



MARCONI new edition

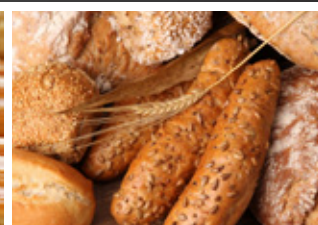
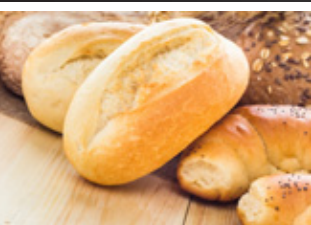
Forni elettrici 
a piani

Electric fixed 
deck ovens

Fours électriques 
à soles fixes

Hornos eléctricos 
de pisos

Elektrische 
Etagenbacköfen





Bakery Evolution



Forni elettrici a piani

La nuova serie di forni elettrici a piani MARCONI New Edition rappresenta un'ulteriore evoluzione della fortunata serie originale, diventata negli anni un vero e proprio punto di riferimento della categoria: DESIGN elegante e di sicuro impatto, TECNOLOGIA di ultima generazione, massima QUALITA' dei materiali e **nuova serie compatta MARCONI JUNIOR** disponibile in 3 modelli a 3/4/5 PIANI con platee profonde 1220mm (M-JR 3103 / M-JR 4104 / M-JR 5105), perfetta per piccoli panifici o installazioni con il forno visibile alla clientela.



Electric fixed deck ovens

The new series of electric deck ovens MARCONI New Edition represents the next evolutionary step of a highly successful design which over the years has become the standard in its category: an elegant and high impact DESIGN, the latest TECHNOLOGY, high QUALITY materials and a **new compact series MARCONI JUNIOR** available in 3 models of 3/4/5 DECKS with 1220mm long baking soles (M-JR 3103 / M-JR 4104 / M-JR 5105) ideal for small bakeries or installations where the oven is visible to customers.



Fours électriques à soles fixes

La nouvelle série de fours électriques à soles fixes MARCONI New Edition représente une ultime évolution de la série originale qui avait déjà obtenu beaucoup de succès et qui est devenue, au fil du temps, une véritable référence dans la catégorie: UN DESIGN élégant à l'impact sûr, UNE TECHNOLOGIE de dernière génération, UNE très haute QUALITE des matériaux et une **nouvelle série de fours compacts MARCONI JUNIOR** disponible en 3 modèles de 3/4/5 ETAGES avec dalles de 1220mm de profondeur (M-JR 3103 / M-JR 4104 / M-JR 5105) idéale pour les petites boulangeries ou pour les installations de fours exposés à la clientèle.



Hornos eléctricos de pisos

La nueva serie de hornos de pisos eléctricos MARCONI New Edition representa una ulterior evolución de la serie original que ya obtuvo mucho éxito y que en los años ha devenido un verdadero punto de referencia de la categoría: DISEÑO elegante y de sensación, TECNOLOGÍA de última generación, excelente CALIDAD de los materiales y **nueva serie de hornos compactos MARCONI JUNIOR** disponible en 3 modelos de 3/4/5 PISOS con soleras de 1220mm (M-JR 3103 / M-JR 4104 / M-JR 5105) ideales para espacios reducidos o para instalaciones de horno con vista al cliente.



Elektrische Etagenbacköfen

Die neue Serie elektrischer Etagenbacköfen MARCONI New Edition verkörpern eine Weiterentwicklung der erfolgreichen ursprünglichen Serie, die im Laufe der Jahre zu einem wahrhaftigen Bezugspunkt in dieser Kategorie geworden ist: DESIGN elegant und gewiss eindrucksvoll, TECHNOLOGIE der jüngsten Generation, höchste QUALITÄT der Materialien und die **neue Serie MARCONI JUNIOR** in 3 Modellen mit 3/4/5 ETAGEN und 1220 mm tiefen Böden verfügbar (M-JR 3103 / M-JR 4104 / M-JR 5105) für kleine Bäckereien oder Installationen mit Backofen im Sichtbereich.



MARCONI JUNIOR The Compact Series

M-JR 3103
M-JR 4104
M-JR 5105





Descrizione Tecnica

- FORNI ELETTRICI A PIANI DI "NUOVA GENERAZIONE" progettati per cotture a ciclo continuo con un consumo medio inferiore ai 2 kW/m²
- ① • PANNELLI COMANDI DIGITALI INDIPENDENTI (1 per camera) con schermo LCD e visualizzatori a LED integrati, ogni camera indica 1 TEMPERATURA CON 2 PERCENTUALI DI POTENZA (CIELO/PLATEA), 30 programmi memorizzabili (per camera), gestione dei consumi intelligente
- SISTEMA DI ACCENSIONE PROGRAMMATA SETTIMANALE con doppia accensione giornaliera
- VAPORIERE INDIPENDENTI ad elevato rendimento realizzate con componentistica anti-corrosione
- Portine in vetro temperato apribili "automaticamente" con l'ingresso del telaio d'infornamento, pala o caricatore integrato (con sistema di richiusura automatica all'uscita del telaio), ma apribili e richiudibili anche "manualmente" con le nuove maniglie atermiche
- ③ • Forni monovia (serie 31/41/51) con maniglie laterali ad "F" (tipo francese)
- ④ • RESISTENZE ELETTRICHE CORAZZATE in acciaio inox AISI 304 Ø 8,5 con ACCESSO FRONTALE e rinforzate in bocca per garantire una cottura eccellente: manutenzione del forno eseguibile tutta frontalmente o da sopra il forno
- Platee in agglomerato cementizio di grosso spessore ad elevato rendimento termico
- Ottimo isolamento termico con pannelli precompressi in lana di roccia a densità costante
- Valvole di scarico vapore manuali indipendenti (1 per camera) e cappa con aspiratore
- Camere di cottura a tenuta ermetica, totalmente indipendenti, con la possibilità di selezionare TEMPERATURE e/o PERCENTUALI DI POTENZA DIVERSE PER OGNI CAMERA, per cuocere contemporaneamente prodotti diversi o, in momenti di minor produzione, utilizzare solo alcune camere senza dover riscaldare l'intero forno (economia d'esercizio)
- CAMERA SUPERIORE PIÙ ALTA (240mm) di serie per la cottura di prodotti speciali
-  • **MARCONI è silenzioso e non necessita di canne fumarie per i fumi di combustione, questo significa minori costi d'installazione ed una maggior tutela ambientale**

Technical Features

- "NEW GENERATION" ELECTRIC DECK OVENS designed for continuous baking cycles with an average consumption lower than 2kW/m²
- 1 • INDEPENDENT DIGITAL CONTROL PANELS (1 per deck) with LCD screen and LED display, each deck shows 1 TEMPERATURE AND 2 POWER PERCENTAGES (CEILING/FLOOR), 30 storable programs (per deck), intelligent consumption management
- WEEKLY PROGRAMMABLE IGNITION SYSTEM with 2 daily ignition programs
- High efficiency INDEPENDENT STEAM GENERATORS made of anti-corrosion materials
- Tempered glass doors opening "automatically" when pushed by the loading setter, the loader or the integrated loader (with automatic reclosing system at the exit of the setter) or "manually" by means of new insulated door handles
- 3 • The single door ovens (31/41/51 series) equipped with "F" shape lateral handles (French style)
- 4 • Stainless steel (AISI 304 Ø 8,5) ARMOURED ELECTRIC HEATING ELEMENTS with FRONT ACCESS and reinforced near the doors to grant an excellent baking: all maintenance operations can be carried out from the front of the oven or above the oven
- High thermal efficiency thick cement agglomerate baking soles
- Excellent thermal insulation with constant density rockwool panels
- Independent manual dampers (1 per deck) and hood equipped with extractor
- Hermetic independent baking chambers whose panels allow to select INDIVIDUAL TEMPERATURE and/or DIFFERENT POWER PERCENTAGE SETTINGS FOR EACH DECK, permitting to bake different products at the same time, or the heating of some decks only instead of the whole oven (running economy)
- All models equipped with HIGHER UPPER DECK (240mm) ideal to bake special products
-  • **MARCONI runs silently and it does not need any flues for fume exhaustion, that means lower installation costs and a greater safeguard of the environment**

Description Technique

- FOURS A SOLES FIXES DE « DERNIERE GENERATION » projetés pour cuissons à cycle continu à consommation moyenne inférieure à 2 kW/m²
- 1 • TABLEAUX DE COMMANDES DIGITAUX INDEPENDANTS (1 par étage) avec écran LCD et affichage à LED, chaque chambre indique 1 TEMPERATURE AVEC 2 POURCENTAGES DE PUISSANCE (VOUTE/SOLE), 30 programmes mémorisables (par étage), gestion intelligente des consommations
- SYSTEME DE DEMARRAGE HEBDOMADAIRE PROGRAMMABLE avec deux départs journaliers
- Générateurs de vapeur indépendants à haut rendement réalisés avec des matières anticorrosion
- Portes en verre trempé, ouvrables aussi bien "automatiquement" à l'insertion de l'enfourneur, de la pelle ou de l'élévateur intégré (avec système de fermeture à la sortie du tapis), que "manuellement" par le biais des nouvelles poignées thermiques
- 3 • Fours à 1 voie (modèles 31/41/51) avec poignées latérales à "F" (modèle français)
- 4 • RESISTANCES ELECTRIQUES BLINDEES recouvertes d'acier inox AISI 304 Ø 8,5 avec ACCES FRONTAL et renforcées en rive pour garantir une excellente cuisson : opérations d'entretien entièrement réalisables par le devant ou par le dessus du four
- Dalles en aggloméré de ciment de grosse épaisseur à haut rendement thermique
- Excellente isolation thermique avec panneaux de laine de roche précontraints à densité constante
- Ouras manuelles indépendantes (1 par étage) et hotte équipée d'extracteur
- Chambres de cuisson hermétiques, totalement indépendantes, avec possibilité de sélectionner TEMPERATURES et/ou POURCENTAGES DE PUISSANCE DIFFERENTES A CHAQUE ETAGE, afin de cuire différents types de produits au même temps ou, lors de périodes de faible production, n'utiliser que quelques chambres sans devoir pour autant chauffer le four en entier (économie d'exercice)
- Tous les modèles sont équipés d'ETAGE SUPERIEUR PLUS HAUT (240mm) pour cuire de produits spéciaux
-  • **MARCONI est silencieux et ne nécessite d'aucun conduit de cheminée pour les fumées de combustion, ce qui implique de faibles coûts d'installation et plus de respect pour l'environnement**





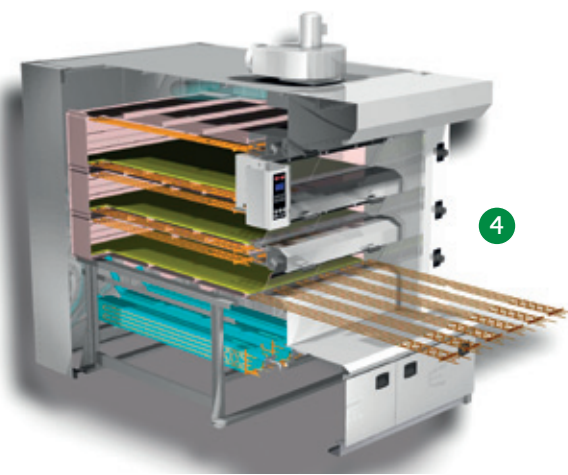
Descripción Técnica

- HORNOS ELÉCTRICOS DE "NUEVA GENERACIÓN" proyectados para cocciones con ciclo continuo con consumo medio inferior a 2 kW/m²
- 1 • PANELES DE MANDOS DIGITALES INDEPENDIENTES (1 por cámara) con video LCD y pantalla de LED, 1 TEMPERATURA CON 2 PORCENTAJES DE POTENCIA (TECHO/SUELO) indicadas por cada cámara, 30 programas memorizables (por cámara), control inteligente de los consumos con sistema de última generación
- SISTEMA DE PROGRAMACIÓN DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO SEMANAL con 2 encendidos diarios
- GENERADORES DE VAPOR INDEPENDIENTES de alto rendimiento, fabricados con materiales anticorrosión
- Puertas en cristal templado que se pueden abrir "automáticamente" por medio del tapiz, de la pala o del cargador integrado (con sistema de cierre automatico a la salida del tapiz) o "manualmente" por medio de las nuevas manijas atérmicas
- 3 • Hornos de una puerta (modelos 31/41/51) con manijas laterales en forma de "F" (tipo francés)
- 4 • RESISTENCIAS ELÉCTRICAS BLINDADAS en acero Inox AISI 304 Ø 8,5 con ACCESO FRONTAL y reforzadas en la boca para garantizar una cocción excelente : todo el mantenimiento se puede realizar por el frente o por arriba del horno
- Suelos en aglomerado de cemento de gran espesor y de elevado rendimiento térmico
- Aislamiento térmico excelente con paneles de lana de roca pre-tensados de densidad constante
- Válvulas de descarga vapores independientes y manuales (1 por cámara) y campana equipada con extractor
- Cámaras de cocción hermeticas, totalmente independientes, con posibilidad de arreglar TEMPERATURAS y/o PORCENTAJES DE POTENCIA DIFERENTES POR CADA PISO, para cocer contemporáneamente productos diferentes o, en momentos de menor producción, para utilizar solamente algunos pisos sin necesidad de calentar el horno entero (economía de ejercicio)
- Todos los modelos equipados de PISO SUPERIOR MÁS ALTO (240mm) para productos especiales
- **MARCONI es silencioso y no necesita chimeneas para los humos de combustión, eso se traduce en menores gastos de instalación y en una mayor tutela del ambiente**



Technische Produktbeschreibung

- "Neue Generation" elektrische Etagenbacköfen entworfen für Backprozesse mit Dauerzyklen mit einem Mittelverbrauch weniger als 2 kW/m²
- 1 • UNABHÄNGIGE DIGITALE STEUERUNGEN (1 pro Kammer) mit LCD-Bildschirm und LED-Anzeigen, jede Kammer zeigt 1 TEMPERATUR MIT 2 PROZENTWERTEN DER LEISTUNG (OBEN/BODEN) AN, 30 speicherbare Programme (pro Kammer), intelligente Steuerung des Verbrauchs
- SYSTEM ZUR PROGRAMMIERTEN EINSCHALTUNG ÜBER EINE WOCHE mit doppelter Einschaltung pro Tag
- UNABHÄNGIGE DAMPFERZEUGE mit hoher Leistung aus korrosionsfesten Bauteilen
- Türen aus gehärtetem Glas, die sich sowohl "automatisch" mit dem Einlaufen des Beschickungsbandes, der Schaufel oder des integrierten Laders öffnen lassen (mit System zum Verschließen nach dem Auslaufen des Bandes) als auch „manuell“ mit den neuen athermischen Griffen
- 3 • Ein-Tür-Öfen (31/41/51) mit seitlichen Griffen in "F"-Form (französischer Typ)
- 4 • ABGESCHIRMTE ELEKTRISCHE WIDERSTÄNDE aus Edelstahl AISI 304 Ø 8,5 mit ZUGANG VON DER VORDERSEITE, sowie in der Öffnung für ein hervorragendes Garen verstärkt. Alle Wartungsarbeiten können von der Vorder- oder Oberseite des Ofens ausgeführt werden
- Steinplatten aus Betonagglomerat von großer Dicke und hoher Wärmeleistung
- Ausgezeichnete Wärmedämmung mit vorverdichteten Platten aus Steinwolle konstanter Dichte
- Unabhängige Dampfablassventile (1 pro Kammer) und Abzugshaube mit Absaugvorrichtung
- Hermetisch abgedichtete Backkammern, vollkommen unabhängig, mit der Möglichkeit zur Auswahl von FÜR JEDE KAMMER VERSCHIEDENEN TEMPERATUREN und/oder LEISTUNGSTUFEN, damit gleichzeitig verschiedene Produkte gebacken oder, zu Zeiten mit geringerer Produktion, nur einige Kammern benutzt werden können, ohne dass der gesamte Ofen erhitzt werden muss (Wirtschaftlichkeit des Betriebs)
- HÖHERE OBERE KAMMER (240mm) um spezielle Produkte zu backen
- **MARCONI ist geräuscharm und bedarf keines Schornsteins für die Abgase. Dies sorgt für geringere Installationskosten und einen höheren Umweltschutz**





Consumi ridottissimi

- Accurati studi sulla forma e la distribuzione delle resistenze, sulla composizione delle platee, sul tipo d'isolamento, sui SISTEMI DI CONTROLLO DIGITALE DELLA POTENZA e sullo sfruttamento dell'inerzia termica, ci hanno permesso di ridurre drasticamente i consumi, superando i valori minimi di mercato
- Il SISTEMA DI RIDUZIONE DEI CONSUMI con relé statici ad elevatissima frequenza di commutazione permette a MARCONI di controllare la potenza fornita alle resistenze con una velocità di risposta ed uno sfruttamento dell'energia termica insuperabili: il tutto si traduce in consumi inferiori a 1,8 kW/m²!
- Il GESTORE DIGITALE DEI CONSUMI DEL LABORATORIO permette inoltre di monitorare l'assorbimento elettrico di tutto il panificio, garantendo l'ottimizzazione dei consumi del forno al variare delle richieste di energia degli altri macchinari



Low consumption

- Accurate studies on the shape and position of the electric heating elements, on the composition of the baking soles, on the type of insulation, on the POWER DIGITAL CONTROL SYSTEMS and on the exploitation of the thermal inertia have helped us to reach drastic reduction of energy consumption, improving on the values reached in today's market
- The fast response solid state relays REDUCING CONSUMPTION SYSTEM allows Marconi to monitor the heating elements power with unmatched quickness, assuring the maximum exploitation of the thermal inertia: consumption lower than 1,8 kW/m²!
- The BAKERY ENERGY CONSUMPTION MANAGER DIGITAL DEVICE allows the monitoring of the electricity consumption of the whole bakery, optimizing the oven's consumption according to the energy requirements of all other machines



Consommations très réduites

- Des études précises sur la forme et la distribution des résistances, sur la composition des dalles, sur le type d'isolation, sur les SYSTEMES DE CONTROLE DIGITAL DE LA PUISSANCE et sur l'exploitation de l'inertie thermique, nous ont permis de réduire considérablement les consommations, dépassant les valeurs minimales présentes sur le marché
- LE SYSTEME DE REDUCTION DES CONSOMMATIONS à relais statiques à fréquence de commutation très élevée permet au four MARCONI de contrôler la puissance fournie aux résistances avec une vitesse de réponse et une exploitation de l'énergie thermique inégalées : le tout se traduit par des consommations inférieures à 1,8 kW/m²!
- L'APPAREIL DE GESTION DIGITALE DES CONSOMMATIONS DU LABORATOIRE permet de faire le suivi de l'absorption électrique de toute la boulangerie, en garantissant l'optimisation des consommations du four en rapport aux différentes demandes d'énergie des autres machines



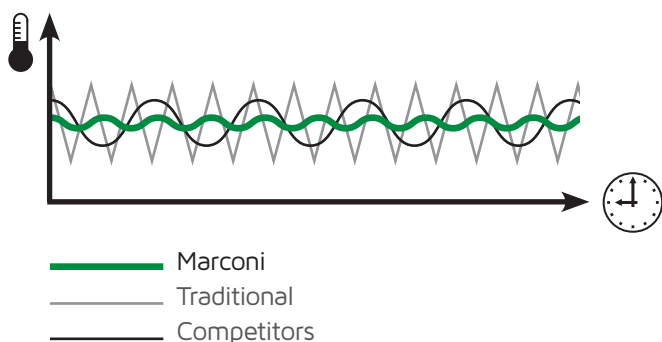
Consumos muy reducidos

- Esmerados estudios sobre la forma y la distribución de las resistencias, sobre la composición de las soleras, sobre el tipo de aislamiento, sobre el SISTEMA DE CONTROL DIGITAL DE LA POTENCIA y sobre la explotación de la inercia térmica, nos han permitido reducir drásticamente los consumos, superando los valores mínimos alcanzados en el mercado
- EL SISTEMA DE REDUCCIÓN DE LOS CONSUMOS CON RELÉS ESTÁTICOS de elevadísima frecuencia de conmutación permite a MARCONI controlar la potencia proveída a las resistencias con una velocidad de respuesta y una explotación de energía térmica insuperables: eso se traduce en consumos inferiores a 1,8 kW/m²!
- EL APARATO DE CONTROL DIGITAL DE LOS CONSUMOS DEL OBRADOR permite monitorear la absorción eléctrica de toda la panadería y garantiza la optimización de los consumos del horno según la variación de demanda de energía de las otras máquinas

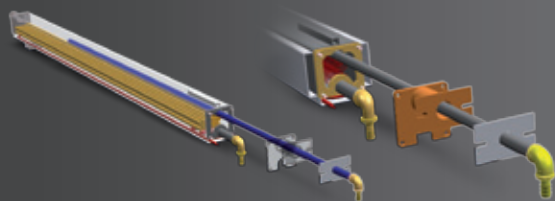


Sehr geringer Verbrauch

- Sorgfältige Studien zur Form und Verteilung der Widerstände, zur Zusammensetzung der Steinplatten, zur Art der Isolierung, zu den DIGITALEN STEUERSYSTEMEN und zur Nutzung der thermischen Trägheit haben es uns ermöglicht, den Verbrauch deutlich zu reduzieren und die Mindestwerte des Marktes noch zu unterbieten
- DAS SYSTEM ZUR VERBRAUCHSREDUZIERUNG mit statischen Relais für eine äußerst hohe Umschaltfrequenz ermöglicht es MARCONI, die den Widerständen zugeführte Leistung mit einer Reaktionsgeschwindigkeit und einer Ausnutzung der Wärmeenergie zu steuern, die unübertroffen sind: dies alles führt zu einem Verbrauch von weniger als 1,8 kW/m²!
- Die DIGITALE STEUERUNG DES VERBRAUCHS ermöglicht es außerdem, die Stromaufnahme der gesamten Bäckerei zu überwachen, wodurch eine Optimierung des Backofenverbrauchs bei Veränderung des Energiebedarfs der anderen Maschinen garantiert wird



New Steam Generators



- 

Potenti vaporiere (8mm di spessore) con tubo spruzzatore in acciaio inox e sistema di protezione anticorrosione per la massa termica interna, riscaldate da resistenze inox montate esternamente per evitare shock termici, flangia anteriore amovibile per facilitare la manutenzione.
- 

Powerful steam generators (8mm thick) complete with stainless steel sprinkler pipe and anti-corrosion protection system for the inner thermal body, heated by electric heating elements placed externally to avoid any thermal shocks, removable front flange for easy maintenance.
- 

Générateurs de vapeur puissants (8mm d'épaisseur) avec tubes injecteurs en acier inox et système de protection anticorrosion pour la masse thermique intérieure, chauffés par des résistances en acier inox montées à l'extérieur pour éviter chocs thermiques, bride antérieure amovible pour opérations d'entretien plus aisées.
- 

Generadores de vapor muy potentes (8mm de espesor) con tubos rociadores en acero inoxidable y sistema de protección anticorrosión para la masa térmica interna, calentados de resistencias en acero inoxidable montadas a l'exterior para evitar choques térmicos, brida anterior amovible para facilitar la manutención.
- 

Leistungsfähige Dämpferzeuger (8mm Stärke) mit Einspritzrohr aus Edelstahl und korrosionsfesten System für die innere thermische Masse, von Widerstände aus Edelstahl beheizte, die außen montiert sind, um thermische Schocke zu vermeiden, abnehmbar Vorderflansch um die Wartungsarbeiten zu erleichtern.

Accessories



Telai d'informamento
Setters
Enfourneurs
Tapices
Abziehbretter



Sollevatore per tappeti
Setters support
Tréteau
Soporte para tapices
Abziehbrettergestell



Sollevatore meccanico a molle
Spring mechanical elevator
Elévateur à ciseaux
Elevador mecánico
Mechanischer Heber



Sollevatore a colonna
Column elevator
Elévateur à colonne
Elevador de columna
Mechanischer Brotschieber



Caricatore integrato
Integrated loader
Elévateur intégré
Elevador integrado
Integriertes Belader



Pala d'informamento manuale
Manual loader
Elévateur à colonne manuel
Cargador de columna manual
Manualbrotschieber



Pala d'informamento semi-automatica
Semi-automatic loader
Elévateur à colonne semi-automatique
Cargador de columna semiautomático
Helbautomatischerbrotschieber



Robot automatico
Automatic operating robot
Robot automatique
Robot automático
Vollautomatischer Bedienroboter

MARCONI new edition



Optional



- 2 • Pannelli digitali tradizionali con visualizzazione delle 2 TEMPERATURE (cielo/platea)
- Pannelli comando sul fianco destro del forno
- Pulsanti azionamento vaporiere sul fianco destro
- Sistema di riduzione dei consumi con relé statici
- Gestore digitale dei consumi del laboratorio
- Potenza maggiorata (consigliata solo per utilizzi "molto pesanti" a ciclo continuo)
- Pareti di rivestimento esterno in acciaio inox
- 5 • Agganci speciali tipo Francia per telai manuali con funzione di carico/scarico
- Portine in acciaio inox
- 6 • Portine auto bilanciate (senza meccanismo) con apertura verso l'alto e maniglia di richiusura manuale
- 7 • PIANO D'APPOGGIO FRONTALE opzionale solo per la serie MARCONI JR (3103/4104/5105)



- 2 • Traditional digital control panels with 2 TEMPERATURES display (ceiling/floor)
- Control panels placed on the right side of the oven
- Steam generator operating buttons placed on the right side
- Solid state relay power consumption reduction system
- Bakery energy consumption manager device
- Powered heating (suitable only for very "intensive" and continuous baking cycles)
- Stainless steel outer panels
- 5 • Special French type hooks, suitable for manual setters with loading/unloading functions
- Stainless steel oven doors
- 6 • Counterweight doors (without mechanism) opening upwards equipped with handle for manual closing
- 7 • FRONT BENCH SUPPORT option for the MARCONI JR series only (3103/4104/5105)



- 2 • Tableaux digitaux traditionnels avec affichage des 2 TEMPERATURES (voûte/sole)
- Tableaux de commandes placés sur le côté droit
- Commandes des générateurs de vapeur placés sur le côté droit
- Système de réduction des consommations avec relais statiques
- Appareil de gestion digitale des consommations du laboratoire
- Puissance augmentée (conseillée seulement pour des utilisations "très intensives" à cycle continu)
- Panneaux extérieurs en acier inox
- 5 • Crochets spéciaux type France pour enfourneurs manuels avec fonction d'enfournement/défournement
- Portes en acier inox
- 6 • Portes avec contre poids (sans mécanisme) avec ouverture vers le haut et poignée pour fermeture manuelle
- 7 • AUTEL optionnel pour la série MARCONI JR (3103/4104/5105) uniquement



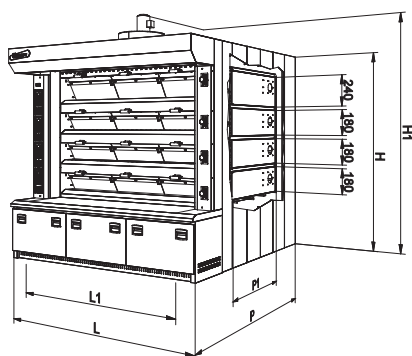
- 2 • Paneles digitales tradicionales con visualización de 2 TEMPERATURAS (techo/suelo)
- Paneles de mandos colocados en el lado derecho del horno
- Mandos de los generadores de vapor colocados en el lado derecho del horno
- Sistema reducción de los consumos con relés estáticos
- Aparato de control digital de los consumos del obrador
- Potencia aumentada (aconsejada solamente para cocciones "intensivas" de ciclo continuo)
- Paneles externos en acero inoxidable
- 5 • Enganches especiales tipo Francia para tapices manuales con función de carga/descarga
- Puertas en acero inoxidable
- 6 • Puertas basculantes a contrapeso (sin mecanismo) con abertura hacia arriba y manija para cierre manual
- 7 • PLANO DE APOYO FRONTAL opcional solamente para la serie MARCONI JR (3103/4104/5105)



- 2 • Digitale Steuerungen mit Anzeige der 2 TEMPERATUREN (Oben/Boden)
- Steuerungen am rechten Seitenteil
- Tasten zur Bedienung der Dampferzeuger am linken Seitenteil
- System zur Verbrauchsreduzierung mit statischen Relais
- Digitale Steuerung des Verbrauchs in der Bäckerei
- Verstärkte Leistung (empfohlen nur für "besonders anspruchsvollen" Einsatz mit Dauerzyklus)
- Äußere Verkleidung aus Edelstahl
- 5 • Spezialhaken vom französischen Typ für manuelle Abziehbretter mit Funktion zum Be-/Ausschickung
- Türen aus Edelstahl
- 6 • Selbstausgewogene Türen (ohne Mechanismus) mit Öffnungsrichtung nach oben und mit Griff für manuelle Schließung
- 7 • ABLAGEFLÄCHE AUF DER VORDERSEITE optionale nur bei der Serie MARCONI JR (3103/4104/5105)



