

FAST



Forno elettrico compatto a due camere per pizzeria e gastronomia
Compact electric oven with two chambers for pizza and gastronomy
Four électrique compact à deux chambres pour pizzeria et gastronomie
Kompakter Zweikammer-Elektrobackofen für Pizzeria und Gastronomie
Horno eléctrico compacto de dos cámaras para pizzería y gastronomía




ITALFORNI

FAST

La camera di cottura del forno elettrico FAST, piccolo e compatto, è in lamiera di acciaio alluminata con piano cottura in refrattario ed elementi riscaldanti elettrici ad altissime prestazioni.



FAST 50 + SF50

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

- 450°** 450°C DI TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA
 Maximum cooking temperature 450°C
 Température de cuisson maximum de 450°C
 450°C Höchstgartemperatur
 450°C de temperatura máxima de cocción
- ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO**
 Guaranteed thermal insulation
 Isolement thermique garanti
 Wärmedämmung garantiert
 Aislamiento térmico garantizado
- RESISTENZE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX**
 Stainless steel shielded resistors
 Résistances blindées en acier Inox
 Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl
 Resistencias blindadas de acero inoxidable
- 3 TEMPERATURE CONTROLLATE SEPARATAMENTE**
 3 temperatures controlled separately
 3 températures contrôlées séparément
 3 Temperaturen getrennt geregelt
 3 temperaturas controladas individualmente
- SPORTELLI FRONTALI CONTROBILANCIATI**
 Counter-balanced front doors
 Portes frontales contrebalancées
 Vorderen ausgewogenen Türen
 Puertas frontales compensadas

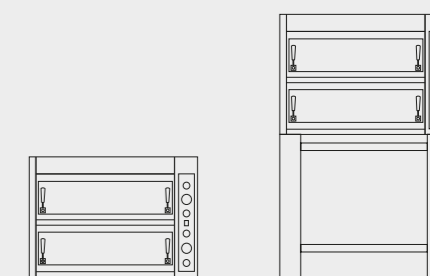
FAST 50

DIMENSIONI INTERNE
 Internal dimensions
 A/H 10 x L/W 50 x P/D 51 cm
 4 + 4 Pizze Ø 25 cm
 1 + 1 Pizze Ø 50 cm



FAST 50

DIMENSIONI E VARIANTI DIMENSIONS AND VARIATIONS



EN. The cooking chamber of the compact FAST oven is in aluminium coated steel plate with refractory baking floor and high performance electric heating elements.

DE. Die Backkammer des FAST Ofen, kompakter und klein, ist aus aluminierter Stahlblech mit Kochboden aus Schamottstein, mit elektrischer Heizelemente mit höchster Leistung.

FR. La chambre de cuisson du four électrique FAST, petit et compact, est en tôle d'acier aluminée avec plan de cuisson en matière réfractaire et éléments électriques chauffants à très hautes performances.

ES. La cámara de cocción del horno eléctrico compacto FAST es hecha en chapa de acero aluminizado con piso de cocción refractario y resistencias eléctricas con alto rendimiento.

| FAST | Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm) | | | Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm) | | | Peso Weight Kg | Alimentazione Supply V/Ph/Hz | Potenza Power | | Assorbimento Absorption Ampere | Temperatura Temperature °C | N° Pizze # Pizze | |
|----------------|---|-----|-----|---|-----|-----|----------------------|------------------------------------|------------------|-------------|--------------------------------------|----------------------------------|---------------------|------------|
| | A/H | L/W | P/D | A/H | L/W | P/D | | | Max kW/h | Med kW/h | | | Ø 25 cm | Ø 50 cm |
| FAST 50 | 10+10 | 50 | 51 | 53 | 78 | 63 | 60 | 400/3/50-60 | 6 | 3 | 9 | 0/450 | 4+4 | 1+1 |

| SUPPORTO - STAND | A/H | L/W | P/D | Kg |
|------------------|-----|------|------|----|
| SF50 | 88 | 78,5 | 60,5 | 20 |

WAICO
GROUP

ITALFORNI È UN BRAND DI WAICO GROUP

www.italforni.it

Sede operativa Italforni Via dell'Industria, 130 - Pesaro
61122 (PU) Italia - Phone +39 0721 481515 - info@italforni.it

WAICO srl - Sede legale Via Scotte, 1 - Isola Vicentina
36033 (VI) Italia - www.waicogroup.com

AD: Matteo Baraldi * Graphic: E+LEVA


ITALFORNI