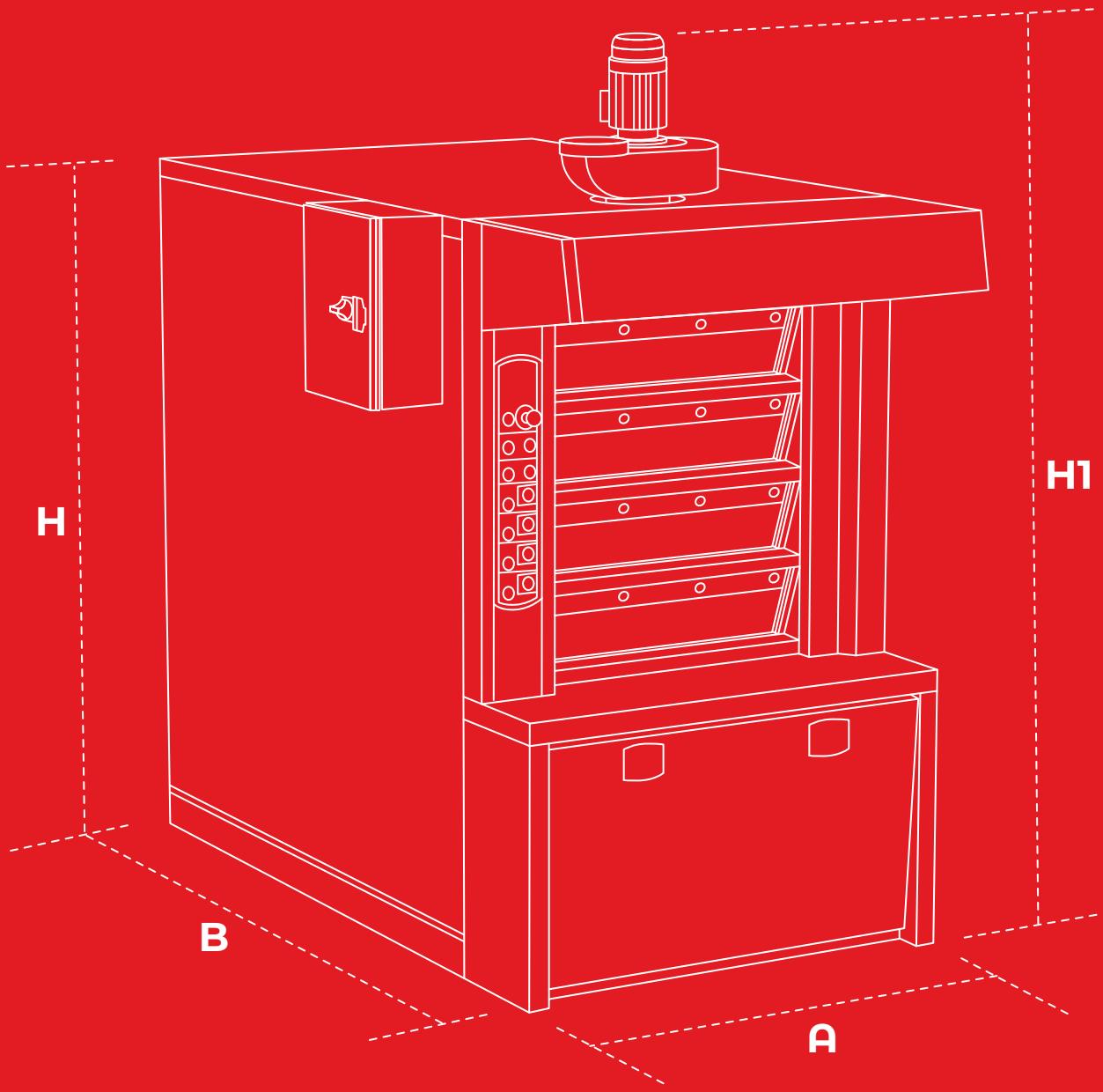




**FORNI A PIANI  
DECK OVENS  
FOURS À ETAGES**  
**CATALOGO | CATALOGUE**



**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

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

# Forni a Piani per panifici e pasticcerie

Deck ovens for bakeries and pastry shops - Fours à etages pour boulangeries et pâtisseries



Gli oltre 70 anni di esperienza nel mondo della panificazione e pasticceria garantiscono ai nostri forni prestazioni ai massimi livelli in termini di funzionalità ed affidabilità. Tutti i forni sono stati progettati con innovative soluzioni tecnologiche ed i dispositivi di cui sono dotati consentono un utilizzo facile ed intuitivo a tutti gli operatori.

Sono 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.

L'ampia gamma di modelli disponibili, tutti con molteplici configurazioni, consente di soddisfare le esigenze di qualsiasi laboratorio di panificazione e pasticceria.

Sono forni all'avanguardia che rispettano i criteri fondamentali di un prodotto di eccellenza: robustezza, affidabilità e funzionalità.



*Over 70 years of experience in the bakery and confectionery sectors allow our ovens maximum performance in terms of functionality and reliability. All our ovens are designed according to innovative technological solutions. Installed devices permit an easy and intuitive use to all operators.*

*Our ovens are ideal for baking medium/large sized bread and for all those products that require a strong heat thrust from the ground.*

*A wide range of models, all available with different options, can satisfy various needs for bread and pastry laboratories. These are state-of-the-art ovens that fulfill the fundamental criteria of products of excellence: solidity, reliability and functionality.*



Avec plus de 70 ans d'expérience dans le monde de la boulangerie et de la pâtisserie, nous sommes en mesure de garantir à nos fours les performances les plus élevées en termes de fonctionnalité et de fiabilité.

Tous nos fours ont été conçus en adoptant des solutions technologiques innovantes.

Les dispositifs dont ils sont équipés permettent une utilisation simple et intuitive à tous les opérateurs. Ce sont des fours idéaux pour la cuisson de pain de taille moyenne/grande et pour tous les produits qui nécessitent une forte poussée de chaleur du sol.

La vaste gamme de modèles disponibles, tous avec de multiples configurations, vous permet de répondre aux besoins de toute boulangerie et pâtisserie.

Ce sont des fours à la pointe qui répondent aux critères fondamentaux d'un bon produit d'excellence: robustesse, fiabilité et fonctionnalité.



TA

02



NETTUNO

06



W

08



POWER

12



SIMPLY  
2T | 4T | 6T

14



VINTAGE  
2T | 4T

18



BOX

22



Dotazioni  
Equipment  
Équipement

24



Forni a tubi di vapore con scambiatore di calore in acciaio | Steam pipes ovens with steel heat exchanger | Fours à tubes de vapeur avec foyer en acier



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.**

*The annular pipe oven model TA is the result of 70 years of experience in the bakery and confectionery business. This is the classic oven par excellence that melds innovation with tradition.*

**It works with gas or diesel  
oil burner.**

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

**Fonctionnement avec  
brûleur à gaz ou diesel.**

- 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 alta coibentazione termica.
- Rapido montaggio e messa in funzione nonché possibilità di spostamento del forno.
- Piani di cottura in materiale refrattario con armatura in rete.
- Bocche d'inforntamento 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**

- Pannello elettronico computerizzato touch-screen con apertura valvola manuale o automatica.
- 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.

- *Independent and watertight baking chambers, all equipped with double steam generators (mod. TA82 excluded).*
- *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.*
- *Efficient thermal insulation.*
- *Quick assembly and start-up. Easy displacement of the oven.*
- *Baking surfaces made of refractory material with a wire mesh support grid.*
- *The balanced oven doors, made of tempered glass plate with opening from the top to the bottom, are easily removable to facilitate the cleaning operations.*
- *Steam exhaust valves operated from the front side, under the hood.*
- *Electro-steam exhauster included.*
- *All parts are front accessible for easy maintenance.*

- Chambres de cuisson indépendantes et à fermeture étanche, chacune équipée de deux appareils à buée (à l'exception du 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 à grande capacité thermique.
- Assemblage et mise en fonction rapide. Possibilité de déplacer le four.
- Soles de cuisson en matériel réfractaire avec armature en treillis.
- Les bouches du four sont équipées de portes en verre trempé équilibrées qui peuvent être ouvertes de haut en bas et facilement démontables pour faciliter les opérations de nettoyage.
- Valves de décharge de 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.

#### **Optionals**

- *Computerized control panel with touch-screen display and manual or automatic steam damper opening.*
- *Baking chamber with useful height of 24 cm.*
- *External stainless steel panels.*
- *Automatic switching on of the oven + motorized chimney damper.*
- *Adjustable exhauster motor speed with inverter.*
- *Control panel with timers.*
- *Additional steam generators on fumes circulation.*

#### **Optionnels**

- Panneau de commande informatisé avec l'écran tactile et l'ouverture manuelle ou automatique de la soupape.
- 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.
- Moteur aspirateur avec inverter pour l'extraction des buées.
- Panneau de commande avec temporiseurs.
- Appareils à buée supplémentaires placé dans le circuit des fumées.



**TA 82/5**

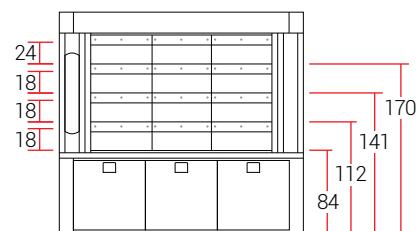
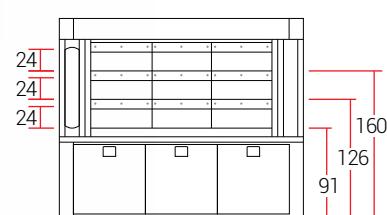
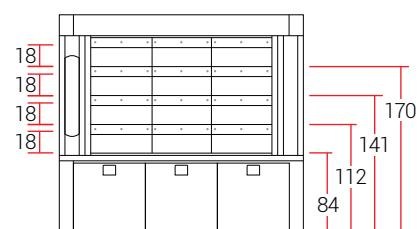
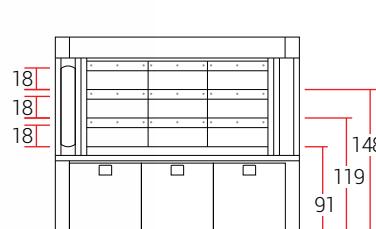
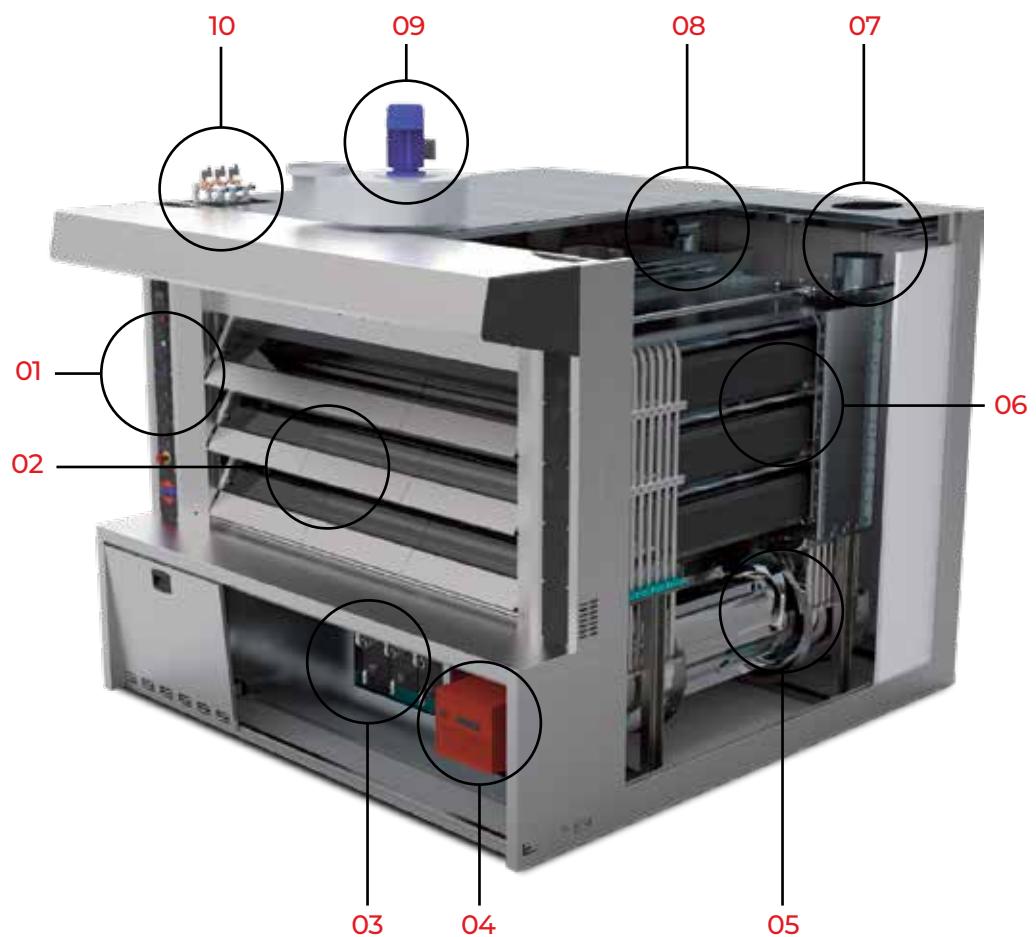


**TA 3/5**



**TA 1/5L**

- 01** pannello comandi  
*control panel*  
tableau de commande
- 02** portine bilanciate  
*balanced oven doors*  
portes équilibrantes
- 03** vaporiere supplementari  
(optional)  
*additional steam generators*  
(optional)  
appareils à buée supplémentaires  
(optionale)
- 04** bruciatore  
*burner*  
brûleur
- 05** camera di combustione  
*combustion chamber*  
chambre de combustion
- 06** vaporiere  
*steam generators*  
appareils à buée
- 07** camino fumi  
*chimney pipe*  
conduit de cheminée
- 08** valvole di scarico vapore  
*steam exhaust valves*  
valves de décharge pour la vapeur
- 09** aspiratore  
*aspirator*  
aspirateur de buée
- 10** entrata acqua  
*water inlet*  
entrée d'eau



**CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

MODELLO MODEL MODÈLE	SUPERF. COTTURA BAKING SURFACE SURFACE DE CUISSON	CAMERE CHAMBERS CHAMBRES	VETRI DOORS VERRES	DIMENSIONI INTERNE CAMERE CHAMBERS INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRES			DIMENSIONI ESTERNE FORNI OVENS EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES FOURS			POTENZA TERMICA THERMAL POWER PUISS. THERMIQUE	
				A	B	H	A	B	H	Kcal/h	Kw
	m <sup>2</sup>	Nr.	Nr.	cm			cm				
<b>TA 120/1</b>	6,00	3	6	124	160	18	196	274	210	60.000	70
<b>TA 120/2</b>	7,50	3	6	124	200	18	196	315	210	70.000	81
<b>TA 120/3</b>	9,00	3	6	124	240	18	196	355	210	75.000	87
<b>TA 3/4</b>	9,00	3	9	186	160	18	258	274	210	70.000	81
<b>TA 3/5</b>	11,20	3	9	186	200	18	258	315	210	75.000	87
<b>TA 3/6</b>	13,40	3	9	186	240	18	258	355	210	80.000	93
<b>TA 3/7</b>	15,60	3	9	186	280	18	258	396	210	90.000	105
<b>TA 3/8</b>	17,90	3	9	186	320	18	258	436	210	95.000	110
<b>TA 1/4 L</b>	11,90	3	12	248	160	18	320	274	210	75.000	87
<b>TA 1/5 L</b>	14,90	3	12	248	200	18	320	315	210	90.000	105
<b>TA 1/6 L</b>	17,90	3	12	248	240	18	320	355	210	100.000	116
<b>TA 1/7 L</b>	20,90	3	12	248	280	18	320	396	210	110.000	128
<b>TA 82/4</b>	5,25	4	4	82	160	18	144	274	230	65.000	76
<b>TA 82/5</b>	6,60	4	4	82	200	18	144	315	230	70.000	81
<b>TA 82/6</b>	7,90	4	4	82	240	18	144	355	230	75.000	87
<b>TA 12-4/4</b>	8,00	4	8	124	160	18	196	274	230	65.000	76
<b>TA 12-4/5</b>	10,00	4	8	124	200	18	196	315	230	70.000	81
<b>TA 12-4/6</b>	11,90	4	8	124	240	18	196	355	230	75.000	87
<b>TA 15-4/4</b>	9,60	4	8	150	160	18	221	274	230	70.000	81
<b>TA 15-4/5</b>	12,00	4	8	150	200	18	221	315	230	75.000	87
<b>TA 15-4/6</b>	14,40	4	8	150	240	18	221	355	230	85.000	99
<b>TA 18-4/4</b>	11,90	4	12	186	160	18	258	274	230	80.000	93
<b>TA 18-4/5</b>	14,90	4	12	186	200	18	258	315	230	85.000	99
<b>TA 18-4/6</b>	17,90	4	12	186	240	18	258	355	230	90.000	105
<b>TA 24-4/4</b>	15,90	4	16	248	160	18	320	274	230	85.000	99
<b>TA 24-4/5</b>	19,90	4	16	248	200	18	320	315	230	95.000	110
<b>TA 24-4/6</b>	23,80	4	16	248	240	18	320	355	230	110.000	128

Forni a tubi di vapore con scambiatore di calore in acciaio | Steam pipes ovens with steel heat exchanger | Fours à tubes de vapeur avec foyer en acier



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 limitando così i costi 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 una certezza di durata nel tempo.

**Funzionamento con  
bruciatore a gas o gasolio.**

*Nettuno is a compact oven with all the features of a traditional one. Its insulation permits the oven to get perfectly uniform temperature and optimal distribution of heat, limiting in this way the running costs. The quality of raw materials used in its manufacture combined with latest generation technology makes this oven the ideal choice for the modern bakery, offering secure and long-lasting operation.*

**It works with gas or diesel  
oil burner.**

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 à gaz ou diesel.**

- 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**

- Pannello elettronico computerizzato touch-screen con apertura valvola manuale o automatica.
- Accensione automatica del forno + serranda camino motorizzata.
- Aspiratore a velocità variabile con inverter.
- Pannello di controllo con timers.

- It runs on gas or diesel burner.
- With 4 chambers.
- With 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.

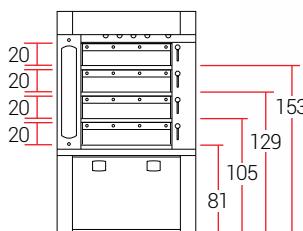
**Optionals**

- Computerized control panel with touch-screen display and manual or automatic steam damper opening.
- Automatic switching on of the oven + motorized chimney damper.
- Adjustable exhaust motor speed with inverter.
- Control panel with timers.

- Fonctionnement avec brûleur à gaz à diesel.
- Four à 4 chambres de cuisson.
- 4 portes de cm. 82 avec ouverture vers le haut.
- 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.

**Optionnels**

- Panneau de commande informatisé avec l'écran tactile et l'ouverture manuelle ou automatique de la soupape.
- Horloge de mise en service programmée + registre de cheminée motorisé.
- Moteur aspirateur avec inverter pour l'extraction des buées.
- Panneau de commande avec temporiseurs.


**CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

MODELLO MODEL MODÈLE	SUPERF. COTTURA BAKING SURFACE SURFACE DE CUISSON	CAMERE CHAMBERS CHAMBRES	Ø DEI TUBI Ø PIPES TUBES Ø	DIMENSIONI INTERNE CAMERE CHAMBERS INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRES			DIMENSIONI ESTERNE FORNO OVEN EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES FOUR			POTENZA TERMICA THERMAL POWER PUISS. THERMIQUE	PESO WEIGHT POIDS
				A	B	H	A	B	H		
	m <sup>2</sup>	Nr.	mm	cm			cm			Kcal/h	Kg
<b>NETTUNO</b>	3,90	4	21,3	82	120	20	127	220	203	35.000	1850



Forni a tubi di vapore con fornace in refrattario | Steam pipes ovens with refractory furnace | Fours à tubes de vapeur avec foyer semi maconné



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 con  
bruciatore a gas, gasolio,  
pellet o legna.**

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

**It works with gas, diesel,  
pellet or wood oil burner.**

La série W est composée par les fours traditionnelles par excellence avec canaux en briques refractaires et foyer en ciment. Grace à la masse thermique importante, ces 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  
brûleur à gaz, diesel,  
pellet ou bois.**

- 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'inforntamento 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

- Pannello elettronico computerizzato touch-screen con apertura valvola manuale o automatica.
- 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.

- It runs on 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 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 insulation by glass wool layer to prevent heat dispersion.
- The baking surfaces made of refractory material with a wire mesh support grid allow a remarkable thermal accumulation and a uniform heat distribution.
- The balanced oven doors, made of tempered glass plate with opening from the bottom to the top, are easily removable to facilitate the 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.

- Fonctionnement à gaz, diesel, pellet ou à bois.
- Une appareil à buée pour chaque chambre placée dans le circuit des fumées.
- Le foyer en matériaux réfractaires assemblé sur place donne au four une masse importante et une excellente inertie thermique.
- 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 extérieurs en tôle zinguée vernis.
- Coefficient d'isolation élevé permettant d'éliminer les pertes de chaleur.
- Dalles en ciment réfractaire renforcées par treillis métallique et permettent une considérable accumulation thermique et une distribution uniforme 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 de la buée placées sur la partie frontale.
- Double éclairage disposées à côté des étages pour un accès facile.
- Aspirateur de buée.
- Les accès techniques sont situés en façade ou au-dessus pour une maintenance aisée.

#### Options

- Computerized control panel with touch-screen display and manual or automatic steam damper opening.
- 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.

#### Optionnels

- Panneau de commande informatisé avec l'écran tactile et l'ouverture manuelle ou automatique de la soupape.
- 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.
- Moteur aspirateur avec inverter pour l'extraction des buées.
- Panneau de commande avec temporiseurs.



#### Optional

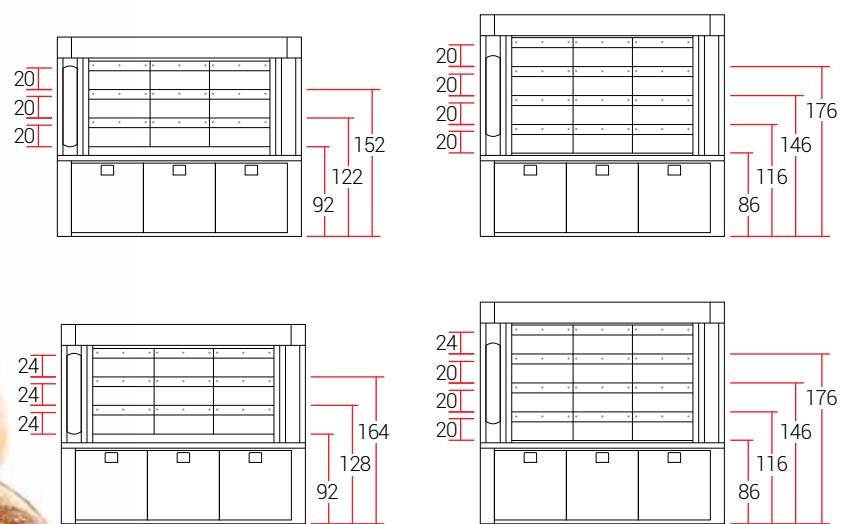
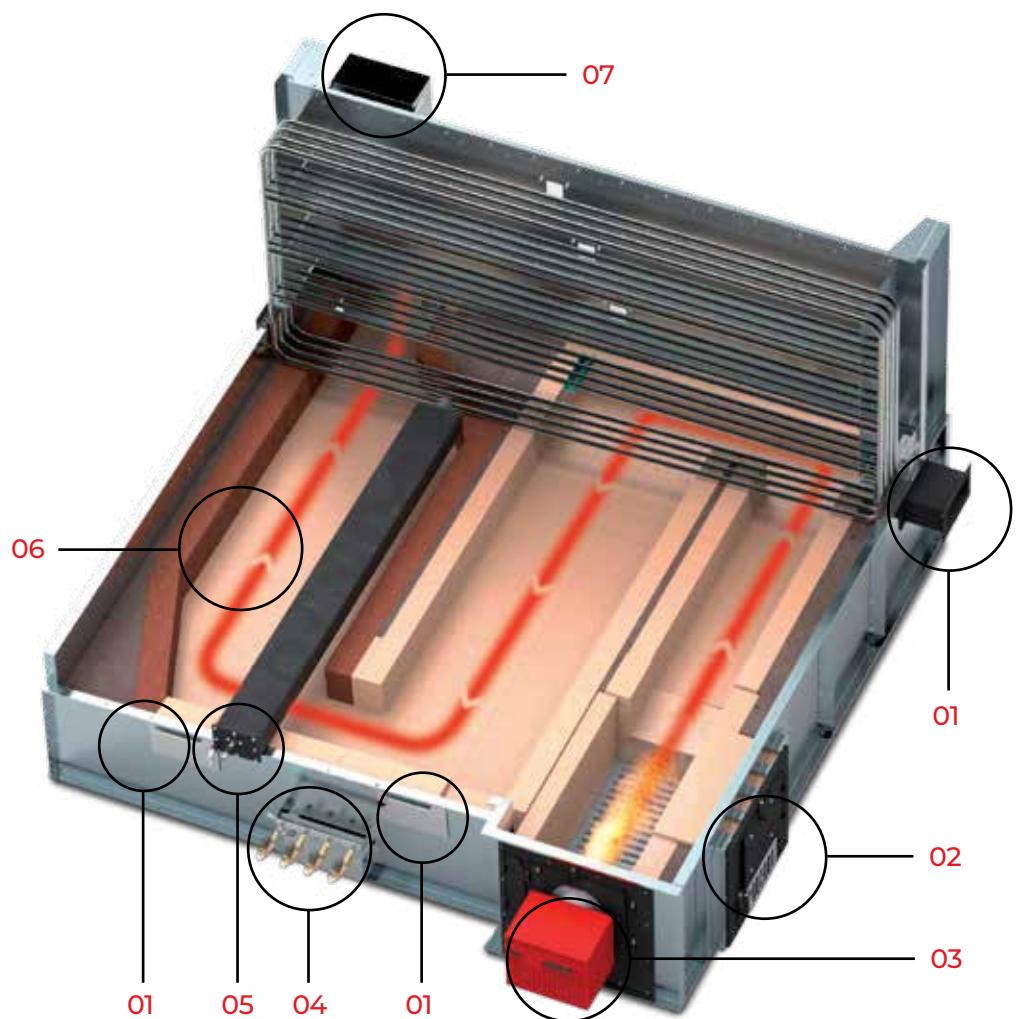
- Fornace laterale destra per funzionamento con combustibili solidi
- Right side furnace to be used with solid fuels
- Foyer latéral droit pour chauffage avec combustibles solides



#### Optional

- Bruciatore a pellet incluso serbatoio
- Pellet unit burner complete with container
- Brûleur à pellet avec conteneur

- 01** apertura per pulizia ceneri nel giro fumi  
*opening for ashes cleaning in the duct*  
*ouverture pour nettoyer les cendres dans le conduit*
- 02** fornacella per combustibili solidi  
*furnace to be used with solid fuels*  
*foyer pour chauffage avec combustibles solides*
- 03** bruciatore  
*burner*  
*brûleur*
- 04** entrata acqua  
*water entry*  
*entrée d'eau*
- 05** vaporiere  
*steam generators*  
*appareil à buée*
- 06** fornace in materiale refrattario  
*furnace in cement and refractory material*  
*foyer en matériaux réfractaires*
- 07** camino fumi  
*chimney pipe*  
*conduit de cheminée*



**CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

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

Forni elettrici a 3 o 4 camere | Electric ovens with 3 or 4 decks | Fours électriques avec 3 ou 4 étages



Grazie ad una qualità di cottura eccellente, flessibilità di produzione, semplicità di utilizzo e facilità di installazione, i nostri forni elettrici rispondono esattamente alle nuove esigenze che arrivano dal mondo della panificazione e della pasticceria.

*Thanks to the excellent baking quality, the production flexibility, the simple use and installation, our electric ovens perfectly meet the new demand from the bakery and confectionery business.*

Grâce à leur cuisson parfaite, la flexibilité de production, leur emploi aisés et leur installation facile, nos fours électriques répondent exactement aux nouvelles exigences de la filière de la boulangerie, de la viennoiserie et de la pâtisserie.

- 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 baking 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 insulation.*
- Baking surface made of refractory material.*

**Optionals**

- Baking chamber with useful height of cm 23.*
- External stainless steel panels*

- Chambres de cuisson complètement indépendantes les unes 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.
- Facade en acier inox; panneaux latéraux et derrières en tôle zinguée aux précédemment vernis.
- Diffusion indépendante de la buée pour chaque chambre grâce aux générateurs de vapeur puissants.
- Souape de décharge de la buée indépendante dans chaque chambre.
- Isolation à grande capacité thermique.
- Soles de cuisson en matériel réfractaire.

**Optionnels**

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

**CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

MODELLO MODEL MODÈLE	SUPERF. COTTURA BAKING SURFACE SURFACE DE CUSSION	CAMERE CHAMBERS CHAMBRES	VETRI DOORS VERRES	DIMENSIONI INTERNE CAMERE CHAMBERS INTERNAL DIMENSIONS DIM. INTÉRIEURES CHAMBRES			DIMENSIONI ESTERNE FORNI OVENS EXTERNAL DIMENSIONS DIM. EXTÉRIEURES FOURLS			POTENZA TERMICA THERMAL POWER PUISS. THERMIQUE	PESO WEIGHT POIDS
				A	B	H	A	B	H		
	m <sup>2</sup>	Nr.	Nr.	cm			cm			Kw *	Kg
<b>70/16/3</b>	3,40	3	3	70	160	18	137	273	215	15 ( 28 )	1.400
<b>70/20/3</b>	4,20	3	3	70	200	18	137	313	215	18 ( 33 )	1.510
<b>80/12/3</b>	2,90	3	3	80	120	18	147	236	215	14 ( 25 )	1.320
<b>80/16/3</b>	3,90	3	3	80	160	18	147	273	215	18 ( 35 )	1.500
<b>80/20/3</b>	4,80	3	3	80	200	18	147	313	215	21 ( 40 )	1.610
<b>12/12/3</b>	4,40	3	6	120	120	18	185	236	215	18 ( 35 )	1.730
<b>12/16/3</b>	5,80	3	6	120	160	18	185	273	215	24 ( 45 )	1.850
<b>12/20/3</b>	7,20	3	6	120	200	18	185	313	215	27 ( 54 )	1.970
<b>12/25/3</b>	9,00	3	6	120	250	18	185	363	215	32 ( 63 )	2.150
<b>14/16/3</b>	6,70	3	6	140	160	18	205	273	215	30 ( 63 )	2.000
<b>14/20/3</b>	8,40	3	6	140	200	18	205	313	215	35 ( 69 )	2.120
<b>14/25/3</b>	10,50	3	6	140	250	18	205	363	215	41 ( 81 )	2.300
<b>18/12/3</b>	6,50	3	6	180	120	18	246	236	215	24 ( 47 )	1.980
<b>18/16/3</b>	8,60	3	6	180	160	18	246	273	215	32 ( 60 )	2.170
<b>18/20/3</b>	10,80	3	6	180	200	18	246	313	215	38 ( 74 )	2.360
<b>18/25/3</b>	13,50	3	6	180	250	18	246	363	215	45 ( 88 )	2.500
<b>70/16/4</b>	4,50	4	4	70	160	18 ( 4'h.23 **)	137	273	215	20 ( 37 )	1.470
<b>70/20/4</b>	5,60	4	4	70	200	18 ( 4'h.23 **)	137	313	215	24 ( 44 )	1.730
<b>80/12/4</b>	3,80	4	4	80	120	18 ( 4'h.23 **)	147	236	215	18 ( 34 )	1.350
<b>80/16/4</b>	5,20	4	4	80	160	18 ( 4'h.23 **)	147	273	215	24 ( 46 )	1.570
<b>80/20/4</b>	6,40	4	4	80	200	18 ( 4'h.23 **)	147	313	215	28 ( 54 )	1.830
<b>12/12/4</b>	5,80	4	8	120	120	18 ( 4'h.23 **)	185	236	215	24 ( 46 )	1.950
<b>12/16/4</b>	7,70	4	8	120	160	18 ( 4'h.23 **)	185	273	215	32 ( 60 )	2.100
<b>12/20/4</b>	10,00	4	8	120	200	18 ( 4'h.23 **)	185	313	215	36 ( 72 )	2.250
<b>12/25/4</b>	12,00	4	8	120	250	18 ( 4'h.23 **)	185	363	215	42 ( 84 )	2.370
<b>14/16/4</b>	8,90	4	8	140	160	18 ( 4'h.23 **)	205	273	215	40 ( 76 )	2.250
<b>14/20/4</b>	11,20	4	8	140	200	18 ( 4'h.23 **)	205	313	215	46 ( 92 )	2.400
<b>14/25/4</b>	14,00	4	8	140	250	18 ( 4'h.23 **)	205	363	215	54 ( 108 )	2.520
<b>18/12/4</b>	8,70	4	8	180	120	18 ( 4'h.23 **)	246	236	215	32 ( 63 )	2.460
<b>18/16/4</b>	11,50	4	8	180	160	18 ( 4'h.23 **)	246	273	215	42 ( 83 )	2.460
<b>18/20/4</b>	14,40	4	8	180	200	18 ( 4'h.23 **)	246	313	215	50 ( 101 )	2.660
<b>18/25/4</b>	18,00	4	8	180	250	18 ( 4'h.23 **)	246	363	215	60 ( 118 )	3.300

\* = I valori tra parentesi si intendono senza economizzatore / The values in brackets are without economizer / Les valeurs entre parenthèses s'entendent sans économiseur.

\*\* = 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: 3 premières chambres avec hauteur utile de cm.18. Quatrième en haute avec hauteur utile de cm.23

# SIMPLY 2T | 4T | 6T



Forni elettrici | Electric ovens | Fours électriques



**SIMPLY 2T** ■■



**SIMPLY 4T** ■■■■

**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 precompresso 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.

**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.

**SIMPLY 6T**

**Four électrique de 1 au 4 étages de cuisson,** avec chambres de cuisson entièrement indépendantes équipées chacune d'un commande computérisé 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.
- 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**

- Cellula di lievitazione, base o cavalletto.
- Aspiratore su cappa.
- Kit ruote per cellula, 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 con apertura valvola manuale o automatica.
- Pannello elettronico computerizzato touch-screen per cellula di lievitazione.

**Optionals**

- 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 and manual or automatic steam damper opening.
- Computerized control panel with touch-screen display for proofer.

**Optionnels**

- Étuve de fermentation, base fermée ou piétement.
- Extracteur desbuéssur 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 et l'ouverture manuelle ou automatique de la soupape.
- Panneau de commande informatisé avec l'écran tactile pour l'étuve.



Forni elettrici | Electric ovens | Fours électriques

## 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.



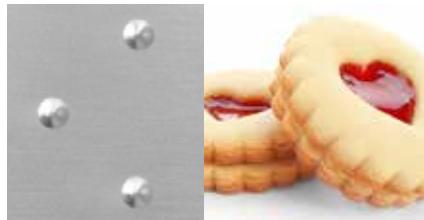
### Refrattario

consigliato per cottura di pizze e  
focaccia 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

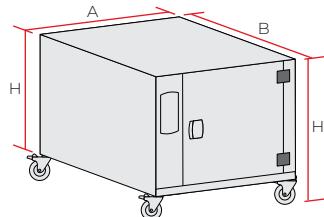
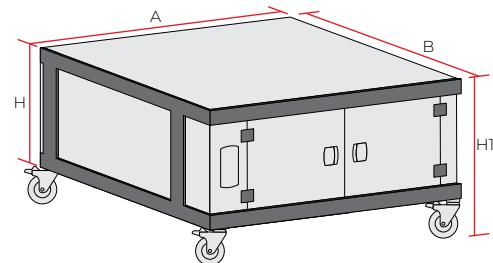
recommended to bake pastries



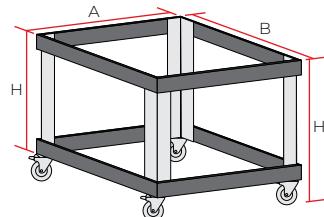
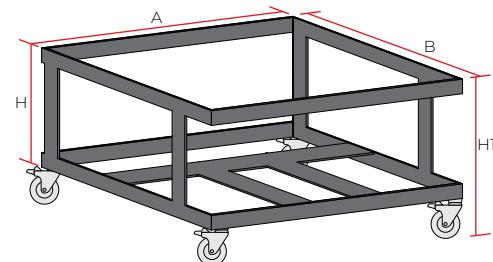
### Tôle gaufrée

recommandée pour la pâtisserie

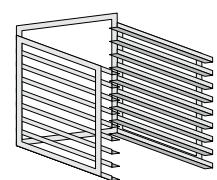
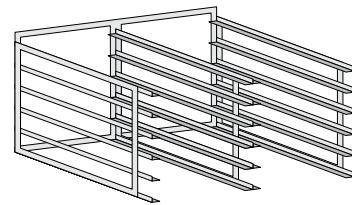
CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES														
CAPPA	HOOD - HOTTE	SIMPLY		MODELLO MODEL MODÈLE	DIM. ESTERNE EXTERNAL DIM. DIM. EXTÉRIEURES			POTENZA POWER PUISSEANCE	PESO WEIGHT POIDS					
		A	B		H									
					cm			Kw	Kg					
<b>CAPPA</b> <b>HOOD</b> <b>HOTTE</b>														
MOD. <b>2T - 4T - 6T ►</b>				CAPPA HOOD HOTTE	2T	92	151	16	24					
MOD. <b>2T - 4T - 6T ►</b>					4T	122	191	16	36					
					6T	162	191	16	60					
<b>CAPPA CON ASPIRATORE</b> <b>HOOD WITH EXHAUSTER STEAM</b> <b>HOTTE AVEC ASPIRATEUR</b>														
MOD. <b>2T - 4T - 6T ►</b>				CAPPA CON ASPIRATORE HOOD WITH EXHAUSTER STEAM HOTTE AVEC ASPIRATEUR	2T	92	151	45	0,20					
					4T	122	191	45	0,20					
					6T	162	191	45	0,20					
<b>CAMERA</b> <b>CHAMBER - CHAMBRE</b>														
MOD. <b>2T - 4T ►</b>				MOD. <b>6T ►</b>			DIM. INTERNE CAMERA CHAMBER INTERNAL DIM. DIM. INTÉRIEURES CHAMBRE	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES	POTENZA POWER PUISSEANCE					
<b>SIMPLY</b>														
SIMPLY		MODELLO MODEL MODÈLE	TEGLIE TRAYS PLAQUES	DIM. TEGLIE TRAYS DIM. DIM. PLAQUES	DIM. INTERNE CAMERA CHAMBER INTERNAL DIM. DIM. INTÉRIEURES CHAMBRE				PESO WEIGHT POIDS					
					A	B	H	H+						
		CAMERA STD CHAMBER STD CHAMBRE STD	2T	40 x 60	60	83	19	24	Kw					
					4T	81	123	19						
					6T	121	123	19						
		CAMERA PLUS CHAMBER PLUS CHAMBRE PLUS	2T	40 x 60	60	83	19	24	6,75					
					4T	81	123	19						
					6T	121	123	19						
		CAMERA STD CON VAPORIZERA CHAMBER STD WITH STEAM GENERATOR CHAMBRE STD AVEC APP. À VAPEUR	2T	40 x 60	60	83	19	24	4,30					
					4T	81	123	19						
					6T	121	123	19						
		CAMERA PLUS CON VAPORIZERA CHAMBER PLUS WITH STEAM GENERATOR CHAMBRE PLUS AVEC APP. À VAPEUR	2T	40 x 60	60	83	19	24	7,45					
					4T	81	123	19						
					6T	121	123	19						
<b>OPTIONAL H+ =</b> 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 PUISSE	PESO WEIGHT POIDS
				A	B	H	H1		
				Nr.	cm	cm			Kw
CELLA COMPLETA DI CALORE PROOFER COMPLETE WITH HEATING ÉTUVE AVEC CHALEUR	<b>2T</b>	18	40 x 60	92	132	69	<b>83</b>	1,00	90
	<b>4T</b>	18	40 x 60	122	171	69	<b>83</b>	1,00	126
	<b>6T</b>	24	40 x 60	160	171	70	<b>90</b>	1,00	255
CELLA COMPLETA DI CALORE E VAPORE PROOFER COMPLETE WITH HEATING AND STEAM GENERATOR ÉTUVE AVEC CHALEUR ET VAPEUR	<b>2T</b>	18	40 x 60	92	132	69	<b>83</b>	2,20	94
	<b>4T</b>	18	40 x 60	122	171	69	<b>83</b>	2,20	130
	<b>6T</b>	24	40 x 60	160	171	70	<b>90</b>	2,20	260
BASE (SUPPORTO) BASE (CABINET) BASE (SUPPORT)	<b>2T</b>			92	132	69	<b>83</b>		88
	<b>4T</b>			122	171	69	<b>83</b>		124
	<b>6T</b>			160	171	70	<b>90</b>		240

**CAVALLETTO**
**STAND - PIÉTEMENT**
**MOD.  
2T - 4T ►**

**MOD.  
6T ►**


SIMPLY	MODELLO MODEL MODÈLE	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES				PESO WEIGHT POIDS
		A	B	H	H1	
		cm				Kg
CAVALLETTO STAND PIÉTEMENT	<b>2T</b>	92	132	69	<b>83</b>	40
	<b>4T</b>	122	171	69	<b>83</b>	53
	<b>6T</b>	160	171	70	<b>90</b>	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
			Nr.	cm	Kg	
RASTRELLIERA PORTA TEGLIE TRAYS HOLDERS PORTE PLAQUES	<b>2T</b>	18		40 x 60		13
	<b>4T</b>	18		40 x 60		19
	<b>6T</b>	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

# VINTAGE 2T / 4T



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 colore nero vintage.
- Valvola di scarico vapore indipendente per ogni camera.
- Piani di cottura:
  - in fibrocemento per cottura con teglia o sul suolo (consigliato per pane, pasticceria ecc)
  - in refrattario (consigliato per cottura di pizze e focacce sul suolo)
  - in lamiera bugnata (consigliato per la pasticceria)
- Porte in vetro a scomparsa con apertura verso l'alto.
- Alto grado di isolamento grazie a pannelli precompressi in lana di roccia.
- Riscaldamento generato da resistenze elettriche corazzate in acciaio inox.
- 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.

## VINTAGE 2T



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

- Face and external panels in vintage black color.
- Steam valve for each room.
- Baking floors:
  - in fiber cement to bake with trays or on decks (recommended for bread, pastry, etc.).
  - in refractory material (recommended to bake pizza and focaccia on decks)
  - in embossed plate (recommended to bake pastries)
- Retractable glass doors opening up toward the top.
- High-grade insulation panels thanks to compressed rock wool panels.
- Heating generated by electrical heating elements in stainless steel.
- 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 cuissosn**, avec chambres de cuisson entièrement indépendantes équipées chacune d'un commande computérisé pour le contrôle de toutes les fonctions du four.

- Façade et panneaux extérieur en couleur noir vintage.
- Soupape de décharge de la buée indépendante dans chaque chambre.
- Soles de cuisson:
  - en fibrociment pour la cuisson sur plaque ou au sol (recommandé pour le pain, la pâtisserie, etc.)
  - en matériau réfractaire (recommandé pour la cuisson des pizzas et focaccia au sol)
  - en tôle gaufrée (recommandée pour la pâtisserie)
- Portes vitrées escamotables avec ouverture vers le haut.
- Panneaux précontraintes de haute qualité grâce à la laine de roche.
- Chauffage généré par des éléments de chauffage électrique en acier inoxydable.
- 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.

**VINTAGE 4T****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 di 24 cm (H. est. 42 cm)

**Optionals**

- Proofer, base or stand.
- Steam suction in the hood
- Kit of wheels for proofer, base or stand (H. + 14 cm).
- Baking chamber with useful height of 24 cm (H ext. 42 cm)

**Optionnels**

- Étuve de fermentation, base fermée ou piétement.
- Extracteur desbueessur la hotte.
- Kit de roues pour étuve, base ou piétement (H. + 14 cm).
- Hauteur utile passage de bouches de 24 cm (H ext. 42 cm)





Forni elettrici | Electric ovens | Fours électriques

## 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  
focaccia sul suolo



### Refractory material

recommended to bake pizza and  
focaccia on decks

### Matériau réfractaire

recommandée pour la cuisson des pizzas et  
focaccia au sol



### Lamiera bugnata

consigliato per la pasticceria



### Embossed plate

recommended to bake pastries

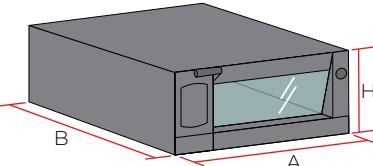
### Tôle gaufrée

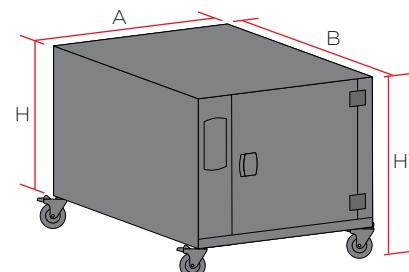
recommandée pour la pâtisserie

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

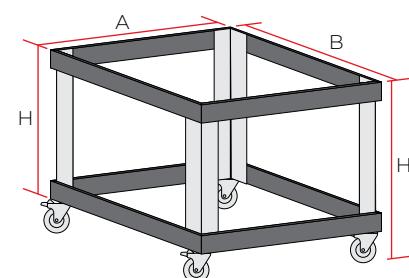
## CAMERA CHAMBER - CHAMBRE

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

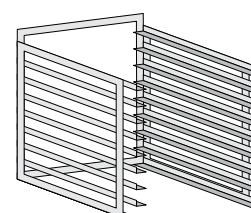


**CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**
**CELLA**
**PROOFER - ÉTUVE**


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

**CAVALLETTO**
**STAND - PIÉTEMENT**


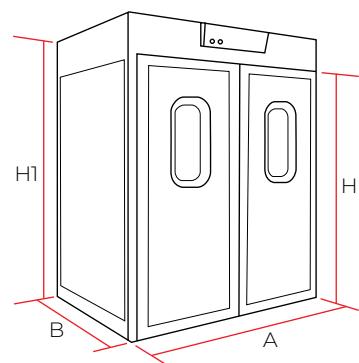
VINTAGE	MODELLO MODEL MODÈLE	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES				PESO WEIGHT POIDS
		A	B	H	H1	
		cm				Kg
CAVALLETTO STAND PIÉTEMENT	2T	92	132	69	83	40
	4T	122	171	69	83	53

**PORTA TEGLIE**
**TRAYS HOLDER - PORTE PLAQUES**


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

# Celle di Lievitazione

Rising rooms - Chambres de fermentation



- Costruite con telaio portante in alluminio e struttura in pannelli sp. 40 mm rivestiti in alluminio pre-verniciato bianco.
- Porta con maniglia.
- Pannello comandi con termostato e igrostat 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.

- Supplies with supporting frame in aluminium and structure in 40 mm thick panels covered by pre-painted white aluminium.*
- Door with handle.*
- Control panel with digital thermostat and hygrostat.*
- Stainless 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 stainless steel base or not.*

- Construites avec support portant en aluminium et structure en panneaux ép. 40 mm recouverts en aluminium revêtu blanc.
- Porte avec poignée.
- Panneau de commandes avec thermostat et hygrostat.
- Groupe vapeur et chaleur en acier inox.
- Ventilateur pour distribution homogène de la chaleur et du vapeur.
- Sur demande la chambre de fermentation peut être fournie avec portes et/ou panneaux extérieurs en acier inox avec ou sans base en acier inox.

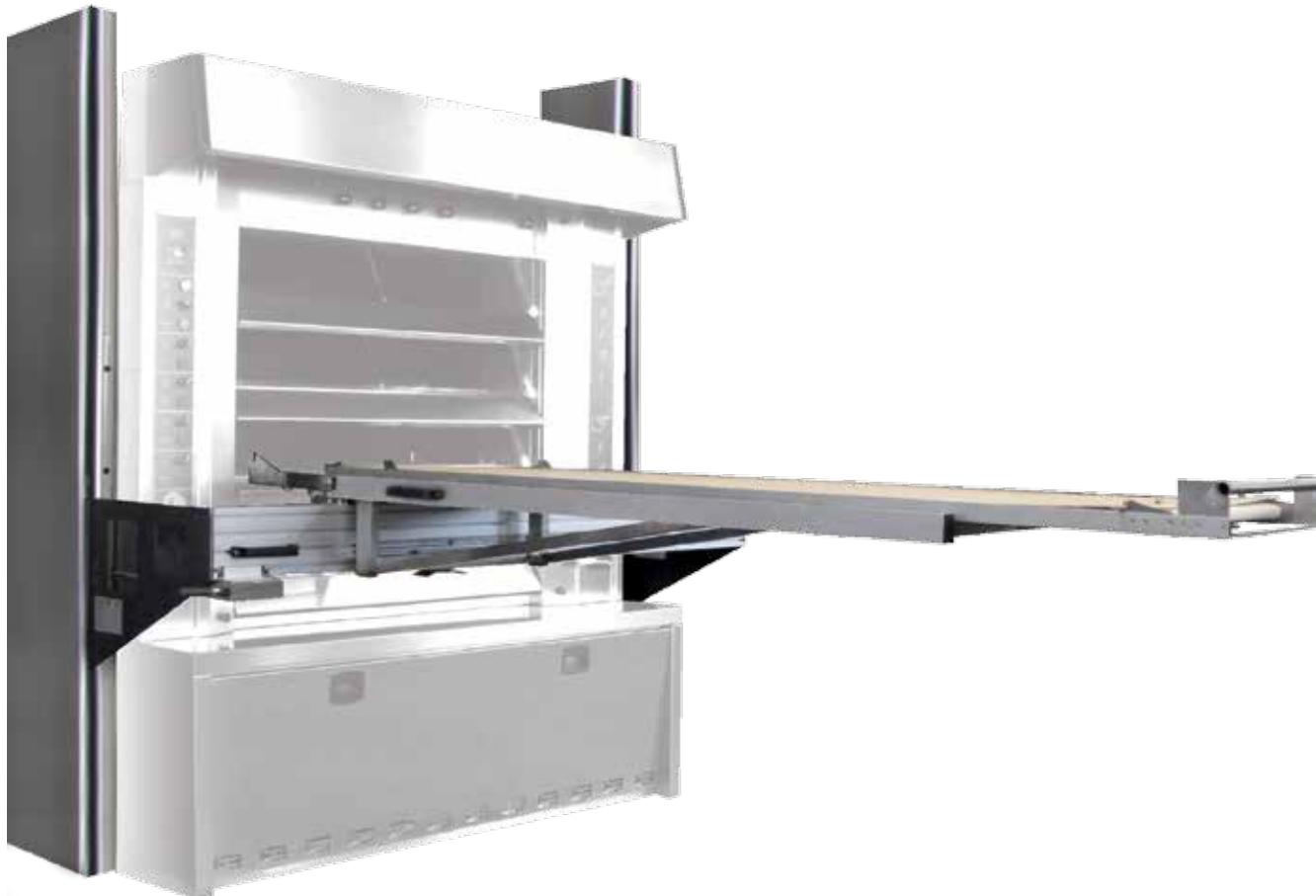
#### CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

	A	B				H	H1
	cm	cm				cm	cm
CELLA AD 1 PORTA RISING ROOMS WITH 1 DOOR CHAMBRES A 1 PORTE	94	LUNGHEZZA TOTALE DEL CARRELLO PORTA TELAINI TOTAL LENGTH OF THE TROLLEY FOR THE MANUAL LOADER LONGUEUR TOTALE DU CHARIOT POUR TAPIS D'ENFOURNEMENT				230	250
CELLA AD 2 PORTE RISING ROOMS WITH 2 DOORS CHAMBRES A 2 PORTES	180					230	250

CELLE DI LIEVITAZIONE PER CARRELLI PORTATEGLIE - RISING ROOMS FOR RACK TRAYS - CHAMBRES DE LEVAGE POUR CHARIOTS PORTE PLAQUES

MODELLO MODEL MODÈLE	PORTE DOORS PORTES	CARRELLI TROLLEYS CHARIOTS	DIM. CARRELLO TROLLEY DIM. DIM. CHARIOT	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENS. EXTÉRIEURES				POTENZA POWER PUISSEANCE	PESO WEIGHT POIDS
				A	B	H	H1		
<b>BOX 1-1/46</b>	1	1	40 x 60	75	100	230	250	3,25	130
<b>BOX 1-2/46</b>	1	2	40 x 60	80	160	230	250	5,25	170
<b>BOX 2-2/46</b>	2	2	40 x 60	150	110	230	250	5,25	200
<b>BOX 2-4/46</b>	2	4	40 x 60	150	160	230	250	5,25	245
<b>BOX 2-6/46</b>	2	6	40 x 60	150	220	230	250	5,25	285
<b>BOX 1-2/57</b>	1	2	50 x 70	90	180	230	250	5,25	205
<b>BOX 2-2/57</b>	2	2	50 x 70	154	110	230	250	5,25	215
<b>BOX 2-4/57</b>	2	4	50 x 70	154	180	230	250	5,25	255
<b>BOX 2-6/57</b>	2	6	50 x 70	154	250	230	250	5,25	315
<b>BOX 1-2/68</b>	1	2	60 x 80	94	200	230	250	6,25	190
<b>BOX 2-2/68</b>	2	2	60 x 80	180	120	230	250	6,25	220
<b>BOX 2-4/68</b>	2	4	60 x 80	180	200	230	250	6,25	290
<b>BOX 2-6/68</b>	2	6	60 x 80	180	280	230	250	7,00	330
<b>BOX 1-2/88</b>	1	2	80 x 80	115	200	230	250	6,25	235
<b>BOX 2-2/88</b>	2	2	80 x 80	207	120	230	250	6,25	250
<b>BOX 2-4/88</b>	2	4	80 x 80	207	200	230	250	6,25	320
<b>BOX 2-6/88</b>	2	6	80 x 80	207	280	230	250	7,00	370
<b>BOX 1-2/810</b>	1	2	80 x 100	115	240	230	250	6,25	260
<b>BOX 2-2/810</b>	2	2	80 x 100	207	140	230	250	6,25	265
<b>BOX 2-4/810</b>	2	4	80 x 100	207	240	230	250	6,25	355
<b>BOX 2-6/810</b>	2	6	80 x 100	207	340	230	250	12,00	395



## art. 049

### Inforname manuale

- Struttura in acciaio ed alluminio
- Inforname 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

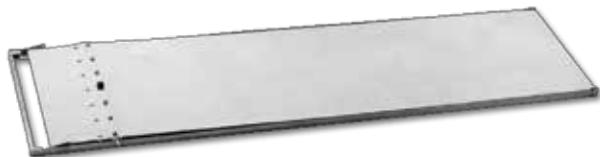
### Manual breadloader

- Steel and aluminium frame
- Manual loading and unloading
- Can be adapted to all types of decks 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

### Enfourneur manuel intégré

- 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



**art. 050****Carrello elevatore** in ferro verniciato**Elevator trolley** in painted iron**Chariot élévateur** en fer verni**art. 051****Telaio d'inforramento manuale completo di telo****Manual loader with carpet****Tapis d'enfournement manuel avec toile****art. 052****Carrello porta telaini d'inforramento** in acciaio inox

- a 8-9 posti (mod. 52/1)
- a 12 posti (mod. 52/2)

**Stainless steel trolley for manual loaders**

- 8-9 levels (mod. 52/1)
- 12 levels (mod. 52/2)

**Chariot porte tapis d'enfournement** en acier inox

- à 8-9 niveaux (mod. 52/1)
- à 12 niveaux (mod. 52/2)

**art. 053****Carrello porta tavole** in acciaio inox

- a 10 posti (mod. 53/1)
- a 20 posti (mod. 53/2)

**Stainless steel trolley for boards**

- 10 levels (mod. 53/1)
- 20 levels (mod. 53/2)

**Chariot porte tables** en acier inox

- à 10 niveaux (mod. 53/1)
- à 20 niveaux (mod. 53/2)

**art. 054****Carrello porta teglie** in acciaio inox

- a 16 posti (mod. 54/1)
- a 30-32 posti (mod. 54/2)

**Stainless steel trolley for trays**

- 16 levels (mod. 54/1)
- 30-32 levels (mod. 54/2)

**Chariot porte-plaques** en acier inox

- à 16 niveaux (mod. 54/1)
- à 30-32 niveaux (mod. 54/2)



## TA | NETTUNO | W



### Standard

Pannello di controllo elettromeccanico completo di:

- termostato digitale
- selettori luci
- selettori aspiratore
- pulsante vapore
- allarme blocco bruciatore

*Electromechanical control panel complete with:*

- digital thermostat
- lights selector
- aspirator selector
- steam button
- burner lockout alarm

Panneau de commande électromécanique complet avec:

- thermostat numérique
- sélecteur des lumières
- sélecteur d'aspirateur
- bouton pour la buée
- alarme de verrouillage du brûleur



### Mec Timer (Optional)

Pannello di controllo elettromeccanico completo di:

- **un timer per ogni camera**
- **suoneria avviso fine cottura**
- termostato digitale
- selettori luci
- selettori aspiratore
- pulsante vapore
- allarme blocco bruciatore

*Electromechanical control panel complete with:*

- **1 timer for each deck**
- **buzzer for end of baking**
- digital thermostat
- lights selector
- aspirator selector
- steam button
- burner lockout alarm

Panneau de commande électromécanique complet avec:

- **1 temporisateur pour chaque chambre**
- **sonnerie fin cuisson**
- thermostat numérique
- sélecteur deslumière
- sélecteur d'aspirateur
- bouton pour la buée
- alarme de verrouillage du brûleur

### Smart Control (Optional)

Pannello elettronico computerizzato touch-screen completo di:

- possibilità di memorizzare fino a 99 ricette mediante nome per cotture differenziate
- possibilità di impostare per ciascuna ricetta: temperatura, tempo cottura, apertura serranda ed attivazione vapore.
- gestione manuale o automatica mediante comandi touch della luce, serranda, aspiratore e vapore.
- calendario settimanale per accensione forno ed impostazione preriscaldò
- visualizzazione allarmi
- impostazione ricette per ogni camera oppure sincronizzazione automatica su tutte le camere.
- apertura valvola manuale o automatica (optional)
- gestione velocità aspiratori tramite inverter (optional)
- telegestione per Industria 4.0 (optional)
- possibilità di connessione ethernet (optional)

*Computerized touch-screen electronic panel complete with:*

- possibility to store up to 99 recipes by name for differentiated baking
- possibility to set for each recipe: temperature, baking time, damper opening and steam activation
- touch controls for manual or automatic management of light, damper, fan and steam
- weekly calendar for oven start and preheating setting
- alarm display
- recipe setting for each room or automatic synchronization for all decks.
- manual or automatic valve opening (optional)
- fan speed management via inverter (optional)
- possibility of ethernet connection (optional)



Panneau électronique à écran tactile informatisé avec:

- possibilité de mémoriser jusqu'à 99 recettes par nom pour une cuisson différenciée
- possibilité de régler pour chaque recette: température, temps de cuisson, ouverture duregistreet activation de la buée
- gestion manuelle ou automatique par des commandes tactiles pour l'éclairage, le registre, le ventilateur et la buée.
- calendrier hebdomadaire de mise en marche de préchauffage du four
- visualisation des alarmes
- réglage des recettes pour chaque chambre ou synchronisation automatique sur toutes les chambres
- ouverture manuelle ou automatique de la vanne (optionnel)
- gestion de la vitesse de l'aspirateur à l'aide du variateur (optionnel)
- possibilité de connexion ethernet (optionnel)

**POWER | SIMPLY | VINTAGE****Standard**

Controllore elettronico digitale completo di :

- economizzatore;
- riaccensione automatica forno;
- controllo temperatura cielo-platea con doppia sonda;
- suoneria avviso fine cottura;
- possibilità di memorizzare 8 programmi di cottura.

**Electronic digital controller with:**

- economizer;
- automatic oven starting;
- ceiling and floor temperature control with double probe;
- buzzer for baking end;
- 8 cooking programs available.

Régulateur électronique digital avec:

- économiseur;
- démarrage automatique du four;
- contrôle de la température plafond et sole avec double sonde;
- sonnerie pour la fin de cuisson;
- 8 programmes de cuisson à disposition.

**Smart Touch  
(Optional)**

Pannello elettronico computerizzato touch-screen completo di :

- regolazione con parzializzazione della temperatura cielo e platea.
- possibilità di memorizzare fino a 99 ricette mediante nome per cotture differenziate
- possibilità di impostare per ciascuna ricetta: temperatura, tempo cottura, apertura serranda ed attivazione vapore.
- gestione manuale o automatica mediante comandi touch della luce, serranda, ventola e vapore.
- calendario settimanale per accensione forno ed impostazione preriscalo
- visualizzazione allarmi
- apertura valvola manuale o automatica (optional)
- telegestione per Industria 4.0 (optional)
- possibilità di connessione ethernet (optional)

**Computerized touch-screen electronic panel complete with:**

- adjustment with partialization of ceiling and floor temperatures
- possibility to store up to 99 recipes by name for differentiated baking
- possibility to set for each recipe: temperature, baking time, damper opening and steam activation
- touch controls for manual or automatic management of light, damper, fan and steam
- weekly calendar for oven start and preheating setting
- alarm display
- manual or automatic valve opening (optional)
- possibility of ethernet connection (optional)

Panneau électronique à écran tactile informatisé avec:

- réglage avec régulation de la température du plafond et du sol
- possibilité de mémoriser jusqu'à 99 recettes par nom pour une cuisson différenciée
- possibilité de régler pour chaque recette: température, temps de cuisson, ouverture de registre et activation de la buée.
- gestion manuelle ou automatique par des commandes tactiles pour l'éclairage, le registre, le ventilateur et la buée.
- calendrier hebdomadaire de mise en marche et de préchauffage du four
- visualisation des alarmes
- ouverture manuelle ou automatique de la vanne (optionnel)
- possibilité de connexion ethernet (optionnel)

**one detail  
can make the  
difference  
customise  
your oven  
with the optionals  
that most meet  
your requirements**

**un détail  
peut faire la  
différence  
personnalisez  
votre four**

**avec les accessoires  
qui répondent le mieux  
à vos besoins**

**un dettaglio  
può fare la differenza  
personalizza  
il tuo forno  
con gli accessori che più  
incontrano le tue esigenze**



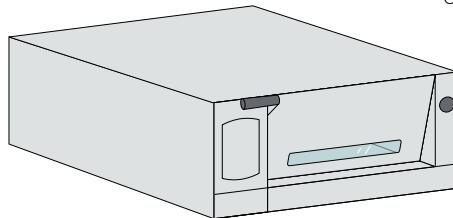
## Optional

### Porte speciali per la cottura della pizza nel forno SIMPLY

Portina coibentata ad alto isolamento termico indicata per la cottura di pizza.

### Special pizza doors for Simply oven

*Door with high thermal insulation recommended for pizza baking.*

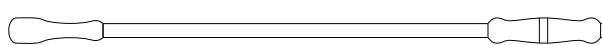


### Verre spécial pour la cuisson de la pizza dans le four SIMPLY

Verre avec isolation thermique élevée recommandée pour la cuisson de la pizza.

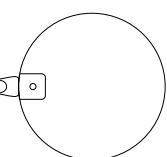
## art. 055

Pala per pizza inox diam. 30-33 cm, lunghezza 170 cm



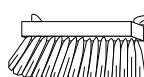
*Stainless steel peel for pizza diam. 30-33 cm, length 170 cm*

Pelle à pizza en acier inoxydable diam. 30-33 cm, longueur 170 cm



## art. 056

Spazzolone in ottone con manico inox per forno, tipo fisso dim. 22 x 7,5 cm, lunghezza 170 cm



*Scrubbing brass brush with stainless steel handle for oven, fixed type dim. 22 x 7,5 cm, length 170 cm*

Brosse en bronze avec manche en acier inoxydable pour four, type fixe dim. 22 x 7,5 cm, longueur 170 cm



## art. 057

**Aspiratore** molto potente, adatto per poter aspirare residui di prodotti. E'dotato di un filtro e tubi antistatici, resistenti alle alte temperature. Completo di kit forno con tubo in gomma 3 mt., prolunghe e scopa.

Very powerful **vacuum cleaner**, suitable for sucking product residue. It is equipped with a filter and antistatic tubes resistant to high temperatures. Complete with oven kit with 3 m of rubber hose, extensions and broom.

**Aspirateur** très puissant, adapté pour aspirer les résidus de produits. Il est équipé d'un filtre et de tubes antistatiques, résistants aux hautes températures. Complet avec kit de four avec tuyau en caoutchouc de 3 m, rallonges et balai.



## art. 058

Per aspirare materiali incandescenti (cenere, residui di pellet ecc) è necessario utilizzare il fusto separatore da 100 lt. (**optional necessario per il forno mod. W**)

To suck incandescent materials (ash, pellet residue, etc.) it is necessary to use the 100 litre separator drum. (**optional necessary for the oven mod. W**)

Pour aspirer les matériaux incandescents (cendres, résidus de pellets, etc.), il est nécessaire d'utiliser le tambour séparateur de 100 litres. (**optionnel requis pour le modèle de four W**)





## risultato assicurato

*guaranteed result | résultat garanti*



**Visualizza il nostro sito web**  
(è visibile da qualsiasi smartphone  
munito di un apposito programma  
di lettura QR reader)  
[www.fornifiorini.com](http://www.fornifiorini.com)

**Visit our website**  
(visible by any smartphones  
equipped with a special program  
QR reader)  
[www.fornifiorini.com/home-en](http://www.fornifiorini.com/home-en)

**Consultez notre site Internet**  
(est visible de tous smartphone  
équipés du programme spécial  
lecture QR reader)  
[www.fornifiorini.com/home-fr](http://www.fornifiorini.com/home-fr)

Tutte le macchine sono conformi alle normative CE e sono prodotte in Italia

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 migliorativo.

*All machines are in conformity with EC regulations and are manufactured in Italy*

*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.*

Toutes les machines sont conformes aux normes CE et sont produites en Italie.

Reproduction interdite. Dimensions, poids et caractéristiques techniques dans cette catalogues sont communiqués à titre indicatif et n'engagent pas le vendeur. Forni Fiorini SRL se réserve le droit de modifier sans préavis tous les données techniques et les caractéristiques de tous les produits en chaque moment dans le seul but d'améliorer le produit.



**fornifiorini.com**

**FORNI FIORINI s.r.l.**

MALO (VI) Italy | Via Galileo Galilei 19 A/B  
Tel. +39 0445 621077 | [info@fornifiorini.com](mailto:info@fornifiorini.com)