

# euroChef



RISTORAZIONE DI QUALITÀ CON  
QUALITY COOKING WITH



## Mod. MP4

Forno doppio - 2 pizze  
Double oven - 2 pizzas  
Four double - 2 pizzas  
Horno doble - 2 pizzas  
Doppleofen - 2 pizzen

CON PARZIALIZZAZIONE ELETTRONICA DELLE RESISTENZE.  
WITH GRADUATED ELECTRONIC CONTROL OF THE HEATING ELEMENTS.  
AVEC DÉCOUPAGE ÉLECTRONIQUE DES RÉSTANCES.  
CON PARCIALIZACIÓN ELECTRÓNICA DE LAS RESISTENCIAS.  
MIT ELEKTRONISCHEN PARTALISIERUNG DER HEIZELEMENTE.

BAR

PUB

PIZZERIE

CHIOSCHI

ROSTICCERIE

FAST FOOD

FIERE  
SAGRE

CENTRI  
COMMERCIALI

STABILIMENTI  
BALNEARI

STAZIONI DI  
SERVIZIO

**Anche pizza fresca...  
e non solo pizza!**

PIZZACHEF è un forno professionale di minimo ingombro che cuoce in modo ottimale qualunque tipo di pizza, fresca o surgelata.

**E non fa solo pizze!**

La camera di cottura raggiunge i 395° C ed è riscaldata sia sopra che sulla base in pietra refrattaria. L'elettronica digitale effettua una regolazione automatica della temperatura della piastra in refrattario, così da ottenere sempre una base della pizza croccante e non bruciata.

PIZZACHEF è disponibile in versione doppia, con cappa d'aspirazione incorporata ed in versione singola con o senza cappa.

Con le comode portine in vetro puoi controllare in ogni istante la cottura. Ed i vetri non scottano!

**Also fresh pizza ....  
and much, much more!**

PIZZACHEF is a compact professional oven that cooks any type of fresh or frozen pizza to perfection.

**And not just pizzas!**

The oven reaches a temperature of 395° C, with heating both at the top and in the refractory stone base. The digital electronics automatically adjust the temperature of the stone to ensure that the pizza base is crispy every time, and never burnt.

PIZZACHEF is available in double version with built-in extractor hood, or single version, with or without the hood.

You can keep a constant eye on the cooking process through the handy glass doors.

And the glass is never too hot to touch!

**Même pizza fraîche...  
mais pas seulement !**

PIZZACHEF est un four professionnel de dimensions minimales qui garantit la cuisson optimale de toutes les pizzas, fraîches ou surgelées.

**Et il ne se limite pas aux pizzas !**

La chambre de cuisson atteint 395° C et elle chauffée par le haut et par la base en pierre réfractaire. Le système électronique numérique assure un réglage automatique de la température de la plaque en pierre réfractaire, permettant ainsi d'obtenir des pizzas croquante à souhait et jamais brûlées.

PIZZACHEF est disponible en version double avec hotte d'aspiration intégrée, et en version simple avec ou sans hotte.

Les portes en verre ultra pratiques permettent de contrôler à tout moment la cuisson. Et le verre ne brûle pas !

**También pizza fresca ...  
¡y no sólo pizza!**

PIZZACHEF es un horno profesional de dimensiones mínimas que cocina de manera excelente cualquier tipo de pizza, fresca o congelada.

**¡Y no sólo hace pizzas!**

La cámara de cocción alcanza 395° C y se calienta tanto en la parte superior como en la base de piedra refractaria. La electrónica digital efectúa una regulación automática de la temperatura de la placa refractaria, para obtener siempre una base de la pizza crujiente y sin quemar.

PIZZACHEF está disponible en versión doble, con campana de aspiración incorporada, y en versión simple, con o sin campana. Gracias a las cómodas puertas de cristal, puedes controlar la cocción en cada momento.

¡Y los cristales no queman!

**Auch frische Pizza ...  
und nicht nur!**

Der professionelle Backofen PIZZACHEF mit minimalem Raumbedarf bäckt jede frische und tiefgekühlte Pizza stets perfekt.

**Und nicht nur Pizza!**

Dank Oberhitze wie auch Unterhitze auf Schamotte-Steinboden erreicht die Temperatur in der Backkammer 395° C. Die Digitalelektronik regelt automatisch die Temperatur des Schamotte-Steinbodens, damit jede Pizza unten richtig knusprig und nicht verbrannt wird.

PIZZACHEF gibt es in der Zweikammer-Ausführung mit eingebauter Abzugshaube und in der Einkammer-Ausführung mit oder ohne Abzugshaube.

Mit den bequemen Glasklappen haben Sie den Backvorgang stets im Auge. Keine heißen Glasscheiben!

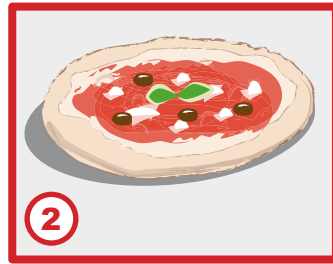
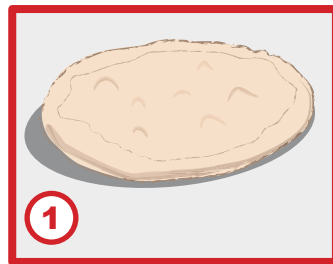


**Mod. FP2**

- Forno doppio - 4 pizze
- Double oven - 4 pizzas
- Four double - 4 pizzas
- Horno doble - 4 pizzas
- Doppleofen - 4 pizzen

**Mod. MP5**

- Forno singolo - 1 pizza
- Single oven - 1 pizza
- Four simple - 1 pizza
- Horno único - 1 pizza
- Einzelofen - 1 pizza



**PIZZA IN 2 MINUTI!**

Prova la base surgelata condita al momento con prodotti freschi. Il risultato è stupefacente!

**PIZZA IN 2 MINUTES!**

Try the frozen base spread with fresh products just before cooking. The result is fantastic!

**PIZZA EN 2 MINUTES!**

Essayez la base surgelée à garnir sur le moment avec des produits frais. Le résultat est impressionnant!

**¡PIZZA EN 2 MINUTOS!**

Prueba la base congelada que es posible preparar y aderezar con productos frescos en el momento de cocerla. ¡El resultado es sorprendente!

**PIZZA IN 2 MINUTEN!**

Probieren Sie den Tiefkühlteig aus, belegen Sie ihn mit frischen Produkten nach Ihrer Wahl. Sie werden begeistert sein!

	Mod. MP4	Mod. FP2	Mod. MP5
Tensione alimentazione - Voltage - Tension d'alimentation Tensión d'alimentación - Stromversorgung	220/240 V 50/60 Hz (380/400 V 50/60 Hz)	380/400 V 50/60 Hz	220/240 V 50/60 Hz
Potenza max assorbita - Total connected load - Puissance totale connectée Potencia el. Total - Gasamt Anschlusswert	3,3 Kw (4,1 Kw)	4,9 Kw (6Kw)	2,1 Kw
Dimensioni esterne - External dimensions - Dimensions extérieures Dimensiones externas - Aussenmasse	65 cm 53 cm	65 cm 89 cm	46 cm 53 cm
Dimensioni interne - Internal dimensions - Dimensions intérieures Dimensiones internas - Innenabmessungen	10 cm 39 cm	10 cm 75 cm	10 cm 39 cm
Peso - Weight - Poids Peso - Gewicht	58 Kg	84 Kg	37 Kg



Eurochef srl - Viale delle Nazioni 101 - 41122 Modena - Italy  
Tel. +39059315146 - Fax +390593160787  
www.eurochef.eu eurochef@eurochef.eu