

# POZZUOLI - CAPUA



### POZZUOLI - POZZUOLI 2

- Struttura in acciaio inox
- Piano di cottura in pietra refrattaria
- Resistenze corazzate
- Sfiato per i vapori di cottura
- Capacità per 2 pizze Ø ≤ mm 225

### POZZUOLI 2 BIG

- Struttura in acciaio inox
- Piano di cottura in pietra refrattaria
- Resistenze corazzate
- Sfiato per i vapori di cottura
- Isolamento in fibra di ceramica
- Termostati per il controllo della temperatura
- Capacità per 2 pizze Ø ≤ mm 300
- Capacità per 3 pizze Ø ≤ :  
2 pizze mm 252  
1 pizza mm 298

### CAPUA

- 4 pizze (Ø 35 cm).
- Potenza 5.100 W.
- Termometro visualizzazione temperatura camera.
- 2 sinstati per il controllo separato delle resistenze inferiori e superiori.
- Termostato di massima per cottura camera.
- Illuminazione interna.
- Camino con saracinesca.
- Pareti interne in acciaio inox.
- Struttura esterna in acciaio inox.
- Piano in pietra refrattaria.
- Porta con finestra.

### CAPUA BIG

- Potenza 5.300 W.
- Termometro visualizzazione temperatura camera.
- 2 sinstati per il controllo separato delle resistenze inferiori e superiori.
- Termostato di massima per cottura camera.
- Illuminazione interna.
- Camino con saracinesca.
- Pareti interne in acciaio inox.
- Struttura esterna in acciaio inox.
- Piano in pietra refrattaria.
- Porta con finestra.

### POZZUOLI - POZZUOLI 2

- Stainless steel construction
- Refractory brick deck
- Shock-proof heating elements
- Air-hole
- Capacity: 2 pizzas Ø ≤ mm 225

### POZZUOLI 2 BIG

- Stainless steel construction
- Refractory brick deck
- Shock-proof heating elements
- Air-hole
- Ceramic fibre insulation panel
- adjustable thermostats
- Capacity: 2 pizzas Ø ≤ mm 300
- Capacity: 3 pizzas Ø ≤ :  
2 pizzas mm 252  
1 pizza mm 298

### CAPUA

- 4 pizzas Ø cm 35.
- 5100 W power.
- It is possible to check the temperature inside the chamber by means of a thermometer.
- Heating of the upper and lower elements is adjustable by means of 2 separate symostats.
- Temperature inside the chamber is controlled by a general thermostat.
- Interior lighting.
- Chimney with sluice.
- S/steel interior walls.
- S/steel construction.
- Refractory brick deck.
- Door with glass window.

### CAPUA BIG

- 5300 W power.
- It is possible to check the temperature inside the chamber by means of a thermometer.
- Heating of the upper and lower elements is adjustable by means of 2 separate symostats.
- Temperature inside the chamber is controlled by a general thermostat.
- Interior lighting.
- Chimney with sluice.
- S/steel interior walls.
- S/steel construction.
- Refractory brick deck.
- Door with glass window.



POZZUOLI



POZZUOLI 2



POZZUOLI 2 BIG



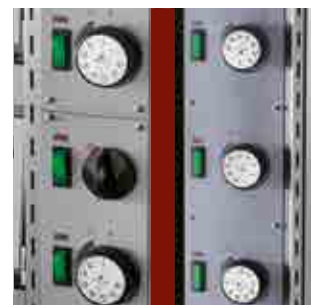
CAPUA



CAPUA BIG



Comandi POZZUOLI  
POZZUOLI controls



Comandi POZZUOLI 2 Comandi POZZUOLI 2BIG  
POZZUOLI 2 controls POZZUOLI 2BIG controls



Comandi forni CAPUA  
Owens CAPUA controls



Piano cottura in pietra refrattaria  
Stone baking deck

# POZZUOLI - CAPUA



CAPUA MAXI  
CAPUA OVER

**CAPUA MAXI - OVER**

- Potenza 9.000 W (Capua Maxi).
- Potenza 12.000 W (Capua Over).
- Termometro per la visualizzazione della temperatura camera.
- Termostato di controllo temperatura in camera.
- 2 termostati per controllo separato delle resistenze inferiori e superiori.
- Doppia illuminazione interna.
- Piano in pietra refrattaria.
- Porta in acciaio inox con finestra a doppio vetro.
- Camino per il convogliamento di fumi e vapori.
- Struttura esterna in acciaio inox.
- Possono contenere 2 teglie da cm 60x40.

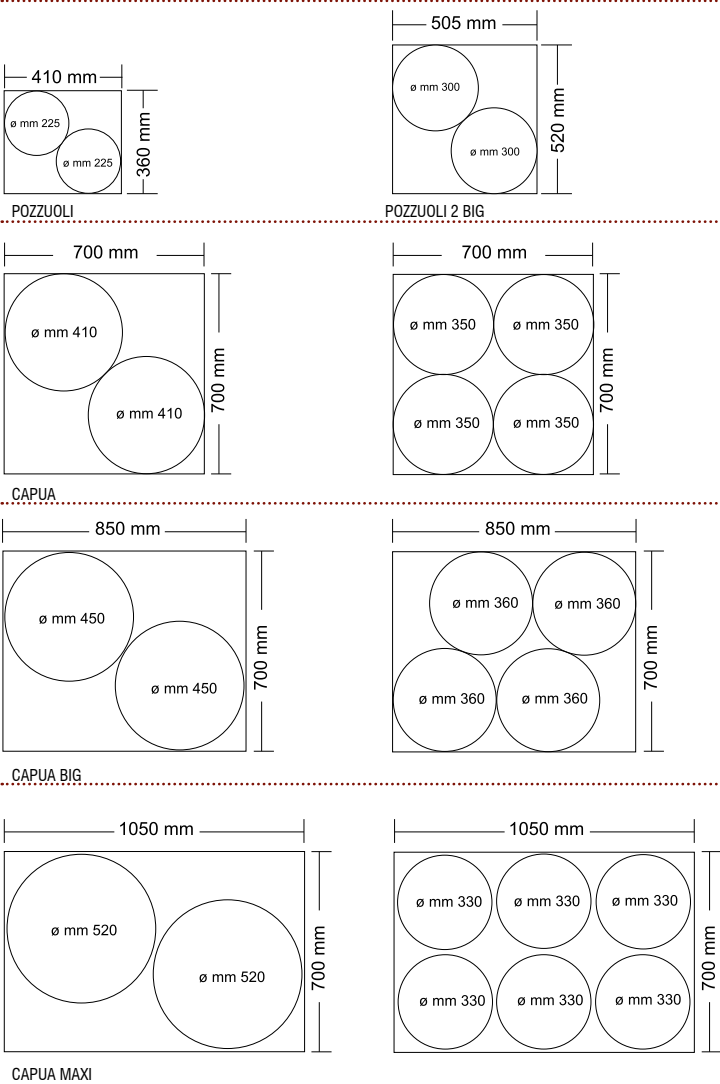
**CAPUA MAXI - OVER**

- 9.000 W power (Capua Maxi).
- 12.000 W power (Capua Over).
- It is possible to check the temperature inside the chamber by means of a thermometer.
- Temperature inside the chamber is controlled by a general thermostat.
- Heating of the upper and lower elements is adjustable by means of 2 separate symostats.
- Double interior lighting.
- Refractory brick deck.
- Stainless steel door with double glass window.
- Fumes and vapour chimney.
- S/steel construction.
- Fits 2x 60x40 cm trays

Cappa aspirante opzionale  
Fume hood optional

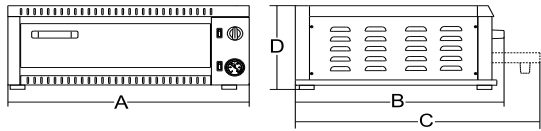


Optional cavalletto alluminio  
Aluminium table base

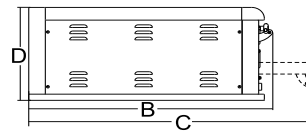
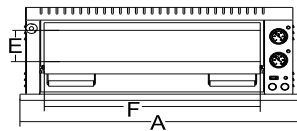
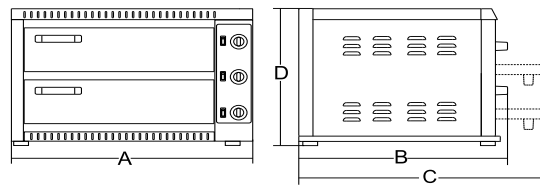


# POZZUOLI - CAPUA

POZZUOLI



POZZUOLI 2 BIG



CAPUA - BIG - MAXI - OVER

	Potenza Power	Alimentazione Power source	Timer Timer	Temperatura Temperature	Dimensioni interne Internal dimensions	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo Gross weight
	watt		min.	°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
<b>POZZUOLI</b>	1600	230V 1N 50 Hz	30	50 ÷ 350	410x360 h80	580	490	550	245	-	-	23	660x540x320	27
<b>POZZUOLI 2</b>	3200	230V 1N 50 Hz	30	50 ÷ 350	410x360 h80	580	490	550	420	-	-	37	660x540x485	40
<b>POZZUOLI 2 BIG</b>	6000	230-400V 50 Hz	-	50 ÷ 450	500x520 h115	745	695	780	490	-	-	64	890x800x650	72
<b>CAPUA</b>	5100	400V+N 50/60 Hz 3F	-	0 ÷ 350	700x700 h149	995	900	1015	395	119	700	80	1050x950x700	100
<b>CAPUA 2C</b>	5100 (x2)	400V+N 50/60 Hz 3F	-	0 ÷ 350	700x700 h149 (x2)	995	900	1015	790	119	700	160	-	180
<b>CAPUA BIG</b>	5300	400V+N 50/60 Hz 3F	-	0 ÷ 350	850x700 h149	1190	905	1015	395	119	750	83	1200x1000x700	103
<b>CAPUA BIG 2C</b>	5300 (x2)	400V+N 50/60 Hz 3F	-	0 ÷ 350	850x700 h149 (x2)	1190	905	1015	790	119	750	166	-	186
<b>CAPUA MAXI</b>	9000	400V+N 50/60 Hz 3F	-	0 ÷ 350	1050x700 h149	1395	920	1030	395	119	1050	115	1200x1000x700	130
<b>CAPUA MAXI 2C</b>	9000 (x2)	400V+N 50/60 Hz 3F	-	0 ÷ 350	1050x700 h149 (x2)	1395	920	1030	790	119	1050	230	-	250
<b>CAPUA OVER</b>	12000	400V+N 50/60 Hz 3F	-	0 ÷ 350	1050x1050 h149	1395	1280	1390	365	119	1050	147	-	162