



Passione per tradizione
Passion for tradition



SERIE ELETTRICO A PIANI
SERIE ELECTRIC DECK





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.

Standard la camera superiore di altezza maggiorata a 21cm per pezzature più grandi in cottura oppure pasticceria, standard le altre camere sfornamento 18cm, altezze diverse su richiesta specifica.

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.

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.



Vaporiere:

Costruite da tubi di acciaio rettangolari di grosso spessore, situate sotto le camere di cottura, appoggiate al basamento, e riscaldate da apposite resistenze. Ogni vaporiera serve una singola camera di cottura. Se non c'è necessità di una vaporiera si può non accendere.

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

• Nella camera vi sono un numero maggiore di resistenze rispetto ad altri costruttori per garantire una migliore uniformità di cottura.

Steam generators:

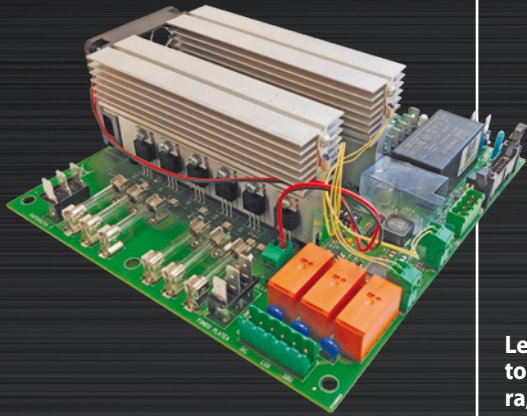
The steam generators are made of rectangular steel pipes of big thickness, placed under the baking chambers, leaned on to the base, and heated by special resistances (the same of the mouth). Each steam generator works for each single baking chamber. If the working of one steam generator is not necessary 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.*





**Quadro Elettrico
Electric Board**

- 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 fusibile, 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 limiterà la sua potenza.
- *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, through 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.*

Le schede di comando sono di tipo touch screen, uno per ogni camera, sono molto semplici ed intuitivi:

The control panel are of touch screen type, one for each room, that are very simple and intuitive:

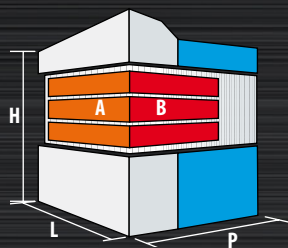
- Nella parte alta è visualizzata data e ora;
- Appena più in basso è visualizzata la temperatura in camera e, più in piccolo il set point della stessa con i 2 tasti di modifica del set;
- Nella zona centrale, sotto la temperatura c'è la distribuzione di potenza, la quale è divisa in potenza totale che determina la forza e l'aggressività del forno e la suddivisione tra cielo e platea, con le relative icone che indicano dove è alimentato in quel preciso momento);
- Sotto la potenza è posta la zona tempo di cottura, il suo set e i tasti di impostazione;
- Tra i pulsanti, da sinistra in alto: l'accensione/spengimento della luce, lo start/stop al tempo, il tasto economia*, l'attivazione/disattivazione dell'aspiratore della cappa, l'accensione/spengimento della vaporiera relativa a questa camera, per ultimo il tasto di sbuffo del vapore, che si attiva solo dopo il raggiungimento della temperatura di set della vaporiera, per evitare un eccessivo raffreddamento della stessa in caso di troppa richiesta di vapore.
- * il tasto economia parzializza la potenza totale al 50%, questa funzione permette di mantenere il forno in temperatura con metà della potenza impiegata e con questa funzione si limita l'accumulo di calore che alla successiva cottura rovinerebbe il prodotto;
- La scheda permette la memorizzazione di 50 ricette con 4 fasi ciascuna + preriscaldamento;
- L'autoaccensione programmabile settimanale è a orario e si possono impostare fino a 2 accensioni giornaliere per avere ad esempio mattina e pomeriggio oppure il venerdì mattina presto ma anche il venerdì sera in caso si inizi prima a utilizzare il forno per il Sabato.



