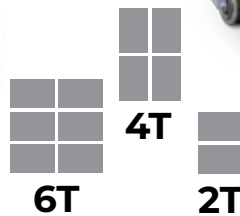
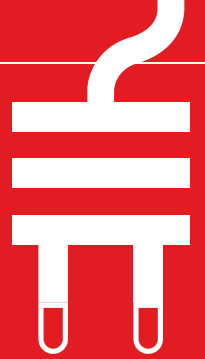


SIMPLY

2T | 4T | 6T

Forni elettrici | Electric ovens | Fours électriques



LINEA FORNI A PIANI | DECK OVENS | FOURS À ETAGES

Tiorini



TA



NETTUNO



W



POWER



SIMPLY 2T | 4T | 6T



SIMPLY 2T | 4T



Piani cottura | Baking floors | Soles de cuisson



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

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

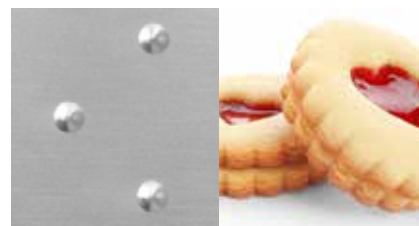
Fibrociment
pour la cuisson sur les plaques ou au sol;
recommandé pour le pain, la pâtisserie
etc.



Refrattario
consigliato per cottura di pizze e
focacce sul suolo

Refractory material
recommended to bake pizza and
focaccia on decks

Matériau réfractaire
recommandée pour la cuisson des pizzas
et focaccia au sol



Lamiera bugnata
consigliato per la pasticceria

Embossed plate
recommended to bake pastries

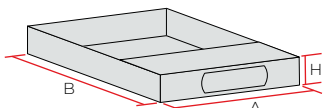
Tôle gaufrée
recommandée pour la pâtisserie

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

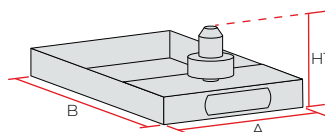
CAPPA

HOOD - HOTTE

MOD.
2T - 4T - 6T



MOD.
2T - 4T - 6T



SIMPLY

CAPPA
HOOD
HOTTE

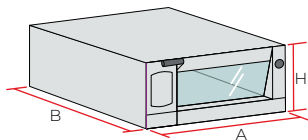
CAPPA CON ASPIRATORE
HOOD WITH EXHAUSTER STEAM
HOTTE AVEC ASPIRATEUR

MODELLO MODEL MODÈLE	DIM. ESTERNE EXTERNAL DIM. DIM. EXTÉRIEURES			POTENZA POWER PUISSANCE	PESO WEIGHT POIDS
	A	B	H		
	cm			Kw	Kg
2T	92	151	16		24
4T	122	191	16		36
6T	162	191	16		60
2T	92	151	45	0,20	31
4T	122	191	45	0,20	43
6T	162	191	45	0,20	65

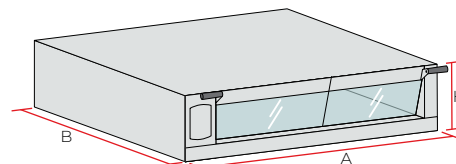
CAMERA

CHAMBER - CHAMBRE

MOD.
2T - 4T



MOD.
6T



SIMPLY	MODELLO MODEL MODÈLE	TEGLIE TRAYS PLAQUES	DIM. TEGLIE TRAYS DIM. DIM. PLAQUES	DIM. INTERNE CAMERA CHAMBER INTERNAL DIM. DIM. INTÉRIEURES CHAMBRE				DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES				POTENZA POWER PUISSANCE	PESO WEIGHT POIDS
				A	B	H	H+	A	B	H	H+		
				cm				cm					
CAMERA STD CHAMBER STD CHAMBRE STD	2T	2	40 x 60	60	83	19	24	92	132	38	42	3,60	130
	4T	4	40 x 60	81	123	19	24	122	171	38	42	8,40	185
	6T	6	40 x 60	121	123	19	24	162	171	38	42	11,70	350
CAMERA PLUS CHAMBER PLUS CHAMBRE PLUS	2T	2	40 x 60	60	83	19	24	92	132	38	42	6,75	130
	4T	4	40 x 60	81	123	19	24	122	171	38	42	11,10	185
	6T	6	40 x 60	121	123	19	24	162	171	38	42	15,00	350
CAMERA STD CON VAPORIERA CHAMBER STD WITH STEAM GENERATOR CHAMBRE STD AVEC APP. À VAPEUR	2T	2	40 x 60	60	83	19	24	92	145	38	42	4,30	140
	4T	4	40 x 60	81	123	19	24	122	184	38	42	9,10	195
	6T	6	40 x 60	121	123	19	24	162	184	38	42	13,20	365
CAMERA PLUS CON VAPORIERA CHAMBER PLUS WITH STEAM GENERATOR CHAMBRE PLUS AVEC APP. À VAPEUR	2T	2	40 x 60	60	83	19	24	92	145	38	42	7,45	140
	4T	4	40 x 60	81	123	19	24	122	184	38	42	11,80	195
	6T	6	40 x 60	121	123	19	24	162	184	38	42	16,50	365

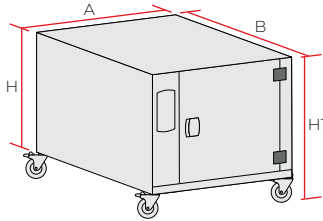
OPTIONAL H+ = Camera cottura con altezza utile 24 cm
Baking chamber with useful height of 24 cm
Hauteur utile passage de bouches de 24 cm (H ext. 42 cm)

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

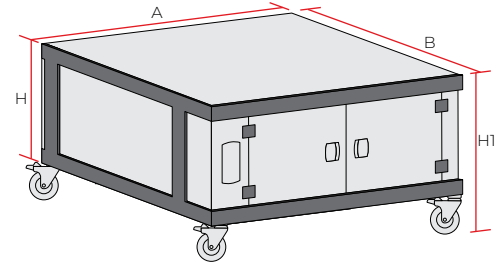
CELLA

PROOFER - ÉTUVE

MOD.
2T - 4T ▶



MOD.
6T ▶

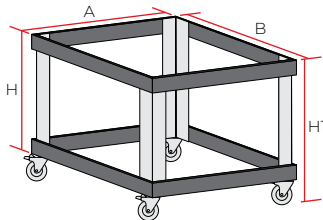


SIMPLY	MODELLO MODEL MODÈLE	TEGLIE TRAYS PLAQUES	DIM. TEGLIE TRAYS DIM. DIM. PLAQUES	DIM. ESTERNE EXTERNAL DIM. DIM. EXTERIEURES				POTENZA POWER PUISSANCE	PESO WEIGHT POIDS
				A	B	H	H1		
				cm					
CELLA COMPLETA DI CALORE PROOFER COMPLETE WITH HEATING ÉTUVE AVEC CHALEUR	2T	18	40 x 60	92	132	69	83	1,00	90
	4T	18	40 x 60	122	171	69	83	1,00	126
	6T	24	40 x 60	160	171	70	90	1,00	255
CELLA COMPLETA DI CALORE E VAPORE PROOFER COMPLETE WITH HEATING AND STEAM GENERATOR ÉTUVE AVEC CHALEUR ET VAPEUR	2T	18	40 x 60	92	132	69	83	2,20	94
	4T	18	40 x 60	122	171	69	83	2,20	130
	6T	24	40 x 60	160	171	70	90	2,20	260
BASE (SUPPORTO) BASE (CABINET) BASE (SUPPORT)	2T			92	132	69	83		88
	4T			122	171	69	83		124
	6T			160	171	70	90		240

