

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

# MILLENNIUM BAKER



**oem**

exceeding Your expectations



# MILLENNIUM

MM - MB - MMB Range

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

I

**MILLENNIUM BAKER** è la risposta per chi necessita di un forno per diverse esigenze produttive, passando dalla pizza vera ai prodotti di pasticceria o di panificazione e viceversa: un unico investimento per infinite funzioni per multipli di teglia. Disponibile con camere di cottura di altezza differente a seconda dell'utilizzo. La dimensione modificabile della bocca, ottenuta con un sistema di ribassa camera brevettato, è una soluzione innovativa che permette di utilizzare lo stesso forno sia per produzioni di pizza e pasticceria che di prodotti da lievitazione con un considerevole risparmio energetico. La produzione nominale è pari a 6 - 8 teglie da pizza o 3 - 6 teglie da pasticceria all'ora.

## Caratteristiche:

Regolazione indipendente delle resistenze di cielo e platea tramite controllo digitale.

Regolazione termostatica delle temperature attraverso comando elettronico (precisione 1° C).

Frontale, porta e camera di cottura in acciaio inox.

Maniglie ergonomiche in acciaio inox con impugnature in materiale isolante.

Vetro porta in materiale ceramico ed Isolanti ecocompatibili.

Piano di cottura in refrattario alveolare o lamiera bugnata.

Temperatura di esercizio massima 400 ° C.

Scarico fumi regolabile completo di raccordo camino esterno.

Completa modularità e sovrapposibilità.

Tutte le configurazioni possono essere completate con cappa esterna neutra o motorizzata, supporto a giorno e cella neutra o riscaldata.

Al forno con camera alta è abbinabile una speciale vaporiera (optional) per produzioni di pasticceria.

GB

**MILLENNIUM BAKER** is the answer to those who need an oven that can help them in every sale step and for every productive demand from pizza to confectionery and bakery products and vice versa: only one investment for multiples functions and for baking tins. Available with baking chambers of different heights depending on use. The variable dimension of the high chamber is a patented innovative solution that allows a considerable energetic saving and a great reactivity of the oven in comparison to the resumption of the temperature further to the opening of the door, especially using the height of 18 cms. The theoretical production is of 6 - 8 baking-pans for Pizza per hour or 4 - 6 baking-pans for confectionery.

## Features:

Independent adjustment for ceiling and bedplate heating elements through digital control.

Temperature thermostatic adjustment through electronic control (1° accuracy).

Stainless steel front oven, door and cooking chamber.

Ergonomic stainless steel handle insulating material grip.

Glass door in ceramic material and insulating eco-compatible materials.

Baking surface made in alveolar refractory stone or ribbed sheet steel.

Maximum baking temperature 400 ° C.

Adjustable smoke outlet, external chimney included.

Complete modularity and superposition.

All configurations can be complemented by motorized or neutral external hood, support open and neutral or heated cell.

The oven with high chamber is equipped with a special steamer (optional) for confectionery baking.

**F**

**MILLENNIUM BAKER** est la réponse pour qui veut un four pour productions différents, à partir de la simple pizza à la pâtisserie ou au pain: un seul investissement pour les nombreuses applications de la cuisson en plaque. Disponible en chambres de hauteur différente en fonction du type de cuisson. L'hauteur de la bouche réglable, obtenue par un système breveté de surbaissement, est une solution innovante qui permet d'utiliser le four même pour les productions de pizza et pâtisserie que de boulangerie avec un importante épargne d'énergie. La production nominale est égal à 6 - 8 plats à rôti de pizza ou 3 - 6 plats à rôti de pâtisserie par heure.

**Fonctionnalités:**

Réglage indépendant des résistances voûte et sol par contrôle digital.

Réglage thermostatique de la température avec commande électronique (précision 1°C).

Façade, porte et chambre de cuisson en acier inox.

Poigné ergonomique en acier inox avec branche en matériel isolant.

Vitre porte en matériel vitrocéramique et isolation éco-compatibles.

Plan de cuisson en réfractaire alvéolaire ou tôle bossage.

Température de cuisson jusqu'à 400 ° C.

Sortie des fumées réglable complète de cheminée extérieure.

Tous les configurations des fours peuvent être complétées avec hotte d'aspiration extérieure neutre ou avec moteur, support, chambre neutre ou chambre réchauffée.

Le four avec chambre haute est équipable avec un générateur de vapeur, (optionnel), pour production de pâtisserie.

**MMB Range  
with Steam Kit**



**MM Range**

**D**

**MILLENNIUM BAKER** ist die Antwort für wen einen Ofen für verschiedene produktive Erfordernisse braucht, da geht er von der echten Pizza zu den Produkten von Konditorei oder Bäckerei vorbei und umgekehrt: eine einzige Investition für unendliche Funktionen für mehrfache von Backform. Verfügbar mit Backkammern von verschiedener Höhe nach der Benutzung. Die veränderbare Abmessungen des Mundes, erhaltene mit einem patentierten System der die Backkammer niedrigere macht, ist eine innovative Lösung, die erlaubt, den gleichen Ofen sowohl für Produktionen von Pizza und Konditorei als auch von Produkten von Sauerteig, mit einer beträchtlichen Energie Ersparnis, zu benutzen. Die Nominal Produktion ist gleich 6 - 8 Pizza Backformen oder 3 - 6 Backformen von Konditorei pro Stunde.

**Merkmale:**

Unabhängige Regelung von den unteren und oberen Widerständen durch Digitalsteuerung.

Thermostatische Regelung der Temperaturen durch elektronischen Befehl (Präzision 1° C).

Vorderteil, Tür und Backkammer aus Edelstahl.

Ergonomische Handgriffe aus Edelstahl mit Griffen in isolierendes Material.

Türglas aus feuerfestem und umweltfreundlichem Ker mikglas.

Backplatte in alveolären Schamottstein oder bossierten Blech.

Übungstemperatur von Maxime 400 ° C.

Regelbare Abzugshaube mit Außenkamin ausgestattete

Völlig modularen und übereinanderlegbaren Öfen.

Alle Ofenkonfigurationen können mit neutraler oder motorisierter Außenhaube, Untergestell, neutraler oder erwärmter Zelle vervollständigt werden.

Der Ofen mit hoher Backkammer kann einen besondere Dampfbausatz (optional) für Produktionen von Konditorei aufbauen.

**E**

**MILLENNIUM BAKER** es la solución para quien necesita un horno para diferentes tipologías de producción, desde la verdadera pizza hasta la pastelería o la panadería y viceversa: una única inversión para muchas funciones para múltiples de bandeja. Es disponible con cámaras de cocción con alturas diferentes según el empleo. La medida modificable de entrada, lograda con un sistema patentado, es una solución innovadora que permite de utilizar el mismo horno para producciones de pizza o pastelería como para productos con mucha levadura con un importante ahorro energético. La producción nominal es de 6-8 bandejas para pizza o 3-6 para pastelería por hora.

**Características:**

Regulación independiente de las resistencias de cielo y planta a través de control electrónico con control digital.

Regulación termostática de la temperatura a través de mandoelectrónico (precisión 1 °C.).

Frontal, puerta y cámara en acero inox.

Picaporte ergonómico en acero inox con empuñaduras en material aislante.

Vidrio puerta en material cerámico y aislantes ecocompatibles.

Plano cocción en refractario alveolar o a "mínimo contacto".

Temperatura de ejercicio max. 400 °C..

Descarga humos regulable completa de chimenea exterior.

Completa modularidad y superposabilidad.

Todas las configuraciones de los hornos pueden ser completadas con soporte abierto, celda neutra o recalentada.

Con el horno se puede combinar un especial vaporizador (opcional) para producciones de pastelería.



### I **Comandi Digitali**

Pannello di controllo con regolazione indipendente delle resistenze di cielo e platea a 20 posizioni (tuning 5%). Regolazione termostatica della temperatura attraverso comando elettronico (precisione 1 °C) e lettura attraverso display a led. Interruttore generale e illuminazione interna.

### GB **Digital controls**

Control panel with independent adjustment of the ceiling and bedplate heating elements through 20 positions manual switches (tuning 5%). Temperature thermostatic setting through electronic control (1 °C accuracy) and reading through led display. General and inner light switch.

### F **Commandes Digitaux**

Panneau de contrôle avec réglage indépendant des résistances voûte et sol à 20 positions (tuning 5%). Réglage thermostatique de la température à travers commande électronique (précision 1 °C) et lecture par display à led. Interrupteur générale et allumage intérieure.

### D **Digitale Kontrolle**

Schaltfeld mit unabhängigen Regelungen der Ober- und Unterhitze mit 20 Stellungen (tuning 5%). Thermostatische Regelung der Temperatur durch elektronischen Schalter (Genauigkeit 1 °C) und Anzeige durch Led Display. Hauptschalter und Innerbeleuchtung.

### E **Mandos Digitales**

Panel de control con regulación independiente de las resistencias de cielo y platea por medio de conmutadores a 20 posiciones (tuning 5%). Regulación termostática de la temperatura por medio de mando electrónico (precisión 1 °C) y lectura através del display a led. Interruptor general e iluminación interior.



**I KIT VAPORE**

Speciale vaporiera (optional) comandata da timer programmabile da 1 a 30 secondi che immette direttamente nella camera di cottura vapore saturo ad una temperatura minima di 160 °C per un'ottimale umidificazione del prodotto in cottura ed evitando qualsiasi shock termico. La capacità di vaporizzazione è pari a 50 grammi di acqua in 30 secondi. La vaporiera può essere collegata direttamente alla rete idrica o, nel caso di allacciamenti problematici, alimentata direttamente attraverso un contenitore che può essere anche alloggiato internamente al forno stesso.

**GB STEAM KIT**

Special steam generator controlled by a programmable timer from 1 to 30 seconds that puts in the baking chamber steam obtained at a minimum temperature of 160 °C for an optimal humidification of the product during the baking, avoiding thermal shocks. The steam production is 50 water grams in 30 seconds. The steam generator could be directly connected to the water pipeline or fed by a local jerry can even placed internally to the oven.

**F KIT VAPEUR**

Générateur de vapeur spécial (optionnel) contrôlé par le timer programmable de 1 à 30 secondes qui mène directement dans la chambre de cuisson vapeur saturée à une température minimale de 160 ° C pour une humidification optimale du produit en cuisson en d'évitant tout choc thermique. La capacité de vaporisation est de 50 grammes d'eau en 30 secondes. Le générateur de vapeur peut être connecté directement à la réseau de l'eau ou, en cas de problèmes de connexion, alimenté directement par un conteneur qui peut aussi être logé à l'intérieur du four même.

**D DAMPF KIT**

Besonderer Dampf Bausatz (optional), der von programmierbarem Timer von 1 bis 30 Sekunden befohlen wird: er einführt direkt gesättigten Dampf in der Backkammer zu einer geringsten Temperatur von 160 °C, für eine optimale Anfeuchtung des Produktes und jede Schocks thermisch vermeidet. Die Fähigkeit von Verdampfung ist in 30 Sekunden gleich 50 Gramm Wasser. Der Dampf Bausatz kann direkt mit dem Wasser Netz verbunden werden oder, in der Fall von problematischen Anschlüssen, ernährt direkt durch einen Behälter, der auch innerlich zum gleichen Ofen untergebracht werden kann.

**E KIT VAPOR**

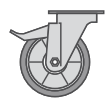
Especial vaporizador (opcional) con un mando temporizador desde 1 hasta 30 segundos que sopla en la camara vapor saturo con una temperatura mínima de 160° para conseguir una perfecta umidificación del producto y evitando choques térmicos. La capacidad del vaporizador es de 50 gr de agua en 30 segundos. El vaporizador puede estar conectado directamente a la red idrica del agua, o nel caso de conexiones complejas, alimentar directamente a través de un contenedor que se puede encajar en el hormo mismo.



## MB Range

### Opzionale - Optional Optionnel - Extra - Opcional

Set 4 ruote (2 anteriori con freno)  
Set of no. 4 wheels (2 front wheels with brake)  
Set de nr. 4 roues (2 roues antérieures avec freins)  
4 Räder (2 Vorderräder mit Bremsen)  
Juego de 4 ruedas (2 anteriores con freno)



### SUPPORTI • Supports • Supports • Untergestelle • Soportes

MM / MB / MMB Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	MM 2T S / MB 2T S MMB 2T S	MM 2T L / MB 2T L MMB 2T L
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	95 x 125 x 90 L x P x H	125 x 90 x 90 L x P x H

### CAPPE NEUTRE O MOTORIZZATE • Neutral or motorized draught caps • Hottes d'aspiration neutres ou avec moteur Neutrale Dunstabzugshauben oder mit Motor • Campanas neutras o con motor

MM / MB / MMB Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	MM 2T S / MB 2T S MMB 2T S	MM 2T L / MB 2T L MMB 2T L
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	95 x 151 x 17 L x P x H	125 x 116 x 17 L x P x H

kW 0,25 • Volt 230-1

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

MM / MB / MMB Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	MM 2T S / MB 2T S MMB 2T S	MM 2T L / MB 2T L MMB 2T L
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	95 x 125 x 90 L x P x H	125 x 90 x 90 L x P x H

kW 0,6 • Volt 230-1

MM Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	MM 2T SD	MM 2T LD
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	95 x 130 x 40 L x P x H	125 x 95 x 40 L x P x H
<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> Inside dimensions • Dimensions intérieures Innenmasse • Dimensiones internas	63 x 93 x 15 L x P x H	93 x 63 x 15 L x P x H
<b>kW/Std - Max* • Volt 400/230-3N/50Hz</b>	4,9 - 7,8	5,2 - 7,8
<b>Max. TEMP. 400°C</b>		
<b>PESO NETTO</b> Net weight • Poids net • Nettogewicht • Peso neto	125 Kg	143 Kg

MB Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	MB 2T SD	MB 2T LD
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	95 x 130 x 73 L x P x H	125 x 95 x 73 L x P x H
<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> Inside dimensions • Dimensions intérieures Innenmasse • Dimensiones internas	63 x 93 x 15 L x P x H	93 x 63 x 15 L x P x H
<b>kW/Std - Max* • Volt 400/230-3N/50Hz</b>	9,6 - 15,6	10,2 - 15,6
<b>Max. TEMP. 400°C</b>		
<b>PESO NETTO</b> Net weight • Poids net • Nettogewicht • Peso neto	232 Kg	232 Kg

MMB Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	MMB 2T SD	MMB 2T LD
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	95 x 130 x 53 L x P x H	125 x 95 x 53 L x P x H
<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> Inside dimensions • Dimensions intérieures Innenmasse • Dimensiones internas	63 x 93 x 28 L x P x H	93 x 63 x 28 L x P x H
<b>kW/Std - Max* • Volt 400/230-3N/50Hz</b>	5,4 - 7,8	5,8 - 7,8
<b>Max. TEMP. 400°C</b>		
<b>PESO NETTO</b> Net weight • Poids net • Nettogewicht • Peso neto	130 Kg	130 Kg

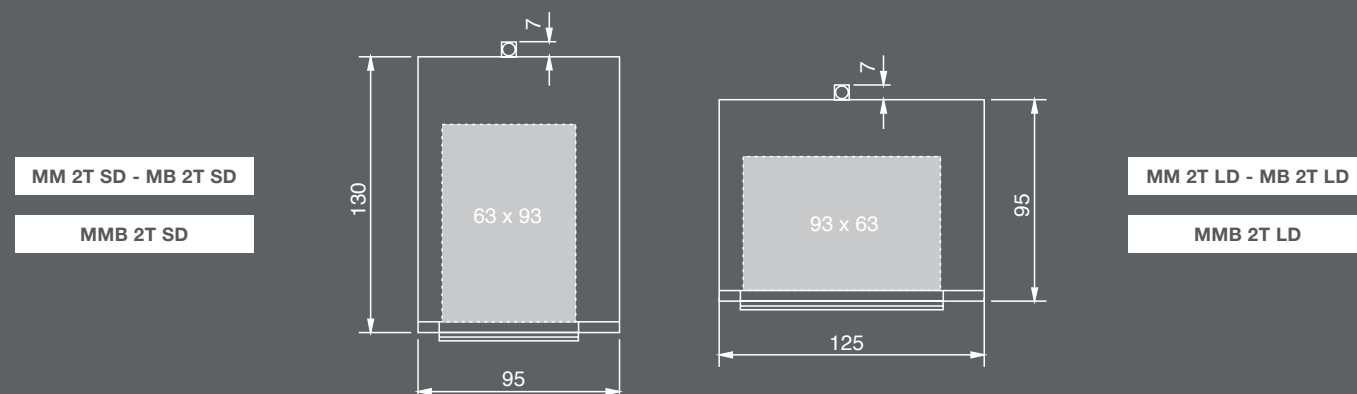
**MODELLI DOTABILI DI KIT VAPORE**

MODELS THAT CAN BE EQUIPPED WITH STEAM KID • MODÈLES QUI PEUVENT ÊTRE ÉQUIPÉS DE KIT VAPEUR  
AUSSTATTBAR EINRICHTBAR MIT DAMPKIT • LOS MODELOS SE PUEDEN EQUIPAR CON KIT DE VAPOR

**Legenda • Legend • Legende • Legende • Leyenda**

\*kW Std = Consumo standard (comandì digital) 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





exceeding Your expectations



**Aishwarya Consolidates Pvt. Ltd.,**

#19, Frist Floor, 10<sup>th</sup> 'B' Main, 27<sup>th</sup> Cross,

Third Block Jayanagar, BANGALORE – 560 011, INDIA

Tel: +91-80-2664 1200/1/2 Fax: +91-80-2664 1204

E-mail : [aishtek@vsnl.com](mailto:aishtek@vsnl.com) [www.aishwaryaconsolidates.com](http://www.aishwaryaconsolidates.com)