

**FORNI ELETTRICI  
PROFESSIONALI  
PER PIZZA**

**ELECTRIC  
PROFESSIONAL  
PIZZA OVENS**



**LINEA  
"EASY PIZZA"**

**P134H**

**P234H**

**P150H**

**P250H**



***the best quality/price***

**COTTURA SU PIETRA REFRATTARIA DI PIZZE FRESCHE E SURGELATE**

Ideale per piccoli lotti di produzione e da 'rincalzo' al lavoro quotidiano.  
Prodotto professionale, consente start-up immediati e ritorno dell'investimento  
ISTANTANEO grazie al modesto impegno economico.

**VERSIONE H**

Ideale in occasione di elevata produzione pizze e mancanza spazio.  
Per chi necessita di controllo separato delle resistenze e timer a display per ogni ripiano.

**BAKING BY CONTACT ON FIREPROOF STONE OF FRESH AND FROZEN PIZZA**

**EASY PIZZA OVENS LINE**

Ideal for small baking loads, it helps the daily baking work.  
Professional equipment, it allows a very quick start-up and IMMEDIATE  
return of investment thanks to the modest economic engagement.

**H VERSION**

Ideal for huge quantity of pizza production and in lack of space.  
For those who prefer separate heating elements control and a  
display timer for each cooking plan.



# LINEA EASY PIZZA

## EASY PIZZA OVENS LINE



PIZZA'S FUTURE

- CONTROLLO MANUALE
- CAMERA COTTURA IN ACCIAIO INOX
- COTTURA SU PIETRA REFRATTARIA
- LAMPADE ILLUM. INTERNA CAMERA
- TIMER MECCANICO 15 MIN. E TERMOSTATO 350°C
- TIMER A DISPLAY E TERMOSTATI 450°C VERS. H
- PORTA FREDDA: VETRO ESTERNO TEMPERATO ED INTERNO CERAMICO
- RIVESTIMENTO ESTERNO FREDDO TRAMITE VENTILAZIONE FORZATA
- PRODOTTO CE E IN CONFORMITÀ RoHS
- ESTERNO VERNICIATO / ESTERNO ACCIAIO VERS. H

- MANUAL CONTROL
- STAINLESS STEEL BAKING ROOM
- BAKING ON REFRACTORY STONE
- BAKING ROOM INTERNAL LIGHT
- 15 MIN. MECHANICAL TIMER AND THERMOSTAT 350°C
- DISPLAY TIMER AND THERMOSTATS 450°C H VERS
- COLD DOOR: TEMPERED OUTER GLASS, CERAMIC INTERNAL GLASS
- COLD OUTER COVER BY FORCED AIR
- CE PRODUCTS UPON RoHS STANDARDS
- PAINTED OUTER COVER / STAINLESS STEEL COVER H VERS.



P134H



P150H



P234H

### CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES

| Mod.  | Controllo Control | Dimensioni Camera BXTXH cm<br>Baking Room Dimension                                         | Ingombro Esterno BXTXH cm<br>External Dimension                                                    | Piani n. Levels | Alimentazione Elettrica<br>Electric Power Supply | Potenza kW Power | Termostati Thermostats | Peso Netto kg<br>Net Weight | Ø pizza cm | Nr pizze |
|-------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------|------------------|------------------------|-----------------------------|------------|----------|
| P134H | manuale manual    |  35X41X9 |  53,5X58,5X26,5 | 1               | Volt ~ 230/50-60Hz                               | 2                | 2X450°C                | 22                          | 34         | 1        |
| P234H | manuale manual    | 35X41X7,5                                                                                   | 53,5X58,5X34,5                                                                                     | 2               | Volt ~ 230/50-60Hz<br>3N/380/50-60Hz 16A*        | 3                | 3X450°C                | 27                          | 34         | 2        |
| P150H | manuale manual    | 50X51X9                                                                                     | 68,5X68,5X26,5                                                                                     | 1               | Volt ~ 230/50-60Hz                               | 3                | 2X450°C                | 30                          | 50         | 1        |
| P250H | manuale manual    | 50X51X7,5                                                                                   | 68,5X68,5X34,5                                                                                     | 2               | Volt ~ 3N/380/50-60Hz                            | 4,3              | 3X450°C                | 40                          | 50         | 2        |

\*3N/380/50-60 Hz 16A in opzione a richiesta  
\*3N/380/50-60 Hz 16A in option by request

\*Prodotto CE e in conformità RoHS  
\*CE products upon RoHS standard

*the best quality/price*



**FORNI ELETTRICI  
PROFESSIONALI  
PER PIZZA**

**ELECTRIC  
PROFESSIONAL  
PIZZA OVENS**



**"ACCESSORI"**

**SUPPORTO  
FORNO  
OVEN  
SUPPORT**

**RACK**

**CAPPA  
OVEN HOOD**



I Forni Pizza FI sono progettati per la cottura ottimale della pizza sia fresca che surgelata. Progettati e costruiti per l'uso intensivo e continuo in pizzerie tradizionali e per asporto, i nostri forni sono ideali per l'utilizzo anche in Snack-Bars, Pubs, Caffés, grazie alla loro semplicità d'uso e alle dimensioni contenute che permettono di utilizzarli anche come forni da banco.

The Pizza Ovens are planned for the optimal baking of fresh and frozen pizzas. Designed and built for the intensive and continuous use by traditional pizza-restaurants and by Take-away pizza shops, our Pizza Ovens are ideal to be used also by Snack-Bars, Pubs, Caffés. The contained dimensions and the simple use make them suitable as desk ovens.

- IN ACCIAIO INOX

- MADE ON STAINLESS STEEL



SUPPORTO FORNO  
OVEN SUPPORT

### CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES

| Mod. | Modello Forno<br>Oven's Model        | Ingombro<br>Esterno LXPXH cm<br>External Dimension | Peso<br>Netto kg<br>Net Weight |
|------|--------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------|
| S70  | P434S - P434E<br>P834S - P834E       | 99X80X90                                           | 27                             |
| S71  | P634S - P634E<br>P1234S - P1234E     | 99X115X90                                          | 30                             |
| S72  | P634WS - P634WE<br>P1234WS - P1234WE | 134X90X90                                          | 30                             |

- IN ACCIAIO INOX

- MADE ON STAINLESS STEEL



RACK PORTA TEGLIE  
BAKING - PANS RACK

### CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES

| Mod. | Modello Forno<br>Oven's Model         | Capacità<br>Capacity                    | Peso<br>Netto kg<br>Net Weight |
|------|---------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------|
| R60  | Per tutti i modelli<br>For all models | N. 6 teglie<br>N. 6 Baking Pan<br>60x40 | 7                              |

- CONTROLLO ELETTRONICO

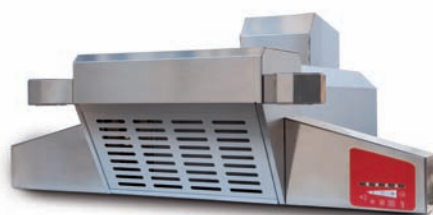
- ESTERNO E CORPO IN ACCIAIO INOX

- PODOTTO CE E IN CONFORMITA' ROHS

- ELECTRONIC CONTROL

- BODY AND OUTER COVER MADE ON STAINLESS STEEL

- CE PRODUCTS UPON ROHS STANDARDS



CAPPA  
OVEN HOOD

### CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES

| Mod. | Modello Forno<br>Oven's Model                                           | Ingombro<br>Esterno LXPXH cm<br>External Dimension | Alimentazione<br>Elettrica<br>Electric Power Supply | Potenza<br>Kw<br>Power | Peso<br>Netto kg<br>Net Weight |
|------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------|
| C60  | PER TUTTI MOD. S/E TRANNE SERIE W<br>FOR ALL S/E MODELS EXCEPT W SERIES | 97X96X32                                           | Volt AC<br>230/50 Hz                                | 0,2                    | 25                             |
| C61  | PER SERIE W<br>FOR W SERIES                                             | 97X126X32                                          | Volt AC<br>230/50 Hz                                | 0,2                    | 30                             |
| C80  | MOD. OCTAGON 25                                                         | 1150X1100X43                                       | Volt AC<br>230/50 Hz                                | 0,2                    | 40                             |
| C90  | MOD. OCTAGON 35                                                         | 1390X1300X430                                      | Volt AC<br>230/50 Hz                                | 0,2                    | 45                             |

**FORNI ELETTRICI  
PROFESSIONALI  
PER PIZZA**

**ELECTRIC  
PROFESSIONAL  
PIZZA OVENS**



**MOD.  
OCTAGON 35  
OCTAGON 25**



**OCTAGON 35 / 25**

**Innovativo e rivoluzionario forno elettrico per pizza rotante,  
studiato per agevolare il lavoro quotidiano del pizzaiolo.**

**OCTAGON 35 / 25**

**Innovative and revolutionary rotary pizza oven,  
designed to simplify pizzaiolo's daily work.**

# OCTAGON 35 / 25



PIZZA'S FUTURE

Forno per Pizza rotante in acciaio inossidabile.  
La cottura avviene su piano di cottura in refrattario.  
Ruota regolabile in velocità.  
Controllo elettronico della temperatura.  
Ottimo per cuocere molteplici prodotti, quali pizze, tortillas,  
alette di pollo, carni, crostini, pane arabo...

Rotary pizza oven made of stainless steel.  
Cooking takes place on the refractory cooking surface.  
Adjustable wheel speed.  
Electronic temperature control.  
Excellent for cooking a variety of products, such as pizza, tortillas,  
chicken wings, meat, crostini, Arab bread...

## Caratteristiche Tecniche

| Modello                    | OCTAGON 35                         | OCTAGON 25                         |
|----------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Dimensioni esterne (BxTxH) | 139 x 122 x 138 cm                 | 115 x 98 x 138 cm                  |
| Dimensioni interne (BxTxH) | 105 x 86 x 10 cm<br>ruota Ø 1 m    | 81 x 46 x 8 cm<br>ruota Ø cm 80    |
| Peso                       | 250 kg                             | 220 kg                             |
| Potenza                    | 12 kW                              | 9 kW                               |
| Temperatura                | max 450°C                          | max 450°C                          |
| Connessione                | 380/400V - 50/60 Hz                | 380/400V - 50/60 Hz                |
| Capacità                   | 6 Pizze Ø 30 cm<br>5 Pizze Ø 35 cm | 3 Pizze Ø 30 cm<br>3 Pizze Ø 35 cm |
| Throughput                 | 2.5 - 3.5 min / Pizza              | 2.5 - 3.5 min / Pizza              |
| Garanzia                   | 1 Anno                             | 1 Anno                             |

## Technical Features

| Model                       | OCTAGON 35                           | OCTAGON 25                           |
|-----------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| External dimensions (BxTxH) | 139 x 122 x 138 cm                   | 115 x 98 x 138 cm                    |
| Inner dimensions (BxTxH)    | 105 x 86 x 10 cm<br>wheel Ø 1 m      | 81 x 46 x 8 cm<br>wheel Ø cm 80      |
| Weight                      | 250 kg                               | 220 kg                               |
| Power                       | 12 kW                                | 9 kW                                 |
| Temperature                 | max 450°C                            | max 450°C                            |
| Connessione                 | 380/400V - 50/60 Hz                  | 380/400V - 50/60 Hz                  |
| Capacity                    | 6 Pizzas Ø 30 cm<br>5 Pizzas Ø 35 cm | 3 Pizzas Ø 30 cm<br>3 Pizzas Ø 35 cm |
| Throughput                  | 2.5 - 3.5 min / Pizza                | 2.5 - 3.5 min / Pizza                |
| Guarantee                   | 1 Year                               | 1 Year                               |



Supporto incluso  
Included support

Forno con cappa completo / Oven complete with hood



Accessorio disponibile:  
OCTAGON 35 - C90  
OCTAGON 25 - C80  
Available accessory:  
OCTAGON 35 - C90  
OCTAGON 25 - C80



**FORNI ELETTRICI  
PROFESSIONALI  
PER PIZZA**

**ELECTRIC  
PROFESSIONAL  
PIZZA OVENS**



**LINEA  
"S"**

**P434<sub>s</sub>**

**P634<sub>s</sub>**

**P634<sub>ws</sub>**

**P834<sub>s</sub>**

**PI234<sub>s</sub>**

**PI234<sub>ws</sub>**

**COTTURA SU PIETRA  
REFRATTARIA DI PIZZE  
FRESCHE E SURGELATE**

**BAKING OF FRESH AND  
FROZEN PIZZA BY CONTACT  
ON FIREPROOF STONE**

I Forni Pizza FI sono progettati per la cottura ottimale della pizza sia fresca che surgelata. Progettati e costruiti per l'uso intensivo e continuo in pizzerie tradizionali e per asporto, i nostri forni sono ideali per l'utilizzo anche in Snack-Bars, Pubs, Caffés, grazie alla loro semplicità d'uso e alle dimensioni contenute che permettono di utilizzarli anche come forni da banco.

The Pizza Ovens are planned for the optimal baking of fresh and frozen pizzas. Designed and built for the intensive and continuous use by traditional pizza-restaurants and by Take-away pizza shops, our Pizza Ovens are ideal to be used also by Snack-Bars, Pubs, Caffés. The contained dimensions and the simple use make them suitable as desk ovens.



# LINEA S

## S OVENS LINE

- CONTROLLO MANUALE
- FRONTALE ACCIAIO INOX
- CAMERA COTTURA IN ALLUMINATO
- COTTURA SU PIETRA REFRATTARIA
- ESTERNO VERNICIATO
- LAMPADE ILLUM. INTERNA CAMERA
- PORTA FREDDA: VETRO ESTERNO TEMPERATO, VETRO INTERNO CERAMICO
- FORNO SOVRAPPONIBILE
- PRODOTTO CE E IN CONFORMITÀ RoHS

- MANUAL CONTROL
- STAINLESS STEEL FRONT SIDE
- ALUMINIZED BAKING ROOM
- BAKING ON REFRACTORY STONE
- PAINTED OUTER COVER
- BAKING ROOM INTERNAL LIGHT
- COLD DOOR: TEMPERED OUTER GLASS, CERAMIC INTERNAL GLASS
- STACKABLE OVEN
- CE PRODUCTS UPON RoHS STANDARDS



