




-  Electric ovens for pizzerias and gastronomy
-  Fours électriques pour pizzeria et gastronomie
-  Hornos eléctricos para pizzería y gastronomía



## Forni elettrici per pizzeria e gastronomia

Electric ovens for pizzerias and gastronomy

Fours électriques pour pizzeria et gastronomie

Hornos eléctricos para pizzería y gastronomía

**I forni elettrici Citizen EP** sono ideali per la cottura della pizza, sia in teglia sia direttamente sul piano in materiale refrattario.

Sono disponibili in due diverse misure: **Citizen EP 65 e Citizen EP 70** le cui misure interne della camera sono rispettivamente **65 e 70 centimetri di larghezza**.

**Il nuovo Citizen EP 70** quindi è ancora più efficiente poiché, pur mantenendo le dimensioni ridotte, è in grado di cuocere **4 pizze da 33 centimetri di diametro**.

**Citizen EP electric ovens** are ideal for cooking pizza, both in the pan or directly on the refractory surface. They are available in two sizes: **Citizen EP 65 and Citizen EP 70** with widths inside the cooking chamber of **65 and 70 centimeters respectively**.

**The new Citizen EP 70** is even more efficient with its reduced size, it can still take **4 pizzas with a 33 centimetre diameter**

**Les fours électriques Citizen EP** sont parfaits pour la cuisson de la pizza aussi bien sur plaque que directement sur le plan réfractaire. Ils sont disponibles en deux mesures différentes: **Citizen EP 65 et Citizen EP 70** dont les mesures internes de la chambre sont respectivement **65 et 70 centimètres de largeur**.

Le nouveau **Citizen EP 70** est donc encore plus efficace puisque, tout en maintenant les dimensions réduites, il peut cuire **4 pizzas de 33 centimètres de diamètre**.

**Los hornos eléctricos Citizen EP** son ideales para la cocción de la pizza, tanto en bandeja como directamente sobre el plano en material refractario. Están disponibles en dos diferentes medidas: **Citizen EP 65 y Citizen EP 70** cuyas medidas internas de la cámara son respectivamente **65 y 70 centímetros de ancho**. **El nuevo Citizen EP 70** es aún mas eficiente porque, manteniendo dimensiones reducidas, permite la cocción de **4 pizzas de 33 centímetros de diámetro**.





TOP a tiraggio naturale o cappa aspirante (400 m<sup>3</sup>/h).

- Top with natural updraft or suction hood (400 m<sup>3</sup>/h).
- Top à tirage naturel ou hotte d'aspiration (400 m<sup>3</sup>/h).
- Top a tiraje natural o capa aspirante (400 m<sup>3</sup>/h).

Scarico vapore.

- Vapour exhaust.
- Evacuation vapeur.
- Descarga vapores.

Maniglia atermica.

- Athermic handle.
- Poignée athermique.
- Manilla atérmica.

Piano cottura in materiale refrattario.

- Refractory cooking surface.
- Plan de cuisson en réfractaire.
- Plano cocción en material refractario.

Illuminazione indipendente in ogni camera.

- Independent lighting in each chamber.
- Illumination indépendante dans chaque chambre.
- Iluminación independiente en cada cámara.

Porte con doppio vetro ceramicato

- Doors with double glass-ceramic
- Portes à double vitrage en vitrocéramique.
- Puertas con doble cristal de vitrocéramica.

Resistenze corazzate in acciaio inossidabile, potenziata in prossimità della porta per compensare la dispersione di calore.

- Heating elements shielded with stainless steel, reinforced toward the door to compensate for heat loss.
- Résistances cuirassées en acier inoxydable, renforcées à proximité de la porte pour compenser la dispersion de chaleur.
- Resistencias acorazadas en acero inoxidable, potenciadas en proximidad de la puerta para compensar la dispersión de calor.

Piedini regolabili.

- Adjustable feet.
- Pieds réglables.
- Pies regulables.

**ANCHE IN VERSIONE MODULARE**

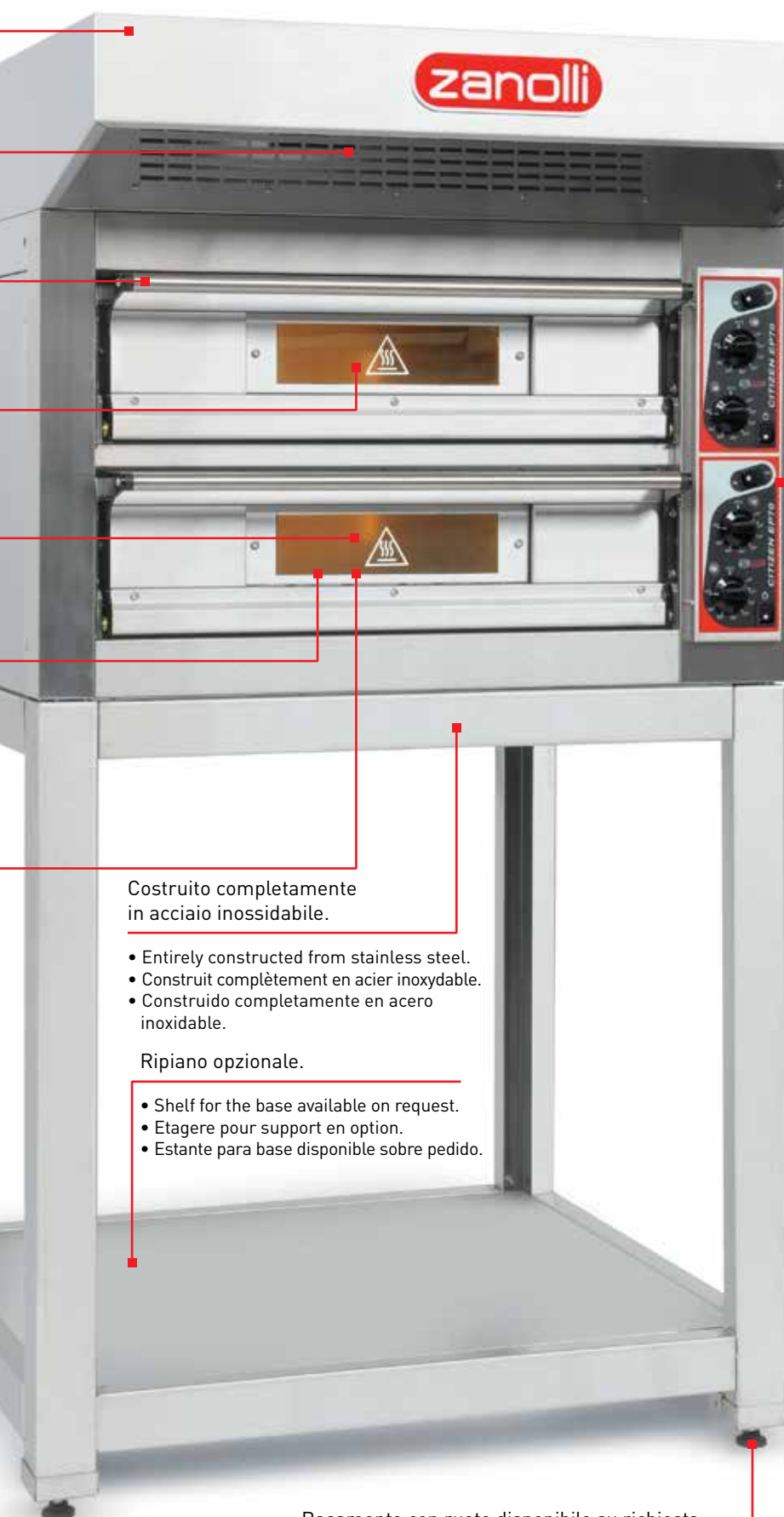
ALSO IN A MODULAR VERSION  
MEME DANS LA VERSION MODULAIRE





# LE CARATTERISTICHE TECNICHE:

Technical Features - Caractéristiques techniques - Características técnicas



Costruito completamente in acciaio inossidabile.

- Entirely constructed from stainless steel.
- Construit complètement en acier inoxydable.
- Construido completamente en acero inoxidable.

Ripiano opzionale.

- Shelf for the base available on request.
- Etagere pour support en option.
- Estante para base disponible sobre pedido.

Basamento con ruote disponibile su richiesta

- Base with wheels available on request
- Support avec roues en option
- Base con ruedas disponible sobre pedido



## PANNELLO DI CONTROLLO DEL CITIZEN EP 65

Regolazione autonoma della temperatura del cielo e della platea ottenuta mediante termostati separati. Temperatura massima 400° C



## PANNELLO DI CONTROLLO DEL CITIZEN EP 70

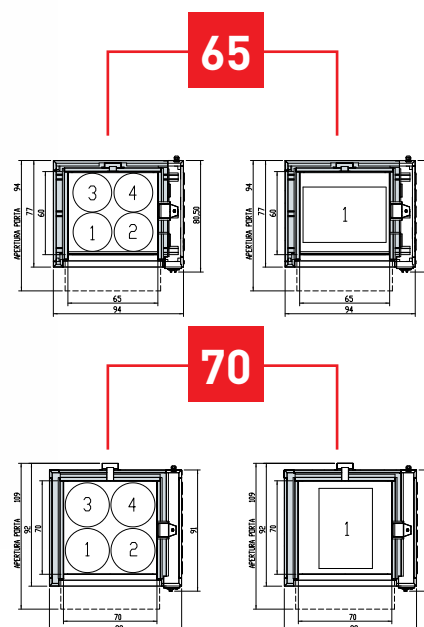
CITIZEN EP 65 - EP 70 CONTROL PANEL  
Automatic temperature regulation of the top and bottom of the oven by way of separate thermostats. Maximum temperature 400°C

PANNEAU DE CONTROLE DU CITIZEN EP 65 - EP 70  
Réglage autonome de la température de la voûte et du plateau obtenu grâce aux thermostats séparés. Température maximale 400° C

PANEL DE CONTROL DEL CITIZEN EP 65 - EP 70  
Regulación autónoma de la temperatura del cielo y de la platea obtenida mediante termostatos separados. Temperatura máxima 400° C

## DISPOSIZIONE PIZZE E TEGLIE 40x60

ARRANGEMENT OF PIZZAS AND PANS 40x60  
DISPOSITIONS DES PIZZAS ET LES PLAQUES 40X60  
DISPOSICIÓN PIZZAS Y BANDEJAS 40X60



Precio de exposición 2.300 € + IVA

## The Citizen Series EP - La Gamme Citizen EP - La Gama Citizen EP

### CITIZEN EP 65

Bicamera  
Modular



### CITIZEN EP 70

Bicamera  
Modular



TOP*	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT / PESO Kg.
CITIZEN EP 65 / TP	94x105x23	19

TOP*	DIM. AxBxH cm	PESO WEIGHT / PESO Kg.
CITIZEN EP 70 / TP	99x121x23	22

\* Top dotato di raccordo per camino a tiraggio naturale (aspiratore da 400 m³/h a richiesta) / Top equipped with fitting for natural draft-chimney (400 m³/h exhauster on demand) / Hotte avec cheminée à tirage naturel (Aspirateur 400 m³/h sur demande) / Top dotato de union para el tiro natural de la chimenea (Aspirador 400 m³/h a pedido)

MOD. DI COTT. BAKING UNIT MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		n°pizze pizzas/pizzas	TEMP. MAX	CONSUMO Max/Medio CONSUMP. Max/Average Kw		PESO WEIGHT PESO Kg.
	ext.	int.					
CITIZEN EP 65 4+4 / MC	94x82x59	65x60x12	4+4 (Ø 28)	400° C	4,2+4,2	2,2+2,2	145
CITIZEN EP 65 4 / MC	94x82x35	65x60x12	4 (Ø 28)	400° C	4,2	2,2	95

MOD. DI COTT. BAKING UNIT MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		n°pizze pizzas/pizzas	TEMP. MAX	CONSUMO Max/Medio CONSUMP. Max/Average Kw		PESO WEIGHT PESO Kg.
	ext.	int.					
CITIZEN EP 70 4+4 / MC	99x99x59	70x70x12	4+4 (Ø 33)	400° C	5,6+5,6	2,9+2,9	150
CITIZEN EP 70 4 / MC	99x99x35	70x70x12	4 (Ø 33)	400° C	5,6	2,9	100

BASAMENTI BASES/BASES	DIM. AxBxH cm			PESO WEIGHT / PESO Kg.		
	1MC	2MC	3MC	1MC	2MC	3MC
CITIZEN EP 65 / BM	94x77x100			43		

BASAMENTI BASES/BASES	DIM. AxBxH cm			PESO WEIGHT / PESO Kg.		
	1MC	2MC	3MC	1MC	2MC	3MC
CITIZEN EP 70 / BM	99x87x100	99x87x100	99x87x85	40	40	37

**Forni elettrici per pizzeria e gastronomia**

Electric ovens for pizzerias and gastronomy

Fours électriques pour pizzeria et gastronomie

Hornos eléctricos para pizzería y gastronomía