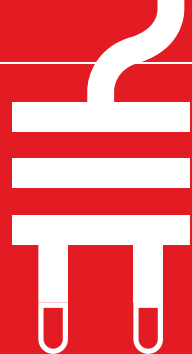


VINTAGE

2T | 4T

Forni elettrici | Electric ovens | Fours electriques



LINEA FORNI A PIANI | DECK OVENS | FOURS À ETAGES

Fiorini



TA



NETTUNO



W



POWER



SIMPLY 2T | 4T | 6T



SIMPLY 2T | 4T



Piani cottura | Baking floors | Soles de cuisson



Fibrocemento

per cottura con teglia o sul suolo; consigliato per pane, pasticceria ecc.

Fiber-cement

to bake with trays or on decks; recommended for bread, pastry, etc.

Fibrociment

pour la cuisson sur les plaques ou au sol; recommandé pour le pain, la pâtisserie etc.



Refrattario

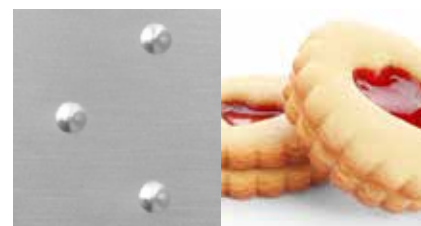
consigliato per cottura di pizze e focacce sul suolo

Refractory material

recommended to bake pizza and focaccia on decks

Matériau réfractaire

recommandée pour la cuisson des pizzas et focaccia au sol



Lamiera bugnata

consigliato per la pasticceria

Embossed plate

recommended to bake pastries

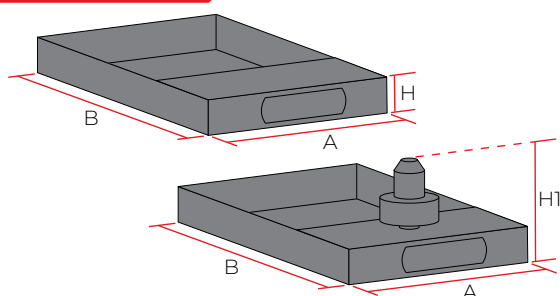
Tôle gaufrée

recommandée pour la pâtisserie

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPPA

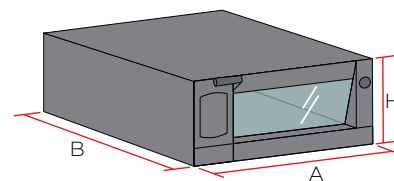
HOOD - HOTTE



VINTAGE	MODELLO MODEL MODÈLE	DIM. ESTERNE EXTERNAL DIM. DIM. EXTÉRIEURES			POTENZA POWER PUISSANCE	PESO WEIGHT POIDS
		A	B	H		
		cm			Kw	Kg
CAPPA HOOD HOTTE	2T	92	151	16		24
	4T	122	191	16		36
CAPPA CON ASPIRATORE HOOD WITH EXHAUSTER HOTTE AVEC ASPIRATEUR	2T	92	151	45	0,20	31
	4T	122	191	45	0,20	43

CAMERA

CHAMBER - CHAMBRE

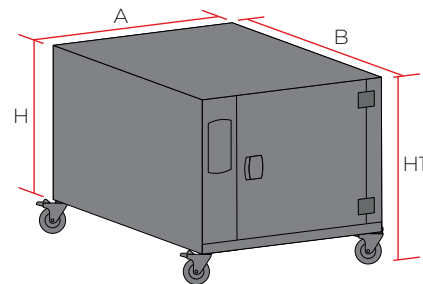


VINTAGE	MODELLO MODEL MODÈLE	TEGLIE TRAYS PLAQUES	DIM. TEGLIE TRAYS DIM. DIM. PLAQUES	DIM. INTERNE CAMERA CHAMBER INTERNAL DIM. DIM. INTÉRIEURES CHAMBRE			DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES			POTENZA POWER PUISSANCE	PESO WEIGHT POIDS
				A	B	H	A	B	H		
				Nr.	cm	cm	cm	cm	cm		
CAMERA STD CHAMBER STD CHAMBRE STD	2T	2	40 x 60	60	83	19	92	132	38	3,60	130
	4T	4	40 x 60	81	123	19	122	171	38	8,40	185
CAMERA PLUS CHAMBER PLUS CHAMBRE PLUS	2T	2	40 x 60	60	83	19	92	132	38	6,75	130
	4T	4	40 x 60	81	123	19	122	171	38	11,10	185
CAMERA STD CON VAPORIERA CHAMBER STD WITH STEAM GENERATOR CHAMBRE STD AVEC APP. À VAPEUR	2T	2	40 x 60	60	83	19	92	145	38	4,30	140
	4T	4	40 x 60	81	123	19	122	184	38	9,10	195
CAMERA PLUS CON VAPORIERA CHAMBER PLUS WITH STEAM GENERATOR CHAMBRE PLUS AVEC APP. À VAPEUR	2T	2	40 x 60	60	83	19	92	145	38	7,45	140
	4T	4	40 x 60	81	123	19	122	184	38	11,80	195

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CELLA

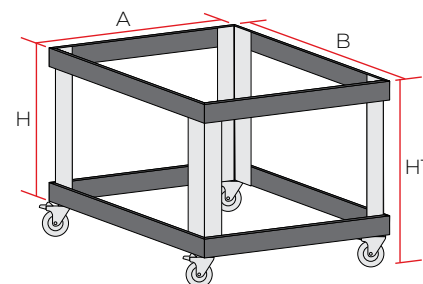
PROOFER - ÉTUVE



VINTAGE	MODELLO MODEL MODÈLE	TEGLIE TRAYS PLAQUES	DIM. TEGLIE TRAYS DIM. DIM. PLAQUES	DIM. ESTERNE EXTERNAL DIM. DIM. EXTÉRIEURES				POTENZA POWER PUISSANCE	PESO WEIGHT POIDS
				A	B	H	H1		
				cm					
CELLA COMPLETA DI CALORE PROOFER COMPLETE WITH HEATING ÉTUVE AVEC CHALEUR	2T	18	40 x 60	92	132	69	83	1,00	90
	4T	18	40 x 60	122	171	69	83	1,00	126
CELLA COMPLETA DI CALORE E VAPORE PROOFER COMPLETE WITH HEATING AND STEAM GENERATOR ÉTUVE AVEC CHALEUR ET VAPEUR	2T	18	40 x 60	92	132	69	83	2,20	94
	4T	18	40 x 60	122	171	69	83	2,20	130
BASE (SUPPORTO) BASE (CABINET) BASE (SUPPORT)	2T			92	132	69	83		88
	4T			122	171	69	83		124

CAVALLETTO

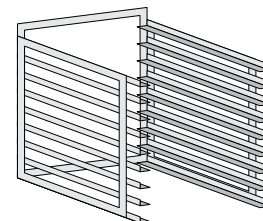
STAND - PIÉTEMENT



VINTAGE	MODELLO MODEL MODÈLE	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES				PESO WEIGHT POIDS
		A	B	H	H1	
		cm				
CAVALLETTO STAND PIÉTEMENT	2T	92	132	69	83	40
	4T	122	171	69	83	53

PORTA TEGLIE

TRAYS HOLDER - PORTE PLAQUES



VINTAGE	MODELLO MODEL MODÈLE	TEGLIE TRAYS PLAQUES	DIMENSIONI TEGLIE TRAYS DIMENSIONS DIMENSIONS PLAQUES	PESO WEIGHT POIDS
		Nr.	cm	
RASTRELLIERA PORTA TEGLIE TRAYS HOLDERS PORTE PLAQUES	2T	18	40 x 60	13
	4T	18	40 x 60	19

Forno elettrico da 1 a 4 piani di cottura,
con camere indipendenti e computerizzate per il controllo di tutte le funzioni del forno.

- Facciata e pannelli esterni in colore nero vintage.
- Valvola di scarico vapore indipendente per ogni camera.
- Piani di cottura:
 - in fibrocemento per cottura con teglia o sul suolo (consigliato per pane, pasticceria ecc)
 - in refrattario (consigliato per cottura di pizze e focacce sul suolo)
 - in lamiera bugnata (consigliato per la pasticceria)
- Porte in vetro a scomparsa con apertura verso l'alto.
- Alto grado di isolamento grazie a pannelli precompressi in lana di roccia.
- Riscaldamento generato da resistenze elettriche corazzate in acciaio inox.
- **01** Controllore elettronico digitale con:
 - economizzatore;
 - riaccensione automatica forno;
 - controllo temperatura cielo-platea con doppia sonda;
 - suoneria avviso fine cottura;
 - possibilità di memorizzare 8 programmi di cottura.

Electric oven available with 1, 2, 3 or 4 baking levels,
independent baking chambers with computerized controls for all the functions of the oven.

- Face and external panels in vintage black color.
- Steam valve for each room.
- Baking floors:
 - in fiber cement to bake with trays or on decks (recommended for bread, pastry, etc.).
 - in refractory material (recommended to bake pizza and focaccia on decks)
 - in embossed plate (recommended to bake pastries)
- Retractable glass doors opening up toward the top.
- High-grade insulation panels thanks to compressed rock wool panels.
- Heating generated by electrical heating elements in stainless steel.
- **01** Electronic digital controller with:
 - economizer;
 - automatic oven starting;
 - ceiling and floor temperature control with double probe;
 - buzzer for cooking end;
 - 8 cooking programs available.

Four électrique de 1 au 4 étages de cuisson,
avec chambres de cuisson entièrement indépendantes équipées chacune d'un commande computerisé pour le contrôle de toutes les fonctions du four.

- Façade et panneaux extérieur en couleur noir vintage.
- Soupape de décharge de la buée indépendante dans chaque chambre.
- Soles de cuisson:
 - en fibrociment pour la cuisson sur plaque ou au sol (recommandé pour le pain, la pâtisserie, etc.)
 - en matériau réfractaire (recommandé pour la cuisson des pizzas et focaccia au sol)
 - en tôle gaufrée (recommandée pour la pâtisserie)
- Portes vitrées escamotables avec ouverture vers le haut.
- Panneaux précontraintes de haute qualité grâce à la laine de roche.
- Chauffage généré par des éléments de chauffage électrique en acier inoxydable.
- **01** Régulateur électronique digital avec:
 - économiseur;
 - démarrage automatique du four;
 - contrôle de la température plafond et sole avec double sonde;
 - sonnerie pour fin de cuisson;
 - 8 programmes de cuisson à disposition.



Pannello Standard

01



Pannello Smart Touch (optional)

02

Optional

- **02** Pannello elettronico computerizzato touch-screen con apertura valvola manuale o automatica (Smart Touch)
- Cella di lievitazione, base o cavalletto.
- Aspiratore su cappa.
- Kit ruote per cella, base o cavalletto (H. + 14 cm).
- Camera cottura con altezza utile di 24 cm (H. est. 42 cm)

Optionals

- **02** Computerized control panel with touch-screen display and manual or automatic steam damper opening (Smart Touch)
- Proofer, base or stand.
- Steam suction in the hood.
- Kit of wheels for proofer, base or stand (H. + 14 cm).
- Baking chamber with useful height of 24 cm (H ext. 42 cm)

Optionnels

- **02** Panneau de commande informatisé avec l'écran tactile et l'ouverture manuelle ou automatique de la soupape (Smart Touch)
- Étuve de fermentation, base fermée ou piétement.
- Extracteur desbuéessur la hotte.
- Kit de roues pour étuve, base ou piétement (H. + 14 cm).
- Hauteur utile passage de bouches de 24 cm (H ext. 42 cm)

Voltaggio - Voltage - Voltage: STANDARD 400V / 50Hz / 3 Phase+N+T

La ditta si riserva la facoltà di apportare eventuali modifiche tecniche o costruttive. Misure, pesi e dati tecnici devono considerarsi indicativi e non vincolanti nei confronti del venditore.

We reserve the right of technical modifications. Measurements, weights and technical data are to be considered as indicative and not binding on the seller.

Sous réserve de modifications techniques de constructions. Dimensions, poids et caractéristiques techniques sont communiquées à titre indicatif et n'engagent pas le vendeur.



fornifiorini.com