Fiorini

Forni, macchine ed impianti per panifici e pasticcerie

OVENS, MACHINES AND LINES
FOR BAKERY AND PASTRY
/ FOURS, MACHINES ET INSTALLATIONS
POUR BOULANGERIE ET PATISSERIE




Nasce
tutto dalla
passione.

08 COTTURA
BAKING / CUISSON

54 LIEVITAZIONE
PROVING / LEVAGE

62 IMPASTO
MIXING / PETRISSAGE

72 SPEZZATURA-FORMATURA
DIVIDING-MOULDING / COUPAGE-FACONNEUSE

90 PASTICCERIA
PASTRY / PATISSERIE

70 anni con l’arte bianca nel cuore. Una lunga tradizione familiare e una storia imprenditoriale che si snoda dagli anni quaranta ai nostri giorni.

70 YEARS WITH THE BAKING ART IN THE HEART. A LONG FAMILY TRADITION AND AN ENTREPRENEURIAL STORY THAT UNFOLDS FROM THE 1940S TO THE PRESENT DAY. / 70 ANS AVEC L'ART BLANC DANS LE CŒUR. UNE LONGUE TRADITION FAMILIALE UNIE À UN ESPRIT D'ENTREPRISE QUI SE DÉPLOIE DES ANNÉES QUARANTE JUSQU'À NOS JOURS.



Fondata nel 1946 dall'omonima famiglia, Forni Fiorini fin da subito si è affermata come azienda capace di fabbricare forni per la panificazione e pasticceria costruiti con cura e destinati a durare nel tempo. Con gli anni l'offerta di Forni Fiorini si è arricchita di macchine che curano ogni fase di lavorazione dell'impasto: impasto, lievitazione, spezzatura/formatura ed infine, cottura. La completezza dell'offerta ha permesso a Forni Fiorini di offrirsi al mercato come referente unico per la progettazione e realizzazione di impianti completi per panifici, pasticcerie e pizzerie; il marchio è diventato cosi' sinonimo di qualità, affidabilità ed efficienza con riconoscimento internazionale. Oggi, ogni macchina by Forni Fiorini è emblema di una tradizione manifatturiera ed industriale che ha saputo fare della propria esperienza la chiave di volta del proprio futuro.

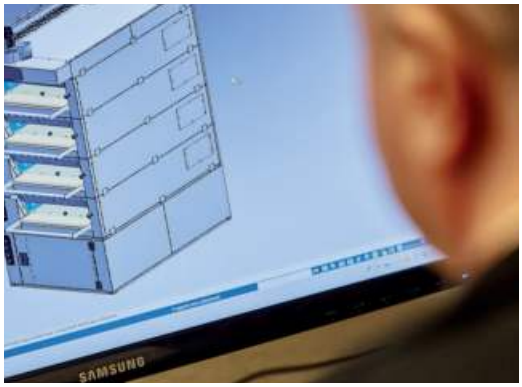
Established in 1946 by the namesake family, Forni Fiorini immediately established itself as a company capable of manufacturing ovens for bakeries and pastries made with care and designed to last. Through the years, the range offered by Forni Fiorini has increased to include machines that take care of every phase of dough processing: mixing, proofing, dividing/forming and finally, cooking. The ability to offer turnkey solutions allows Forni Fiorini to approach the market as single point of contact for the design and construction of complete lines for bakeries, cake shops and pizzerias. The brand has become a stand-in for quality, reliability and efficiency with international recognition. Today, every machine by Forni Fiorini is an emblem of a manufacturing and industrial tradition that has managed to make of their decades long experience the key to a flourishing future.

Fondée en 1946 par la famille du même nom, Forni Fiorini s'est de suite affirmée comme une entreprise à même de fabriquer des fours pour boulangeries et pâtisseries construits avec soin et destinés à durer dans le temps. Au fil des ans, l'offre de Forni Fiorini s'est enrichie de machines pour chaque étape du travail de la pâte: pétrissage, levage, division/façonnage et, enfin, la cuisson. Compléter son offre a permis à Forni Fiorini de se proposer au marché comme le référent unique pour la conception et la réalisation d'installations complètes pour boulangeries, pâtisseries et pizzérias; la marque est ainsi devenue synonyme de qualité, fiabilité et efficacité reconnues au niveau international. Aujourd'hui, chaque machine by Forni Fiorini est l'emblème d'une tradition manufacturière et industrielle qui a su faire de son expérience la clé de voûte de son avenir.

Forni Fiorini produce internamente i propri forni, utilizzando acciai e altri materiali di provenienza e qualità certificata. Il controllo diretto su tutte le operazioni di taglio, piegatura, saldatura ed assemblaggio delle lamiere permette all'azienda di offrire, ove richiesto, anche personalizzazioni su misura.

Forni Fiorini manufactures its ovens using steel and other materials of certified origin and highest quality. Supervision over all cutting, bending, welding and sheet metal assembly operations allows the company to offer, by request, customised solutions.

Forni Fiorini produit ses fours dans ses établissements en utilisant des aciers et des matériaux à la provenance et qualité certifiées. Le contrôle direct de toutes les opérations de coupe, pliage, soudure et assemblage des tôles permet à l'entreprise d'offrir, lorsque requis, des personnalisations sur mesure.















Aiutiamo i clienti a semplificare i processi di produzione e a trovare le soluzioni adeguate a qualsiasi situazione,

WE HELP CUSTOMERS TO STREAMLINE THEIR PRODUCTION PROCESSES AND TO FIND APPROPRIATE SOLUTIONS TO ANY CHALLENGE. / NOUS AIDONS NOS CLIENTS À SIMPLIFIER LES PROCESS DE PRODUCTION ET À TROUVER LES SOLUTIONS ADÉQUATES À CHAQUE SITUATION.



Cottura

BAKING / CUISSON

10 FORNI ROTATIVI PER PANIFICI E PASTICCERIE
RACK OVENS FOR BAKERIES
AND PASTRY SHOPS
FOURS ROTATIF POUR BOULANGERIES
ET PÂTISSERIES

28 FORNI A TUBI DI VAPORE CON SCAMBIATORE
DI CALORE IN ACCIAIO
STEAM PIPES OVENS WITH STEEL HEAT
EXCHANGER
FOURS À TUBES DE VAPEURS AVEC FOYER EN
ACIER

34 FORNI A TUBI DI VAPORE CON FORNACE IN
REFRATTARIO
STEAM PIPES OVENS WITH REFRACTORY
FURNACE
FOURS À TUBES DE VAPEURS AVEC FOYER
SEMI MACONNÉ

38 FORNI ELETTRICI A 3 O 4 CAMERE
ELECTRIC OVENS WITH 3 OR 4 DECKS
FOURS ELECTRIQUES AVEC 3 OU 4 ÉTAGES

40 FORNI ELETTRICI MODULARI
ELECTRIC MODULAR OVENS
FOURS ELECTRIQUES MODULAIRES

48 INFORNATORE MANUALE
MANUAL BREADLOADER
ENFOURNEUR MANUEL

50 FORNI A GAS MODULARI
GAS MODULAR OVENS
FOURS A' GAS MODULAIRES

52 FORNI A CONVEZIONE ELETTRICI O A GAS
ELECTRIC OR GAS CONVECTION OVENS
FOUR À CONVECTION ELECTRIQUES OU À GAZ

Flex

FORNO ROTATIVO PER PANIFICI E PASTICCERIE
RACK OVEN FOR BAKERIES AND PASTRY SHOPS
FOUR ROTATIF POUR BOULANGERIES ET PÂTISSERIES



- Facciata, pannelli interni ed esterni in acciaio inox.
- Cappa con aspiratore in acciaio inox.
- Versione a gas o gasolio con scambiatore di calore in acciaio inox refrattario, versione elettrica con batterie di resistenze corazzate inox.
- Vaporiera con tondini per un'alta capacità di produzione vapore.
- Elettrovalvola temporizzata per immissione acqua alle vaporiera.
- Scambiatore di calore e pannello comandi a sinistra ed apertura porta da sinistra verso destra (standard).
- Porta con doppio vetro completa di guarnizione in gomma.
- Rotazione del carrello mediante moto riduttore.
- Carrello di cottura estraibile (non incluso).
- Attacco in alto con gancio.
- Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura con suoneria e timer vapore.
- Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi.
- Condotto di decompressione.

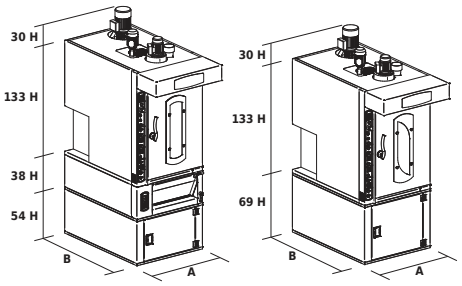
OPTIONAL
- Camera elettrica con o senza vaporiera (+Kw 0,70).
- Cella di lievitazione o base o cavalletto.
- Rastrelliera porta teglie per base o cavalletto.
- Bruciatore a gas o gasolio o funzionamento elettrico.
- Pannello elettrico computerizzato “Easy Cooking” o “Easy Touch”.
- Inverter per regolazione velocità motore ventola (ideale per pasticceria).
- Carrello porta teglie in acciaio inox.
- Porta carrello in acciaio inox.

- Face, internal and external panels in stainless steel.
- Extractor hood in stainless steel.
- Gas or diesel models with heat exchanger in refractory stainless steel, electrical model with stainless steel covered resistances.
- Steamer with rods for a high steam production capacity.
- Timed solenoid valve to pump water to the steamer.
- Heat exchanger and control panel on the left side and door opening from left to right (standard).
- Double glass door with rubber gasket.
- Trolley rotation is performed by geared motor.
- Extractable rack (not included).
- Oven with hook.
- Electromechanical control panel with digital thermostat, timer with bell for cooking and timer for steam.
- Double safety thermostat in the baking chamber and in the fumes extractor chimney.
- Decompression duct.

OPTIONAL
- Electric chamber with or without steamer (+ Kw 0,70).
- Proofer or base or stand.
- Trays holders for the base or for the stand.
- Diesel oil or gas burner application or electrical functioning.
- Computerized control panel “Easy Cooking” or “Easy Touch”.
- Inverter to regulate motor fan speed (ideal for pastry production).
- St. steel rack.
- St. steel rack support.

- Façade et panneaux intérieures et extérieures en acier inox.
- Hotte aspirante en acier inox.
- Modèles à gaz ou à diesel avec échangeur de chaleur en acier inox réfractaire; version électrique avec résistances blindées en acier inox.
- Appareil à vapeur avec barres tiges pour une haute capacité de production de vapeur.
- Électrovanne temporisée pour pour alimenter en eau les générateurs de vapeur
- Échangeur de chaleur et panneau de commande à gauche et ouverture de la porte de gauche à droite (standard).
- Porte avec double vitrage avec joint en caoutchouc.
- Rotation du chariot à l'aide d'un motoréducteur.
- Chariot porte plaques tournante et amovible (pas inclus).
- Four avec crochet
- Panneau de commande électromécanique équipé de: thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie et minuterie de vapeur.
- Double thermostat de sécurité, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées.
- Canal de décompression.

EN OPTION
- Chambre électrique avec ou sans l'appareil à vapeur (+ Kw 0,70)
- Porte étuve de fermentation ou base fermée ou piétement.
- Porte plaques pour la base ou pour le piétement.
- Brûleur à gas-oil ou à gaz ou chauffage par électricité.
- Panneau de commande informatisé “Easy Cooking” ou “Easy Touch”.
- Variateur de vitesse moteur ventilateur (idéal pour la production de pâtisserie).
- Chariot en acier inox porte plaques.
- Porte chariot en acier inox.



VOLTAGGIO/VOLTAGE/VOLTAGE **400 Volt / 50 Hz / 3 Phase**

MODELLO MODEL MODÈLE		DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES				DIM. TEGLIE PAN DIMENS. DIMENS. PLAQUES	POTENZIALITÀ TERMICA THERMAL POWER PUISSANCE THERM.		POTENZIALITÀ ELETTR. ELECTRIC POWER PUISSANCE ÉLECTR.		CONSUMO ORARIO HOURLY CONS. RATES CONSOMN HORAIRE		PESO WEIGHT POIDS	DIST. TRA TEGLIE DIST. BETWEEN TRAYS DIST. ENTRE LES PLAQUES	
		A	B	H	H1				Resist.	Motors	Diesel	Gas			
		cm				cm	Kcal/h	B.T.U./h	Kw		Kg	mc	Kg	n°	mm
FLEX	E*	90	132	133	163	40 x 60	---	---	16,20	1,25	---	---	450	6 7 8 9 10 11 12	146 125 109,5 97 87 79,5 73
	G*						20.000	80.000	---	1,40	1,10	1,30	500		
CAMERA STD CHAMBER STD CHAMBRE STD		90	132	38	-	n°2 - 40x60	---	---	3,60	---	---	---	130	Camera interna / Int. chamber / Int. Chambre H. 19 cm.	
CELLA DI LIEV. PROOFING BOX ETUVE DE FERM.		90	132	69	-	40x60	---	---	2,20	---	---	---	86	9+9 8+8 7+7	68 76 87
CELLA DI LIEV. H. 54 PROOF. BOX H. 54 ETUVE DE F. H. 54		90	132	54	-	40x60	---	---	2,20	---	---	---	72	6+6 5+5	68 82

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur; **H1** = altezza forno con motori installati - Oven height with motors installed - Hauteur du four avec les moteurs installés; **E*** = funzionamento elettrico - Supply by electricity - Chauffage par electricité; **G*** = funzionamento con bruciatore a gas o gasolio - Supply by gas or diesel oil burner - Chauffage par bruleur à gaz ou diesel

Baby

FORNO ROTATIVO PER PANIFICI E PASTICCERIE
RACK OVEN FOR BAKERIES AND PASTRY SHOPS
FOUR ROTATIF POUR BOULANGERIES ET PÂTISSERIES



Baby

- Facciata, pannelli interni ed esterni in acciaio inox.
- Cappa con aspiratore in acciaio inox.
- Versione a gas o gasolio con scambiatore di calore in acciaio inox refrattario, versione elettrica con batterie di resistenze corazzate inox.
- Vaporiera con tondini per un'alta capacità di produzione vapore.
- Elettrovalvola temporizzata per immissione acqua alla vaporiera.
- Scambiatore di calore e pannello comandi a sinistra ed apertura porta da sinistra verso destra (standard).
- Porta con doppio vetro completa di guarnizione in gomma.
- Rotazione del carrello mediante moto riduttore.
- Carrello di cottura estraibile (non incluso).
- Attacco in alto con gancio.
- Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura con suoneria e timer vapore.
- Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi.
- Condotto di decompressione.

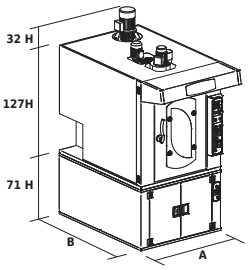
OPTIONAL
- Cella di lievitazione o base o cavalletto.
- Rastrelliera porta teglie per base o del cavalletto.
- Bruciatore a gas o gasolio o funzionamento elettrico.
- Pannello elettrico computerizzato “Easy Cooking“ o “Easy Touch”.
- Inverter per regolazione velocità motore ventola (ideale per pasticceria).
- Carrello porta teglie in acciaio inox.
- Porta carrello in acciaio inox.

- Face, internal and external panels in stainless steel.
- Extractor hood in stainless steel.
- Gas or diesel models with heat exchanger in refractory st. steel, electrical model with st. steel covered resistances.
- Steamer with rods for a high steam production capacity.
- Timed solenoid valve to give pump water to the steamer.
- Heat exchanger and control panel on the left side and door opening from left to right (standard).
- Double glass door with rubber gasket.
- Trolley rotation is performed by geared motor.
- Extractable rack (not included).
- Oven with hook.
- Electromechanical control panel with digital thermostat, timer with bell for cooking and timer for steam.
- Double safety thermostat in the baking chamber and fumes extractor chimney.
- Decompression duct.

OPTIONAL
- Proofer or base or stand.
- Trays holders for the base or for the stand.
- Diesel oil or gas burner application or electrical functioning.
- Computerized control panel “Easy Cooking” or “Easy Touch”.
- Inverter to regulate motor fan speed (ideal for pastry production).
- St. steel rack.
- St. steel rack support.

- Façade, panneaux intérieures et extérieures en acier inox.
- Hotte aspirante en acier inox.
- Modèles à gaz ou à diesel avec échangeur de chaleur en acier inox réfractaire; version électrique avec résistances blindées en acier inox.
- Appareil à vapeur avec barres tiges pour une haute capacité de production de vapeur.
- Électrovanne temporisée pour alimenter en eau les générateurs de vapeur.
- Échangeur de chaleur et panneau de commande à gauche et ouverture de la porte de gauche à droite (standard).
- Porte avec double vitrage avec joint en caoutchouc.
- Rotation du chariot à l'aide d'un motoréducteur.
- Chariot porte plaques tournante et amovible (pas inclus).
- Four avec crochet.
- Panneau de commande électromécanique équipé de: thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie et minuterie de vapeur.
- Double thermostat de sécurité, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées.
- Canal de décompression.

OPTIONAL
- Étuve de fermentation ou base fermée ou piétement.
- Porte plaques pour la base ou pour le piétement.
- Brûleur à gas-oil ou à gaz ou chauffage par électricité.
- Panneau de commande informatisé “Easy Cooking“ ou " Easy Touch”.
- Variateur de vitesse moteur ventilateur (pour la production de pâtisserie).
- Chariot en acier inox porte plaques.
- Porte chariot en acier inox.



VOLTAGGIO/VOLTAGE/VOLTAGE **400 Volt / 50 Hz / 3 Phase**

MODELLO MODEL MODÈLE		DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES				DIM. TEGLIE PAN DIMENS. DIMENS. PLAQUES	POTENZIALITÀ TERMICA THERMAL POWER PUISSANCE THERM.		POTENZIALITÀ ELETTR. ELECTRIC POWER PUISSANCE ÉLECTR.		CONSUMO ORARIO HOURLY CONS. RATES CONSOMN HORAIRE		PESO WEIGHT POIDS	DIST. TRA TEGLIE DIST. BETWEEN TRAYS DIST. ENTRE LES PLAQUES	
		A	B	H	H1				Resist.	Motors	Diesel	Gas			
		cm				cm	Kcal/h	B.T.U./h	Kw		Kg	mc	Kg	n°	mm
BABY	E*	110	150	127	159	40x60 - 50x60 50x70 - 45x65 45x75 - 18"x26"	---	---	22,50	1,25	---	---	600	**6** **7** **8** **9** **10** **11** **12**	146 125 109,5 97 87 79,5 73
	G*						25.000	100.000	---	1,40	1,30	1,60	650		
CELLA DI LIEV. PROOF. BOX ETUVE DE F.		110	150	71	-	40x60 - 50x60 50x70 - 45x65 45x75 - 18"x26"	---	---	2,2	---	---	---	100	9+9 8+8 7+7	70 80 90

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur; **H1** = altezza forno con motori installati - Oven height with motors installed - Hauteur du four avec les moteurs installés; **E*** = funzionamento elettrico - Supply by electricity - Chauffage par electricité; **G*** = funzionamento con bruciatore a gas o gasolio - Supply by gas or diesel oil burner - Chauffage par bruleur à gaz ou diesel

Small

FORNO ROTATIVO PER PANIFICI E PASTICCERIE
RACK OVEN FOR BAKERIES AND PASTRY SHOPS
FOUR ROTATIF POUR BOULANGERIES ET PÂTISSERIES



- Facciata, pannelli interni ed esterni in acciaio inox.
- Cappa con aspiratore in acciaio inox.
- Versione a gas, gasolio o pellet con scambiatore di calore in acciaio inox refrattario, versione elettrica con batterie di resistenze corazzate inox.
- Vaporiera con tondini per un'alta capacità di produzione vapore.
- Elettrovalvola temporizzata per immissione acqua alla vaporiera.
- Scambiatore di calore e pannello comandi a sinistra ed apertura porta da sinistra verso destra (standard).
- Porta con doppio vetro completa di guarnizione in gomma.
- Rotazione del carrello mediante moto riduttore.
- Carrello di cottura estraibile (non incluso).
- Attacco in alto con gancio.
- Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura con suoneria e timer vapore.
- Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi.
- Condotto di decompressione.

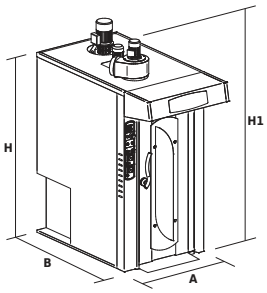
OPTIONAL
- Bruciatore a gas, gasolio o pellet o funzionamento elettrico.
- Pannello elettrico computerizzato " Easy Cooking " o " Easy Touch ".
- Inverter per regolazione velocità motore ventola (ideale per pasticceria).
- Attacco in basso con piattaforma girevole.
- Carrello porta teglie in acciaio inox.

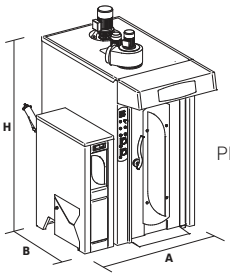
- Face, internal and external panels in stainless.
- Extractor hood in stainless steel.
- Gas, diesel or pellet models with heat exchanger in refractory st. steel, electrical model with st. steel covered resistances.
- Steamer with rods for a high steam production capacity.
- Timed solenoid valve to pump water to the steamer.
- Heat exchanger and control panel on the left side and door opening from left to right (standard).
- Double glass door with rubber gasket.
- Trolley rotation is performed by geared motor.
- Extractable rack (not included).
- Oven with hook.
- Electromechanical control panel with digital thermostat, timer with bell for cooking and timer for steam.
- Double safety thermostat in the baking chamber and fumes extractor chimney.
- Decompression duct

OPTIONAL
- Diesel oil or gas or pellet burner application or electrical functioning.
- Computerized control panel "Easy Cooking" or "Easy Touch".
- Inverter to regulate motor fan speed (for pastry production).
- Oven with revolving platform application.
- St. steel rack.

- Façade, panneaux intérieures et extérieures en acier inox.
- Hotte aspirante en acier inox.
- Modèles à gaz, à diesel ou à pellet avec échangeur de chaleur en acier inox réfractaire; version électrique avec résistances blindées en acier inox.
- Appareil à vapeur avec barres tiges pour une haute capacité de production de vapeur.
- Électrovanne temporisée pour alimenter en eau les générateurs de vapeur.
- Échangeur de chaleur et panneau de commande à gauche et ouverture de la porte de gauche à droite (standard).
- Porte avec double vitrage avec joint en caoutchouc.
- Rotation du chariot à l'aide d'un motoréducteur.
- Chariot porte plaques tournante et amovible (pas inclus).
- Four avec crochet.
- Panneau de commande électromécanique équipé de: thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie et minuterie de vapeur.
- Double thermostat de sécurité, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées.
- Canal de décompression.

OPTIONAL
- Brûleur à gas-oil ou, à gaz ou à pellet ou chauffage par électricité.
- Panneau de commande informatisé "Easy Cooking" ou "Easy Touch".
- Variateur de vitesse moteur ventilateur (pour la production de pâtisserie).
- Four avec plate-forme tournante.
- Chariot en acier inox porte plaques.





PELLET

VOLTAGGIO/VOLTAGE/VOLTAGE **400 Volt / 50 Hz / 3 Phase**

MODELLO MODEL MODÈLE		DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES				DIM. TEGLIE PAN DIMENS. DIMENS. PLAQUES	POTENZIALITÀ TERMICA THERMAL POWER PUISSANCE THERM.		POTENZIALITÀ ELETTR. ELECTRIC POWER PUISSANCE ÉLECTR.		CONSUMO ORARIO HOURLY CONS. RATES CONSOMN HORAIRE			PESO WEIGHT POIDS	DIST. TRA TEGLIE DIST. BETWEEN TRAYS DIST. ENTRE LES PLAQUES	
		A	B	H	H1				Resist.	Motors	Diesel	Gas	Pellet			
		cm				cm	Kcal/h	B.T.U./h	Kw		Kg	mc	Kg	Kg	n°	mm
SMALL	E*	107	156	206	247	40x60 - 45x65 18"x26"	---	---	34,50 • (27,6)	1,20	---	---	---	1.000	10 11 12 13 14 15 16 17 18	141.7 128.8 118 109 101.1 94.4 88.5 83.3 78.8
	G*						40.000	160.000	---	1,35	2	2,5	---	1.000		
SMALL PELLET		107+46	156	206	247	40x60 - 45x65 18"x26"	40.000	---	---	2,50	---	---	8	1.050		

A = Larghezza / Width / Largeur; B = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur; **H1** = altezza forno con motori installati - Oven height with motors installed - Hauteur du four avec les moteurs installés; **E*** = funzionamento elettrico - Supply by electricity - Chauffage par electricité; **G*** = funzionamento con bruciatore a gas o gasolio - Supply by gas or diesel oil burner - Chauffage par bruleur à gaz ou diesel; • = per prodotti leggeri - for light products - pour produits legére;

Mini

FORNO ROTATIVO PER PANIFICI E PASTICCERIE
RACK OVEN FOR BAKERIES AND PASTRY SHOPS
FOUR ROTATIF POUR BOULANGERIES ET PÂTISSERIES



- Facciata, pannelli interni ed esterni in acciaio inox.
- Cappa con aspiratore in acciaio inox.
- Versione a gas, gasolio o pellet con scambiatore di calore in acciaio inox refrattario, versione elettrica con batterie di resistenze corazzate inox.
- Vaporiera con tondini per un'alta capacità di produzione vapore.
- Elettrovalvola temporizzata per immissione acqua alla vaporiera.
- Scambiatore di calore e pannello comandi a sinistra ed apertura porta da sinistra verso destra (standard).
- Porta con doppio vetro completa di guarnizione in gomma.
- Rotazione del carrello mediante moto riduttore.
- Carrello di cottura estraibile (non incluso).
- Attacco in alto con gancio.
- Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura con suoneria e timer vapore.
- Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi.
- Condotto di decompressione.

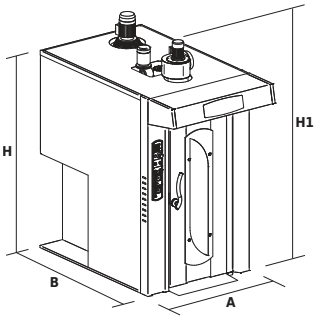
OPTIONAL
- Bruciatore a gas, gasolio o pellet o funzionamento elettrico.
- Pannello elettrico computerizzato " Easy Cooking " o " Easy Touch ".
- Inverter per regolazione velocità motore ventola (ideale per pasticceria).
- Attacco in basso con piattaforma girevole.
- Carrello porta teglie in acciaio inox.

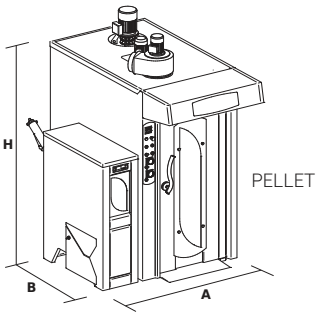
- Face, internal and external panels in stainless.
- Extractor hood in stainless steel.
- Gas, diesel or pellet models with heat exchanger in refractory st. steel, electrical model with st. steel covered resistances.
- Steamer with rods for a high steam production capacity.
- Timed solenoid valve to pump water to the steamer.
- Heat exchanger and control panel on the left side and door opening from left to right (standard).
- Double glass door with rubber gasket.
- Trolley rotation is performed by geared motor.
- Extractable rack (not included).
- Oven with hook.
- Electromechanical control panel with digital thermostat, timer with bell for cooking and timer for steam.
- Double safety thermostat in the baking chamber and fumes extractor chimney.
- Decompression duct

OPTIONAL
- Diesel oil or gas or pellet burner application or electrical functioning.
- Computerized control panel "Easy Cooking" or "Easy Touch".
- Inverter to regulate motor fan speed (for pastry production).
- Oven with revolving platform application.
- St. steel rack.

- Façade, panneaux intérieures et extérieures en acier inox.
- Hotte aspirante en acier inox.
- Modèles à gaz, à diesel ou à pellet avec échangeur de chaleur en acier inox réfractaire; version électrique avec résistances blindées en acier inox.
- Appareil à vapeur avec barres tiges pour une haute capacité de production de vapeur.
- Électrovanne temporisée pour alimenter en eau les générateurs de vapeur.
- Échangeur de chaleur et panneau de commande à gauche et ouverture de la porte de gauche à droite (standard).
- Porte avec double vitrage avec joint en caoutchouc.
- Rotation du chariot à l'aide d'un motoréducteur.
- Chariot porte plaques tournante et amovible (pas inclus).
- Four avec crochet.
- Panneau de commande électromécanique équipé de: thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie et minuterie de vapeur.
- Double thermostat de sécurité, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées.
- Canal de décompression.

OPTIONAL
- Brûleur à gas-oil ou, à gaz ou à pellet ou chauffage par électricité.
- Panneau de commande informatisé "Easy Cooking" ou "Easy Touch".
- Variateur de vitesse moteur ventilateur (pour la production de pâtisserie).
- Four avec plate-forme tournante.
- Chariot en acier inox porte plaques.





PELLET

VOLTAGGIO/VOLTAGE/VOLTAGE **400 Volt / 50 Hz / 3 Phase**

MODELLO MODEL MODÈLE		DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES				DIM. TEGLIE PAN DIMENS. DIMENS. PLAQUES	POTENZIALITÀ TERMICA THERMAL POWER PUISSANCE THERM.		POTENZIALITÀ ELETTR. ELECTRIC POWER PUISSANCE ÉLECTR.		CONSUMO ORARIO HOURLY CONS. RATES CONSOMN HORAIRE			PESO WEIGHT POIDS	DIST. TRA TEGLIE DIST. BETWEEN TRAYS DIST. ENTRE LES PLAQUES	
		A	B	H	H1				Resist.	Motors	Diesel	Gas	Pellet			
		cm				cm	Kcal/h	B.T.U./h	Kw		Kg	mc	Kg	Kg	n°	mm
MINI	E*	133	188	220	261	40x60 - 45x65 40x80 - 45x75 50x70 - 18"x26"	---	---	34,50	1,74	---	---	---	1.400	10 11 12 13 14 15 16 17 18	156 142 130 120 111.5 104 97.5 91.5 86.5
	G*						45.000	180.000	---	1,89	2,5	3,0	---	1.400		
MINI PELLET		133+46	188	220	261	40x60 - 45x65 40x80 - 45x75 50x70 - 18"x26"	45.000	---	---	2,26	---	---	12	1.450		

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur; **H1** = altezza forno con motori installati - Oven height with motors installed - Hauteur du four avec les moteurs installés; **E*** = funzionamento elettrico - Supply by electricity - Chauffage par electricité; **G*** = funzionamento con bruciatore a gas o gasolio - Supply by gas or diesel oil burner - Chauffage par bruleur à gaz ou diesel

Rotor

FORNO ROTATIVO PER PANIFICI E PASTICCERIE
RACK OVEN FOR BAKERIES AND PASTRY SHOPS
FOUR ROTATIF POUR BOULANGERIES ET PÂTISSERIES



Rotor

- Facciata, pannelli interni ed esterni in acciaio inox.
- Cappa con aspiratore in acciaio inox.
- Versione a gas, gasolio o pellet con scambiatore di calore in acciaio inox refrattario, versione elettrica con batterie di resistenze corazzate inox.
- Vaporiera con tondini per un'alta capacità di produzione vapore.
- Elettrovalvola temporizzata per immissione acqua alla vaporiera.
- Scambiatore di calore e pannello comandi a sinistra ed apertura porta da sinistra verso destra (standard).
- Porta con doppio vetro completa di guarnizione in gomma.
- Rotazione del carrello mediante moto riduttore.
- Carrello di cottura estraibile (non incluso).
- Attacco in alto con gancio.
- Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura con suoneria e timer vapore.
- Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi.
- Condotto di decompressione.

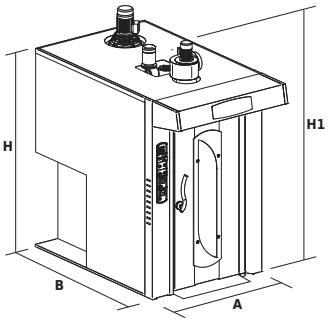
OPTIONAL
- Bruciatore a gas, gasolio o pellet o funzionamento elettrico.
- Pannello elettrico computerizzato " Easy Cooking " o " Easy Touch ".
- Inverter per regolazione velocità motore ventola (ideale per pasticceria).
- Attacco in basso con piattaforma girevole.
- Carrello porta teglie in acciaio inox.

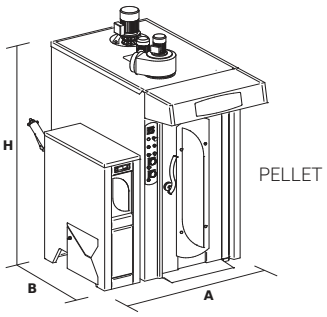
- Face, internal and external panels in stainless.
- Extractor hood in stainless steel.
- Gas, diesel or pellet models with heat exchanger in refractory st. steel, electrical model with st. steel covered resistances.
- Steamer with rods for a high steam production capacity.
- Timed solenoid valve to pump water to the steamer.
- Heat exchanger and control panel on the left side and door opening from left to right (standard).
- Double glass door with rubber gasket.
- Trolley rotation is performed by geared motor.
- Extractable rack (not included).
- Oven with hook.
- Electromechanical control panel with digital thermostat, timer with bell for cooking and timer for steam.
- Double safety thermostat in the baking chamber and fumes extractor chimney.
- Decompression duct

OPTIONAL
- Diesel oil or gas or pellet burner application or electrical functioning.
- Computerized control panel "Easy Cooking" or "Easy Touch".
- Inverter to regulate motor fan speed (for pastry production).
- Oven with revolving platform application.
- St. steel rack.

- Façade, panneaux intérieures et extérieures en acier inox.
- Hotte aspirante en acier inox.
- Modèles à gaz, à diesel ou à pellet avec échangeur de chaleur en acier inox réfractaire; version électrique avec résistances blindées en acier inox.
- Appareil à vapeur avec barres tiges pour une haute capacité de production de vapeur.
- Électrovanne temporisée pour alimenter en eau les générateurs de vapeur.
- Échangeur de chaleur et panneau de commande à gauche et ouverture de la porte de gauche à droite (standard).
- Porte avec double vitrage avec joint en caoutchouc.
- Rotation du chariot à l'aide d'un motoréducteur.
- Chariot porte plaques tournante et amovible (pas inclus).
- Four avec crochet.
- Panneau de commande électromécanique équipé de: thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie et minuterie de vapeur.
- Double thermostat de sécurité, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées.
- Canal de décompression.

OPTIONAL
- Brûleur à gas-oil ou, à gaz ou à pellet ou chauffage par électricité.
- Panneau de commande informatisé "Easy Cooking" ou "Easy Touch".
- Variateur de vitesse moteur ventilateur (pour la production de pâtisserie).
- Four avec plate-forme tournante.
- Chariot en acier inox porte plaques.





PELLET

VOLTAGGIO/VOLTAGE/VOLTAGE **400 Volt / 50 Hz / 3 Phase**

MODELLO MODEL MODÈLE		DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES				DIM. TEGLIE PAN DIMENS. DIMENS. PLAQUES	POTENZIALITÀ TERMICA THERMAL POWER PUISSANCE THERM.		POTENZIALITÀ ELETTR. ELECTRIC POWER PUISSANCE ÉLECTR.		CONSUMO ORARIO HOURLY CONS. RATES CONSOMN HORAIRE			PESO WEIGHT POIDS	DIST. TRA TEGLIE DIST. BETWEEN TRAYS DIST. ENTRE LES PLAQUES	
		A	B	H	H1				Resist.	Motors	Diesel	Gas	Pellet			
		cm				cm	Kcal/h	B.T.U./h	Kw		Kg	mc	Kg	Kg	n°	mm
ROTOR	E*	143	203	220	261	60x80	---	---	45,90	2,17	---	---	---	1.600	10 11 12 13 14 15 16 17 18	156 142 130 120 111.5 104 97.5 91.5 86.5
	G*						60.000	240.000	---	2,32	4,0	5,5	---	1.600		
ROTOR PELLET		143+46	203	220	261	60x80	60.000	---	---	2,69	---	---	15	1.650	---	---

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur; **H1** = altezza forno con motori installati - Oven height with motors installed - Hauteur du four avec les moteurs installés; **E*** = funzionamento elettrico - Supply by electricity - Chauffage par electricité; **G*** = funzionamento con bruciatore a gas o gasolio - Supply by gas or diesel oil burner - Chauffage par bruleur à gaz ou diesel

Rotor FR

FORNO ROTATIVO PER PANIFICI E PASTICCERIE
RACK OVEN FOR BAKERIES AND PASTRY SHOPS
FOUR ROTATIF POUR BOULANGERIES ET PÂTISSERIES



Rotor FR

- Facciata, pannelli interni ed esterni in acciaio inox.
- Cappa con aspiratore in acciaio inox.
- Versione a gas o gasolio con scambiatore di calore in acciaio inox refrattario, versione elettrica con batterie di resistenze corazzate inox. IL TUTTO POSIZIONATO NELLA PARTE FRONTALE DEL FORNO.
- Vaporiera con tondini per un'alta capacità di produzione vapore.
- Elettrovalvola temporizzata per immissione acqua alla vaporiera.
- Scambiatore di calore e pannello comandi a sinistra ed apertura porta da sinistra verso destra (standard).
- Porta con doppio vetro completa di guarnizione in gomma.
- Rotazione del carrello mediante moto riduttore.
- Carrello di cottura estraibile (non incluso).
- Attacco in alto con gancio.
- Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura con suoneria e timer vapore.
- Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi.
- Condotto di decompressione.

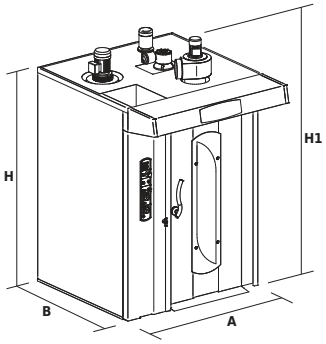
OPTIONAL
- Bruciatore a gas o gasolio o funzionamento elettrico.
- Pannello elettrico computerizzato " Easy Cooking " o " Easy Touch ".
- Inverter per regolazione velocità motore ventola (ideale per pasticceria).
- Attacco in basso con piattaforma girevole.
- Carrello porta teglie in acciaio inox.

- Face, internal and external panels in stainless steel.
- Extractor hood in stainless steel.
- Gas or diesel models with heat exchanger in refractory st. steel, electrical model with resistances covered in st. steel. ALL PLACED ON THE FRONT SIDE OF THE OVEN.
- Steamer with rods for a high steam production capacity.
- Timed solenoid valve to pump water to the steamer.
- Heat exchanger and control panel on the left side and door opening from left to right (standard).
- Double glass door with rubber gasket.
- Trolley rotation is performed by geared motor.
- Extractable rack (not included).
- Oven with hook.
- Electromechanical control panel with digital thermostat, timer with bell for cooking and timer for steam.
- Double safety thermostat in the baking chamber and fumes extractor chimney.
- Decompression duct.

OPTIONAL
- Diesel oil or gas burner application or electrical functioning.
- Computerized control panel "Easy Cooking" or "Easy Touch".
- Inverter to regulate motor fan speed (for pastry production).
- Oven with revolving platform application.
- St. steel rack.

- Façade, panneaux intérieures et extérieures en acier inox.
- Hotte aspirante en acier inox.
- Modèles à gaz ou à diesel avec échangeur de chaleur en acier inoxydable réfractaire; version électrique avec résistances blindées en acier inox. TOUS POSITIONNÉS DANS LA PARTIE FRONTALE.
- Appareil à vapeur avec barres tiges pour une haute capacité de production de vapeur.
- Électrovanne temporisée pour alimenter en eau les générateurs de vapeur.
- Échangeur de chaleur et panneau de commande à gauche et ouverture de la porte de gauche à droite (standard).
- Porte avec double vitrage avec joint en caoutchouc.
- Rotation du chariot à l'aide d'un motoréducteur.
- Chariot porte plaques tournante et amovible (pas inclus).
- Four avec crochet.
- Panneau de commande électromécanique équipé de: thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie et minuterie de vapeur.
- Double thermostat de sécurité, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées.
- Canal de décompression.

OPTIONAL
- Brûleur à gas-oil ou à gaz ou chauffage par électricité.
- Panneau de commande informatisé "Easy Cooking" ou "Easy Touch".
- Variateur de vitesse moteur ventilateur (pour la production de pâtisserie).
- Four avec plate-forme tournante.
- Chariot en acier inox porte plaques.



VOLTAGGIO/VOLTAGE/VOLTAGE **400 Volt / 50 Hz / 3 Phase**

MODELLO MODEL MODÉLE		DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES				DIM. TEGLIE PAN DIMENS. DIMENS. PLAQUES	POTENZIALITÀ TERMICA THERMAL POWER PUISSANCE THERM.		POTENZIALITÀ ELETTR. ELECTRIC POWER PUISSANCE ÉLECTR.		CONSUMO ORARIO HOURLY CONS. RATES CONSOMN HORAIRE		PESO WEIGHT POIDS	DIST. TRA TEGLIE DIST. BETWEEN TRAYS DIST. ENTRE LES PLAQUES	
		A	B	H	H1				Resist.	Motors	Diesel	Gas			
		cm				cm	Kcal/h	B.T.U./h	Kw		Kg	mc	Kg	n°	mm
ROTOR FR	E*	170	151	230	274	60x80	---	---	52,20	1,68	---	---	1.700	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20	167,5 151,5 139,5 129 119,5 111,5 105 98,5 93 88 83,5
	G*						60.000	240.000	---	1,83	4,0	5,5			

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur; **H1** = altezza forno con motori installati - Oven height with motors installed - Hauteur du four avec les moteurs installés; **E*** = funzionamento elettrico - Supply by electricity - Chauffage par electricité; **G*** = funzionamento con bruciatore a gas o gasolio - Supply by gas or diesel oil burner - Chauffage par bruleur à gaz ou diesel

Maxi

FORNO ROTATIVO PER PANIFICI E PASTICCERIE
RACK OVEN FOR BAKERIES AND PASTRY SHOPS
FOUR ROTATIF POUR BOULANGERIES ET PÂTISSERIES



Maxi

- Facciata, pannelli interni ed esterni in acciaio inox.
- Cappa con aspiratore in acciaio inox.
- Versione a gas o gasolio con scambiatore di calore in acciaio inox refrattario, versione elettrica con batterie di resistenze corazzate inox.
- Vaporiera con tondini per un'alta capacità di produzione vapore.
- Elettrovalvola temporizzata per immissione acqua alla vaporiera.
- Scambiatore di calore e pannello comandi a sinistra ed apertura porta da sinistra verso destra (standard).
- Porta con doppio vetro completa di guarnizione in gomma.
- Rotazione del carrello mediante moto riduttore.
- Carrello di cottura estraibile (non incluso).
- Attacco in alto con gancio.
- Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura con suoneria e timer vapore.
- Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi.
- Condotto di decompressione.

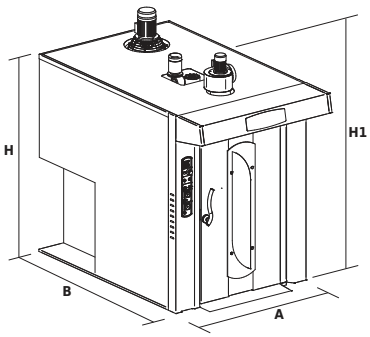
OPTIONAL
- Bruciatore a gas o gasolio o funzionamento elettrico.
- Pannello elettrico computerizzato " Easy Cooking " o " Easy Touch ".
- Inverter per regolazione velocità motore ventola (ideale per pasticceria).
- Attacco in basso con piattaforma girevole.
- Carrello porta teglie in acciaio inox.

- Face, internal and external panels in stainless.
- Hood with st. steel steam exhauster.
- Gas or diesel models with heat exchanger in refractory st. steel; electrical model with st. steel covered resistances.
- Steamer with rods for a high steam production capacity.
- Timed solenoid valve to give water to the steamer.
- Heat exchanger and control panel on the left side and door opening from left to right (standard).
- Double glass door with rubber gasket.
- Trolley rotation is performed by geared motor.
- Extractable rack (not included).
- Oven with hook.
- Electromechanical control panel with digital thermostat, timer with bell for cooking and timer for steam.
- Double safety thermostat in the baking chamber and fumes extractor chimney.
- Decompression duct.

OPTIONAL
- Diesel oil or gas burner application or electrical functioning.
- Computerized control panel "Easy Cooking" or "Easy Touch".
- Inverter to regulate motor fan speed (for pastry production).
- Oven with revolving platform application.
- St. steel rack.

- Façade, panneaux intérieures et extérieures en acier inox.
- Hotte avec aspirateur en acier.
- Modèles à gaz ou à diesel avec échangeur de chaleur en acier inox réfractaire; version électrique avec résistances blindées en acier inox.
- Appareil à vapeur avec barres tiges pour une haute capacité de production de vapeur.
- Électrovanne temporisée pour alimenter en eau les générateurs de vapeur.
- Échangeur de chaleur et panneau de commande à gauche et ouverture de la porte de gauche à droite (standard).
- Porte avec double vitrage avec joint en caoutchouc.
- Rotation du chariot à l'aide d'un motoréducteur.
- Chariot porte plaques tournante et amovible (pas inclus).
- Four avec crochet.
- Panneau de commande électromécanique équipé de: thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie et minuterie de vapeur.
- Double thermostat de sécurité, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées.
- Canal de décompression.

OPTIONAL
- Brûleur à gas-oil ou à gaz ou chauffage par électricité.
- Panneau de commande informatisé "Easy Cooking" ou "Easy Touch".
- Variateur de vitesse moteur ventilateur (pour la production de pâtisserie).
- Four avec plate-forme tournante.
- Chariot en acier inox porte plaques.



VOLTAGGIO/VOLTAGE/VOLTAGE **400 Volt / 50 Hz / 3 Phase**

MODELLO MODEL MODÈLE		DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES				DIM. TEGLIE PAN DIMENS. DIMENS. PLAQUES	POTENZIALITÀ TERMICA THERMAL POWER PUISSANCE THERM.		POTENZIALITÀ ELETTR. ELECTRIC POWER PUISSANCE ÉLECTR.		CONSUMO ORARIO HOURLY CONS. RATES CONSOMN HORAIRE		PESO WEIGHT POIDS	DIST. TRA TEGLIE DIST. BETWEEN TRAYS DIST. ENTRE LES PLAQUES	
		A	B	H	H1				Resist.	Motors	Diesel	Gas			
		cm				cm	Kcal/h	B.T.U./h	Kw		Kg	mc	Kg	n°	mm
MAXI	E*	171	239	220	261	80x80 - 80x90 75x95 - 66x92 80x100	---	---	61,20	2,90	---	---	1.800	10 11 12 13 14 15 16 17 18	156 142 130 120 111.5 104 97.5 91.5 86.5
	G*						80.000	320.000	---	3,00	4,5	6,0			

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur; **H1** = altezza forno con motori installati - Oven height with motors installed - Hauteur du four avec les moteurs installés; **E*** = funzionamento elettrico - Supply by electricity - Chauffage par electricité; **G*** = funzionamento con bruciatore a gas o gasolio - Supply by gas or diesel oil burner - Chauffage par bruleur à gaz ou diesel

Rotor2

FORNO ROTATIVO PER PANIFICI E PASTICCERIE
RACK OVEN FOR BAKERIES AND PASTRY SHOPS
FOUR ROTATIF POUR BOULANGERIES ET PÂTISSERIES



- Facciata, pannelli interni ed esterni in acciaio inox.
- Cappa con aspiratore in acciaio inox.
- Versione a gas o gasolio con scambiatore di calore in acciaio inox refrattario, versione elettrica con batterie di resistenze corazzate inox.
- Vaporiera con tondini per un'alta capacità di produzione vapore.
- Elettrovalvola temporizzata per immissione acqua alla vaporiera.
- Scambiatore di calore e pannello comandi a sinistra ed apertura porta da sinistra verso destra (standard).
- Porta con doppio vetro completa di guarnizione in gomma.
- Rotazione del carrello mediante moto riduttore.
- Carrello di cottura estraibile (non incluso).
- Attacco in basso con piattaforma oppure in alto con gancio.
- Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura con suoneria e timer vapore.
- Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi.
- Condotto di decompressione.

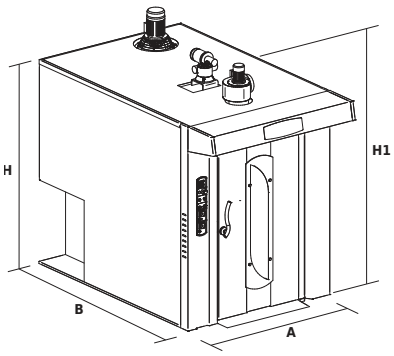
OPTIONAL
- Bruciatore a gas o gasolio o funzionamento elettrico.
- Pannello elettrico computerizzato " Easy Cooking " o " Easy Touch ".
- Inverter per regolazione velocità motore ventola (ideale per pasticceria).
- Carrello porta teglie in acciaio inox.

- Face, internal and external panels in stainless.
- Hood with st. steel steam exhauster.
- Gas or diesel models with heat exchanger in refractory st. steel; electrical model with st. steel covered resistances.
- Steamer with rods for a high steam production capacity.
- Timed solenoid valve to give water to the steamer.
- Heat exchanger and control panel on the left side and door opening from left to right (standard).
- Double glass door with rubber gasket.
- Trolley rotation is performed by geared motor.
- Extractable rack (not included).
- Oven with revolving platform or with hook application.
- Electromechanical control panel with digital thermostat, timer with bell for cooking and timer for steam.
- Double safety thermostat in the baking chamber and fumes extractor chimney.
- Decompression duct.

OPTIONAL
- Diesel oil or gas burner application or electrical functioning.
- Computerized control panel "Easy Cooking" or "Easy Touch".
- Inverter to regulate motor fan speed (for pastry production).
- St. steel rack .

- Façade, panneaux intérieures et extérieures en acier inox.
- Hotte avec aspirateur en acier.
- Modèles à gaz ou à diesel avec échangeur de chaleur en acier inox réfractaire; version électrique avec résistances blindées en acier inox.
- Appareil à vapeur avec barres tiges pour une haute capacité de production de vapeur.
- Électrovanne temporisée pour alimenter en eau les générateurs de vapeur.
- Échangeur de chaleur et panneau de commande à gauche et ouverture de la porte de gauche à droite (standard).
- Porte avec double vitrage avec joint en caoutchouc.
- Rotation du chariot à l'aide d'un motoréducteur.
- Chariot porte plaques tournante et amovible (pas inclus).
- Four avec plate-forme tournante ou avec croquet.
- Panneau de commande électromécanique équipé de: thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie et minuterie de vapeur.
- Double thermostat de sécurité, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées.
- Canal de décompression.

OPTIONAL
- Brûleur à gas-oil ou à gaz ou chauffage par électricité.
- Panneau de commande informatisé "Easy Cooking" ou "Easy Touch".
- Variateur de vitesse moteur ventilateur (pour la production de pâtisserie).
- Chariot en acier inox porte plaques.



VOLTAGGIO/VOLTAGE/VOLTAGE **400 Volt / 50 Hz / 3 Phase**

MODELLO MODEL MODÉLE		DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES				DIM. TEGLIE PAN DIMENS. DIMENS. PLAQUES	POTENZIALITÀ TERMICA THERMAL POWER PUISSANCE THERM.		POTENZIALITÀ ELETTR. ELECTRIC POWER PUISSANCE ÉLECTR.		CONSUMO ORARIO HOURLY CONS. RATES CONSOMN HORAIRE		PESO WEIGHT POIDS	DIST. TRA TEGLIE DIST. BETWEEN TRAYS DIST. ENTRE LES PLAQUES	
		A	B	H	H1				Resist.	Motors	Diesel	Gas			
		cm				cm	Kcal/h	B.T.U./h	Kw		Kg	mc	Kg	n°	mm
ROTOR 2	E*	190	265	232	273	1 x (80x120) 2 x (60x80)	---	---	81,60	3,05	---	---	2.000	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20	168.5 153 140 129.5 120 112 105 99 93.5 88.5 84
	G*						100.000	400.000	---	3,57	5,5	7,5			

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur; **H1** = altezza forno con motori installati - Oven height with motors installed - Hauteur du four avec les moteurs installés; **E*** = funzionamento elettrico - Supply by electricity - Chauffage par electricité; **G*** = funzionamento con bruciatore a gas o gasolio - Supply by gas or diesel oil burner - Chauffage par bruleur à gaz ou diesel

Pannello di controllo



STANDARD



EASY COOKING



EASY TOUCH

STANDARD
Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura con suoneria, timer vapore, selettore luci, selettore aspiratore ed allarme blocco bruciatore.

EASY COOKING (optionals)
EASY COOKING pannello di controllo computerizzato DIGITALE. Gestisce in automatico 99 programmi a 5 fasi di cottura, in ognuna delle quali sono impostabili la temperatura, il tempo di cottura, il tempo di immissione vapore, l'apertura automatica (proporzionale) della valvola scarico vapore e la regolazione velocità motore ventola (optional). Accensione automatica del forno con programmazione settimanale. Protezione delle ricette impostate tramite password. Porta USB per carico/scarico ricette ed aggiornamenti software da chiavetta. Disponibile in 4 lingue (IT–GB–FR–RU).

EASY TOUCH (optionals)
EASY TOUCH pannello di controllo computerizzato TOUCH-SCREEN.
Gestione automatica di 99 programmi a 5 fasi di cottura, in ognuna delle quali sono impostabili la temperatura, il tempo di cottura, il tempo di immissione vapore, l'apertura automatica (proporzionale) della valvola scarico vapore e la regolazione velocità motore ventola (optional). Possibilità di connessione ad internet per il telecontrollo tramite computer, tablet o smartphone. Accensione automatica del forno con programmazione settimanale. Protezione delle ricette impostate tramite password. Porta USB per carico/scarico ricette ed aggiornamenti software da chiavetta.
Disponibile in 6 lingue (IT–GB–FR–ES-RU-CZ).

STANDARD
Electromechanical control panel complete with digital thermostat, timer with bell for cooking, timer for steam, lights selector, aspirator selector and burner stop alarm.

EASY COOKING (optionals)
EASY COOKING – DIGITAL computerized control panel. Automatic management of 99 recipes in 5 cooking phases. In each one it is possible to set the temperature, the baking time, the steam time, the automatic opening (also partial) of the steam damper and the regulation of motor fan speed (optional). Automatic switching on of the oven with weekly programming. Protection of recipes by password from unwanted modifications. Recipes uploading and downloading or firmware update by USB key. Available in 4 languages (IT–GB–FR–RU).

EASY TOUCH (optionals)
*EASY TOUCH computerized control panel with TOUCH-SCREEN DISPLAY.
Automatic management of 99 recipes in 5 cooking phases. In each one it is possible to set the temperature, the baking time, the steam time, the automatic opening (also partial) of the steam damper and the regulation of motor fan speed (optional). Possibility to have on board the internet connection for the device remote control through a pc, tablet or smartphone.
Automatic switching on of the oven with weekly programming. Protection of recipes by password from unwanted modifications. Recipes uploading and downloading or firmware update by USB key. Available in 6 languages (IT–GB–FR–ES-RU-CZ).*

STANDARD
Panneau de commande électromécanique équipé de thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie, minuterie de vapeur, sélecteur pour lampes, sélecteur pour aspirateur et alarme bloque brûleur.

EASY COOKING (optionals)
EASY COOKING panneau de commande informatisé DIGITAL. Gestion automatique de 99 recettes à 5 phases de cuisson, dans chacune desquelles sont configurables la température, la durée de cuisson, le temps d'injection de buée, l'ouverture automatique (même partielle) de la soupape et la régulation de la vitesse moteur ventilateur (optionnel). Allumage automatique du four avec programmation hebdomadaire. Protection avec password des recettes configurées. Transfert/sauvegarde des recettes et paramètres sur clef USB. Disponible en 4 langues (IT- GB-FR-RU).

EASY TOUCH (optionals)
*EASY TOUCH panneau de commande informatisé complet de DISPLAY TOUCH SCREEN.
Gestion automatique de 99 recettes à 5 phases de cuisson, dans chacune desquelles sont configurables la température, la durée de cuisson, le temps d'injection de buée, l'ouverture automatique (même partielle) de la soupape et la régulation de la vitesse moteur ventilateur (optionnel). Possibilité d'avoir la connexion Internet pour la télécontrôle par un ordinateur, tablette où smartphone. Allumage automatique du four avec programmation hebdomadaire. Protection avec password des recettes configurées. Transfert/sauvegarde des recettes et paramètres sur clef USB. Disponible en 6 langues (IT–GB–FR–ES-RU-CZ).*

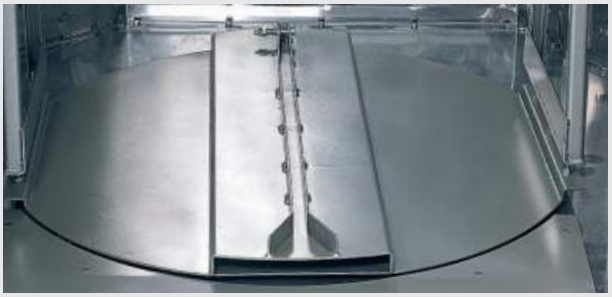
Dotazioni



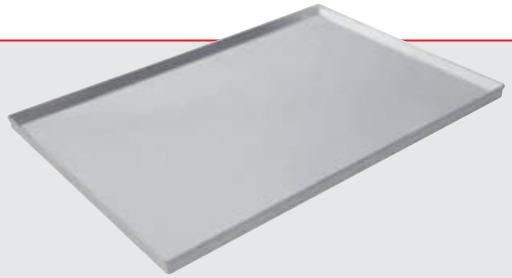
Carrello rotativo portateglie in acciaio inox.
Stainless steel trolley.
Chariot rotatif en acier inox.



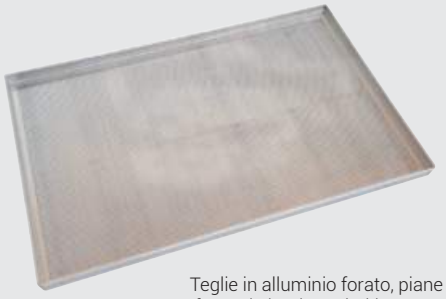
STANDARD
Attacco carrello in alto con gancio.
Oven with hook.
Four avec croquet.



OPTIONAL
Attacco carrello in basso con piattaforma.
Oven with revolving platform application.
Four avec platforme tournante.



Teglie in alluminio pieno, piane con bordo di piega.
Not perforated aluminum baking trays flat, without frame.
Plaques en aluminium non perforées, plaines ploygnees.



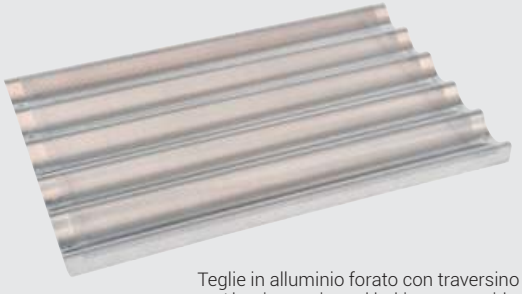
Teglie in alluminio forato, piane con bordo di piega.
Perforated aluminum baking trays flat, without frame.
Plaques en aluminium perforées, plaines ploygnees.



