

Forno elettrico da 1 a 4 piani di cottura, con camere indipendenti, sovrapponibili e computerizzate per il controllo di tutte le funzioni del forno.

- Facciata e pannelli esterni in acciaio inox.
- Valvola di scarico vapore indipendente per ogni camera.
- Piani di cottura in cemento refrattario per cottura con o senza teglia.
- Porte in vetro a scomparsa con apertura verso l'alto.
- Alto grado di isolamento grazie a pannelli precompressi in lana di roccia.
- Riscaldamento generato da resistenze elettriche corazzate in acciaio inox.
- Controllore elettronico digitale con: economizzatore; riaccensione automatica forno; controllo temperatura cielo-platea con doppia sonda; suoneria avviso fine cottura; possibilità di memorizzare 8 programmi di cottura.

OPTIONAL

- Cella di lievitazione, base o cavalletto.
- Aspiratore su cappa.
- Kit ruote per cella, base o cavalletto (H + 14 cm).
- Camera cottura con altezza utile 24 cm (H. est. 42 cm).

Electric oven available with 1, 2, 3 or 4 baking levels, independent and stackable baking chambers with computerized controls for all the functions of the oven.

- Face and external panels in stainless steel.
- Steam valve for each room.
- Refractory floor for cooking with or without trays.
- Retractable glass doors opening up toward the top.
- High-grade insulation panels thanks to compressed rock wool panels.
- Heating generated by electrical heating elements in stainless steel.
- Electronic digital controller with: economizer; automatic oven starting; ceiling and floor temperature control with double probe; buzzer for cooking end; 8 cooking programs available.

OPTIONAL

- Proofer, base or stand.
- Steam suction in the hood.
- Kit of wheels for proofer, base or stand (H + 14 cm).
- Baking chamber with useful height of 24 cm (H ext. 42 cm).

Four électrique formé de 1 au 4 étages de cuisson, avec chambres de cuisson entièrement indépendantes et superposées équipées chacune d'un commande computerisé pour le contrôle de toutes les fonctions du four.

- Façade et panneaux extérieur en acier inox.
- Vanne de vapeur pour chaque chambre.
- Soles de cuisson en matériel réfractaire pour cuisson avec ou sans plaques.
- Portes vitrées escamotables avec ouverture vers le haut.
- Panneaux précontraintes de haute qualité grâce à la laine de roche.
- Chauffage généré par des éléments de chauffage électrique en acier inoxydable.
- Régulateur électronique digital avec: économiseur; démarrage automatique du four; contrôle de la température plafond et sole avec double sonde; sonnerie pour fin de cuisson; 8 programmes de cuisson à disposition.

OPTIONAL

- Étuve de fermentation, base fermée ou piétement.
- Extracteur de buée sur la hotte.
- Jeu roues pour étuve, base ou piétement.
- Hauteur utile passage de bouches de 24 cm (H ext. 42 cm).

VOLTAGGIO/VOLTAGE/VOLTAGE **400 Volt / 50 Hz / 3 Phase**

MODELLO MODEL MODÈLE	TEGLIE PANS PLAQUES	DIM. TEGLIE PANS DIM. DIM. PLAQUES	SUP. COTTURA BAKING SURFACE SURFACE CUISSON	DIM. INT. CAMERA CHAMBER INT. DIM. DIM. INT. CHAMBRE			DIM. ESTERNE EXTERNAL DIM. DIM. EXTER.			POT. ELET. ELEC. POWER PUISSANC TH.	PESO WEIGHT POIDS
	n.	cm.	m²	A	B	H	A	B	H	Kw	Kg
				cm.			cm.				
Camera STD Chamber STD Chambre STD	2	40 x 60	0,50	60	83	19	90	132	38	3,60	130
Camera " PLUS " Chamber " PLUS " Chambre " PLUS "										6,75	
Camera STD con vaporiera Chamber STD with steam generator Chambre STD avec app. à vapeur	2	40 x 60	0,50	60	83	19	90	145	38	4,30	140
Camera " PLUS " con vaporiera Chamber " PLUS " with steam generator Chambre " PLUS " avec app. à vapeur										7,45	
Cella con calore Proofer with heating generator Etuve avec chaleur	18	40 x 60					90	132	69	1,00	90
Cella con calore e vapore Proofer with heating and steam generators Etuve avec chaleur et buée	18	40 x 60					90	132	69	2,20	94
Supporto Base (cabinet) Base fermée (support)							90	132	69		88
Rastrelliera porta teglie per supporto Trays holders into the base Application du porte plaques à l'intérieure de la base (support)	18	40 x 60									29
Cappa – Hood – Hotte							90	151	16		24
Cappa con aspiratore Hood with exhauster steam Hotte avec aspirateur							90	151	45	0,20	31