POWER

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

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.

Excellent baking quality, production flexibility, simple use and easy installation.
Our electric ovens perfectly meet the new demand from the bakery and confectionery business.

Cuisson parfaite, flexibilité de production, emploi aisé et installation facile.
Nos fours électriques répondent exactement aux nouvelles exigences de la filière de la boulangerie, de la viennoiserie et de la pâtisserie.

LINEA FORNI A PIANI | *DECK OVENS* | FOURS À ETAGES

Fiorini

TA

NETTUNO

W

POWER

SIMPLY 2T | 4T | 6T

SIMPLY 2T | 4T

POWER

Forno a piani | *deck oven* | four à etages

Fiorini

- Camere di cottura completamente indipendenti tra loro.
- 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.
- **01** 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.

- *Each chamber is fully independent from the others.*
- *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.*
- **01** *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.*

- Chambres de cuisson complètement indépendantes les unes des autres.
- Façade 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.
- Soupape de décharge de la buée indépendante dans chaque chambre.
- Isolation a grande capacité thermique.
- Soles de cuisson en matériel réfractaire.
- **01** 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.

Standard
01

Smart Touch
02

Optional

- Camera cottura con altezza utile pari a cm. 23.
- Pannelli esterni in acciaio inox
- **02** Pannello elettronico computerizzato touch-screen (Smart Touch)

Optionals

- *Baking chamber with useful height of cm 23.*
- *External stainless steel panels*
- **02** *Computerized touch-screen electronic panel (Smart Touch)*

Optionnels

- Chambre de cuisson avec une hauteur utile de cm 23.
- Panneaux extérieurs en acier inox.
- **02** Panneau électronique à écran tactile informatisé (Smart Touch)

CARATTERISTICHE TECNICHE - *TECHNICAL FEATURES* - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODELLO *MODEL* MODÉLE	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^2	Nr.	Nr.	cm			cm			Kw *	Kg
70/16/3	3,40	3	3	70	160	18	137	273	215	15 (28)	1.400
70/20/3	4,20	3	3	70	200	18	137	313	215	18 (33)	1.510
80/12/3	2,90	3	3	80	120	18	147	236	215	14 (25)	1.320
80/16/3	3,90	3	3	80	160	18	147	273	215	18 (35)	1.500
80/20/3	4,80	3	3	80	200	18	147	313	215	21 (40)	1.610
12/12/3	4,40	3	6	120	120	18	185	236	215	18 (35)	1.730
12/16/3	5,80	3	6	120	160	18	185	273	215	24 (45)	1.850
12/20/3	7,20	3	6	120	200	18	185	313	215	27 (54)	1.970
12/25/3	9,00	3	6	120	250	18	185	363	215	32 (63)	2.150
14/16/3	6,70	3	6	140	160	18	205	273	215	30 (63)	2.000
14/20/3	8,40	3	6	140	200	18	205	313	215	35 (69)	2.120
14/25/3	10,50	3	6	140	250	18	205	363	215	41 (81)	2.300
18/12/3	6,50	3	6	180	120	18	246	236	215	24 (47)	1.980
18/16/3	8,60	3	6	180	160	18	246	273	215	32 (60)	2.170
18/20/3	10,80	3	6	180	200	18	246	313	215	38 (74)	2.360
18/25/3	13,50	3	6	180	250	18	246	363	215	45 (88)	2.500
70/16/4	4,50	4	4	70	160	18 (4'h.23 **)	137	273	215	20 (37)	1.470
70/20/4	5,60	4	4	70	200	18 (4'h.23 **)	137	313	215	24 (44)	1.730
80/12/4	3,80	4	4	80	120	18 (4'h.23 **)	147	236	215	18 (34)	1.350
80/16/4	5,20	4	4	80	160	18 (4'h.23 **)	147	273	215	24 (46)	1.570
80/20/4	6,40	4	4	80	200	18 (4'h.23 **)	147	313	215	28 (54)	1.830
12/12/4	5,80	4	8	120	120	18 (4'h.23 **)	185	236	215	24 (46)	1.950
12/16/4	7,70	4	8	120	160	18 (4'h.23 **)	185	273	215	32 (60)	2.100
12/20/4	10,00	4	8	120	200	18 (4'h.23 **)	185	313	215	36 (72)	2.250
12/25/4	12,00	4	8	120	250	18 (4'h.23 **)	185	363	215	42 (84)	2.370
14/16/4	8,90	4	8	140	160	18 (4'h.23 **)	205	273	215	40 (76)	2.250
14/20/4	11,20	4	8	140	200	18 (4'h.23 **)	205	313	215	46 (92)	2.400
14/25/4	14,00	4	8	140	250	18 (4'h.23 **)	205	363	215	54 (108)	2.520
18/12/4	8,70	4	8	180	120	18 (4'h.23 **)	246	236	215	32 (63)	2.460
18/16/4	11,50	4	8	180	160	18 (4'h.23 **)	246	273	215	42 (83)	2.460
18/20/4	14,40	4	8	180	200	18 (4'h.23 **)	246	313	215	50 (101)	2.660
18/25/4	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 hauteure utile de cm.18. Quatrième en haute avec hauteure utile de cm.23.

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

La ditta si riserva la facoltà di apportare eventuali modifiche tecniche o costruttive. Misure, pesi e dati tecnici devono considerarsi indicativi e non vincolanti nei confronti del venditore.

We reserve the right of technical modifications. Measurements, weights and technical data are to be considerated as indicative and not binding on the seller.

Sous réserve de modifications téchniques de constructions. Dimensions, poids et caracteristiques techniques sont communiquées à titre indicatif et n'engagent pas le vendeur.

fornifiorini.com

FORNI FIORINI S.r.l. Malo (VI) Italy - Via Galileo Galilei 19 A/B - Tel. +39 0445 621077 - info@fornifiorini.com