OnePoint.
PROFESSIONAL KITCHEN EQUIPMENT



תנורי פיצה מקצועיים // מבית וואן פוינט

OnePoint.
PROFESSIONAL KITCHEN EQUIPMENT



תנורי פיצה מקצועיים // מבית וואן פוינט





בקטלוג התנורים שלנו תמצאו תנורי פיצה
תוצרת היצרניות האיטלקיות המובילות-
לאיכות, דיוק ומצוינות בתחום הבישול המקצועי.
התנורים מתוכננים בקפידה תוך דגש על פרטים ושימוש ברכיבים
מהשורה הראשונה, המספקים ביצועים מעולים ועמידות לטווח ארוך.
כל תנור מיוצר בהתאם לסטנדרטים המחמירים ביותר,
במטרה להעניק חוויית אפייה אופטימלית בכל מטבח תעשייתי.

MADE IN
ITALY

FORNI ELETTRICI

SMALL · LINEA

תנורי פיצה חשמליים במידות קומפקטיות



F1/40-18EAV



F2/40EA-500

		∅						
F1/40 18EAV	1	40 cm.	405x405x180 mm	555x460x360 mm	חד פאזי	2,2 KW	50-500 C°	29KG
F2/40EA 500	2	50 cm.	500x510x 110 mm	715x570x 550 mm	תלת פאזי	4.4 KW	50-500 C°	79KG

סדרת התנורים הקומפקטיים

מושלמים למסעדות ומשפחות,
תנורים אלו אידיאליים לאפיית פיצות ולחמניות על
גבי רצפת אבן שמוט או בתבניות אפייה.
התנורים שומרים על סטנדרטים גבוהים
ומציעים שליטה נפרדת באמצעות
תרמוסטטים מכניים לחלק העליון ולמשטח הבישול,
בידוד מתקדם מצמר מינרלי מיובש בצפיפות גבוהה,
ומשטחי בישול עשויים אבן שמוט עמידה לחום גבוה.









FORNI ELETTRICI

LINEA · SMALL

תנורי פיצה חשמליים במידות קומפקטיות

סדרת התנורים הקומפקטיים

מושלמים למסעדות ומשפחות,
תנורים אלו אידיאליים לאפיית פיצות ולחמניות
על גבי רצפת אבן שמוט או בתבניות אפייה.
התנורים שומרים על סטנדרטים גבוהים ומציעים
שליטה נפרדת באמצעות תרמוסטטים מכניים
לחלק העליון ולמשטח הבישול, בידוד מתקדם
מצמר מינרלי מיובש בצפיפות גבוהה,
ומשטחי בישול עשויים אבן שמוט עמידה לחום גבוה.



MICRO 500
FINISHING
A



MICRO 2 500
FINISHING
A



אופציונאלי : שעון חום



אופציונאלי : שעון חום

MOD.		∅						
MICRO 500	1	50 cm.	500x510x110 mm	715x570x310 mm	חלת פאז	4 KW	50-500 C°	45 Kg
MICRO 2 500 *	2	50 cm.	500x510x110 mm	715x570x550 mm	חלת פאז	8 KW	50-500 C°	79 Kg

FORNI ELETTRICI

LINEA E-START · ENTRY-LEVEL

קטגוריית הכניסה



סדרת E-START, עבור אלו שעושים את
צעדיהם הראשונים בעולם הפיצה:
תנורי אפייה חשמליים מקצועיים המשלבים איכות
תוצרת איטליה עם מידות קומפקטיות ומחירים נוחים.
סטנדרט: חזית מנירוסטה וגוף עשוי פח צבוע,
משטח אפייה מאבן שמוט, בידוד מצמר סלעים בצפיפות
גבוהה וגופי חימום מצופים.



E-START 6 L ø 33 cm.
FINISHING
A



E-START 6+6 L ø 33 cm.
FINISHING
A



E-START 9 ø 33 cm.
FINISHING
A



E-START 9+9 ø 33 cm.
FINISHING
A

MOD.		∅						
E-START 6 L	6	33 cm	990x660x140 mm	1230x785x420 mm	חלת פאז	8 KW	50-500 C°	106 Kg.
E-START 6+6 L	6 / 6	33 cm	990x660x140 mm	1230x785x750 mm	חלת פאז	16 KW	50-500 C°	190 Kg.

MOD.		∅						
E-START 9	9	33 cm.	990x990x140 mm	1230x1100x420 mm	חלת פאז	12 KW	50-500 C°	120 Kg
E-START 9+9	9 / 9	33 cm.	990x990x140 mm	1230x1100x750 mm	חלת פאז	24 KW	50-500 C°	221 Kg







FORNI ELETTRICI

LINEA · MEDIUM

תנורי פיצה חשמליים במידות בינוניות



F2/60XA



F1/60XA

F1/60XA	2	36 cm.	720x720x140mm	1010x850x420mm	תלת פאזי	6 KW	50-500 C°	103KG
F2/60XA	4	36 cm	720x720x140 mm	1010x850x750mm	תלת פאזי	12 KW	50-500 C°	174KG

סדרת תנורי המדיום

הסדרה מתאפיינת בסטנדרטים גבוהים
של בנייה וביציבות, בשילוב יחס מצוין
של איכות למחיר.
הסטנדרט כולל חזית נירוסטה, שליטה נפרדת
באמצעות תרמוסטטים מכניים
לחלק העליון ולמשטח האפייה,
בידוד מצמר סלעים בצפיפות גבוהה,
משטח אפייה מאבן שמוט,
מד חום פנימי ותאורה פנימית.



FORNI ELETTRICI

LINEA DELUXE · TOP

תנורי פיצה חשמליים סדרת הדלוקס



F2/96EA



F1/96EA

F1/96EA	6	30 cm.	915X610X140 mm	1150X735X420mm	תלת פאזי	6.4 KW	50-500 C°	112KG
F2/96EA	12	30 cm	915X610X140 mm	1150X735X750mm	תלת פאזי	12.8 KW	50-500 C°	187KG

סדרת הדלוקס

זוהי הסדרה המובילה והמבוקשת ביותר מבחינת
איכות ללא פשרות, עם רכיבים
מהשורה הראשונה, בידוד תרמי מתקדם
לשמירה על יעילות חום מקסימלית,
וגמישות תפעולית המאפשרת
התאמה מושלמת לצרכים שונים.
הסדרה מציעה מגוון רחב של
אפשרויות ועיצובים מתקדמים,
המספקים חוויית שימוש מקצועית ומדויקת לכל
מטבח תעשייתי.





FORNI ELETTRICI

TOP · LINEA DELUXE

תנורי פיצה חשמליים סדרת הדלוקס



E 6/60
F1/96EA
ø 30 cm.



E 66/60
F2/96EA
ø 30 cm.

סדרת הדלוקס

זוהי הסדרה המובילה והמבוקשת ביותר מבחינת איכות ללא פשרות, עם רכיבים מהשורה הראשונה, בידוד תרמי מתקדם לשמירה על יעילות חום מקסימלית, וגמישות תפעולית המאפשרת התאמה מושלמת לצרכים שונים. הסדרה מציעה מגוון רחב של אפשרויות ועיצובים מתקדמים, המספקים חוויית שימוש מקצועית ומדויקת לכל מטבח תעשייתי.

MOD.		∅						
E 6/60	6	30 cm.	915x610x140 mm	1150x735x420 mm	תלת פאזי	6,4 KW	50-500 C°	112 Kg
E 66/60	6 + 6	30 cm.	915x610x140 mm	1150x735x750 mm	תלת פאזי	12,8 KW	50-500 C°	187 Kg





OnePoint.
PROFESSIONAL KITCHEN EQUIPMENT



יבואן ומשווק בלעדי:
BPR
HOT POINT
Always On. Always Hot.

וואן פוינט - מקבוצת ב.פ.ר והנקודה החמה
www.chefpoint.co.il
צפון: א.ת אלון תבור, עמק יזרעאל // 04-6401100
מרכז: רחוב הלהב 17, חולון // 03-5661081
דרום: חיים פקריס 3, רחובות // 072-3355407

chefpoint

OnePoint.
PROFESSIONAL KITCHEN EQUIPMENT



BPR
יבואן ומשווק בלעדי:
HOT POINT
Always On. Always Hot.

וואן פוינט - מקבוצת ב.פ.ר והנקודה החמה
www.chefpoint.co.il
צפון: א.ת אלון תבור, עמק יזרעאל // 04-6401100
מרכז: רחוב הלהב 17, חולון // 03-5661081
דרום: חיים פקריס 3, רחובות // 072-3355407

chefpoint