



QCRÊPES
BY ITALIANSLOWFOOD

FORNI ELETTRICI A
TUNNEL PER
COTTURA PIZZA

WWW.QPIZZA.IT

TEL 06 21129001

VIA PERÙ, 4
00071 POMEZIA





L'Italian Slow Food è un'azienda Italiana che da 35 anni distribuisce attrezzature e macchinari per gelaterie, pasticcerie e pizzerie.

I Nostri Forni Elettrici a Tunnel sono automatici e possono cuocere dalle 30 alle 250 pizze l'ora.

Potete scegliere tre diverse tipologie di forni, in base alla vostra attività e clientela.



Pizza

I NOSTRI FORNI A TUNNEL

Abbiamo 3 Modelli denominati PANTER X1,X2,X3.

Sono interamente in acciaio di facile pulitura grazie ad una spazzola in acciaio. Il modello più piccolo è di piccolo ingombro adatto per piccole attività, mentre gli altri due adatti per grandi locali.



Oltre ai Forni elettrici a Tunnel possiamo fornirti anche le Base per pizza, sono preparate a mano seguendo antiche ricette con prodotti selezionati di altissima qualità, la lunga lievitazione ne garantisce la fragranza nel tempo e l'assoluta digeribilità.

Possiamo creare diverse forme a seconda delle vostra esigenza.

- Pizza Tonda 25 e 31 cm
- Pizza alla pala 57x30
- Pizza a cuore
- Ciavattone
- Pizza aperitivo

Le confezioni vanno da 25 a 80 pezzi.

GLI ACCESSORI

L'esperienza maturata a stretto contatto con la clientela ci ha reso sensibili alle varie problematiche legate al servizio, abbiamo quindi pensato ad una linea specifica di accessori professionali che semplificano il lavoro.

- I taglieri
- Cacciapista
- Cartoncini
- Utensili
- vetrine refrigerate
- scaldapizza



PANTER X1

Misure 1500 mm
largh 870 mm
h 300 mm



Forno a Tunnel Modello Panter X1
E' il più grande forno a Tunnel della Gamma della QPizza, Adatta per Ristoranti, pizzerie a taglio, pizzerie di grandi dimensioni. Può cuocere dalle 150 alle 200 pizze all'ora, di diverse forme, rettangolari, tonde, bruschette, pinsa romana.

SCHEMA TECNICA

- dimensioni: 1500 mm – largh 870 mm – h 300 mm (senza carrello)
- potenza impegnata: 9 KW – Volt: 380V trifase
- Produzione oraria: 150 – 200 pizze ora
- Formati pizza: tutti i tipi (tonda, teglia, pala) e pinsa
- temperatura max: 420°
- Peso: 80 kg.



PANTER X2

Misure: 1350 mm
largh 500 mm
h 400 mm



Panter X2 è un Forno a Tunnel per attività di medie dimensioni. Può cuocere dalle 60 alle 80 pizze l'ora. E' una macchina compatta in acciaio di facile pulitura e dopo 10 minuti dall'accensione pronta per la cottura di pizze, focacce, bruschette e altro.

SCHEMA TECNICA

- dimensioni: 1350 mm – largh 500 mm – h 400 mm
- potenza impegnata: 4 KW – Volt: 220V oppure 380 trifase
- Produzione oraria: 60 – 80 pizze ora
- Formati pizza: diametro max 320mm – tutti i tipi(tonda, teglia, pala) –
- temperatura max: 380°
- Peso: 35 kg.



PANTER X3

Misure 570 mm
largh 450 mm
h 330 mm



Panter X3 – Forno a tunnel per Pizza
Questo è il modello più piccolo della Gamma, con un piccolo ingombro riesce a stare anche dietro un bancone del bar. Può cuocere 30/40 pizze l'ora con un massimo diametro di 29 cm. Temperatura regolabile, facile pulitura con spazzola in acciaio, tempi di attesa all'accensione 10 minuti.

SCHEDA TECNICA

- dimensioni: 570 mm – largh 450 mm – h 330 mm
- potenza impegnata: 3,5 KW – Volt: 220V
- Produzione oraria: 30 – 40 pizze ora
- Formati pizza: diametro max 290 mm – tutti i tipi (tonda, teglia, pala)
- temperatura max: 380°
- Peso: 15 kg.