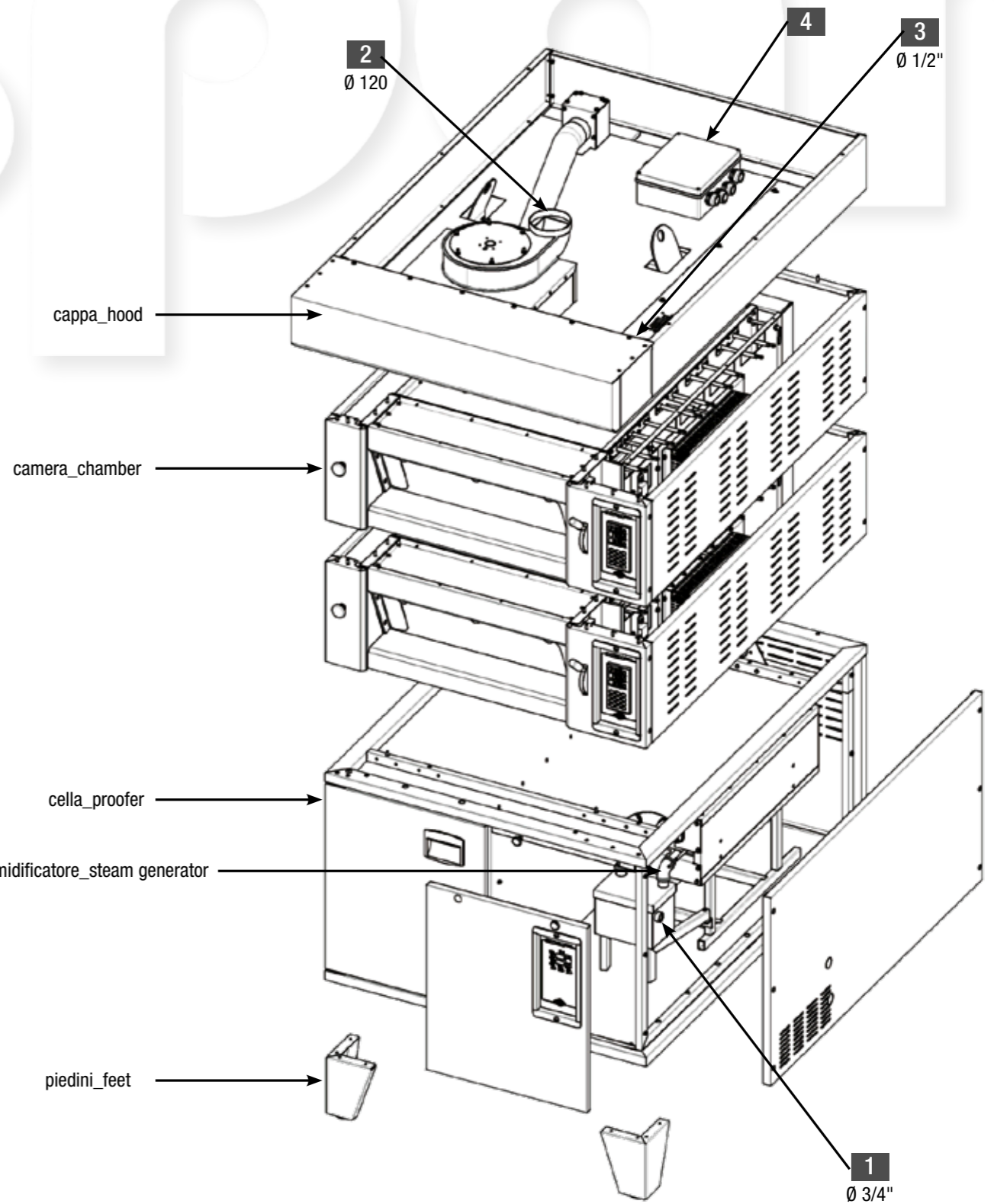
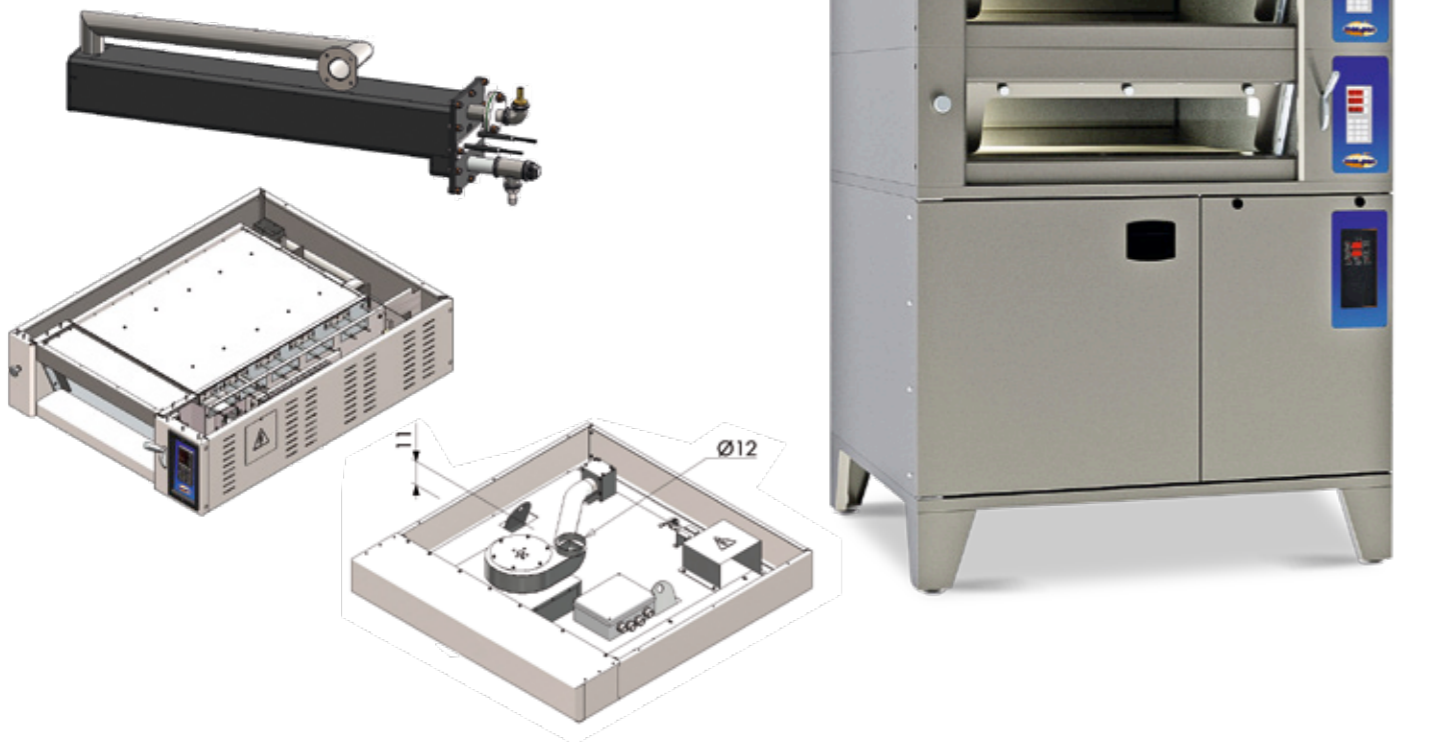


Forni elettrici modulari

modular electric ovens_fours électriques modulaires
hornos eléctricos modulares



informazioni generali_general info_informations générales_información general

FORNO STATICO A PIANI FISSI
Adatto a piccoli e medi laboratori di panificazione o pasticceria. Alimentazione elettrica. Capacità camera di cottura: 2/3/4/6 teglie. Modulabile; la possibilità di personalizzare il forno a proprio piacimento (numero ed altezza delle camere, tipo di supporto, umidificatore ecc...) permette di adattarlo alle specifiche esigenze di ogni cliente. Ridotte dimensioni di ingombro.

FIXED DECK STATIC OVEN
Suitable for small and medium-sized baking or pastry-making workshops. ELECTRIC heated. Baking chamber capacity: 2/3/4/6 trays. Can be modulated: The possibility to personalize oven at will (number and height of the chambers, support type, humidifier, etc...) allows to adapt it to the specific needs of each client. Reduced dimensions.

FOUR STATIQUE À SOLES FIXES
Adapté aux ateliers de panification ou de pâtisserie petits et moyens. Alimentation ÉLECTRIQUE. Capacité chambre de cuisson: 2/3/4/6 plaques. Modulable: la possibilité de personnaliser le four à volonté (nombre et hauteur des chambres, type de support, humidificateur, etc.) permet de l'adapter aux exigences spécifiques de chaque client. Dimensions d'encombrement réduites.

HORNO ESTÁTICO DE PISOS FIJOS.
Aptos para pequeños y medianos obradores de panificación o pastelería. Alimentación eléctrica. Capacidad del piso de cocción: 2/3/4/6 bandejas. Modulable: la posibilidad de personalizar el horno como se desee (número y altura de las pisos, tipo de soporte, humidificador, etc.) permite adaptarlo a las necesidades específicas de cada cliente. Reducidas dimensiones.

FORNO MODULARE STATICO A PIANI FISSI
- per teglie 40x60 - ad alimentazione ELETTRICA - capacità: 2/3/4/6 teglie. **COMPONIBILE.** La principale caratteristica dei forni modulari è la possibilità di ri-configurarne la struttura in funzione delle proprie esigenze. A tal fine è possibile scegliere: - quantità di camere installate (da 1 a 4) - altezza utile interna delle camere (18 o 23 cm) - tipo di piedino di sostegno (piedino h.18, piedino h.10, ruota o piastrina) - se necessario è possibile motorizzare la cappa installando un aspiratore - se necessario le camere possono essere dotate di un sistema di umidificazione.

FIXED DECK STATIC MODULAR OVEN
- for trays 40x60 cm. - ELECTRIC heated - capacity: 2/3/4/6 trays. **MODULAR.** The main characteristic of the Modular ovens is the possibility to configure their structure according to customer's needs. To this end you can choose: - quantity of baking chambers (from 1 to 4) - usable internal height of the chambers (18 or 23 cm) - type of support feet (h.18 feet, h.10 feet, wheels or plates) - if necessary, you can motorize the hood by installing an extractor fan - if necessary, chambers can be equipped with a humidification system.

FOUR MODULAIRE STATIQUE À SOLES FIXES
- pour plaques 40x60 - à alimentation ÉLECTRIQUE - capacité: 2/3/4/6 plaques. **MODULAIRE.** La caractéristique principale des fours modulaires est la possibilité d'en reconfigurer la structure en fonction de ses exigences. Pour cela, il est possible de choisir: - la quantité de chambres installées (de 1 à 4); - la hauteur utile des chambres (18 ou 23 cm); - le type de pied de support (pied h.18, pied h.10, roue ou plaque); - si nécessaire, il est possible de motoriser la hotte en installant un extracteur; - si nécessaire, il est possible de doter les chambres d'un système d'humidification.

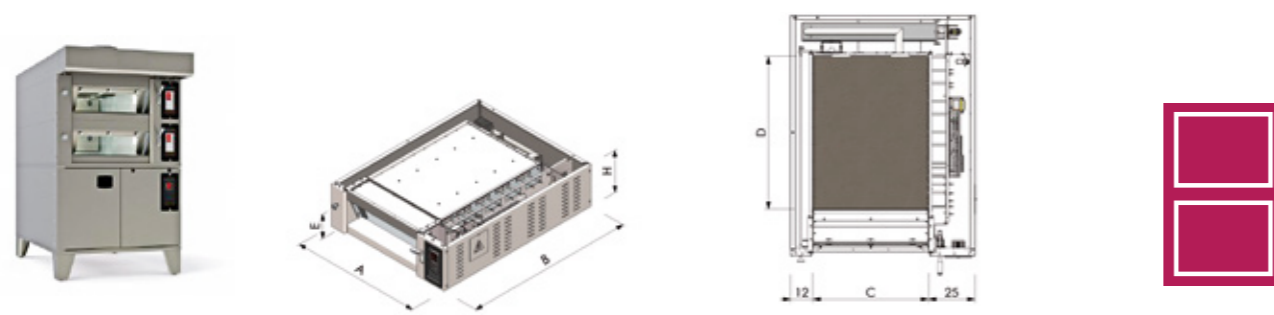
HORNO MODULAR ESTÁTICO DE PISOS FIJOS
- para bandejas de 40x60cm - alimentación ELÉCTRICA - capacidad: 2/3/4/6 bandejas. **COMPONIBLE.** La característica principal de los hornos modulares es la posibilidad de reconfigurar su estructura en función de las necesidades. Para ello se puede elegir: - cantidad de pisos (de 1 a 4) - altura útil interna de los pisos (18 ó 23 cm) - tipo de pie de apoyo (pie h.18, pie h.10, rueda o placa) - si necesario se puede motorizar la campana instalando un aspirador - si necesario los pisos pueden disponer de un sistema de humidificador.

1	2	3	4
scarico eccedenza acqua water discharge	tubazione scarico vapori steam exhaust pipe	alimentazione acqua umidificatore steam generator water arrival	arrivo energia elettrica electrical energy arrival



Forni elettrici modulari

modular electric ovens_fours électriques modulaires_hornos eléctricos modulares



modello_model MD/B

per teglie_for trays_pour plaques_para bandejas

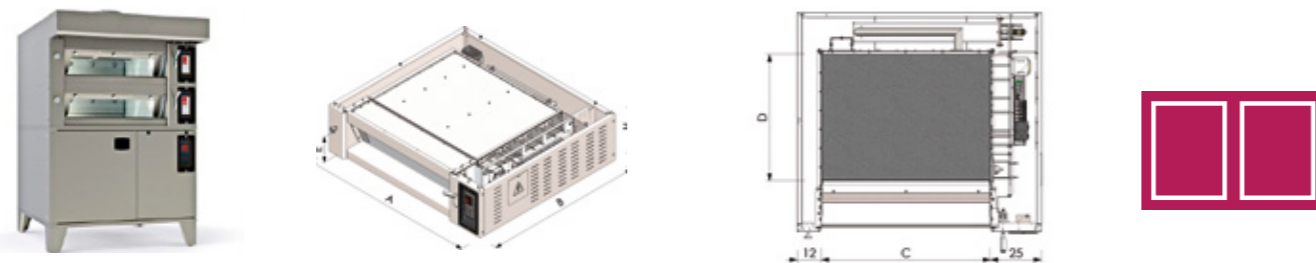
40x60 / 46x66 cm

alimentazione_power supply_alimentation_alimentación

elettrica_electric_électrique_eléctrica

capacità_capacity_capacité_capacidad

2 teglie disposte in camera longitudinalmente (una dietro l'altra)_2 trays placed depthwise in the chamber (one behind the other)_2 plaques placées longitudinalement dans la chambre (l'une derrière l'autre)_2 bandejas colocadas en el piso longitudinalmente (una detrás de la otra)



modello_model MD/S/B

per teglie_for trays_pour plaques_para bandejas

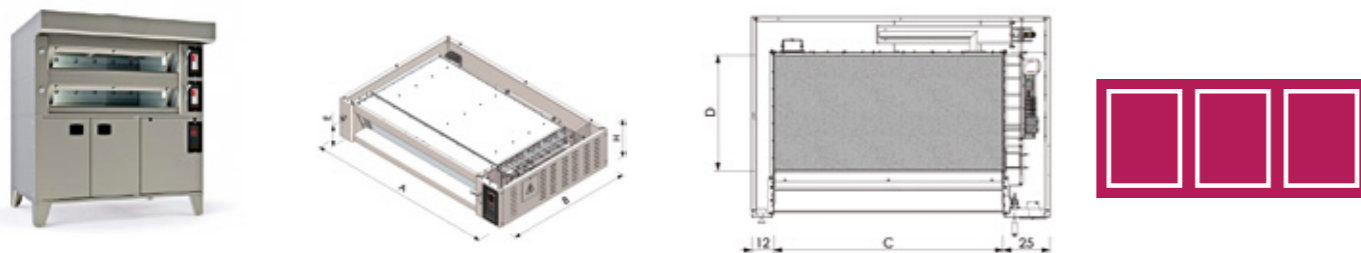
40x60 / 46x66 / 46x76 cm

alimentazione_power supply_alimentation_alimentación

elettrica_electric_électrique_eléctrica

capacità_capacity_capacité_capacidad

2 teglie disposte in camera trasversalmente_2 trays placed transversally in the chamber
2 plaques placées transversalement dans la chambre_2 bandejas colocadas en el piso transversalmente



modello_model MD/CH/B

per teglie_for trays_pour plaques_para bandejas

40x60 / 46x66 / 46x76 cm

alimentazione_power supply_alimentation_alimentación

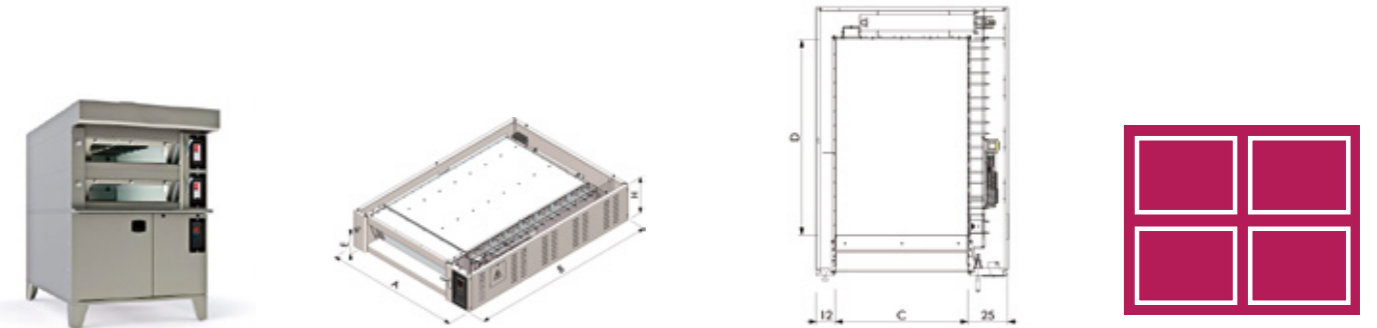
elettrica_electric heated_électrique_eléctrica

capacità_capacity_capacité_capacidad

3 teglie disposte in camera trasversalmente_3 trays placed transversally in the chamber
3 plaques placées transversalement dans la chambre_3 bandejas colocadas en el piso transversalmente

Forni elettrici modulari

modular electric ovens_fours électriques modulaires_hornos eléctricos modulares



modello_model MD/CO/B

per teglie_for trays_pour plaques_para bandejas

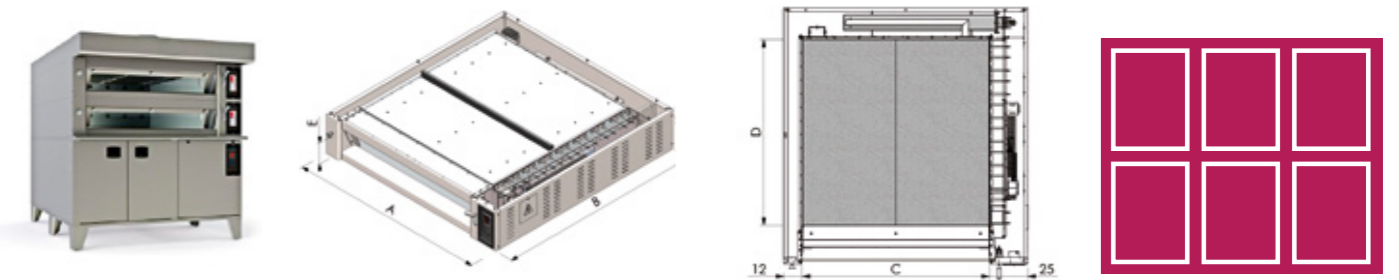
40x60 / 46x66 / 46x76 cm

alimentazione_power supply_alimentation_alimentación

elettrica_electric heated_électrique_eléctrica

capacità_capacity_capacité_capacidad

4 teglie disposte in camera trasversalmente_4 trays placed transversally in the chamber
4 plaques placées transversalement dans la chambre_4 bandejas colocadas en el piso transversalmente



modello_model MD/CN/B

per teglie_for trays_pour plaques_para bandejas

40x60 / 46x66 / 46x76 cm

alimentazione_power supply_alimentation_alimentación

elettrica_electric_électrique_eléctrica

capacità_capacity_capacité_capacidad

6 teglie disposte in camera trasversalmente_6 trays placed transversally in the chamber
6 plaques placées transversalement dans la chambre_6 bandejas colocadas en el piso transversalmente

modello model	potenza elettrica electric power	superficie cottura baking surface	numero teglie number of trays	dimensioni dimensions				peso weight	camera H 18 chamber H 18		camera H 23 chamber H 23	
				A	B	C	D		altezza height	altezza utile working height	altezza height	altezza utile working height
	kW	m ²	nr.	mm				Kg	cm	cm	cm	cm
MD/B/4060	4,5	0,5	2	99	129	61	82	115	32	18	37	23
MD/B/4666	4,8	0,6	2	105	141	67	94	140	32	18	37	23
MD/S/B/4060	4,4	0,5	2	120	107	82	62	110	32	18	37	23
MD/S/B/4666	5,9	0,6	2	132	113	94	68	130	32	18	37	23
MD/S/B/4676	5,9	0,7	2	132	123	94	78	135	32	18	37	23
MD/CH/B/4060	6,9	0,8	3	160	107	122	62	150	32	18	37	23
MD/CH/B/4666	7,9	1	3	180	113	142	68	170	32	18	37	23
MD/CH/B/4676	7,9	1	3	180	123	142	78	175	32	18	37	23
MD/CO/B/4060	8,4	1	4	120	167	82	122	170	32	18	37	23
MD/CO/B/4666	12,4	1,3	4	132	179	94	135	200	32	18	37	23
MD/CO/B/4676	12,4	1,5	4	132	199	94	155	210	32	18	37	23
MD/CN/B/4060	11,8	1,5	6	160	167	122	122	230	32	18	37	23
MD/CN/B/4666	17	1,9	6	180	179	142	135	270	32	18	37	23
MD/CN/B/4676	17	2,2	6	180	199	142	155	280	32	18	37	23

