

<b>Temperatura d'esercizio</b> Working temperature - Arbeitstemperatur Température de travail - Temperatura de trabajo	°C	450 max								
<b>Alimentazione</b> Power supply - Spannung - Alimentation - Alimentación	Volt	400 3 Ph 50 Hz								
<b>Potenza assorbita</b> Absorbed power - Leistungsaufnahme Puissance absorbée - Potencia absorbida	kW	5,60	9,30	9,60	12,90	11,20	18,60	19,20	25,80	12,90
<b>Dimensioni esterne</b> External sizes - Außenabmessungen Dim. extérieures - Dim. externas	l x p x h cm	95x89x39	95x124x39	130x89x39	130x124x39	95x89x68	95x124x68	130x89x68	130x124x68	165x106x42
<b>Dimensioni interne</b> Internal sizes - Innenabmessungen Dim. intérieures - Dim. internas	l x p x h cm	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15	132x85x16
<b>Dimensioni imballo</b> Packing sizes - Verpackung Abmessungen Dim. emballage - Dim. embalaje	l x p x h cm	96x92x50	96x127x50	131x92x50	131x127x50	96x92x79	96x127x79	131x92x79	131x127x79	170x110x55
<b>Volume</b> Volume - Volumen - Volume - Volumen	m³	0,44	0,61	0,60	0,83	0,62	0,96	0,95	1,31	1,03
<b>Peso netto</b> Net weight - Netto Gewicht - Poids net - Peso neto	kg	88	115	127	158	135	195	236	260	250
<b>Peso lordo</b> Gross weight - Brutto Gewicht - Poids brut - Peso bruto	kg	104	133	140	178	170	225	258	285	275

I dati tecnici sono indicativi. Il produttore si riserva di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. - The technical data are indicative. The manufacturer may change the product without notice. - Die technischen Angabe sind unverbindlich. Alle technischen Änderungen unter Vorbehalt. - Les données techniques sont indicatives. Le producteur se réserve d'apporter des modifications sans préavis. - Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

## Prime

I forni Prime hanno facciata e porta in acciaio inox. Forni a controllo meccanico, con pietre refrattarie da 14 mm sul piano cottura, termometro digitale, interruttore generale, luce camera e porta con vetro. Dimensioni esterne contenute, camera con multipli di 35 cm. Zona circostante al forno sempre fresca, grazie alla cura particolare dell'isolamento a mezzo di strati aggiuntivi di lana di roccia. Resistenze corazzate superiori in acciaio, posizionate a scalare (tranne i modelli 4 e 8), per un minor calo della temperatura nella zona adiacente all'apertura. Su richiesta alcuni modelli possono essere prodotti monofase.

Prime ovens have a stainless steel front and stainless steel doors. The ovens have a mechanical control panel, with 14 mm refractory bricks on the bottom, digital thermometer, main switch, inner light and door with glass. Compact external dimensions, 35 cm multiple chamber. The oven surrounding area is always cool, thanks to the special additional fibreglass insulating layers. Top stainless steel armoured heating element in a decreasing (except for Mod. 4 and 8) position enable the area close to the door to better keep the heat. Upon request, some ovens can be made in single-phase.

Die Prime Öfen haben Vorderseite und Türen aus Edelstahl. Mechanische Steuerung, 14 mm Schamottsteine auf dem Boden, digital Thermometer und Hauptschalter, Kammerlicht und Tür mit Glas. Diese Öfen haben beschränkte Außenabmessungen und 35 cm vielfache Kammer. Der umliegende Bereich des Ofens ist immer kühl, dank der besonderen Vorsorge mit zusätzlicher Gesteinsfaserisolierung. Durch die neue Positionierung der oberen gussgekapselten Heizungen (außer Mod. 4 und 8) wird ein geringer Temperaturrückgang im umliegenden Öffnungsbereich gewährleistet. Nach Anfrage sind einige Öfen auch einphasig erhältlich.

Les fours Prime ont la façade et les portes en acier inox. Fours à contrôle mécanique, avec les briques réfractaires de 14 mm sur la sole, thermomètre digitale et interrupteur général, lumière dans la chambre et porte avec verre. Dimensions externes contenues, chambres multiples de 35 cm. Zone autour du four fraîche, grâce à une bonne isolation par couches en laine de roche. Bon maintien de la température à l'intérieur de la chambre grâce à la particulière position des résistances sous la voûte en position à scalaire (excepté Mod. 4 et 8). Sur demande quelques modèles de fours peuvent être produits en monophasés.

Los hornos Prime tienen el frontal y la puertas de acero inoxidable. Hornos a control mecánico, con ladrillos refractarios de 14 mm en la superficie de cocción, termómetro digital, interruptor general, luz cámara y puerta con vidrio. Dimensiones exteriores contenidas, cámara con múltiplos de 35 cm. La zona alrededor del horno siempre está fresca, gracias al aislamiento a medio de capas adicionales de lana mineral vaporizada. Resistencias acorazadas superiores situadas a escalar (excepto Mod. 4 et 8), para una minor pérdida de la temperatura en la zona cerca de la apertura. Sobre pedido algunos modelos de los hornos pueden ser producidos en monofásicos.

## Prime Plus

Alla famiglia dei forni Prime appartiene il modello Prime Plus, ideale per la cottura in teglia da 60x40 cm e non solo di pizze; capacità 4 teglie, attorno alle quali, per le dimensioni interne 132x85x16 H cm, resta lo spazio sufficiente per una cottura ottimale; due porte frontali e facciata in acciaio.

Model Prime Plus belongs to this line of ovens; it is ideal to bake in 60x40 cm baking tins and not only pizza; with 4 tins capacity thanks to the internal dimensions 132x85x16 H there is enough space for an excellent baking. The oven has two frontal doors and stainless steel front side.

Zu der Prime Familie gehört das Prime Plus Modell, ideal für 60x40 cm Bleche, und nicht nur für Pizza geeignet. Dank der Innenabmessungen von 132x85x16 cm gibt es um die Bleche herum (4 pro Kammer) genug Platz um ein optimales Backen zu erlangen. Er besteht aus einer Kammer mit 2 Türen aus Edelstahl und einer Edelstahlvorderseite.

La ligne des fours Prime comprend le modèle Prime Plus, idéal pour la cuisson en plateau 60x40 cm, et non seulement de pizzas; capacité 4 plateaux, autour desquels, pour les dimensions internes, 132x85x16 H cm, l'espace restant permet une cuisson optimale; deux portes frontales et façade en acier inox.

La línea de hornos Prime comprende el modelo Prime Plus, ideal para la cocción en bandejas 60x40 cm y no solo de pizzas; capacidad de 4 bandejas; las dimensiones internas 132x85x16 H cm permiten de tener al rededor de las bandejas un espacio suficiente para una cocción optimal; dos puertas frontales y frontal en acero inox.



# Forni Elettrici Prime • Prime Plus

**Prime • Prime Plus**  
electric ovens

Prime • Prime Plus  
elektrische Öfen

**Fours électriques**  
**Prime • Prime Plus**

Hornos eléctricos  
Prime • Prime Plus



Prime 8



Prime Plus



Prime 6L



**PizzaGroup**