



Pizza

- Forni pizza elettrici
- Electrical pizza ovens
- Fours à pizza électriques
- Elektro-Pizza-Öfen



Pizza

Forni pizza elettrici con piano di cottura in pietra lavica

Mod.

FP4E - FP4M
 FP6E - FP6M
 FP6E-REV - FP6M-REV
 FP9E - FP9M



CARATTERISTICHE

- Piano di cottura in pietra lavica (lastre spessore 20 mm)
- Cottura diretta al suolo o in teglia
- Termostato di regolazione della temperatura
- Regolazione indipendente della resistenze del cielo e della platea
- Resistenze corazzate nel cielo e nella platea
- Disponibile nella versione manuale (0° - 500°C) o elettronica (0° - 450°C, con possibilità di impostare l'accensione del forno nelle 24 ore successive)
- Sportello ergonomico a battente incernierato in basso

CHARACTERISTICS

- Lava rock oven bottom (slab thickness mm 20)
- Cooking with or without baking-pan
- Thermostat for temperature regulation
- Independent resistances regulation of the top and of the bed
- Armour-plated resistances in the top and in the bed
- Two versions : electromechanical (0° - 500°C) and electronic (0° - 450°C, with possibility to program the starting of the oven for the following 24 hours)
- Flap door with window

Mod.

2/FP4E - 2/FP4M
 2/FP6E - 2/FP6M
 2/FP6E-REV - 2/FP6M-REV
 2/FP9E - 2/FP9M



CARACTERISTIQUES

- Plan de cuisson en pierre lavique (épaisseur mm. 20)
- Cuisson directe sur la pierre lavique ou dans des plaques
- Thermostat de réglage température
- Réglage indépendant des résistances dans la partie supérieure (voûte) et dans celle inférieure (sole)
- Résistances cuirassées dans la partie supérieure et dans celle inférieure
- Disponible dans la version électro mécanique (0° - 500°C) ou électronique (0° - 450°C, avec la possibilité de fixer l'allumage du four dans les 24 heures successives)
- Porte d'enfournement abattante

MERKMALE

- Kammerboden aus Lavasteinplatten (Lavasteinplattendicke 20 mm.)
- Backen mit oder ohne Backblech möglich
- Thermostat zur Temperaturregulierung
- Unabhängige Regulierung für obere und untere Kammerheizungen
- Gussgekapselte Heizungen im Ober- und Untenteil
- Elektronische (0° - 450°C, Programmierbare Einschaltung des Ofens in der elektronischen Ausführung) oder elektromechanische (0° - 500°C) Ausführung
- Tür mit Fenster

Electrical pizza ovens with lava rock cooking base

Fours à pizza électriques avec plan de cuisson en pierre lavique

Elektro-Pizza-Öfen mit Kammerboden aus Lavasteinplatten

Mod.

3/FP6E - 3/FP6M

3/FP6E-REV - 3/FP6M-REV

3/FP9E - 3/FP9M



Pizza

Optionals



- Cella di lievitazione statica
- Proveing cell
- Chambre de levage statique
- Statischer Wärmeschrank für Hefeteig



- Camera di lievitazione e antine in acciaio
- Proveing chamber and doors made of steel
- Partie intérieure de la chambre de levage et portes en acier
- Kammer und Türen aus Stahl

Optionals



- Cavalletto in acciaio inox con ripiano intermedio
- Stainless steel stand with intermediate shelf
- Chevalet en acier inox avec rayon intermédiaire
- Gestell aus Edelstahl mit Zwischenregal



