

forno elettrico per pizza

KING modulare elettronico



electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



THE ONLY OVEN
IN THE WORLD
THAT BAKES WITH
THE INNOVATIVE

**IWOS™
SYSTEM**

**Italian
Wood
Oven
Substitute**

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

alimentazione
power supply
alimentación
voltage

temperatura di lavoro
working thermostat
température de travail
temperatura de trabajo

misure interne camera
chamber internal dimensions
dimensions intérieures de la chambre
medidas internas cámara de cocción

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

peso netto
net weight
poids net
peso neto

assorbimento forno
oven absorption
absorption four
absorción del horno

assorbimento cella
cell absorption
absorption chambre de lévitation
absorción de la célula

cappa potenza max
max. hood power
puissance max. hotte
potencia max capote

portata aria
air capacity
débit d'air
flujo de aire

cappa misure esterne
hood external dimensions
dimensions extérieures hotte
medidas externas capote

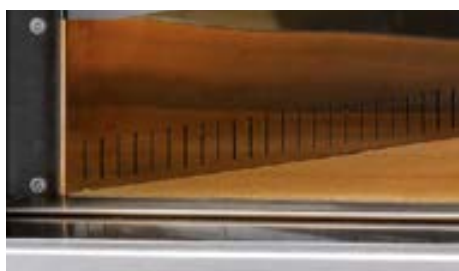
dimensioni cella / piedistallo
dimensions cell/stand
dimensions chambre de lévitation/support
dimensiones célula / soporte

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

	Volt	°C	mm $\frac{A}{B}$	mm $\frac{A}{B}$	kg	kW	kW	kW	mc/h	mm $\frac{A}{B}$	mm $\frac{A}{B}$	mm $\frac{A}{B}$
KING 4 KING 4 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 700 C 155	A 1176 B 1225 C 379	130 148	5,6	1,1	0,15	450	A 1176 B 1431 C 341	A 1176 B 1092 C 1016	A 1300 B 1240 C 448
KING 6G KING 6G TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 700 C 155	A 1526 B 1225 C 379	173 198	8,0	1,8	0,15	450	A 1526 B 1431 C 341	A 1526 B 1092 C 1016	A 1650 B 1240 C 448
KING 9 KING 9 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 1050 C 155	A 1526 B 1561 C 379	216 251	12,0	1,8	0,15	450	A 1526 B 1770 C 341	A 1526 B 1428 C 1016	A 1650 B 1590 C 448

ATTENZIONE: tutte le misure esterne, sono comprensive di ingombro di pressacavo e cavo alimentazione
ATTENTION: all external dimensions include the space of cable-connector and supply cable
ATTENTION: toutes les mesures externes incluent l'encombrement du presse-câbles et câbles d'alimentation
ADVERTENCIA: todas las medidas externas incluyen el estorbo de pasacable y cable de alimentación

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



Grazie alla tecnologia dei relais statici utilizzati, abbinati ad un software appositamente studiato, è possibile personalizzare la cottura con la massima versatilità e facilità d'uso, distribuendo in misura proporzionale gli assorbimenti energetici in funzione del carico di lavoro previsto. Ciò si traduce nel doppio vantaggio di un calore perfettamente distribuito da una parte e di un notevole risparmio energetico dall'altra.

Questa serie di forni, viene realizzata in moduli singoli da 4, 6 e 9 pizze. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, abbinati ad una guarnizione per alte temperature applicata sul frontale determinano una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Il forno è dotato di termostato di sicurezza elettromeccanico posto sul retro. Tale apparecchiatura interviene se in seguito ad una eventuale anomalia dell'elettronica di gestione, le temperature interne camera dovessero elevarsi al di sopra dei 470°C. Il forno è dotato di valvola per la chiusura totale o parziale dello scarico fumi. La pannellatura esterna viene realizzata completamente in acciaio inox. I forni sono dotati di illuminazione interna comandabile tramite pulsante posto sul pannello elettronico di comando. Elettronica di controllo delle più sofisticate con quadro comandi suddiviso in quadranti che facilmente identificano le funzioni su cui si vuole intervenire.

Thanks to the technology of the used static relays, together with an explicitly studied software installed on a microchip of the electronic board, it is possible to customize the baking with most versatility and easiness in use, distributing proportionally the energy absorptions for the expected workload. The power regulation top/bottom by the electronic control allows a gradual attainment of the requested temperature and most of all a distribution in percentage terms between area and area of the heat power used and/or necessary. This means a double advantage of a perfectly distributed heat and a big energy saving.

This oven line is made of single modules for 4, 6, 9 pizzas. The use of special materials with high insulation capacity, the result of the experience of many years in the field of professional pizzerias, together with a gasket against high temperatures on the front of the door, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions. The oven is equipped with electro-mechanic security thermostat placed on the back. This equipment operates if the inner temperature of the chamber should get over 470°C because of a possible anomaly of the electronics. The oven has a valve for the total or partial fastening of the smoke discharge. The external panel is made of stainless steel. The ovens are equipped with internal lighting operated by a push button on the control panel. One of the most sophisticated electronic control system with a control panel, which is divided in quadrants, easily identifying the function to be used.

Grâce à la technologie des relais statiques utilisés, avec un logiciel étudié exprès, il est possible de personnaliser la cuisson avec la plus grande versatilité et facilité d'utilisation, en distribuant proportionnellement les absorptions énergétiques par rapport au travail prévu. Le résultat a un double avantage, la chaleur parfaitement distribuée d'un côté, et de l'autre une grande économie énergétique.

Cette ligne de fours est réalisée en modules simples de 4, 6 et 9 pizzas. L'utilisation de matériaux spéciaux avec un haut niveau d'isolation, fruit d'une expérience qui dure depuis plusieurs années dans le domaine de la pizzeria professionnelle, avec en plus un joint pour hautes températures placée sur le front du four, déterminent une efficacité thermique optimale et une consommation énergétique minimale.

Le four dispose d'un thermostat de sécurité électromécanique placé sur le dos. Cet appareil intervient si, à cause de quelque anomalie sur l'électronique de gestion, les températures intérieures de la chambre augmentent à plus de 470°C. Le four dispose d'un clapet pour la fermeture totale ou partielle du soupierail des vapeurs. Les panneaux extérieurs sont réalisés complètement en acier inox. Les fours disposent d'un éclairage intérieur qui peut être contrôlé à l'aide d'un bouton placé sur le panneau de contrôle. Le système électronique de contrôle est un des plus avancés avec un panneau de commande divisé en cadrans qui identifient facilement les fonctions sur lesquelles on veut intervenir.

Gracias a la tecnología de relés estáticos utilizados, en combinación con un software especialmente diseñado, se puede personalizar la cocción con la máxima versatilidad y facilidad de uso, distribuyendo en proporción la energía absorbida en función de la carga de trabajo esperada. Esto da lugar a la doble ventaja de una perfecta distribución de calor en un lado y del otro un ahorros de energía significativo.

Esta serie de hornos está hecha de módulos individuales de 4, 6 y 9 pizzas. El uso de materiales especiales con alto poder aislante, resultado de muchos años de experiencia en el campo de pizzerías profesional, combinado con una junta para altas temperaturas aplicada en la parte frontal, lleva a una alta eficiencia térmica y por lo tanto menor consumo. El horno está equipado con termostato electromecánico en la parte posterior. Este dispositivo se pone en funcion si después de una posible anomalía de gestión electrónica, la temperatura interna de la cámara se eleva por encima de 470 ° C. El horno está equipado con una válvula de cierre total o parcial que si conectada a l'exterior permite la evacuación de los vapores de cocción. Los paneles exteriores están hechos totalmente de acero inoxidable. Los hornos están equipados con iluminación interna controlada a través de un botón colocado en el panel de control electrónico. Electronica de control entre las más sofisticadas, con un panel de control dividido en cuadrantes que identifican fácilmente las funciones en el las que se desea intervenir.



forno elettrico per pizza

KING modulare elettronico

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



1 modulo
1 module
1 modules
1 módulo



2 moduli
2 modules
2 modules
2 módulos



carrello in acciaio inox con ruote
trolley in stainless steel with wheels
chariot en acier inox avec roues
carro de acero inoxidable con ruedas



CE

forno elettrico per pizza KING modulare elettronico

electric pizza oven
four électrique à pizza
horno para pizzería



cappa disponibile per tutti i modelli KING
hood available for all models KING
hotte disponible pour tous les modèles KING
capote disponible para todos los modelos KING

cella di lievitazione disponibile per tutti i modelli KING
leavening cell available for all models KING
chambre de lévitation disponible pour tous les modèles KING
célula de levadura para todos los modelos KING

