutti i parametri agendo direttamente sull'icona associata; offre le seguenti funzioni:

- accensione programmata;
- 2 timer cottura;
- programma pulizia con pirolisi;
- funzione ECO (ottimizza la potenza assorbita, mantenendo la temperatura in camera durante le pause);
- 10 programmi personalizzabili.

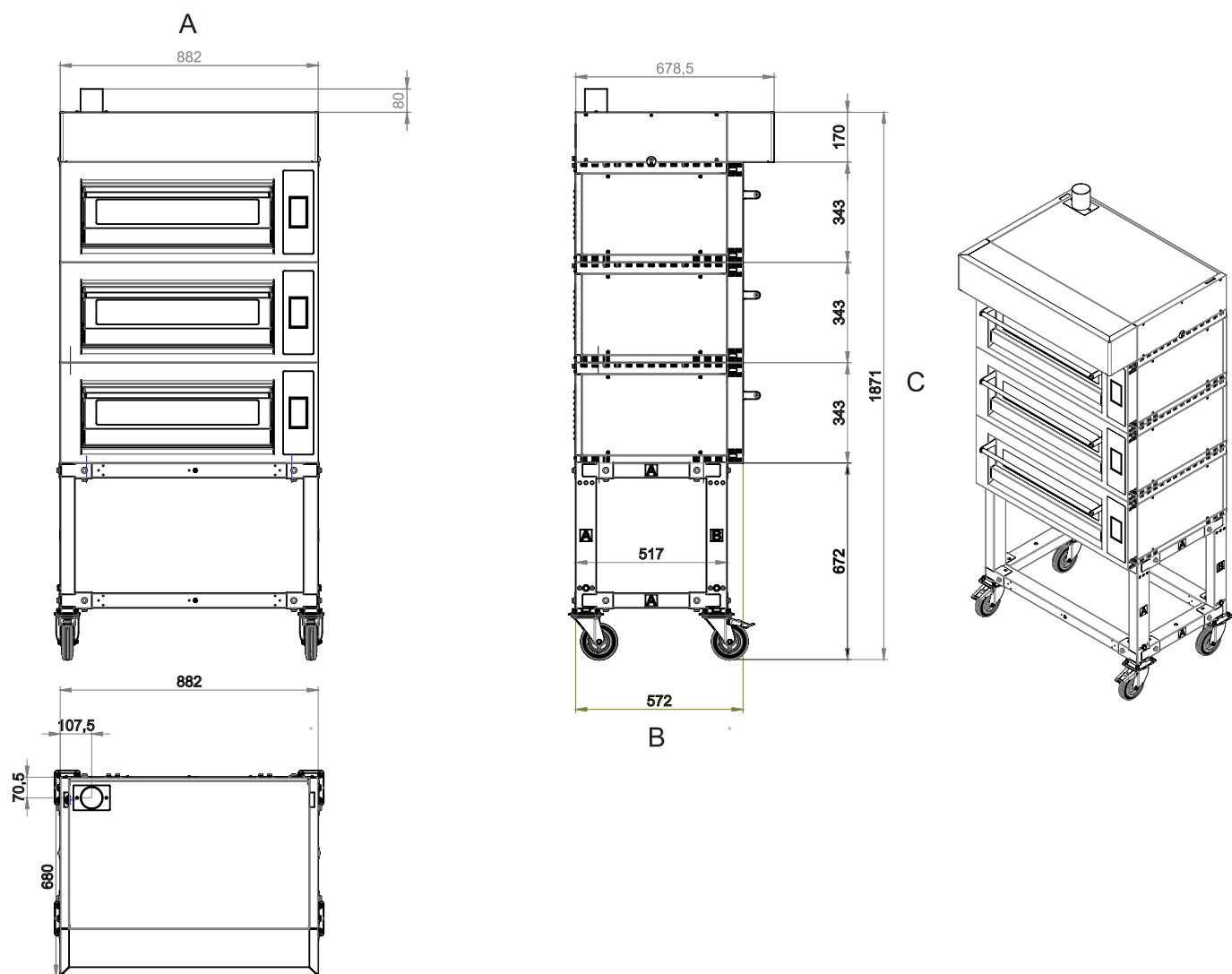
*The TOUCH control panel allows you to select all the parameters, it offers the following functions:*

- *programmed ignition twice a day;*
- *2 baking timers;*
- *program with pyrolysis;*
- *ECO function (which optimizes the absorbed power, maintaining the temperature in the chamber during pauses);*
- *10 customizable programs.*





# DIMENSIONI DIMENSIONS



## DIMENSIONE E PESO / SIZE-WEIGHT

## BAKE UP

|                                                       |      |                    |
|-------------------------------------------------------|------|--------------------|
| A                                                     | mm   | 882                |
| B                                                     | mm   | 572                |
| C                                                     | mm   | 1871               |
| Camera cottura/ <i>baking chamber LXPXH</i>           | mm   | 63X43X11,5         |
| Potenza installata <i>MAX / MAX Installed power</i>   | kw   | 3.5                |
| Potenza spirale e vasca/ <i>spiral and bowl power</i> | V Hz | 400 V 3NT 50/60 Hz |



**ESMACH** 

**Esmach Ali Group S.r.l.**  
Via Vittorio Veneto, 143  
Grisignano di Z. (VI) - Italy  
(+39) 0444 419777  
[www.esmach.com](http://www.esmach.com)

*Follow*

**@EsmachAli**



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence