

Forno Pizza VP2 EVOLUTION XL

Forno Pizza
VP2 EVOLUTION
XL



Stima
leader nel fast-food

STIMA.srl

Via Prato, 23 - 51031 Agliana (Pistoia) Italy - Tel. +39 0574751330 - Fax. +39 0574679176
P.IVA 01749930978 - C.F. 046445790488 | www.stimasrl.com - info@stimasrl.com

I dati e i testi riportati su questo depliant sono forniti a titolo indicativo e non impegnativi per la STIMA srl, la quale potrà apportare in qualunque momento modifiche ai modelli descritti.

Trasforma il tuo locale
in una pizzeria con soli 88 cm

CE Tecnologia Garanzia Qualita'



Trasforma il tuo locale
in una pizzeria

Ideale per Bar, Paninoteche,
Chioschi attrezzati.
E' in grado di sfornare fino a
4 pizze in 2 minuti.

tato di scheda elettronica computerizzata, permette di:

- Impostare i tempi di cottura, a tempo scaduto viene emesso un suono.
- Impostare la temperatura fino a 450 gradi.
- Visualizzare su display il numero delle pizze infornate.
- Visualizzare la temperatura presente nelle due camere.

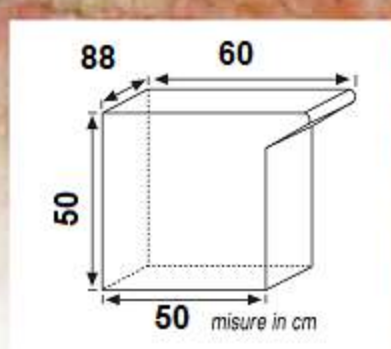


Forno Pizza VP2 EVOLUTION XL

Dotato di cappa
di aspirazione
con filtro a
carboni attivi

Dispone di 2 camere con pareti in
acciaio inox e piano in pietra refrattaria.

Grazie all'utilizzo di resistenze in
incoloy e all'emissione di raggi infrarossi
è in grado di cuocere fino a 4 pizze in
tempi molto rapidi e in modo uniforme.



Comoda griglia ideale
per bruschetta, toast e panini.
Opzionale.



Perchè Forno Pizza
VP2 Evolution ?

Pizza tradizionale
servita al tavolo.



Pizza rettangolare
da proporre a pezzi, ideale per le colazioni,
le merende e gli aperitivi.
Pizza da asporto al taglio o classica.



Cecina
la torta di ceci.



Bruschetta
e crostoni

CARATTERISTICHE TECNICHE MOD. - VP/2 XL			
Larghezza	88 cm	Tensione **	208-240V
Profondità	50+10cm	Temperatura	450°
Altezza	50 cm	Consumo stand by	kw 1,5
Peso	75 kg		
Dim. camera	66x42x9cm	Assorbimento massimo	kw 3,8

* A richiesta 380 V+N

Forno Pizza
VP2 EVOLUTION
XL

non è solo pizza

è anche un ottimo strumento
per servire patatine, crocchette, olive ascolane,
piadine, patate, verdure grigliate ed altre ottime
pietanze.