GENIUS CLASSIC
Il primo forno per pizzerie senza canna fumaria

GENIUS ZEROFUMI

Libero di aprire la tua pizzeria dove tu vuoi

MARGOT FOOD MACHINE

GENIUS CLASSIC. Il primo forno per pizzerie senza canna fumaria

Finalmente sei libero di aprire la tua pizzeria dove vuoi tu, **senza la preoccupazione della canna fumaria**.

GENIUS è il primo forno elettrico che ti libera dall'obbligo dalla canna fumaria.

Con ZERO FUMI niente fumi e niente canna fumaria

L'esperienza di Margot nel controllo dei fumi alimentari ha portato alla nascita di ZERO FUMI, l'innovativo abbattitore di fumi e vapori per forni pizza, che grazie alla condensazione refrigerata **elimina l'uso della canna fumaria**.

ZERO FUMI è un condensatore refrigerato che trasforma i vapori di cottura in liquido di condensa e li scarica in rete fognaria o in un recipiente.

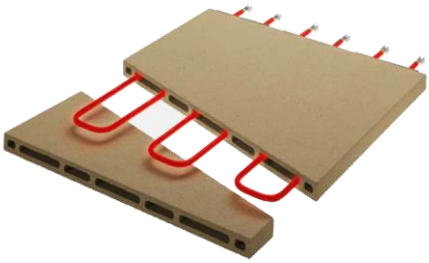
I fumi e gli odori vengono trasformati in liquidi condensati, attraverso il **freddo di un potente ciclo frigorifero**, senza l'utilizzo di acqua.

Pizze fino a 35 cm, che comodità

I forni GENIUS CLASSIC di Margot hanno dimensioni interne multiple di 35 cm e altezze utili di 16 cm.

Così puoi cuocere contemporaneamente fino a **18 pizze da 35 cm di diametro** oppure fino a **8 teglie grandi** (60x40 cm).

GENIUS CLASSIC. Il primo forno per pizzerie senza canna fumaria



Con SCALDARAPID, il forno GENIUS CLASSIC è sempre in temperatura

L'innovativo metodo SCALDARAPID tiene **sempre in temperatura il piano di cottura** del forno.

Le resistenze elettriche corazzate sono infilate nelle tavelle refrattarie della platea per garantire il **rapido riscaldamento del forno** e l'**immediato ripristino della temperatura** anche nei momenti di maggior lavoro.

Il tempo di riscaldamento è ridotto del **50%** e i consumi energetici sono del **25%** minori rispetto ai tradizionali forni.

Bello da vedere, bello da usare

Il **funzionamento** di GENIUS CLASSIC è **digitale**.
Accensione programmata del forno **e spegnimento** a fine lavori.

Temperature autonome del cielo e del suolo.
Due diversi programmi di cottura **impostati nella memoria**.

Camera di cottura **interamente in acciaio inox** e singolarmente illuminata.

Sportelli **bilanciati**, con ampio vetro-ceramica di ispezione.

GENIUS CLASSIC
Il primo forno per pizzerie senza canna fumaria

Forno elettrico monocamera sovrapponibile

Dati tecnici riferiti ad una singola camera

Modello		Genius Classic D4	Genius Classic D6L	Genius Classic D6P	Genius Classic D9
Dimensioni esterne	LxPxH cm	109x101x40	144x101x40	109x136x40	144x136x40
Dimensioni interne	LxPxH cm	70x70x15	105x70x15	70x105x15	105x105x15
Alimentazione elettrica	Volt	400 V 3L + N + T (optional 230 V trifase)			
Assorbimento max	kW	6,60	9,00	8,88	13,32
Assorbimento cielo ↑	kW	4,20	5,40	5,40	8,10
Assorbimento suolo ↓	kW	2,40	3,60	3,48	5,22
Consumo medio	kWh	2,60	3,60	3,60	5,30
Peso	kg	115	139	129	159
Temperatura	°C	0 - 460			
Quantità pizze	N. Ø 35 cm				
Quantità teglie	N. 60x40 cm				

Cappa a condensazione refrigerata senza canna fumaria
accettata dalle principali ASL

Modello		Zero Fumi 4	Zero Fumi 6L	Zero Fumi 6P	Zero Fumi 9
Dimensioni	LxPxH cm	107x116x30	142x116x30	107x151x30	142x151x30
Peso	kg	27	31	31	35
Alimentazione elettrica	Volt	230 V			
Assorbimento max	kW	1,10	1,10	1,10	1,10

Supporto con ruote
con ripiano di fondo

Disponibile anche:

Aperto

Cella neutra
o riscaldata

Modello		Alto S4 – basso S8	Alto S6L – basso S12L	Alto S6P – basso S12P	Alto S9 – basso S18
Dimensioni	LxPxH cm	Alto: 107x89x105 Basso: 107x89x85	Alto: 142x89x105 Basso: 142x89x85	Alto: 107x124x105 Basso: 107x124x85	Alto: 142x124x105 Basso: 142x124x85
Peso	kg	Alto: 34 Basso: 31	Alto: 44 Basso: 42	Alto: 44 Basso: 42	Alto: 50 Basso: 48

MARGOT
FOOD MACHINE