

mc FORNI



Passione per tradizione
Forno Elettrico a Piani



Passione per tradizione

La cottura dei prodotti di panificazione, pasticceria, focacceria e gastronomia avviene tramite resistenze in acciaio inox corazzate, e sui pavimenti in cemento refrattario armato caricato con sabbia silicea.

Le camere di cottura sono costruite in acciaio inox, di spessore 1,5 mm. saldate a tenuta stagna per garantire la tenuta del vapore.

Camere indipendenti tra di loro con la possibilità di regolazione da 0 a 100% tra cielo e platea. Nella zona posteriore della camera, le resistenze sono regolabili per ovviare al problema di accumulo del calore nel fondo.

Nella zona anteriore del forno sono installate resistenze di potenza maggiore, regolabili per garantire una perfetta omogeneità di cottura anche con la dispersione di calore dei vetri.

Vaporiere:

Costruite da tubi di acciaio rettangolari di grosso spessore, situati sotto le camere di cottura appoggiate al basamento, e riscaldate da apposite resistenze (le stesse della bocca).

Ogni vaporiera serve ogni singola camera di cottura.

Se non c'è necessità si può non accendere.

L'alimentazione di ogni vaporiera è assicurata da una elettrovalvola in bronzo e acciaio inox di massima qualità.

- Nella zona anteriore sono inserite sia nel cielo che nella platea delle resistenze di potenza superiore a quelle presenti nelle camere. Questo per compensare la perdita di calore data dai vetri della bocca.
- Nella camera viene posto un numero maggiore di resistenze per garantire una migliore uniformità di cottura.

Passion for tradition

The baking of bakery, pastry, pizzeria, focacceria and gastronomy products, takes place by armoured stainless steel resistances, on the floors made of refractory reinforced concrete, with flint sand.

The baking chambers are made of stainless steel, of thickness 1,5 mm., watertight welded, to guarantee the tight of the steam.

The baking chambers are independent between them, with possibility of regulation from 0 to 100% between ceiling and floor. In the back part of the chamber, the resistances are adjustable to avoid the problem of accumulation of heat in the bottom.

In the front area of the oven higher power resistances are installed, adjustable to ensure perfect uniformity cooking with heat loss of the glass.

Steam generators:

The steam generators are made of rectangular steel pipes of big thickness, placed under the baking chambers, leaned on to the base, and heated by special resistances (the same of the mouth).

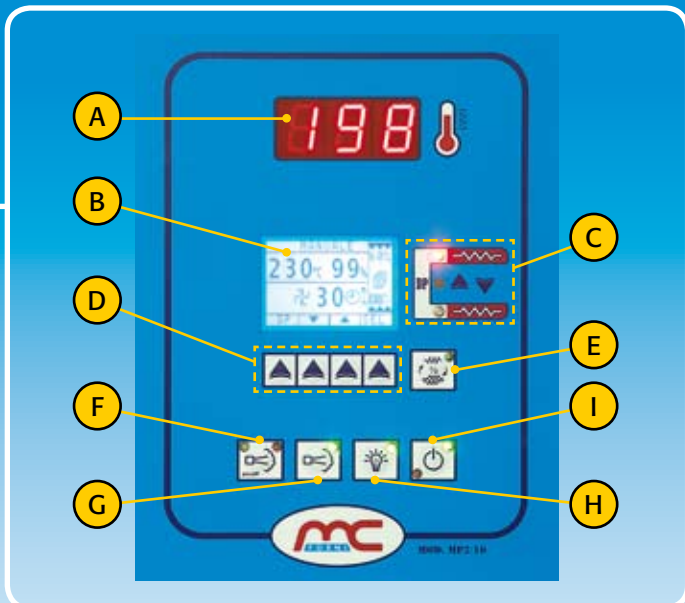
Each steam generator works for each single baking chamber. If the working of one steam generator is not necessary it can be not switched on.

The working of each steam generator is guaranteed by a water solenoid valve in bronze and in stainless steel of best quality.

- *In the front part of the oven, in the ceiling and in the floor, the resistances of superior power to those present in the chambers, are placed. This compensate the missing of heating caused by mouth glasses.*
- *A better uniform baking is guaranteed by a major number of resistances placed inside the chamber.*

CE





Le schede di comando sono semplici ed efficaci:

- nel primo display in alto è visualizzata la temperatura attuale in camera (A);
- nel display LCD si possono impostare vari parametri: temperatura, percentuale di potenza impiegata nella camera, il tempo di cottura, la percentuale tra cielo e platea ed i vari programmi di cottura (B);
- a destra del display LCD sono posti i led di visualizzazione della distribuzione della potenza (tra cielo e platea) (C);
- le quattro frecce, poste sotto al display LCD, servono per impostare i valori visualizzati e per l'accensione dell'aspiratore (D);
- il tasto di mezza potenza dimezza la percentuale totale di potenza della camera garantendo così il mantenimento della temperatura a camera vuota (E);
- pulsante di comando vapore (F);
- pulsante accensione vaporiera (G);
- accensione luce camera (H);
- pulsante accensione e spegnimento camera (I).

Inoltre è possibile variare, tramite i sotto parametri, la temperatura della vaporiera, la durata del vapore, le autoaccensioni fino a due al giorno per tutta la settimana.

The command panels are simple and effective:

- in the first display, on the top, is visualized the current temperature in the chamber (A);
- in the LCD display can set various parameters: temperature, percentage of power used in the chamber, baking time, a percentage between ceiling and floor and the various baking programs (B);
- on the right of the LCD display are placed the display leds of power distribution (between ceiling and floor) (C);
- the four arrows, below the LCD display, are used to set the display values and the power of aspirator (D);
- the button of half power reduces by half the total percentage of power of chamber ensuring the maintenance of temperature in empty chamber (E);
- command button steam (F);
- push button of switching on of steam generator (G);
- push button of switching on chamber lights (H);
- push button of switching on/off of the chamber (I).

It's also possible to vary, through the sub-parameters, the temperature of steam, the duration of steam, the self-ignition up to two a day throughout the week.

- The power panel of each baking chamber is with static working, totally inactive from the dust or flour, with a very longer life.
- Each outlet for the resistance feeding is protected by fuses, easily replaceable.

All the panel is ventilated servant, in order to have a cooling of the power equipments and to eliminate the humidity on the electronic equipments.

- As optional is possible to assembly on the panel of the Customer, an absorption current analyser, which controls the oven in order to not exceed the maximum bakery set power.
- Consequently, trough this instrument, when the oven is switched on, if another user absorbs quantity of power exceeding the maximum, the instruments sends a signal to the oven reducing power.

- Il quadro di potenza di ogni camera con funzionamento statico, totalmente inerte dalla polvere o farina, con durata nel tempo molto elevata.

- Ogni uscita per l'alimentazione delle resistenze è protetta da fusibili, facilmente sostituibili.

Tutto il quadro è servo ventilato, per avere un raffreddamento degli organi di potenza e per eliminare l'umidità dagli organi elettronici.

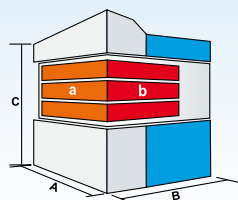
- Opzionale si può montare sul quadro del cliente un analizzatore del consumo di corrente, il quale controlla il forno per non superare la massima potenza installata nel panificio quindi, con questo strumento, a forno acceso se un'altra utenza assorbe potenza tale da superare il massimo, lo strumento invia un segnale al forno che limita la sua potenza.





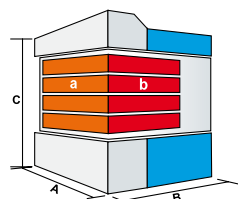
MODELLO MODEL	Camere Chambers	Porte Doors	Superficie di cottura	Dimensioni camere Chambers dimensions	Dimensioni esterne Outside dimensions cm	Potenza installata con vaporiere Installed power with steam generators	Consumo orario Consumption hour	Peso Weight	Produzione oraria Production hour
------------------	--------------------	----------------	--------------------------	--	--	---	--	----------------	--

3 CAMERE / CHAMBERS



	nr.	nr.	m ²	a	b	A	B	C	Kw (400V)			
E32/16	3	2	5,90	123	160	164	250	230	19,80	12,50	2800	60
E32/20	3	2	7,38	123	200	164	290		25,20	16,00	3150	75
E33/16	3	3	8,86	185	160	225	250	230	23,90	14,50	3300	92,80
E33/20	3	3	11,07	185	200	225	290		35,70	21,50	3800	112,50

4 CAMERE / CHAMBERS



	nr.	nr.	m ²	a	b	A	B	C	Kw (400V)			
E42/16	4	2	7,87	123	160	164	250	230	26,50	15,80	3100	82,50
E42/20	4	2	9,85	123	200	164	290		33,70	20,20	3700	100
E43/16	4	3	11,80	185	160	225	250	230	37,40	22,50	4400	123
E43/20	4	3	14,76	185	200	225	290		47,60	28,60	4800	150

Illustrazioni e dati tecnici riportati in questo foglio illustrativo non sono impegnativi e possono essere variati senza preavviso.
The illustrations and technical specifications on this leaflet are not binding and may be changed without prior notice.



Via XX Settembre
MONTEFORTE D'ALPONE (Verona) Italy
Tel.: +39 (0) 045 761 0148
Fax: +39 (0) 045 610 3589
mail:emmeciforni@alice.it

Dealer: