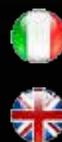




*Passione per tradizione  
Passion for tradition*



**SERIE ROTOR**





### **Passione per tradizione**

Tutta la produzione dei forni rotativi **MC FORNI** si distingue per le dimensioni molto compatte dovute al posizionamento della fonte di calore all'interno della camera di cottura, ottimizzando lo spazio necessario per lo scambio termico e di conseguenza riducendo i consumi energetici.

Altro vantaggio notevole di questa caratteristica innovativa è lo straordinario sviluppo dei prodotti infornati. Inoltre permette di semplificare la manutenzione.

### **Passion for tradition**

*All the production of the **MC FORNI** rack ovens is distinguished by a very compact size due to the placement of the heat source inside the cooking chamber, optimizing the space and thus reducing the energy consumption.*

*Another remarkable advantage of this innovative feature is an extraordinary development of the baked products and it also simplifies the maintenance.*



**SERIE BABY**



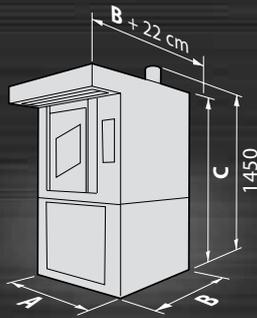
**SERIE COMPACT**



**SERIE INDUSTRY**



# SERIE BABY



ELECTRIC



Il forno rotativo MC FORNI BABY 64 a 7-8-9-10 teglie è ideale per piccoli laboratori di panificazione, pasticceria e gastronomia e per ristoranti grazie al ridotto ingombro al suolo di 0,9 m<sup>2</sup>.

Il forno BABY 64 richiede minor quantità di energia rispetto a tutta la concorrenza.

Il forno è dotato di serie di vaporiera all'interno.

Il forno può essere combinato con una camera elettrica a platea fissa per 2 teglie da 60x40 H18cm regolabile sul cielo e sulla platea e con una cella di lievitazione attiva o passiva.

*The rack oven MC FORNI BABY 64 at 7-8-9-10 trays is ideal for small workshops of bakery, confectionery and gastronomy and for restaurants thanks to the reduced footprint of 0,9 m<sup>2</sup>.*

*The BABY 64 oven has less energy requirements than all the competitors.*

*The oven is standard equipped with a steam generator inside.*

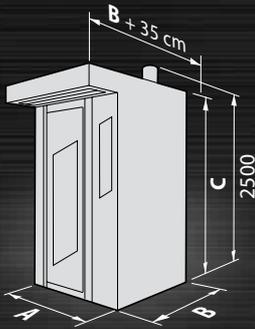
*The oven can be combined with an electrical deck oven chamber for two 60x40 H18cm trays, with top and bottom regulation and with an active or passive fermentation chamber.*

MODELLO MODEL	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS			DIMENSIONI TEGLIE BAKING PANS DIMENSIONS		TEGLIE PER CARRELLO BAKING PANS ON TROLLEY	INTERASSE TEGLIE DISTANCE BETWEEN PANS	SUPERFICIE DI COTTURA BAKING SURFACE	POTENZA TERMICA INSTALLATA THERMAL POWER		POT. EL CON BRUCIATORE OVEN ELECT. POWER WITH BURNER	POT. EL FORNO ELETTRICO OVEN ELECT POWER	PESO WEIGHT
	A (cm)	B (cm)	C (cm)	(cm)	(cm)	n°	mm	m <sup>q</sup>	kcal	KW	kW	kW	kg
BABY 64 EL	99	99	120	40	60	7/8/9	103/90/80	1,7 - 1,9 - 2,2	-	-	-	11	300
CELLA BABY EL	99	99	90	40	60	18	80	-	-	-	-	2	120

SU RICHIESTA SI POSSONO REALIZZARE FORNI SU MISURE SPECIALI  
ON DEMAND THE OVENS CAN BE PRODUCED UNDER CUSTOM MEASURES



# SERIE COMPACT



ELECTRIC



Il forno rotativo della serie MC FORNI COMPACT sono ideali per piccoli e medi laboratori di panificazione e pasticceria grazie al ridotto ingombro al suolo.

Il forno serie COMPACT richiede minor quantità di energia rispetto a tutta la concorrenza.

I forni serie COMPACT nascono perché, utilizzando la caratteristica di avere la fonte di calore all'interno della camera di cottura, permette un risparmio della potenza impiegata, un minor ingombro e un miglioramento delle prestazioni in cottura.

*The rack oven MC FORNI COMPACT series are ideal for small and medium bakery and pastry workshops thanks to the reduced footprint.*

*The COMPACT series oven has less energy requirements than all the competitors.*

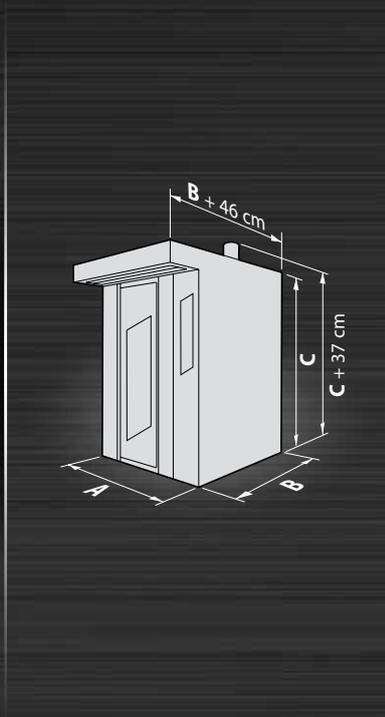
*The COMPACT series ovens were created because, due to the characteristic of having the heat source inside the cooking chamber, it allows energy saving, a smaller footprint and an improved baking performance.*

MODELLO MODEL	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS			DIMENSIONI TEGLIE BAKING PANS DIMENSIONS		TEGLIE PER CARRELLO BAKING PANS ON TROLLEY	INTERASSE TEGLIE DISTANCE BETWEEN PANS	SUPERFICIE DI COTTURA BAKING SURFACE	POTENZA TERMICA INSTALLATA THERMAL POWER		POT. EL CON BRUCIATORE OVEN ELECT. POWER WITH BURNER	POT. EL FORNO ELETTRICO OVEN ELECT POWER	PESO WEIGHT
	A (cm)	B (cm)	C (cm)	(cm)	(cm)	n°	mm	mq	kcal	KW	kW	kW	kg
COMPACT 64	99	99	210	40	60	16	93	3,84	-	-	-	21	560
COMPACT 86	135	140	230	60	80	18	93	8,6	-	-	-	35	900
COMPACT 8.10	174	183	240	80	100	18	93	14,4	-	-	-	62	1200

SU RICHIESTA SI POSSONO REALIZZARE FORNI SU MISURE SPECIALI  
ON DEMAND THE OVENS CAN BE PRODUCED UNDER CUSTOM MEASURES



# SERIE INDUSTRY



ELECTRIC



GAS/DIESEL



HYBRID



Il forno rotativo serie MC FORNI INDUSTRY è un forno costruito per piccoli, medi e grandi laboratori di panificazione e pasticceria con funzionamento a GAS, GASOLIO, ELETTRICO o IBRIDO.

Il forno serie INDUSTRY richiede minor quantità di energia rispetto a tutta la concorrenza.

I forni della serie INDUSTRY sono costruiti per poter lavorare con turni di lavoro molto lunghi senza dare problemi.

I forni della serie INDUSTRY hanno la caratteristica di avere la fonte di calore all'interno della camera di cottura, permettendo un risparmio della potenza impiegata, un minor ingombro e un miglioramento delle prestazioni di cottura.

*The rack oven series MC FORNI INDUSTRY is manufactured for small, medium and large bakery and confectionery workshops, functioning with GAS, OIL, ELECTRICITY or HYBRID.*

*The INDUSTRY series oven has less energy requirements than all the competitors.*

*The INDUSTRY series ovens are able to work during very long shifts without giving problems.*

*The INDUSTRY series ovens are characterized by having the heat source within the baking chamber, allowing energy saving, a smaller footprint and improved baking performance.*

MODELLO MODEL	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS			DIMENSIONI TEGLIE BAKING PANS DIMENSIONS		TEGLIE PER CARRELLO BAKING PANS ON TROLLEY	INTERASSE TEGLIE DISTANCE BETWEEN PANS	SUPERFICIE DI COTTURA BAKING SURFACE	POTENZA TERMICA INSTALLATA THERMAL POWER		POT. EL CON BRUCIATORE OVEN ELECT. POWER WITH BURNER	POT. EL FORNO ELETTRICO OVEN ELECT POWER	PESO WEIGHT
	A (cm)	B (cm)	C (cm)	(cm)	(cm)	n°	mm	m <sup>2</sup>	kcal	KW	kW	kW	kg
INDUSTRY 46	99	126	210	40	60	16	92	3,84	24.000	31	2	21	650
INDUSTRY 48	115	146	210	40	80	16	92	5,12	30.000	34	2	21	880
INDUSTRY 4565	115	146	210	45	65	16	92	5,26	30.000	35	2	21	900
INDUSTRY 57	115	146	210	50	70	16	92	5,60	32.000	37	2	24	915
INDUSTRY 6065	115	146	210	60	65	16	92	6,24	35.000	41	2	27	930
INDUSTRY 86 C*	137	179	220	60	80	16/18	100/88	7,68/8,6	43.000	50	2	37	1100
INDUSTRY 86	137	179	230	60	80	18	93	8,6	45.000	52	2	37	1200
INDUSTRY 88	164	209	240	80	80	18	94	11,52	65.000	76	3	55	1800
INDUSTRY 8.10	164	209	240	80	100	18	94	14,4	82.000	95	3	80	1950
INDUSTRY 9.12	182	230	240	90	60	18+18	94	19,44	110.000	128	3	95	2450
				90	120	18	94						

\* Versione per passaggio su container.

\* Version for container transport.

SU RICHIESTA SI POSSONO REALIZZARE FORNI SU MISURE SPECIALI  
ON DEMAND THE OVENS CAN BE PRODUCED UNDER CUSTOM MEASURES

## STANDARD: **BABY/COMPACT/INDUSTRY**



I forni MC FORNI sono costruiti interamente in acciaio inox. Cappa di aspirazione vapori con aspiratore compreso e griglia di aspirazione in cappa rimovibile in modo da poter pulire la zona della valvola di scarico vapore.

*MC FORNI ovens are made completely of stainless steel. Steam extraction hood with suction motor included and removable suction grille for easy cleaning the steam exhaust valve area.*



Guarnizione di tenuta della porta in gomma siliconica e acciaio garantiscono una tenuta ermetica alla porta che unito alla doppia chiusura garantiscono una maggior tenuta. Porta con doppio vetro e due cardini della porta studiati per staccare la porta dalla guarnizione senza che essa venga rovinata durante la rotazione.

*Gasket sealing of the door in siliconic rubber and steel to grant a hermetic seal of the door combined with the double-locking to ensure a greater seal. Door with double glass and two door hinges designed to detach the door from the gasket without being damaged during the rotation.*



Sistema di rotazione del carrello con piattaforma girevole universale dal modello INDUSTRY 8.10.

*Trolley rotation system with universal turnable platform from INDUSTRY 8.10 model.*



Sistema di rotazione del carrello con gancio superiore standard fino al modello INDUSTRY 88.

*Trolley rotation system with standard upper hook up to INDUSTRY 88 model.*

I forni con funzionamento solo elettrico necessitano di una sola canna fumaria per i vapori (eliminabile con un abbattitore vapori OPZIONALE). Illuminazione interna della camera di cottura (sostituibile dall'esterno). Carrello di cottura di serie (senza teglie).

**ISOLAMENTO:** costituito da un doppio strato di pannelli di lana di roccia ad elevata densità (100kg/m<sup>3</sup>) garantendo il massimo isolamento termico e durata nel tempo.

*The electric powered ovens require only one chimney for vapors (removable with a steam blast OPTIONAL). Internal illumination of the baking chamber (replaceable from the outside). Trolley included (without trays).*

**INSULATION:** composed by a double layer of high density rock wool panels (100kg/m<sup>3</sup>) ensuring maximum thermal insulation and a long duration.

## STANDARD: **INDUSTRY**



**SCAMBIATORE DI CALORE:** Costruito in acciaio inox refrattario, permette un rendimento superiore al 90%, garantendo così la riduzione dei consumi.

**HEAT EXCHANGER:** Built in refractory stainless steels, it enables over 90% efficiency, thus ensuring the consumption reduction.



**VAPORIERA:** Costruita da cassette sovrapposti di acciaio inox e contenenti barre di ferro evaporanti riscaldate dall'aria di cottura. Tali cassette sono facilmente estraibili per una semplice manutenzione.

**STEAM GENERATOR:** Constructed with stainless steel stacked drawers containing iron evaporator bars heated by the cooking air. These drawers can be easily removed for easy maintenance.

*The ovens of the INDUSTRY series are lifted from the ground in order to create an insulating air passage, which avoids the condensation below.*



# CONTROL PANELS

## ELECTROMECHANIC



### OPTIONAL \*

Il classico pannello comandi, completamente manuale.  
Valvola di scarico vapore manuale.

*The classic control panel, fully manual.  
Manual steam exhaust valve.*

**\* OPTIONAL**  
Senza sovrapprezzo  
No Extra price

**▲ OPTIONAL**  
Sovrapprezzo  
Extra price

## DIGITAL



### STANDARD

Autoaccensione settimanale programmabile e autospegnimento in caso di inutilizzo per un determinato tempo.  
Possibilità di lavorare in manuale oppure creando dei programmi memorizzabili con 3 fasi di cottura più preriscaldamento a vuoto (99 Programmi memorizzabili). In ogni fase di un programma si può variare temperatura e tempo della fase, presenza o estrazione del vapore. Valvola scarico vapore automatica motorizzata. Autodiagnosi con rilevazione eventuali guasti.

*Programmable weekly self switch-on and automatic switch-off when not in use for a specified time.  
Manual mode is available or otherwise by creating storable programs with 3 cooking phases plus empty chamber preheating (99 programs memory). For every phase of a program the temperature, baking time and presence or extraction of the steam can be set.  
Automatic motorized steam exhaust valve. Self-diagnosis detecting eventual faults.*

## TOUCH SCREEN



### OPTIONAL ▲

Autoaccensione settimanale programmabile e autospegnimento in caso di inutilizzo per un determinato tempo.  
Possibilità di lavorare in manuale oppure creando dei programmi memorizzabili con 5 fasi di cottura più preriscaldamento a vuoto (99 Programmi memorizzabili con personalizzazione di nome e foto del prodotto da cuocere, caricabili via USB), "grazie alle fotografie è possibile avvalersi di personale meno specializzato".  
In ogni fase di un programma si può variare temperatura, tempo della fase, presenza o estrazione del vapore. Valvola scarico vapore automatica motorizzata. Autodiagnosi con rilevazione eventuali guasti.

*Programmable weekly self switch-on and automatic switch-off when not in use for a specified time.  
Manual mode is available or otherwise by creating storable programs with 5 cooking phases plus empty chamber preheating (99 programs memory customizing name and product photos, loaded via USB), "thanks to the pictures it's possible to employ less specialized staff". For every phase of a program the temperature, baking time and presence or extraction of the steam can be set.  
Automatic motorized steam exhaust valve. Self-diagnosis detecting eventual faults.*



*Passione per tradizione*

Via Chiarelle, 10  
MONTEFORTE D'ALPONE (Verona) Italy  
Tel.: +39 (0) 045 761 0148  
mail: info@mcforni.it  
[www.mcforni.it](http://www.mcforni.it)



Dealer: