



Passion pour tradition
Pasión por la tradición



SERIE **ÉLECTRIQUE AVEC ÉTAGÈRES**
SERIE **ELÉCTRICO PLANO**





Passion pour tradition

Les produits de cuisson, de confiserie, de focaccia et de gastronomie sont cuits au moyen de résistances blindées en acier inoxydable et de sols en ciment réfractaire renforcé chargés de sable de silice.

Les chambres de cuisson sont en acier inoxydable, d'une épaisseur de 1,5 mm, soudées de manière étanche pour garantir l'étanchéité à la vapeur.

Standard la chambre supérieure de hauteur augmentée à 21cm pour les plus grandes pièces de cuisson ou de pâtisserie, standard les autres chambres de 18cm, hauteurs différentes sur demande spécifique. **Chambres indépendantes les unes des autres avec possibilité de réglage de 0 à 100% entre haut et bas.**

Dans la zone arrière de la chambre, les résistances sont réglables pour résoudre le problème de l'accumulation de chaleur dans le fond.

Des éléments chauffants plus puissants sont installés dans la zone avant du four, réglables pour garantir une uniformité de cuisson parfaite même en cas de dispersion de chaleur du verre.

Pasión por tradición

La cocción de los productos de panificación, confitería y gastronomía se realiza a través de resistencias en acero inoxidable acorazadas y sobre pisos de cemento refractario armado recargado con arena de silicio.

Las cámaras de cocción están construidas en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, soldadas herméticamente para asegurar el contenido del vapor.

Standard: la cámara superior tiene una altura mayor de 21cm para piezas de mayor tamaño, el resto de las cámaras altura de 18cm. A pedido se pueden realizar alturas diferentes..

Cámaras independientes con posibilidad de regulación de 0 a 100% entre techo y piso.

En la zona posterior de la cámara las resistencias son regulables para afrontar el problema de acumulación de calor en el fondo.

La zona frontal del horno presenta resistencias de mayor potencia, regulables, para garantizar la cocción homogénea aunque haya dispersión de calor por los vidrios.

Générateurs de vapeur:

Construit à partir de tubes d'acier rectangulaires très épais, situés sous les chambres de cuisson, reposant sur la base et chauffés par des résistances spéciales.

Chaque cuiseur vapeur sert une seule chambre de cuisson. S'il n'y a pas besoin d'un cuiseur vapeur, il peut ne pas s'allumer.

L'alimentation en eau de chaque cuiseur vapeur est assurée par une électrovanne en bronze et en acier inoxydable de première qualité.

- Il y a plus de résistances dans la chambre que dans les autres fabricants pour assurer une meilleure uniformité de cuisson.

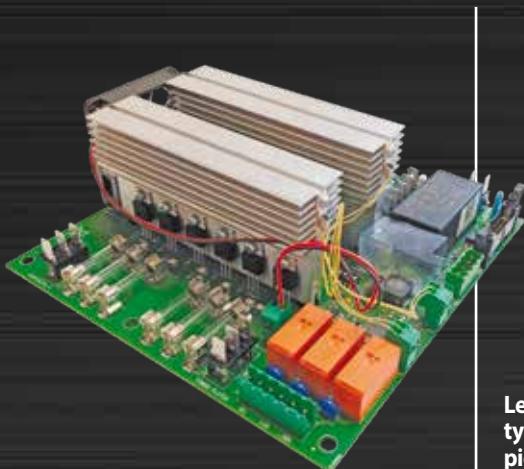
Generadores de vapor:

Construidos con tubos de acero rectangulares de grueso espesor, se posicionan sobre las cámaras de cocción, apoyados a la base y calentadas por sus propias resistencias. Cada generador provee vapor a una sola cámara de cocción. Si el generador no se necesita se puede apagar.

La provisión de agua de cada generador de vapor es controlada por una electroválvula de bronce y acero inoxidable de calidad superior.

- En la cámara hay una cantidad mayor de resistencias en comparación con hornos de otras marcas para garantizar la uniformidad de cocción.





**Panneau Électrique
Panel Electrico**

- Le panneau d'alimentation de chaque pièce à fonctionnement statique, totalement inerte de la poussière ou de la farine, avec une très grande durabilité.
- Chaque sortie pour alimenter les résistances est protégée par un fusible, facilement remplaçable.
- Le panneau entier est un servo ventilé, pour refroidir les organes de puissance et éliminer l'humidité des organes électroniques.
- Un analyseur de consommation électrique optionnel peut être monté sur le panneau du client. Celui-ci contrôle le four de manière à ne pas dépasser la puissance maximale installée dans la boulangerie. Donc, avec cet instrument, lorsque le four est allumé, si un autre utilisateur absorbe une puissance supérieure à la maximum, l'instrument envoie au four un signal qui limitera sa puissance.
- El cuadro de potencia de cada cámara con funcionamiento estático, totalmente inerte a polvo o harina, para brindar muy larga duración.*
- Cada salida para la alimentación de las resistencias está protegida por fusible, fácilmente reemplazable.*
- Todo el cuadro es servoventilado, para mantener un enfriamiento de los elementos de potencia y para evitar la humedad en la electrónica.*
- Opcionalmente se puede instalar en el cuadro del cliente un analizador del consumo de corriente, para prevenir que el horno supere la máxima potencia admitida en el establecimiento; de este modo, si con el horno en funcionamiento alguna otra maquinaria absorbe una potencia que sumada al horno puede superar el límite, este instrumento manda una señal al horno para limitar la potencia empleada.*

Les tableaux de commande sont du type à écran tactile, un pour chaque pièce, ils sont très simples et intuitifs:

Los paneles de mando son de tipo touch screen, uno por cada cámara, y son muy simples e intuitivos:

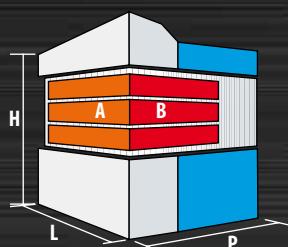
- Dans la partie supérieure est affichée la date et l'heure;
- Dès que la température ambiante est abaissée et que le point de consigne est identique avec les 2 touches de modification définies;
- Dans la zone central, sous la température, il y a la distribution de puissance, qui est divisée en puissance total qui détermine la force et l'agressivité du four et la division entre ciel et sol, avec les icônes relatives qui indiquent où il est alimenté. à ce moment précis;
- Le fuseau horaire de cuisson, son réglage et les boutons de réglage se trouvent sous l'alimentation;
- Entre les boutons, de gauche à haut: allumer / éteindre, démarrer / arrêter l'heure, touche économie *, activer / désactiver le ventilateur de la hotte aspirante, allumer / éteindre le cuiseur vapeur par rapport à cette chambre, enfin le bouton vapeur, qui n'est activé qu'après avoir atteint la température de consigne du cuiseur vapeur, afin d'éviter un refroidissement excessif de celui-ci en cas de trop grand quantité de vapeur.
- * le bouton économie réduit la puissance totale à 50%, cette fonction permet de maintenir le four à une température correspondant à la moitié de la puissance utilisée et avec cette fonction, l'accumulation de chaleur est limitée à la dégradation ultérieure du produit;
- La carte permet de stocker 50 recettes de 4 phases chacune + préchauffage;
- L'auto-allumage hebdomadaire programmable est programmé et vous pouvez configurer jusqu'à 2 allumages quotidiens pour avoir, par exemple, matin et après-midi ou tôt vendredi matin, mais aussi le vendredi soir si vous commencez à utiliser le four le samedi.
- En la parte alta se visualiza fecha y hora;*
- Por debajo se visualiza la temperatura en cámara y, más pequeño la temperatura seleccionada con las 2 teclas para su modificación;*
- En la zona central, por debajo de la temperatura figura la distribución de la potencia, que sumada indica la potencia total para determinar la fuerza y agresividad del horno, dividida entre techo y piso, con sus respectivos íconos para indicar cuál está encendido en cada momento;*
- Bajo la potencia figura la zona del tiempo de cocción, el tiempo seleccionado y las teclas para su regulación;*
- Entre las teclas, de arriba a la izquierda: encendido/apagado de la luz, start/stop del tiempo, la tecla economía*, encendido/apagado del aspirador, encendido/apagado del vapor y por último la tecla de inyección del vapor, que se activa sólo luego de alcanzar la temperatura seleccionada en el generador para evitar que se enfríe en caso de utilización demasiado frecuente*
- *la tecla economía parcializa la potencia total al 50%, esta función permite mantener el horno a temperatura con la mitad de la potencia empleada y con esta función se limita la acumulación de calor que podría arruinar el producto de la siguiente cocción;*
- El panel permite la memorización de 50 recetas de 4 fases + precalentamiento;*
- El autoencendido programable semanal permite hasta 2 encendidos diarios: por ejemplo a la mañana y a la tarde el viernes temprano y luego tarde.*





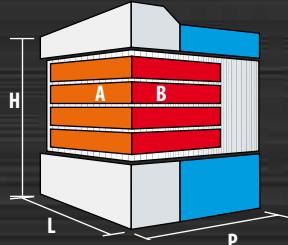
MODELE MODELO	Chambres Cámaras	Palettes Vidrio	Surface de cuisson Sup. de cocción	Dimensions extérieures Dimensiones externas	Dimensions chambres Dimensiones cámara	Production horaire Prod. de pan por hora	Puissance élec. installée Energ. El.. instal.	Consommation horaire Consumo de Hora	Poids Peso
------------------	---------------------	--------------------	---------------------------------------	------------------------------------------------	-------------------------------------------	---------------------------------------------	--------------------------------------------------	-----------------------------------------	---------------

3 CHAMBRES/CAMARAS



	N°	N°	Mq -sqm	LxPxH (cm))	A x B cm	Kg/h	kW	Kcal (kW/h)	Kg
E31/12	3	2 x 41 cm	3	123x204x215	82x125	30	27	13,5	1200
E31/16			4	123x244x215	82x160	40	33	16,5	1500
E32/12		2 x 61,5 cm	4,8	164x225x215	123x125	50	21	13	2000
E32/16			5,9	164x255x215	123x160	60	25,5	15,5	2800
E32/20			7,4	164x295x215	123x200	75	30,5	18,5	3200
E32/24			8,8	164x335x215	123x240	90	36,2	21,8	3500
E33/12		3 x 61,5 cm	6,9	225x225x215	184x125	70	28	17	3000
E33/16			8,8	225x255x215	184x160	90	35,5	21	3200
E33/20			11,1	225x295x215	184x200	110	43	26	3600
E33/24			13,2	225x335x215	184x240	130	51,5	31	3950
E34/16			11,1	287x255x215	246x160	110	43	26	3600
E34/20		4 x 61,5 cm	14,8	287x295x215	246x200	150	57	34	3900
E34/24			17,7	287x335x215	246x240	180	69	41	4300

4 CHAMBRES/CAMARAS



	N°	N°	Mq -sqm	LxPxH (cm))	A x B cm	Kg/h	kW	Kcal (kW/h)	Kg
E41/12	4	2x41 cm	4	123x204x230	82x125	40	35	17,5	1350
E41/16			5,2	123x244x230	82x160	50	44	22	1650
E42/12		2x61,5 cm	6,4	164x225x230	123x125	65	28	17	2500
E42/16			7,8	164x255x230	123x160	80	34	20	2800
E42/20			9,8	164x295x230	123x200	100	38	23	3100
E42/24			11,8	164x335x230	123x240	120	45	27	3500
E43/12		3x61,5 cm	9,2	225x225x230	184x125	90	38	23	3000
E43/16			11,8	225x255x230	184x160	120	47	28	3800
E43/20			14,8	225x295x230	184x200	150	57	34	4000
E43/24			17,8	225x335x230	184x240	180	68	41	4300
E44/16		4x61,5 cm	15,8	287x255x230	246x160	160	60	36	4000
E44/20			19,7	287x295x230	246x200	200	75	45	4500
E44/24			23,6	287x335x230	246x240	240	90	54	5000

Les illustrations et les données techniques contenues dans cette notice ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées sans préavis. Las ilustraciones y los datos técnicos de este prospecto no son vinculantes y pueden modificarse sin previo aviso.



Passione per tradizione

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

Dealer:

