

SIMPLY



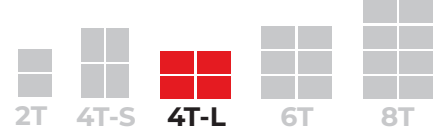
FORNO ELETTRICO DA 1 A 4 PIANI DI COTTURA

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.
- 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.

Tiorini

4T-L



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.
- 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 précontraints 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.