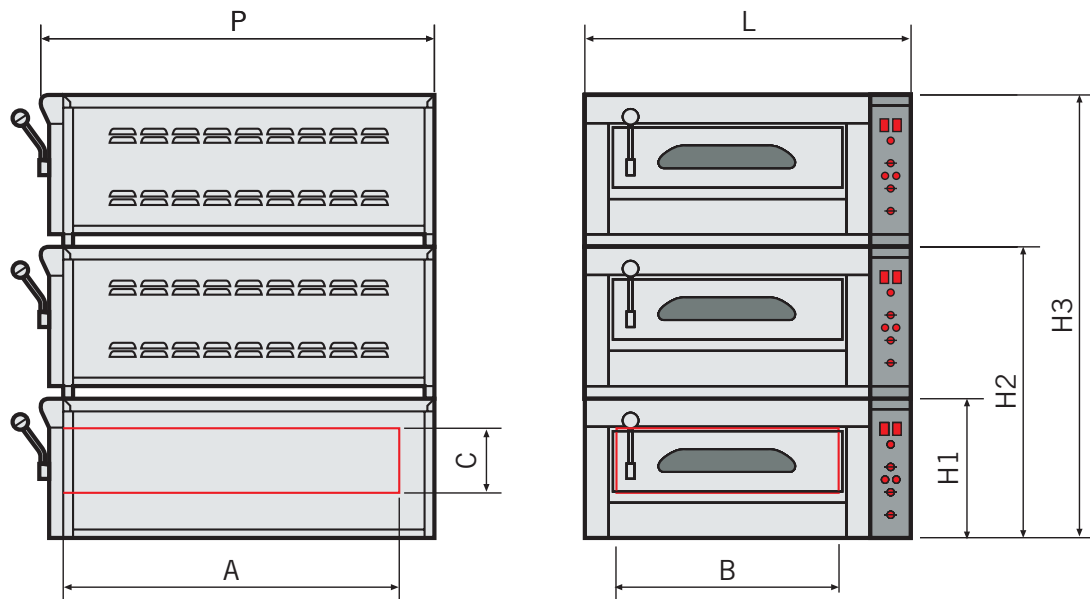
- Teglia in alluminio 600x400 mm
- Aluminium plate 600x400 mm
- Plat en aluminium 600x400 mm
- Aluminiumflachpfannen 600x400 mm



- Teglia alluminata 600x400 mm
- Aluminized plate 600x400 mm
- Plat aluminate 600x400 mm
- Alumierte Pfanne 600x400 mm

Pizza

TECHNICAL INFO

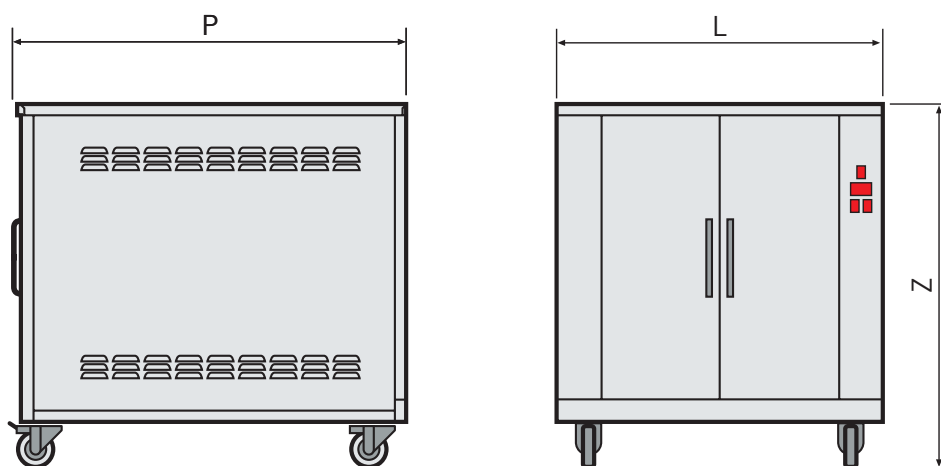


Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	N. Camere N. Chambers N. Chambres N. Kammern	Larghezza camera Chamber width Largeur chambre Kammerbreite	Altezza camera Chamber height Hauteur chambre Kammerhöhe	Profondità camera Chamber dept Profondeur chambre Kammertiefe	N. Pizze N. Pizzas N. Pizzas N. Pizzen	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung
	L	P	H 1		B	C	A			
FP4E - FP4M	925 mm	800 mm	400 mm	1	620 mm	145 mm	620 mm	4	230V 3- 400V 3N~	3,9 KW
FP6E - FP6M	925 mm	1100 mm	400 mm	1	620 mm	145 mm	920 mm	6	230V 3- 400V 3N~	7,2 KW
FP6E-REV - FP6M-REV	1225 mm	800 mm	400 mm	1	920 mm	145 mm	620 mm	6	230V 3- 400V 3N~	7,2 KW
FP9E - FP9M	1225 mm	1120 mm	400 mm	1	920 mm	145 mm	920 mm	9	230V 3- 400V 3N~	11,4 KW

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	N. Camere N. Chambers N. Chambres N. Kammern	Larghezza camera Chamber width Largeur chambre Kammerbreite	Altezza camera Chamber height Hauteur chambre Kammerhöhe	Profondità camera Chamber dept Profondeur chambre Kammertiefe	N. Pizze N. Pizzas N. Pizzas N. Pizzen	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung
	L	P	H 2		B	C	A			
2/FP4E - 2/FP4M	925 mm	800 mm	840 mm	2	620 mm	145 mm	620 mm	8	230V 3- 400V 3N~	7,8 KW
2/FP6E - 2/FP6M	925 mm	1100 mm	840 mm	2	620 mm	145 mm	920 mm	12	230V 3- 400V 3N~	14,4 KW
2/FP6E-REV - 2/FP6M-REV	1225 mm	800 mm	840 mm	2	920 mm	145 mm	620 mm	12	230V 3- 400V 3N~	14,4 KW
2/FP9E - 2/FP9M	1225 mm	1120 mm	840 mm	2	920 mm	145 mm	920 mm	18	230V 3- 400V 3N~	22,8 KW

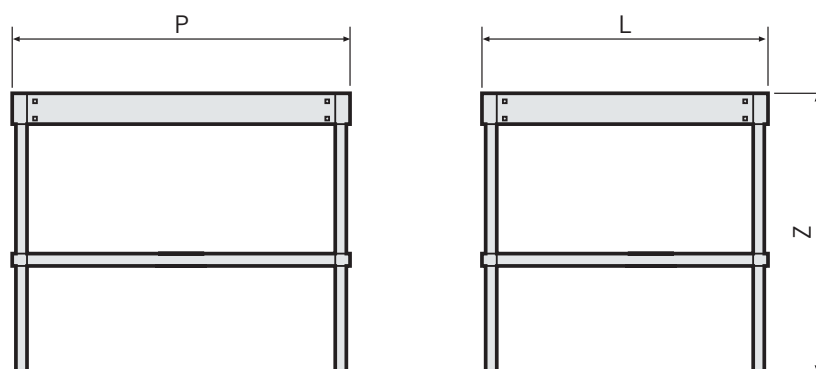
Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	N. Camere N. Chambers N. Chambres N. Kammern	Larghezza camera Chamber width Largeur chambre Kammerbreite	Altezza camera Chamber height Hauteur chambre Kammerhöhe	Profondità camera Chamber dept Profondeur chambre Kammertiefe	N. Pizze N. Pizzas N. Pizzas N. Pizzen	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung
	L	P	H 3		B	C	A			
3/FP6E - 3/FP6M	925 mm	1100 mm	1280 mm	3	620 mm	145 mm	920 mm	18	230V 3- 400V 3N~	21,6 KW
3/FP6E-REV - 3/FP6M-REV	1225 mm	800 mm	1280 mm	3	920 mm	145 mm	620 mm	18	230V 3- 400V 3N~	21,6 KW
3/FP9E - 3/FP9M	1225 mm	1120 mm	1280 mm	3	920 mm	145 mm	920 mm	27	230V 3- 400V 3N~	34,2 KW

Cella di lievitazione statica – Proveing cell – Chambre de levage statique – Statischer Wäreschrank für Hefeteig



Cella	Larghezza	Profondità	Altezza	N. Ripiani	Tensione	Potenza
Proveing cell	Width	Depth	Height	N. Shelves	Voltage	Power
Chambre de lavage	Largeur	Profondeur	Hauteur	N. Rayons	Tension	Puissance
Wäreschrank	Breite	Tiefe	Höhe	N. Regale	Spannung	Leistung
	L	P	Z			
CL4	925 mm	800 mm	1100 mm	7	230 V	1,4 KW
CL6	925 mm	1100 mm	1100 mm	7	230 V	2 KW

Cavalletto per – Stand for – Chevalet pour – Untergestell für



Cavalletto	Larghezza	Profondità	Altezza
Stand	Width	Depth	Height
Chevalet	Largeur	Profondeur	Hauteur
Untergestell	Breite	Tiefe	Höhe
	L	P	Z
FP4	925 mm	800 mm	1100 mm
FP6	925 mm	1100 mm	1100 mm
FP6-REV	1225 mm	800 mm	1100 mm
2/FP4	925 mm	800 mm	1100 mm
2/FP6	925 mm	1100 mm	1100 mm
2/FP6-REV	1225 mm	800 mm	1100 mm
3/FP6	925 mm	1100 mm	660 mm
3/FP6-REV	1225 mm	800 mm	660 mm
FP9	1225 mm	1120 mm	1100 mm
2/FP9	1225 mm	1120 mm	1100 mm
3/FP9	1225 mm	1120 mm	660 mm



CB srl
Via Vienna, 41
24040 Bottanuco
(Bergamo) Italy

▪ **Phone**
+39.035.499491
Fax
+39.035.907545

▪ www.cb-italy.com
info@cb-italy.com

Made in Italy



Le fotografie rappresentate contengono optional.
Pictures with accessories.
Les photos représentées sont avec des options.
Photos mit Zubehören.

La ditta CB si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle sue apparecchiature.
CB reserves the right to change its equipment in order to improve it.
Document non contractuel. La CB pratique une politique d'amélioration permanente et se réserve le droit de
modifier ses appareils sans notification préalable.
Änderungen für Verbesserungen vorbehalten.