

LINEA FORNI A PIANI

MODELO «MODULARE»



La serie de hornos modulares MODULAR nace, se diseña y se construye para producir cualquier tipo de pizza, pan, pastelería aprovechando todas las ventajas de la alimentación mediante resistencias eléctricas blindadas, el bajo consumo energético y la estructura modular. Especialmente esta composición modular es perfecta para permitir la construcción del horno en función de las necesidades del cliente.

CARACTERÍSTICA PRINCIPAL: ESTRUCTURA MODULAR Y ALIMENTACIÓN POR RESISTENCIAS ELÉCTRICAS



FICHA TÉCNICA «MODULAR - LUX»

INFO								
MODELO «LUX»	LMP218	LMP226	LMP318	LMP326	LMP418	LMP426	LMP618	LMP626
Ideal para pizza, pan, repostería.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cámaras modulares	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dim externas (LxAnxAI) cm	125x101x36	125x101x44	166x101x36	166x101x44	125x161x36	125x161x44	166x161x36	166x161x44
Dim internas (LxAnxAI) cm	83x66x18	83x66x26	124x66x18	124x66x26	83x126x18	83x126x26	124x126x18	124x126x26
Peso (kg)	135	155	182	207	201	223	278	311
Potencia nominal (kW)	6	6	7,8	7,8	10	10	17	17
Potencia media de cocción (KW)	3	3	3,9	3,9	5	5	8,5	8,5
Temperatura máxima (°C)	400	400	400	400	400	400	400	400
Nº plaques de 40x60 cm	2	2	3	3	4	4	6	6
Nº pizze diam 33 cm	3	3	5	5	6	6	9	9
Enfornador	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Vaporizador	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Pisos refractarios	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Pisos de chapa	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Campana + extractor	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cámara fermentación en la base	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Base con ruedas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Niveles para bandejas en la base	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Tensión (especial bajo pedido) 400 50 3ph	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Controles digitales incluidos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



FICHA TÉCNICA «MODULAR-EASY»

INFO						
MODELO «EASY»	EMP218	EMP226	EMP318	EMP326	EMP418	EMP618
Ideal para pizza, pan, repostería.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cámaras modulares	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dim externas (LxAnxAI) cm	110x108x42	110x108x52	110x132x42	110x132x52	150x108x42	150x132x42
Dim internas (LxAnxAI) cm	82x84x18	82x84x26	82x108x18	82x108x26	123x84x18	123x108x18
Peso (kg)	100	115	125	145	130	180
Potencia nominal (kW)	7	7	10,2	10,2	10,2	15,3
Potencia media de cocción (KW)	3,5	3,5	5,1	5,1	5,1	7,7
Temperatura máxima (°C)	450	450	450	450	450	450
Nº plaques de 40x60 cm	2	2	3	3	4	5
Nº pizze diam 35 cm	4	4	6	6	6	9
Telaio di informamento	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Enfornador	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Vaporizador	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cámara toda refractaria	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Campana + extractor	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Cámara fermentación en la base	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Base con ruedas	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Iluminación	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Tensión (especial bajo pedido) 400 50 3ph	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Controles digitales incluidos	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional

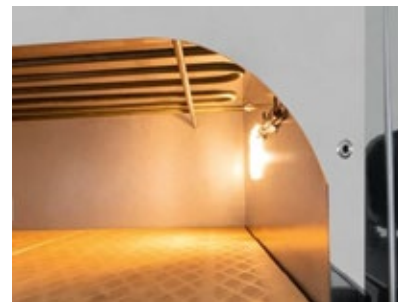
Funcionamiento a gas bajo demanda



Tamaño adecuado para bandejas



Puertas reforzadas



Resistencias blindadas



Cámara de fermentación:

- Capacidad: 6-9-12 bandejas
- Temperatura: 0 a 60 °C
- Consumo de energía: 2 kW
- Marco de acero inoxidable con vidrio templado



Controles digitales