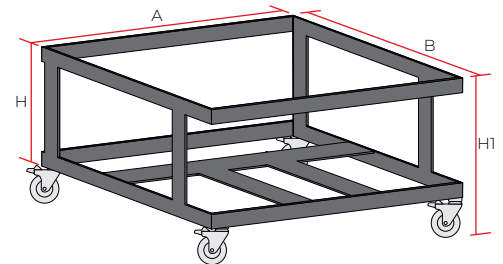
CAVALLETTO

STAND - PIÉTEMENT

MOD.
2T - 4T ▶



MOD.
6T ▶

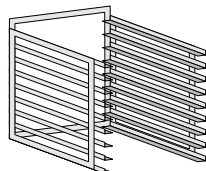


SIMPLY	MODELLO MODEL MODÈLE	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES				PESO WEIGHT POIDS
		A	B	H	H1	
		cm				
CAVALLETTO STAND PIÉTEMENT	2T	92	132	69	83	40
	4T	122	171	69	83	53
	6T	160	171	70	90	140

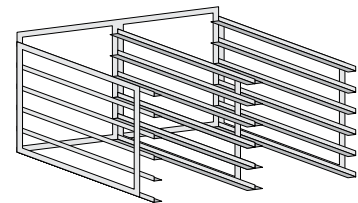
PORTA TEGLIE

TRAYS HOLDER - PORTE PLAQUES

MOD.
2T - 4T ▶



MOD.
6T ▶



SIMPLY	MODELLO MODEL MODÈLE	TEGLIE TRAYS PLAQUES	DIMENSIONI TEGLIE TRAYS DIMENSIONS DIMENSIONS PLAQUES	PESO WEIGHT POIDS
		RASTRELLIERA PORTA TEGLIE TRAYS HOLDERS PORTE PLAQUES	2T	18
	4T	18	40 x 60	19
	6T	24	40 x 60	28

OPTIONAL H1 = Kit ruote per cella, base o cavalletto
Kit of wheels for proofer, base or stand
Jeu de roues pour étuve, base ou piétement



SIMPLY

Forni elettrici | Electric ovens | Fours électriques



Forno elettrico da 1 a 4 piani di cottura,

con camere indipendenti e computerizzate per il controllo di tutte le funzioni del forno.

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

Electric oven available with 1, 2, 3 or 4 baking levels,

independent baking chambers with computerized controls for all the functions of the oven.

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

Four électrique de 1 au 4 étages de cuisson,

avec chambres de cuisson entièrement indépendantes équipées chacune d'un commande computerisé pour le contrôle de toutes les fonctions du four.

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



01 Pannello Standard



02 Pannello Smart Touch (optional)



03 Porte per pizza (optional)

Optional

- **02** Pannello elettronico computerizzato touch-screen con apertura valvola manuale o automatica (Smart Touch)
- **03** Portina coibentata ad alto isolamento termico indicata per la cottura di pizza.
 - Cella di lievitazione, base o cavalletto.
 - Aspiratore su cappa.
 - Kit ruote per cella, base o cavalletto (H. +14 cm per 2T e 4T; +20 cm per 6T).
 - Camera cottura con altezza utile di 24 cm (H. est. 42 cm).
 - Pannello elettronico computerizzato touch-screen per cella di lievitazione.

Optionals

- **02** Computerized control panel with touch-screen display and manual or automatic steam damper opening (Smart Touch)
- **03** Door with high thermal insulation recommended for pizza baking.
 - Proofer, base or stand.
 - Steam suction in the hood.
 - Kit of wheels for proofer, base or stand (H. +14 cm for 2T e 4T; +21 cm for 6T).
 - Baking chamber with useful height of 24 cm (H ext. 42 cm).
 - Computerized control panel with touch-screen display for proofer.

Optionnels

- **02** Panneau de commande informatisé avec l'écran tactile et l'ouverture manuelle ou automatique de la soupape (Smart Touch)
- **03** Verre avec isolation thermique élevée recommandée pour la cuisson de la pizza.
 - Étuve de fermentation, base fermée ou piétement.
 - Extracteur desbuéessur la hotte.
 - Kit des roues pour étuve, base ou piétement (H. +14 cm pour 2T e 4T; +21 cm pour 6T).
 - Hauteur utile passage de bouches de 24 cm (H ext. 42 cm).
 - Panneau de commande informatisé avec l'écran tactile pour l'étuve..

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

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

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

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



fornifiorini.com