



Struttura monolitica, robusta e compatta, interamente costruita in acciaio inox. Disponibile in 3 diversi modelli, a una o a due camere di cottura.  
One body structure, solid and compact entirely made of stainless steel. Available in three different models with one or two baking boxes.

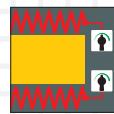
Estructura monolitica, robusta y compacta, completamente construida de acero inoxidable. Disponible en 3 diferentes modelos, a uno o a dos habitaciones de cocción.



Piano cottura in refrattario. Le resistenze elettriche corazzate disposte sul piano platea e il piano cielo garantiscono la diffusione uniforme del calore, la capacità di conservazione della temperatura e maggiore efficienza del processo di cottura.

Refractory cooking top. The armed electric resistance units placed on the oven roof and floor guarantee a uniform heat diffusion together with a more efficiency of the cooking process and the capability of maintaining the temperature.

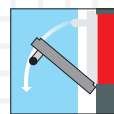
Llana cocción en refractario. Las resistencias eléctricas protegidas dispuestos sobre la llana platea y el llano cielo a la difusión uniforme del calor, la capacidad de conservación de la temperatura y mayor garantizan eficiencia del proceso de cocción.



Comandi indipendenti per ogni camera e visualizzazione della temperatura di esercizio tramite display digitale.

Independent control boards for each cooking box and temperature digital display.

Mandos independientes por cada habitación y visualización de la temperatura de ejercicio por display digital.



Portina frontale con apertura a ribalta e chiusura a battente. L'ampio vetro temperato permette adeguata visibilità all'interno del vano cottura (su mod. SPB/3).

Front flap opening with ergonomic handles. Tempered glass to allow perfect visibility of the inside part of the cooking boxes (model SPB/3).

Entregan de ello frontal con abertura a tapa y a empuñadura ergonómica. Vidrio templado que permite adecuada visibilidad dentro de la habitación de cocción, sobre mod. SPB /3).



Tutti i dispositivi, i comandi e gli equipaggiamenti sono posizionati e predisposti strutturalmente per agevolare la manovrabilità, le operazioni di pulizia e gli interventi di manutenzione in condizioni di assoluta sicurezza, in conformità alle normative vigenti in materia.

All devices, switches and the equipment are placed in order to facilitate the manoeuvrability, the cleaning process and the maintenance in absolute safety in conformity with current regulations.

Todos los aparatos, los mandos y los equipos son posicionados y predisuestos estructuralmente para facilitar la maniobrabilidad, las operaciones de limpieza y las intervenciones de manutención en condiciones de absoluta seguridad, en conformidad con las normativas vigentes en materia.

SCALDAPIZZA



- FORNI PER PIZZERIA
- SCALDAPIZZA
- FORNI PER PASTICCERIA
- GIRARROSTI ELETTRICI E A GAS
- FRIGGITRICI ELETTRICHE
- IMPASTATRICI
- MACCHINE PER PASTICCERIA
- LINEE COTTURA
- ATTREZZATURE IN ACCIAIO INOX
- REFRIGERAZIONE

- PIZZA OVENS
- PIZZA-WARMER
- PASTRY OVENS
- ELECTRIC AND GAS ROASTING SPITS
- ELECTRIC DEEP FRYERS
- MIXERS
- PASTRY MACHINES
- COOKING LINE
- STAINLESS STEEL EQUIPMENT
- REFRIGERATING UNITS

- HORNO PARA PIZZERIA
- CALIENTA PIZZA
- HORNO PARA PASTELERIA
- HASADORES ELECTRICOS A GAS
- FREIDORAS ELÉCTRICAS
- MAQUINA AMASADORES
- APARATO DE PASTELERIA
- LINEAS DE COCCION
- APARATOS EN ACERO INOX
- REFRIGERADOR

Castelliforni

00176 Roma (Italy) - Via Fortebraccio, 33  
Tel. +39 06.21700173 r.a. - Fax +39 06.21701341  
[www.castelliforni.it](http://www.castelliforni.it) - [info@castelliforni.it](mailto:info@castelliforni.it)

Castelliforni

**SCALDAPIZZA**

Forno da banco estremamente compatto e funzionale, si integra agevolmente in ogni ambiente. Insostituibile per praticità e semplicità di utilizzo rappresenta una soluzione ottimale per pizzerie, bar, tavole calde ed ogni altro esercizio di ristorazione. Adatto per le piccole produzioni, è particolarmente utile per riscaldare i tranci di pizza o per completare la cottura.

**PIZZA WARMER**

This oven is extremely compact and functional and it can be easily incorporated in any setting. Unbeatable for its convenience and simplicity of use, it represents a perfect solution for pizzerias, snack bars and cafeterias. Suitable for small outputs, they are particularly useful to heat up pizza slices or to complete baking.

**CALIENTA PIZZA**

Horno de banquillo compacto y funcional hecho para cualquier tipo de ambiente. Práctico y simple, puede ser una solución de calidad para pizzerías, bares y otros locales donde se cocina. Adecuados para pequeñas producciones, son ideal para calentar raciones de pizza o completar la cocción.

SPB/1



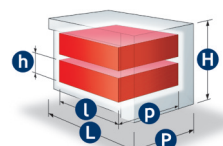
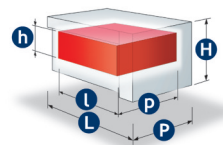
SPB/3



SPB/2C



SPB/2CCM



Modello Model Model	Dimensioni esterne External Size Tamano			Dimensioni interne Internal Size Tamano interior			Potenza Power Potencia kW/h	Peso Weight Peso Kg
	L	P	H	l	p	h		
SPB/1	65	65	47	40	45	18	2,5	70
SPB/3	87	65	47	62	45	18	3	92
SP/2C	95	65	73	70	45	15/15	6	175
SP/2CCM	95	65	73	70	45	15/15	6	175