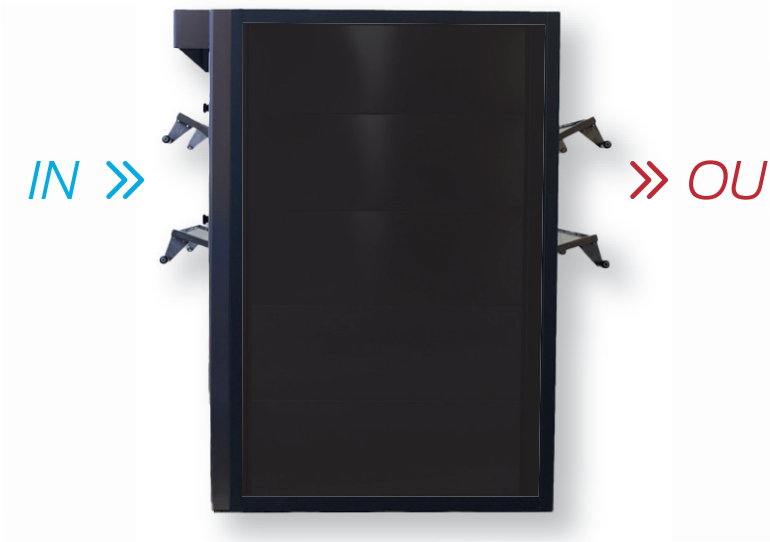


Pass

IT Forni monostruttura a 2 oppure 3 camere di cottura **passanti**.
L'infornata avviene in laboratorio, la sfornata nel locale vendita tramite la doppia apertura della camera di cottura.

EN Monostructure ovens with 2 or 3 **pass-through** cooking chambers. The introduction of the product takes place in the laboratory, the expulsion takes place on the customer's side through the double opening of the cooking chamber.

FR Fours monostructure à 2 ou 3 chambres de cuisson traversantes. L'introduction du produit se fait au laboratoire, l'expulsion se fait côté client par la double ouverture de la chambre de cuisson.



2 camere

Modello	Capacità interna	Capacità Pizze/Teglie	Ingombro (L P H)
P4/2C	50 x 80	N° 2+2 diametro 33 cm. N° 2+2 cm. 35 x 45	90 x 120 x 185
P8/2C	75 x 77	N° 4+4 diametro 33 cm. N° 2+2 cm. 35 x 45	112 x 115 x 185
P4T2C	65 x 95	N° 2+2 diametro 33 cm. N° 2+2 cm. 40 x 60	105 x 135 x 185
P12/2C	75 x 110	N° 6+6 diametro 33 cm. N° 4+4 cm. 35 x 45	113 x 150 x 185
P6T2C	125 x 77	N° 6+6 diametro 33 cm. N° 3+3 cm. 40 x 60	160 x 120 x 185
P8T2C	85 x 135	N° 6+6 diametro 33 cm. N° 4+4 cm. 40 x 60	125 x 175 x 185
P8SLICE	103 x 77	N° 2+2 diametro 50 cm. N° 4+4 diametro 33 cm.	146 x 115 x 185
PSLICE Plus	103 x 110	N° 4+4 diametro 50 cm. N° 9+9 diametro 33 cm.	146 x 150 x 185

3 camere

Modello	Capacità interna	Capacità Teglie	Ingombro (L P H)
P63C	50 x 80	N° 2+2+2 diametro 33 cm. N° 2+2+2 cm. 35 x 45	90 x 120 x 195
P123C	75 x 77	N° 4+4+4 diametro 33 cm. N° 2+2+2 cm. 35 x 45	112 x 115 x 195
P183C	75 x 110	N° 6+6+6 diametro 33 cm. N° 4+4+4 cm. 35 x 45	112 x 150 x 195
PS6T 3C	65 x 95	N° 2+2+2 diametro 33 cm. N° 2+2+2 cm. 40 x 60	105 x 135 x 195
PS9T 3C	125 x 77	N° 6+6+6 diametro 33 cm. N° 3+3+3 cm. 40 x 60	160 x 115 x 195
PS12T 3C	85 x 135	N° 6+6+6 diametro 33 cm. N° 4+4+4 cm. 40 x 60	125 x 175 x 195
PSLICE 3C	103 x 77	N° 6+6+6 diametro 33 cm. N° 2+2+2 diametro 50 cm.	146 x 115 x 195
PSLICE Plus	103 x 110	N° 9+9+9 diametro 33 cm. N° 4+4+4 diametro 50 cm.	146 x 150 x 195