Mod. MARCONI	DIMENSIONI CAMERE DECKS DIMENSIONS DIMENSIONS ETAGES DIMENSIONES PISOS KAMMER ABMESSUNGEN		DIMENSIONI ESTERNE OUTER DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES DIMENSIONES EXTERNAS AUßENABMESSUNGEN				PIANI DECKS ETAGES PISOS ETAGEN		PORTINE DOORS VOIES PUERTAS TÜREN	Larghezza Width Largeur Ancho Breite	AREA COTTURA BAKING AREA SURFACE CUISSON AREA COCCIÓN BACKFLÄCHE	POTENZA ELETTRICA ELECTRIC POWER PUISSANCE ELECTRIQUE POTENCIA ELÉCTRICA ELEKTRISCHE LEISTUNG			
	L1	P1	L	P	H	H1	Nr.	Nr.			m ²	Forno Oven Four Horno Ofen	Vaporiere Steamers Bacs à Buee Vaporeras Dampfzerzeuger	C/h*	C/h*
M-JR3103	820 mm	1220 mm	1350 mm	1780 mm	2200 mm	2620 mm	3	1	820 mm		3	11,4	4,5	6,8	
M3104		1620 mm		2570 mm							4	13,1	5,4	7,8	
M3105		2020 mm		2970 mm							5	15,5	6	9,3	
M3106		2420 mm		3370 mm							6	18,1	6,9	10,8	
M3204	1240 mm	1220 mm	1650 mm	2310 mm	2200 mm	2620 mm	3	2	620 mm		4,5	15,5	7,2	10,3	
M3206		1620 mm		2710 mm							6	19,1	8,1	12,8	
M3207		2020 mm		3110 mm							7,5	22,8	8,7	15,2	
M3209		2420 mm		3510 mm							9	26,5	9,6	17,7	
M3307	1860 mm	1220 mm	2270 mm	2310 mm	2200 mm	2620 mm	3	3	620 mm		6,7	23,2	9,6	15,5	
M3309		1620 mm		2710 mm							9	28,7	10,5	19,1	
M3311		2020 mm		3110 mm							11,2	34,3	11,1	22,8	
M3313		2420 mm		3510 mm							13,5	39,8	12	26,5	
M-JR4104	820 mm	1220 mm	1350 mm	1780 mm	2200 mm	2620 mm	4	1	820 mm		4	15,3	6	9,2	
M4105		1620 mm		2570 mm							5,3	17,5	7,2	10,5	
M4107		2020 mm		2970 mm							6,6	20,7	8	12,4	
M4108		2420 mm		3370 mm							7,9	24,1	9,2	14,4	
M4206	1240 mm	1220 mm	1650 mm	2310 mm	2200 mm	2620 mm	4	2	620 mm		6	20,6	9,6	13,7	
M4208		1620 mm		2710 mm							8	25,5	10,8	17,1	
M4210		2020 mm		3110 mm							10	30,4	11,6	20,3	
M4212		2420 mm		3510 mm							12	35,4	12,8	23,6	
M4309	1860 mm	1220 mm	2270 mm	2310 mm	2200 mm	2620 mm	4	3	620 mm		9	30,9	12,8	20,6	
M4312		1620 mm		2710 mm							12	38,3	14	25,5	
M4315		2020 mm		3110 mm							15	45,7	14,8	30,5	
M4318		2420 mm		3510 mm							18	53,1	16	35,3	
M-JR5105	820 mm	1220 mm	1350 mm	1780 mm	2200 mm	2620 mm	5	1	820 mm		5	19,1	7,5	11,4	
M5107		1620 mm		2570 mm							6,6	21,8	9	13,1	
M5108		2020 mm		2970 mm							8,3	25,9	10	15,5	
M5110		2420 mm		3370 mm							9,9	30,1	11,5	18,1	
M-FR3206	1560 mm	1220 mm	2270 mm	2310 mm	2200 mm	2620 mm	3	2	780 mm		5,7	23,2	9,6	15,5	
M-FR3207		1620 mm		2710 mm							7,6	28,7	10,5	19,1	
M-FR3209		2020 mm		3110 mm							9,5	34,3	11,1	22,8	
M-FR3211		2420 mm		3510 mm							11,3	39,8	12	26,5	
M-FR4208	1560 mm	1220 mm	2270 mm	2310 mm	2200 mm	2620 mm	4	2	780 mm		7,6	30,9	12,8	20,6	
M-FR4210		1620 mm		2710 mm							10,1	38,3	14	25,5	
M-FR4212		2020 mm		3110 mm							12,6	45,7	14,8	30,5	
M-FR4215		2420 mm		3510 mm							15,1	53,1	16	35,3	



*C/h = Consumo orario medio (solo camere)
 *C/h = Average consumption per hour (decks only)
 *C/h = Consommation horaire moyenne (chambre uniquement)
 *C/h = Consumo horario medio (solo cámaras)
 *C/h = Durchschnittlicher Verbrauch pro Stunde (nur Kammern)

distributed by

Europa s.r.l.

Via del Lavoro, 53
36034 Molina di Malo (VI) Italy

Tel. +39 0445 637444
Fax +39 0445 637455

www.europa-zone.com
europa@europa-zone.com