



Passion pour tradition
Pasión por la tradición



SERIE **ÉLECTRIQUE MODULAIRE**
SERIE **MODULAR ELÉCTRICO**





Four électrique modulaire pour pâtisserie et pizzeria

Le four de boulangerie modulaire est construit selon les mêmes critères qu'un four à pain.

- Chambre de cuisson entièrement en acier inoxydable épais: 1,5 mm.
- Taille compacte, faible consommation avec la possibilité d'utiliser l'économiseur monté en standard, ainsi que de pouvoir décider quand le four standard est allumé.
- Possibilité d'installer jusqu'à un maximum de trois modules superposés (déjà préparé la connexion de décharge de vapeur).

Horno eléctrico modular para pastelería y pizzería

El horno modular para confitería se fabrica con los mismos criterios del horno para pan.

- Cámara de cocción construida completamente en acero inoxidable de espesor 1,5mm*
- Dimensiones compactas, bajo consumo con posibilidad de uso del economizador standard, además de la posibilidad de establecer el horario de encendido del horno.*
- Posibilidad de instalar hasta 3 módulos superpuestos ((previsto el encaje de la descarga de vapores)).*



Système électrique sous ventilation contrôlée pour éviter l'humidité et les températures trop élevées.

- supports blindés en acier inoxydable avec de très petits espaces.
- isolation avec des panneaux de laine de roche haute densité
- carrosserie en acier inoxydable

Le four peut être combiné:

- avec un soutien ouvert;
- avec porte-plateau ouvert;
- avec cellule levante neutre ou chauffée.
- capuchon d'aspiration de vapeur avec aspirateur.

Four monté sur des roues standard.

Instalación eléctrica ventilada y termo controlada para evitar humedad y temperaturas demasiado elevadas.

- resistencias acorazadas en acero inoxidable con espacios de separación reducidos.
- aislamiento con paneles de lana de roca de alta densidad.
- carrocería en acero inoxidable.

El horno se puede combinar:

- con soporte abierto;
- con soporte abierto porta bandejas;
- con cámara de fermentación neutra o con resistencias;
- campana de aspiración de vapores con aspirador.

El horno se monta sobre ruedas de serie.



Sol en ciment silicone adapté à la cuisson des aliments.

Piso en cemento de silicio especial para la cocción de alimentos.

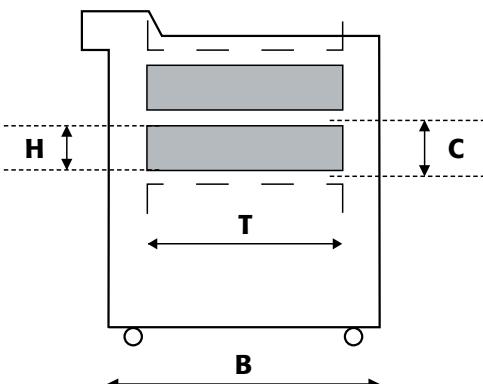
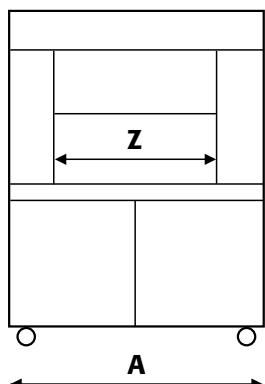


Pour le modèle de pizzeria, les variantes sont les suivantes:

- augmentation de la puissance installée;
- une porte qui bascule pour faciliter le travail du fabricant de pizzas.

Para el modelo de pizzeria las diferencias son:

- mayor potencia instalada;
- la puerta se abre hacia abajo, para facilitar el trabajo del operador.



MODÈLE MODELO	PLATEAUX BANDEJAS	DIMENSIONS EXTERNEES DIMENSIONES EXTERIORES			DIMENSIONS INTERNEES DIMENSIONES INTERIORES			PUISSEANCE INSTALLÉE POTENCIA INSTALADA	ECON.	POIDS WEIGHT
PASTICCERIA	N.	A cm	B cm	C cm	Z cm	T cm	H cm	Kw	Kw	Kg
FM 2/46 - 18	2	107	119	38	82	65	18	3,6	1,8	125
FM 2/46 - 25	2	107	119	45	82	65	25	3,6	1,8	135
FM 3/46 - 18	3	148	119	38	123	65	18	5,4	2,7	155
FM 3/46 - 18	3	148	119	45	123	65	25	5,4	2,7	165
FM 4/46 - 18	4	107	179	38	82	125	18	7,2	3,6	205
FM 4/46 - 25	4	107	179	45	82	125	25	7,2	3,6	215
FM 6/46 - 18	6	148	179	38	123	125	18	10,8	5,4	310
FM 6/46 - 25	6	148	179	45	123	125	25	10,8	5,4	330

MODÈLE MODELO	PIZZE PIZZAS	TEGLIE TRAYS 60X40	DIMENSIONS EXTERNEES DIMENSIONES EXTERIORES			DIMENSIONS INTERNEES DIMENSIONES INTERIORES			PUISSEANCE INSTALLÉE POTENCIA INSTALADA	ECON.	POIDS PESO
PIZZERIA	N.		A cm	B cm	C cm	Z cm	T cm	H cm	Kw	Kw	Kg
FMPZ 4/16	4	2	118	100	42	82	70	16	7,2	3,6	160
FMPZ 4/B16	8	4	118	100	74	82	70	16	14,4	7,2	300
FMPZ 6/16	6	2	141	100	42	105	70	16	9,6	4,8	175
FMPZ 6/B16	12	4	141	100	74	105	70	16	19,2	9,6	330
FMPZ 8L/16	8	3	161	100	42	125	70	16	10,8	5,4	220
FMPZ 8L/B16	16	6	161	100	74	125	70	16	21,6	10,8	400
FMPZ 8/18	8	4	118	162	44	82	127	18	14,4	7,2	240
FMPZ 8/B18	16	8	118	162	78	82	127	18	28,8	14,4	430
FMPZ 9/16	9	4	141	135	42	105	105	16	10,8	5,4	220
FMPZ 9/B16	18	8	141	135	74	105	105	16	21,6	10,8	400



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: