



Industria 4.0

# ÆTNA

## forno pizza

### *pizza oven*

ÆTNA possiede tutte le caratteristiche di un moderno forno pizza elettrico professionale

- Struttura camera cottura in acciaio alluminato anticorrosione
- Intelaiatura di sostegno interna in acciaio zincato
- Rivestimento esterno in acciaio aisi 304
- Doppio isolamento termico su tutti i lati in lana di roccia
- Doppia luce interna bianca led
- Sportello bocca cottura ruotante su perni corazzati
- Display comando digitale Touch screen di utilizzo facile ed intuitivo
- Grande potenza di riscaldamento, temperatura max 450°C
- Ottimo isolamento ed inerzia termica a beneficio del risparmio energetico
- Veloce reattività al ripristino della temperatura di cottura programmata informata dopo infornata
- Cottura omogenea su tutta la piastra, evita bruciature
- Flessibilità totale di programmazione per adattarsi alle diverse ricette e tipologie di prodotto.
- Possibilità di caricamento ricette tramite USB e possibilità di programmazione in remoto
- Struttura solida robusta e durevole nel tempo
- Possibilità di modulazione fino a tre camere cottura sovrapposte

#### Opzioni:

- Cappa forno con aspirazione potenziata e luci a Led
- Lievitatore con ruote
- Porta pala
- Versione in Corten

*ÆTNA offers all the features of a modern commercial oven*

- Corrosion-resistant aluminized steel interiors
- Inner holding casing made from galvanized steel
- AISI 304 stainless steel exteriors
- Double insulation on all sides
- Double interior lighting
- Door mounted on hardened shafts
- Easy-to-use intuitive touch control panel
- High heating power, max temperature 450°C
- Full insulation and thermal inertia to save energy
- Quick temperature recovering after repeated batches
- Even baking on the whole deck, avoid any burning
- Extremely flexible programming to adapt to any recipe and type of dough
- Recipe uploading via USB and remote programming
- Strong durable construction
- Modular oven allows for stacking 3 baking chambers

#### Optionals:

- Fume hood powerful with Led lights
- Leavening cabinet with wheels
- Pizza peel hanger
- Corten steel finishing



#### ÆTNA 105X70

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



#### ÆTNA 105X70

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



Piano di cottura in pietra refrattaria  
*Refractory brick deck*

## Optionals



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



Spazioso lievitarore  
*Spacious leavening cabinet*



**AETNA 105X70 (X2)**  
con cappa aspirante e cavalletto opzionali  
*with fume hood and stand optional*



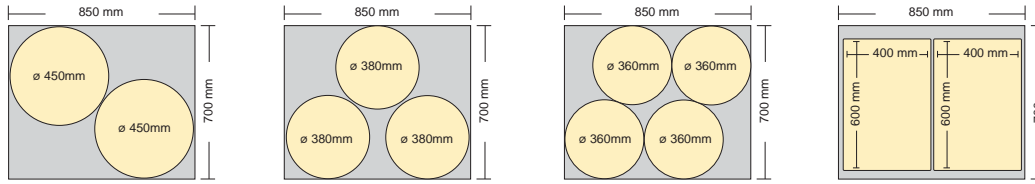
Versione in Corten opzionale  
*Optional Corten steel finishing*



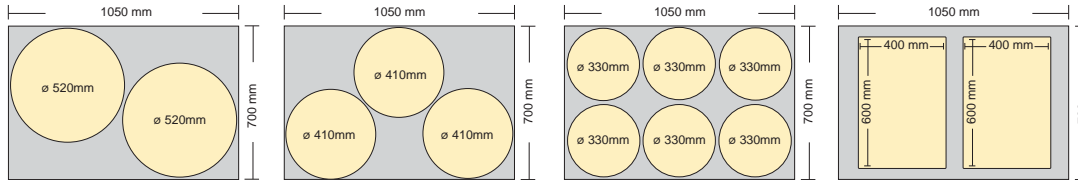
Porta pala  
*Pizza peel hanger*

## Capacità pizze / Pizza capacity

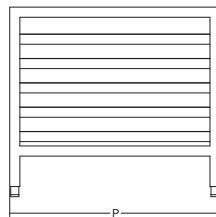
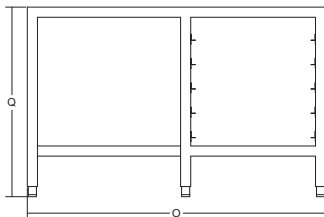
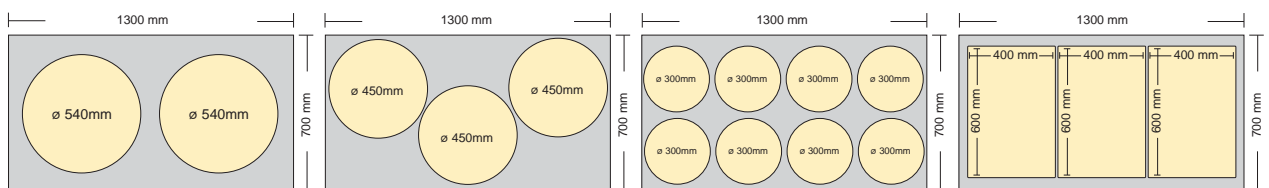
### Ætna 85x70



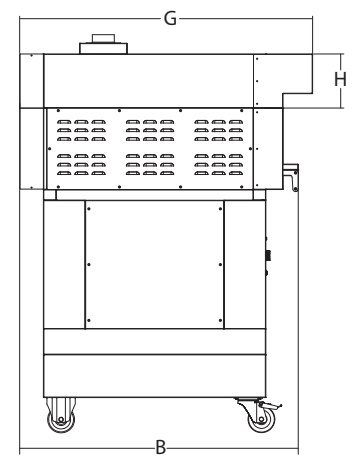
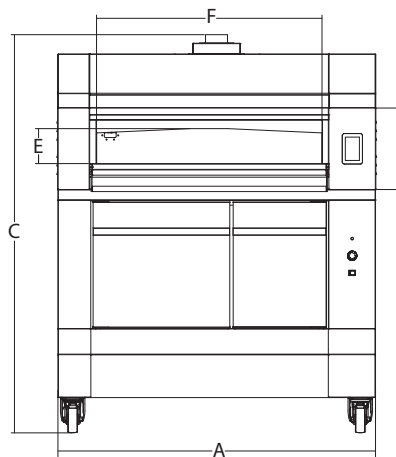
### Ætna 105x70



### Ætna 130x70

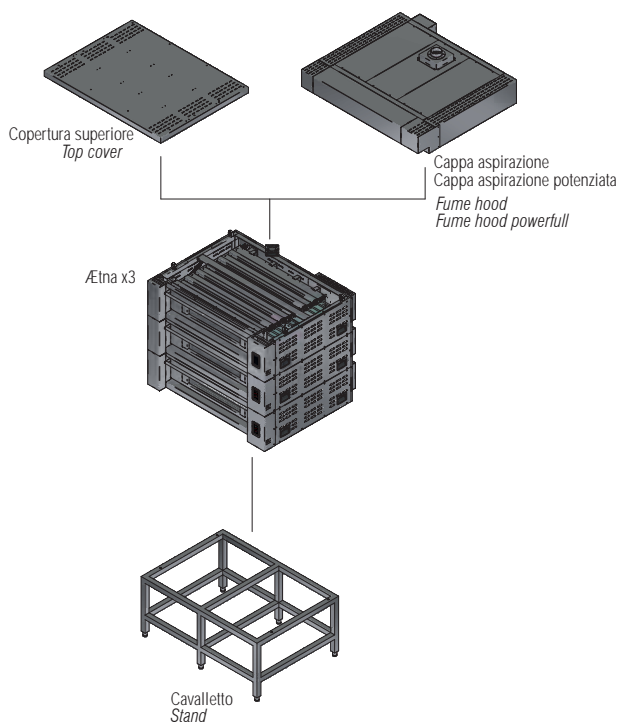
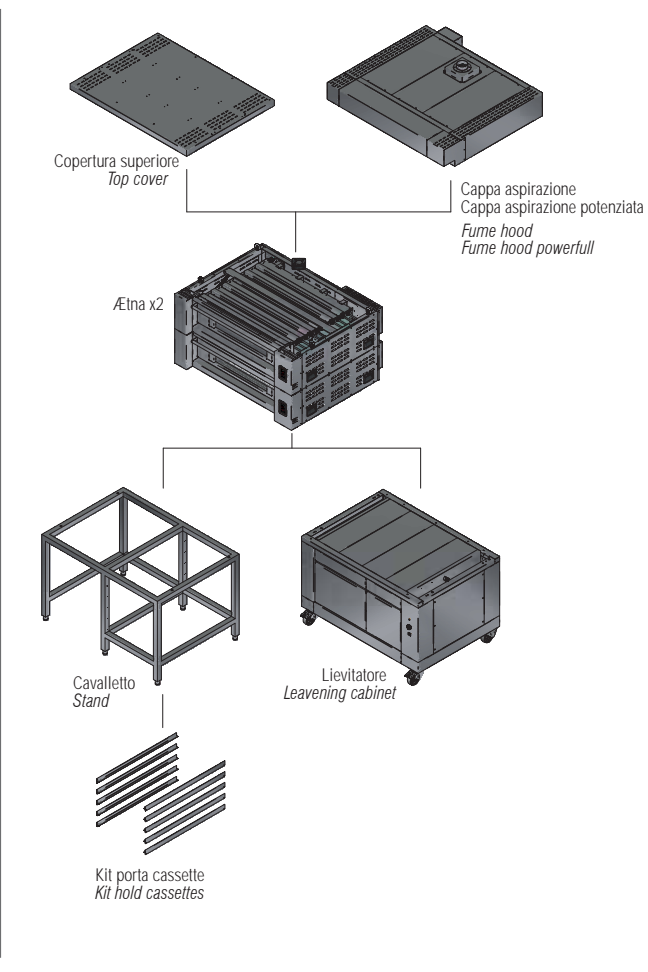
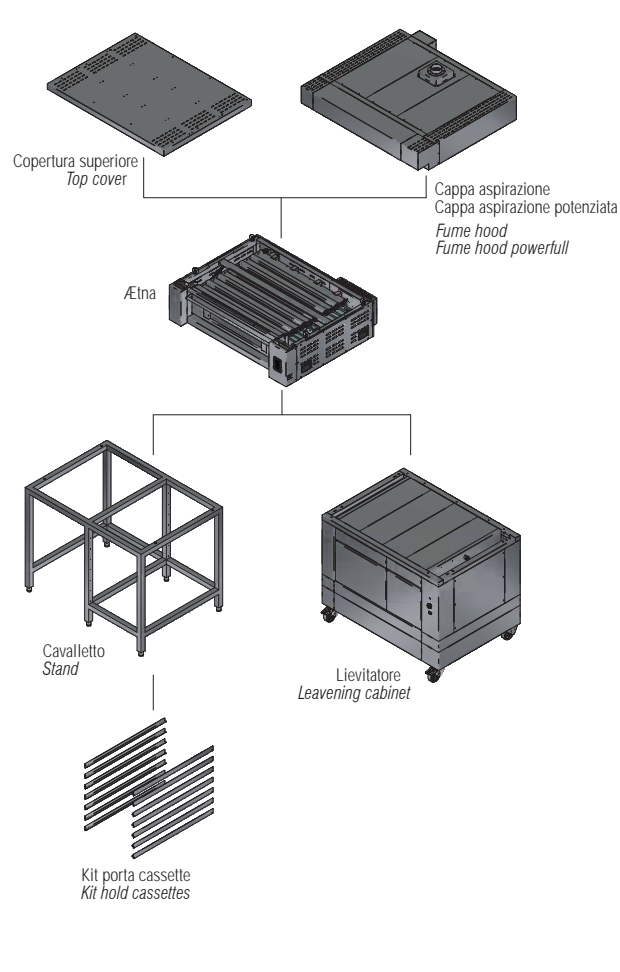


	O	P	Q
	mm	mm	mm
Ætna 85x70	1270	1037	1135
Ætna 85x70 (x2)	1270	1037	935
Ætna 85x70 (x3)	1270	1037	650
Ætna 105x70	1480	1037	1135
Ætna 105x70 (x2)	1480	1037	935
Ætna 105x70 (x3)	1480	1037	650
Ætna 130x70	1730	1037	1135
Ætna 130x70 (x2)	1730	1037	935
Ætna 130x70 (x3)	1730	1037	650



					A	B	C	D	E	F	G	H
	watt		°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm
<b>Ætna 85x70</b>	9.270	3ph+N	450	850x700 h.165	1280	1300	1857	380	165	850	1366	252
<b>Ætna 85x70 (x2)</b>	9.270 (x2)	3ph+N	450	850x700 h.165 (x2)	1280	1300	2036	380	165	850	1366	252
<b>Ætna 85x70 (x3)</b>	9.270 (x3)	3ph+N	450	850x700 h.165 (x3)	1280	1300	2132	380	165	850	1366	252
<b>Ætna 105x70</b>	11.400	3ph+N	450	1050x700 h.165	1480	1300	1857	380	165	1050	1366	252
<b>Ætna 105x70 (x2)</b>	11.400 (x2)	3ph+N	450	1050x700 h.165 (x2)	1480	1300	2036	380	165	1050	1366	252
<b>Ætna 105x70 (x3)</b>	11.400 (x3)	3ph+N	450	1050x700 h.165 (x3)	1480	1300	2132	380	165	1050	1366	252
<b>Ætna 130x70</b>	14.200	3ph+N	450	1300x700 h.165	1730	1300	1857	380	165	1300	1366	252
<b>Ætna 130x70 (x2)</b>	14.200 (x2)	3ph+N	450	1300x700 h.165 (x2)	1730	1300	2036	380	165	1300	1366	252
<b>Ætna 130x70 (x3)</b>	14.200 (x3)	3ph+N	450	1300x700 h.165 (x3)	1730	1300	2132	380	165	1300	1366	252

# Combinations Ætna / Possible combinations



## Possible combinations

## Ddimmensions

		mm
Ætna 85x70		1280x1300 h.380
Ætna 85x70 + copertura superiore		1280x1300 h.440
Ætna 85x70 + cappa		1280x1366 h.722
Lievitatore con ruote	1 Ætna 85x70	h.1135
Lievitatore con ruote	2 Ætna 85x70	h.935
Cavalletto	1 Ætna 85x70	h.1135
Cavalletto	2 Ætna 85x70	h.935
Cavalletto	3 Ætna 85x70	h.650
Ætna 105x70		1480x1300 h.380
Ætna 105x70 + copertura superiore		1480x1300 h.440
Ætna 105x70 + cappa		1480x1366 h.722
Lievitatore con ruote	1 Ætna 105x70	h.1135
Lievitatore con ruote	2 Ætna 105x70	h.935
Cavalletto	1 Ætna 105x70	h.1135
Cavalletto	2 Ætna 105x70	h.935
Cavalletto	3 Ætna 105x70	h.650
Ætna 130x70		1730x1300 h.380
Ætna 130x70 + copertura superiore		1730x1300 h.440
Ætna 130x70 + cappa		1730x1366 h.722
Lievitatore con ruote	1 Ætna 130x70	h.1135
Lievitatore con ruote	2 Ætna 130x70	h.935
Cavalletto	1 Ætna 130x70	h.1135
Cavalletto	2 Ætna 130x70	h.935
Cavalletto	3 Ætna 130x70	h.650