

- ☒ Internal dimension cm. 50x80x17h
Dimensioni interne cm. 50x80x17h
- ☒ External dimension cm. L91 x P 105 x H 185
Dimensioni esterne cm. L91 x P 105 x H 185
- ☒ Power supply 380/415 V. 3N
Alimentazione 380/415 V. 3N
- ☒ Maximum power 8.500 w. each
Potenza massima 8.500 w. cad
- ☒ Average operating absorption 4,8 kW/h
Consumo medio 4,8 kW/h.
- ☒ Capacity 2+2 pizza
Capacità 2+2 pizze



IzzoMyOven

Caratteristiche tecniche

- Suolo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni di mm. 40 di spessore
- Cielo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni refrattari di mm. 40 di spessore scanalati per alloggiare resistenze
- Indipendenza di accensione resistenze del suolo e del cielo
- Termoregolazione elettronica di massima precisione della temperatura in camera
- Temporizzatore programmabile elettronico con avvisatore acustico di fine ciclo
- Timer elettronico per l'accensione a tempo programmabile fino a 6 giorni
- Guarnizione in fibra di vetro posizionata sul controlaio della porta camera
- Resistori a spirale in nichelcromo nudo 80/20 distesi a mano con stesura a potenza differenziata
- Isolamento termico in lana di roccia ad alta coibentazione
- Doppia scheda elettronica di controllo, a microprocessore, per il risparmio energetico

Technical features

- Bottom bricks, unique on the market, mm. 40 thick
- Top bricks, unique on the market, mm. 40 thick, grooved for housing resistances
- Independence of ignition bottom and top resistors
- Electronic thermoregulation of maximum precision of the temperature in the chamber
- Electronic programmable timer with cycle end acoustic warning (BUZZER)
- Electronic timer for ignition with programmable time up to 6 days
- Fiberglass gasket positioned on the door frame
- Resistors in bare nickel 80/20 laid flat by hand with power spreading differentiated
- Large mass of thermal insulation in rock wool
- Double electronic panels, with microprocessor, for energy saving

-  Internal dimension cm. 75x77x17h
Dimensioni interne cm. 75x77x17h
-  External dimension cm. L 112 x P 105 x H 185
Dimensioni esterne cm. L 112 x P 105 x H 185
-  Power supply 380/415 V. 3N
Alimentazione 380/415 V. 3N
-  Maximum power 11.700 w. each
Potenza massima 11.700 w. cad
-  Average operating absorption 7,8 kW/h
Consumo medio 7,8 kW/h.
-  Capacity 4+4 pizza
Capacità 4+4 pizze



IzzoMyOven

Caratteristiche tecniche

- Suolo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni di mm. 40 di spessore
- Cielo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni refrattari di mm. 40 di spessore scanalati per alloggiare resistenze
- Indipendenza di accensione resistenze del suolo e del cielo
- Termoregolazione elettronica di massima precisione della temperatura in camera
- Temporizzatore programmabile elettronico con avvisatore acustico di fine ciclo
- Timer elettronico per l'accensione a tempo programmabile fino a 6 giorni
- Guarnizione in fibra di vetro posizionata sul controtelaio della porta camera
- Resistori a spirale in nichelcromo nudo 80/20 distesi a mano con stesura a potenza differenziata
- Isolamento termico in lana di roccia ad alta coibentazione
- Doppia scheda elettronica di controllo, a microprocessore, per il risparmio energetico

Technical features

- Bottom bricks, unique on the market, mm. 40 thick
- Top bricks, unique on the market, mm. 40 thick, grooved for housing resistances
- Independence of ignition bottom and top resistors
- Electronic thermoregulation of maximum precision of the temperature in the chamber
- Electronic programmable timer with cycle end acoustic warning (BUZZER)
- Electronic timer for ignition with programmable time up to 6 days
- Fiberglass gasket positioned on the door frame
- Resistors in bare nickel 80/20 laid flat by hand with power spreading differentiated
- Large mass of thermal insulation in rock wool
- Double electronic panels, with microprocessor, for energy saving

- ☒ Internal dimension cm. 75x113x17h
Dimensioni interne cm. 75x113x17h
- ☒ External dimension cm. L 112 x P 135 x H 185
Dimensioni esterne cm. L 112 x P 135 x H 185
- ☒ Power supply 380/415 V. 3N
Alimentazione 380/415 V. 3N
- ☒ Maximum power 13.300 w. each
Potenza massima 13.300 w. cad
- ☒ Average operating absorption 8,5 kW/h
Consumo medio 8,5 kW/h.
- ☒ Capacity 6+6 pizza
Capacità 6+6 pizze



IzzoMyOven

Caratteristiche tecniche

- Suolo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni di mm. 40 di spessore
- Cielo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni refrattari di mm. 40 di spessore scanalati per alloggiare resistenze
- Indipendenza di accensione resistenze del suolo e del cielo
- Termoregolazione elettronica di massima precisione della temperatura in camera
- Temporizzatore programmabile elettronico con avvisatore acustico di fine ciclo
- Timer elettronico per l'accensione a tempo programmabile fino a 6 giorni
- Guarnizione in fibra di vetro posizionata sul controtelaio della porta camera
- Resistori a spirale in nichelcromo nudo 80/20 distesi a mano con stesura a potenza differenziata
- Isolamento termico in lana di roccia ad alta coibentazione
- Doppia scheda elettronica di controllo, a microprocessore, per il risparmio energetico

Technical features

- Bottom bricks, unique on the market, mm. 40 thick
- Top bricks, unique on the market, mm. 40 thick, grooved for housing resistances
- Independence of ignition bottom and top resistors
- Electronic thermoregulation of maximum precision of the temperature in the chamber
- Electronic programmable timer with cycle end acoustic warning (BUZZER)
- Electronic timer for ignition with programmable time up to 6 days
- Fiberglass gasket positioned on the door frame
- Resistors in bare nickel 80/20 laid flat by hand with power spreading differentiated
- Large mass of thermal insulation in rock wool
- Double electronic panels, with microprocessor, for energy saving

-  Internal dimension cm. 103x77x17h.
Dimensioni interne cm. 103x77x17h.
-  External dimension cm. L148x105 x H 185
Dimensioni esterne cm. L 148x105x H 185
-  Power supply 380/415 V. 3N
Alimentazione 380/415 V. 3N
-  Maximum power 12.500 w. each
Potenza massima 12.500w. cad
-  Average operating absorption 8 kW./h
Consumo medio 8 kW./h.
-  Capacity 6+6 pizza
Capacità 6+6 pizze



Caratteristiche tecniche

- Suolo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni di mm. 40 di spessore
- Cielo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni refrattari di mm. 40 di spessore scanalati per alloggiamento resistenze
- Indipendenza di accensione resistenze del suolo e del cielo
- Termoregolazione elettronica di massima precisione della temperatura in camera
- Temporizzatore programmabile elettronico con avvisatore acustico di fine ciclo
- Timer elettronico per l'accensione a tempo programmabile fino a 6 giorni
- Guarnizione in fibra di vetro posizionata sul controtelaio della porta camera
- Resistori a spirale in nichelcromo nudo 80/20 distesi a mano con stesura a potenza differenziata
- Isolamento termico in lana di roccia ad alta coibentazione
- Doppia scheda elettronica di controllo, a microprocessore, per il risparmio energetico

Technical features

- Bottom bricks, unique on the market, mm. 40 thick
- Top bricks, unique on the market, mm. 40 thick, grooved for housing resistances
- Independence of ignition bottom and top resistors
- Electronic thermoregulation of maximum precision of the temperature in the chamber
- Electronic programmable timer with cycle end acoustic warning (BUZZER)
- Electronic timer for ignition with programmable time up to 6 days
- Fiberglass gasket positioned on the door frame
- Resistors in bare nickel 80/20 laid flat by hand with power spreading differentiated
- Large mass of thermal insulation in rock wool
- Double electronic panels, with microprocessor, for energy saving

- ☒ Internal dimension cm. 103x110x17h
Dimensioni interne cm. 103x110x17h
- ☒ External dimension cm. L 148 x P 137 x H 185
Dimensioni esterne cm. L 148 x P 137 x H 185
- ☒ Power supply 380/415 V. 3N
Alimentazione 380/415 V. 3N
- ☒ Maximum power 16.500 w. for each cooking chamber
Potenza massima 16.500 w. per ogni camera di cottura
- ☒ Average operating absorption 10 kW/h for each cooking chamber
Consumo medio 10 kW/h. cad. per ogni camera di cottura
- ☒ Capacity 9+9 pizza
Capacità 9+9 pizza



IzzoMyOven

Caratteristiche tecniche

- Suolo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni di mm. 40 di spessore
- Cielo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni refrattari di mm. 40 di spessore scanalati per alloggiamento resistenze
- Indipendenza di accensione resistenze del suolo e del cielo
- Termoregolazione elettronica di massima precisione della temperatura in camera
- Temporizzatore programmabile elettronico con avvisatore acustico di fine ciclo
- Timer elettronico per l'accensione a tempo programmabile fino a 6 giorni
- Guarnizione in fibra di vetro posizionata sul controllo della porta camera
- Resistori a spirale in nichelcromo nudo 80/20 distesi a mano con stesura a potenza differenziata
- Isolamento termico in lana di roccia ad alta coibentazione
- Doppia scheda elettronica di controllo, a microprocessore, per il risparmio energetico

Technical features

- Bottom bricks, unique on the market, mm. 40 thick
- Top bricks, unique on the market, mm. 40 thick, grooved for housing resistances
- Independence of ignition bottom and top resistors
- Electronic thermoregulation of maximum precision of the temperature in the chamber
- Electronic programmable timer with cycle end acoustic warning (BUZZER)
- Electronic timer for ignition with programmable time up to 6 days
- Fiberglass gasket positioned on the door frame
- Resistors in bare nickel 80/20 laid flat by hand with power spreading differentiated
- Large mass of thermal insulation in rock wool
- Double electronic panels, with microprocessor, for energy saving