Teglie in alluminio forato, ondulate con telaio.
Perforated aluminum baking trays corrugated with frame.
Plaques en aluminium perforées, ondulées avec cadre.



Teglie in alluminio forato, piane con telaio.
Perforated aluminum baking trays flat with frame.
Plaques en aluminium perforées, plaines avec cadre.



Teglie in alluminio forato con traversino di rinforzo
Aluminum pierced baking trays with crosspiece
Plaques en aluminium perforées, ondulées avec barre de renfort.


Fiorini
Forni Fiorini

Il forno a tubi anulari modello TA è il frutto di una esperienza maturata in 70 anni di presenza nel mondo della panificazione e pasticceria. È il forno tradizionale per eccellenza, che sposa innovazione ed esperienza.

- Funzionamento con bruciatore a gas o gasolio.
- Camere di cottura indipendenti ed a tenuta stagna, dotate ciascuna di doppia vaporiera (esclusi i mod. TA82).
- Riscaldamento garantito da tubi tipo Mannesmann, resistenti alle alte pressioni, con diametro esterno di 27 mm e spessore di 4 mm.
- Camera di combustione in acciaio refrattario di grosso spessore.
- Facciata in acciaio inox, rivestimenti laterali e posteriori in pannelli di lamiera preverniciata zincata.
- Isolamento ad alto coibente termico.
- Rapido montaggio e messa in funzione nonché possibilità di spostamento del forno.
- Piani di cottura in materiale refrattario con armatura in rete.
- Bocche d' infornamento dotate di portine bilanciate in cristallo temperato apribili dall'alto verso il basso e facilmente smontabili per favorire le operazioni di pulizia.
- Valvole di scarico vapore manovrabili sul fronte sotto la cappa.
- Elettro aspiratore di serie.
- Manutenzioni facilitate in quanto tutti gli organi sono raggiungibili frontalmente o dal lato superiore del forno.

OPTIONAL
- Bruciatore a gas o gasolio
- Camera di recupero statica (biscottiera).
- Camera cottura con altezza utile di cm 24.
- Pannelli esterni acciaio inox
- Accensione automatica del forno + serranda camino motorizzata.
- Aspiratore a velocità variabile con inverter.
- Pannello di controllo con timers.
- Vaporiere supplementari poste nel giro fumi.

The annular pipe oven model TA is the result of 70 years experience in the bakery and confectionery business. This is a traditional oven, combining innovation and experience in its manufacture.

- Work with gas or diesel burner.
- Independent and watertight baking chambers, all of which are equipped with double steam generators (excluded mod. TA82).
- Mannesmann heating pipes, resistant to high pressure, with an external diameter of 27 mm and thickness of 4 mm.
- Combustion chamber made of thick refractory steel.
- Stainless steel front section; lateral and back covering made of galvanized pre-coated sheet panels.
- High thermal insulating lagging.
- Quick assembly and starting up as well as easy handling of the oven.
- Baking surfaces made of refractory material with a wire mesh support grid.
- Balanced oven doors made of tempered glass plate with opening from the top to the bottom, easily removable to facilitate cleaning operations.
- Steam exhaust valves operated from the front side, under the hood.
- Electro-steam exhauster included.
- All parts are accessible from the oven front side/top to allow for easy maintenance.

OPTIONAL
- Gas or Diesel oil burner application.
- Static recovery chamber.
- Baking chamber with useful height of 24 cm.
- External stainless steel panels.
- Automatic switching on of the oven + motorized chimney damper.
- Adjustable motor exhauster speed with inverter.
- Control panel with timers.
- Additional steam generators on fumes circulation.

Le four à tubes annulaires modèle TA est le résultat d'une expérience de 70 années de présence dans le monde de la boulangerie et pâtisserie. Voici le four traditionnel par excellence, qui allie innovation et expérience.

- Fonctionnement avec brûleur gaz ou diesel.
- Chambres de cuisson indépendantes et à fermeture étanche, disposent chacune deux dispositifs de buée (à l'exception mod. TA82).
- Tubes de chauffage type Mannesmann résistant à la haute pression, avec un diamètre extérieur de 27 mm et une épaisseur de 4 mm.
- Chambre de combustion construite en acier inox réfractaire de gros épaisseur.
- Façade frontale en acier inox, panneaux latéraux et derrières en tôle zinguée précédemment vernis.
- Isolation a grande capacité thermique.
- Assemblage et mise en fonction rapide, et aussi la possibilité de déplacer le four.
- Soles de cuisson en matériel réfractaire avec armature en treillis.
- Bouches du four disposent de porte équilibrantes en cristal trempé avec ouverture de l' haute verse le bas.
- Valves de décharge pour la buée placées sur la partie frontale sous la hotte.
- Aspirateur électrique de série.
- Opérations d'entretien facilement exécutées car tous les commandes sont accessibles sur le devant où au-dessus du four.

OPTIONAL
- Application du brûleur a gaz ou gas-oil.
- Chambre de récupération statique (pâtisserie en général).
- Chambre de cuisson avec une hauteur utile de 24 cm.
- Panneaux extérieurs en acier inox.
- Horloge de mise en service programmée + registre de cheminée motorisé.
- Vitesse réglable pour l' d'extraction des vapeurs.
- Panneau de commande avec temporisateurs.
- Dispositifs supplémentaires pour la buée placés là où les fumes sont produits.



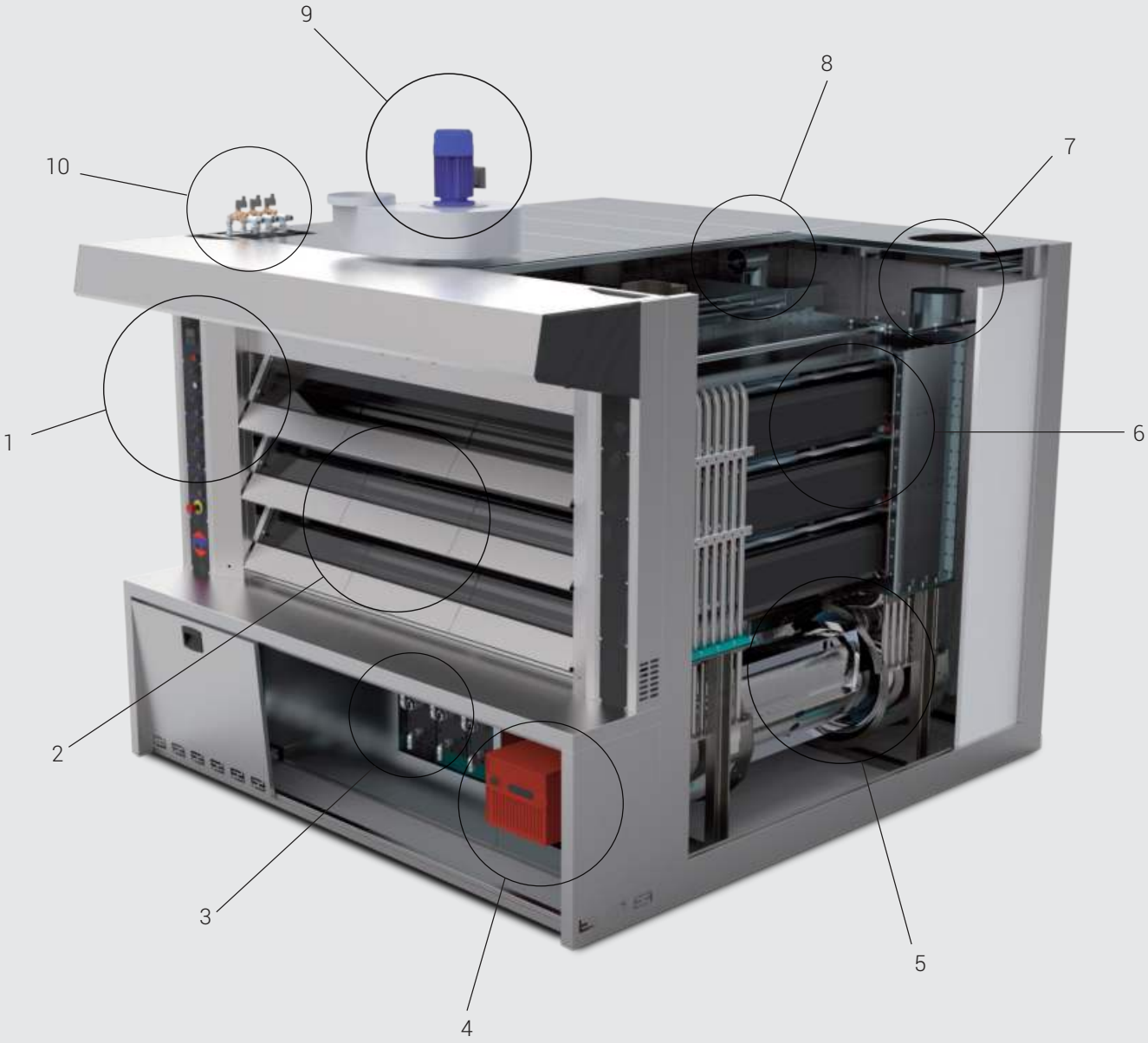
TA 82/5



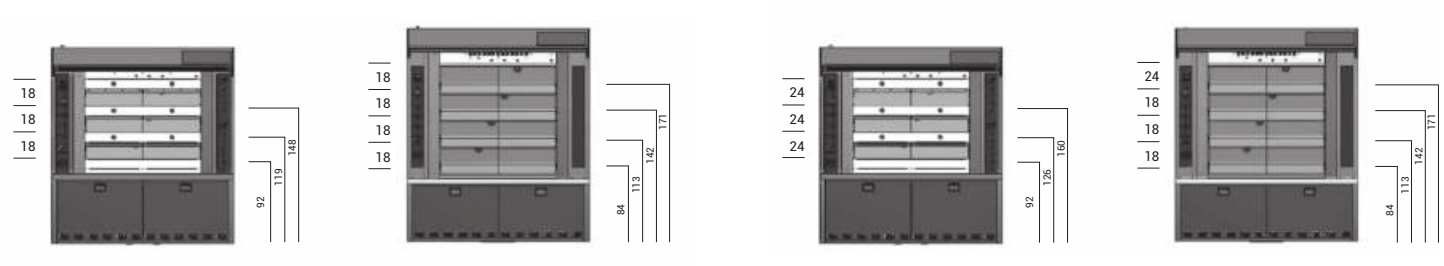
TA 3/5



TA 1/5L



01	pannello comandi	01	control panel	01	tableau de controle
02	portine bilanciate	02	balanced oven doors	02	portes equilibrantes
03	vaporiere supplementari (optional)	03	additional steam generators (optional)	03	appareils a buee supplémentaires (optional)
04	bruciatore	04	burner	04	bruleur
05	camera di combustione	05	combustion chamber	05	chambre de combustion
06	vaporiere	06	steam generators	06	appareils a buee
07	camino fumi	07	chimney pipe	07	tube cheminee
08	valvole di scarico vapore	08	steam exhaust valves	08	valves de decharge pour la vapeur
09	aspiratore	09	aspirator	09	aspirateur de buee
10	entrata acqua	10	water entry	10	entree de l'eau



VOLTAGGIO/VOLTAGE/VOLTAGE **400 Volt / 50 Hz / 3 Phase**

MODELLO MODEL MODÈLE	SUPERF. COTTURA BAKING SURFACE SURFACE DE CUISSON	CAMERE CHAMBERS CHAMBRES	VETRI DOORS VERRES	DIMENSIONI INTERNE CAMERE CHAMBER INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS INTERIEURES CHAMBRES			DIMENSIONI ESTERNE FORNI OVENS EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES FOURS			POT. TERMICA THERMAL POWER POT. THERMIQUE
				A	B	H	A	B	H	
	m^2	n.	n.	cm			cm			Kcal/h
TA 3/4	9,00	3	9	186	160	18	258	274	210	70.000
TA 3/5	11,20	3	9	186	200	18	258	315	210	75.000
TA 3/6	13,40	3	9	186	240	18	258	355	210	80.000
TA 3/7	15,60	3	9	186	280	18	258	396	210	90.000
TA 3/8	17,90	3	9	186	320	18	258	436	210	95.000
TA 1/4 L	11,90	3	12	248	160	18	320	274	210	75.000
TA 1/5 L	14,90	3	12	248	200	18	320	315	210	90.000
TA 1/6 L	17,90	3	12	248	240	18	320	355	210	100.000
TA 1/7 L	20,90	3	12	248	280	18	320	396	210	110.000
TA 120/1	6,00	3	6	124	160	18	196	274	210	60.000
TA 120/2	7,50	3	6	124	200	18	196	315	210	70.000
TA 120/3	9,00	3	6	124	240	18	196	355	210	75.000
TA 12-4/4	8.00	4	8	124	160	18	196	274	230	65.000
TA 12-4/5	10,00	4	8	124	200	18	196	315	230	70.000
TA 12-4/6	11,90	4	8	124	240	18	196	355	230	75.000
TA 15-4/4	9,60	4	8	150	160	18	221	274	230	70.000
TA 15-4/5	12,00	4	8	150	200	18	221	315	230	75.000
TA 15-4/6	14,40	4	8	150	240	18	221	355	230	85.000
TA 18-4/4	11,90	4	12	186	160	18	258	274	230	80.000
TA 18-4/5	14,90	4	1 2	186	200	18	258	315	230	85.000
TA 18-4/6	17,90	4	12	186	240	18	258	355	230	90.000
TA 24-4/4	15,90	4	16	248	160	18	320	274	230	85.000
TA 24-4/5	19,90	4	16	248	200	18	320	315	230	95.000
TA 24-4/6	23,80	4	16	248	240	18	320	355	230	110.000
TA 82/4	5,25	4	4	82	160	18	144	274	230	65.000
TA 82/5	6,60	4	4	82	200	18	144	315	230	70.000
TA 82/6	7,90	4	4	82	240	18	144	355	230	75.000

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.

Nettuno

FORNO A TUBI DI VAPORE CON SCAMBIATORE DI CALORE IN ACCIAIO
STEAM PIPES OVEN WITH STEEL HEAT EXCHANGER
FOUR À TUBES DE VAPEURS AVEC FOYER EN ACIER



Nettuno

Il forno mod. Nettuno è un forno compatto che rispetta tutte le caratteristiche dei forni tradizionali. La sua coibentazione permette di avere uniformità di temperatura ed un'ottima distribuzione di calore sempre e soprattutto mantenendo l'economicità d'esercizio. La qualità delle materie prime utilizzate, assieme alla tecnologia di ultima generazione, contribuiscono a rendere questo forno un partner ideale nella panificazione moderna ed un certezza di durata nel tempo.

· Funzionamento con bruciatore a gas o gasolio.
· A 4 camere sovrapposte.
· Con 4 portine di cm. 82 apribili verso l'alto.
· Dotato di una vaporiera per ogni piano posta nel giro fumi.
· Vaporiera in ferro mm. 6 di spessore.
· È possibile inviare il forno completamente montato.
· Facciata e pannelli esterni in acciaio inox.
· Pannello di controllo elettromeccanico.

OPTIONAL
· Bruciatore a gas o gasolio.
· Accensione automatica del forno + serranda camino motorizzata.
· Aspiratore a velocità variabile con inverter.
· Pannello di controllo con timers.

The Nettuno oven is a compact oven which still has all the features of a traditional oven. Its insulation provides even temperatures and optimal distribution of heat, while still containing running costs. The quality of primary materials used in its manufacture combine with latest generation technology to make this oven the ideal choice for the modern bakery, offering secure and long-lasting operation.

· Work with gas or diesel burner.
· At 4 chambers.
· At 4 doors of cm. 82 with opening towards the top.
· Equipped with one steamer for each deck placed along the tubes in contact with the base of the oven.
· Steamer is made in iron box of 6 mm. thickness.
· The oven can be delivered completely assembled.
· Face and external panels in stainless steel.
· Available with electromechanical control panel.

OPTIONAL
· Gas or Diesel oil burner application.
· Automatic switching on of the oven + motorized chimney damper.
· Adjustable motor exhauster speed with inverter.
· Control panel with timers.

Le four mod. Nettuno est un four compact doté de toutes les caractéristiques des fours traditionnels. Son isolation permet d'obtenir une température uniforme et une excellente répartition de la chaleur et donc un fonctionnement économique. La qualité des matières premières utilisées ainsi que la technologie de dernière génération contribuent à faire de ce four le partenaire idéal pour la panification moderne et garantissent un cycle de vie prolongé.

· Fonctionnement avec brûleur gaz ou diesel.
· Four à 4 chambres de cuisson.
· 4 verres de cm. 82 avec ouverture vers l' haute.
· Une appareil à buée pour chaque chambre placée en bas sur le circuit des fumes.
· Appareil à buée en fer épaisseur 6 mm.
· Le four peut être livré complètement monté.
· Façade et panneaux extérieurs en acier inox.
· Panneau de commande électromécanique.

OPTIONAL
· Application du brûleur a gaz ou gas-oil.
· Horloge de mise en service programmée + registre de cheminée motorisé.
· Vitesse d'extraction vapeurs réglable.
· Panneau de commande avec temporisateurs.

VOLTAGGIO/VOLTAGE/VOLTAGE **400 Volt / 50 Hz / 3 Phase**

MODELLO MODEL MODÉLE	SUPERF. COTTURA BAKING SURFACE SURFACE DE CUISSON	CAMERE CHAMBERS CHAMBRES	Ø DEI TUBI Ø PIPES TUBES Ø	DIMENSIONI INTERNE CAMERE CHAMBER INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS INTERIEURES CHAMBRES			DIMENSIONI ESTERNE FORNo OVEN EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES FOUR			POT. TERMICA THERMAL POWER POT. THERMIQUE
				A	B	H	A	B	H	
	m^2	n.	mm	cm			cm			Kcal/h
NETTUNO	3,90	4	21,3	82	120	20	127	220	203	35.000

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.


Fiorini
Fiorini
Fiorini
Fiorini

La serie W è costituita dai forni tradizionali per eccellenza, con canali in mattoni refrattari e fornace in cemento. Grazie all'elevata massa termica, sono i forni ideali per la cottura di pane di pezzatura medio / grossa e per tutti quei prodotti che richiedono una forte spinta di calore dal suolo e abbondante vapore.

- Funzionamento a gas, gasolio, pellet o legna.
- Dotato di una vaporiera per ogni camera posta nel giro fumi.
- Fornace in cemento e materiale refrattario assemblata in loco che dona al forno una grande inerzia termica.
- Riscaldamento garantito da tubi tipo Mannesmann, resistenti alle alte pressioni, a doppia mandata cielo-platea, con diametro esterno di 27 mm e spessore di 4 mm.
- Facciata in acciaio inox, rivestimenti laterali e posteriori in pannelli di lamiera preverniciata.
- Isolamento ad alto coibente termico che avvolge tutto l'impianto ed annulla le dispersioni di calore.
- Piani di cottura in materiale refrattario con armatura in rete che consentono un notevole accumulo termico ed una uniforme distribuzione del calore.
- Portine d' infornamento bilanciate in vetro temperato apribili dal basso verso l'alto e facilmente smontabili per favorire le operazioni di pulizia.
- Valvole di scarico vapore manovrabili frontalmente.
- Luci poste lateralmente alle camere di cottura in posizione facilmente raggiungibile.
- Aspiratore vapori di serie.
- Manutenzioni facilitate in quanto tutti gli organi sono raggiungibili frontalmente o dal lato superiore del forno.

OPTIONAL
- Bruciatore a gas, a gasolio o a pellet.
- Camera cottura con altezza utile di cm 24.
- Pannelli esterni acciaio inox.
- Fornace laterale destra per funzionamento con combustibili solidi.
- Accensione automatica del forno + serranda camino motorizzata.
- Aspiratore a velocità variabile con inverter.
- Pannello di controllo con timers.

The W series is the excellence of traditional ovens, with refractory brick channels and cement furnace. Thanks to the high thermal mass, it's the best oven for medium/big size bread cooking and for all the type of products that require high heat from the floor and a lot of steam.

- Work with gas, diesel oil, pellet or wood.
- Equipped with one steamer for each deck placed on fumes circulation.
- Furnace in cement and refractory material assembled on site that gives to the oven a large thermal power.
- Mannesmann heating pipes, resistant to high pressure, double cross for floor and top, with an external diameter of 27 mm and thickness of 4 mm.
- Stainless steel front section; lateral and back covering made of galvanized pre-coated sheet panels.
- High thermal insulating with a layer of glass wool in order to prevent any heat dispersion.
- Baking surfaces, made of refractory material with a wire mesh support grid, allow remarkable thermal accumulation and uniform distribution of heat.
- Balanced oven doors made of tempered glass plate with opening from the bottom to the top which are easily removable to facilitate cleaning operations.
- Steam exhaust valves can be operated from the front side.
- Lights are located on the sides of the baking chambers in an easy to reach position.
- Steam exhauster included.
- All oven parts accessible from the front or top side to allow easy maintenance.

OPTIONAL
- Gas, Diesel oil or pellet burner application
- Baking chamber with useful height of 24 cm.
- External stainless steel panels.
- Right side furnace to be used with solid fuels.
- Automatic switching on of the oven + motorized chimney damper.
- Adjustable motor exhauster speed with inverter
- Control panel with timers.

La série W sont les fours traditionnelles par excellence avec canaux en briques réfractaires et foyer en béton. Grâce à la masse thermique importante, sont recommandées pour la cuisson de pain de moyenne et grande taille et pour tous les produits nécessitant d' une forte poussée de chaleur du sole et une grande quantité de buée.

- Fonctionnement avec gaz, diesel, pellet ou bois.
- Une appareil à buée pour chaque chambre placée dans le cœur de la masse réfractaire pour une excellente production de buée.
- Foyer en matériaux réfractaires assemblés sur place qui donne au four une masse importante et une excellente tenue en température.
- Double tubes de chauffage (sôle et voûte) type Mannesmann, résistant à la haute pression, avec un diamètre extérieur de 27 mm et une épaisseur de 4 mm.
- Façade en acier inox ; panneaux extérieures en tôle zinguée vernis.
- Grand coefficient d' isolation que donne l'assurance d'un four parfaitement isolé.
- Dalles en ciment réfractaire renforcées par treillis métallique et permettent une considérable accumulation thermique et une uniforme distribution de la chaleur.
- Bouches équilibrantes en verre trempé avec ouverture vers le haut qui peuvent être facilement désassemblées pour faciliter le nettoyage.
- Soupapes de décharge pour la buée placées sur la partie frontale.
- Double éclairage disposées à côte des étages pour un accès facile.
- Aspirateur à buée.
- Les accès techniques sont situés en façade ou au - dessus pour une maintenance aisée.

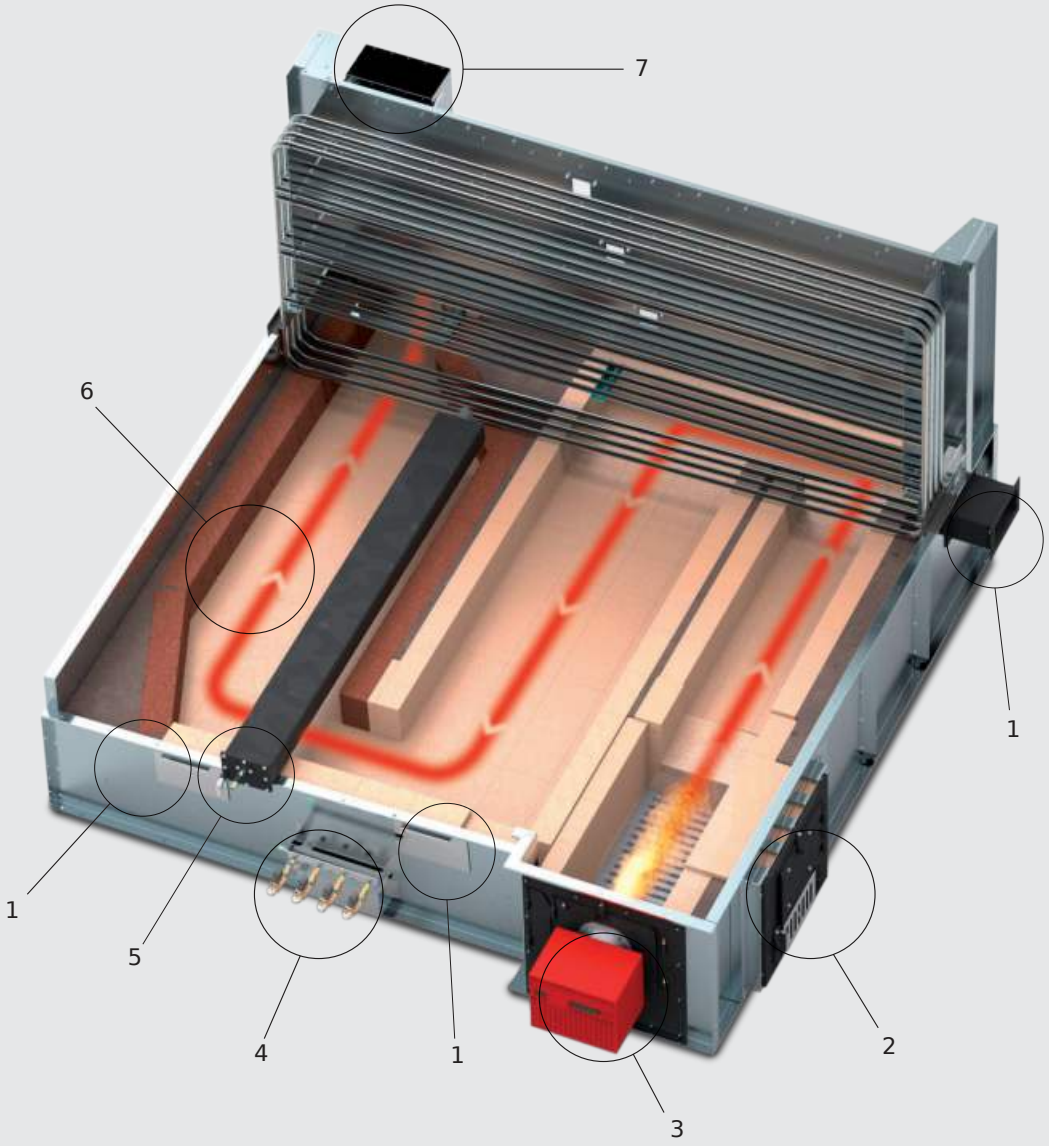
OPTIONAL
- Application du brûleur a gaz, ou à gas-oil ou à pellet.
- Chambre de cuisson avec une hauteur utile de 24 cm.
- Panneaux extérieurs en acier inox.
- Foyer latéral droit pour chauffage avec combustibles solides.
- Horloge de mise en service programmée + registre de cheminée motorisé.
- Vitesse réglable pour l' d'extraction des vapeurs.
- Panneau de commande avec temporisateurs.



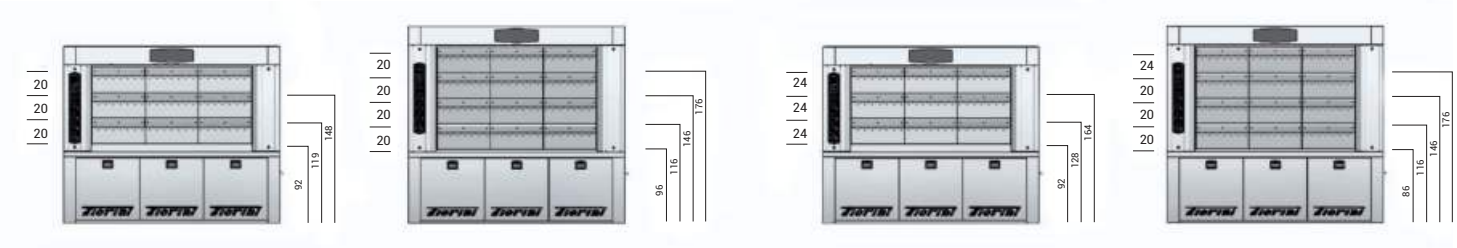
OPTIONAL
Fornace laterale destra per funzionamento con combustibili solidi.
Right side furnace to be used with solid fuels.
Foyer latéral droit pour chauffage avec combustibles solides.



OPTIONAL
Bruciatore a pellet incluso serbatoio.
Pellet unit burner complete with container.
Bruleur à pellet avec conteneur.



01	Apertura per pulizia ceneri nel giro fumi	01	Opening for ashes cleaning in the duct	01	Ouverture pour nettoyer les cendres dans le conduit
02	Fornacella per combustibili solidi	02	Furnace to be used with solid fuels	02	Foyer pour chauffage avec combustibles solides
03	Bruciatore	03	Burner	03	Brûleur
04	Entrata acqua	04	Water entry	04	Entrée de l'eau
05	Vaporiere	05	Steam generators	05	Appareil à buée
06	Fornace in materiale refrattario	06	Furnace in cement and refractory material	06	Foyer en matériaux réfractaires
07	Camino fumi	07	Chimney pipe	07	Tube cheminée



VOLTAGGIO/VOLTAGE/VOLTAGE **400 Volt / 50 Hz / 3 Phase**

MODELLO MODEL MODÈLE	SUPERF. COTTURA BAKING SURFACE SURFACE DE CUISSON	CAMERE CHAMBERS CHAMBRES	VETRI DOORS VERRES	DIMENSIONI INTERNE CAMERE CHAMBER INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS INTERIEURES CHAMBRES			DIMENSIONI ESTERNE FORNI OVENS EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES FOURS			POT. TERMICA THERMAL POWER POT. THERMIQUE	PESO WEIGHT POIDS
				A	B	H	A	B	H		
	m^2	n.	n.	cm			cm			Kcal/h	Kg
W 12-155 / 3	5,70	3	6	124	155	20	191	291	206	52.000 (kw 61)	6.100
W 12-176 / 3	6,50	3	6	124	176	20	191	312	206	58.000 (kw 68)	6.400
W 12-197 / 3	7,30	3	6	124	197	20	191	333	206	62.000 (kw 72)	6.800
W 12-218 / 3	8,10	3	6	124	218	20	191	354	206	69.000 (kw 80)	7.400
W 12-239 / 3	8,90	3	6	124	239	20	191	375	206	71.000 (kw 83)	7.700
W 18-155 / 3	8,60	3	9	186	155	20	253	291	206	69.000 (kw 80)	7.500
W 18-176 / 3	9,80	3	9	186	176	20	253	312	206	78.000 (kw 91)	7.700
W 18-197 / 3	11,00	3	9	186	197	20	253	333	206	90.000 (kw 105)	8.000
W 18-218 / 3	12,10	3	9	186	218	20	253	354	206	98.000 (kw 114)	9.000
W 18-239 / 3	13,30	3	9	186	239	20	253	375	206	110.000 (kw 128)	9.500
W 24-176 / 3	13,10	3	12	248	176	20	315	312	206	99.000 (kw 115)	8.800
W 24-197 / 3	14,60	3	12	248	197	20	315	333	206	119.000 (kw 138)	9.460
W 24-218 / 3	16,20	3	12	248	218	20	315	354	206	130.000 (kw 151)	10.000
W 24-239 / 3	17,70	3	12	248	239	20	315	375	206	140.000 (kw 163)	11.000
W 24-260 / 3	19,30	3	12	248	260	20	315	396	206	152.000 (kw 177)	11.500
W 12-155 / 4	7,70	4	8	124	155	20	191	291	230	65.000 (kw 76)	6.500
W 12-176 / 4	8,70	4	8	124	176	20	191	312	230	70.000 (kw 82)	6.800
W 12-197 / 4	9,70	4	8	124	197	20	191	333	230	80.000 (kw 94)	7.300
W 12-218 / 4	10,80	4	8	124	218	20	191	354	230	87.000 (kw 101)	7.500
W 12-239 / 4	11,80	4	8	124	239	20	191	375	230	95.000 (kw 111)	8.000
W 18-155 / 4	11,50	4	12	186	155	20	253	291	230	90.000 (kw 105)	7.800
W 18-176 / 4	13,10	4	12	186	176	20	253	312	230	99.000 (kw 115)	8.000
W 18-197 / 4	14,60	4	12	186	197	20	253	333	230	115.000 (kw 134)	9.000
W 18-218 / 4	16,20	4	12	186	218	20	253	354	230	125.000 (kw 145)	9.500
W 18-239 / 4	17,80	4	12	186	239	20	253	375	230	138.000 (kw 160)	10.200
W 24-176 / 4	17,40	4	16	248	176	20	315	312	230	128.000 (kw 149)	9.400
W 24-197 / 4	19,50	4	16	248	197	20	315	333	230	150.000 (kw 174)	10.400
W 24-218 / 4	21,60	4	16	248	218	20	315	354	230	160.000 (kw 186)	11.200
W 24-239 / 4	23,70	4	16	248	239	20	315	375	230	170.000 (kw 198)	12.000

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.


Fierini

· Camere di cottura completamente indipendenti tra loro.
· Controllore elettronico digitale con: economizzatore; riaccensione automatica forno; controllo temperatura cielo-platea con doppia sonda; gestione indipendente resistenza vaporiera; suoneria avviso fine cottura; possibilità di memorizzare 9 programmi di cottura.
· Facciata in acciaio inox, rivestimenti laterali e posteriori in lamiera preverniciata zincata.
· Diffusione del vapore indipendente per ogni camera mediante potenti vaporiere.
· Valvola di scarico vapore indipendente per ogni camera.
· Ottimo isolamento termico.
· Piani di cottura in cemento refrattario.

OPTIONAL
· Camera cottura con altezza utile pari a cm. 23.
· Pannelli esterni in acciaio inox.

· Each chamber is fully independent from the others.
- Electronic digital controller with: economizer; automatic oven starting; ceiling and floor temperature control with double probe; independent control for steam heating element; buzzer for cooking end; 9 cooking programs available.
· Stainless steel front section; lateral and back covering made of galvanized pre coated sheet panels.
· Independent steam injection for each deck thanks to high performance steamers.
· Independent steam exhausting valve in each chamber.
· High thermal insulating.
· Baking surface made of refractory material.

OPTIONAL
· Baking chamber with useful height of cm 23.
· External stainless steel panels.

· Chambres de cuisson complètement indépendante des autres.
· Régulateur électronique digital avec: économiseur; démarrage automatique du four; contrôle de la température plafond et sole avec double sonde; commande indépendante résistance de l'appareil à buée; sonnerie pour fin de cuisson; 9 programmes de cuisson à disposition.
· Façade en acier inox ; panneaux latéraux et derrières en tôle zinguée précédemment vernis.
· Diffusion indépendante de vapeur pour chaque chambre grâce à générateurs de vapeur puissants.
· Soupape de décharge buée indépendante dans chaque chambre.
· Isolation a grande capacité thermique.
· Soles de cuisson en matériel réfractaire.

OPTIONAL
· Chambre de cuisson avec une hauteur utile de cm 23.
· Panneaux extérieurs en acier inox.

VOLTAGGIO/VOLTAGE/VOLTAGE **400 Volt / 50 Hz / 3 Phase**

MODELLO MODEL MODÉLE	SUPERF. COTTURA BAKING SURFACE SURFACE DE CUISSON	CAMERE CHAMBERS CHAMBRES	VETRI DOORS VERRES	DIMENSIONI INTERNE CAMERE CHAMBER INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS INTERIEURES CHAMBRES			DIMENSIONI ESTERNE FORNI OVEN EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES FOURS			POT. TERMICA THERMAL POWER POT. THERMIQUE	PESO WEIGHT POIDS
				A	B	H	A	B	H		
	m^2	n.	n.	cm			cm			Kw*	Kg
POWER 70/16/3	3,4	3	3	70	160	18	137	273	215	15 (28)	1.400
POWER 70/20/3	4,2	3	3	70	200	18	137	313	215	18 (33)	1.510
POWER 80/12/3	2,9	3	3	80	120	18	147	236	215	14 (25)	1.320
POWER 80/16/3	3,9	3	3	80	160	18	147	273	215	18 (35)	1.500
POWER 80/20/3	4,8	3	3	80	200	18	147	313	215	21 (40)	1.610
POWER 12/12/3	4,4	3	6	120	120	18	185	236	215	18 (35)	1.730
POWER 12/16/3	5,8	3	6	120	160	18	185	273	215	24 (45)	1.850
POWER 12/20/3	7,2	3	6	120	200	18	185	313	215	27 (54)	1.970
POWER 12/25/3	9,0	3	6	120	250	18	185	363	215	32 (63)	2.150
POWER 14/16/3	6,7	3	6	140	160	18	205	273	215	30 (63)	2.000
POWER 14/20/3	8,4	3	6	140	200	18	205	313	215	35 (69)	2.120
POWER 14/25/3	10,5	3	6	140	250	18	205	363	215	41 (81)	2.300
POWER 18/12/3	6,5	3	6	180	120	18	246	236	215	24 (47)	1.980
POWER 18/16/3	8,6	3	6	180	160	18	246	273	215	32 (60)	2.170
POWER 18/20/3	10,8	3	6	180	200	18	246	313	215	38 (74)	2.360
POWER 18/25/3	13,5	3	6	180	250	18	246	363	215	45 (88)	2.500
POWER 70/16/4	4,5	4	4	70	160	18 (4'h.23 ‡)	137	273	215	20 (37)	1.470
POWER 70/20/4	5,6	4	4	70	200	18 (4'h.23 ‡)	137	313	215	24 (44)	1.730
POWER 80/12/4	3,8	4	4	80	120	18 (4'h.23 ‡)	147	236	215	18 (34)	1.350
POWER 80/16/4	5,2	4	4	80	160	18 (4'h.23 ‡)	147	273	215	24 (46)	1.570
POWER 80/20/4	6,4	4	4	80	200	18 (4'h.23 ‡)	147	313	215	28 (54)	1.830
POWER 12/12/4	5,8	4	8	120	120	18 (4'h.23 ‡)	185	236	215	24 (46)	1.950
POWER 12/16/4	7,7	4	8	120	160	18 (4'h.23 ‡)	185	273	215	32 (60)	2.100
POWER 12/20/4	10,0	4	8	120	200	18 (4'h.23 ‡)	185	313	215	36 (72)	2.250
POWER 12/25/4	12,0	4	8	120	250	18 (4'h.23 ‡)	185	363	215	42 (84)	2.370
POWER 14/16/4	8,9	4	8	140	160	18 (4'h.23 ‡)	205	273	215	40 (76)	2.250
POWER 14/20/4	11,2	4	8	140	200	18 (4'h.23 ‡)	205	313	215	46 (92)	2.400
POWER 14/25/4	14,0	4	8	140	250	18 (4'h.23 ‡)	205	363	215	54 (108)	2.520
POWER 18/12/4	8,7	4	8	180	120	18 (4'h.23 ‡)	246	236	215	32 (63)	2.460
POWER 18/16/4	11,5	4	8	180	160	18 (4'h.23 ‡)	246	273	215	42 (83)	2.460
POWER 18/20/4	14,4	4	8	180	200	18 (4'h.23 ‡)	246	313	215	50 (101)	2.660
POWER 18/25/4	18,0	4	8	180	250	18 (4'h.23 ‡)	246	363	215	60 (118)	3.300

* I valori tra parentesi si intendono senza economizzare / The values in brackets are without economizer / Les valeurs entre parentheses s'entendent sans economiseur.
‡ Standard: prime 3 camere con altezza utile di infornamento di cm 18. Quarta camera in alto con altezza utile di infornamento di cm. 23 / Standard: first 3 chambers with batch height useful of cm. 18. Fourth chamber at the top with batch height useful of cm. 23 / Standard: premier 3 chambres avec hauteure utile de cm. 18. Quatrième en haute avec hauteure utile de cm. 23.
A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.

Simply 2T



Simply 2T

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

- Facciata e pannelli esterni in acciaio inox.
- Valvola di scarico vapore indipendente per ogni camera.
- Piani di cottura in cemento refrattario per cottura con o senza teglia.
- 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.
- 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.

OPTIONAL
- Cella di lievitazione, base o cavalletto.
- Aspiratore su cappa.
- Kit ruote per cella, base o cavalletto (H + 14 cm).
- Camera cottura con altezza utile 24 cm (H. est. 42 cm).

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

- Face and external panels in stainless steel.
- Steam valve for each room.
- Refractory floor for cooking with or without trays.
- 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.
- Electronic digital controller with: economizer; automatic oven starting; ceiling and floor temperature control with double probe; buzzer for cooking end; 8 cooking programs available.

OPTIONAL
- 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).

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

- Façade et panneaux extérieur en acier inox.
- Vanne de vapeur pour chaque chambre.
- Soles de cuisson en matériel réfractaire pour cuisson avec ou sans plaques.
- 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.
- 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.

OPTIONAL
- Étuve de fermentation, base fermée ou piétement.
- Extracteur de buée sur la hotte.
- Jeu roues pour étuve, base ou piétement.
- Hauteur utile passage de bouches de 24 cm (H ext. 42 cm).

VOLTAGGIO/VOLTAGE/VOLTAGE **400 Volt / 50 Hz / 3 Phase**

MODELLO MODEL MODÉLE	TEGLIE PANS PLAQUES	DIM. TEGLIE PANS DIM. DIM. PLAQUES	SUP. COTTURA BAKING SURFACE SURFACE CUISSON	DIM. INT. CAMERA CHAMBER INT. DIM. DIM. INT. CHAMBRE			DIM. ESTERNE EXTERNAL DIM. DIM. EXTER.			POT. ELET. ELEC. POWER PUISSANC TH.	PESO WEIGHT POIDS
	n.	cm.	m²	A	B	H	A	B	H	Kw	Kg
				cm.			cm.				
Camera STD Chamber STD Chambre STD	2	40 x 60	0,50	60	83	19	90	132	38	3,60	130
Camera " PLUS " Chamber " PLUS " Chambre " PLUS "										6,75	
Camera STD con vaporiera Chamber STD with steam generator Chambre STD avec app. à vapeur	2	40 x 60	0,50	60	83	19	90	145	38	4,30	140
Camera " PLUS " con vaporiera Chamber " PLUS " with steam generator Chambre " PLUS " avec app. à vapeur										7,45	
Cella con calore Proofer with heating generator Etuve avec chaleur	18	40 x 60					90	132	69	1,00	90
Cella con calore e vapore Proofer with heating and steam generators Etuve avec chaleur et buee	18	40 x 60					90	132	69	2,20	94
Supporto Base (cabinet) Base fermée (support)							90	132	69		88
Rastrelliera porta teglie per supporto Trays holders into the base Application du porte plaques à l'interieure de la base (support)	18	40 x 60									29
Cappa – Hood – Hotte							90	151	16		24
Cappa con aspiratore Hood with exhauster steam Hotte avec aspirateur							90	151	45	0,20	31

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.

Simply 4T



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

- Facciata e pannelli esterni in acciaio inox.
- Valvola di scarico vapore indipendente per ogni camera.
- Piani di cottura in cemento refrattario per cottura con o senza teglia.
- 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.
- 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.

OPTIONAL
- Cella di lievitazione, base o cavalletto.
- Aspiratore su cappa.
- Kit ruote per cella, base o cavalletto (H + 14 cm).
- Camera cottura con altezza utile 24 cm (H. est. 42 cm).

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

- Face and external panels in stainless steel.
- Steam valve for each room.
- Refractory floor for cooking with or without trays.
- 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.
- Electronic digital controller with: economizer; automatic oven starting; ceiling and floor temperature control with double probe; buzzer for cooking end; 8 cooking programs available.

OPTIONAL
- 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).

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

- Façade et panneaux extérieur en acier inox.
- Vanne de vapeur pour chaque chambre.
- Soles de cuisson en matériel réfractaire pour cuisson avec ou sans plaques.
- 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.
- 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.

OPTIONAL
- Étuve de fermentation, base fermée ou piétement.
- Extracteur de buée sur la hotte.
- Jeu roues pour étuve, base ou piétement.
- Hauteur utile passage de bouches de 24 cm (H ext. 42 cm).

VOLTAGGIO/VOLTAGE/VOLTAGE **400 Volt / 50 Hz / 3 Phase**

MODELLO MODEL MODÉLE	TEGLIE PANS PLAQUES	DIM. TEGLIE PANS DIM. DIM. PLAQUES	SUP. COTTURA BAKING SURFACE SURFACE CUISSON	DIM. INT. CAMERA CHAMBER INT. DIM. DIM. INT. CHAMBRE			DIM. ESTERNE EXTERNAL DIM. DIM. EXTER.			POT. ELET. ELEC. POWER PUISSANC TH.	PESO WEIGHT POIDS
	n.	cm.	m²	A	B	H	A	B	H	Kw	Kg
				cm.			cm.				
Camera STD Chamber STD Chambre STD	4	40 x 60	1,0	81	123	19	120	171	38	8,40	185
Camera " PLUS " Chamber " PLUS " Chambre " PLUS "										11,10	
Camera STD con vaporiera Chamber STD with steam generator Chambre STD avec app. à vapeur	4	40 x 60	1,0	81	123	19	120	184	38	9,10	195
Camera " PLUS " con vaporiera Chamber " PLUS " with steam generator Chambre " PLUS " avec app. à vapeur										11,80	
Cella con calore Proofer with heating generator Etuve avec chaleur	18	40 x 60					120	171	69	1,00	126
Cella con calore e vapore Proofer with heating and steam generators Etuve avec chaleur et buee	18	40 x 60					120	171	69	2,20	130
Supporto Base (cabinet) Base fermée (support)							120	171	69		124
Rastrelliera porta teglie per supporto Trays holders into the base Application du porte plaques à l'interieure de la base (support)	18	40 x 60									36
Cappa – Hood – Hotte							120	191	16		36
Cappa con aspiratore Hood with exhauster steam Hotte avec aspirateur							120	191	45	0,20	43

A = Larghezza / Width / Largeur; B = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.

Vintage 2T



Vintage 2T

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

- Facciata e pannelli esterni in acciaio inox.
- Valvola di scarico vapore indipendente per ogni camera.
- Piani di cottura in cemento refrattario per cottura con o senza teglia.
- 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.
- 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.

OPTIONAL
- Cella di lievitazione, base o cavalletto.
- Aspiratore su cappa.
- Kit ruote per cella, base o cavalletto (H + 14 cm).
- Camera cottura con altezza utile 24 cm (H. est. 42 cm).

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

- Face and external panels in stainless steel.
- Steam valve for each room.
- Refractory floor for cooking with or without trays.
- 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.
- Electronic digital controller with: economizer; automatic oven starting; ceiling and floor temperature control with double probe; buzzer for cooking end; 8 cooking programs available.

OPTIONAL
- 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).

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

- Façade et panneaux extérieur en acier inox.
- Vanne de vapeur pour chaque chambre.
- Soles de cuisson en matériel réfractaire pour cuisson avec ou sans plaques.
- 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.
- 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.

OPTIONAL
- Étuve de fermentation, base fermée ou piétement.
- Extracteur de buée sur la hotte.
- Jeu roues pour étuve, base ou piétement.
- Hauteur utile passage de bouches de 24 cm (H ext. 42 cm).

VOLTAGGIO/VOLTAGE/VOLTAGE **400 Volt / 50 Hz / 3 Phase**

MODELLO MODEL MODÉLE	TEGLIE PANS PLAQUES	DIM. TEGLIE PANS DIM. DIM. PLAQUES	SUP. COTTURA BAKING SURFACE SURFACE CUISSON	DIM. INT. CAMERA CHAMBER INT. DIM. DIM. INT. CHAMBRE			DIM. ESTERNE EXTERNAL DIM. DIM. EXTER.			POT. ELET. ELEC. POWER PUISSANC TH.	PESO WEIGHT POIDS
	n.	cm.	m²	A	B	H	A	B	H	Kw	Kg
				cm.			cm.				
Camera STD Chamber STD Chambre STD	2	40 x 60	0,50	60	83	19	90	132	38	3,60	130
Camera " PLUS " Chamber " PLUS " Chambre " PLUS "										6,75	
Camera STD con vaporiera Chamber STD with steam generator Chambre STD avec app. à vapeur	2	40 x 60	0,50	60	83	19	90	145	38	4,30	140
Camera " PLUS " con vaporiera Chamber " PLUS " with steam generator Chambre " PLUS " avec app. à vapeur										7,45	
Cella con calore Proofer with heating generator Etuve avec chaleur	18	40 x 60					90	132	69	1,00	90
Cella con calore e vapore Proofer with heating and steam generators Etuve avec chaleur et buee	18	40 x 60					90	132	69	2,20	94
Supporto Base (cabinet) Base fermée (support)							90	132	69		88
Rastrelliera porta teglie per supporto Trays holders into the base Application du porte plaques à l'interieure de la base (support)	18	40 x 60									29
Cappa – Hood – Hotte							90	151	16		24
Cappa con aspiratore Hood with exhauster steam Hotte avec aspirateur							90	151	45	0,20	31

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.

Vintage 4T



Vintage 4T

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

- Facciata e pannelli esterni in acciaio inox.
- Valvola di scarico vapore indipendente per ogni camera.
- Piani di cottura in cemento refrattario per cottura con o senza teglia.
- 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.
- 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.

OPTIONAL
- Cella di lievitazione, base o cavalletto.
- Aspiratore su cappa.
- Kit ruote per cella, base o cavalletto (H + 14 cm).
- Camera cottura con altezza utile 24 cm (H. est. 42 cm).

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

- Face and external panels in stainless steel.
- Steam valve for each room.
- Refractory floor for cooking with or without trays.
- 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.
- Electronic digital controller with: economizer; automatic oven starting; ceiling and floor temperature control with double probe; buzzer for cooking end; 8 cooking programs available.

OPTIONAL
- 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).

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

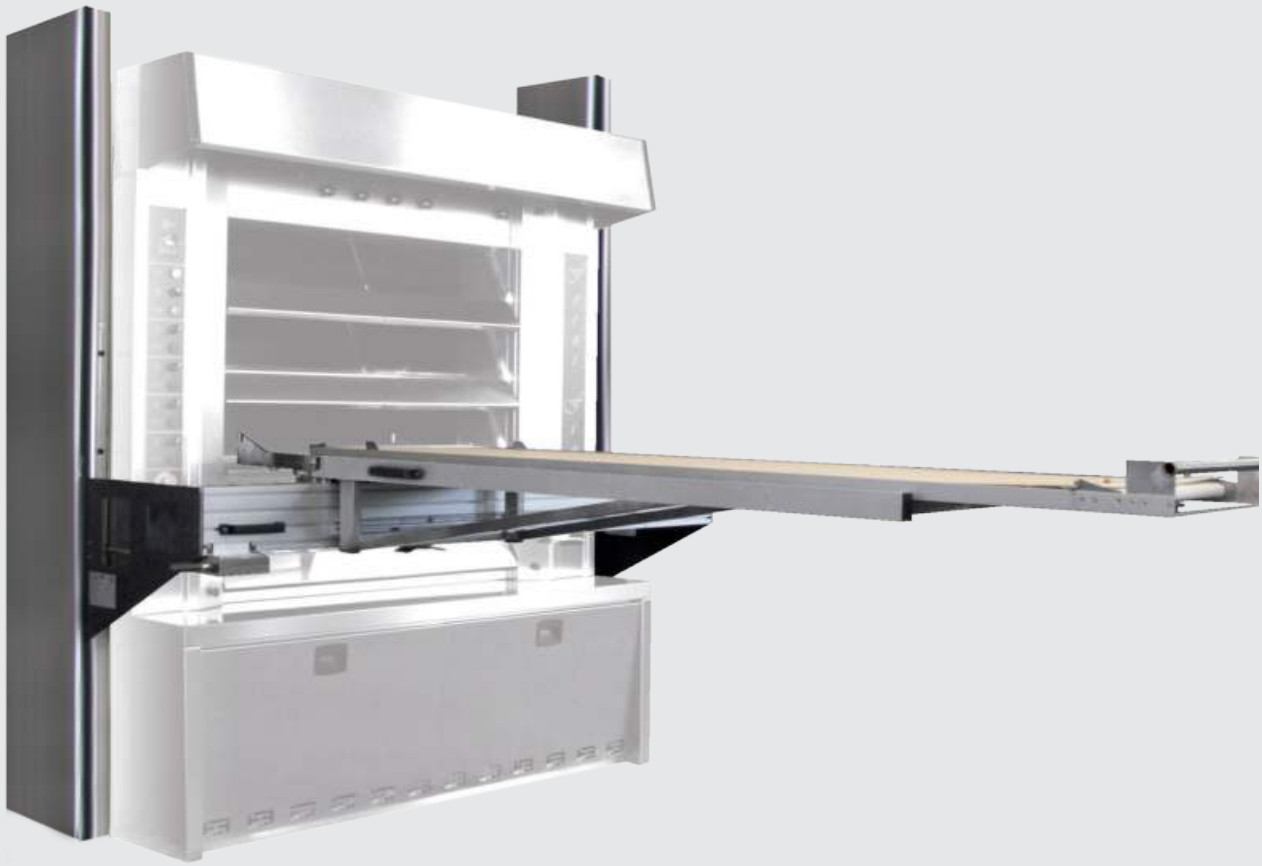
- Façade et panneaux extérieur en acier inox.
- Vanne de vapeur pour chaque chambre.
- Soles de cuisson en matériel réfractaire pour cuisson avec ou sans plaques.
- Portes vitrées escamotables avec ouverture vers le haut.
- Panneaux précontraintes de haute qualité grâce à la laine de roche.
- Chauffage généré par des éléments de chauffage électrique en acier inoxydable.
- 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.

OPTIONAL
- Étuve de fermentation, base fermée ou piétement.
- Extracteur de buée sur la hotte.
- Jeu roues pour étuve, base ou piétement.
- Hauteur utile passage de bouches de 24 cm (H ext. 42 cm).

VOLTAGGIO/VOLTAGE/VOLTAGE **400 Volt / 50 Hz / 3 Phase**

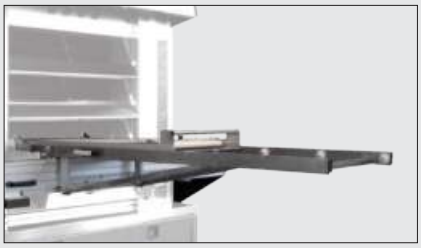
MODELLO MODEL MODÉLE	TEGLIE PANS PLAQUES	DIM. TEGLIE PANS DIM. DIM. PLAQUES	SUP. COTTURA BAKING SURFACE SURFACE CUISSON	DIM. INT. CAMERA CHAMBER INT. DIM. DIM. INT. CHAMBRE			DIM. ESTERNE EXTERNAL DIM. DIM. EXTER.			POT. ELET. ELEC. POWER PUISSANC TH.	PESO WEIGHT POIDS
	n.	cm.	m²	A	B	H	A	B	H	Kw	Kg
				cm.			cm.				
Camera STD Chamber STD Chambre STD	4	40 x 60	1,0	81	123	19	120	171	38	8,40	185
Camera " PLUS " Chamber " PLUS " Chambre " PLUS "										11,10	
Camera STD con vaporiera Chamber STD with steam generator Chambre STD avec app. à vapeur	4	40 x 60	1,0	81	123	19	120	184	38	9,10	195
Camera " PLUS " con vaporiera Chamber " PLUS " with steam generator Chambre " PLUS " avec app. à vapeur										11,80	
Cella con calore Proofer with heating generator Etuve avec chaleur	18	40 x 60					120	171	69	1,00	126
Cella con calore e vapore Proofer with heating and steam generators Etuve avec chaleur et buee	18	40 x 60					120	171	69	2,20	130
Supporto Base (cabinet) Base fermée (support)							120	171	69		124
Rastrelliera porta teglie per supporto Trays holders into the base Application du porte plaques à l'interieure de la base (support)	18	40 x 60									36
Cappa – Hood – Hotte							120	191	16		36
Cappa con aspiratore Hood with exhauster steam Hotte avec aspirateur							120	191	45	0,20	43

A = Larghezza / Width / Largeur; B = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.









art. 049

- struttura in acciaio ed alluminio.
- infornamento e sfornamento manuali.
- adattabile a tutti i tipi di forni a piani.
- telaio completo di maniglia di bloccaggio all'entrata della camera.
- la posizione di riposo si ha in alto in corrispondenza della cappa.
- corsie di scorrimento posizionate sui lati della facciata complete di contrappesi.

art. 049

- steel and aluminium frame.
- manual loading and unloading.
- can be adapted to all types of deck ovens.
- frame comes with lock handle at entry.
- rest position is located at the top, in line with the hood.
- slider tracks located on the sides of the front have counterweights.

art. 049

- structure en acier et en aluminium.
- enfournement et défournement manuels.
- adaptable à tous les types de fours à soles.
- cadre muni de poignée de blocage à l'entrée de la chambre.
- la position de repos se situe dans la partie supérieure, au niveau de la hotte.
- rails coulissants positionnés sur les côtés de la façade et équipés de contrepoids.



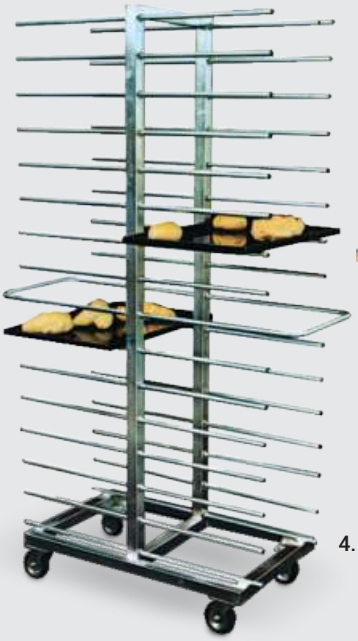
1.



2.



3.



4.



5.

1.
Art. 050
Carrello elevatore in ferro verniciato
Elevator trolley in painted iron
Chariot élévateur en fer verni

2.
Art. 051
Telaio d'infornamento manuale
Manual loader
Tapis d'enfournement manuel

3.
Art. 052
Carrello portatelaini in acciaio inox
Stainless steel trolley for manual loaders
Chariot pour tapis d'enfournement en acier inox

4.
Carrello porta teglie. Doppio da 32 portate (mod. 1) o singolo da 16 portate (mod.2)
Baking pan trolley. Double with 32 baking pans (mod.1) or single with 16 baking pans (mod.2)
Chariot porte-plaques. Double avec 32 plaques (mod.1) ou single avec 16 plaques (mod. 2)

5.
Carrello porta tavole. Doppio da 20 posti (mod.1) o singolo da 10 posti (mod.2).
Trolley for boards. Double with capacity of 20 tables (mod.1) or single with capacity of 10 tables (mod.2)
Chariot porte tables. Double avec capacité de 20 porteé (mod.1) ou single avec capacité de 10 porteé (mod. 2).

Modulo



Modulo

Forno a gas a platea costituito da camere indipendenti e sovrapponibili.

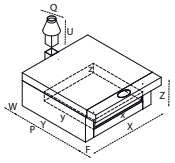
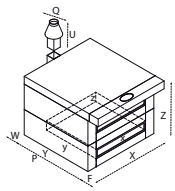
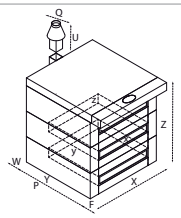
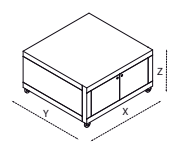
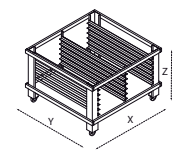
- Disponibili a gas metano o GPL.
- Regolazione elettronica della temperatura.
- Cottura diretta al suolo o in teglia.
- Speciale piano in refrattario a doppio strato con intercapedine d'aria per distribuire il calore sviluppato dal bruciatore.
- Disponibile con cella di lievitazione o con cavalletto portateglie.

Gas oven with refractory floor, independent and stackable rooms.

- Available with natural gas or LPG.
- Electronic temperature regulation.
- Baking directly on deck or in trays.
- Special double refractory deck with a vacuum in the middle for distribution the heat air coming from the burner, that allow a perfect even baking.
- Available with prover or tray-holder stand.

Four à gaz avec soles de cuisson en matériel réfractaire, indépendantes et superposées.

- Disponibles à gaz méthane ou GPL.
- Régulation électronique de la température.
- Cuisson directement sur la sole ou en plateaux.
- Un particulier sol en réfractaire à double niveau avec interstice d'air distribue la chaleur développée par le brûleur et garanti donc une parfaite uniformité de cuisson.
- Disponible avec étuve ou support porte-plateaux.

GAS / GAS / GAZ			Mod. F	Mod. G
			cm	
MC 18 GAS 1		X Z Y F W P U Q x y z Kg	147 64 102 23 36 161 89 21 110 74 18 237	148 64 142 23 36 201 92 21 110 111 18 313
			Kw max 0.3 V230 1N 50/60 Hz	Kw max 0.45 V230 1N 50/60 Hz
	Tipo apparecchiatura - Equipment type - Type de l'appareil		B11	B11
	Potenza termica - Thermic capacity - Puissance thermique		Kcal 18.000	Kcal 24.950
	Comsumo orario - Consumption per hour Consommation horaire	Metano-erdgas - methane (G20)	m³/h 2,28	m³/h 3,07
		Metano-erdgas - methane (G25)	m³/h 2,64	m³/h 3,57
		GPL-LPG (G30)	Kg/h 1,70	Kg/h 2,29
MC 18 GAS 2		X Z Y F W P U Q x y z Kg	147 113 102 23 36 161 89 21 110 74 18 425	148 113 142 23 36 201 89 21 110 111 18 570
			Kw max 0.6 V230 1N 50/60 Hz	Kw max 0.9 V230 1N 50/60 Hz
	Tipo apparecchiatura - Equipment type - Type de l'appareil		B11	B11
	Potenza termica - Thermic capacity - Puissance thermique		Kcal 36.000	Kcal 49.900
	Comsumo orario - Consumption per hour Consommation horaire	Metano-erdgas - methane (G20)	m³/h 4,56	m³/h 6,14
		Metano-erdgas - methane (G25)	m³/h 5,28	m³/h 7,14
		GPL-LPG (G30)	Kg/h 3,40	Kg/h 4,58
MC 18 GAS 3		X Z Y F W P U Q x y z Kg	147 113 102 23 36 161 89 21 110 74 18 425	148 113 142 23 36 201 89 21 110 111 18 570
			Kw max 0.6 V230 1N 50/60 Hz	Kw max 0.9 V230 1N 50/60 Hz
	Tipo apparecchiatura - Equipment type - Type de l'appareil		B11	B11
	Potenza termica - Thermic capacity - Puissance thermique		Kcal 36.000	Kcal 49.900
	Comsumo orario - Consumption per hour Consommation horaire	Metano-erdgas - methane (G20)	m³/h 4,56	m³/h 6,14
		Metano-erdgas - methane (G25)	m³/h 5,28	m³/h 7,14
		GPL-LPG (G30)	Kg/h 3,40	Kg/h 4,58
ML			MC 18 GAS / 1 - MC 18 GAS / 2	
			80	80
		x z y Kg.	147 80 102 91	147 80 142 110
			V230 1N 50/60 Hz	
			Potenza impiegata - Required power - Puissance demandée Kw 1.5	
			Consumo medio - Average consumption - Consommation moyenne Kw 0.8	
CV			MC 18 GAS / 1 - MC 18 GAS / 2			
			80	90	80	90
		x z y Kg.	147 80 102 42	147 95 102 45	147 80 142 55	147 95 142 60
			MC 18 GAS / 3			
			40	60	40	60
		x z y Kg.	147 40 102 42	147 60 102 45	147 40 142 55	147 60 142 60

Brio/Liev

FORNI A CONVEZIONE ELETTRICI E LIEVITATORI
ELECTRIC CONVECTION OVENS AND PROOFERS
FOURS À CONVECTION ET ETUVES ELECTRIQUES

BRIO



LIEV 14



La linea SNACK comprende forni a convezione ideali per la cottura di tutti i tipi di brioches, pizzette, torte e pane surgelato o precotto. Sono quindi indispensabili per bar, paninoteche, snack bar, pizzerie e self services.

The items of our SNACK range include convection ovens suitable for the baking of any kind of pastry, pizza, frozen cakes or precooked bread. As a consequence, they are essential for bars, fast foods, snack bars, pizza places and self services.

La gamme SNACK comprend des fours à convection parfaits pour la cuisson de tous types de viennoiseries, petites pizzas, gâteaux et pain surgelé ou précuit. Elle est donc indispensable pour les bars, les sandwicheries, les pizzerias et les services.

MODELLO MODEL MODÉLE	TEGLIE TRAYS PLAQUES	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY ALIMENTATION	POTENZIAL. ELETTR. ELECTRICAL POWER PUISSANCE ÉLECTR.	UMIDIFICATORE HUMIDIFIER HUMIDIFIÉ	PESO WEIGHT POIDS
	n°	V~	Kw		Kg.
BRIO INOX	4 - 43,2x34,3	230	2,7	*	36
BRIO	4 - 43,2x34,3	230	2,7	*	36
LIEV 10	9 - 43,2x34,3	230	1,4	•	27
LIEV 9	9 - 43,2x34,3	230	1,4	•	27
BRIO MIDI	3 - 60x40	230	3,2	•	59
BRIO MAXI	4 - 60x40	400 - (2N) 230	6,3	•	68
LIEV 14	9 - 60x40	230	1,4	•	38

* Optional - • Standard

Bake

BAKE 500 M



BAKE 1000 P



- Costruzione interamente in acciaio inox.
- Luci alogene frontali.
- Umidificatore semiautomatico di serie.
- Porta ispezionabile tra vetro interno ed esterno.
- Piedini regolabili in altezza.
- Riscaldamento elettrico tramite resistenze corazzate.
- Riscaldamento a gas di tipo indiretto tramite bruciatori in acciaio inox.
- Due ventole a doppio senso di rotazione (solo per Mod. BAKE 1000 M-E-P e BAKE 1020 M-E-P).

- Entirely constructed in st. Steel.
- Front mounted halogen lamps.
- Semi-automatic humidifier standard.
- Separable door for inspection between inner and outer glass.
- Foot pegs adjustable for height modification and balancing.
- Electrically heated by hardened elements.
- Heated indirectly by gas trough st. steel burners.
- Two fans with two way rotation (only for Mod. BAKE 1000 M-E-P and BAKE 1020 M-E-P).

- Entièrement construit en acier inox.
- Lampes halogènes frontales.
- Humidificateur semi-automatique de série.
- Porte permettant l'inspection entre verre interne verre externe.
- Pieds réglables en hauteur.
- Chauffage électrique par résistances blindées.
- Chauffage à gaz du type indirect avec brûleurs en acier inox.
- Deux ventilateurs à double sens de rotation (seul. pour les mod. BAKE 1000 M-E-P et BAKE 1020 M-E-P).

MODELLO MODEL MODÈLE	FUNZIONAMENTO FUNCTIONING FONCTIONNEMENT	N. TEGLIE N. OF TRAYS N. DE PLAQUES	MISURE TEGLIE TRAYS DIMENSIONS DIMENSIONS PLAQUES	DIMENSIONI ESTERNE CM. EXTERNAL DIMENSIONS CM. DIMENSIONS EXTÉRIEURES CM.			POTENZA POWER PUISSANCE		ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY ALIMENTATION	PESO WEIGHT POIDS
Electric	*		cm	A	B	H	KW	Kcal/H	Volt	Kg
BAKE 500 M	MEC.	5	66 x 46 - 60 x 40	99,5	97,5	78	7.9	-	400 (3N)	110
BAKE 500 E	ELECT.	5	66 x 46 - 60 x 40	99,5	97,5	78	7.9	-	400 (3N)	110
BAKE 500 P	PROGR.	5	66 x 46 - 60 x 40	99,5	97,5	78	7.9	-	400 (3N)	110
BAKE 1000 M	MEC.	10	66 x 46 - 60 x 40	99,5	97,5	118	15.8	-	400 (3N)	162
BAKE 1000 E	ELECT.	10	66 x 46 - 60 x 40	99,5	97,5	118	15.8	-	400 (3N)	162
BAKE 1000 P	PROGR.	10	66 x 46 - 60 x 40	99,5	97,5	118	15.8	-	400 (3N)	162
GAS	*		cm	A	B	H	KW	Kcal/H	Volt	Kg
BAKE 520 M	MEC.	5	66 x 46 - 60 x 40	99,5	97,5	89	0.4	11600	230	115
BAKE 520 E	ELECT.	5	66 x 46 - 60 x 40	99,5	97,5	89	0.4	11600	230	115
BAKE 520 P	PROGR.	5	66 x 46 - 60 x 40	99,5	97,5	89	0.4	11600	230	115
BAKE 1020 M	MEC.	10	66 x 46 - 60 x 40	99,5	97,5	129	0.8	13700	230	172
BAKE 1020 E	ELECT.	10	66 x 46 - 60 x 40	99,5	97,5	129	0.8	13700	230	172
BAKE 1020 P	PROGR.	10	66 x 46 - 60 x 40	99,5	97,5	129	0.8	13700	230	172
PROOFERS.	**		cm	A	B	H	KW	Kcal/H	Volt	Kg
BAKE 10 VG	A-V	10	66 x 46 - 60 x 40	99,5	105	76	1.4	-	230	68
BAKE 10 VX	A-INOX	10	66 x 46 - 60 x 40	99,5	105	76	1.4	-	230	68

* MEC.: Meccanico / Mechanical / Mecanique * ELECT.: Digitale / Digital / Digitale * PROGR.: Programmabile / Controller-Programmer / avec microprocesseur
** A-V: antine in vetro / Glass doors / Porte en verre ** A-INOX: Antine in acciaio INOX / INOX doors / Porte en INOX



Lievitazione

PROVING / LEVAGE

56 CELLE DI LIEVITAZIONE
RISING ROOMS
CHAMBRES DE FERMENTATION

58 CELLA DI FERMALIEVITAZIONE
RETARDER PROOFERS
CHAMBRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE

60 ARMADI E TAVOLI DI FERMALIEVITAZIONE
RETARDER CABINETS AND TABLES
ARMOIRES ET TABLES
DE FERMENTATION CONTRÔLÉE

61 CELLA DI PREFERMENTAZIONE
PREFERMENTATION CHAMBER
CHAMBRE DE PREFERMENTATION



- Celle di lievitazione per carrelli.
- Costruite con telaio portante in alluminio e struttura in pannelli sp. 40 mm rivestiti in alluminio pre-verniciato bianco.
- Porta con maniglia ricavata direttamente dal profilo e reversibile.
- Pannello comandi con termostato e igrostato digitali.
- Gruppo calore e vapore in acciaio.
- Ventola per distribuzione uniforme del vapore e calore.
- A richiesta la cella può essere fornita con porte e/o pannelli esterni in acciaio inox, con basamento inox o senza.

- Rising rooms for racks
- Supplies with supporting frame in aluminium and structure in panels th. 40 mm covered with pre-painted white aluminium.
- Door made with the handle directly obtained from the profile and completely reversible.
- Control panel with digital thermostat and hygrostat.
- St. steel unit for heat and steam.
- Fan for homogeneous heat and steam distribution.
- On request the proofing chamber can be supplied with doors and/or external panels in stainless steel, with st. steel base or not.

- Chambres de fermentation pour chariots.
- Construites avec support portant en aluminium et structure en panneaux ép. 40 mm recouverts en aluminium reverni blanc.
- Porte obtenue directement par le profil et réversible.
- Panneau de commandes avec thermostat et hygrostat.
- Groupe vapeur et chaleur en acier.
- Ventilateur pour distribution homogène de la chaleur et vapeur.
- Sur demande la chambre de fermentation peut être fournie avec portes et/ou panneaux extérieures en acier inox, base en acier inox ou sans base.

MODELLO MODEL MODÈLE		PORTE DOORS PORTES	CARRELLI TROLLEYS CHARIOTS	DIM. CARRELLO TROLLEY DIM. DIM. CHARIOT	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES				CONSUMO CONS. RATES CONSOM.	PESO WEIGHT POIDS
		Nr.	Nr.	cm	A	B	H1	H2	Kw	Kg
BOX 1-1/46	Small / Mini Rotor	1	1	40x60	75	100	230	250	3,25	130
BOX 1-2/46	Small / Mini Rotor	1	2	40x60	80	160	230	250	5,25	170
BOX 2-2/46	Small / Mini Rotor	2	2	40x60	150	110	230	250	5,25	200
BOX 2-4/46	Small / Mini Rotor	2	4	40x60	150	160	230	250	5,25	245
BOX 2-6/46	Small / Mini Rotor	2	6	40x60	150	220	230	250	5,25	285
BOX 1-2/57	Mini Rotor	1	2	50x70	90	180	230	250	5,25	205
BOX 2-2/57	Mini Rotor	2	2	50x70	154	110	230	250	5,25	215
BOX 2-4/57	Mini Rotor	2	4	50x70	154	180	230	250	5,25	255
BOX 2-6/57	Mini Rotor	2	6	50x70	154	250	230	250	5,25	315
BOX 1-2/68	Rotor	1	2	60x80	94	200	230	250	6,25	190
BOX 2-2/68	Rotor	2	2	60x80	180	120	230	250	6,25	220
BOX 2-4/68	Rotor	2	4	60x80	180	200	230	250	6,25	290
BOX 2-6/68	Rotor	2	6	60x80	180	280	230	250	7,00	330
BOX 1-2/88	Maxi Rotor	1	2	80x80	115	200	230	250	6,25	235
BOX 2-2/88	Maxi Rotor	2	2	80x80	207	120	230	250	6,25	250
BOX 2-4/88	Maxi Rotor	2	4	80x80	207	200	230	250	6,25	320
BOX 2-6/88	Maxi Rotor	2	6	80x80	207	280	230	250	7,00	370
BOX 1-2/810	Maxi Rotor	1	2	80x100	115	240	230	250	6,25	260
BOX 2-2/810	Maxi Rotor	2	2	80x100	207	140	230	250	6,25	265
BOX 2-4/810	Maxi Rotor	2	4	80x100	207	240	230	250	6,25	355
BOX 2-6/810	Maxi Rotor	2	6	80x100	207	340	230	250	12,00	395

CELLE DI LIEVITAZIONE PER TELAINI D'INFORNAMENTO / RISING ROOMS FOR MANUAL LOADERS / CHAMBRES DE LEVAGE POUR TAPIS D'ENFOURNEMENT

CELLE AD 1 PORTA - RISING ROOMS WITH 1 DOOR - CHAMBRES À 1 PORTE

A	B		H1	H2
94	35 cm +	lunghezza totale del carrello porta telaini total lenght of the trolley, which carries the frames longueur totale du chariot	230 cm	250 cm

CELLE A 2 PORTE - RISING ROOMS WITH 2 DOORS - CHAMBRES À 2 PORTES

A	B		H1	H2
182	35 cm +	lunghezza totale del carrello porta telaini total lenght of the trolley, which carries the frames longueur totale du chariot	230 cm	250 cm

Si eseguono inoltre celle personalizzate a Vs. disegno su preventivo. / If requested we can customize the rising rooms as your own draw. /
Sur demande, nous sommes également en mesure de construire des chambres personnalisées d'après Votre dessin.
H1 = Altezza / Height / Hauteur; **H2** = Altezza con motori installati - Height with motors installed - Hauteur avec les moteurs installés



Le celle fermalievitazione sono uno strumento utile ed indispensabile nei laboratori di pasticceria, panetteria e pizzeria, dove si producono prodotti lievitati, in quanto consente di eliminare o ridurre il lavoro notturno. Bloccano o rallentano l'attività fermentativa del lievito, mantengono l'impasto in questo stato fino ad un massimo di 72 ore, ed infine iniziano automaticamente la fase di fermentazione all'orario stabilito dal programma.

- Pareti, tetto e lati porte costruiti con pannelli di sp. 60 mm con finitura interna ed esterna in alluminio plastificato.
- Pavimento climatizzato in resina fenolica, che evita la formazione di condensa sulla pavimentazione e consente un risparmio di energia.
- La refrigerazione ventilata con variatore di velocità delle ventole personalizzato in base ad ogni tipo di impianto e completa di canalizzazione in acciaio inox, garantisce un'omogenea distribuzione dell'aria.
- Possibilità di regolare il flusso d'aria.
- Forte riduzione della condensa grazie al generatore di vapore ad iniezione (110°).
- Touch screen 4,3" a colori per la programmazione ed il controllo di temperatura, umidità, ventilazione e cicli di sbrinamento; il programma automatico consente di impostare fino a 5 fasi per ciclo, per ognuna delle quali è possibile selezionare umidità e temperatura.
- Sonde di rilievo temperatura ed umidità, fusibili di protezione, teleruttori per l'avviamento dei ventilatori, resistenze di scarico per evaporatori.

OPTIONAL
- Rivestimento pannelli interni in acciaio inox.
- Rivestimento pannelli interni ed esterni in acciaio inox.

Retarder proofers are a useful and indispensable instrument in all pastry shops, bakeries and pizzerias laboratories, where yeast products are produced, as it eliminates or reduces night labor.
They stop or slow the fermentative activity of the yeast, keep the dough in this step up to 72 hours, at last the fermentation cycle automatically starts at the time set by the program.

- Panels, roof and doors made with 60 mm thick isothermal panels, internally and externally coated by pre-painted white aluminium.
- Polyurethane resine air conditioned floor to avoid condensation on the floor and for energy saving.
- Customized ventilated refrigeration with inverter to regulate the motor fan speed for any kind of production complete with st steel air duct which ensures even air distribution.
- Possibility to adjust the air flow.
- Strong condense reduction thanks to dry steam generator (110°C).
- 4,3" coloured touch screen for programming and controlling the temperature, humidity, ventilation and defrost cycles; the automatic program allows to set up to 5 phases per cycle. In each one it is possible to set the humidity and temperature.
- Temperature and humidity probes, protection fuses, contactors, heaters discharge evaporators.

OPTIONAL
- St. steel internal coated panels.
- St steel internal & external coated panels.

Les chambres de fermentation contrôlée sont un moyen utile et indispensable dans les laboratoires de pâtisseries, boulangeries et pizzerias, où ils produisent des produits au levain, car elle permet d'éliminer ou de réduire le travail de nuit.
Ils bloquent ou ralentissent l'activité de fermentation de la levure, maintenir la pâte dans cet état jusqu'à un maximum de 72 heures, et enfin commencer automatiquement le cycle de temps de fermentation mis en place par le programme.

- Parois, toit et côtés des portes construites avec panneaux épaisseur 60 mm recouverts en aluminium reverni blanc.
- Sol en résine phénolique climatisé qui évite la formation de condensation sur le sol et permet une économie d'énergie.
- Le froid ventilé avec le variateur de vitesse du moteur ventilateur personnalisé selon chaque type de production et complète de canals en acier assurent une répartition homogène de l'air.
- Possibilité de régler le débit d'air.
- Grande réduction de la condensation grâce à l'injection du générateur de vapeur (110 °).
- Écran tactile 4.3 à couleur pour la programmation et le contrôle de la température, l'humidité, les cycles de ventilation et de dégivrage; le programme automatique permet la gestion jusqu'à 5 phases par cycle, dans chacune desquelles sont configurables l'humidité et la température.
- Sondes de température et d'humidité, fusibles, contacteurs et résistances d'échappement pour les évaporateurs.

OPTIONAL
- Revêtement intérieurs des panneaux en acier inoxydable.
- Revêtement intérieurs et extérieurs des panneaux en acier inoxydable.

MODELLO MODEL MODÈLE	PORTE DOORS PORTES	CARRELLI TROLLEYS CHARLOTS	DIM. CARRELLO TROLLEY DIM. DIM. CHARIOT	DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS INTERIEURES			DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES				CONSUMO CONS. RATES CONSOM.	DIM. UTILE PORTE USEFUL DOOR DIM. PORTES UTILES T.	PESO WEIGHT POIDS
				A	B	H	A	B	H1	H2			
	Nr.	Nr.	cm	cm							Kw	cm	Kg.
BOX 1K	1	2	40x60	81	91	197	93	107	232	272	2,5	77x197	220
BOX 3K	1	3	40x60	83	153	190	95	175	235	275	5,0	60x190	320
BOX 4K	1	4	40x60	83	193	190	95	215	235	275	6,5	60x190	400
BOX 2A	1	5	40x60	123	153	190	135	175	235	275	6,5	100x190	420
BOX 3A	1	6	40x60	123	193	190	135	215	235	275	6,5	100x190	450
BOX 1B	1	2	60x80	103	153	200	115	175	255	295	6,5	100x200	420
BOX 1D	1	3	60x80	103	213	200	115	235	255	295	6,5	100x200	470
BOX 2D	1	4	60x80	103	273	200	115	295	255	295	6,5	100x200	500
BOX 4B	1	5	60x80	163	213	200	175	235	255	295	6,5	100x200	680
BOX 5B	1	6	60x80	163	273	200	175	295	255	295	9,5	100x200	720

Altezza minima laboratorio cm. 305 / Minimun laboratory height of cm. 305 / Hauteure minimun laboratoire cm. 305.
Si eseguono inoltre celle personalizzate a Vs. disegno su preventivo. / If requested we can customize the rising rooms as your own draw. / Sur demande, nous sommes également en mesure de construire des chambres personnalisées d'après Votre dessin.

Box/Tab

ARMADI E TAVOLI FERMALIEVITAZIONE
RETARDER CABINETS AND TABLES
ARMOIRES ET TABLES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE



BOX



TAB

- Acciaio inox AISI 304.
- Interno con spigoli arrotondati.
- Isolamento in poliuretano espanso sp. 60 mm per gli armadi e di mm. 50 per i tavoli.
- Capacità teglie 40 x 60 per l'armadio mod. BN1 e per tutti i tavoli, e 60 x 80 per l'armadio mod BN2.
- Supporti per guide con passo 35 mm. facilmente smontabili senza ausilio di attrezzi.
- Unità refrigerante ventilata.
- Pannello comandi elettronico.
- Sbrinamento ed evaporazione condensa automatici.
- Porte autochiudenti

- Stainless steel AISI 304.
- Inside with rounded corners.
- 60 mm. thick insulation with polyurethane foam for the cabinets and of 50 mm. for the tables.
- Capacity 40 x 60 trays for the cabinet mod. BN1 and for all tables, and 60 x 80 trays for the cabinet mod. BN2.
- Support for slide - ways with 35 mm. pace easily removable without using tools.
- Air - cooled refrigerating unit.
- Electronic control panel.
- Automatic defrosting and evaporation of condensate water.
- Self - closing doors.

- Acier inox AISI 304.
- Angles intérieurs arrondis.
- Épaisseur d'isolation 60 mm en polyuréthane expansé pour les armoires, et du 50 mm. pour les tables.
- Capacité plaques 40 x 60 pour l'armoire mod. BN1 et pour tous les tables, et 60 x 80 pour l'armoire mod. BN2.
- Support pour glissières à pas de 35mm facilement démontables sans outils.
- Groupe frigorifique ventilé.
- Panneau de contrôle électronique.
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques.
- Portes auto-fermantes.

MODELLO MODEL MODÈLE	PORTE DOORS PORTES	CAPACITÀ TEGLIE TRAYS CAPACITY CAPACITÉ PLAQUES	TEMP. LAVORO WORKING TEMP. TEMP. DE TRAVAIL	DIMENSIONI ESTERNE CM. EXTERNAL DIMENSIONS CM. DIMENSIONS EXTERIEURES CM.			CONSUMO CONS. RATES. CONSOM.	PESO WEIGHT POIDS
				A	B	H		
	Nr.	n°	°C	cm.			Kw	Kg.
BOX FL BN1	1	20 x (40x60)	-10 +40°	79	70	207	1,20	210
BOX FL BN2	1	20 x (60x80) 40 x (40x60)	-10 +40°	79	100	207	2,50	240
TAB P/A 2	2	12 x (40x60)	-5 +40°	146	75	85	1,05	140
TAB P/A 3	3	18 x (40x60)	-5 +40°	199	75	85	1,20	177
TAB P/A 4	4	24 x (40x60)	-5 +40°	252	75	85	1,50	212

CELLA DI PREFERMENTAZIONE
PREFERMENTATION CHAMBER
CHAMBRE DE PREFERMENTATION

CTZ



· Sistema rotante.
· Carico e scarico automatici e precisi.
· Adatto a tutti i tipi di impasto.
· Pezzature da 40 a 1250 gr.
· Manutenzione ridotta.
· Dotato di caricamento fronte-retro, destro-sinistro.

· Turning system
· Automatic and accurate loading and unloading.
· Suitable for all kind of dough.
· Weight range between 40 and 1250 grs.
· Minimum maintenance.
· Provided with left-right loading both by front and rear side.

· Système tournant.
· Chargement et déchargement automatiques et précises.
· Convient à tous les types de pâtes.
· Poids variant entre 40 et 1250 g.
· Minimum d'entretien.
· Four avec charge à droite et à gauche, les deux par le côte avant et arrière.

CARICO E SCARICO AUTOMATICO PEZZATURA DA 40 A 700 GRAMMI AUTOMATIC AND ACCURATE LOADING AND UNLOADING WEIGHT RANGE FROM 40 TO 700 GRAMS CHARGE ET DECHARGE AUTOMATIQUES POUR PIECES À PARTIR DE 40 À 700 GRAMMES							
MODELLO MODEL MODÉLE	CAPACITÀ PER TELAIO FRAME CAPACITY CAPACITÈ PAR CADRE	CAPACITÀ TOTALE TOTAL CAPACITY CAPACITÈ TOTAL	Dimensioni / Dimensions / Dimensions				Potenza / Power Puissance
			A	B	B1	H	
			cm.				Kw
CTZ - 100	4	100	99	54	102	250	0,67
CTZ - 125	5	125	113	54	102	250	0,67
CTZ - 150	6	150	127	54	102	250	0,67
CTZ - 205	8	205	155	54	102	250	0,67
CTZ - 280	11	280	197	54	102	250	0,67
CTZ - 145	3	145	85	105	153	250	0,67
CTZ - 195	4	195	99	105	153	250	0,67
CTZ - 245	5	245	113	105	153	250	0,67
CTZ - 295	6	295	127	105	153	250	1,00
CTZ - 395	8	395	155	105	153	250	1,00
CTZ - 545	11	545	197	105	153	250	1,35
CTZ - 810	11	810	197	155	207	250	1,35
CARICO E SCARICO AUTOMATICO PEZZATURA DA 40 A 1250 GRAMMI AUTOMATIC AND ACCURATE LOADING AND UNLOADING WEIGHT RANGE FROM 40 TO 1250 GRAMS CHARGE ET DECHARGE AUTOMATIQUES POUR PIECES À PARTIR DE 40 À 1250 GRAMMES							
CTZB 182	11	182	197	54	102	250	0,67
CTZB 335	11	335	197	105	153	250	1,35

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.



Impasto

MIXING / PETRISSAGE

64 IMPASTATRICI A SPIRALE A VASCA FISSA
SPIRAL MIXERS WITH FIXED BOWL
PETRINS A SPIRALE À CUVE FIXE

66 IMPASTATRICI AUTOMATICHE A SPIRALE A VASCA ESTRAIBILE
AUTOMATIC SPIRAL MIXERS WITH REMOVABLE BOWL
PÉTRINS AUTOMATIQUES À SPIRALE CUVE AMOVIBLE

67 IMPASTATRICI A FORCELLA A VASCA FISSA TIPO FRANCESE
FORK MIXERS WITH FIXED BOWL FRENCH TYPE
PÉTRINS A FOURCHE A CUVE FIXE TYPE FRANCAIS

68 IMPASTATRICI AUTOMATICHE A SPIRALE AUTORIBALTANTI E SOLLEVATORI
AUTOMATIC SPIRAL MIXERS WITH LIFTER AND LIFTERS
PÉTRINS AUTOMATIQUES Á SPIRALE AUTOBASCULANT ET ÉLÉVATEURS

70 IMPASTATRICI A FORCELLA
FORK MIXERS WITH FIXED BOWL
PÉTRINS À FOURCHE A CUVE FIXE

71 IMPASTATRICI A BRACCIA TUFFANTI
DOUBLE ARMS MIXERS
PÉTRINS À BRAS PLONGEANTS

SP

IMPASTATRICI A SPIRALE A VASCA FISSA
SPIRAL MIXERS WITH FIXED BOWL
PETRINS A SPIRALE À CUVE FIXE

SP 12-44



SP 60/E



Impastatrice ideale per panetterie, pizzerie, pasticcerie e per la famiglia.

· Vasca, spirale, piantone in acciaio inox ad alta resistenza.
· Trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio.
· Motore trifase a 2 velocità da 12 a 60kg.
· Timer di serie da 12 a 60 kg.
· Ruote con freno di serie sulle versioni da 12 a 44 kg.
· Struttura in acciaio verniciato.

OPTIONAL
· Motore monofase.

Spiral mixer ideal for bakery, pizza-restaurant, confectioner's and domestic use.

· Bowl, spiral and shaft in strong high st. steel inox.
· A gear motor has been conceived for the chain drive system.
· 12 to 60 kg 2-speed three-phase motor.
· Standard timer from 12 to 60 kg.
· The models from 12 to 44 kg will be supplied complete with wheels with brake.
· The frame is in stainless steel painted.

OPTIONAL
· Single phase motor.

Cette pétrin à spirale est la machine idéale pour la boulangerie, la pizzeria, la pâtisserie et pour la famille.

