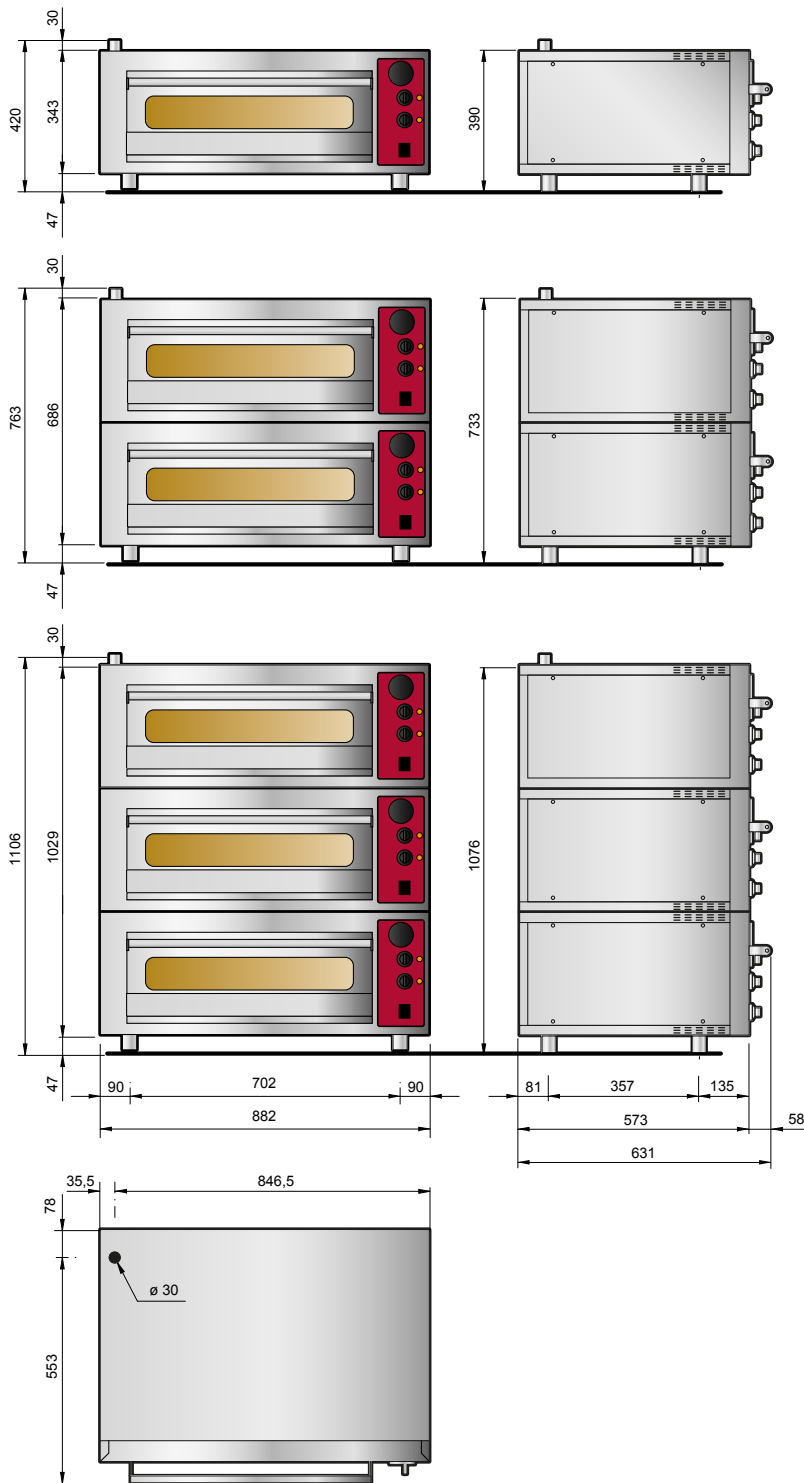




# PRATICO



# PRATICO



Piano in refrattario alveolare  
Alveolar refractory stone



Piano cottura bugnato (opzionale per teglie)  
Aluminated plate for trays (optional)



Altri prodotti PIZZA SYSTEM  
Other PIZZA SYSTEM products

.IT I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. OEM ALI Group S.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.  
.UK The specifications shown in this document are to be considered not binding. OEM ALI Group S.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment.

### CARATTERISTICHE

- **Adatto** per la cottura diretta su pietra od in teglia
- **Frontale**, porta e maniglia ergonomica in acciaio inox
- **Camera** in lamiera alluminata irradiante
- **Vetro** porta in materiale vetroceramico termo-resistente
- **Illuminazione** interna con lampada alogena
- **Isolamento** ad alta tenuta termica in fibra ceramica e lana di roccia ecocompatibili
- **Piano cottura** in refrattario alveolare 14 mm. o bugnato (opzionale per teglie)
- **Temperatura** d'esercizio max. 400 °C
- **Termostato** di sicurezza a riarmo manuale
- **Scarico** fumi diretto

### FEATURES

- **Apt** to bake directly on the stone or in trays
- **Front part**, door and ergonomic handle in stainless steel
- **Chamber** in irradiating aluminated plate
- **Door glass** in thermo-resistant ceramic glass material
- **Internal** lightning with halogen lamp
- **High** thermal resistance insulation through eco-friendly ceramic fibre and rock wool
- **Baking** surface in alveolar refractory stone, 14 mm, or aluminated plate for trays (optional)
- **Max.** working temperature 400 °C
- **Safety** thermostat with manual rearming
- **Direct** fumes outlet

mod. C-64/3 - TRIPLA CAMERA / TRIPLE CHAMBER



### COMANDI ELETTROMECCANICI e DIGITALI

- **Regolazione** della temperatura indipendente per cielo e platea
- **Visualizzazione** della temperatura camera
- **Interruttore** generale e spie di controllo funzionamento



# COMANDI ELETTROMECCANICI ELECTROMECHANICAL CONTROLS



## ELECTROMECHANICAL CONTROLS and DIGITAL CONTROLS

- **Independent** temperature regulation for ceiling and bedplate
- **Display** of the temperature in the baking chamber
- **Main** on/off switch and control operations lights

## DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

MODELLO Model	MAX. TEMP.	DIM. ESTERNE External Dim. L x P x H (cm)	DIM. INTERNE Internal Dim. L x P x H (cm)	kW/Std-Max Volt 400/230~3N	PESO NETTO Net weight (Kg)
<b>C-64/1</b>	<b>400 °C</b>	88,2 x 57,3 x 39	63 x 43 x 11,5	2,5 - 3,5	60
<b>C-64/2</b>		88,2 x 57,3 x 73,3		4,9 - 7	110
<b>C-64/3</b>		88,2 x 57,3 x 107,3		7,4 - 10,5	160

mod.C-64/1 - MONOCAMERA / SINGLE CHAMBER

