

Forni pizzeria - Pizza ovens - Fours à pizza - Pizza Öfen - Hornos para pizzería

SERIE 2000.8 - MODULARE



oem

exceeding Your expectations



Serie 2000.8 Modulare

Forni pizzeria - Pizza ovens - Fours à pizza - Pizza Öfen - Hornos para pizzería

Forno monocamera
Single deck oven - Four à une chambre
Einzelkammeröfen - Horno monocámara

I SERIE 2000.8

I forni della **SERIE 2000.8** sono particolarmente adatti alla cottura di pizza direttamente sul piano in mattone oppure per la cottura indiretta (in teglie). La **SERIE 2000.8** è disponibile in due versioni: con pannello comandi a controllo elettronico (E) oppure con pannello comandi a controllo elettromeccanico; entrambe le versioni **SERIE 2000.8** sono disponibili con frontale inox. Le camere di cottura sono interamente in acciaio inox AISI 430 ed il piano di cottura è in pietra refrattaria modulare; per una comoda ispezione le porte presentano ampi vetri ceramici. Le singole camere sono sovrapponibili fino a tre unità e indipendenti, una dall'altra, per quanto riguarda i comandi e la rispettiva alimentazione. Un doppio collaudo completa l'affidabilità, mentre la sicurezza è garantita da un termostato di sicura, tarato a 450°C (riarmabile). La dotazione del forno comprende una lampada alogena a 12 V per l'illuminazione interna. L'eventuale manutenzione è facilitata dall'estraibilità frontale del pannello comandi. Ulteriore caratteristica di grande flessibilità di impiego dei forni **SERIE 2000.8** è data dalla valvola d'aspirazione fumi che può essere regolata nella sua apertura in base al carico di lavoro. Il completamento del modulo di cottura avviene attraverso la dotazione opzionale di un supporto oppure cella, che può essere riscaldata o neutra (con frontale inox). Il modulo può inoltre essere sormontato da opportuna cappa aspirazione in acciaio inox, provvista di motore e variatore di velocità.



SE/99/1

GB

SERIE 2000.8

The **SERIE 2000.8** ovens are particularly suited to bake pizzas on firestone or in baking-pans. **SERIE 2000.8** is available in two versions: with electronic control board (**E**) or with electromechanical control board; both versions are available with stainless steel front. The baking chambers are entirely made of AISI 430 stainless steel and the baking surface is of modular firestone; the doors show large ceramic glass to get a complete inspection of the inside. The single chambers can be overlapped up to three units, each of them independent for their control elements and relevant supply. A double testing makes these ovens particularly reliable, while the safety conditions are assured by a safety thermostat, calibrated at 450°C (rechargeable). The oven is supplied with halogen 12 V lamp as internal lighting. The front side of the control board can be removed, to simplify the maintenance. A smoke suction valve is also an important feature of the ovens belonging to **SERIE 2000.8**, the valve opening can be adjusted according to the work. The baking module can be completed by optional supply of a support or cell, which can be heated or neutral (with stainless steel front-side). Moreover, on the module, a stainless steel suction hood equipped with motor and speed changing gear can be mounted.

SE/99/3

**Forno tricamera**

Three decks oven - Four à trois chambres
Dreikammeröfen - Horno tricámara

F

SERIE 2000.8

Les fours de la **SERIE 2000.8** sont particulièrement indiqués pour cuire de la pizza directement sur le plan en briques ou bien pour la cuire indirectement (sur des plats à rôti). La **SERIE 2000.8** est disponible en deux versions : avec panneau des commandes à contrôle électronique (**E**) ou avec panneau des commandes à contrôle électromécanique. Les deux versions **SERIE 2000.8** sont disponibles avec la façade en acier inox. Les chambres de cuisson sont entièrement en acier inox AISI 430 et le plan de cuisson est en pierre réfractaire modulaire; pour une inspection pratique les portes présentent des grands verres céramiques. Les unités des chambres peuvent être superposées jusqu'à trois unités et elles sont indépendantes l'une de l'autre en tant que commandes et relative alimentation. Un double essai complète la fiabilité, tandis que la sécurité est garantie par un thermostat de sécurité, calibré à 450° C (rechargeable). Le four est pourvu d'une lampe halogène à 12 V pour l'allumage intérieur. L'entretien éventuel est facilité par le fait que le panneau des commandes est extractible frontalement. Une autre caractéristique qui témoigne la grande flexibilité d'emploi des fours **SERIE 2000.8** est la présence de la vanne d'aspiration des fumées, dont l'ouverture peut être réglée selon le charge de travail. L'achèvement de l'unité de cuisson arrive parmi la dotation optionnelle d'un support ou d'une armoire, qui peut être réchauffé ou neutre (avec la partie frontale en acier inox). L'unité peut être surmonté par une hotte d'aspiration en acier inox pourvue de moteur et de variateur de vitesse.

D

2000.8 - SERIE

Die Öfen aus der **2000.8-SERIE** sind für ein Pizzabacken direkt an der Backsteinfläche oder in Backformen geeignet. **2000.8-SERIE** ist wie folgt erhältlich: entweder mit elektronisch gesteuerter Schalttafel (**E**) oder mit elektro-mechanisch gesteuerter Schalttafel; beide Ausführungen der **2000.8-SERIE** sind mit Edelstahl Vorderseite erhältlich. Die Backkammern sind völlig aus AISI 430-Edelstahl und die Backfläche besteht aus Modulschamottstein; zur Inspektion sind die Türen aus breitem Keramikglas. Die Einzelkammern können bis drei Einzelheiten übereinander legbar sein, im Bezug auf Steuerelemente und Versorgung sind sie unabhängig voneinander. Hohe Zuverlässigkeit haben diese Öfen auch dank einer doppelten Prüfabnahme, während die Sicherheitsumstände durch einen Sicherheitsthermostat mit Eichung bei 450 °C (wiedernachladebar) gewährleistet werden. Der Ofen wird mit 12 V-Halogenlampe zur Innenbeleuchtung geliefert. Bei eventuellen Instandhaltungsverfahren kann man von vorn die Schalttafel einfach herausnehmen. Bei den Öfen aus der **2000.8-SERIE** befindet sich auch ein Rauchsaventil, dessen Öffnung je nach der Arbeitslast eingestellt werden kann. Der Backmodul wird durch die wahlfreie Lieferung eines Halters oder Zelle, die geheizt oder neutral (mit Edelstahlvorderseite) sein kann, ergänzt. Oben auf den Modul kann man ferner eine zweckmässige, mit Motor und Geschwindigkeitstgetriebe versehene Abzugshaube aus Edelstahl einbauen.

E

SERIE 2000.8

Los hornos de la **SERIE 2000.8** son ideales para la cocción de la pizza directamente sobre la piedra o para la cocción indirecta (en bandejas). Están dos versiones de la **SERIE 2000.8**: con panel de mandos con control electrónico (**E**) o con panel de mandos con control electromecánico; Las dos versiones de la **SERIE 2000.8** se suministran con la parte frontal de acero inoxidable. Las cámaras de cocción son de acero inoxidable AISI 430 y el plano de cocción es de piedra refractaria modular; para una cómoda inspección las puertas tienen amplios cristales cerámicos. Las cámaras pueden sobreponerse hasta un máximo de tres unidades, con mandos y alimentación independientes entre sí. Una doble prueba completa la fiabilidad y las condiciones de trabajo seguro están garantizadas por un termostato de seguridad calibrado a 450°C (rearmable). Además el horno lleva una lámpara halógena de 12 V para la iluminación interna. Las operaciones de mantenimiento son muy simples, porque la parte frontal del panel de mandos se extrae fácilmente. Otra característica que demuestra la flexibilidad de empleo de los hornos **SERIE 2000.8** está dada por la válvula de aspiración de humos cuya apertura puede regularse en función de la carga de trabajo. El módulo de cocción se completa con un soporte o celda opcional, que puede calentarse o dejarse neutra (con parte frontal de acero inoxidable). Además, por encima del módulo puede colocarse una campana extractora de acero inoxidable con motor y variador de velocidad.



I Forni Eletromeccanico-Analogici S

La regolazione della potenza in ogni camera avviene tramite due commutatori (Min - Max) indipendenti, uno per le resistenze superiori e uno per le resistenze inferiori. A seconda del tipo di prodotto da cuocere sono assegnabili differenti combinazioni di potenza Cielo/Platea. Per la visualizzazione dell'effettiva temperatura di cottura, ciascuna camera è provvista di un termometro digitale a sonda.

GB Analogic/Electromechanical S Ovens

The power adjustment in each chamber is carried out by two independent commutators (Min - Max), one for upper resistances, the other one for lower resistances. According to the product to be baked, different Ceiling/Bottom power combinations are possible. To display the real baking temperature, each chamber is equipped with a digital feeler thermometer.

F Fours Electromechaniques-Analogiques S

Le réglage de la puissance dans chaque chambre est faite par deux commutateurs (Min - Max) indépendants, l'un pour les résistances supérieures et l'autre pour les résistances inférieures. Il est possible d'établir des différentes combinaisons de puissance Voûte/Sole selon le type de produit à cuire. Pour visualiser la température effective de cuisson, chaque chambre est pourvue d'un thermomètre digital à sonde.

D Elektromechanische und Analogische S-Öfen

Die Einstellung der Stärke erfolgt in jeder Kammer durch zwei unabhängige Umschalter (Min - Max), ein Thermostat für die oberen und der andere für die unteren Widerstände. Je nach des zu backenden Produkts sind verschiedene Stärkekombinationen bez. Decke und Boden erhältlich. Zur Sichtbarmachung der Backsttemperatur ist jede Kammer mit einem Fühlerdigitalthermometer versehen.

E Hornos Electromecánicos Analógicos S

La regulación de la potencia en cada cámara se efectúa por medio de dos conmutadores (Min - Max) independientes, uno para las resistencias superiores y otro para las inferiores. De acuerdo al tipo de producto que se debe cocer se asignan diferentes combinaciones de potencia Superior/ Inferior. Para visualizar la efectiva temperatura de cocción, cada cámara está provista de un termómetro digital con sonda.

COMANDI ELETTROMECCANICI

Electromechanical controls
Contrôles électromécaniques
Elektromechanischgesteuerteöfen
Controles electromecánicos





COMANDI DIGITALI

Digital controls
Commandes digitales
Digitalgestuertekontrollöfen
Controlles digitales



Forni Elettronico-Digitali SE

I

La regolazione di potenza Cielo/Platea tramite circuiti integrati permette un graduale raggiungimento della temperatura richiesta. Ciò si traduce in un doppio vantaggio: un calore perfettamente distribuito e un considerevole risparmio energetico (-20/30%). Sempre all'insegna dell'economia nei consumi, in questa versione è presente il comando "Standby economizzatore". La completa strumentazione digitale assicura una facile lettura dei parametri impostati, mentre il sistema dei pulsanti sottomembrana del pannello comandi garantisce la protezione degli stessi dagli agenti esterni (farina, polvere, vapore, etc.).

Electronic/Digital SE Ovens

GB

An adjustment of the Ceiling/Bottom power through integrated circuits allows the wished temperature to be gradually reached, with two advantages: a perfectly distributed heat as well as a remarkable energy saving (-20/30%). Moreover, this version has a "Standby economizer" control element, which is also useful to save costs. The comprehensive digital instruments assure a simple reading of predetermined parameters, while a system with push-buttons under the control board memb assures a protection of the same buttons against foreign agents (flour, dust, vapour, etc.).

Fours Electroniques-Digitales SE

F

Le réglage de la puissance Voûte/Sole, par des circuits intégrés, permet d'atteindre graduellement la température demandée. De cette façon on a un double avantage : la chaleur est parfaitement distribuée et on a un considérable épargne d'énergie (-20/30%). Aussi bien visée à l'économie et à l'épargne des consommations, cette version est pourvue de la commande « Standby économiseur ». Les instruments digitales assurent une lecture facile des paramètres établis, tandis que le système des boutons qui se trouvent au-dessous d'une membrane du panneau des commandes, garantit la protection contre les agents externes (farine, poussière, vapeurs etc.).

Elektronische SE-Digitalöfen

D

Die Einstellung der Stärke von Decke und Boden durch integrierte Schaltungen ermöglicht eine abgestufte Erreichung der gewünschten Temperatur, das hat ein Doppelvorteil als Ergebnis: eine sehr gut verteilte Wärme sowie eine erhebliche Energieersparung (-20/30%). Und aufgrund einer Ersparung gibt es bei dieser Ausführung auch das "Standby-Sparanlage"-Steuerelement. Die umfassende Digitalausrüstung gewährleistet ein einfaches Lesen der vorbestimmten Parameter, während das System mit sich unter der Schalttafelmembrane befindenden Druckknöpfen einen Schutz derselben Druckknöpfe vor Fremdkörpern (Mehl, Staub, Dampf, usw.) gewährleistet.

Hornos Electrónicos Digitales SE

E

La regulación de potencia Superior/Inferior por medio de circuitos integrados permite un alcance gradual de la temperatura. Esto brinda una doble ventaja: un calor distribuido perfectamente y un ahorro energético considerable (-20/30%). Para economizar los consumos, esta versión lleva un mando "Standby economizador". El completo equipamiento digital asegura una fácil lectura de los parámetros planteados, mientras que el sistema de botones bajo membrana del panel de mandos garantiza la protección contra los agentes externos (harina, polvo, vapor, etc.).



Forno bicamera
Two decks oven
Four à deux chambres
Zweikammeröfen
Horno bicámara



SE/99/2



SUPPORTI VERNICIATI • Painted stands • Supports verni • Lackierte Untergestellen • Soportes barnizados

CELLE NEUTRE O RISCALDATE • Neutral or heated chambers • Armoires neutres ou rechauffées
Neutrale oder erwärmte Zelle • Celdas neutras o recalentadas

2000.8 Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	S/69/1 - SE/69/1	S/96/1 - SE/96/1	S/99/1 - SE/99/1
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	108 x 108 x 97,5 L x P x H	138 x 78 x 97,5 L x P x H	138 x 108 x 97,5 L x P x H
kW - Volt 230~1	0,6	0,9	1,2
2000.8 Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	S/69/2 - SE/69/2	S/96/2 - SE/96/2	S/99/2 - SE/99/2
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	108 x 108 x 81 L x P x H	138 x 78 x 81 L x P x H	138 x 108 x 81 L x P x H
kW - Volt 230~1	0,6	0,9	1,2
2000.8 Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	S/69/3 - SE/69/3	S/96/3 - SE/96/3	S/99/3 - SE/99/3
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	108 x 108 x 66 L x P x H	138 x 78 x 66 L x P x H	138 x 108 x 66 L x P x H
kW - Volt 230~1	0,6	0,9	1,2

CAPPE INOX COMPLETE DI MOTORE • S/S draught caps equipped with motor
Hottes d'aspiration en acier inox avec moteur • Edelstahl Dunstabzugshauben mit Motor • Campanas en acero con motor

2000.8 Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	69/1-2-3	96/1-2-3	99/1-2-3
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	107 x 154 x 36,5 L x P x H	137 x 124 x 36,5 L x P x H	137 x 124 x 36,5 L x P x H
kW 0,25 • Volt 230~1			

MONOCAMERA • Single deck • Une chambre • Einzelkammer • Monocámara

Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo		S/69/1 - SE/69/1	S/96/1 - SE/96/1	S/99/1 - SE/99/1
PRODUTTIVITÀ MEDIA ORARIA Average hourly output Production moyenne horaire Durchschnittlicher Durchsatz pro Stunde Productividad media por hora	ø 30	72	72	108
	ø 45	15	15	21
	60 x 40*	8	8	8
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas		111 x 131,2 x 50 L x P x H	141 x 101,2 x 50 L x P x H	141 x 131,2 x 50 L x P x H
DIMENSIONI INTERNE* cm Inside dimensions • Dimensions intérieures Innenmasse • Dimensiones internas		63 x 93 x 14 L x P x H	93 x 63 x 14 L x P x H	93 x 93 x 14 L x P x H
kW/Std - Max** • Volt 400~3N/50 Hz		5 - 7,2 / 3,9 - 7,8	5 - 7,2 / 3,9 - 7,8	7,3 - 10,5 / 6 - 12
MAX TEMP.		400 °C	400 °C	400 °C
PESO NETTO Net Weight • Poids net • Nettogewicht • Peso Neto		194 Kg	201 Kg	272 Kg

BICAMERA • Two decks • Deux chambres • Zweikammer • Bicámara

Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo		S/69/2 - SE/69/2	S/96/2 - SE/96/2	S/99/2 - SE/99/2
PRODUTTIVITÀ MEDIA ORARIA Average hourly output Production moyenne horaire Durchschnittlicher Durchsatz pro Stunde Productividad media por hora	ø 30	144	144	216
	ø 45	30	30	42
	60 x 40*	16	16	16
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas		111 x 131,2 x 82 L x P x H	141 x 101,2 x 82 L x P x H	141 x 131,2 x 82 L x P x H
DIMENSIONI INTERNE* cm Inside dimensions • Dimensions intérieures Innenmasse • Dimensiones internas		63 x 93 x 14 L x P x H	93 x 63 x 14 L x P x H	93 x 93 x 14 L x P x H
kW/Std - Max** • Volt 400~3N/50 Hz		10 - 14,4 / 7,8 - 15,6	10 - 14,4 / 7,8 - 15,6	14,6 - 21 / 12 - 24
MAX TEMP.		400 °C	400 °C	400 °C
PESO NETTO Net Weight • Poids net • Nettogewicht • Peso Neto		339 Kg	338 Kg	460 Kg

TRICAMERA • Three decks • Trois chambres • Dreikammer • Tricámara

Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo		S/69/3 - SE/69/3	S/96/3 - SE/96/3	S/99/3 - SE/99/3
PRODUTTIVITÀ MEDIA ORARIA Average hourly output Production moyenne horaire Durchschnittlicher Durchsatz pro Stunde Productividad media por hora	ø 30	216	216	324
	ø 45	45	45	63
	60 x 40*	24	24	24
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas		111 x 131,2 x 114 L x P x H	141 x 101,2 x 114 L x P x H	141 x 131,2 x 114 L x P x H
DIMENSIONI INTERNE* cm Inside dimensions • Dimensions intérieures Innenmasse • Dimensiones internas		63 x 93 x 14 L x P x H	93 x 63 x 14 L x P x H	93 x 93 x 14 L x P x H
kW/Std - Max** • Volt 400~3N/50 Hz		15 - 21,6 / 11,7 - 23,4	15 - 21,6 / 11,7 - 23,4	21,9 - 31,5 / 18 - 36
MAX TEMP.		400 °C	400 °C	400 °C
PESO NETTO Net Weight • Poids net • Nettogewicht • Peso Neto		484 Kg	475 Kg	648 Kg

Legenda • Legend • Legende • Legende • Leyenda

(S) = Comandi Elettronici • Electronic controls • Commandes électroniques • Elektronische Führung • Mandos electrónicos

(SE) = Comandi Digitali • Digital controls • Commandes Digitales • Digitale Kontrolle • Mandos Digitales

*cm 60x40 = Teglia • Tray • Plaque • Blech • Bandeja

**kW Std = Consumo standard (comandi digitali) a 310°, 3' per cottura • Average consumption (digital controls) with 310°, 3' baking • Consommation standard (commandes digitales) à 310°, 3' de cuisson • Standard Verbrauch (Digitale Kontrolle) mit 310°, 3' Backen • Consumo estándar (mandos digitales) con 310°, 3' de cocción

**kW Max = Potenza massima • Maximum power • Puissance maximum • Maximalleistung • Potencia máxima