



*Passione per tradizione
Passion for tradition*



SERIE ELETTRICO MODULARE
SERIE MODULAR ELECTRIC





Forno elettrico modulare da pasticceria e pizzeria

Il forno modulare da pasticceria è costruito con gli stessi criteri di un forno da pane.

- Camera di cottura costruita interamente in acciaio di grosso spessore: 1,5 mm.
- Dimensioni compatte, basso consumo con la possibilità di utilizzare l'economizzatore montato di serie oltre a poter decidere orario di accensione del forno di serie.
- Possibilità di installare fino ad un massimo di tre moduli sovrapposti (già predisposto l'innesto scarico vapori)

Modular electric oven for confectionery and pizza

The modular electric oven is manufactured with the same features of a bread oven.

- *Baking chamber entirely in steel of large thickness*
- *Compact dimensions, low power consumption through the standard installation of economizer over the deffered start timer*
- *Possibility to overlap maximum 3 modular elements (plug exhaust steams already prepared)*



Impianto elettrico sotto ventilazione termo controllata per evitare umidità e temperature troppo elevate.

- resistenze corazzate in acciaio inox con spazi tra loro molto ridotti
- isolamento con pannelli in lana di roccia ad alta densità
- carrozzeria in acciaio inox.

Il forno può essere combinato:

- con supporto aperto;
- con supporto aperto porta teglie;
- con cella di lievitazione neutra o riscaldata.
- cappa di aspirazione vapori con aspiratore.

Forno montato su ruote di serie.

Electrical equipment under thermo controlled ventilation to avoid humidity and high temperatures

- stainless steel armored supports with reduced distances among them.
- Insulation with rock wool panels of high density
- stainless steel structure

The oven can be combined:

- With open support
- With open support for trays
- With neutral proofer of heated
- Steam hood with aspirator

Oven assembled on wheels as standard.



Pavimento in cemento al silicio apposito per cottura alimenti.

Baking plate is made of cement silicon suitable for cooking food.

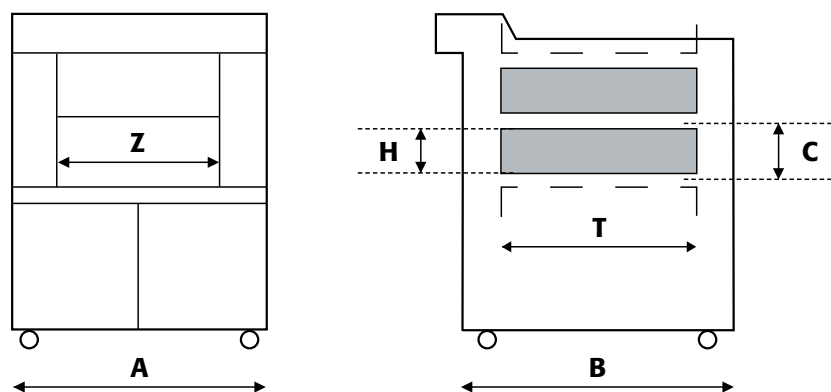


Per il modello da pizzeria le varianti sono:

- potenza installata maggiore;
- porta che si ribalta verso il basso, per agevolare il lavoro del pizzaiolo.

For the pizza model the differences are:

- increased installed power;
- door that flips downwards, to facilitate the work of the pizza maker.



MODELLO MODEL	TEGLIE BAKING PANS	DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS			DIMENSIONI INTERNE INSIDE DIMENSIONS			POTENZA INSTALLATA INSTALLED POWER	ECON.	PESO WEIGHT
PASTICCERIA	N.	A cm	B cm	C cm	Z cm	T cm	H cm	Kw	Kw	Kg
FM 2/46 - 18	2	107	119	38	82	65	18	3,6	1,8	125
FM 2/46 - 25	2	107	119	45	82	65	25	3,6	1,8	135
FM 3/46 - 18	3	148	119	38	123	65	18	5,4	2,7	155
FM 3/46 - 18	3	148	119	45	123	65	25	5,4	2,7	165
FM 4/46 - 18	4	107	179	38	82	125	18	7,2	3,6	205
FM 4/46 - 25	4	107	179	45	82	125	25	7,2	3,6	215
FM 6/46 - 18	6	148	179	38	123	125	18	10,8	5,4	310
FM 6/46 - 25	6	148	179	45	123	125	25	10,8	5,4	330

MODELLO MODEL	PIZZE PIZZAS	TEGLIE TRAYS 60X40	DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS			DIMENSIONI INTERNE INSIDE DIMENSIONS			POTENZA INSTALLATA INSTALLED POWER	ECON.	PESO WEIGHT
PIZZERIA	N.		A cm	B cm	C cm	Z cm	T cm	H cm	Kw	Kw	Kg
FMPZ 4/16	4	2	118	100	42	82	70	16	7,2	3,6	160
FMPZ 4/B16	8	4	118	100	74	82	70	16	14,4	7,2	300
FMPZ 6/16	6	2	141	100	42	105	70	16	9,6	4,8	175
FMPZ 6/B16	12	4	141	100	74	105	70	16	19,2	9,6	330
FMPZ 8L/16	8	3	161	100	42	125	70	16	10,8	5,4	220
FMPZ 8L/B16	16	6	161	100	74	125	70	16	21,6	10,8	400
FMPZ 8/18	8	4	118	162	44	82	127	18	14,4	7,2	240
FMPZ 8/B18	16	8	118	162	78	82	127	18	28,8	14,4	430
FMPZ 9/16	9	4	141	135	42	105	105	16	10,8	5,4	220
FMPZ 9/B16	18	8	141	135	74	105	105	16	21,6	10,8	400



Passione per tradizione

Via Chiarelle, 10
MONTEFORTE D'ALPONE (Verona) Italy
Tel.: +39 (0) 045 761 0148
mail: info@mcforni.it
www.mcforni.it

Dealer: