

PIZZA EQUIPMENT

SUPERIOR XL GLASS SERIES

MECHANICAL ELECTRIC OVEN

Stainless steel front and painted steel structure

FORNO ELETTRICO MECCANICO

Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

MECHANISCHE ELEKTRISCHE OFEN

Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau

FOUR ÉLECTRIQUE MÉCANIQUE

Façade en acier inoxydable et corps peint

HORNO ELÉCTRICO MECÁNICO

Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ

С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ

Передняя панель из нержавеющей стали,
корпус из окрашенной стали





The electric oven is in stainless steel and prepainted steel. All ovens are equipped with: door gasket for better insulation of baking chamber, cooking surface in refractory stones, sheathed heating elements, internal lighting, rock wool insulation, stainless steel large handle, 4cm thick door with double glass. Equipped with smoke exit knob. This version offers the advantage of a large size glass door to enable maximum visibility inside. The design is enriched by a little hood, which makes the oven elegant. The standard power supply is 400V three-phases + neutral. Special voltages are available on request.

Il forno elettrico è costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Speciale guarnizione di tenuta calore per un isolamento ottimale. Design curato e caratterizzato dalla cappetta superiore. Maniglione in acciaio inossidabile. Dotato di manopola per scarico fumi. La porta ha uno spessore di 4cm con doppio vetro. Questa versione offre il vantaggio di una porta con vetro di ampie dimensioni per consentire la massima visibilità interna. Piano di cottura in mattoni refrattari. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna. Alimentazione: 400V Trifase + neutro. (a richiesta voltaggi speciali).

Der elektrische Ofen ist aus Edelstahl und lackiertem Stahlblech hergestellt. Es ist wie folgt ausgestattet: Dichtung für eine bessere Beibehaltung der Wärme im Inneren Kammern. Kochfläche in Schamottsteine, Mantel-Heizelemente, Innenbeleuchtung, Steinwolleisolierung. Edelstahl großen Griff. 4cm dicke Tür mit Doppelglass. Diese Version bietet den Vorteil einer großen Glasstür zur maximalen internen Sicht. Spannung ist 400V dreiphasig + neutral. Sonderspannungen sind auf Anfrage verfügbar.

Le four électrique est en acier inox et en tôle pré peinte. Sur tous les fours il y a un spécial joint d'étanchéité à la chaleur pour une isolation optimale. Design soigné et caractérisé par la petite hotte supérieure. Grande poignée en acier inoxydable. Équipé d'une manette pour l'évacuation des fumées. La porte a une épaisseur de 4cm avec double vitre. Cette version offre l'avantage d'une porte de grandes dimensions afin de permettre une visibilité interne maximale. Sol en briques réfractaires. Isolément est en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Eclairage intérieur. Alimentation: 400V triphasé + neutre. (voltages spéciales sur demande).

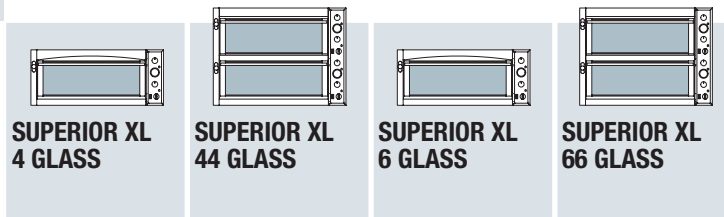
El horno eléctrico está fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada. Junta especial de cierre térmico, un óptimo aislamiento. Diseño cuidado y caracterizado por la campana superior. Asa de acero inoxidable. Pomo para escape de humos. Puerta con 4cm de espesor con doble vitro. Esta versión ofrece la ventaja de una puerta con cristal de gran tamaño para permitir visibilidad interior máxima. Superficie de cocción en piedras refractarias. Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas. Iluminación interna. Alimentación: 400V Trifásica + neutro. (bajo pedido voltajes especiales).

Электрическая печь изготовлена из нержавеющей и окрашенной листовой стали. Специальная термостойкая прокладка для оптимальной изоляции. Тщательно продуманный дизайн с характерной верхней планкой для вытяжки. Рукоятка из нержавеющей стали. Оснащены рукояткой для отвода дымовых газов. Дверца толщиной 4 см. с двойным стеклом. Преимущество данной модели - это дверца со стеклом больших размеров, что гарантирует максимальную внутреннюю видимость. Поверхность выпекания выложена огнеупорным камнем. Изоляция камеры волоконной минеральной ватой. Особопрочные стальные ТЭНы. Внутреннее освещение. Питание: 400В, три фазы + нейтраль (специальное напряжение по индивидуальному заказу).

INNER DIMENSIONS ARE UNCHANGED FOR TR EXCEPT FOR SUPERIOR XL GLASS

Dimensioni interne invariate per TR tranne che per Superior XL Glass
 Die internen Dimensionen sind bei TR unverändert mit Ausnahme von Superior XL Glass
 Les dimensions internes restent les mêmes pour TR, sauf pour Superior XL Glass
 Las medidas internas son las mismas para TR, salvo para Superior XL Glass
 Внутренние размеры одинаковые для TR, за исключением Superior XL Glass

(W. -3 CM WIDTH / D. -1,5 CM)

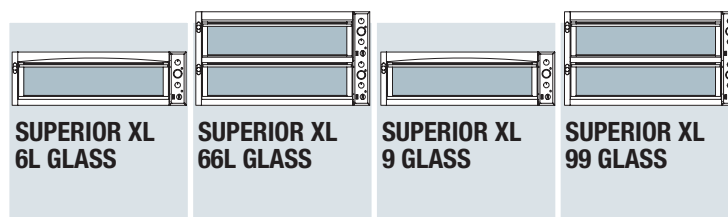


OVENS TO BE COMBINED WITH PROVING CHAMBERS

Forni abbinabili a celle di lievitazione
 Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke
 Fours associables à étuves de fermentation
 Hornos combinables a fermentadoras
 Печи могут быть скомбинированы с расстоечными шкафами



> Working temperature	> Temperature de travail	°C	45 - 455	45 - 455	45 - 455	45 - 455		
> Temperatura d'esercizio	> Temperatura de ejercicio	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400		
> Arbeitstemperatur	> Рабочая температура							
> Power supply	> Alimentation							
> Alimentazione	> Alimentación	r°	1	2	1	2		
> Anschluss	> Питание							
> Chambers	> Chambres							
> Camere	> Cámaras	kW	6,0	12,0	9,0	18,0		
> Kammern	> Рабочая камера							
> Power	> Puissance	Amp x phase	26,1	52,2	39,1	78,3		
> Potenza	> Potencia							
> Heizleistung	> Мощность	Amp x phase	8,7	17,4	13,0	26,1		
> Electrical absorption Single Phase	> Absorption électrique monophasé	W	1000x3	1000x6	1500x3	1500x6		
> Assorbimento monofase	> Absorción eléctrica monofásica							
> Einphasiger Stromentnahme	> Электрическое поглощение одной фазы							
> Electrical absorption Three Phase	> Absorption électrique triphasé	W	1000x3	1000x6	1500x3	1500x6		
> Assorbimento trifase	> Absorción eléctrica trifásica							
> Drehstromentnahme	> Электрическое поглощение одной фазы							
> Top heating element power	> Puissance resistance plafond	W	1000x3	1000x6	1500x3	1500x6		
> Potenza resistenza cielo	> Potencia resistencia techo							
> Oben Heizelementeleistung	> Мощность верхних ТЭНов							
> Bottom heating element power	> Puissance resistance sol	W	1000x3	1000x6	1500x3	1500x6		
> Potenza resistenza platea	> Potencia resistencia solera							
> Unten Heizelementeleistung	> Мощность нижних ТЭНов							
> External dimensions	> Dim. extérieures	W	100,0	100,0	100,0	100,0		
> Dimensioni esterne	> Medidas externas	D	94,0	94,0	131,0	130,0		
> Außenabmessungen	> Внешние габ. размеры	H	41,5	74,5	41,5	74,5		
> Internal dimensions	> Dim. intérieures	W	72,0	72,0	72,0	72,0		
> Dimensioni interne	> Medidas internas	D	72,0	72,0	108,0	108,0		
> Innenabmessungen	> Внутренние размеры	H	14,0	14,0	14,0	14,0		
> Packing dimensions	> Dim. emballage	W	102,0	102,0	106,0	106,0		
> Dimensioni imballo	> Medidas del embalaje	D	102,0	102,0	144,0	144,0		
> Verpackungsabmessungen	> Размеры упаковки	H	57,0	90,0	57,0	90,0		
> Net weight	> Poids net	kg	85,4	154,4	115,0	189,0		
> Peso netto	> Peso neto							
> Nettogewicht	> Вес-нетто							
> Gross weight	> Poids brut	kg	98,5	168,8	130,0	206,0		
> Peso lordo	> Peso bruto							
> Bruttogewicht	> Вес-брутто							



OVENS TO BE COMBINED WITH PROVING CHAMBERS

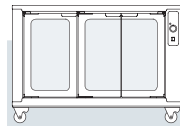
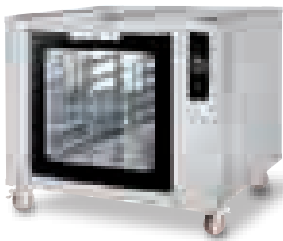
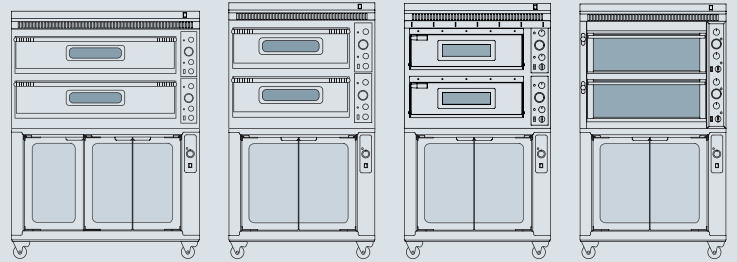
Forni abbinabili a celle di lievitazione
 Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke
 Fours associables à étuves de fermentation
 Hornos combinables a fermentadoras
 Печи могут быть скомбинированы с расстоечными шкафами



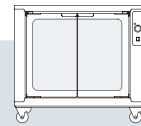
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 455	45 - 455	45 - 455	45 - 455
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Cámaras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	9,0	18,0	13,2	26,4
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción eléctrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	39,1	78,3	57,4	114,8
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción eléctrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	13,0	26,1	19,1	38,3
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	136,0 94,0 41,5	136,0 94,0 74,5	136,0 130,0 41,5	136,0 130,0 74,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	108,0 72,0 14,0	108,0 72,0 14,0	108,0 108,0 14,0	108,0 108,0 14,0
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	144,0 106,0 57,0	144,0 106,0 90,0	142,0 144,0 57,0	142,0 144,0 90,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	119,8	218,0	170,0	307,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	138,0	239,0	190,0	340,0

**PROVING CHAMBERS CAN
BE COMBINED WITH XL OVENS**

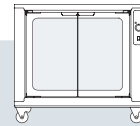
CELLE DI LIEVITAZIONE ABBINABILI A FORNI XL
GÄRSCHRANK MIT XL ÖFEN KOMBINIERBAR
ÉTUVES DE FERMENTATION ASSOCIABLES AUX FOURS XL
FERMENTADORAS COMPATIBLES CON HORNOS XL
РАСТОЕЧНАЯ КАМЕРА, СОЧЕТАЕМАЯ С ПЕЧАМИ XL



**CELLA INOX
XL 3L-33L**



**CELLA INOX
XL 4-44**



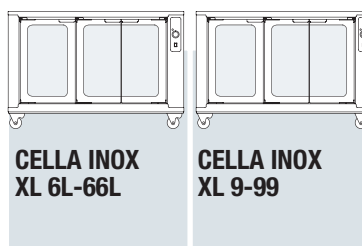
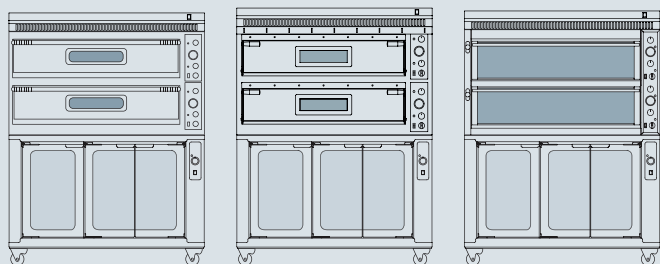
**CELLA INOX
XL 6-66**

40x60

40x60

40x60

<ul style="list-style-type: none"> > Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur 	<ul style="list-style-type: none"> > Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура 	°C	0 / 60	0 / 60	0 / 60
<ul style="list-style-type: none"> > Power supply > Alimentazione > Anschluss 	<ul style="list-style-type: none"> > Alimentation > Alimentación > Питание 	volt	230	230	230
<ul style="list-style-type: none"> > Power > Potenza > Heizleistung 	<ul style="list-style-type: none"> > Puissance > Potencia > Мощность 	kW	2,0	2,0	2,0
<ul style="list-style-type: none"> > Load capacity > Capacità di carico > Ladevermögen 	<ul style="list-style-type: none"> > Capacité de charge > Capacidad de carga > Количество устанавливаемых противней 		6 Trays	12 Trays	12 Trays
<ul style="list-style-type: none"> > Space between trays > Spazio tra le teglie > Abstand der Bleche 	<ul style="list-style-type: none"> > Espace entre les plaques > Espacio entre las bandejas > Пространство между лотками 	cm	9,0	9,0	9,0
<ul style="list-style-type: none"> > External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen 	<ul style="list-style-type: none"> > Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры 	W D H	130,5 49,0 90,0	100,0 84,5 90,0	100,0 120,5 90,0
<ul style="list-style-type: none"> > Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen 	<ul style="list-style-type: none"> > Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки 	W D H	138,0 70,0 104,0	103,0 103,0 104,0	104,0 139,0 104,0
<ul style="list-style-type: none"> > Net weight > Peso netto > Nettogewicht 	<ul style="list-style-type: none"> > Poids net > Peso neto > Вес-нетто 	kg	73,0	73,0	88,0
<ul style="list-style-type: none"> > Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht 	<ul style="list-style-type: none"> > Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто 	kg	81,0	81,0	98,0



<ul style="list-style-type: none"> > Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur 	<ul style="list-style-type: none"> > Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура 	°C	0 / 60	0 / 60	
<ul style="list-style-type: none"> > Power supply > Alimentazione > Anschluss 	<ul style="list-style-type: none"> > Alimentation > Alimentación > Питание 	volt	230	230	
<ul style="list-style-type: none"> > Power > Potenza > Heizleistung 	<ul style="list-style-type: none"> > Puissance > Potencia > Мощность 	kW	2,0	2,0	
<ul style="list-style-type: none"> > Load capacity > Capacità di carico > Ladevermögen 	<ul style="list-style-type: none"> > Capacité de charge > Capacidad de carga > Количество устанавливаемых противней 		18 Trays	18 Trays	
<ul style="list-style-type: none"> > Space between trays > Spazio tra le teglie > Abstand der Bleche 	<ul style="list-style-type: none"> > Espace entre les plaques > Espacio entre las bandejas > Пространство между лотками 	cm	9,0	9,0	
<ul style="list-style-type: none"> > External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen 	<ul style="list-style-type: none"> > Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры 	W D H	cm	136,0 84,5 90,0	136,0 120,5 90,0
<ul style="list-style-type: none"> > Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen 	<ul style="list-style-type: none"> > Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки 	W D H	cm	142,0 104,0 104,0	142,0 140,0 104,0
<ul style="list-style-type: none"> > Net weight > Peso netto > Nettogewicht 	<ul style="list-style-type: none"> > Poids net > Peso neto > Вес-нетто 	kg		95,0	114,0
<ul style="list-style-type: none"> > Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht 	<ul style="list-style-type: none"> > Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто 	kg		107,0	133,0

STAINLESS STEEL CONDENSATION HOODS

CAPPE INOX PER FORNI
A CONDENSAZIONE

KONDENSATIONSHAUBEN
AUS EDELSTAHL

HOTTES INOX POUR FOURS
AVEC KIT DE CONDENSATION

CAMPANAS INOX PARA HORNOS
CON KIT DE CONDENSACION

КРЫШКИ ДЛЯ КОНДЕНСАТА
ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



KXL 2L-22L COND	KXL 3L-33L COND	KXL 4-44 COND	KXL 6-66 COND	KXL 6L-66L COND	KXL 9-99 COND
--------------------	--------------------	------------------	------------------	--------------------	------------------



> Flow rate > Portata > Portée	> Alcance > Fluss > течь	m ³ /h	400	400	400				
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	W D H	cm	110,0 69,0 31,0	130,5 69,0 31,0	100,0 106,5 31,0	100,0 142,5 31,0	136,0 106,5 31,0	136,0 142,5 31,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg		17,0	20,0	24,0	25,0	25,0	34,0



SMOKE CONDENSATION

Condensazione fumi
Rauchgaskondensation
Condensation des fumées
Condensación de humos
Конденсация паров

INCLUDED

Electric motor
Motore elettrico
Elektrischer Motor
Moteur électrique
Motor Eléctrico
Электродвигатель

STAINLESS STEEL HOODS

CAPPE INOX PER FORNI

EDELSTAHL HAUBEN

HOTTES INOX POUR FOURS

CAMPANAS INOX PARA HORNOS

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



KXL 2L-22L	KXL 3L-33L	KXL 4-44	KXL 6-66	KXL 6L-66L	KXL 9-99
------------	------------	----------	----------	------------	----------



> Flow rate > Portata > Portée	> Alcance > Fluss > течь	m ³ /h	400	400	400	400	400	400	
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	W D H	cm	110,0 64,0 12,0	130,5 64,0 12,0	100,0 101,5 12,0	100,0 137,5 12,0	136,0 101,5 12,0	136,0 137,5 12,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg		9,0	10,0	11,0	14,0	14,0	17,0



OPTIONAL

Electric motor
Motore elettrico
Elektrischer Motor
Moteur électrique
Motor Eléctrico
Электродвигатель



OPTIONAL

Speed controller
Regolatore di velocità
Drehzahlregler
Régulateur de vitesse
Regulador de Velocidad
переключатель скоростей

**TOP AND BOTTOM
REFRACTORY STONES**

REFRATTARI CIELO E PLATEA

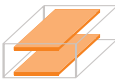











OBEN UND UNTEN SCHAMOTTSTEINE

HAUT ET BAS BRIQUES RÉFRACIAIRES

PIEDRA REFRACTARIA EN TECHNO
Y SOLERA

РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА АБОЧАЯ
ТЕМПЕРАТУРА



			
MOD XL 2L R	MOD XL 22L R	MOD XL 3L R	MOD XL 33LR
			
MOD XL 4 R	MOD XL 44 R	MOD XL 6 R	MOD XL 66 R
			
MOD XL 6L R	MOD XL 66L R	MOD XL 9 R	MOD XL 99 R



FULL REFRACTORY CHAMBER

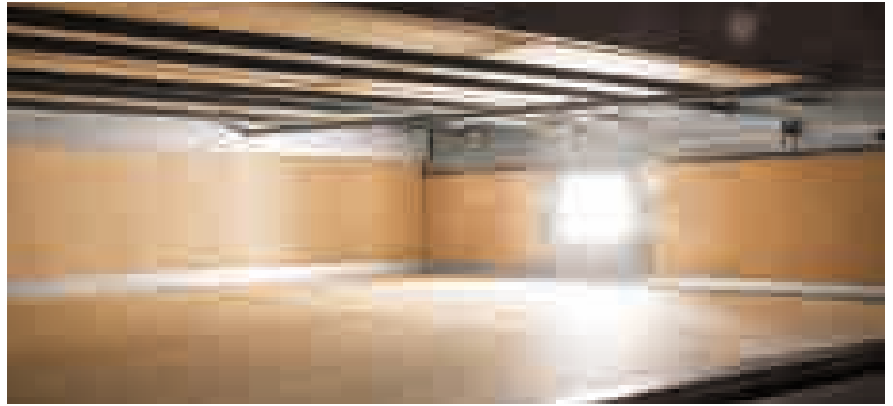
TUTTO REFRAATTARIO

VOLLSCHAMOTT KAMMER

CHAMBRE COMPLÈTEMENT EN PIERRE
REFRACTAIRE

CÁMARA COMPLETAMENTE EN PIEDRA
REFRACTARIA

РАБОЧАЯ КАМЕРА ПОЛНОСТЬЮ ИЗ
ОГНЕУПОРНОГО КАМНЯ



THE FULLY REFRACTORY OVENS ARE NOT STACKABLE FOR MORE THAN 2 DECKS

I forni tutto refrattari non possono essere sovrapposti per più di 2 camere
Vollschamott Öfen können nicht mehr als 2 Kammern übereinander positioniert werden

Les fours complètement réfractaires ne peuvent pas être superposés sur plus de 2 chambres

En los hornos totalmente refractarios no pueden superponerse más de 2 cámaras
Полностью жароустойчивые печи не могут располагаться друг над другом в количестве более двух камер

THE PROOFERS ARE NOT AVAILABLE FOR FULLY REFRACTORY OVENS

Non sono disponibili le celle di lievitazione per i forni tutto refrattari

Keine Gärschranke für Vollschamott Öfen verfügbar

Les étuves de fermentation ne sont pas disponibles pour les fours complètement réfractaires

Las fermentadoras para los hornos totalmente refractarios no están disponibles
Для полностью жароустойчивых печей не предусмотрено оснащение расстойной камерой

INNER DIMENSIONS ARE UNCHANGED FOR TR EXCEPT FOR SUPERIOR XL GLASS (-3 CM WIDTH, -1,5 CM DEPTH)

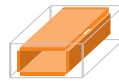
Dimensioni interne invariate per TR tranne che per Superior XL Glass (-3 cm in larghezza, -1,5 cm in profondità)

Die internen Dimensionen sind bei TR unverändert mit Ausnahme von Superior XL Glass (-3 cm Breite, -1,5 cm Tiefe)

Les dimensions internes restent les mêmes pour TR, sauf pour Superior XL Glass (-3 cm en largeur, -1,5 cm en profondeur)

Las medidas internas son las mismas para TR, salvo para Superior XL Glass (-3 cm en ancho, -1,5 cm en profundidad)

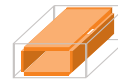
Внутренние размеры одинаковые для TR, за исключением Superior XL Glass (-3 см ширина, -1,5 см глубина)



MOD XL 4 TR



MOD XL 44 TR



MOD XL 6 TR



MOD XL 66 TR



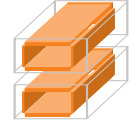
MOD XL 6L TR



MOD XL 66L TR



MOD XL 9 TR



MOD XL 99 TR

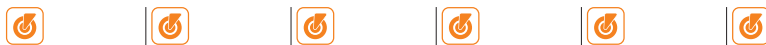




STANDS IN PAINTED IRON

SUPPORTI FORNI IN FERRO VERNICIATO
 UNTERGESTELLE AUS LACKIERTEM STAHL
 SUPPORTS POUR FOURS EN FER PEINT
 SOPORTES DE HORNOS EN HIERRO PINTADO
 ПОДСТАВКА ИЗ ОКРАШЕННОГО ЖЕЛЕЗА

SXL 2L	SXL 3L	SXL 4	SXL 6	SXL 6L	SXL 9
SXL 22L	SXL 33L	SXL 44	SXL 66	SXL 66L	SXL 99



		W	D	H						
		cm								
> Dimensions	> Dimensões	110,0	130,5	100,0	100,0	136,0	136,0			
> Dimensioni	> Medidas	49,0	49,0	84,5	120,5	84,5	120,5			
> Abmessungen	> Размеры	96,0 86,0	96,0 86,0	96,0 86,0	96,0 86,0	96,0 86,0	96,0 86,0			
> Net weight	> Poids net									
> Peso netto	> Peso neto	24,0	31,0	33,0	39,0	39,0	45,0			
> Nettogewicht	> Вес-нетто									

OPTIONAL
4 castors set
 Set di 4 ruote
 4 Räder
 Ensemble de 4 roues
 Juego de 4 ruedas
 Набор из 4-х колес

