



Industria 4.0

AETNA forno pizza pizza oven

Nuovo forno pizza per i perfezionisti del settore
Controllo elettronico touch facile e intuitivo con:

- Controllo separato temperatura resistenze superiori e inferiori
- Impostazione pre-riscaldamento giornaliero e settimanale
- Apertura sfciato aria elettronico
- Programmabile in base al tipo di pizza
- Possibilità di selezione servizio ECO che alterna il funzionamento cielo e platea per abbassare la potenza di picco assorbita
- Controllo separato temperatura resistenze superiori e inferiori oppure con una sola sonda in camera e percentuale di potenza cielo e platea
- Porta senza viti e con nuovo sistema di chiusura a molla
- Distribuzione del calore sul refrattario perfettamente uniforme
- Cuoce in 3.5 minuti 6 pizze senza calare di prestazione dopo 3 infornate

Versioni disponibili:

- 1 o 2 camere
- con o senza cappa
- con o senza lievitatore

Opzioni:

- Controllo remoto WiFi
- Cappa forno con aspirazione potenziata e luci a Led
- Lievitatore con ruote
- Supporto pala

New top-of-the-range pizza oven

Easy and intuitive touch electronic control with:

- *Separate temperature control for upper and lower heating elements*
- *Daily and weekly pre-heating setting*
- *Electronic air vent opening*
- *Programmable according to the type of pizza*
- *ECO program alternates top and bottom heater operation to lower the peak absorbed power*
- *Separate control of upper and lower heating element temperature or with a single probe in the chamber and percentage of top and bottom power*
- *Door without visible screws and closing with powerful spring system*
- *Perfect even and uniform heat distribution of the bottom stone*
- *It cooks 6 pizzas in 3.5 minutes without losing performance after 3 batches*

Available versions:

- *1 or 2 backing chambers*
- *with or without leavening cabinet*

Optional:

- *WiFi remote control*
- *Fume hood powerful with Led lights*
- *Leavening cabinet with wheels*
- *Pizza peel hanger*



AETNA 105X70

con cappa aspirante e lievitatore opzionali
with fume hood and leavening cabinet optional



AETNA 105X70 2C

con cappa aspirante e lievitatore opzionali
with fume hood and leavening cabinet optional



Piano di cottura in pietra refrattaria
Refractory brick deck



Cappa con aspirazione potenziata e luci a led
Fume hood powerful with led lights



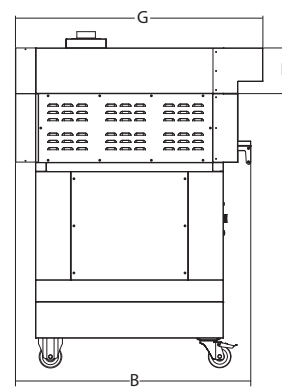
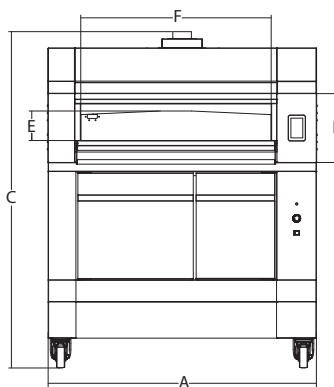
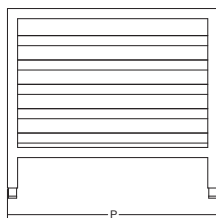
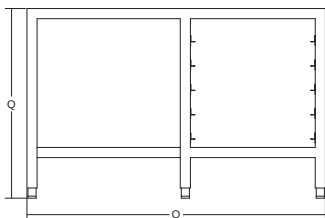
Comandi touch
Touch controls



Spazioso lievitarore opzionale
Optional spacious leavening cabinet



	O	P	Q
	mm	mm	mm
Ætna 85x70	1270	1037	1135
Ætna 85x70 2C	1270	1037	935
Ætna 105x70	1480	1037	1135
Ætna 105x70 2C	1480	1037	935



	watt	3ph+N	°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Ætna 85x70	9.270	3ph+N	450	850x700 h.165	1280	1300	1857	380	165	850	1366	252			
Ætna 85x70 2C	9.270 (x2)	3ph+N	450	850x700 h.165 (x2)	1280	1300	2036	380	165	850	1366	252			
Ætna 105x70	11.400	3ph+N	450	1050x700 h.165	1480	1300	1857	380	165	1050	1366	252			
Ætna 105x70 2C	11.400 (x2)	3ph+N	450	1050x700 h.165 (x2)	1480	1300	2036	380	165	1050	1366	252			