



# FP

- Forni pizza elettrici
- Electrical pizza ovens
- Fours à pizza électriques
- Elektro-Pizza-Öfen
- Hornos pizza eléctricos



Made in Italy

FP

Forni pizza elettrici con piano di cottura in pietra lavica.

Electrical pizza ovens with lava rock cooking base.

Mod.

FP4E  
FP6E  
FP6E-REV  
FP9E



Mod.

FP4M  
FP6M  
FP6M-REV  
FP9M



#### CARATTERISTICHE

- Piano di cottura in pietra lavica (lastre spessore 20 mm)
- Cottura diretta al suolo o in teglia
- Termostato di regolazione della temperatura
- Regolazione indipendente della resistenze del cielo e della platea
- Resistenze corazzate nel cielo e nella platea
- Disponibile nella versione manuale (0°-500°C) o elettronica (0°-450°C, con possibilità di impostare l'accensione del forno nelle 24 ore successive)
- Sportello ergonomico a battente incernierato in basso

#### CHARACTERISTICS

- Lava rock oven bottom (slab thickness mm 20)
- Cooking with or without baking-pan
- Thermostat for temperature regulation
- Independent resistances regulation of the top and of the bed
- Armour-plated resistances in the top and in the bed
- Two versions : electromechanical (0°-500°C) and electronic (0°-450°C, with possibility to program the starting of the oven for the following 24 hours)
- Flap door with window

#### CARACTERISTIQUES

- Plan de cuisson en pierre lavique (épaisseur mm. 20)
- Cuisson directe sur la pierre lavique ou dans des plaques
- Thermostat de réglage température
- Réglage indépendant des résistances dans la partie supérieure (voûte) et dans celle inférieure (sole)
- Résistances cuirassées dans la partie supérieure et dans celle inférieure
- Disponible dans la version électro mécanique (0°-500°C) ou électronique (0°-450°C, avec la possibilité de fixer l'allumage du four dans les 24 heures successives)
- Porte d'enfournement abattante

#### MERKMALE

- Kammerboden aus Lavasteinplatten (Lavasteinplattendicke 20 mm.)
- Backen mit oder ohne Backblech möglich
- Thermostat zur Temperaturregulierung
- Unabhängige Regulierung für obere und untere Kammerheizungen
- Gussgekapselte Heizungen im Ober- und Unterteil
- Elektronische (0°-450°C, Programmierbare Einschaltung des Ofens in der elektronischen Ausführung) oder elektromechanische (0°-500°C) Ausführung
- Tür mit Fenster

#### CARACTERÍSTICAS

- Placa de cocción de piedra lávica (losas espesor 20 mm)
- Cocción directa en la piedra o la bandeja
- Termostato de regulación de la temperatura
- Regulación independiente de la resistencias de la parte alta (cielo) y baja (suelo)
- Resistencias blindadas en el cielo y el suelo
- Disponible en la versión manual (0°-500°C) o electrónica (0°-450°C, con posibilidad de programar el encendido del horno en las 24 horas sucesivas)
- Puerta ergonómica batiente de apertura inferior

Fours à pizza électriques avec plan de cuisson en pierre lavique.

Elektro-Pizza-Öfen mit Kammerboden aus Lavasteinplatten.

Horno pizza eléctricos con placa de cocción de piedra lávica.

Mod.

2/FP4E  
2/FP6E  
2/FP6E-REV  
2/FP9E



Mod.

2/FP4M  
2/FP6M  
2/FP6M-REV  
2/FP9M



Mod.

3/FP6E  
3/FP6E-REV  
3/FP9E



Mod.

3/FP6M  
3/FP6M-REV  
3/FP9M



FP

## Optionals



- Cella di lievitazione statica
- Proveing cell
- Chambre de levage statique
- Statischer Wärmeschrank für Hefeteig
- Celda de fermentación estática



- Camera di lievitazione e antine in acciaio
- Proveing chamber and doors made of steel
- Partie intérieure de la chambre de levage et portes en acier
- Kammer und Türen aus Stahl
- Cámara de fermentación y hojas de acero

# Optionals



- Cavalletto in acciaio inox con ripiano intermedio
- Stainless steel stand with intermediate shelf
- Chevalet en acier inox avec rayon intermédiaire
- Untergestell aus Edelstahl mit Zwischenablage
- Caballete de acero inox con balda intermedia



- Teglia in alluminio 600x400 mm
- Aluminium plate 600x400 mm
- Plat en aluminium 600x400 mm
- Aluminiumflachpfannen 600x400 mm
- Bandeja de aluminio 600x400 mm

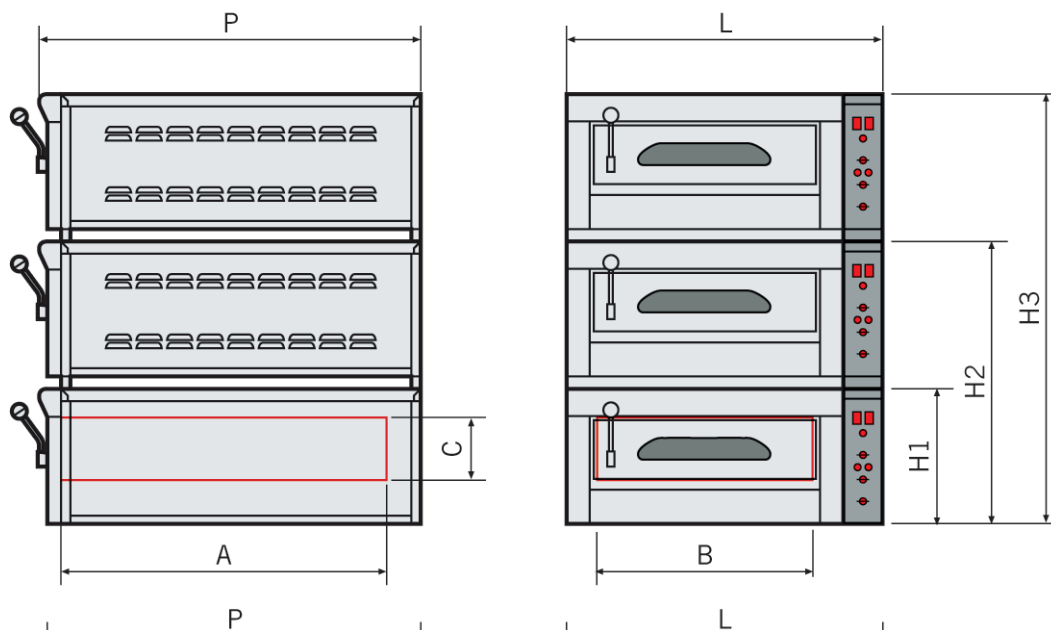


- Teglia alluminata 600x400 mm
- Aluminized plate 600x400 mm
- Plat aluminat 600x400 mm
- Alumierte Pfanne 600x400 mm
- Bandeja aluminizada 600x400 mm

FP

## TECHNICAL INFO

## Forno pizza - Pizza oven - Four à pizza - Pizza-Ofen - Horno pizza

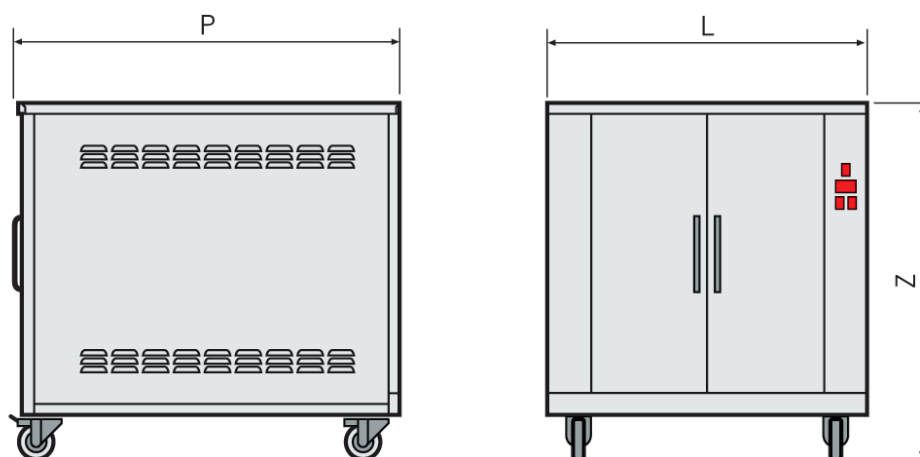


	Larghezza L	Profondità P	Altezza H	N. Camere	Camera-Chamber-Chambre-Kammer-Cámara	Larghezza B	Profondità A	Altezza C	N. Pizze *	Tensione	Potenza	Peso
Modello	Width L	Depth P	Height H	N. Chambers	Chamber B	Chamber A	Chamber C	N. Pizzas *	Voltage	Power	Weight	
Modèle	Largeur L	Profondeur P	Hauteur H	N. Chambres	Largeur B	Profondeur A	Hauteur C	N. Pizzas *	Tension	Puissance	Poids	
Modell	Breite L	Tiefe P	Höhe H	N. Kammern	Breite B	Tiefe A	Höhe C	N. Pizen*	Spannung	Leistung	Gewicht	
Modelo	Anchura L	Profundidad P	Altura H	N. Cámaras	Anchura B	Profundidad A	Altura C	N. Pizzas *	Voltaje	Potencia	Peso	
<b>FP4E - FP4M</b>	925 mm	800 mm	400 mm	1	620 mm	620 mm	145 mm	4	230V 3~/400V 3N~	3,9 KW	kg 100	
<b>FP6E - FP6M</b>	925 mm	1100 mm	400 mm	1	620 mm	920 mm	145 mm	6	230V 3~/400V 3N~	7,2 KW	kg 175	
<b>FP6E-REV - FP6M-REV</b>	1225 mm	800 mm	400 mm	1	920 mm	620 mm	145 mm	6	230V 3~/400V 3N~	7,2 KW	kg 150	
<b>FP9E - FP9M</b>	1225 mm	1120 mm	400 mm	1	920 mm	920 mm	145 mm	9	230V 3~/400V 3N~	11,4 KW	kg 200	
<b>2/FP4E - 2/FP4M</b>	925 mm	800 mm	840 mm	2	620 mm	620 mm	145 mm	8	230V 3~/400V 3N~	7,8 KW	kg 214	
<b>2/FP6E - 2/FP6M</b>	925 mm	1100 mm	840 mm	2	620 mm	920 mm	145 mm	12	230V 3~/400V 3N~	14,4 KW	kg 297	
<b>2/FP6E-REV - 2/FP6M-REV</b>	1225 mm	800 mm	840 mm	2	920 mm	620 mm	145 mm	12	230V 3~/400V 3N~	14,4 KW	kg 305	
<b>2/FP9E - 2/FP9M</b>	1225 mm	1120 mm	840 mm	2	920 mm	920 mm	145 mm	18	230V 3~/400V 3N~	22,8 KW	kg 338	
<b>3/FP6E - 3/FP6M</b>	925 mm	1100 mm	1280 mm	3	620 mm	920 mm	145 mm	18	230V 3~/400V 3N~	21,6 KW	kg 441	
<b>3/FP6E-REV - 3/FP6M-REV</b>	1225 mm	800 mm	1280 mm	3	920 mm	620 mm	145 mm	18	230V 3~/400V 3N~	21,6 KW	kg 400	
<b>3/FP9E - 3/FP9M</b>	1225 mm	1120 mm	1280 mm	3	920 mm	920 mm	145 mm	27	230V 3~/400V 3N~	34,2 KW	kg 570	

\* ø pizza 30 cm / ø pizza 30 cm / ø pizza 30 cm / ø Pizza 30 cm

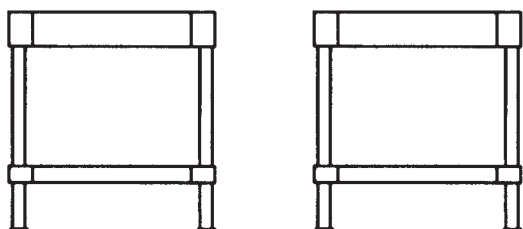
## TECHNICAL INFO

### Cella di lievitazione statica - Proveing cell - Chambre de levage statique - Statischer Wäremschrank für Hefeteig - Celda de fermentación estática



Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Capacità teglie Plates capacity Capacité plats Fassungvermögen Capacidad bandejas	Peso Weight Poids Gewicht Peso
<b>CL4</b>	925 mm	800 mm	1100 mm	230V~	1,4 KW	7 (600x400 mm)	kg 98
<b>CL6</b>	925 mm	1100 mm	1100 mm	230V~	1,4 KW	14 (600x400 mm)	kg 113

### Cavalletto per - Support for - Chevalet pour - Untergestell für - Caballete para



Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
<b>FP4</b>	925 mm	800 mm	1100 mm	kg 30
<b>2/FP4</b>	925 mm	800 mm	970 mm	kg 29
<b>FP6</b>	925 mm	1100 mm	1100 mm	kg 35
<b>2/FP6</b>	925 mm	1100 mm	970 mm	kg 34
<b>3/FP6</b>	925 mm	1100 mm	660 mm	kg 33
<b>FP6-REV</b>	1225 mm	800 mm	1100 mm	kg 40
<b>2/FP6-REV</b>	1225 mm	800 mm	970 mm	kg 39
<b>3/FP6-REV</b>	1225 mm	800 mm	660 mm	kg 38
<b>FP9</b>	1225 mm	1120 mm	1100 mm	kg 43
<b>2/FP9</b>	1225 mm	1120 mm	970 mm	kg 42
<b>3/FP9</b>	1225 mm	1120 mm	660 mm	kg 41



Made in Italy

**CB srl**  
Via Vienna, 41  
24040 Bottanuco  
(Bergamo) Italy

**Phone**  
+39.035.499491  
**Fax**  
+39.035.907545

[www.cb-italy.com](http://www.cb-italy.com)  
[info@cb-italy.com](mailto:info@cb-italy.com)



Le fotografie rappresentate contengono optional.  
Pictures with accessories.  
Les photos représentées sont avec des options.  
Photos mit Zubehören.  
Las fotografías muestran los opcionales.

La ditta CB si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle sue apparecchiature.  
CB reserves the right to change its equipment in order to improve it.  
Document non contractuel. La CB pratique une politique d'amélioration permanente et se réserve le droit de modifier ses appareils sans notification préalable.  
Änderungen für Verbesserungen vorbehalten.  
La empresa CB se reserva el derecho de realizar modificaciones para mejorar sus aparatos.