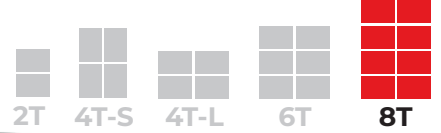


SIMPLY

Tiorini

8T



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 fibrocement 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.
- 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.

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.

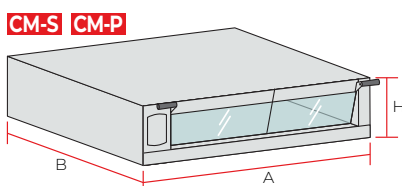
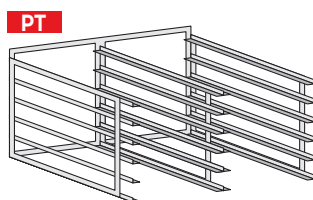
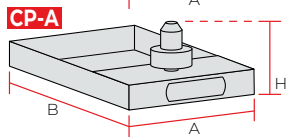
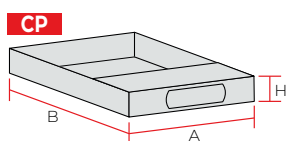


SIMPLY 8T

Forni elettrici | Electric ovens | Fours electriques



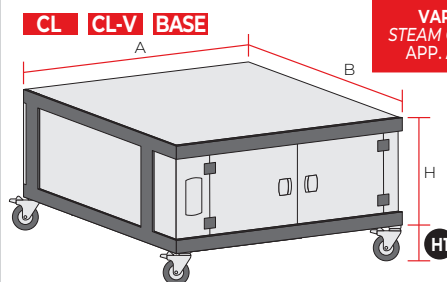
	TEGLIE TRAYS PLAQUES	DIM. INTERNE CAMERA cm CHAMBER INTERNAL DIM. cm DIM. INTÉRIEUR. CHAMBRE cm					DIMENSIONI ESTERNE cm EXTERNAL DIMENSIONS cm DIMENSIONS EXTÉRIEURES cm					POTENZA POWER PUISSANCE	PESO WEIGHT POIDS	POTENZA POWER PUISSANCE	PESO WEIGHT POIDS
		Nr.	cm	A	B	H	H+	A	B	B1	H	H+	Kw	Kg	Kw
CP CAPP HOOD HOTTE							162	231		16			58		
CP-A CAPP CON ASPIRATORE HOOD WITH EXHAUSTER STEAM HOTTE AVEC ASPIRATEUR							162	231		45		0,18	65		
CM-S CAMERA STD CHAMBER STD CHAMBRE STD	8	40 x 60	122	163	19	24	162	211	+13	38	42	14,50	400	+1,5	+15
CM-P CAMERA PLUS CHAMBER PLUS CHAMBRE PLUS	8	40 x 60	122	163	19	24	162	211	+13	38	42	18,60	400	+1,5	+15
CL CELLA CON CALORE PROOFER WITH HEATING ÉTUVE AVEC CHALEUR	36	40 x 60					162	211		70		1,00	300		
CL-V CELLA CON CALORE + VAPORE PROOFER WITH HEATING + STEAM GEN. ÉTUVE AVEC CHALEUR ET VAPEUR	36	40 x 60					162	211		70		2,20	305		
BASE SUPPORTO CONTENITORE CABINET BASE SUPPORT RÉCIPIENT	36	40 x 60					162	211		70			280		
CVT CAVALLETTO STAND PIÈTEMENT							162	211		70			170		
PT RASTRELLIERA PORTA TEG LIE TRAYS HOLDERS PORTE PLAQUES	36	40 x 60											36		



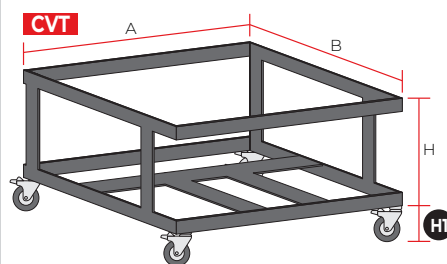
H+ OPTIONAL
Camera cottura con altezza utile 24 cm.
Baking chamber with useful height of 24 cm.
Hauteur utile passage de bouches de 24 cm

B1 = Lunghezza esterna camera con vaporiera
Width of baking chamber complete with steam generator
Longueur de la chambre avec app. à vapeur

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



VAPORIERA
STEAM GENERATOR
APP. A VAPEUR



Optional

- Pannello elettronico computerizzato touch-screen con apertura valvola manuale o automatica (Smart Touch)
- Portina coibentata ad alto isolamento termico indicata per la cottura di pizza.
- Kit ruote per cella, base o cavalletto
- Camera cottura con altezza utile di 24 cm (H. est. 42 cm).
- Pannello elettronico computerizzato touch-screen per cella di lievitazione.

Optionals

- Computerized control panel with touch-screen display and manual or automatic steam damper opening (Smart Touch)
- Door with high thermal insulation recommended for pizza baking.
- Kit of wheels for proofer, base or stand
- Baking chamber with useful height of 24 cm (H ext. 42 cm).
- Computerized control panel with touch-screen display for proofer.

Optionnels

- Panneau de commande informatisé avec l'écran tactile et l'ouverture manuelle ou automatique de la soupape (Smart Touch)
- Verre avec isolation thermique élevée recommandée pour la cuisson de la pizza.
- Kit des roues pour étuve, base ou piétement
- 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