· Cuve, spirale et barre sont en acier inox.
· Le système de transmission est réalisé avec un moteur réducteur à bain d'huile.
· Moteur tri-phase avec 2 vitesses de 12 à 60 kg.
· Temporisateur standard de 12 à 60 kg.
· Les modèles de 12 à 44 kg. sont montés en série sur roulettes douées de frein.
· Structure en acier vernie .

OPTIONAL
· Moteur monophasé.

MODELLO MODEL MODÉLE	CAPACITÀ IMPASTO DOUGH CAPACITY CAPACITÉ PÂTE	CAPACITÀ FARINA FLOUR CAPACITY CAPACITÉ FARINE	VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUME CUVE	DIMENSIONI ESTERNE CM EXTERNAL DIMENSIONS CM DIMENSIONS EXTERIEURES CM			POTENZA MOTORE 1 VELOCITÀ MOTOR POWER 1 SPEED PUISSANCE MOTEUR 1 VITESSE	POTENZA MOTORE 2 VELOCITÀ MOTOR POWER 2 SPEEDS PUISSANCE MOTEUR 2 VITESSES	PESO WEIGHT POIDS
	Kg.	Kg.	lt	A	B	H	Kw	Kw	Kg
SP 5	5	3	7	54	26	53	0,37	-	33
SP 8	8	5	10	55	28	56	0,37	-	36
SP 12	12	8	15	68	35	69	0,75	0,6/0,8	60
SP 12 R	12	8	15	69	35	69	-	0,6/0,8	80
SP 18	18	12	20	70	39	69	0,75	0,6/0,8	65
SP 18 R	18	12	20	72	39	69	-	0,6/0,8	85
SP 25	25	17	33	77	43	77	1,10	1/1,4	95
SP 25 R	25	17	33	78	43	77	-	1/1,4	115
SP 38	38	25	40	82	48	77	1,5	1,5/2,2	105
SP 38 R	38	25	40	84	48	77	-	1,5/2,2	130
SP 44	44	30	50	85	53	77	1,5	1,5/2,2	110
SP 44 R	44	30	50	88	53	77	-	1,5/2,2	140
SP 60/E	60	40	75	102	58	101	2,6	2,6/3,4	250

R = Testata sollevabile e vasca estraibile / Liftable head and extractible bowl / Tête relevable et cuve démontable.
A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.

IMPASTATRICI A SPIRALE A VASCA FISSA
SPIRAL MIXERS WITH FIXED BOWL
PETRINS A SPIRALE À CUVE FIXE

SP



- Vasca, spirale e piantone in acciaio inox.
- Piastra testata rivestita in acciaio inox.
- Due velocità d'impasto regolabili automaticamente.
- Due motori indipendenti per spirale e vasca.
- Due timer digitali per la gestione automatica delle velocità di impasto.
- Rotazione ad impulsi della vasca.
- Inversione del senso di rotazione vasca.
- Trasmissione a cinghie trapezoidali per la massima silenziosità.
- Piedi di appoggio anteriori in acciaio inox regolabili.
- Ruote posteriori per una agevole movimentazione.
- Struttura in acciaio verniciato.

- Bowl, spiral and shaft are made in st. steel inox.
- The head plate is covered in st. steel.
- Machine equipped with two operating speeds automatically adjustable.
- Two independent motors for spiral and bowl.
- Two digital timers for an automatic management of operating speeds.
- Bowl with rotation on impulse.
- Reversible bowl.
- Chain drive system made using trapezoidal belts to get the lowest noise level.
- Front feet are made in stainless steel and they are adjustable.
- The rear wheels give an easy movement.
- The frame is in stainless steel painted.

- Cuve, spirale et barre sont en acier inox
- La plaque culasse est recouverte en acier inox.
- La machine peut être douée de deux vitesses d'exécution réglables automatiquement.
- Deux moteurs indépendants pour la spirale et la cuve.
- Deux temporisateurs électroniques pour la gestion automatique des vitesses d'exécution.
- Cuve avec une rotation par impulsion.
- Inversion du sens de rotation de la cuve.
- Système de transmission réalisé à travers des courroies trapézoïdales pour obtenir le plus haut silence.
- Pieds d'appui antérieurs sont en acier inox et ils sont réglables.
- Les roues arrières donnent une manutention facile.
- Structure en acier vernie.

MODELLO MODEL MODÈLE	CAPACITÀ IMPASTO DOUGH CAPACITY CAPACITÈ PÂTE	CAPACITÀ FARINA FLOUR CAPACITY CAPACITÈ FARINE	VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUME CUVE	DIMENSIONI ESTERNE CM EXTERNAL DIMENSIONS CM DIMENSIONS EXTERIEURES CM			MOTORE SPIRALE SPIRAL MOTOR MOTEUR SPIRALE	MOTORE VASCA BOWL MOTOR MOTEUR CUVE	PESO WEIGHT POIDS
	Kg.	Kg.	lt	A	B	H	Kw	Kw	Kg
SP 40	40	25	70	57	105	118	1.5/3	0.25	275
SP 60	60	40	100	63	118	132	1.5/3	0.55	370
SP 80	80	53	130	73	131	146	3/5.2	0.75	510
SP 100	100	66	160	73	131	146	3/5.2	0.75	520
SP 130	130	86	200	83	136	146	3/5.2	0.75	580
SP 160	160	106	250	93	144	156	4.5/7.8	1.1	790
SP 200	200	133	290	93	149	156	6.5/11	1.1	830
SP 250	250	166	390	103	158	156	6.5/11	1.1	870

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.

ME

IMPASTATRICI AUTOMATICHE A SPIRALE A VASCA ESTRAIBILE
AUTOMATIC SPIRAL MIXERS WITH REMOVABLE BOWL
PÉTRINS AUTOMATIQUES À SPIRALE CUVE AMOVIBLE



- Sollevamento e aggancio automatico.
- Sistema di trasmissione del moto alla vasca che elimina rumori e manutenzione.
- Doppia velocità di lavoro della spirale per l'ottenimento di impasti omogenei e raffinati.
- Struttura della macchina in acciaio verniciato di grosso spessore.

- Equipped with automatic lifting and coupling.
- Drive of the bowl designed to eliminate noise and maintenance.
- 2-speed mixer conceived to obtain a well blended high-quality mix.
- Body of the mixer made of heavy duty coated steel.

- Soulèvement et accrochage automatique.
- Système de transmission du mouvement à la cuve pour éliminer les bruits ainsi que l'entretien.
- Double vitesse de travail de la spirale pour obtenir des pâtes homogènes et raffinées.
- Structure de la machine en acier verni de gros épaisseur.

MODELLO MODEL MODÉLE	CAPACITÀ IMPASTO DOUGH CAPACITY CAPACITÈ PÂTE	CAPACITÀ FARINA FLOUR CAPACITY CAPACITÈ FARINE	DIMENSIONI ESTERNE CM EXTERNAL DIMENSIONS CM DIMENSIONS EXTERIEURES CM			MOTORE SPIRALE SPIRAL MOTOR MOTEUR SPIRALE	MOTORE VASCA BOWL MOTOR MOTEUR CUVE	PESO WEIGHT POIDS
	Kg.	Kg.	A	B	H	Kw	Kw	Kg
ME 80	80	50	95	165	125	2,4/4,4	0,45	810
ME 130	130	80	103	175	135	3,0/5,2	0,75	894
ME 160	160	100	108	185	135	3,7/5,9	0,75	940
ME 200	200	125	112	189	137	4,5/7,8	0,75	1200
ME 250	250	150	115	195	137	5,9/10,3	0,75	1250
ME 300	300	190	130	230	170	9,0/15,0	1,1	1720

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.

IMPASTATRICI A FORCELLA A VASCA FISSA TIPO FRANCESE
FORK MIXERS WITH FIXED BOWL FRENCH TYPE
PÉTRINS A FOURCHE A CUVE FIXE TYPE FRANCAIS

AO



Mod. AO con optional B
Mod AO with optional B
Mod. AO avec l'optional B

- Forcella a due velocità di rotazione.
- Vasca a velocità regolabile manualmente mediante dispositivo di frenatura.
- Forcella a posizione regolabile rispetto al fondo vasca.
- Può essere sollevata per facilitare lo svuotamento della vasca.

- Fork with two rotation speed.
- Bowl with manually variable speed through a braking device.
- Fork with adjustable position compared with the bowl bottom.
- It shall can be lifted in order to facilitate the emptying of the bowl.

- Fourche à deux vitesses de rotation.
- Cuve à vitesse variable manuellement à l'aide d'un dispositif de freinage
- Fourche à position réglable par rapport au fond de la cuve.
- Elle peut être soulevée pour faciliter le vidage de la cuve.

MOD. STANDARD
Variatore manuale per 1° - 2° velocità
Manual variator 1° - 2° speed
Commande électrique manuelle 1° - 2° vitesse

OPTIONAL A
Variatore di velocità manuale e 1 timer
Manual speed variator and 1 timer
Commande élect. manuelle et 1 temporisateur

OPTIONAL B
Variatore di velocità manuale e 2 timer
Automatic speed variator with 2 timer
Commande électr. auto. avec 2 temporisateurs

MODELLO MODEL MODÉLE	CAPACITÀ IMPASTO DOUGH CAPACITY CAPACITÈ PÂTE	CAPACITÀ FARINA FLOUR CAPACITY CAPACITÈ FARINE	DIMENSIONI ESTERNE CM EXTERNAL DIMENSIONS CM DIMENSIONS EXTERIEURES CM			POTENZA POWER PUISSANCE	PESO WEIGHT POIDS
	Kg.	Kg.	A	B	H	Kw	Kg
AO 170	80	50	93	119	115	5,2	420
AO 230	120	75	100	133	122	5,2	450
AO 330	180	110	107	139	122	5,2	490

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.

SPR

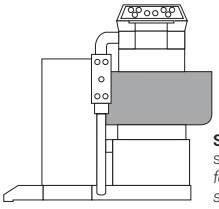
IMPASTATRICI AUTOMATICHE A SPIRALE AUTORIBALTANTI E SOLLEVATORI
AUTOMATIC SPIRAL MIXERS WITH LIFTER AND LIFTERS
PÉTRINS AUTOMATIQUES Á SPIRALE AUTOBASCULANT ET ÉLÉVATEURS



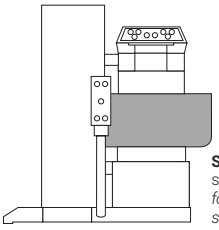
L'Impastatrice automatica a spirale autoribaltante consente di ribaltare una impastatrice a spirale con un ingombro molto ridotto, pur mantenendo tutti i criteri di robustezza e funzionalità. Consente di ridurre quindi, i tempi di lavorazione dell'impasto ed agevola lo scarico dello stesso, mediante il sistema di ribaltamento idraulico.

Automatic spiral mixer with lifter is used to tilt spiral mixer with a very little space while retaining all its strength and operating features. Therefore, it reduces dough working time and makes it easy to unload, using the hydraulic tilting system.

Pétrin automatique spirale autobasculant permet de renverser un pétrin à spirale avec un encombrement très faible, en maintenant tous les critères de robustesse et de fiabilité. Il permet donc de réduire les temps de pétrissage de la pâte et en facilite le déchargement grâce au système de renversement hydraulique.



SPRB
su banco
for table
sur table



SPRS
su spezzatrice
for divider
sur diviseuse

MODELLO MODEL MODÉLE	CAPACITÀ IMPASTO DOUGH CAPACITY CAPACITÈ PÂTE	CAPACITÀ FARINA FLOUR CAPACITY CAPACITÈ FARINE	DIMENSIONI ESTERNE CM EXTERNAL DIMENSIONS CM DIMENSIONS EXTERIEURES CM			ALTEZZA MASSIMA H MAX HAUTEUR MAX	POTENZA POWER PUISSANCE	PESO WEIGHT POIDS
	Kg.	Kg.	A	B	H	cm	Kw	Kg
SPRB/S 80	80	53	165	155	157	240	5,95	960
SPRB/S 100	100	66	165	155	157	240	5,95	980
SPRB/S 130	130	86	170	155	158	242	5,95	1020
SPRB/S 160	160	106	175	165	168	255	8,90	1330
SPRB/S 200	200	133	175	165	168	255	12,1	1350
SPRB/S 250	250	166	180	165	168	255	12,1	1430

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.

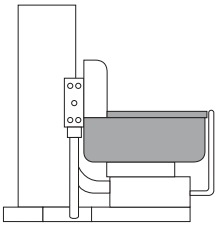
RBE/RSE



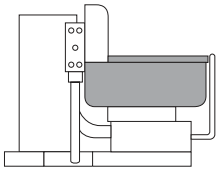
Il Sollevatore ribaltatore per carrello estraibile, consente all'operatore di risparmiare tempo e fatica nell'estrarre l'impasto dalla vasca stessa. Il sistema oleodinamico fornisce inoltre, sicurezza e silenziosità, durante il funzionamento.

The tilting lift for removable trolley saves the operator time and effort to remove the dough from the bowl. Thanks to the oil-hydraulic system, all operations can be carried out safely and silently.

L'élévateur-renverseur pour chariot amovible permet à l'opérateur d'économiser du temps et facilite l'opération d'extraction de la pâte de la cuve. Le système hydraulique offre en outre sécurité et silence pendant le fonctionnement.



RBE
su banco
for table
sur table



RSE
su spezzatrice
for divider
sur diviseuse

MODELLO MODEL MODÉLE	DIMENSIONI ESTERNE CM EXTERNAL DIMENSIONS CM DIMENSIONS EXTERIEURES CM			POTENZA POWER PUISSANCE	POTENZA POWER PUISSANCE	PESO WEIGHT POIDS
	A	B	H	Kw	Kw	KgWW
RBE	150	150	140	297	1,5	428
RSE	150	150	179	349	1,5	610

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.



- Tutte le macchine sono dotate di serie di un motore a 2 velocità e di temporizzatore.
- Gli ingranaggi dei riduttori lavorano in bagno d'olio a tenuta stagna, la trasmissione è con cinghie ad alta resistenza.
- Interamente montate su cuscinetti a sfera, non necessitano di alcuna manutenzione.

- All machines are fitted with a 2 speed motor and a timer.
- Tight reduction gears operating in oil bath, high resistance belt transmission.
- Completely mounted on ball bearings, they don't need any maintenance.

- Tous les machines sont dotées de série d'un moteur à 2 vitesses et de temporisateur.
- Les engrenages des réducteurs travaillent dans un sous bain d'huile étanches, transmission avec courroies à haute résistance.
- Entièrement montées sur roulements à billes, elles non ces ne nécessitent d'aucun entretien.

MODELLO MODEL MODÉLE	CAPACITÀ IMPASTO DOUGH CAPACITY CAPACITÈ PÂTE	CAPACITÀ FARINA FLOUR CAPACITY CAPACITÈ FARINE	DIMENSIONI ESTERNE CM EXTERNAL DIMENSIONS CM DIMENSIONS EXTERIEURES CM			Ø VASCA BOWL Ø Ø CUVE	POTENZA POWER PUISSANCE	PESO WEIGHT POIDS
	Kg.	Kg.	A	B	H	cm	Kw	Kg
IF 20	20	14	52	76	72	52	0,75	125
IF 30	30	20	58	86	68	58	1	104
IF 60	60	34	70	120	140	67	1,5	260
IF 80	80	57	80	130	115	75	2,6	350
IF 120	120	80	85	117	120	80	3,1	370
IF 160	160	110	95	127	126	90	3,1	430
IF 200	200	130	105	137	126	100	4,4	470

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.

IMPASTATRICI A BRACCIA TUFFANTI
DOUBLE ARMS MIXERS
PÉTRINS À BRAS PLONGEANTS



Le impastatrici a braccia tuffanti sono particolarmente indicate per impasti che richiedono molta ossigenazione ed un riscaldamento minimo.

- Vasca in acciaio inox.
- Alberi in movimento montati su cuscinetti a sfere.
- Gli ingranaggi lavorano in bagno d'olio, sistema che evita la necessità di dover lubrificare continuamente.

Double arm mixer machines are particularly suitable for doughs requiring a lot of oxygenation and minimum heating.

- Bowl made of stainless steel.
- Moving shafts mounted on ball bearings.
- Gears operate in an oil bath. This system permits to avoid the necessity of constant lubrication.

Les pétrins à bras plongeants sont particulièrement adaptés pour les pâtes qui nécessitent beaucoup d'oxygénation et d'une chauffage minimum.

- Cuve en acier inox.
- Arbres en mouvement montés sur des coussinets à billes.
- Les engrenages travaillent dans un à bain d'huile. Ce système prévient la nécessite d'une lubrification continue.

MODELLO MODEL MODÉLE	CAPACITÀ IMPASTO DOUGH CAPACITY CAPACITÈ PÂTE	DIMENSIONI ESTERNE CM EXTERNAL DIMENSIONS CM DIMENSIONS EXTERIEURES CM			POTENZA POWER PUISSANCE	PESO WEIGHT POIDS
	Kg.	A	B	H	Kw	Kg
T 50	50	69	82	142	1,5/2,2	370
T 50 / T	50	75	82	142	1,5/2,2	370
T 70	70	76	90	147	1,8/3,1	400
T 70 / T	70	81	90	147	1,8/3,1	400
T 80 / T	80	76	107	181	1,84/3,1	625
T 100 / T	100	78	109	183	1,84/3,1	630
T 120 / T	120	93	130	186	1,84/3,1	735
T 160 / T	160	93	130	186	2,2/4,0	745

T = con Timer / with timers / avec temporisateurs
A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.



Spezzatura Formatura

DIVIDING-MOULDING / COUPAGE-FACONNEUSE

74 SPEZZATRICI ESAGONALI E QUADRE
EXAGONAL AND SQUARE DIVIDERS
DIVISEUSES CARRÉES ET HEXAGONALES

76 SPEZZATRICI MANUALI
MANUAL DIVIDERS
DIVISEUSES MANUELLES

77 SPEZZA ARROTONDATRICI
BUN DIVIDERS/ROUNDERS
DIVISEUSES/ARRONDISEUSES

78 SPEZZATRICE VOLUMETRICA
VOLUMETRIC DIVIDER
DIVISEUSE PESEUSE

79 FORMATRICE 2 CILINDRI
MOULDING MACHINE 2 CYLINDERS
FAÇONNEUSE 2 CYLINDRES

80 FORMATRICE 4 CILINDRI
MOULDING MACHINE 4 CYLINDERS
FAÇONNEUSE 4 CYLINDRES

81 FILONATORI PER BAGUETTE
BAGUETTE MOULDERS
FAÇONNEUSE POUR BAGUETTE

82 ARROTONDATRICE
ROUNDING-OFF MACHINES
ARRONDISSEUSE MACHINES

83 GRISSINATRICI
“GRISSINI” MACHINES
MACHINES À GRESSINS

84 TAGLIERINE
SLICERS
COUPEUSES

85 REFRIGERATORI D'ACQUA
WATER REFRIGERATORS
REFRIGERATEURS D'EAU

87 DOSATORI / MISCELATORI D'ACQUA
WATER DOSER/MIXER
DOSEURS/MÉLANGEURS D'EAU

88 MACINAPANE
BREAD MILL
MACHINE POUR HACHER LE PAIN

89 SETACCIO PER FARINA
FLOUR SIEVE
TAMIS POUR FARINE

SE-SQ

SPEZZATRICI ESAGONALI E QUADRE
EXAGONAL AND SQUARE DIVIDERS
DIVISEUSES CARRÉES ET HEXAGONALES



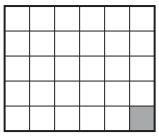
Manuale
Manually
Manuelle



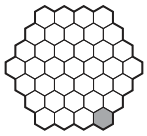
Semi Automatica
Semi Automatic
Semi Automatique



Automatica
Automatic
Automatique



Quadra
Square moulds
Moule Carré



Esagonale
Exagonal
Hexagonal

· Struttura in acciaio elettrosaldata e verniciata a forno
· Vasca e coltelli in acciaio inox 18/10.
· Pressori in resina acetalica alimentare.

Spezzatrice Manuale
· Movimentazione per mezzo di meccanismi a leva azionati manualmente.
· Apertura coperchio manuale.

Spezzatrice Semi Automatica
· Servomeccanismi azionati da centralina idraulica.
· Ciclo di lavoro: pressatura e taglio azionati manualmente tramite selettore.
· Apertura coperchio manuale.

OPTIONAL
· Griglie con molteplici tipi di taglio.

Spezzatrice Automatica
· Servomeccanismi azionati da centralina idraulica.
· Tempo di pressa regolabile mediante PLC.
· Ciclo di lavoro di pressatura, taglio e apertura coperchio completamente automatici.
· Pulsante pulizia coltelli.

· Oven - painted electro welded steel structure.
· 18/10 stainless steel bowl and blades.
· Pressers in acetal resin for food purpose.

Manual Dividing machine
· Movements by lever mechanisms manually moved.
· Manual lid opening.

Semi Automatic Dividing machine
· Servo devices activated by hydraulic unit.
· Pressing and dividing working cycle manually activated by a selector.
· Manual lid opening.

OPTIONAL
· Grids with many cutting types.

Automatic Dividing machine
· Hydraulically controlled servo devices.
· Pressing time adjustable by PLC device.
· Fully automatic pressing, dividing and lid opening working cycle.
· Blades cleaning button.

· Structure en acier électrosoudé et couche de vernis au four.
· Cuve et couteaux en acier inox 18/10.
· Presseurs en résine acetalique alimentaire.

Diviseuse Manuelle
· Mouvement par des mécanisme de levier actionne manuellement.
· Ouverture manuelle du couvercle.

Diviseuse Semi Automatique
· Servomécanisme actionné au moyen d'une centrale hydraulique.
· Cycle de travail: le pressage et la coupe sont actionnés manuellement à travers d'un sélecteur.
· Ouverture manuelle du couvercle.

EN OPTION
· Grilles avec plusieurs types de découpage.

Diviseuse Automatique
· Servomécanisme actionne par une centrale hydraulique.
· Temps de pressage réglable au moyen de PLC.
· Cycle de travail: le pressage, la coupe et l'ouverture du couvercle complètement automatiques.
· Bouton pour le nettoyage des couteaux du couvercle complètement automatiques. Bouton pour le nettoyage des couteaux

MODELLO MODEL MODÉLE	DIVISIONI DIVISIONS DIVISIONS	PEZZATURA MIN. MIN. PIECE WEIGHT TAILLE MIN.	PEZZATURA MAX. MAX. PIECE WEIGHT TAILLE MAX.	DIMENSIONI CM DIMENSIONS CM DIMENSIONS CM			CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ	PESO WEIGHT POIDS	PESO PALLET+CARTONE WEIGHT PALLET+CARTON POIDS PALLET+CARTON
	Pcs	gr	gr	A	B	H	KG.	Kg	Kg
MANUALE ESAGONALE / MANUALLY EXAGONAL / MANUELLE HEXAGONAL									
SEM 37	37	30	130	61	68	100	4,8	150	175
SEM 37 M	37	40	150	61	68	100	5,5	150	175
SEM 19	19	90	300	61	68	100	6,0	150	175
MANUALE QUADRA / MANUALLY WITH SQUARE MOULDS / MANUELLE AVEC MOULE CARRÉ									
SQM 20 S	20	80	350	61	68	100	7,0	150	175
SQM 42 S	42	40	170	61	68	100	7,0	150	175

MODELLO MODEL MODÉLE	DIVISIONI DIVISIONS DIVISIONS	PEZZATURA MIN. MIN. PIECE WEIGHT TAILLE MIN.	PEZZATURA MAX. MAX. PIECE WEIGHT TAILLE MAX.	DIMENSIONI CM DIMENSIONS CM DIMENSIONS CM			CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ	POTENZA POWER PUISSANCE	PESO WEIGHT POIDS	PESO PALLET+CARTONE WEIGHT PALLET+CARTON POIDS PALLET+CARTON
	Pcs	gr	gr	A	B	H	KG.	Kw	Kg	Kg
SEMI AUTOMATICA ESAGONALE / SEMI AUTOMATIC EXAGONAL / SEMI AUTOMATIQUE HEXAGONAL										
SE 19 SA	19	90	300	61	68	110	6,0	0,75	205	230
SE 37 SA	37	30	130	61	68	110	4,8	0,75	205	230
SE 37 MSA	37	40	150	61	68	110	5,5	0,75	205	230
SEMI AUTOMATICA QUADRA / SEMI AUTOMATIC WITH SQUARE MOULDS / SEMI AUTOMATIQUE AVEC MOULE CARRÉ										
SQ 10 SA	10	300	1600	61	68	110	16,0	0,75	205	230
SQ 20 SA	20	150	800	61	68	110	16,0	0,75	205	230
SQ 24 SA	24	120	650	61	68	110	16,0	0,75	205	230
SQ 30 SA	30	90	530	61	68	110	16,0	0,75	205	230
SQ 10 MSA	10	300	2000	61	68	110	20,0	0,75	205	230
SQ 20 MSA	20	150	1000	61	68	110	20,0	0,75	205	230
SQ 24 MSA	24	120	830	61	68	110	20,0	0,75	205	230
SQ 30 MSA	30	90	660	61	68	110	20,0	0,75	205	230
SQ 20 SSA	20	80	350	61	68	110	7,0	0,75	205	230
SQ 42 SSA	42	40	170	61	68	110	7,0	0,75	205	230
SQ 120 SSA	120	12	60	61	68	110	7,0	0,75	205	230
SQ 80 SA	80	40	200	61	68	110	16,0	0,75	205	230
AUTOMATICA ESAGONALE / AUTOMATIC EXAGONAL / AUTOMATIQUE HEXAGONAL										
SE 19	19	90	300	61	68	110	6,0	0,75	205	230
SE 37	37	30	130	61	68	110	4,8	0,75	205	230
SE 37 M	37	40	150	61	68	110	5,5	0,75	205	230
AUTOMATICA QUADRA / AUTOMATIC WITH SQUARE MOULDS / AUTOMATIQUE AVEC MOULE CARRÉ										
SQ 10	10	300	1600	61	68	110	16,0	0,75	205	230
SQ 20	20	150	800	61	68	110	16,0	0,75	205	230
SQ 24	24	120	650	61	68	110	16,0	0,75	205	230
SQ 30	30	90	530	61	68	110	16,0	0,75	205	230
SQ 10 M	10	300	2000	61	68	110	20,0	0,75	205	230
SQ 20 M	20	150	1000	61	68	110	20,0	0,75	205	230
SQ 24 M	24	120	830	61	68	110	20,0	0,75	205	230
SQ 30 M	30	90	660	61	68	110	20,0	0,75	205	230
SQ 20 S	20	80	350	61	68	110	7,0	0,75	205	230
SQ 42 S	42	40	170	61	68	110	7,0	0,75	205	230
SQ 120 S	120	12	60	61	68	110	7,0	0,75	205	230
SQ 80	80	40	200	61	68	110	16,0	0,75	205	230

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.



SBT



SBQ

- Struttura in acciaio elettrosaldata e verniciata a forno.
- Vasca e coltelli in acciaio inox 18/10.
- Pressori in resina acetalica alimentare.
- Movimentazione per mezzo di meccanismi a leva azionati manualmente.
- Apertura coperchio manuale.

- Oven - painted electro welded steel structure.
- 18/10 stainless steel bowl and blades.
- Pressers in acetal resin for food purpose.
- Movements by lever mechanisms manually moved.
- Manual lid opening.

- Structure en acier électrosoudé et couche de vernis au four.
- Cuve et couteaux en acier inox 18/10.
- Presseurs en résine acetalique alimentaire.
- Mouvement par des mécanisme de levier actionne manuellement.
- Ouverture manuelle du couvercle.

MODELLO MODEL MODÉLE	DIVISIONI DIVISIONS DIVISIONS	PEZZATURA MIN. MIN. PIECE WEIGHT TAILLE MIN.	PEZZATURA MAX. MAX. PIECE WEIGHT TAILLE MAX.	DIMENSIONI CM DIMENSIONS CM DIMENSIONS CM			CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ	PESO WEIGHT POIDS	PESO PALLET WEIGHT PALLET POIDS PALLET
	Pcs	gr	gr	A	B	H	Kg.	Kg	Kg
MANUALE A VASCA ROTONDA / MANUAL WITH ROUND PLATE / MANUELLE AVEC PLAT ROND									
SBT 11	11	100	590	56	46	190	6,5	77	5
SBT 15	15	110	430	56	46	190	6,5	77	5
SBT 18	18	70	360	56	46	190	6,5	77	5
SBT 22	22	50	300	56	46	190	6,5	77	5
SBT 30	30	40	210	56	46	190	6,5	77	5
SBT 36	36	30	180	56	46	190	6,5	77	5
MANUALE A VASCA RETTANGOLARE / MANUAL WITH RECTANGULAR PLATE / MANUELLE AVEC PLATE RECTANGULAIRE									
SBQ 20	20	70	400	56	46	190	8	77	5

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.



Le spezzatrici arrotondatrici semi-automatiche sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda in piccole parti e successivamente, grazie ad un piatto oscillante, di arrotolarne ogni singolo pezzo, in modo da ottenere delle palline di peso e forma uguale, tutto questo in pochi secondi

· Movimentazione meccanica.
· Fase di pressatura, di taglio e di arrotondamento effettuata con delle leve.
· Regolazione della camera di formatura fatta con una cloche con una scala numerica.
- macchina fornita con n. 3 piatti.

Semi-automatic bun rounding dividers are machines that cut a piece of raw dough into small portions and, using an oscillating plate, subsequently roll each piece to obtain balls of the same weight and shape, all in a few seconds!

· Mechanical machine.
· Pressing, cutting and rounding carried out with levers.
· While the shaping chamber adjusted using a joystick with numerical scale.
· Machine supplied with no. 3 plates.

Les diviseuses bouleuses semi-automatiques sont des machines qui permettent de couper un morceau de pâte crue en petites parties, puis, grâce à un plateau oscillant, d'arrondir les pâtons, de manière à obtenir des boules de poids et forme identiques, le tout en quelques secondes!

· Mouvement mécanique.
· Pressage, coupe et arrondissage effectuée avec des leviers tandis.
· Réglage de la chambre de formage effectue à l'aide d' une cloche avec une échelle numérique.
· Machine fournie avec 3 plateaux.

MODELLO MODEL MODÉLE	DIVISIONI DIVISIONS DIVISIONS	GRAMMATURA WEIGHT RANGE TAILLE	CAPACITÀ / CAPACITY CAPACITÉ	DIMENSIONI CM / DIMENSIONS CM DIMENSIONS CM			POTENZA / POWER PUISSANCE	PESO / WEIGHT POIDS	PESO CON PALLET+CARTONE WEIGHT PALLET+CARTON POIDS AVEC PALLET+CARTON
	Pz.	gr	KG.	A	B	H	Kw	Kg	Kg
SPA 11	11	180/500	5,5	68	61	150	0,55	173	193
SPA 15	15	150/360	5,5	68	61	150	0,55	173	193
SPA 18	18	120/280	5	68	61	150	0,55	173	193
SPA 22	22	60/220	5	68	61	150	0,55	173	193
SPA 30	30	25/90	2,7	68	61	150	0,55	173	193
SPA 30 M	30	40/135	4	68	61	150	0,55	173	193
SPA 36	36	34/110	4	68	61	150	0,55	173	193
SPA 52	52	12/30	1,6	68	61	150	0,55	173	193

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.

PH

SPEZZATRICE VOLUMETRICA
VOLUMETRIC DIVIDER
DIVISEUSE PESEUSE



L'impasto è assorbito da un pistone, pressato e poi espulso. Questo sistema consente una buone precisione di pesatura e di non maltrattare l'impasto.

- Realizzata per dividere impasti con percentuali di acqua dal 55% al 70% ed una tolleranza nella precisione del peso di circa il 2% (dipende da additivi ed elasticità dell' impasto).
- Velocità variabile.
- Produzione da 1080 a 2400 pezzi / ora.
- Sistema conta-pezzi con arresto automatico.
- Canale in teflon per arrotondamento con 2 regolazioni.
- Circuito chiuso d'olio.
- Capacità tramoggia : kg 50-80-150-200.

OPTIONAL
- Pannelli esterni in acciaio inox.
- Sfarinatore su arrotondatore.
- Regolatore velocità elettrica.
- Tramoggia in teflon

The dough is absorbed by a piston and is later compressed and expelled. This system provides with proper allows good accuracy of weighing and prevents the dough from being mistreated.

- Prepared to divide dough with percentage of water range from 55% to 70% and with a tolerance into the weight precision of a 2% (depending on the additives and dough elasticity)
- Speed variation.
- Productivity: from 1080 to 2400 pieces / hour.
- Counting with stop pre-selection.
- Tefloned conical rounder channel with 2 regulations.
- Closed circuit of oil.
- Hopper capacities: 50-80-150-200 kg.

OPTIONAL
- Ext. panels in st. steel.
- Flouring machine.
- Regulation of electrical speed.
- Teflon hopper .

La pâte est absorbée par un piston, et est par la en suite est comprimée et expulsée. Ce système fournit une bonne précision de pesage et il ne punit malmène pas la pâte.

- Préparée pour diviser une masse avec une pourcentage d'eau entre 55% et 70% et avec une tolérance de précision des poids du 2% (en fonction des additifs et de l'élasticité de la pâte)
- Système de variation de vitesse.
- Capacité de 1080 à 2400 pièces / heure.
- Compte-pièces programmable avec arrêt automatique.
- Canal d'arrondissement en teflon avec 2 régulations.
- Circuit fermé à d'huile.
- Capacité trémies: 50-80-150-200 kg.

EN OPTION
- Panneaux extérieurs en acier inox.
- Farineur mécanique.
- Régulation de vitesse électrique.
- Trémie revêtue de téflon.

MODELLO MODEL MODÉLE	Ø PISTONE Ø PISTON Ø PISTON	PESO GR. WEIGHT GR. POIDS GR.		DIMENSIONI CM DIMENSIONS CM DIMENSIONS CM			POTENZA POWER PUISSANCE	PESO WEIGHT POIDS
	mm	Min.	Max	A	B	H	Kw	Kg
PH	80	30	300	73	172	145	1,50	500
	90	35	350					
	100	40	400					
	110	60	600					
	120	100	1000					
	135	150	1250					
	140	180	1400					

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.

FORMATRICE 2 CILINDRI
MOULDING MACHINE 2 CYLINDERS
FAÇONNEUSE 2 CYLINDRES

FRL



- Macchina costruita in lamiera d'acciaio verniciata con fiancate in fusione d'alluminio.
- Tutte le parti in movimento sono montate su cuscinetti a sfere.
- I cilindri, in acciaio, sono rettificati e cromati a spessore.
- Macchina dotata di un tappeto d'entrata per l'inserimento automatico della pasta nei cilindri.
- Uno speciale dispositivo permette l'arresto del tappeto superiore
- La macchina può essere usata come LAMINATOIO per cilindrare piccole quantità di pasta.
- Alla fine del ciclo di lavorazione i pezzi arrotolati ritornano verso l'operatore.
- Cilindri protetti con griglia in acciaio inox.
- Dispositivo di sicurezza per l'arresto immediato dei cilindri
- Pulsantiera di comando e dispositivo di sicurezza azionati da teleruttore a 24V.
- Possono essere eseguiti formati da 20 a 1000 gr.

OPTIONAL
- Formatrice con filonatore in uscita.

- Machine made of painted sheet steel with cast aluminium sides.
- All moving parts are mounted on water-tight ball bearings
- Steel rollers are rectified and chromed to thickness.
- Machine equipped with an entry conveyor belt for the automatic feed of the dough pieces into the rollers.
- A special device allows the top felt belt to be stopped.
- The machine can be used as a SHEETER for working small dough pieces.
- At the end of the working cycle the rolled pieces return toward the operator.
- The rollers are protected by a stainless steel grill.
- Security device for immediate cylinder stoppage.
- Control buttons and grill safety device worked by a 24V remote control switch.
- Dough pieces from 20 to 1000 grams can be formed.

OPTIONAL
- Dough moulder with French loaf on exit.

- Machine construite en tôle d'acier vernie dont les cotés en aluminium moulé.
- Toutes les pièces en mouvement sont montées sur des coussinets à sphères étanches
- Les cylindres en acier, sont rectifies et chromés à l'épaisseur.
- Machine dotée d'un tapis d'entrée pour l'insertion automatique de la pâte dans les cylindres.
- Un dispositif spécial permet l'arrêt du tapis supérieur.
- Cette machine peut être utilisée comme LAMINOIR pour cylindrer de petites quantités de pâte.
- A la fin du cycle de travail, les morceaux enroulés retournent vers l'opérateur.
- Les cylindres sont protégés par une grille en acier inox.
- Machine équipée d'un dispositif de sécurité qui arrête immédiatement les cylindres.
- Le tableau de commande et le dispositif de sécurité fonctionnement sur un télérupteur de 24V.
- Des formats de 20 à 1000 gr. peuvent aussi etre effectués.

EN OPTION
- Façonneuse avec dispositif pour petites baguettes en sortie.

MODELLO MODEL MODÉLE	CILINDRI CYLINDERS CYLINDRES	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ	DIMENSIONI CM DIMENSIONS CM DIMENSIONS CM			MOTORE MOTOR MOTEUR	PESO WEIGHT POIDS
	mm	pcs/h	A	B	H	Kw	Kg
FRL 500	500	1500	80	88	120	0,55	145
FRL 630	630	2000	93	88	120	0,55	160

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.

G4C/G700

FORMATRICE 4 CILINDRI
MOULDING MACHINE 4 CYLINDERS
FAÇONNEUSE 4 CYLINDRES



G4C



G700

FORMATRICE A 4 CILINDRI
- Struttura completamente in acciaio inox.
- Larghezza dei cilindri 550 mm.
- Può laminare ed avvolgere da gr 50 a gr 2000 di pasta.
- Dispositivo di ritorno formato.
- Tutti gli organi in movimento sono montati in cuscinetti stagni, rendendo queste formatrici robuste e silenziose.

MOULDING MACHINE 4G
- Entire structure in stainless steel.
- Width of cylinders of 550 mm.
- Able to sheet and mould from 50 gr to 2000 gr of dough.
- Device to return pieces.
- All moving parts are mounted on sealed bearings, these moulders are strong and silent.

FAÇONNEUSE 4G
- Structure entièrement réalisée en acier inox.
- Largeur des cylindres de 550 mm.
- Peut laminer et enrouler de 50 gr à 2000 gr de pâte.
- Dispositif pour le retour des pièces enroules.
- Montage de tous leurs organes mobiles sur roulements étanches, ces façonneuses sont extrêmement robustes et silencieuses.

FILONATORE G 700
- Completamente in acciaio.
- Larghezza utile mm 700.
- Altezza regolabile per abbinamento a tutte le macchine.
- Piatto filonatore fisso.

LONG LOAF MOULDING MACHINE G700
- Completely in st. steel.
- Available length 700 mm.
- Adjustable height to be connected with other machines.
- Fixed moulding plate .

FAÇONNEUSE À PAIN LONG MOD. G 700
- Entièrement réalisée en acier.
- Largeur 700 mm.
- Hauteur réglable pour être combinable avec autres machines.
- Plateau de façonnage plat.

MODELLO MODEL MODÈLE	CILINDRI CYLINDERS CYLINDRES	DIMENSIONI CM DIMENSIONS CM DIMENSIONS CM			MOTORE MOTOR MOTEUR	PESO WEIGHT POIDS	PESO CON GABBIA WEIGHT WITH CAGE POIDS AVEC GABIE
	mm	A	B	H	Kw	Kg	Kg
G 4C	550	85	85	120	0,75	115	165

MODELLO MODEL MODÈLE	DIMENSIONI CM DIMENSIONS CM DIMENSIONS CM			MOTORE MOTOR MOTEUR	PESO WEIGHT POIDS
	A	B	H	Kw	Kg
G 700	84	130	110	0,18	90

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.

FILONATORI PER BAGUETTE
BAGUETTE MOULDERS
FAÇONNEUSE POUR BAGUETTE

FRB 700 T



- Adatta per la produzione di Baguette.
- Può essere appoggiata direttamente su un banco di lavoro, con lo scarico in un piano inclinato o su richiesta fornita completa di carrello su ruote.
- Cilindri laminatori rivestiti di materiale plastico adatto ad utilizzo alimentare.
- Un volantino permette la regolazione dei cilindri laminatori in entrata, con precisione decimale; un secondo volantino regola la lunghezza della Baguette (max 70 cm).

- Suitable for production of Baguette loaves.
- Can be placed directly on a work table and the product can be discharged into an inclined surface or, on demand, can be equipped with a trolley.
- Rolling cylinders coated with a plastic material which is suitable for the food industry.
- A hand wheel controls the incoming rolling cylinders, with decimal precision, a second hand wheel regulates the length of the Baguette (max. 70 cm).

- Adapté pour la production de Baguette.
- La machine peut être appuyée sur un plan de travail, avec écoulement de la pâte sur un plan incliné ou sur demande avec chariot.
- Cylindres laminateurs revêtus d'un matériel en plastique adapté pour l'industrie alimentaire.
- Un volant de commande permet le réglage des cylindres laminateurs à l'entrée, avec une précision décimale, un second volant contrôle la longueur de la Baguette (max. 70 cm).

MODELLO MODELS MODÈLE	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ	PESO PASTA DOUGH WEIGHT POIDS PATE	LARGHEZZA MAX PANE MAX BREAD WIDTH LARGEUR MAX DU PAIN	POTENZA POWER PUISSANCE	VOLTAGGIO VOLTAGE VOLTAGE	A	B	H	PESO WEIGHT POIDS
	pcs/h	gr.	cm	Kw		cm			Kg
FRB 700 T	1800	50-1500	70	0,75	220-400V/3PH/50-60 Hz	109	98	161	270

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.

CR 1/E

ARROTONDATRICE
ROUNDING-OFF MACHINES
ARRONDISSEUSE MACHINES



TS



CR 1/E

La macchina è dotata di:
· Cono teflonato.
· Canali fissi teflonati.
· Infarinatore meccanico con flusso regolabile.
· Carter in acciaio verniciato.
· Struttura in acciaio verniciato.
· Lunghezza canali di arrotolatura: circa 4 metri.
· Produzione oraria: fino a 3000 pz/h.
· 4 ruote di spostamento girevoli con sistema di bloccaggio.

OPTIONAL
· Soffiatore aria calda/fredda.
· Tappeto in uscita L. 600.

The machine is equipped with:
· Teflon - coated cone.
· Teflon - coated channels.
· Mechanic flour-sprinkler with adjustable flowrate.
· Painted steel frame.
· Painted steel carters.
· Rounding channels length: 4 mt. approx..
· Production: up to 3000 pcs/h.
· 4 wheels with locking system.

OPTIONAL
· Hot/cold air blowing unit.
· Exit conveyor belt L.600.

La machine est équipée de:
· Cône en teflon.
· Canaux fixes en teflon.
· Farineur mécanique a débit réglable.
· Structure en acier vernie.
· Carter en acier peint.
· Fongueur canaux d'arrondissage: environ 4 métrés.
· Capacité horaire: jusqu'à' 3000 pc/h.
· Machine mobile sur 4 roues avec dispositif de blocage.

EN OPTION
· Souffleur d'air chaud/froid.
· Tapis de sortie L. 600.

MODELLO MODELS MODÈLE	GRAMMATURA WEIGHT RANGE TAILLE	DIMENSIONI CM DIMENSIONS CM DIMENSIONS CM			MOTORE MOTOR MOTEUR	PESO NETTO NET WEIGHT POIDS NET	CON CASSA CM WITH CRATE CM AVEC CAISSE CM		
	gr	A	B	H	Kw	Kg	A	B	H
CR 1/E	150-2000	90	90	140	0,8	300	115	110	153

MODELLO MODELS MODÈLE	PEZZATURA PIECE WEIGHT TAILLE	DIMENSIONI CM DIMENSIONS CM DIMENSIONS CM			ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY ALIMENTATION		MOTORE MOTOR MOTEUR	PESO WEIGHT POIDS
	gr.	A	B	H	V	Hz	Kw	Kg
TS	150/2000	65	110	101	230/400*	50*	0,45	85

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur. * Altre a richiesta / *Other on request* / *Autres au demande*



- Taglio della pasta effettuato a comando elettrico manuale o programmato a mezzo temporizzatore nella versione GR INOX.
- Nella versione economica il taglio viene effettuato manualmente.
- Trafile facilmente intercambiabili.
- Oltre alla trafila in dotazione, se ne possono acquistare di varie misure: da Ø 4 a Ø 24 per la versione GR 15 e GR 25; da Ø 6 a Ø 24 per la versione GR INOX.

- The cut dough can be carried out by manual or electric control or through programmation by timer for continuous duty for the model GR INOX.
- For economic version the cut of dough is carried out by manual control.
- Dies easily interchangeable.
- In addition to the die supplied on delivery, various models are available by request: from Ø 4 to Ø 24 for GR 15 and GR 25 version; from Ø 6 to Ø 24 for GR INOX version.

- Pâte découpée suite à une commande électrique manuelle ou programmée avec un temporisateur pour fonctionnement continu (version GR INOX).
- Dans la version économique, la découpe se fait manuellement.
- Filières facilement interchangeables.
- En plus de la filière en dotation il est possible d'en acheter d'autres, avec des mesures différentes: de Ø 4 à Ø 24 pour la version GR 15 et GR 25; de Ø 6 à Ø 24 pour la version GR INOX.

MODELLO MODEL MODELE	DIMENSIONI APERTA DIMENSIONS OPEN DIMENSIONS OUVERTE			DIMENSIONI CHIUSA DIMENSIONS CLOSED DIMENSIONS FERMÉE			POTENZA POWER PUISSANCE	PESO WEIGHT POIDS
	A	B	H	A	B	H	Kw	Kg
GR 15	50	65	30	50	65	30	0,10	20
GR 25	140	47	141	47	60	110	0,18	70
GR INOX	235	50	122	85	50	155	0,75	135

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.

C /A-S



C420/520



C420/520-A



C420/520-S

- Macchina con struttura in acciaio.
- Versioni da tavolo oppure con basamento con ruote e freno.
- Taglio mediante doppi telai di lame con movimento assiale alternativo.
- Completa di cassetto raccogli briciole con piani e spingipane in inox.
- Pressione di spinta dello spingitore ad assetto variabile.

- Slicer produced in steel structure
- Can be supplied either as bench type or with base on wheel.
- The cutting is made by means of a double frame of blades with an alternative axil movement.
- Supplied with a drawer for crubs, with surfaces and bread pusher in stainless steel.
- The pusher can have different pression.

- La coupeuse a été réalisée en acier.
- Peut être fournie en version sur table ou complète de base sur roues avec freins.
- Double châssis de lames pour la coupe avec mouvement axiale.
- Machine complète d'un tiroir pour les miettes avec plans et dispositif pour pousser le pain en acier inox.
- Possibilité de changer le réglage de pression du "pousse-pain".

MODELLO MODELS MODÈLE	LARGHEZZA UTILE TAGLIO MAXIMUN CUT WIDTH LARGEUR MAX. COUPE	ALTEZZA TAGLIO CUTTING HEIGHT HAUTEUR DE COUPE		DIMENSIONI CM DIMENSIONS CM DIMENSIONS CM			PASSO LAME THICKNESS OF SLICES EPAISSEUR DE TRANCHES	POTENZA INSTALLATA INSTALLED POWER PUISSANCE INSTALLÉE	PESO WEIGHT POIDS
	mm	min	max	A	B	H	mm	Kw	Kg
C 420	420	60 mm	170 mm	65	60	81	7-9-10-12-14-16-18	0,75	100
C 420A	420	60 mm	170 mm	65	60	146	7-9-10-12-14-16-18	0,75	130
C 420S	420	60 mm	170 mm	65	60	130	7-9-10-12-14-16-18	0,75	140
C 520	520	60 mm	170 mm	75	60	81	9-10-12-14-16-18	0,75	110
C 520A	520	60 mm	170 mm	75	60	146	9-10-12-14-16-18	0,75	140
C 520S	520	60 mm	170 mm	75	60	130	9-10-12-14-16-18	0,75	150

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.



Mod. TEA 100



Mod. TEA 175

· Vasca e serpentina in acciaio inox 304.
· Isolamento 60 mm. di schiuma di poliuretano espanso, densità 45kg./m³.
· Coperchio smontabile.
· Riempimento automatico per galleggiante.
· Agitatore d'acqua.
· Sicurezza troppo/pieno.
· Potenza elettrica del compressore: 502 W.
· Potenza frigorifera: 969 W.
· Centralina elettronica e display digitale.
· Indicatore di carico e scarico con scala graduata di facile lettura.

Mod. TEA - 175 VERTICALE
· Esterno in lamiera plastificata.

Mod. TEA - 100 ORIZZONTALE
· Esterno in acciaio inox 304, salvo supporto gruppo in lamiera zincata.

· Interior tank and coil in stain. steel AISI 304.
· 60 mm insulation of injected polyurethane, density 45kg./m³.
· Dismountable lid.
· Automatic filling by floater.
· Interior water removing.
· Overflow safety .
· Compressor electric power: 502 W.
· Cooling power: 969 W.
· Electronic control box and digital temperature display.
· Priming-drawing indicator with graduated scale.

Mod. TEA - 175 VERTICAL
· Exterior construction in plastified sheet.

Mod. TEA - 100 HORIZONTAL
· Exterior in stainless steel AISI 304 except unit tray in galvanised sheet.

· Cuve et serpentin en inox AISI 304.
· Isolation 60 mm. en mousse de polyuréthane injecte, densité 45 kg./m³.
· Couvercle démontable.
· Remplissage automatique par flotteur.
· Agitateur d'eau.
· Sécurité trop-plein.
· Puissance électrique compresseur: 502 W.
· Puissance frigorifique: 969 W.
· Boîtier électronique et affichage digital.
· Indicateur de chargement et déchargement avec échelle graduée facile à lire.

Mod. TEA - 175 VERTICAL
· Extérieur en tôle plastifiée.

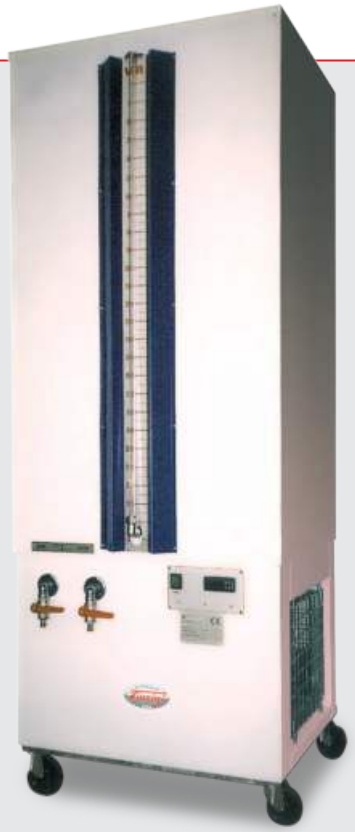
Mod. TEA - 100 HORIZONTAL
· Extérieur en inox AISI 304, sauf support du groupe en tôle galvanisée.

MODELLO MODEL MODÈLE	CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY CAPACITÉ	PRODUZIONE ORA HOURLY PRODUCTION PRODUCTION HORAIRE	DIMENSIONI CM DIMENSIONS CM DIMENSIONES CM			POTENZA INSTALLATA POWER INSTALLED PUISSANCE INSTALLÉ	GAS REFRIGERANTE REFRIGERANT GAS GAS REFRIGERANT	VOLTAGGIO VOLTAGE VOLTAGE			PESO WEIGHT POIDS
	lt		A	B	H	Kw		V	Hz	Ph	Kg.
TEA 175	175	100 lt	88	56	112	0,75	R. 404 a	220	50	1	88
TEA 100	100	100 lt	130	56	55	0,75	R. 404 a	220	50	1	85

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.

WRE

REFRIGERATORI D'ACQUA
WATER REFRIGERATORS
REFROIDISSEUR A' EAU



- Superficie esterna e basamento in robusta lamiera zincoplastificata atossica bianca.
- Ruote pivottanti su tutti i modelli (escluso mod. WRE 900).
- Vasca e serpentina interna in acciaio inox AISI 304.
- Isolamento in poliuretano espanso iniettato ad alta densità su stampo.
- Apparecchiatura di carico acqua automatico e agitatore.
- Indicatore di carico e scarico con scala graduata di facile lettura.
- Centralina elettronica e display digitale.

OPTIONAL
- Pompa per acqua gelata.
- Persione completamente in acciaio inox.
- Abbinamento a dosatore elettronico o dosatore miscelatore elettronico.
- Tensioni e frequenze diverse.
- Gas refrigerante diverso.
- Condensazione ad acqua.
- Tropicalizzazione.

- External body and base made of white zinc-plasticized a-toxic plate.
- Pivot wheels for all the models (excluded the mod WRE 900).
- Internal tank and cooling coil made of stainless steel AISI 304.
- Foamed polyurethane isolation injected on a mould at high density.
- Automatic water-priming equipment and mixer.
- Priming-drawing indicator with graduated scale.
- Electronic control box and digital temperature display.

OPTIONAL
- Frozen water pump.
- Stainless steel model.
- Coupling with an electric water-dosing or electric water dosing mixing.
- Different voltage.
- Different refrigerant gas.
- Water condensing.
- Tropicalization.

- Surface extérieure et socle en tôle solide blanche en zinc plastifiée atoxique.
- Roues pivotantes en tous les modèles (exclus le mod. WRE 900).
- Bassin et serpentine intérieur en acier inox AISI 304.
- Isolement en polyuréthane spongieux injecté à haute densité dans une moule.
- Équipement de chargement automatique de l'eau et débattoir.
- Indicateur de chargement et déchargement avec échelle graduée facile à lire.
- Boîtier électronique et affichage digital.

EN OPTION
- Pompe pour l'eau gelée.
- Modèle complètement en acier inox.
- Couplage avec doseur électronique ou doseur mélangeur électronique.
- Tensions et fréquences différentes.
- Gaz réfrigérant différent.
- Condensation à eau.
- Résis. au climat tropical.

MODELLO MODEL MODÈLE	CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY CAPACITÉ	PROD. ORA* HOURLY PROD.* PROD. HORAIRE*	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES CM			POTENZA POMPA PUMP POWER PUISSANCE POMPE	POTENZA INSTALLATA POWER INSTALLED PUISSANCE INSTALLÉ	GAS REFRIGERANTE REFRIGERANT GAS GAS RÉFRIGÉRANT	TENSIONE VOLTAGE TENSION			PESO WEIGHT POIDS	PESO POMPA PUMP WEIGHT POIDS POMPE
	Lt.		A	B	H	kW	kW		V	Hz	Ph	Kg	Kg
WRE 150 M	150	Lt. 150	70	65	123	0,37	0,80	R. 404a	230	50	1	117	8
WRE 150 R	150	Lt. 300	95	84	109	0,37	1,75	R. 404a	400	50	3	160	8
WRE 200	200	Lt. 150	70	65	139	0,37	0,80	R. 404a	230	50	1	123	8
WRE 200 M	200	Lt. 200	70	65	139	0,37	1,00	R. 404a	230	50	1	126	8
WRE 200 R	200	Lt. 300	95	84	119	0,37	1,75	R. 404a	400	50	3	165	8
WRE 250	250	Lt. 200	70	65	156	0,37	1,00	R. 404a	230	50	1	135	8
WRE 420	420	Lt. 380	95	84	177	0,37	1,85	R. 404a	400	50	3	249	8
WRE 520	520	Lt. 380	95	84	199	0,37	1,85	R. 404a	400	50	3	268	8
WRE 900	900	Lt. 530	130	92	200	0,37	2,90	R. 404a	400	50	3	450	8

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur. * Altre a richiesta / *Other on request* / *Autres au demande*

EASY



Mod. EASY 30



Mod. EASY 30MIX

- Struttura di contenimento in ABS.
- Elettronica industriale con elevate caratteristiche qualitative.
- Componenti idraulici di primarie case europee.
- Display luminoso di facile lettura dei litri e delle temperature.
- Sia il mod. EASY 30 che il mod. EASY 30MIX sono forniti di rubinetti, valvole di non ritorno, filtri a rete e portagomma.

OPTIONAL
- Sonda esterna estensibile per controllo temperatura ambiente, acqua, impasto, ecc (solo mod EASY 30MIX).

- ABS containment structure.
- Industrial electronics with elevated qualitative characteristics.
- Hydraulic components of primary European companies.
- Lighted display for an easy reading of litres and temperatures.
- The EASY 30 and the EASY 30MIX models are equipped with taps, no return valves, net filters and gasket type union.

OPTIONAL
- Extensible external feeler to check the water-mixing and room temperature (only for the mod. EASY 30MIX).

Structure de contenance en ABS. Electronique industrielle dotée de caractéristiques qualitatives élevées. Composants hydrauliques provenant de sociétés européennes de premier plan. Afficheur lumineux pour lecture aisée des litres et des températures; Que ce soit le mod. EASY 30 ou le mod. EASY 30MIX, ils sont tous deux équipés de robinets, soupapes de non retour, filtres à filet et porte-caoutchouc.

OPTIONAL:
Sonde extérieure extensible pour le côntrole de la température ambiente, de l'eau, de la pâte, etc. (mod. EASY 30MIX uniquement).

MODELLO MODEL MODÉLE	DOSAGGIO MAX. MAX. DOSING DOASAGE MAX.	DIMENSIONI CM DIMENSIONS CM DIMENSIONES CM			TEMPERATURA MAX. INGRESSO ACQUA MAX. TEMPERATURE INLET WATER TEMPÉRATURE MAX. D'ENTRÉE DE L'EAU	PORTATA FLOW DÉBIT	VOLTAGGIO VOLTAGE VOLTAGE			PESO WEIGHT POIDS
	lt	A	B	H	°C	lt/min	V	Hz	Ph	Kg.
EASY 30 Dosatore / Water doser / Doseur	999,9	26	10	20	65	20 - 30	230	50/60	1	4
EASY 30MIX Miscelatore e dosatore / Water mixer and doser / Mélangeur et doseur d'eau	999,9	26	10	20	65	20 - 30	230	50/60	1	4

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.

MAC

MACINAPANE
BREAD MILL
MACHINE POUR HACHER LE PAIN



- Costruzione robusta con struttura in acciaio inox.
- Bocca setaccio in fusione di alluminio.
- Gruppo di macinazione permette di selezionare due diversi tipi di granulometria di macinato.
- Protezione antinfortunistica formata da tre alette all'interno del serbatoio di miscelazione.

- Structure in stainless steel inox.
- Mouth sifter in aluminium casting.
- Grinding unit permits the selection of two different granulated sizes.
- Safety device made with three covers inside the mixing tank.

- Construction solide avec structure en acier inox.
- Bouche de moulin en aluminium.
- Unité de mouture permet de sélectionner deux différentes granulométries.
- Prévention des accidents avec trois protections dans le réservoir mélange.

MODELLO MODELS MODÈLE	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION PRODUCTION HORAIRE	DIMENSIONI CM DIMENSIONS CM DIMENSIONS CM			POTENZA POWER PUISSANCE	VOLTAGGIO VOLTAGE VOLTAGE	PESO WEIGHT POIDS
	Kg	A	B	H	Kw	V	Kg
MAC	100-150	37	30	90	0,75	400	23

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.

SETACCIO PER FARINA
FLOUR SIEVE
TAMIS POUR FARINE



- Elimina tutte le impurità ed ossigena la farina.
- Montato su ruote con dispositivo di bloccaggio è dotato di un sistema d'uscita girevole.
- Mel modello base la farina esce a cm. 104 da terra (su richiesta l'altezza può essere maggiore).
- Apribile da ambo i lati.
- Setaccia kg. 100 di farina in 5 minuti.

- Able to eliminate all impurities and specially studied to oxygen the flour.
- Mounted on wheels which locking device, equipped with a revolving exit system.
- In the basic model the flour come out at cm. 104 from floor level (on request the height can be modified).
- Can be inspected at both side.
- Sifting capacity kg. 100 every 5'.

- Élimine toutes les impuretés et oxygéné la farine.
- Montée sur roues avec dispositif de blocage est dotée d'un système de sortie tournant.
- Sur le modèle de base la farine sort à 104 cm. du sol (sur demande l' hauteur peut être augmentée).
- Les cotés sont démontable.
- Tamise 100 kg. de farine en 5'.

MODELLO MODEL MODÉLE	DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS CM			POTENZA MOTORE MOTOR POWER PUISSANCE DU MOTEUR	PESO / WEIGHT / POIDS
	A	B	H	KW	Kg
SF 100	70	100	136	0,37	150

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.



Pasticceria

PASTRY / PATISSERIE

92 MESCOLATRICI PLANETARIE
PLANETARY MIXERS
BATTEURS MELANGEUR

94 SFOGLIATRICI
PUFF-PASTRY SHEETERS
MACHINES LAMINEUSES

95 GRUPPO AUTOMATICO PER CROISSANT
AUTOMATIC CROISSANTS MACHINE
GROUPE AUTOMATIQUE À CROISSANTS

96 FORMATRICI PER CROISSANT
CROISSANT MACHINES
MACHINES POUR CROISSANTS

97 RAFFINATRICE A 2 CILINDRI
TWO CYLINDER REFINER
RAFFINEUSE A DEUX CYLINDRES

98 BILANCE E MULINETTO
PER ZUCCHERO A VELO
PORTABLE BENCH SCALES AND SMALL
GRINDER FOR POWDERED SUGAR
BALANCES PORTABLES DE COMPTOIR ET
MOULIN POUR SUCRE EN POUDRE







STANDARD



Frusta a fili sottili
Fine wire whisk
Fouet



Spatola
Beater
Palet



Gancio
Hook
Crochet

OPTIONAL



Frusta a fili maggiorati
Heavy wire whisk
Fouet



Raschiatore
Scraper
Racloir



Spirale
Spiral
Spirale



Carrello
Trolley
Chariot

La serie delle mescolatrici planetarie PL nasce per fornire a tutti i laboratori, dalle più piccole fino alle grandi produzioni, uno strumento all'avanguardia, affidabile e versatile. I molteplici utensili disponibili garantiscono un mescolamento omogeneo, delicato e graduale di varie miscele con diverse caratteristiche di consistenza. Versione da banco per i mod. PL 10 e PL 20. Versione con basamento tubolare per tutti gli altri modelli. Struttura in acciaio verniciato.

PL 10 - 20
vasca fissa
220V/50HZ/monofase.

PL 30
Sollevamento della vasca manuale
400V/50HZ/trifase.

PL 40 - 60
Sollevamento della vasca manuale e su richiesta automatico
400V/50HZ/trifase.

ACCESSORI STANDARD
· Vasca, frusta a fili fini, spatola e gancio in alluminio.
ACCESSORI OPTIONAL
· Frusta a fili grossi, spirale, carrello per vasca e raschiatore.

PL 80-120-140
Sollevamento della vasca automatico
400V/50HZ/trifase.

ACCESSORI STANDARD
· Vasca, frusta a fili fini, spatola e spirale in alluminio.
ACCESSORI OPTIONAL
· Frusta a fili grossi, gancio, carrello per vasca e raschiatore.

The PL planetary mixer series has been designed to supply all laboratories, from the smallest to the largest production lines, a state-of-the-art instrument that is both reliable and versatile. The multiple tools available guarantee even, delicate and gradual mixing of different combinations with different consistencies. Bench type for the mod. PL 10 e PL 20. Tubular bedplate type for all other models. Steel structure.

PL 10 - 20
Fixed bowl
220V/50HZ/monofase.

PL 30
Manual bowl lifting system
400V/50HZ/trifase.

PL 40 - 60
Manual bowl lifting system, automatic on request
400V/50HZ/trifase.

ACCESSORI STANDARD
· Bowl, fine wire whisk, aluminium paddle and hook.
ACCESSORI OPTIONAL
· Heavy wire whisk, spiral, trolley for bowl and scraper.

PL 80-120-140
Automatic bowl lifting system
400V/50HZ/trifase.

ACCESSORI STANDARD
· Bowl, fine wire whisk, aluminium paddle and spiral.
ACCESSORI OPTIONAL
· Heavy wire whisk, hook, trolley for bowl and scraper.

La série de mélangeurs planétaires PL naît pour fournir à tous les laboratoires, pour petites ou grandes productions, un outil à l'avant-garde, fiable et polyvalent. Les différents nombre d'outils disponibles assure un brassage homogène, délicat et graduel des divers mélanges de consistance différente. Version sur table pour les modèles PL 10 et PL20. Version avec base tubulaire pour tous les outres modèles. Construite en acier verni.

PL 10 - 20
Cuve fixe
220V/50HZ/monofase.

PL 30
Levage manuel de la cuve
400V/50HZ/trifase.

PL 40 - 60
Levage manuel de la cuve, automatique sur demande
400V/50HZ/trifase.

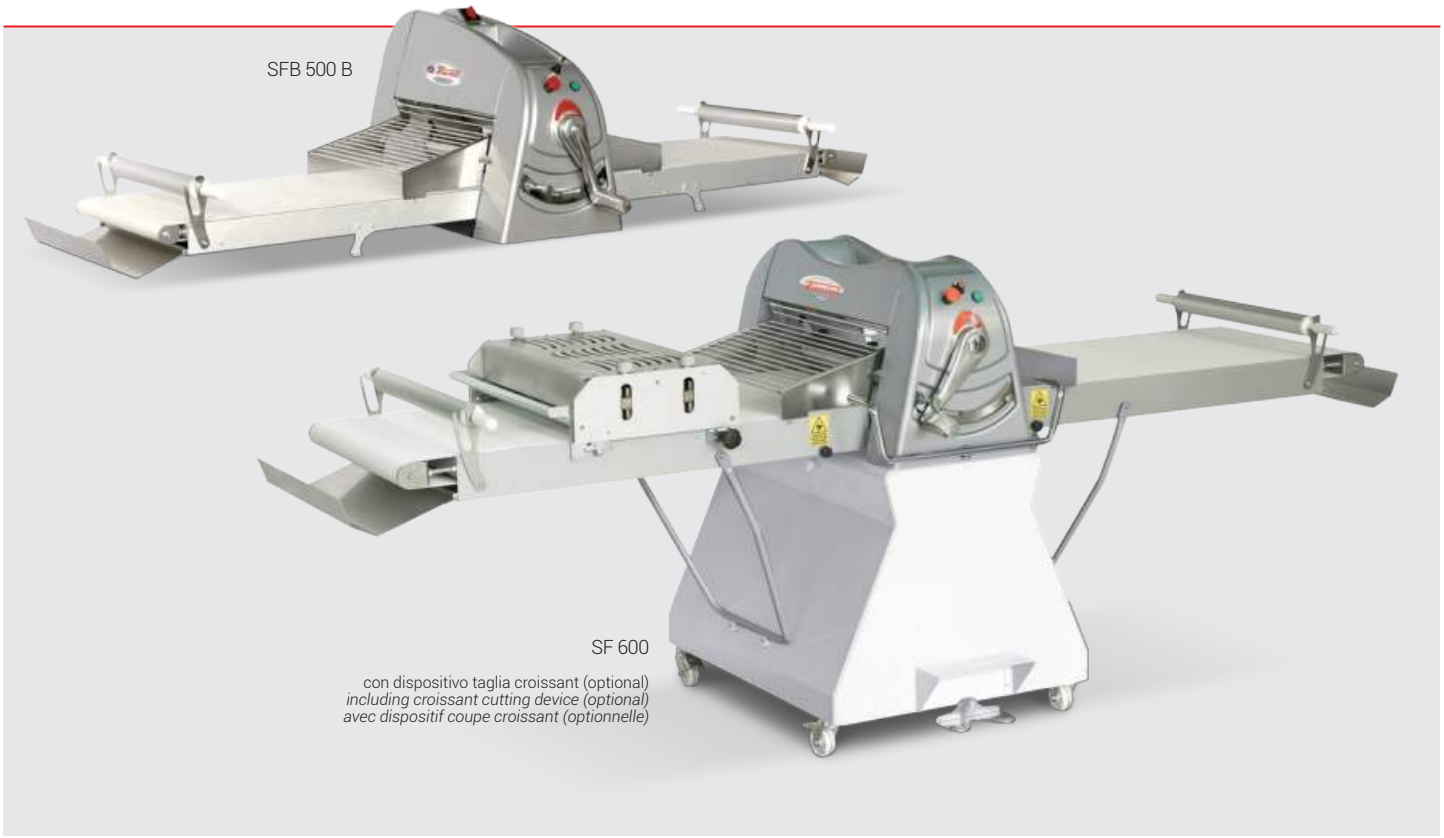
ACCESSORI STANDARD
· Cuve, fouet avec les fils fins, palet et crochet en aluminium.
ACCESSORI OPTIONAL
· Fouet avec les fils gros,spiral , chariot pour cuve et racloir.

PL 80-120-140
Levage de la cuve automatique
400V/50HZ/trifase.

ACCESSORI STANDARD
· Cuve, fouet avec les fils fins, palet et spiral en aluminium.
ACCESSORI OPTIONAL
· fouet avec les fils gros,crochet , chariot pour cuve et racloir.

MODELLO MODEL MODÉLE	CAPACITÀ/ CAPACITY CAPACITÉ	DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS cm.			POTENZA / POWER PUISSANCE	PESO WEIGHT POIDS
	Lt.	A	B	H	Kw	Kg
PL 10 TVARM	10	52	40	63	0,55	46
PL 20 TVARM	20	60	47	72	0,55	56
PL 30 T3V	30	84	64	137	0,45/0,8/1,2	180
PL 30 TVAREA	30	84	64	137	1,5	180
PL 40 T3V	40	98	73	148	0,59/1,1/1,5	235
PL 40 TVAREA	40	98	73	148	2,2	235
PL 60 T3V	60	103	76	155	0,9/1,8/2,2	260
PL 60 TVAREA	60	103	76	155	3	260
PL 80 T3VA	80	110	74,5	148	1,2/2,5/3,1+0,75	375
PL 80 TVAREA	80	110	74,5	148	4+0,75	375
PL 120 TVAREA	120	126	92	198	5,5+0,75	560
PL 120 TVAREAP	120	126	92	198	5,5+0,75	560
PL 140 TVAREA	140	126	92	198	5,5+0,75	570
PL 140 TVAREAP	140	126	92	198	5,5+0,75	570

TVARM = variatore velocità manuale / speed manual variator / variateur manuel de vitesse; T3V = 3 velocità / 3 speeds / 3 vitesses; **TVAREA** = variatore elettronico + inverter / electrical variator + inverter / variateur électronique + inverter; **TVAREAP** = variatore elettronico + inverter + plc / electrical variator + inverter + plc / variateur électronique + inverter + plc.
Altezza minima laboratorio cm. 305 / Minimun laboratory height of cm. 305 / Hauteure minimun laboratoire cm. 305.



SFB 500 B

SF 600

con dispositivo taglia croissant (optional)
including croissant cutting device (optional)
avec dispositif coupe croissant (optionnelle)

Questa macchina può lavorare qualsiasi tipo di pasta, fino a spessori sottilissimi. Cilindri di laminazione cromati al cromo duro, rettificati e lucidati.

- Struttura in acciaio verniciato.
- Diametro cilindri laminazione: 60 mm (SF 500) / 70 mm (SF 600).
- Apertura cilindri: 0-35 mm (SF 500) / 0-40 mm (SF 600).
- Abbassamento cilindri di laminazione manuale.
- Inversione del senso di laminazione dei tappeti mediante joystick e/o pedale.
- In dotazione 2 mattarelli per avvolgere la pasta.
- Raschiatori facilmente rimovibili.
- Tappeti a velocità variabile.

This machine can work (process) every kind of dough, even with very thin thickness. Rolling cylinders chromium-plated with hard chrome, grounded and polished.

- Painted steel structure.
- Cylinders diameter: 60 mm (SF 500) / 70 mm (SF 600).
- Roller gap: 0-35 mm (SF 500) / 0-40 mm (SF 600).
- Manual cylinders lowering.
- Reversal rolling belts by joystick and/or by pedal.
- Supplied with 2 rolling pins to wrap the dough.
- Scrapers can be removed very easily.
- Variable speed between in-feed and discharge belts.

Cette machine peut travailler avec chaque tous les types de pâtes, jusqu'aux épaisseurs très particulièrement minces. Cylindres de laminage chromés au chrome dure, rectifiés et polis.

- Structure en acier verni
  Cylindres diamètre: 60 mm (SF 500) / 70 mm (SF 600)
- Ouverture cylindres: 0-35 mm (SF 500) / 0-40 mm (SF 600)
- Abaissement manuel des cylindres.
- Inversion de laminage par joystick ou par pédale.
- Fourni avec 2 rouleaux à pâtisserie pour envelopper la pâte.
- Racleur facilement amovible.
- Tapis avec vitesse variable.

MODELLO MODEL MODELE	MISURA TAPPETI BELT SIZES DIMENSIONS TAPIS	DIMENSIONI IN LAVORO CM DIMENSIONS IN WORKING CM DIMENSIONS EN TRAVAIL CM			DIMENSIONI CHIUSA CM DIMENSIONS CLOSED CM DIMENSIONS FERMEE CM			POTENZA MOTORE MOTOR POWER PUISSANCE DU MOTEUR	PESO WEIGHT POIDS
	mm	A	B	H	A	B	H	Kw	Kg
SF 500 B	500x850	211	91	62	95	91	88	0,55	140
SF 500 B	500x1000	241	91	62	100	91	103	0,55	140
SF 500	500x850	211	91	134	95	91	162	0,55	170
SF 500	500x1000	241	91	134	102	91	176	0,55	170
SF 500	500x1200	281	91	134	118	91	192	0,55	170
SF 600	600x850	219	107	123	96	107	162	0,75	245
SF 600	600x1000	249	107	123	110	107	176	0,75	245
SF 600	600x1200	289	107	123	125	107	194	0,75	245
SF 600	600x1400	329	107	123	140	107	212	0,75	245
SF 600	600x1600	381	107	123	-	-	-	0,75	277

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.

GRUPPO AUTOMATICO PER CROISSANT
AUTOMATIC CROISSANTS MACHINE
GROUPE AUTOMATIQUE À CROISSANTS

GC 200/400



Il gruppo mod. GC, costruito interamente in acciaio verniciato o con pannelli acciaio INOX AISI 304 è progettato per ottenere ottimi risultati nella produzione di croissant.

- Il nastro di pasta arrotolato al mattarello viene adagiato sul piano di entrata.
- Due dischi laterali rifilano la pasta e gli sfridi cadono nell'apposito contenitore.
- La pasta viene laminata dai cilindri calibratori per ottenere un prodotto con peso omogeneo e per poter attaccare i nastri di pasta consentendo un lavoro in continuo.
- Tagliati in due tempi i triangoli vengono distanziati e convogliati automaticamente all'avvolgitrice che arrotola il prodotto come fosse fatto a mano.
- 1 rullo di taglio incluso.

The Model GC unit, made entirely of painted steel or with stainless steel 304 panels, has been designed to ensure superior results in croissant production.

- The sheet of dough, rolled with the rolling pin, is laid on the feed table.
- Two side disks trim the dough and the waste falls into a special container.
- The dough is rolled by the gauging cylinders to ensure uniform weight, and the dough sheets are joined together to enable continuous work.
- The triangles are cut in two stages, separated and conveyed automatically to the curling unit that rolls up the product as if it were done by hand.
- N. 01 cutting roll included.

Le groupe mod. GC construit entièrement en acier vernie où avec panneaux en acier AISI 304, est conçu pour obtenir excellents résultats dans la production des croissants.

- La pâte enroulée dans les rouleaux est placée au niveau d'entrée.
- Deux disques latéraux coupent la pâte et les déchets tombent dans une bac de récupération.
- La pâte est laminée par les rouleaux pour obtenir un produit constant en poids et pour attacher les pâtes enroulées permettant de travailler en continu.
- Coupé en deux fois, les triangles sont espacés et transmis automatiquement à la façonneuse qui roule le produit comme s'il était fait à main.
- N. 1 rouleau de coupage inclus.



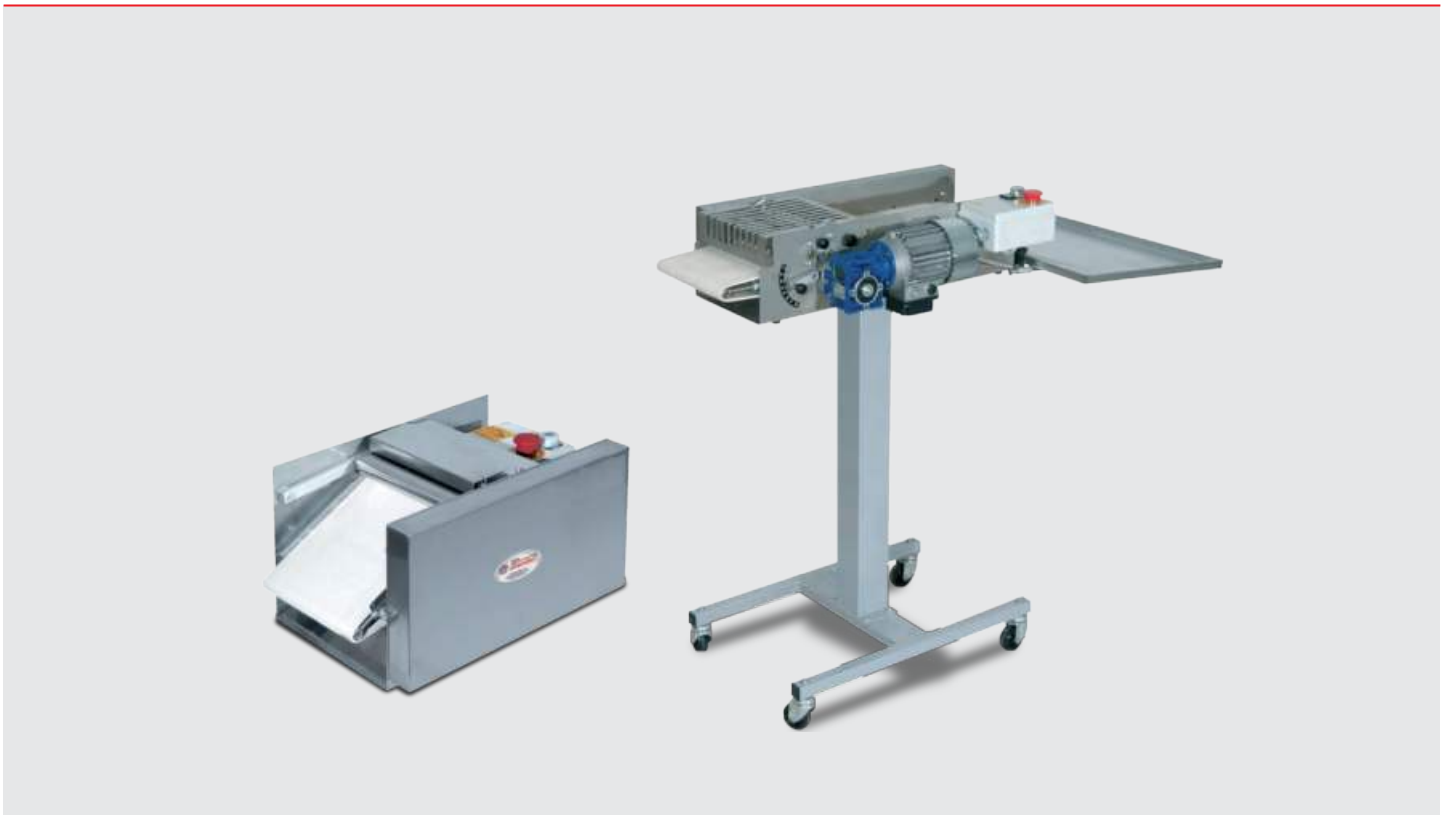


MODELLO MODEL MODELE	PRODUZIONE ORARIA / HOURLY PRODUCTION / PRODUCTION HORAIRE					DIMENSIONI CM DIMENSIONS CM DIMENSIONS CM			VOLTAGGIO VOLTAGE VOLTAGE	POTENZA MOTORE MOTOR POWER PUISSANCE DU MOTEUR	PESO WEIGHT POIDS
	FILE / LINES / FILETS										
	2	3	4	5	6						
	gr. 110 - 120	gr. 90 - 100	gr. 70 - 90	gr. 40 - 60	gr. 25 - 50	A	B	H	Ph	Kw	Kg
GC 200	840	1260	1680	2000	2500	205	180	145	400V/50Hz/3ph	1,5	590
GC 400	1320	1800	2400	3300	4000	205	180	145	400V/50Hz/3ph	1,5	590

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.

F-250/F-253

FORMATRICI PER CROISSANT
CROISSANT MACHINES
MACHINES POUR CROISSANTS



Macchine create per avvolgere i croissants. Lavorano bene qualsiasi tipo di impasto, senza maltrattarlo.

F/250 MODELLO DA BANCO
- Lavora spessori variabili da 3-5 mm.
- Si carica e scarica anteriormente, quindi una sola persona può produrre 800-1000 pezzi/ora.

F/253 MODELLO SU CARRELLO
- Grazie ad un particolare sistema di avvolgimento ed alla regolazione del cilindro inox, lavora spessori variabili da 2-7 mm. ed è in grado di produrre anche mini-croissants.
- Il carico è anteriore mentre i croissants avvolti escono posteriormente e raccolti su teglia.
- Produzione di circa 1000-1200 pezzi/ora.
- Ideale per abbinamento con sfogliatrice taglia-triangoli.

These machines have been designed to roll any kind of croissants without spoiling dough.

F/250 TABLE MODEL
- It can handle dough from 3 to 5 mm thickness.
- Loading and unloading at the front side, that means 800-1000 pieces/hour capacity with one operator.

F/253 TROLLEY MODEL
- A special rolling system and the possibility to adjust the stainless steel cylinder allow to handle dough between 2 and 7 mm thick, as well as mini-croissants.
- Front loading and back unloading of the roller pieces on a baking tray.
- Output per hour ca. 1000- 1200 pieces.
- Recommended for coupling with puff-pastry making machine, with triangle cutting unit.

Machines crées pour enrouler les croissants avec toute sorte de pâte sans l'abîmer.

F/250 MODÉLE SUR TABLE
- Enroule la pâte avec épaisseur de 3 à 5 mm.
- Chargement et déchargement de devant, c'est-à-dir qu'un seul opérateur peut produire 800- 1000 piéces/heure.

F/253 MODÉLE SUR CHARIOT
- Par particulier système d'enroulement et au réglage du cylindre inoxidable, la machine enroule la pâte avec épaisseur de 2 à 7 mm ainsi que les mini-croissants.
- Chargement de devant et les croissants enroulés sortent à l'arrière et rassemblés sur une plaque à rôti.
- Production env. 1000-1200 pièces/ heure.
- Cette machine est idéale pour accouplement avec la machine coupetriangles pour la pâte feuilletée.

MODELLO MODEL MODELE	DIMENSIONI CM DIMENSIONS CM DIMENSIONS CM			POTENZA MOTORE MOTOR POWER PUISSANCE DU MOTEUR	PESO WEIGHT POIDS
	A	B	H	Kw	Kg
F-250	31	46	26	0,18	23
F-253	40	76	100	0,18	43

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.

RAFFINATRICE A 2 CILINDRI
TWO CYLINDER REFINER
RAFFINEUSE A DEUX CYLINDRES

RF



La macchina ideale per la raffinazione di qualsiasi prodotto da pasticceria che necessiti di una lavorazione di questo tipo, ideata per garantire praticità e durata nel tempo. Semplicissima nell'uso e nella manutenzione ordinaria.

- Pulizia delle lame raschiatrici per merito del praticissimo sistema di fissaggio.
- Basamento in lamiera rinforzata d'acciaio.
- Spalle in ghisa.
- Ingranaggi a bagno d'olio per garantire affidabilità completa.

The ideal machine when pastry refining is required, designed as a convenient and longlasting equipment. It is very easy to use ordinary maintenance is only required.

- Cleaning of the scraping blades through the convenient fitting system.
- Support in steel reinforced plate.
- Shoulders in cast iron.
- Oil bath for the gearing, to guarantee full reliability.

La machine idéale pour raffiner tout produit de pâtisserie, très pratique et de longue durée. D'emploi très facile et entretien de routine.

- Nettoyage très facile des lames de raclage grâce au systéme de fixage tout à fait pratiques.
- Socle en tôle renforcée par acier.
- Supports en fonte.
- Engrenage à bain d'huile pour garantir la fiabilité.

MODELLO MODEL MODELE	CILINDRI CYLINDERS CYLINDRES	LUNGHEZZA CILINDRI LENGHT CYLINDERS LONGEUR CYLINDRES	DIMENSIONI CM DIMENSIONS CM DIMENSIONS CM			POTENZA MOTORE MOTOR POWER PUISSANCE DU MOTEUR	PESO WEIGHT POIDS
	Ø	cm	A	B	H	Kw	Kg
RF 120	120	26	64	60	112	1,1	200
RF 150	150	29	68	67	112	1,5	220

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.

MZV/PM

BILANCE E MULINETTO PER ZUCCHERO A VELO
PORTABLE BENCH SCALES AND SMALL GRINDER FOR POWDERED SUGAR
BALANCES PORTABLES DE COMPTOIR ET MOULIN POUR SUCRE EN POUDRE





BILANCE PORTATILI DA BANCO
AD USO INDUSTRIALE
- Portata da 30 a 150 Kg.
- Precise, efficienti e funzionali.
- Possono funzionare a batteria interna ricaricabile o con alimentatore di rete 220 Vac.
- Totalizzatore di peso.
- Tara automatica su tutta la portata.
- Funzione di HOLD automatica o manuale.
- Conversione da lb a Kg e viceversa.
- Autospegnimento disinseribile.

PORTABLE BENCH SCALES FOR INDUSTRIAL APPLICATIONS
- Capacity from 30 to 150 Kg for.
- Accurate, reliable, simple to use.
- Can operate with a rechargeable buit-in battery or a 220 Vac mains power supply.
- Weight totalizer.
- Full tare function.
- Automatic/manual HOLD function.
- Lb to Kg conversion (and vice versa).
- Auto shut-off function.

BALANCES PORTABLES DE COMPTOIR
POUR UTILISATION INDUSTRIELLE
- Capacité de 30 à 150 Kg.
- Précises, efficaces et fonctionnelles.
- Peuvent fonctionner avec batterie intérieure rechargeable ou avec alimentation de 220 Vac.
- Totalisateur de poids.
- Tare automatique sur toute la capacité.
- Fonction de HOLD automatique ou manuelle.
- Conversion de lb à Kg et vice-versa.
- Auto extinction déconnectble.

MULINO PER LA FABBRICAZIONE
DI ZUCCHERO VELO
- A martelli rotanti.
- Montato completamente su cuscinetti a sfere.
- Setaccio circolare forato in lamiera da 4/10.

GRINDER FOR THE MANUFACTURING
OF POWDERED SUGAR
- Rotating hammers
- Completely assembled on ball bearings.
- Circular perforated sieve plated at 4/10.

MOULIN POUR LA PRODUCTION
DE SUCRE EN POUDRE
- Marteaux roulants.
- Monté complètement sur coussinets à billes.
- Tamis circulaire troué en tôle de 4/10.

MODELLO MODEL MODELE	PRODUZIONE ORA HOURLY PRODUCTION PRODUCTION HORAIRE	LARGHEZZA SETACCIO SIEVE WIDTH LARGEUR TAMIS	DIMENSIONI CM DIMENSIONS CM DIMENSIONES CM			POTENZA POWER PUISSANCE	PESO WEIGHT POIDS
		mm	A	B	H	Kw	Kg
MZV 30	**Kg. 30**	**0,8**	**42**	**81**	**84**	**0,55**	**40**

MODELLO / MODEL / MODÉLE	PORTATA MAX / CAPACITY MAX PORTÉE MAX	DIVISIONE / INDEXING GRADUATION
	Kg.	gr.
PM 30	30	10
PM 60	60	20
PM 150	150	50

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur.

Visualizza il nostro sito web
(è visibile da qualsiasi smartphone
munito di un apposito programma di lettura QR reader)
Visit our website
(visible by any smartphones
equipped with a special program QR reader)
Voir notre site web
(est visible de tous smartphone
équipés du programme spècial lecture QR reader)

FORNI FIORINI s.r.l. MALO (VI) Italy - Via Galileo Galilei 19 A/B
Tel. +39 0445 621077 - info@fornifiorini.com

Tutte le macchine sono conformi alle normative CE e sono prodotte in Italia / All machines are in conformity with EC regulations and are manufactured in Italy / Toutes les machines sont conformes aux normes CE et sont produites en Italie.

Riproduzione vietata. Le illustrazioni e i dati tecnici in questo catalogo si intendono a titolo indicativo e non sono vincolanti. FORNI FIORINI si riserva il diritto di modificare, senza preavviso, i dati tecnici e le caratteristiche dei prodotti in qualsiasi momento al solo scopo di migliorarne le caratteristiche. / *Reproduction prohibited. Pictures, explanations and technical details of this catalogue are supplied in indicative purpose and without any time bond. Consequently FORNI FIORINI has the right to make changes, without notice, for the sake of improving the products or for any constructive or commercial requirement.* / Reproduction interdite. Dimensions, poids et caracteristiques techniques dans cette catalogues sont communiqués à titre indicatif et n'engagent pas le vendeur. La Forni Fiorini se réserve le droit de modifier sans preavis tous le dates techniques et les caracteristiques de tous les produits en chaque moment dans le seul but d'ameliorer le produit.

fornifiorini.com