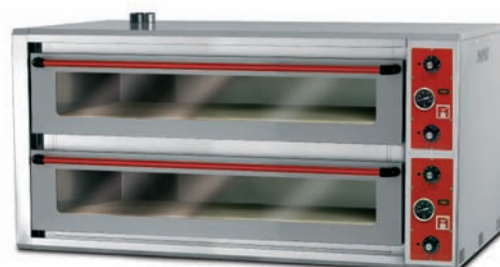
PIZZA'S FUTURE



P434S



P834S



P1234WS

### CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES

| Mod.    | Controllo Control | Dimensioni Camera BXTXH cm<br>Baking Room Dimension | Ingombro Esterno BXTXH cm<br>External Dimension | Piani n.<br>Levels | Alimentazione Elettrica<br>Electric Power Supply | Potenza kW<br>Power  | Termostati<br>Thermostats | Pirometro<br>Pyrometer | Peso Netto kg<br>Net Weight | Ø pizza<br>cm | Nr pizze<br>pizzas                          |
|---------|-------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------|----------------------|---------------------------|------------------------|-----------------------------|---------------|---------------------------------------------|
| P434S   | manuale<br>manual | 70X70X13<br>                                        | 104X92X39,5<br>                                 | 1                  | Volt ~<br>3N/380/50-60Hz<br>16A                  | 5,4                  | 2X50-450°C                | 1X0-500°C              | 70                          | 34            | 4<br>1 Teglia<br>1 Baking pan<br>60X40 cm   |
| P634S   | manuale<br>manual | 70X105X13                                           | 104X127X39,5                                    | 1                  | Volt ~<br>3N/380/50-60Hz<br>16A                  | 8,1                  | 2X50-450°C                | 1X0-500°C              | 85                          | 34            | 6<br>2 Teglie<br>2 Baking pan<br>60X40 cm   |
| P634WS  | manuale<br>manual | 105X70X13                                           | 139X102X39,5                                    | 1                  | Volt ~<br>3N/380/50-60Hz<br>16A                  | 8,1                  | 2X50-450°C                | 1X0-500°C              | 90                          | 34            | 6<br>2 Teglie<br>2 Baking pan<br>60X40 cm   |
| P834S   | manuale<br>manual | 70X70X13                                            | 104X92X69,5                                     | 2                  | Volt ~<br>3N/380/50-60Hz<br>16A*/32A             | 9,6/16A*<br>10,8/32A | 4X50-450°C                | 2X0-500°C              | 120                         | 34            | 8<br>2 Teglie<br>2 Baking pan<br>60X40 cm   |
| P1234S  | manuale<br>manual | 70X105X13                                           | 104X127X69,5                                    | 2                  | Volt ~<br>3N/380/50-60Hz<br>32A                  | 16,2                 | 4X50-450°C                | 2X0-500°C              | 165                         | 34            | 12<br>4 Teglie<br>4 Baking pans<br>60X40 cm |
| P1234WS | manuale<br>manual | 105X70X13                                           | 139X102X69,5                                    | 2                  | Volt ~<br>3N/380/50-60Hz<br>32A                  | 16,2                 | 4X50-450°C                | 2X0-500°C              | 170                         | 34            | 12<br>4 Teglie<br>4 Baking pans<br>60X40 cm |

### ACCESSORI - ACCESSORIES

CAPPA ASPIRANTE  
OVEN HOOD



SUPPORTO FORNO  
OVEN SUPPORT



RACK PORTA TEGLIE  
BAKING - PANS RACK



\*16A in opzione a richiesta  
\*16A in option by request

\*Prodotto CE e in conformità RoHS  
\*CE products upon RoHS standard



**FORNI ELETTRICI  
PROFESSIONALI  
PER PIZZA**

**ELECTRIC  
PROFESSIONAL  
PIZZA OVENS**



**LINEA  
"DIGITAL"**

**P434€**

**P634€**

**P634we**

**P834€**

**PI234€**

**PI234we**



**COTTURA SU PIETRA  
REFRATTARIA DI PIZZE  
FRESCHE E SURGELATE**

**BAKING OF FRESH AND  
FROZEN PIZZA BY CONTACT  
ON FIREPROOF STONE**

I Forni Pizza FI sono progettati per la cottura ottimale della pizza sia fresca che surgelata. Progettati e costruiti per l'uso intensivo e continuo in pizzerie tradizionali e per asporto, i nostri forni sono ideali per l'utilizzo anche in Snack-Bars, Pubs, Caffés, grazie alla loro semplicità d'uso e alle dimensioni contenute che permette di utilizzarli anche come forni da banco.

The Pizza Ovens are planned for the optimal baking of fresh and frozen pizzas. Designed and built for the intensive and continuous use by traditional pizza-restaurants and by Take-away pizza shops, our Pizza Ovens are ideal to be used also by Snack-Bars, Pubs, Caffés. The contained dimensions and the simple use make them suitable as desk ovens.

# LINEA DIGITAL

## DIGITAL OVENS LINE



- CONTROLLO DIGITALE
- FRONTALE ACCIAIO INOX
- CAMERA COTTURA IN ALLUMINATO
- ESTERNO VERNICIATO
- LAMPADE ILLUM. INTERNA CAMERA
- PORTA FREDDA: VETRO ESTERNO TEMPERATO, VETRO INTERNO CERAMICO
- RIVESTIMENTO ESTERNO FREDDO TRAMITE VENTILAZIONE FORZATA
- FORNO SOVRAPPONIBILE
- PRODOTTO CE E IN CONFORMITÀ RoHS

- DIGITAL CONTROL
- STAINLESS STEEL FRONT SIDE
- ALUMINIZED BAKING ROOM
- PAINTED OUTER COVER
- BAKING ROOM INTERNAL LIGHT
- COLD DOOR: TEMPERED OUTER GLASS, CERAMIC INTERNAL GLASS
- COLD OUTER COVER BY FORCED AIR
- STACKABLE OVEN
- CE PRODUCTS UPON RoHS STANDARDS

PIZZA'S FUTURE



P834E



P434E

### CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES

| Mod.    | Controllo Control | Dimensioni Camera BXTXH cm<br>Baking Room Dimension | Ingombro Esterno BXTXH cm<br>External Dimension | Piani n.<br>Levels | Alimentazione Elettrica<br>Electric Power Supply | Potenza kW<br>Power  | Termostati<br>Thermostats                      | Peso Netto kg<br>Net Weight | Ø pizza cm | Nr pizze                                    |
|---------|-------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------|-----------------------------|------------|---------------------------------------------|
| P434E   | digital digital   | <br>70X70X13                                        | <br>104X92X39,5                                 | 1                  | Volt ~<br>3N/380/50-60Hz<br>16A                  | 5,4                  | Sonda controllo a 400°C<br>400°C control probe | 70                          | 34         | 4<br>1 Teglia<br>1 Baking pan<br>60X40 cm   |
| P634E   | digital digital   | 70X105X13                                           | 104X127X39,5                                    | 1                  | Volt ~<br>3N/380/50-60Hz<br>16A                  | 8,1                  | Sonda controllo a 400°C<br>400°C control probe | 85                          | 34         | 6<br>2 Teglie<br>2 Baking pan<br>60X40 cm   |
| P634WE  | digital digital   | 105X70X13                                           | 139X102X39,5                                    | 1                  | Volt ~<br>3N/380/50-60Hz<br>16A                  | 8,1                  | Sonda controllo a 400°C<br>400°C control probe | 90                          | 34         | 6<br>2 Teglie<br>2 Baking pan<br>60X40 cm   |
| P834E   | digital digital   | 70X70X13                                            | 104X92X69,5                                     | 2                  | Volt ~<br>3N/380/50-60Hz<br>16A*/32A             | 9,6/16A*<br>10,8/32A | Sonda controllo a 400°C<br>400°C control probe | 120                         | 34         | 8<br>2 Teglie<br>2 Baking pans<br>60X40 cm  |
| P1234E  | digital digital   | 70X105X13                                           | 104X127X69,5                                    | 2                  | Volt ~<br>3N/380/50-60Hz<br>32A                  | 16,2                 | Sonda controllo a 400°C<br>400°C control probe | 165                         | 34         | 12<br>4 Teglie<br>4 Baking pans<br>60X40 cm |
| P1234WE | digital digital   | 105X70X13                                           | 139X102X69,5                                    | 2                  | Volt ~<br>3N/380/50-60Hz<br>32A                  | 16,2                 | Sonda controllo a 400°C<br>400°C control probe | 170                         | 34         | 12<br>4 Teglie<br>4 Baking pans<br>60X40 cm |

### ACCESSORI - ACCESSORIES

CAPPA ASPIRANTE  
OVEN HOOD



SUPPORTO FORNO  
OVEN SUPPORT



RACK PORTA TEGLIE  
BAKING - PANS RACK



\*16A in opzione a richiesta  
\*16A in option by request

\*Prodotto CE e in conformità RoHS  
\*CE products upon RoHS standard



Effeuno S.r.l. - Via dell'Industria 18/E - 35010 BORGORICCO (PD) - Italia P.I./VAT 04216610289  
Tel +39. 049. 5798415 - Fax +39. 049. 5733318 - [www.effeuno.biz](http://www.effeuno.biz) - [info@effeuno.biz](mailto:info@effeuno.biz)