

30 Anni di Esperienza

Years of Experience • Años de Experiencia • Ans d'Expérience



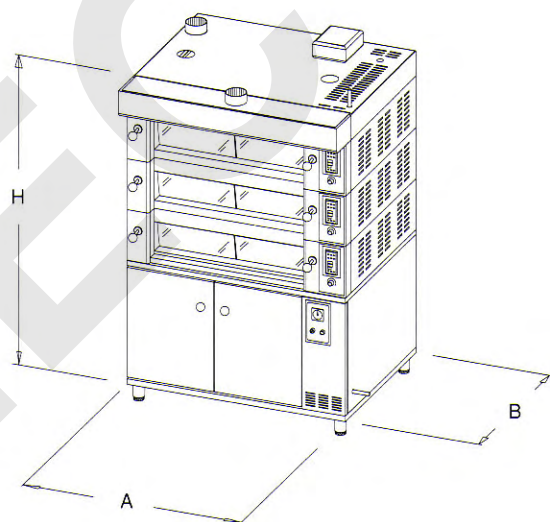
P A S T I C C E R I A



Zucchelli Forni



MODULAR 3C/2T



MODULAR

Modello Model Modelo Modele Modell	Camere di cottura Baking chambers Cámara de cocción Cambre de cuisson Backkammern	Dimensione teglia Pan Dimensions bandejas Dimensions plaques Backblechmaße	Superf. cottura Baking surface Superf. coccion Surface cuisson Backfläche	Prod. oraria Hourly output Produc. par hora Rend. horaire Stundenleistung	Dimensioni esterne cm. External dimensions cm. Dimensiones exteriores cm. Dimensions extérieures cm. Außenmaße			Peso Weight Peso Poids Gewicht	Teglie per camera Pan for chamber Sartenes par camera Plaques par chambre Backbleche pro Kammer	Dimens. camera Baking chamber dimens. Dimens. cámaras Dimens. de chambre Backkammern maße	Potenzialità elettrica Electric power Potencialidad eléctrica Puissance électrique Elektr. leistung
					A	B	H				
MODULAR 2C/2T	2	46x66	1.2	12	132	100	170	300	2	92x66	6 (10)
MODULAR 3C/2T	3	46x66	1.8	18	132	100	182	450	2	92x66	9 (15)
MODULAR 4C/2T	4	46x66	2.4	24	132	100	213	600	2	92x66	12 (20)
MODULAR 2C/3T	2	46x66	1.8	18	180	100	170	380	3	141x66	8 (14)
MODULAR 3C/3T	3	46x66	2.7	27	180	100	182	570	3	141x66	12 (21)
MODULAR 4C/3T	4	46x66	3.6	36	180	100	213	760	3	141x66	16 (28)
MODULAR 2C/4T	2	46x66	2.4	24	132	167	170	400	4	92x132	11 (18)
MODULAR 3C/4T	3	46x66	3.6	36	132	167	182	600	4	92x132	15 (27)
MODULAR 4C/4T	4	46x66	4.8	48	132	167	213	800	4	92x132	20 (36)
MODULAR 2C/6T	2	46x66	3.6	36	180	167	170	500	6	141x132	14 (25)
MODULAR 3C/6T	3	46x66	5.4	54	180	167	182	750	6	141x132	20 (37)
MODULAR 4C/6T	4	46x66	7.2	72	180	167	213	1000	6	141x132	27 (49)

SV1 1C/2T	1	46X66	0,6	6	102	127	49	180	2	65X90	3 (5)
SV2 2C/2T	2	46X66	1,2	12	102	127	78	270	2	65X90	6 (10)
SV3 3C/2T	3	46X66	1,8	18	102	127	113	380	2	65X90	9 (15)



MINICOMBO GAS GASOLIO CON CELLA



MINICOMBO 3 CON CELLA E CAMERA



MINICOMBO

Horno rotatorio, eléctrico o quemador gas o gasóleo, con carro no extraíble, apto para pequeñas y media pastelerías, está construido en las versiones:

- con pedestal
- con cámara de fermentación calentada y humidificada de abajo a el horno.
- con cámara de fermentación y una pequeñas cámara eléctricas puesta entre el horno y la cámara.



MINICOMBO

Forno rotativo, elettrico o bruciatore gas/gasolio, con carrello girevole non estraibile, adatto a piccole e medie pasticcerie. Disponibile nelle versioni:

- con supporto
- cella di lievitazione ,riscaldata e umidificata (sottostante al forno)
- con cella di lievitazione e una cameretta elettrica posta tra il forno e la cella sottostante.



MINICOMBO

Four rotatif, avec chariot tournant non amovible, indiqué spécialement pour le petite pâtisserie, bake -off et show magasin, il est disponible dans les versions:

- avec socle
- avec chambre de fermentation (chauffée et humidifiée) en la partie inférieure du four.-
- avec chambre de fermentation plus une petite chambre électrique placée entre le four et la chambre.



MINICOMBO

Rotary oven, electric function or gaz/gasoil burner,with not extractable rack, suitable for small and medium size pastry-shops, available in the versions:

- with special support
- with heated and humidified proofer, underneath.
- with proofer and a small electric chamber placed between the oven chamber and proofer.



MINICOMBO

Rotationsofen, elektrisch oder mit Gas/Ölbrenner, mit fest eingebautem (nicht herausnehmbarem) Stikkenwagen, passend für kleine oder mittelgrosse Konditoreien. Lieferbar in den Ausführungen:


- mit Untergestell
- mit Gärzelle (beheizt und befeuchtet) unter der Backkammer eingebaut
- mit Gärzelle, sowie einer kleinen elektrischen Backkammer, die zwischen dem Ofen und der unteren Gärzelle eingebaut ist.

MINICOMBO


Modello Model Modelo Modelle Modell	Dimensione teglia Pan Dimensions Dimensions bandejas Dimensions plaques Backblechmaße	Superf. cottura Baking surface Superf. coccion Surface cuisson Backfläche	Produzione oraria Hourly output Produc. por hora Rend. horaire Stundenleistung	Dimensioni esterne cm. External dimensions cm. Dimensiones exteriores cm. Dimensions extérieures cm. Außenmaße			Peso Weight Peso Poids Gewicht	Teglie per carrello Pans for rack Bandejas por carro Plaques pour chariot Backbleche pro Wagen	Potenza termica Thermal power Potencialidad termica Puissance thermique Heizleistung	Potenzialità elettrica Electric power Potencialidad eléctrica Elektr. leistung		
				A	B	H				Bruc. Burner Quem. Brul. Bren.	Resist. Resist. Resist. Wider.	
MINICOMBO	ELETR. C/SUPP.	40X60	1,9	25	92	104	205	320	8	-	8,5	
MINICOMBO	ELETR. C/CELLA	40X60	1,9	25	92	104	205	350	8	-	9,5	
MINICOMBO	ELETR. 10 TEGLIE C/SUPP.	40x60	2,4	30	92	104	205	320	10	-	12	
MINICOMBO	ELETR. C/SUPP.	50X70	2,8	32	107	120	205	380	8	-	12	
MINICOMBO	ELETR. C/CELLA	50x70	2,8	32	107	120	205	400	8	-	13	
MINICOMBO	GAS-GASOLIO C/CELLA	40X60 45X65	1,9 2,4	25 32	107	107	205	470	8	15.000	2	-
MINICOMBO 3	GAS-GASOLIO O ELETRICO C/SUPP.	40X60-45X65-50X70	2,80	-	107	151	205	500	8	15.000	1	17
MINICOMBO 3	GAS-GASOLIO O ELETRICO C/CELLA	40X60-45X65-50X70	2,80	-	107	151	205	520	8	15.000	2	18
MINICOMBO 3	GAS-GASOL. O Elett. C/CELLA E CAMERA	40X60-45X65-50X70	3,50	-	107	151	205	560	8+2	15.000	7	23

BABY 2




 Forno **BABY** versatile e compatto, apparato termico posteriore con accesso al bruciatore sul lato sinistro. Funzionamento con bruciatore gas/gasolio o con resistenze elettriche. Viene costruito in tre versioni:


- Forno rotativo con camera di cottura per carrello girevole estraibile.
- Forno con cameretta elettrica (cielo e platea indipendenti) installata nella parte superiore della camera di cottura.
- Forno con cella lievitazione elettrica installata nella parte superiore della camera di cottura.

 **EN BABY** oven, a versatile and compact oven model. Thermal equipment on the rear side with burner access on the left side. Heating with gas/gasoil burner or with heating elements. Can be supplied in three versions:


- Oven consisting of baking chamber only with rotating and extractable rack.
- Oven with a supplementary small electric chamber with ceiling and bed plate controlled separately, mounted on the upper oven part.
- Oven with a supplementary electric heated proofer, mounted on the upper oven part.

 Horno **BABY** versátil y compacto, l'equipo termico está colocado en la parte trasera de horno con acceso al quemador en el costado izquierdo. Funcionamiento con quemador gas/gasolio o resistencias eléctricas. Está construido en tres versiones.

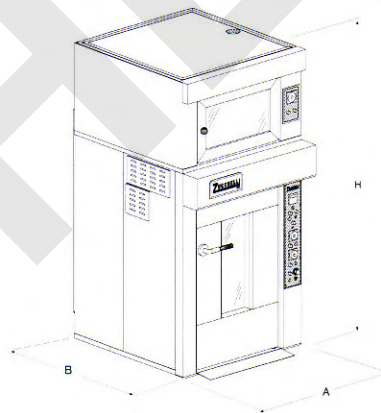
- Horno rotatorio con cámara de coccion para carro giratorio extraíble.
- Horno con una pequeña cámara eléctrica (boveda y piso independientes) puesta en la parte superior de la cámara de coccion.
- Horno con una cámara de fermentación eléctrica y humidificada puesta en la parte superior de la cámara de coccion.

 Four **BABY** universel y compact. L'équipement thermique se trouve dans un décrochement à l'arrière avec accès brûleur sur la côte gauche. Alimentation avec brûleur gaz/feul ou avec résistances électriques. Il est disponible en trois versions:

- Four rotatif avec chambre de cuisson pour chariot tournant amovible.
- Four avec une petite chambre électrique (voûte et sole indépendentes) placée dans la partie supérieure de la chambre de cuisson.
- Four avec une chambre de fermentation électrique placée dans la partie supérieure de la chambre de cuisson.

 **BABY** Ofen - vielseitig und kompaktes Ofenmodell. Beheizung im hinteren Ofenteil und Brenner auf der linken Seite mit Gas- und Ölbrüner oder Heizstäben. Kann in drei Versionen geliefert werden:

- Ofen bestehend nur aus Backkammer mit herausnehmbarem Rotations-Stikkenwagen.
- Ofen mit zuzüglich kleiner elektrischer Kammer mit unabhängiger Unter- und Oberhitze, auf dem oberen Ofenteil montiert.
- Ofen mit zuzügllicher elektrisch beheizter Gärkammer, auf dem oberen Ofenteil montiert.



BABY

Modello Model Modelo Modele Modell	Dimensione teglia Pan Dimensions Dimensiones bandejas Dimensions plaques Backblechmaße	Superf. cottura Baking surface Superf. coccion Surface cuisson Backfläche	Produzione oraria Hourly output Produc. por hora Rend. horaire Stundenleistung	Dimensioni esterne cm. External dimensions cm. Dimensiones exteriores cm. Dimensions extérieures cm. Außenmaße			Peso Weight Peso Poids Gewicht	Teglie per carrello Pans for rack Bandejas por carro Plaques pour chariot Backbleche pro Wagen	Potenza termica Thermal power Potencialidad termica Puissance thermique Heizleistung	Potenzialità elettrica Electric power Potencialidad electrica Puissance électrique Elektr. leistung	
				A	B	H				Bruc. Burner Quem. Brul. Bren.	Resist. Resist. Resist. Wider.
	cm	m ²	KG	A	B	H	KG	N	Kcal	KW	KW
BABY 1	40X60	2,9	42	97	141	145	450	12	18.000	1	17
BABY 2 CON CAMERA	40X60	3,4	49	97	141	200	500	12+2	18.000	6	22
BABY 3 CON CELLA	40X60	2,9	42	97	141	210	480	12	18.000	2	18
BABY 1	45X65 40x80 50X70	3,5 3,8 4,2	60	107	153	145	500	12	20.000	1	17
BABY 2 CON CAMERA	45X65 50X70	4,1 4,9	70	107	153	200	560	12+2	20.000	6	22
BABY 3 CON CELLA	45X65 50X70	3,5 4,2	60	107	153	210	530	12	20.000	2	18



FORNI ROTATIVI - MINIROTORFAN

Oltre alla versione Rotor con bruciatore anteriore, i rotativi sono prodotti nella versione MINIROTORFAN con camera combustione e bruciatore sul lato sinistro posteriore del forno (adatto a locali lunghi e stretti).

- Scambiatore di calore che sfruttando al meglio il calore prodotto dalla combustione permette una cottura più regolare con minor consumo.
- Camera di cottura e facciata acciaio inox, pannellatura esterna in lamiera preverniciata.
- Pannello comandi elettromeccanico o digitale computerizzato.
- Funzionamento elettrico o con bruciatore gas o gasolio.
- Vaporizzatore di nuova concezione garantisce un'abbondante erogazione di umidità in ogni punto del carrello.
- Tre sistemi d'aggancio carrello: piattaforma, aggancio sopra o con sollevamento automatico.

Options:

- Facciata in acciaio tela di lino
- Pannellatura esterna in acciaio inox 18/8
- A richiesta può essere fornito in versione "rovescio" (camera combustione e bruciatore a destra).



HORNOS ROTATIVOS - MINIROTORFAN

Además de la versión tradicional con quemador anterior, los hornos rotativos se producen en la versión MINIROTORFAN con cámara de combustión y quemador colocados en la parte trasera a la izquierda (apto en lugares estrechos y largos).

- Cambiador de calor que aprovecha al máximo el calor producido en la combustión, permitiendo una cocción más regular con consumo menor.
- Fachada de acero inox, paneles exteriores de chapa galvanizada pintada al horno.
- Quadro de mandos electromecánico o digital computerizado.
- Funcionamiento eléctrico o con quemador a gas o gasóleo.
- Vaporizador de nueva concepción garantiza el suministro abundante de humedad en todos los puntos del carro.
- Tres sistemas de enganche del carro: plataforma giratoria, enganche superior, o levantamiento automático.

Opciones:

- Fachada en acero inox "tela de lino".
- Paneles exteriores de acero inox.
- A petición se puede suministrar en versión "reverso" (cámara combustión y quemador a la derecha).



ROTARY OVENS - MINIROTORFAN

Apart from the Rotor version with front burner the rotary ovens are available in the MINIROTORFAN version with combustion chamber and burner on the left rear oven side (suitable for long and narrow premises).

- The heat exchanger with three turns exploits the heat produced in combustion better, ensuring more uniform baking with lower consumption.
- Combustion chamber and oven front in stainless steel INOX, external panelling in baked galvanized sheet.
- Electromechanical control panel with push buttons or digital computerized panel.
- Electric function or with gas/gasoil burner.
- New conception of the steamer which grants abundant steam supply all over the baking rack.
- Three hook up systems for the rack: rotating platform, hooking from above or automatic lifting device.

Options:

- Oven front in stainless steel "linen web structure"
- External panelling in stainless steel INOX 18/8.
- By choice available in the "counter manufactured" version (combustion chamber and burner at the right side).



FOURS ROTATIFS - MINIROTORFAN

À côté de la version Rotor avec brûleur à l'avant, les fours rotatifs sont aussi produit en version MINIROTORFAN avec chambre combustion et brûleur dans un décrochement à l'arrière.

- Échangeur qui assure une exploitation optimale de la chaleur produite par la combustion: une cuisson plus régulière avec un économie d'énergie.
- Façade en acier inox, panneaux extérieurs en tôle galvanisée peinte (au four).
- Tableau commande électromécanique ou électronique informatisé.
- Fonctionnement électrique ou avec brûleur gaz ou gas-oil.
- Appareil à vapeur de nouvelle conception, permet une humidité importante en tous les points du chariot.
- Trois systèmes d'utilisation de chariot: plate-forme tournante, accrochage supérieur ou un soulèvement automatique.

Options:

- Façade en acier inoxydable "toile de lin".
- Panneaux extérieurs en acier inoxydable.
- Sur demande peut être fourni en version "à l'envers" (chambre combustion et brûleur à droite).



MINIROTORFAN



ROTATIONSÖFEN - MINIROTORFAN

Außer in der Rotor-Version mit Brenner an der Vorderseite, werden die Rotationsöfen auch in der MINIROTORFAN-Version hergestellt, mit Brennkammer und Brenner auf der linken hinteren Ofenseite (geeignet für lange schmale Räumlichkeiten).

- Der Wärmetauscher mit drei Durchläufen nutzt in optimaler Weise die bei der Verbrennung entstehende Wärme und ermöglicht gleichmässiges Backen bei geringem Energieverbrauch.
- Backkammer und Ofenfront aus Edelstahl INOX, Außenverkleidung aus vorlackiertem Stahlblech.
- Bedienungspaneel elektromechanisch oder digital und computergesteuert.
- Funktion elektrisch oder mit Gas/Ölbrenner.
- Neue Konzeption des Dampferzeugers, der eine reichliche Schwadenversorgung an jedem Punkt des Backwagens garantiert.
- Drei Systeme zum Anhalten des Backwagens: untere Drehplatte, obere Aufhängung oder automatische Hebevorrichtung.

Options:

- Ofenfront aus Edelstahl "Leinenwebstruktur".
- Außenverkleidung aus Edelstahl INOX 18/8.
- Nach Wunsch auch in seitenverkehrter Ausführung (Brennkammer und Brenner auf der rechten Seite).

MINIROTORFAN

Modello Model Modelo Modele Modell	Dimensione teglia Pan Dimensions Dimensiones bandejas Dimensions plaques Backblechmaße	Superf. cottura Baking surface Superf. coccion Surface cuisson Backfläche	Produzione oraria Hourly output Produc. por hora Rend. horaire Stundenleistung	Dimensioni esterne cm. External dimensions cm. Dimensiones exteriores cm. Außenmaße			Peso Weight Peso Poids Gewicht	Teglie per carrello Pans for rack Bandejas por carro Plaques pour chariot Backbleche pro Wagen	Potenza termica Thermal power Potencialidad termica Pissance thermique Heizleistung	Potenzialità elettrica Electric power Potencialidad electrica Puissance électrique Elektr. leistung	
				A	B	H				Bruc. Burner Quem. Brül. Bren.	Resist. Resist. Resist. Resist. Wider.
	cm	m ²	KG				KG	N	Kcal	KW	KW
MINIROTORFAN 40X60	40X60	3,6	50	96	150	200	650	15	32.000	1	17
MINIROTORFAN 50X70	45X65 50X70	4,3 5,3	60 70	112	165	200	800	15/18	35.000	1	22,5
ROTORFAN 50X70	45X65 50X70	5,3 6,3	70 82	112	165	215	850	18	45.000	1	27
MINIROTOR ELETTRICO	40X60	3,6	50	97	112	200	550	15-18	-	-	17
MINIROTOR ELETTRICO	45X65 50X70	4,3 5,3	60 70	112	138	200	600	15-18	-	-	22,5



TOPMINI ROTOR



FORNI ROTATIVI - TOP MINI ROTOR

I forni rotativi grazie alla loro facilità di conduzione, sono adatti ad essere installati in qualsiasi laboratorio di panetteria e pasticceria.

- Scambiatore di calore, a tre giri di fumi, che sfruttando al meglio il calore prodotto dalla combustione permette una cottura più regolare con minor consumo.
- Camera di cottura e facciata acciaio inox, pannellatura esterna in lamiera preverniciata.
- Pannello comandi elettromeccanico, o digitale computerizzato.
- Funzionamento elettrico o con bruciatore gas o gasolio.
- Vaporizzatore di nuova concezione che garantisce un'abbondante erogazione di umidità in ogni punto del carrello.
- Tre sistemi di aggancio carrello: piattaforma girevole, aggancio superiore o sollevamento automatico.

Options:

- Facciata in acciaio tela di lino.
- Pannellatura esterna in acciaio inox 18/8.



ROTARY OVENS - TOP MINI ROTOR

Due to the easiness of operation the Rotor ovens are ideal for installation in any bread of pastry shop.

- The heat exchanger with three turns exploits the heat produced in combustion better, ensuring more uniform baking with lower consumption.
- Combustion chamber and oven front in stainless steel INOX, external panelling in baked galvanized sheet.
- Electromechanical control panel with push buttons or digital computerized panel.
- Electric function or with gas/gasolio burner.
- New conception of the steamer which grants abundant steam supply all over the baking rack.
- Three hook up systems for the rack: rotating platform, hooking from above or automatic lifting device.

Options:

- Oven front in stainless steel "linen web structure".
- External panelling in stainless steel INOX 18/8.



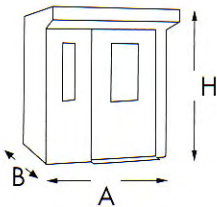
HORNOS ROTATIVOS - TOP MINI ROTOR

Los hornos rotativos gracias a su facilidad de conducción, son aptos para ser instalados en cualquier laboratorio de panadería y pastelería.

- Cambiador de calor a tres giros de que aprovecha al máximo el calor producido en la combustión, permitiendo una cocción más regular con consumo menor.
- Fachada de acero inox, paneles exteriores de chapa galvanizada pintada al horno.
- Quadro de mandos electromecánico o digital computerizado.
- Funcionamiento eléctrico o con quemador a gas o gasóleo.
- Vaporizador de nueva concepción garantiza el suministro abundante de humedad en todos los puntos del carro.
- Tres sistemas de enganche del carro: plataforma giratoria, enganche superior, o levantamiento automático.

Options:

- Fachada en acero inox "tela de lino".
- Paneles exteriores de acero inox.



FOURS ROTATIFS - TOP MINI ROTOR

Les fours rotatifs, avec à leur facilité d'utilisation, peuvent être installés dans n'importe quelle boulangerie ou pâtisserie.

- Échangeur qui assure une exploitation optimale de la chaleur produite par la combustion: une cuisson plus régulière avec un économie d'énergie.
- Façade en acier inox, panneaux extérieurs en tôle galvanisée peinte (au four).
- Tableau commande électromécanique ou électronique informatisé.
- Fonctionnement électrique ou avec brûleur gaz ou gas-oil.
- Appareil à vapeur de nouvelle conception, permet une humidité importante en tous les points du chariot.
- Trois systèmes d'utilisation de chariot: plate-forme tournante, accrochage supérieur ou un soulèvement automatique.

Options:

- Façade en acier inoxydable "toile de lin".
- Panneaux extérieurs en acier inoxydable.



ROTATIONSÖFEN - TOP MINI ROTOR

Dank der einfachen Bedienung können unsere Rotoröfen in jedem Bäckerei- und Konditoreibetrieb eingesetzt werden.

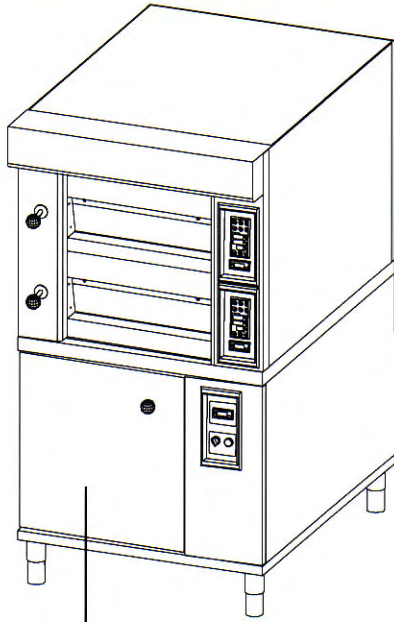
- Der Wärmetauscher mit drei Durchläufen nutzt in optimaler Weise die bei der Verbrennung entstehende Wärme und ermöglicht gleichmässiges Backen bei geringem Energieverbrauch.
- Backkammer und Ofenfront aus Edelstahl INOX, Außenverkleidung aus vorlackiertem Stahlblech.
- Bedienungspaneel elektromechanisch oder digital und computergesteuert.
- Funktion elektrisch oder mit Gas/Ölbrenner.
- Neue Konzeption des Dampferzeugers, der eine reichliche Schwadenversorgung an jedem Punkt des Backwagens garantiert.
- Drei Systeme zum Anhängen des Backwagens: untere Drehplatte, obere Aufhängung oder automatische Hebevorrückung.

Options:

- Ofenfront aus Edelstahl "Leinenwebstruktur".
- Außenverkleidung aus Edelstahl INOX 18/8.

TOPMINI ROTOR

Modello Model Modelo Modele Modell	Dimensione teglia Pan Dimensions Dimensions bandejas Dimensions plaques Backblechmaße	Superf. cottura Baking surface Superf. coccion Surface cuisson Backfläche	Produzione oraria Hourly output Produc. por hora Rend. horaire Stundenleistung	Dimensioni esterne cm. External dimensions cm. Dimensiones exteriores cm. Außenmaße			Peso Weight/Peso Poids Gewicht	Teglie per carrello Pans for rack Bandejas por carro Plaques pour chariot Backbleche pro Wagen	Potenza termica Thermal power Potencialidad termica Puissance thermique Heizleistung	Potenzialità elettrica Electric power Potencialidad eléctrica Puissance électrique Elektr. Leistung	
				A	B	H				Bruc. Burner Quem. Bren. Bren.	Resist. Resist. Resist. Wider.
	cm	mq	KG	A	B	H	KG	N	Kcal	KW	KW
TOPMINI ROTOR 40X60	40X60	3,6	50	133	103	200	650	15/18	29.000	1	16,5
TOPMINIFALCON	45X65 50X70	4,3 5,3	60 70	150	117	200	700	15/18	35.000	1	22,5
TOPFALCON	45X65 50X70	5,3 6,3	82	150	117	215	770	18	40.000	1	27



SV2 2C/2T



MODULAR 3C/3T



FORNI ELETTRICI MODULARI - "MODULAR"

- Forno elettrico formato da 1 a 4 piani di cottura modulari
- Camera cottura indipendenti
- Piani cottura in cemento refrattario con intelaiatura rete metallica.
- L'altezza utile delle camere può essere, a scelta, di 18, 23 o 28 cm.
- Ogni camera è dotata di uno strumento computerizzato per il controllo di tutte le funzioni del forno.
- Il forno può essere dotato a richiesta di: cella lievitazione, apposito supporto e, vaporiere per la cottura del pane.



MODULAR ELECTRIC OVENS - "MODULAR"

- Electric oven composed of 1 - 4 modular baking decks
- Independent baking chamber
- Refractory cement sole with metallic net frame
- Refractory cement sole with metallic net frame
- Working chamber height can be 18, 23 or 28 cm by choice
- Each chamber is equipped with a computerized instrument in order to control all oven functions.
- The oven can be equipped by choice with: proofer, special support and steam generators for bread baking.



HORNOS ELECTRICOS MODULARES - "MODULAR"

- Horno formado de 1 a 4 pisos de coccion modulares
- Camaras de coccion totalmente independientes
- Solera de cemento refractario con marco metálico
- L'altura interior de la camara se puede suministrar, a petición. de 18,23 o 28 cm.
- Cada camara está dotada de un equipo computerizado para el control de todas las funciones del horno.
- El Horno puede ser dotado, a petición de: camara de fermentacion, apropiado pedestal y vaporizador para la cocción de pan.



FOURS ELECTRIQUES MODULAIRE "MODULAR"

- Four électrique formé de 1 au 4 étages de cuisson modulaire .
- Chambre de cuisson entièrement indépendantes
- Dalles en ciment réfractaire avec encadrement métallique
- L'hauteur utile pour les chambres de cuisson peut être, au choix, 18-23 ou 28 cm
- Chaque chambre est équipée par un instrument informatisé pour la commande de toutes les fonctions du four.
- Le four, sur demande, peut être équipé de: chambre de fermentation ou socle et, générateur de vapeur.



ELEKTRO-MODULETAGENÖFEN - "MODULAR "

- Elektro-Ofen bestehend aus 1- 4 unabhängigen Moduletagen.
- Nutzhöhe der Backkammern je nach Wunsch 18, 23 oder 28 cm.
- Backflächen aus feuerfestem Zement im Metallnetz.
- Jede Backkammer ist mit einem Computerinstrument für die Kontrolle alle Ofenfunktionen ausgerüstet.
- Nach Wunsch Ausstattung mit: Gärzelle, Stützbeinen und Schwadenapparat zum Brotbacken