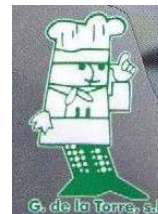


MAQUINARIA PARA PIZZERIA

- ELECTRICOS.

TORNATTI FORNI



Mod. Export 2/60
Mediana producción.



Forno: EXPORT 2
Modello: EXPORT 2 / 60
Tipo: Elettrico
Indicato per: Media produzione

Mod. Baby 2/50
Pequeña y mediana producción



Forno: BABY 2
Modello: BABY 2 / 50
Tipo: Elettrico
Indicato per: Piccola/media produzione

PIZZERIA

Modelo Europa 69
Pequeña y mediana producción



Forno: EUROPA
Modello: EUROPA 69
Tipo: Elettrico
Indicato per: Piccola/media produzione



Modelo Erre 120
Gran Producción



Forno: ERRE
Modello: ERRE 120
Tipo: Elettrico
Indicato per: Grande produzione

PIZZERIA

- GAS.

PIZZERIA

Modelo TF 60
Pequeña y media producción



Forno: TF
Modello: TF 60
Tipo: Gas
Indicato per: Piccola/media produzione

Modelo CS
Media producción



Forno: CS
Modello: CS
Tipo: Gas, Elettrico
Indicato per: Media produzione

PIZZERIA

Modelo TF 90
Media producción



Forno: TF
Modello: TF 90
Tipo: Gas
Indicato per: Media produzione

PIZZERIA

Modelo TF 99
Gran producción



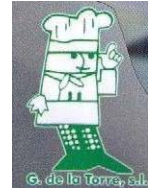
Forno: TF
Modello: TF 99
Tipo: Gas
Indicato per: Grande produzione

PIZZERIA



MORELLO FORNI

- LEÑA Y ROTATIVOS



- GAS Y ROTATIVOS

