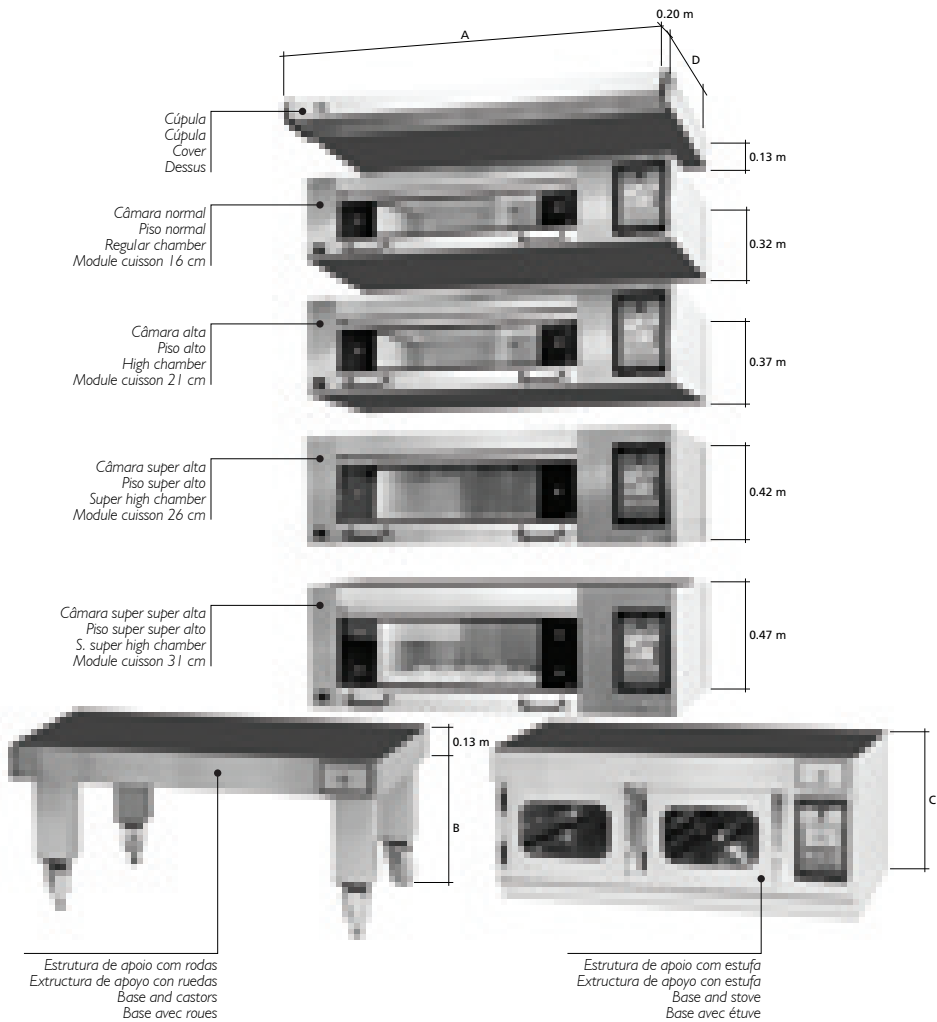




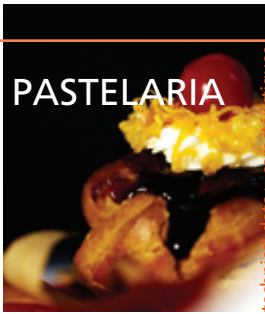
Forno com estrutura de apoio com rodas
Horno con estructura de apoyo con ruedas
Oven with base and castors
Four sur une base avec roues



dados técnicos > datos técnicos > technical data > caractéristiques



forno PASTELARIA



ABERTURA ÚTIL DA PORTA (m) Abertura útil de la puerta (m) Door aperture (m) Ouverture de la porte (m)	
CÂMARA NORMAL Piso normal Regular chamber Chambre normal	0,16
CÂMARA ALTA Piso alto High chamber Chambre haut	0,21
CÂMARA SUPER ALTA Piso super alto Super high chamber Chambre extra haut	0,26
CÂMARA S. SUPER ALTA Piso s. super alto S. super high chamber Chambre e. extra haut	0,31

MEDIDA Dimensión Dimension Mesure			MEDIDA Dimensión Dimension Mesure				MEDIDA Dimensión Dimension Mesure		MEDIDA Dimensión Dimension Mesure	
A (m)			B (m)				C (m)		D (m)	
1 TABULEIRO POR CÂMARA	2 TABULEIROS POR CÂMARA	3 TABULEIROS POR CÂMARA	1 CÂMARA	2 CÂMARAS	3 CÂMARA	4 CÂMARA	3 PRATELEIRAS *	6 PRATELEIRAS *	LAR NORMAL	LAR 1,20 m
1 tablero por piso	2 tableros por piso	3 tableros por piso	1 piso	2 pisos	3 pisos	4 pisos	3 repisas *	6 repisas *	solera normal	solera 1,20 m
1 tray per chamber	2 trays per chamber	3 trays per chamber	1 chamber	2 chamber	3 chamber	4 chamber	3 shelves *	6 shelves *	regular floor	1,20 m floor
1 plaque par module	2 plaques par module	3 plaques par module	1 module	2 module	3 module	4 module	3 plaques *	6 plaques *	sole normale	sole 1,20 m
0,87	1,43	1,90	0,85	0,61	0,53	0,23	0,64	0,88	1,03	1,46

* vezes o número de tabuleiros por cada câmara
* por el numero de tableros por cada piso
* fois le numero de plaques par module
* multiplied by the number of tray per chamber

POTÊNCIA / INTENSIDADE ELÉCTRICA A INSTALAR POR CADA CÂMARA · Potencia / intensidad electrica a instalar por cada piso Potency / electric intensity per chamber · Puissance / intensité a installer par module											
CÂMARAS SEM VAPORIZAÇÃO / Pisos sin vaporización Chambers without steam / Modules cuisson sans vapeur						CÂMARAS COM VAPORIZAÇÃO / Pisos con vaporización Chambers with steam / Modules cuisson avec vapeur					
1 TABULEIRO / 1 tablero 1 plaque / 1 tray		2 TABULEIROS / 2 tableros 2 plaques / 2 trays		3 TABULEIRO / 3 tableros 3 plaques / 3 trays		1 TABULEIRO / 1 tablero 1 plaque / 1 tray		2 TABULEIROS / 2 tableros 2 plaques / 2 trays		3 TABULEIROS / 3 tableros 3 plaques / 3 trays	
A	KW	A	KW	A	KW	A	KW	A	KW	A	KW
LAR NORMAL / Solera normal / Regular floor / Sole normale	10,9	7,3	14,4	10,0	21,6	15,0	12,0	8,1	15,8	10,8	23,0
LAR 1,20 m / Solera 1,20 m / 1,20 m sole / Sole 1,20 m	—	—	—	—	—	—	—	—	23,7	16,2	—

As potências/ intensidades indicadas são para corrente a 380/ 400 V.
Las potencias/ intensidades señaladas son para corriente a 380/ 400 V.
Potency/ intensity for 380/ 400 Volts electric current.
Puissance/ intensité indiquées sont pour courant électrique à 380/ 400 V.

reservados os direitos de modificação sem aviso prévio.
nos reservamos los derechos de alteración sin previo aviso.
specifications subject to change without notice.
tous droits de modification réservés.



· pizzeria
· pizzeria
· pizzeria



· hotelaria
· hosteleria
· restaurants
· hôtellerie



· padaria
· panaderia
· bakery
· boulangerie



· pasteleria
· pasteleria
· pastry
· pâtisserie



Forno com 2 tabuleiros por câmara
Horno con 2 tableros por piso
Oven with 2 trays per chamber
Four avec 2 plaques par module



forno para pasteleria·padaria·pizzaria·hotelaria
horno para pasteleria panaderia pizzeria hosteleria
oven for pastries bakeries pizzerias restaurants
four pour pâtisserie boulangerie pizzeria hôtellerie

Características [P]

- _ Forno eléctrico para tabuleiros de 0,75 x 0,45cm.
- _ Capacidad de 1 a 3 tabuleiros por câmara.
- _ Posibilidad de sobrepór até 4 câmaras, totalmente independientes.
- _ Controllo independente (analógico ou digital) da temperatura do lar, tecto e porta de cada câmara.
- _ Sistema de economia de 20% ou 40% no consumo de energia (conforme a opção).
- _ **Opção:**
- _ Estufa com capacidade para 6, 12 ou 18 tabuleiros.
- _ Vaporizadores independientes para as câmaras e estufa.
- _ Instalação de lares refractários nas câmaras.
- _ Forno com lares de 1,20 x 0,45 m; 2 lares por câmara.

Características [E]

- _ Horno eléctrico para tableros con 0,75 x 0,45cm.
- _ Capacidad de 1 a 3 tableros por piso.
- _ Posibilidad de sobrepóner hasta 4 pisos, totalmente independientes.
- _ Controllo independiente (analógico o digital) de la temperatura de la solera, techo y puerta de cada piso.
- _ Sistema de ahorro de 20% o 40% de energia (según opción).
- _ **Opción:**
- _ Estufa con capacidad para 6, 12 o 18 tableros.
- _ Vaporizadores independientes para los pisos y estufa.
- _ Instalación de soleras refractarias en los pisos.
- _ Horno con soleras de 1,20 x 0,45 m; 2 soleras por piso.

Characteristics [UK]

- _ Electric oven for trays with 0,75 x 0,45cm.
- _ Chambers capacity: one, two or three trays.
- _ Oven chambers built separately, with de possibility of assembling up to four chambers.
- _ Independent control (analogical or digital) of the sole, ceiling and door temperatures.
- _ Energy savings of 20% or 40% (according to the option).
- _ **Option:**
- _ Stove with capacity for 6, 12 or 18 trays.
- _ High capacity steamers for the chambers and the stove.
- _ Possibility of chambers equipped with refractory soles.
- _ Oven with soles of 1,20 x 0,45 m; 2 soles per chamber.

Caractéristiques [F]

- _ Four pâtissier électrique (1, 2, 3 et 4 chambres) pour plaques 0,75 x 0,45 cm.
- _ Capacité pour 1, 2 ou 3 plaques par chambre.
- _ Tableau de commande analogique ou digital gérant indépendamment sole, voûte et avant du four.
- _ Système d'économie de la consommation de 20% ou 40% (selon la option).
- _ Façade acier inox et éclairage puissante.
- _ **Option:**
- _ Étuve avec température et humidité pour 6, 12 et 18 plaques.
- _ Sur demande sole réfractaire et buée pour chaque chambre.
- _ Four avec soles de 1,20 x 0,45 m; 2 soler pour chambre.



.pizzaria
pizzeria
pizzeria



.hotelaria
hosteleria
restaurants
hôtellerie



.padaria
panaderia
bakery
boulangerie



.pastelaria
pasteleria
pastry
pâtisserie



Forno com 1 tabuleiro por câmara
Horno con 1 tablero por piso
Oven with 1 tray per chamber
Four avec 1 plaque par module



Forno com 3 tabuleiros por câmara
Horno con 3 tableros por piso
Oven with 3 trays per chamber
Four avec 3 plaques par module