- *In the upper part is displayed date and time;*
- *Below the room temperature is displayed and smaller the set point of the same with the 2 set modification keys;*
- *In the central area, under the temperature, there is the power distribution, which is divided into total power which determines the strength and aggressiveness of the oven and the division between sky and floor, with the relative icons that indicate where it is powered at that precise moment;*
- *Below the power is the cooking time zone, its set and the setting buttons;*
- *The lower buttons, from top left: light on / off, start / stop timer, economy button*, activation / deactivation of the hood extractor aspirator, switching on / off of the steam generator relative to this chamber, lastly the steam puff button, which is activated only after reaching the set temperature of the steam generator, to avoid excessive cooling of the same in case of too much steam request;*
- * *the economy button chokes the total power to 50%, this function allows to keep the oven at temperature with half of the power used and with this function the accumulation of heat is limited to prevent the subsequent ruining of the product;*
- *The control panel allows the storage of 50 recipes with 4 phases each + preheating;*
- *The programmable weekly self-turn-on is on schedule and up to 2 daily ignitions can be set to have, for example, morning and afternoon or early Friday morning but also on Friday evening in case you start using the oven first for the Saturday.*

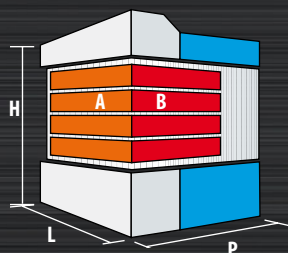


3 CAMERE/CHAMBERS



MODELLO MODEL	Camere Chambers	Vetri Glass	Superficie di cottura Baking Surface	Dimensioni esterne External dimension	Dimensioni camere Chambers dimensions	Produzione oraria Hourly production	Potenza El. installata Installed Elect. Power	Consumo orario Hourly consumption	Peso Weight
	N°	N°	Mq -sqm	LxPxH (cm)	A x B cm	Kg/h	kW	Kcal (kW/h)	Kg
E31/12	3	2 x 41 cm	3	123x204x215	82x125	30	27	13,5	1200
E31/16			4	123x244x215	82x160	40	33	16,5	1500
E32/12		2 x 61,5 cm	4,8	164x225x215	123x125	50	21	13	2000
E32/16			5,9	164x255x215	123x160	60	25,5	15,5	2800
E32/20			7,4	164x295x215	123x200	75	30,5	18,5	3200
E32/24			8,8	164x335x215	123x240	90	36,2	21,8	3500
E33/12		3 x 61,5 cm	6,9	225x225x215	184x125	70	28	17	3000
E33/16			8,8	225x255x215	184x160	90	35,5	21	3200
E33/20			11,1	225x295x215	184x200	110	43	26	3600
E33/24		4 x 61,5 cm	13,2	225x335x215	184x240	130	51,5	31	3950
E34/16			11,1	287x255x215	246x160	110	43	26	3600
E34/20			14,8	287x295x215	246x200	150	57	34	3900
E34/24	17,7		287x335x215	246x240	180	69	41	4300	

4 CAMERE/CHAMBERS



	N°	N°	Mq -sqm	LxPxH (cm)	A x B cm	Kg/h	kW	Kcal (kW/h)	Kg
E41/12	4	2x41 cm	4	123x204x230	82x125	40	35	17,5	1350
E41/16			5,2	123x244x230	82x160	50	44	22	1650
E42/12		2x61,5 cm	6,4	164x225x230	123x125	65	28	17	2500
E42/16			7,8	164x255x230	123x160	80	34	20	2800
E42/20			9,8	164x295x230	123x200	100	38	23	3100
E42/24			11,8	164x335x230	123x240	120	45	27	3500
E43/12		3x61,5 cm	9,2	225x225x230	184x125	90	38	23	3000
E43/16			11,8	225x255x230	184x160	120	47	28	3800
E43/20			14,8	225x295x230	184x200	150	57	34	4000
E43/24		4x61,5 cm	17,8	225x335x230	184x240	180	68	41	4300
E44/16			15,8	287x255x230	246x160	160	60	36	4000
E44/20			19,7	287x295x230	246x200	200	75	45	4500
E44/24			23,6	287x335x230	246x240	240	90	54	5000

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.



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: