

FORNI

Tiorini

Forni a Piani
Deck Ovens
Fours à Etages





04

TA



06

Nettuno




08

W



10

Power

 Gli oltre 70 anni di esperienza nel mondo della panificazione e pasticceria garantiscono ai nostri forni prestazioni ai massimi livelli per funzionalità ed affidabilità. Tutti i forni sono stati progettati con innovative soluzioni tecnologiche.

I dispositivi di cui sono dotati consentono un utilizzo anche a personale non qualificato.

Sono forni ideali per la cottura di pane di pezzatura medio/grossa e per tutti quei prodotti che richiedono una forte spinta di calore dal suolo.

L'ampia gamma di modelli disponibili, e tutti con molteplici configurazioni, consente di soddisfare le esigenze

di qualsiasi laboratorio di panificazione e pasticceria.

Sono forni all'avanguardia che rispettano i criteri fondamentali di un buon prodotto: robustezza, affidabilità e funzionalità.



 *Over 70 years of experience in the bakery and confectionery sectors allow our ovens maximum performance in terms of functionality and reliability. All our ovens are designed according to innovative technological solutions.*

Devices allow easy maneuvering even by non qualified personnel.

Our ovens are ideal for baking medium / big size bread and all those products that require high temperatures from the ground.

Wide range of models, all available with different options, can satisfy various needs for bread and pastry laboratories.

These are a state-of-the-art ovens which fulfills all the

Forni a Piani per panifici e pasticcerie

Deck ovens for bakeries and pastry shops | Fours à etages pour boulangeries et pâtisseries



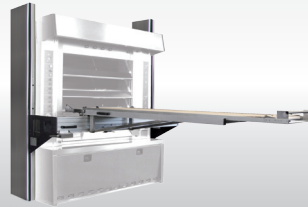
12

Simply 2T



14

Simply 4T



16

Accessori




18

Cella

*criteria for an excellent product:
solid, reliable and functional.*



 *Avec plus de 70 ans d'expérience dans le monde de la boulangerie et de la pâtisserie, nous sommes en mesure de garantir aux nos fours des performances de très haut niveau en termes de fonctionnement et de fiabilité. Ces fours ont été conçus en adoptant des solutions technologiques innovantes.*

Les dispositifs fonctionnels dont ils disposent assurent la facilité de manœuvre, même par du personnel non qualifié.

Ils sont des fours idéaux pour la cuisson de pain de moyenne et grande taille et pour tous les produits nécessitant une forte poussée du sole.

La vaste gamme de modèles disponibles, tous avec différentes configurations,

permet de répondre aux besoins de tous les boulangeries et pâtisseries.

Il s'agit de fours à l'avant-garde qui respectent les critères fondamentaux d'un bon produit: solidité, fiabilité et fonctionnalité.



TA | Forni a tubi di vapore con scambiatore di calore in acciaio

Steam pipes ovens with steel heat exchanger | Fours à tubes de vapeurs avec foyer an acier



FUNZIONAMENTO A GAS O DIESEL / WORKS WITH GAS OR DIESEL / FONCTIONNEMENT AVEC GAZ OU DIESEL



Il forno a tubi anulari modello TA è il frutto di una esperienza maturata in 70 anni di presenza nel mondo della panificazione e pasticceria. È il forno tradizionale per eccellenza, che sposa innovazione ed esperienza.

Funzionamento con bruciatore a gas o gasolio.

The annular pipe oven model TA is the result of 70 years' experience in the bakery and confectionery business.

This is a traditional oven, combining innovation and experience in its manufacture.

Work with gas or diesel.

Le four à tubes annulaires modèle TA est le résultat d'une expérience de 70 années de présence dans le monde de la boulangerie et pâtisserie. Voici le four traditionnel par excellence, qui allie innovation et expérience.

Fonctionnement avec gaz ou diesel.



TA 82/5



TA 3/5



TA 1/5L

- Camere di cottura indipendenti ed a tenuta stagna, dotate ciascuna di doppia vaporiera (esclusi i mod. TA82).
- Camera di combustione in acciaio refrattario di grosso spessore.
- Facciata in acciaio inox, rivestimenti laterali e posteriori in pannelli di lamiera preverniciata zincata.
- Isolamento ad alto coibente termico.
- Rapido montaggio e messa in funzione nonché possibilità di spostamento del forno.
- Piani di cottura in materiale refrattario con armatura in rete.
- Bocche d'infornamento dotate di portine bilanciate in cristallo temperato apribili dall'alto verso il basso e facilmente smontabili per favorire le operazioni di pulizia.
- Valvole di scarico vapore manovrabili sul fronte sotto la cappa.
- Elettro aspiratore di serie.
- Manutenzioni facilitate in quanto tutti gli organi sono raggiungibili frontalmente o dal lato superiore del forno.

Optional:

- Camera di recupero statica (biscottiera)
- Camera cottura con altezza utile pari a cm 24.
- Vaporiere supplementari poste nel giro fumi.
- Pannelli esterni acciaio inox.
- Pannello di controllo con timers.

- *Independent and watertight baking chambers, all of which are equipped with double steam generators (excluded mod. TA82).*
- *Combustion chamber made of thick refractory steel.*
- *Stainless steel front section; lateral and back covering made of galvanized pre-coated sheet panels.*
- *High thermal insulating lagging.*
- *Quick assembly and starting up as well as easy handling of the oven.*
- *Baking surfaces made of refractory material with a wire mesh support grid.*
- *Balanced oven doors made of tempered glass plate with opening from the top to the bottom, easily removable to facilitate cleaning operations.*
- *Steam exhaust valves operated from the front side, under the hood.*
- *Electro-steam exhauster included.*
- *All parts are accessible from the oven front side/top to allow for easy maintenance.*

Optional:

- *Static recovery chamber.*
- *Baking chamber with useful height of 24 cm.*
- *Additional steam generators on fumes circulation.*
- *External stainless steel panels.*
- *Control panels with timers.*

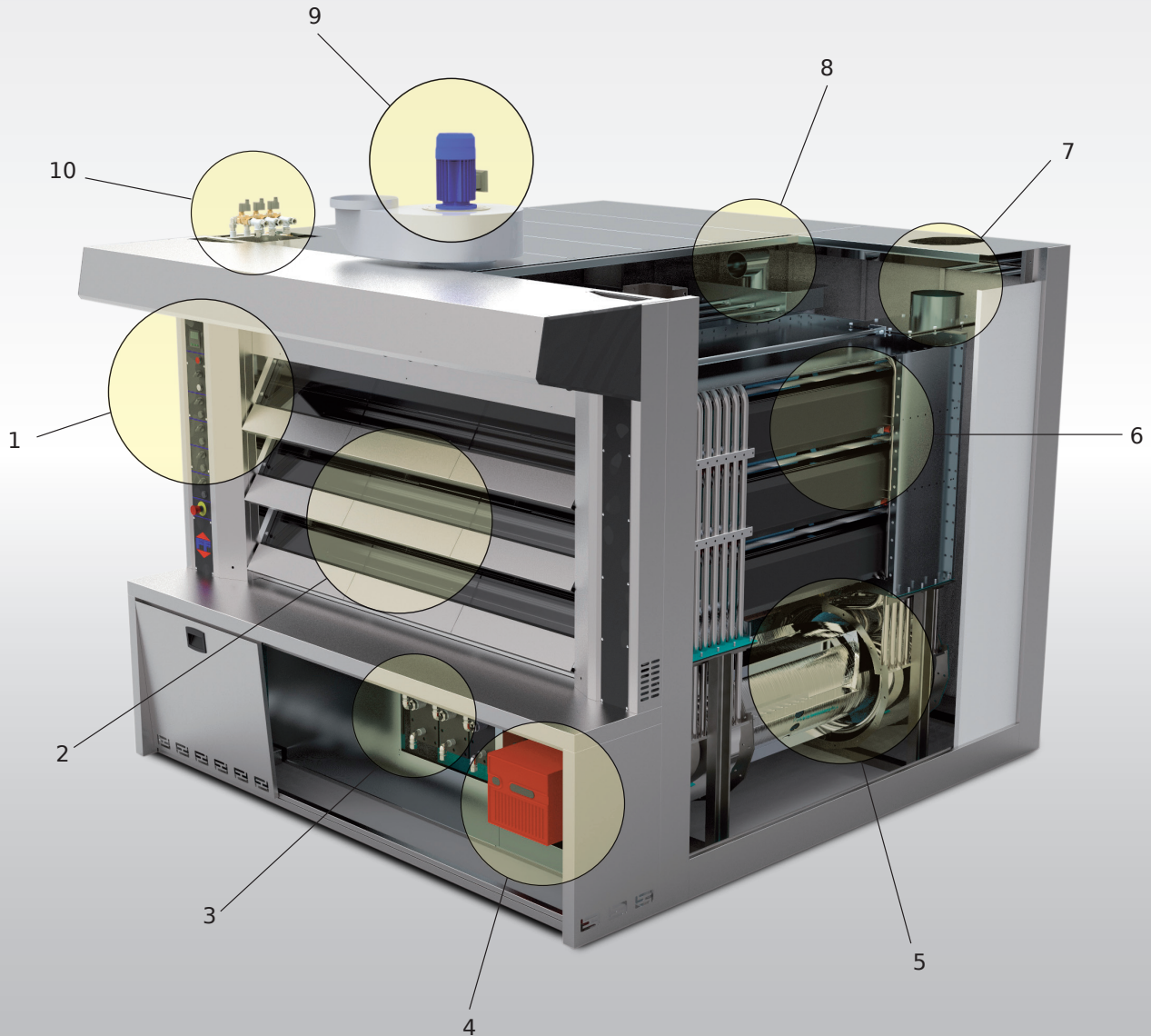
- *Chambres de cuisson indépendantes et à fermeture étanche, disposent chacune deux dispositifs de buée (à l'exception mod. TA82).*
- *Chambre de combustion construite en acier inox réfractaire de gros épaisseur.*
- *Façade frontale en acier inox, panneaux latéraux et derrières en tôle zinguée précédemment vernis.*
- *Isolation a grande capacité thermique.*
- *Assemblage et mise en fonction rapide, et aussi la possibilité de déplacer le four.*
- *Soles de cuisson en matériel réfractaire avec armature en treillis.*
- *Bouches du four disposent de porte équilibrantes en cristal trempé avec ouverture de l'haute verse le bas.*
- *Valves de décharge pour la buée placées sur la partie frontale sous la hotte.*
- *Aspirateur électrique de série.*
- *Opérations d'entretien facilement exécutées car tous les commandes sont accessibles sur le devant où au-dessus du four.*

Optional:

- *Chambre de récupération statique (pâtisserie en général).*
- *Chambre de cuisson avec une hauteur utile de 24 cm.*
- *Dispositifs supplémentaires pour la buée placés là où les fumes sont produits.*
- *Panneaux extérieurs en acier inox.*
- *Panneau de commande avec timers.*

Caratteristiche tecniche | Technical features | Caractéristiques techniques

Modello Model Modèle	Superf. cottura Baking surface Surface de cuisson	Camere Chambers Chambres	Vetri Doors Verres	Dimensioni interne camere Chamber internal dimensions Dimensions interieures chambres			Dimensioni esterne forni Ovens external dimensions Dimensions exterieures fours			Pot. Termica Thermal Power Pot. Thermique
	m ²	n.	n.	A	B	H	A	B	H	Kcal/h
				cm			cm			
TA 3/4	9,00	3	9	186	160	18	258	274	210	70.000
TA 3/5	11,20	3	9	186	200	18	258	315	210	75.000
TA 3/6	13,40	3	9	186	240	18	258	355	210	80.000
TA 3/7	15,60	3	9	186	280	18	258	396	210	90.000
TA 3/8	17,90	3	9	186	320	18	258	436	210	95.000
TA 1/4 L	11,90	3	12	248	160	18	320	274	210	75.000
TA 1/5 L	14,90	3	12	248	200	18	320	315	210	90.000
TA 1/6 L	17,90	3	12	248	240	18	320	355	210	100.000
TA 1/7 L	20,90	3	12	248	280	18	320	396	210	110.000
TA 120/1	6,00	3	6	124	160	18	196	274	210	60.000
TA 120/2	7,50	3	6	124	200	18	196	315	210	70.000
TA 120/3	9,00	3	6	124	240	18	196	355	210	75.000
TA 12-4/4	8,00	4	8	124	160	18	196	274	230	65.000
TA 12-4/5	10,00	4	8	124	200	18	196	315	230	70.000
TA 12-4/6	11,90	4	8	124	240	18	196	355	230	75.000
TA 15-4/4	9,60	4	8	150	160	18	221	274	230	70.000
TA 15-4/5	12,00	4	8	150	200	18	221	315	230	75.000
TA 15-4/6	14,40	4	8	150	240	18	221	355	230	85.000
TA 18-4/4	11,90	4	12	186	160	18	258	274	230	80.000
TA 18-4/5	14,90	4	12	186	200	18	258	315	230	85.000
TA 18-4/6	17,90	4	12	186	240	18	258	355	230	90.000
TA 24-4/4	15,90	4	16	248	160	18	320	274	230	85.000
TA 24-4/5	19,90	4	16	248	200	18	320	315	230	95.000
TA 24-4/6	23,80	4	16	248	240	18	320	355	230	110.000
TA 82/4	5,25	4	4	82	160	18	144	274	230	65.000
TA 82/5	6,60	4	4	82	200	18	144	315	230	70.000
TA 82/6	7,90	4	4	82	240	18	144	355	230	75.000



- 01** pannello comandi
- 02** portine bilanciate
- 03** vaporiere supplementari (optional)
- 04** bruciatore
- 05** camera di combustione
- 06** vaporiere
- 07** camino fumi
- 08** valvole di scarico vapore
- 09** aspiratore
- 10** entrata acqua

- 01** control panel
- 02** balanced oven doors
- 03** additional steam generators (optional)
- 04** burner
- 05** combustion chamber
- 06** steam generators
- 07** chimney pipe
- 08** steam exhaust valves
- 09** aspirator
- 10** water entry

- 01** tableau de controle
- 02** portes equilibranes
- 03** appareils a buee supplmentaires (optional)
- 04** bruleur
- 05** chambre de combustion
- 06** appareils a buee
- 07** tube cheminee
- 08** valves de decharge pour la vapeur
- 09** aspirateur de buee
- 10** entree de l'eau

NETTUNO | Forni a tubi di vapore con scambiatore di calore in acciaio

Steam pipes ovens with steel heat exchanger | Fours à tubes de vapeurs avec foyer en acier



FUNZIONAMENTO A GAS O DIESEL / WORKS WITH GAS OR DIESEL / FONCTIONNEMENT AVEC GAZ OU DIESEL



- Forno a 4 camere sovrapposte.
- 4 portine di cm. 82 apribili verso l'alto.
- Dotato di una vaporiera per ogni piano posta nel giro fumi.
- Vaporiera in ferro mm. 6 di spessore.
- È possibile inviare il forno completamente montato.
- Facciata e pannelli esterni in acciaio inox.
- Pannello di controllo elettromeccanico.

Optional:

- Pannello di controllo con timers.

- Oven at 4 chambers. At 4 doors of cm. 82 with opening towards the top.
- Equipped with one steamer for each deck placed along the tubes in contact with the base of the oven.
- Steamer is made in iron box of 6 mm. thickness.
- The oven can be delivered completely assembled.
- Face and external panels in stainless steel.
- Available with electromechanical control panel.

Optional:

- Control panel with timers.

- Four à 4 chambres de cuisson.
- 4 verres de cm. 82 avec ouverture vers l' haute.
- Une appareil à buée pour chaque chambre placée en bas sur le circuit des fumes.
- Appareil à buée en fer épaisseur 6 mm.
- Le four peut être livré complètement monté.
- Façade et panneaux extérieurs en acier inox.
- Panneau de commande électromécanique.

Optional:

- Panneau de commande avec timers.

Caratteristiche tecniche | Technical features | Caractéristiques techniques

Modello Model Modèle	Sup. Cottura Baking surf Sur. de cuisson m ²	Camere Chambers Chambres n°	Dimensioni interne camere - Chambers internal dimensions Dimensions interieures chambres			Peso Weigh Poids Kg.
			A	B	H	
NETTUNO	3,90	4	82	120	20	1850

Diametro dei tubi Diameter of the pipes Tubes diamètre mm	Dimensioni esterne forno - Oven external dimensions - Dimensions extérieures four			Potenza termica Thermal Power Puissance therm. Kcal/h
	A	B	H	
21,3	127	220	203	35.000

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur

W | Forni a tubi di vapore con fornace in refrattario

Steam pipes ovens with refractory furnace | Fours à tubes de vapeurs avec foyer semi maconné



FUNZIONAMENTO A GAS, DIESEL, PELLET O LEGNA /
WORKS WITH GAS, DIESEL, PELLET OR WOOD / FONCTIONNEMENT AVEC GAZ, DIESEL, PELLET OU BOIS



La serie W è costituita dai forni tradizionali per eccellenza, con canali in mattoni refrattari e fornace in cemento. Grazie all'elevata massa termica, sono i forni ideali per la cottura di pane di pezzatura medio / grossa e per tutti quei prodotti che richiedono una forte spinta di calore dal suolo e abbondante vapore.

Funzionamento a gas, diesel, pellet o legna.

The W series is the excellence of traditional ovens, with refractory brick channels and cement furnace. Thanks to the high thermal mass, it's the best oven for medium/big size bread cooking and for all the type of products that require high heat from the floor and a lot of steam.

Work with gas, diesel oil, pellet or wood.

La série W sont les fours traditionnelles par excellence avec canaux en briques réfractaires et foyer en béton. Grâce à la masse thermique importante, sont recommandées pour la cuisson de pain de moyenne et grande taille et pour tous les produits nécessitant d' une forte poussée de chaleur du sole et une grande quantité de buée.

Fonctionnement avec gaz, diesel, pellet ou bois.



Optional

- Fornace laterale destra per funzionamento con combustibili solidi.
- *Right side furnace to be used with solid fuels.*
- Foyer latéral droit pour chauffage avec combustibles solides.



Optional

- Bruciatore a pellet incluso serbatoio.
- *Pellet unit complete with container.*
- Brûleur à pellet avec conteneur.

- Forno a 3 o 4 camere di cottura .
- Dotato di una vaporiera per ogni camera posta nel giro fumi.
- Fornace in cemento e materiale refrattario assemblata in loco che dona al forno una grande inerzia termica.
- Riscaldamento garantito da tubi tipo Mannesmann, resistenti alle alte pressioni, a doppia mandata cielo - platea, con diametro esterno di 27 mm e spessore di 4 mm.
- Facciata in acciaio inox, rivestimenti laterali e posteriori in pannelli di lamiera preverniciata.
- Isolamento ad alto coibente termico che avvolge tutto l'impianto ed annulla le dispersioni di calore.
- Piani di cottura in materiale refrattario con armatura in rete che consentono un notevole accumulo termico ed una uniforme distribuzione del calore.
- Portine d'informamento bilanciate in vetro temperato apribili dal basso verso l'alto e facilmente smontabili per favorire le operazioni di pulizia.
- Valvole di scarico vapore manovrabili frontalmente.
- Luci poste lateralmente alle camere di cottura in posizione facilmente raggiungibile.
- Aspiratore vapori di serie.
- Manutenzioni facilitate in quanto tutti gli organi sono raggiungibili frontalmente o dal lato superiore del forno.

Optional:

- Camera cottura con altezza utile pari a cm 24.
- Pannelli esterni acciaio inox.
- Fornace laterale destra per funzionamento con combustibili solidi.
- Accensione automatica del forno + serranda camino motorizzata.
- Aspiratore a velocità variabile con inverter.
- Pannello di controllo con timers.

- *Oven at 3 or 4 baking chambers.*
- *Equipped with one steamer for each deck placed on fumes circulation.*
- *Furnace in cement and refractory material assembled on site that gives to the oven a large thermal power.*
- *Mannesmann heating pipes, resistant to high pressure, double cross for floor and top, with an external diameter of 27 mm and thickness of 4 mm.*
- *Stainless steel front section; lateral and back covering made of galvanized pre-coated sheet panels.*
- *High thermal insulating with a layer of glass wool in order to prevent heat dispersion.*
- *Baking surfaces, made of refractory material with a wire mesh support grid, allow remarkable thermal accumulation and uniform distribution of heat.*
- *Balanced oven doors made of tempered glass plate with opening from the bottom to the top which are easily removable to facilitate cleaning operations.*
- *Steam exhaust valves can be operated from the front side.*
- *Lights are located on the sides of the baking chambers in an easy to reach position.*
- *Steam exhauster included.*
- *All oven parts accessible from the front or top side to allow easy maintenance.*

Optional:

- *Baking chamber with useful height of 24 cm.*
- *External stainless steel panels.*
- *Right side furnace to be used with solid fuels.*
- *Automatic switching on of the oven + motorized chimney damper.*
- *Adjustable motor exhauster speed with inverter.*
- *Control panel with timers.*

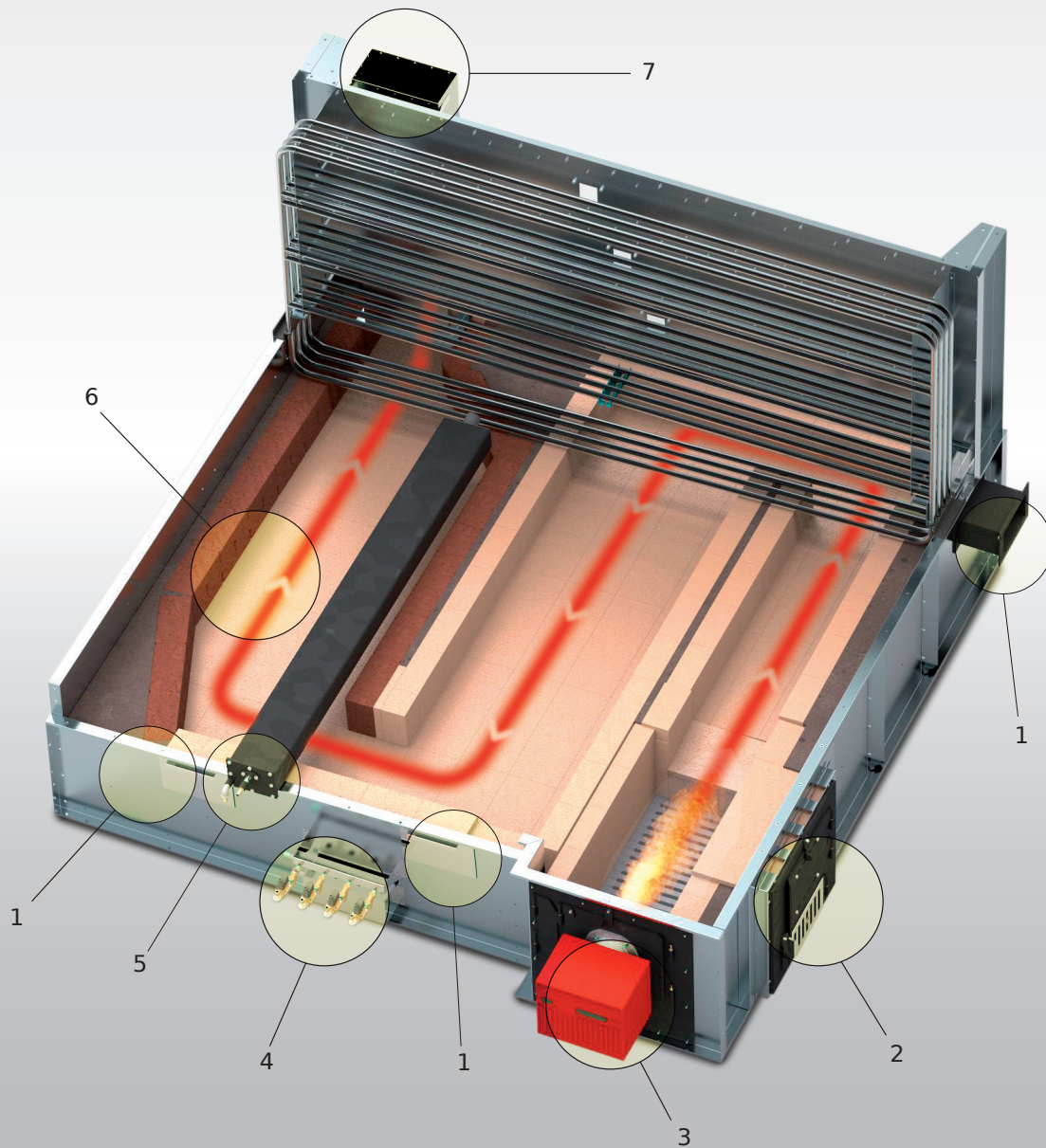
- *Four à 3 ou 4 étages de cuisson.*
- *Une appareil à buée pour chaque chambre placée dans le coeur de la masse réfractaire pour une excellente production de buée.*
- *Foyer en matériaux réfractaires assemblés sur place qui donne au four une masse importante et une excellente tenue en température.*
- *Double tubes de chauffage (sôle et voûte) type Mannesmann, résistant à la haute pression, avec un diamètre extérieur de 27 mm et une épaisseur de 4 mm.*
- *Façade en acier inox ; panneaux extérieures en tôle zinguée vernis.*
- *Grand coefficient d' isolation que donne l'assurance d'un four parfaitement isolé.*
- *Dalles en ciment réfractaire renforcées par treillis métallique et permettent une considérable accumulation thermique et une uniforme distribution de la chaleur.*
- *Bouches équilibrantes en verre trempé avec ouverture vers le haut qui peuvent être facilement désassemblées pour faciliter le nettoyage.*
- *Soupapes de décharge pour la buée placées sur la partie frontale.*
- *Double éclairage disposées à côté des étages pour un accès facile.*
- *Aspirateur à buée.*
- *Les accès techniques sont situés en façade où au- dessus pour une maintenance aisée*

Optional:

- *Hauter utile passage de bouches de 24 cm.*
- *Panneaux extérieurs en acier inox.*
- *Foyer latéral droit pour chauffage avec combustibles solides.*
- *Horloge de mise en service programmée + registre de cheminée motorisé.*
- *Vitesse d'extraction vapeurs réglable.*
- *Panneau de commande avec timers.*

Caratteristiche tecniche | Technical features | Caractéristiques techniques

Modello Model Modèle	Sup. cottura Baking surf. Sur. de cuisson	Camere Chambers Chambres	Vetri Doors Verres	Dimensioni interne Internal dimensions Dimensions intérieures			Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures			Pot. Termica Thermal Power Pot. Thermique	Peso Weight Poids
	m ²	n°	n°	A	B	H	A	B	H	Kcal/h	Kg
				cm.			cm.				
W 12-155 / 3	5,70	3	6	124	155	20	191	291	206	52.000 (KW 61)	6.100
W 12-176 / 3	6,50	3	6	124	176	20	191	312	206	58.000 (KW 68)	6.400
W 12-197 / 3	7,30	3	6	124	197	20	191	333	206	62.000 (KW 72)	6.800
W 12-218 / 3	8,10	3	6	124	218	20	191	354	206	69.000 (KW 80)	7.400
W 12-239 / 3	8,90	3	6	124	239	20	191	375	206	71.000 (KW 83)	7.700
W 18-155 / 3	8,60	3	9	186	155	20	253	291	206	69.000 (KW 80)	7.500
W 18-176 / 3	9,80	3	9	186	176	20	253	312	206	78.000 (KW 91)	7.700
W 18-197 / 3	11,00	3	9	186	197	20	253	333	206	90.000 (KW 105)	8.000
W 18-218 / 3	12,10	3	9	186	218	20	253	354	206	98.000 (KW 114)	9.000
W 18-239 / 3	13,30	3	9	186	239	20	253	375	206	110.000 (KW 128)	9.500
W 24-176 / 3	13,10	3	12	248	176	20	315	312	206	99.000 (KW 115)	8.800
W 24-197 / 3	14,60	3	12	248	197	20	315	333	206	119.000 (KW 138)	9.460
W 24-218 / 3	16,20	3	12	248	218	20	315	354	206	130.000 (KW 151)	10.000
W 24-239 / 3	17,70	3	12	248	239	20	315	375	206	140.000 (KW 163)	11.000
W 24-260 / 3	19,30	3	12	248	260	20	315	396	206	152.000 (KW 177)	11.500
W 12-155 / 4	7,70	4	8	124	155	20	191	291	230	65.000 (KW 76)	6.500
W 12-176 / 4	8,70	4	8	124	176	20	191	312	230	70.000 (KW 82)	6.800
W 12-197 / 4	9,70	4	8	124	197	20	191	333	230	80.000 (KW 94)	7.300
W 12-218 / 4	10,80	4	8	124	218	20	191	354	230	87.000 (KW 101)	7.500
W 12-239 / 4	11,80	4	8	124	239	20	191	375	230	95.000 (KW 111)	8.000
W 18-155 / 4	11,50	4	12	186	155	20	253	291	230	90.000 (KW 105)	7.800
W 18-176 / 4	13,10	4	12	186	176	20	253	312	230	99.000 (KW 115)	8.000
W 18-197 / 4	14,60	4	12	186	197	20	253	333	230	115.000 (KW 134)	9.000
W 18-218 / 4	16,20	4	12	186	218	20	253	354	230	125.000 (KW 145)	9.500
W 18-239 / 4	17,80	4	12	186	239	20	253	375	230	138.000 (KW 160)	10.200
W 24-176 / 4	17,40	4	16	248	176	20	315	312	230	128.000 (KW 149)	9.400
W 24-197 / 4	19,50	4	16	248	197	20	315	333	230	150.000 (KW 174)	10.400
W 24-218 / 4	21,60	4	16	248	218	20	315	354	230	160.000 (KW 186)	11.200
W 24-239 / 4	23,70	4	16	248	239	20	315	375	230	170.000 (KW 198)	12.000



- 01** Apertura per pulizia ceneri nel giro fumi
- 02** Fornacella per combustibili solidi
- 03** Bruciatore
- 04** Entrata acqua
- 05** Vaporiere
- 06** Fornace in materiale refrattario
- 07** Camino fumi

- 01** Opening for ashes cleaning in the duct
- 02** Furnace to be used with solid fuels
- 03** Burner
- 04** Water entry
- 05** Steam generators
- 06** Furnace in cement and refractory material
- 07** Chimney pipe

- 01** Ouverture pour nettoyer les cendres dans le conduit
- 02** Foyer pour chauffage avec combustibles solides
- 03** Brûleur
- 04** Entrée de l'eau
- 05** Appareil à buée
- 06** Foyer en matériaux réfractaires
- 07** Tube cheminée

POWER | Forni elettrici a 3 o 4 camere

Electric ovens with 3 or 4 decks | Fours électriques avec 3 ou 4 étages





- Camere di cottura completamente indipendenti tra loro.
- Controllore elettronico digitale con:
 - economizzatore;
 - riaccensione automatica forno;
 - controllo temperatura cielo-platea con doppio termostato e doppia sonda;
 - gestione indipendente resistenza vaporiera;
 - suoneria avviso fine cottura;
 - possibilità di memorizzare 9 programmi di cottura.
- Facciata in acciaio inox, rivestimenti laterali e posteriori in lamiera prevverniciata 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.

Optional

- Camera cottura con altezza utile pari a cm. 23.
- Pannelli esterni in acciaio inox.

- Each chamber is fully independent from the others.
- Electronic digital controller with:
 - economizer;
 - automatic oven starting;
 - ceiling and floor temperature control with double thermostat and double probe;
 - independent control for steam heating element;
 - buzzer for cooking end;
 - 9 cooking programs available.
- Stainless steel front section; lateral and back covering made of galvanized precoated sheet panels.
- Independent steam injection for each deck thanks to high performance steamers.
- Independent steam exhausting valve in each chamber.
- High thermal insulating.
- Baking surface made of refractory material.

Optional:

- Baking chamber with useful height of cm 23.
- External stainless steel panels.

- Chambres de cuisson complètement indépendante des autres.
- Régulateur électronique digital avec:
 - économiseur
 - démarrage automatique du four;
 - contrôle de la température plafond et sole avec double thermostat et double sonde;
 - commande indépendante résistance de l'appareil à buée;
 - sonnerie pour fin de cuisson;
 - 9 programmes de cuisson à disposition.
- Facade en acier inox ; panneaux latéraux et derrières en tôle zinguée précédemment vernis.
- Diffusion indépendante de vapeur pour chaque chambre grace à générateurs de vapeur puissants.
- Soupape de décharge buée indépendante dans chaque chambre.
- Isolation a grande capacité thermique.
- Soles de cuisson en matériel réfractaire.

Optional:

- Chambre de cuisson avec une hauteur utile de cm 23.
- Panneaux extérieurs en acier inox.

Caratteristiche tecniche | Technical features | Caractéristiques techniques

Modello Model Modèle	Superf. cottura Baking surface Surface de cuisson	Camere Chambers Chambres	Vetri Doors Verres	Dimensioni interne camere Chamber internal dimensions Dimensions interieures chambres			Dimensioni esterne forni Oven external dimensions Dimensions exterieures fours			Pot. Termica Thermal Power Pot. Thermique	Peso Weight Poids
				A	B	H	A	B	H		
				cm			cm				
POWER 70/16/3	3,4	3	3	70	160	18	137	273	215	15 (28)	1.400
POWER 70/20/3	4,2	3	3	70	200	18	137	313	215	18 (33)	1.510
POWER 80/12/3	2,9	3	3	80	120	18	147	236	215	14 (25)	1.320
POWER 80/16/3	3,9	3	3	80	160	18	147	273	215	18 (35)	1.500
POWER 80/20/3	4,8	3	3	80	200	18	147	313	215	21 (40)	1.610
POWER 12/12/3	4,4	3	6	120	120	18	185	236	215	18 (35)	1.730
POWER 12/16/3	5,8	3	6	120	160	18	185	273	215	24 (45)	1.850
POWER 12/20/3	7,2	3	6	120	200	18	185	313	215	27 (54)	1.970
POWER 12/25/3	9,0	3	6	120	250	18	185	363	215	32 (63)	2.150
POWER 14/16/3	6,7	3	6	140	160	18	205	273	215	30 (63)	2.000
POWER 14/20/3	8,4	3	6	140	200	18	205	313	215	35 (69)	2.120
POWER 14/25/3	10,5	3	6	140	250	18	205	363	215	41 (81)	2.300
POWER 18/12/3	6,5	3	9	180	120	18	246	236	215	24 (47)	1.980
POWER 18/16/3	8,6	3	9	180	160	18	246	273	215	32 (60)	2.170
POWER 18/20/3	10,8	3	9	180	200	18	246	313	215	38 (74)	2.360
POWER 18/25/3	13,5	3	9	180	250	18	246	363	215	45 (88)	2.500
POWER 70/16/4	4,5	4	4	70	160	18 (4'h.23 ‡)	137	273	215	20 (37)	1.470
POWER 70/20/4	5,6	4	4	70	200	18 (4'h.23 ‡)	137	313	215	24 (44)	1.730
POWER 80/12/4	3,8	4	4	80	120	18 (4'h.23 ‡)	147	236	215	18 (34)	1.350
POWER 80/16/4	5,2	4	4	80	160	18 (4'h.23 ‡)	147	273	215	24 (46)	1.570
POWER 80/20/4	6,4	4	4	80	200	18 (4'h.23 ‡)	147	313	215	28 (54)	1.830
POWER 12/12/4	5,8	4	8	120	120	18 (4'h.23 ‡)	185	236	215	24 (46)	1.950
POWER 12/16/4	7,7	4	8	120	160	18 (4'h.23 ‡)	185	273	215	32 (60)	2.100
POWER 12/20/4	10,0	4	8	120	200	18 (4'h.23 ‡)	185	313	215	36 (72)	2.250
POWER 12/25/4	12,0	4	8	120	250	18 (4'h.23 ‡)	185	363	215	42 (84)	2.370
POWER 14/16/4	8,9	4	8	140	160	18 (4'h.23 ‡)	205	273	215	40 (76)	2.250
POWER 14/20/4	11,2	4	8	140	200	18 (4'h.23 ‡)	205	313	215	46 (92)	2.400
POWER 14/25/4	14,0	4	8	140	250	18 (4'h.23 ‡)	205	363	215	54 (108)	2.520
POWER 18/12/4	8,7	4	12	180	120	18 (4'h.23 ‡)	246	236	215	32 (63)	2.460
POWER 18/16/4	11,5	4	12	180	160	18 (4'h.23 ‡)	246	273	215	42 (83)	2.460
POWER 18/20/4	14,4	4	12	180	200	18 (4'h.23 ‡)	246	313	215	50 (101)	2.660
POWER 18/25/4	18,0	4	12	180	250	18 (4'h.23 ‡)	246	363	215	60 (118)	3.300

* I valori tra parentesi si intendono senza economizzare / The values in brackets are without economizer / Les valeurs entre parentheses s'entendent sans économiseur.

‡ Standard: prime 3 camere con altezza utile di inforamento di cm 18. Quarta camera in alto con altezza utile di inforamento 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: premier 3 chambres avec hauteur utile de cm. 18. Quatrième en haute avec hauteur utile de cm. 23.

SIMPLY 2T | Forni elettrici

Electric Ovens | Fours Electriques





Forno elettrico a platea costituito da camere indipendenti e sovrapponibili.

- facciata e pannelli esterni in acciaio inox;
- valvola di scarico vapore indipendente per ogni camera;
- piani di cottura in cemento refrattario per cottura con o senza teglia;
- porte in vetro a scomparsa con apertura verso l'alto;
- alto grado di isolamento grazie a pannelli precompressi in lana di roccia;
- controllore elettronico digitale con:
 - economizzatore
 - riaccensione automatica forno
- controllo temperatura cielo-platea con doppio termostato e doppia sonda
- suoneria avviso fine cottura;
- possibilità di memorizzare 8 programmi di cottura;
- riscaldamento generato da resistenze elettriche corazzate in acciaio inox.

Optional:

- Cella di lievitazione o supporto.
- Aspiratore su cappa.
- Kit ruote per cella o supporto.
- Camera cottura con altezza utile 24 cm (H. est. 42 cm).

Electric oven with refractory floor, independent and stackable rooms.

- face and external panels in stainless steel;
- steam valve for each room;
- refractory floor for cooking with or without trays;
- retractable glass doors opening up toward the top;
- high-grade insulation panels thanks to compressed rock wool panels;
- Electronic digital controller with:
 - economizer
 - automatic oven starting
- ceiling and floor temperature control with double thermostat and double probe
- buzzer for cooking end
- 8 cooking programs available;
- heating generated by electrical heating elements in stainless steel.

Optional:

- Proofer or base.
- Steam suction in the hood.
- Kit of wheels for proofer or base.
- Baking chamber with useful height of 24 cm (H ext. 42 cm).

Four électrique avec soles de cuisson en matériel réfractaire, indépendantes et superposées.

- façade et panneaux extérieur en acier inox;
- vanne de vapeur pour chaque chambre;
- soles de cuisson en matériel réfractaire pour cuisson avec ou sans plaques;
- portes vitrées escamotables qui s'ouvrent à l'haute;
- panneaux isolants de haute qualité grâce à la laine de roche précontraint;
- Régulateur électronique digital avec:
 - économiseur
 - démarrage automatique du four
- contrôle de la température plafond et sole avec double thermostat et double sonde
- sonnerie pour fin de cuisson
- 8 programmes de cuisson à disposition;
- chauffage engendré par des éléments de chauffage électrique en acier inoxydable.

Optional:

- Étuve de fermentation ou support.
- Extracteur de buée sur la hotte.
- Jeu roues pour étuve ou support.
- Hauteur util passage de bouches de 24 cm (H ext. 42 cm).

Caratteristiche tecniche | Technical features | Caractéristiques techniques

Modello Modél Modèle	Teglie Pans Plaques	Dim. Teglie Pans Dim. Dim. Plaques	Sup. Cottura Baking surface Surface cuisson	Dim. int. Camera Chamber int. Dim. Dim. int. Chambre			Dim. Esterne External Dim. Dim. Exter.			Pot. Elet. Elec. Power Puissanc th.	Peso Weight Poids
	n.	cm.	m ²	A	B	H	A	B	H	Kw	Kg
Camera STD Chamber STD Chambre STD	2	40 x 60	0,50	60	83	19	90	132	38	3,60	130
Camera " PLUS " Chamber " PLUS " Chambre " PLUS "										6,75	
Camera STD con vaporiera Chamber STD with steam generator Chambre STD avec app. à vapeur	2	40 x 60	0,50	60	83	19	90	145	38	4,30	140
Camera " PLUS " con vaporiera Chamber " PLUS " with steam generator Chambre " PLUS " avec app. à vapeur										7,45	
Cella con calore Proofer with heating generator Etuve avec chaleur	18	40 x 60					90	132	69	1,00	90
Cella con calore e vapore Proofer with heating and steam generators Etuve avec chaleur et buée	18	40 x 60					90	132	69	2,20	94
Supporto Base (cabinet) Base fermée (support)							90	132	69		88
Rastrelliera porta teglie per supporto Trays holders into the base Application du porte plaques à l'intérieure de la base (support)	18	40 x 60									29
Cappa - Hood - Hotte							90	151	16		24
Cappa con aspiratore Hood with exhauster steam Hotte avec aspirateur							90	151	45	0,20	31

SIMPLY 4T | Forni elettrici

Electric Ovens | Fours Electriques





Forno elettrico a platea costituito da camere indipendenti e sovrapponibili.

- facciata e pannelli esterni in acciaio inox;
- valvola di scarico vapore indipendente per ogni camera;
- piani di cottura in cemento refrattario per cottura con o senza teglia;
- porte in vetro a scomparsa con apertura verso l'alto;
- alto grado di isolamento grazie a pannelli precompressi in lana di roccia;
- controllore elettronico digitale con:
 - economizzatore
 - riaccensione automatica forno
- controllo temperatura cielo-platea con doppio termostato e doppia sonda
- suoneria avviso fine cottura;
- possibilità di memorizzare 8 programmi di cottura;
- riscaldamento generato da resistenze elettriche corazzate in acciaio inox.

Optional:

- Cella di lievitazione o supporto.
- Aspiratore su cappa.
- Kit ruote per cella o supporto.
- Camera cottura con altezza utile 24 cm (H. est. 42 cm).

Electric oven with refractory floor, independent and stackable rooms.

- face and external panels in stainless steel;
- steam valve for each room;
- refractory floor for cooking with or without trays;
- retractable glass doors opening up toward the top;
- high-grade insulation panels thanks to compressed rock wool panels;
- Electronic digital controller with:
 - economizer
 - automatic oven starting
- ceiling and floor temperature control with double thermostat and double probe
- buzzer for cooking end
- 8 cooking programs available;
- heating generated by electrical heating elements in stainless steel.

Optional:

- Proofer or base.
- Steam suction in the hood.
- Kit of wheels for proofer or base.
- Baking chamber with useful height of 24 cm (H ext. 42 cm).

Four électrique avec soles de cuisson en matériel réfractaire, indépendantes et superposees.

- façade et panneaux extérieur en acier inox;
- vanne de vapeur pour chaque chambre;
- soles de cuisson en matériel réfractaire pour cuisson avec ou sans plaques;
- portes vitrées escamotables qui s'ouvrent à l'haute;
- panneaux isolants de haute qualité grâce à la laine de roche précontraint;
- Régulateur électronique digital avec:
 - économiseur
 - démarrage automatique du four
- contrôle de la température plafond et sole avec double thermostat et double sonde
- sonnerie pour fin de cuisson
- 8 programmes de cuisson à disposition;
- chauffage engendré par des éléments de chauffage électrique en acier inoxydable.

Optional:

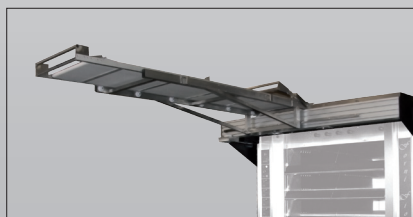
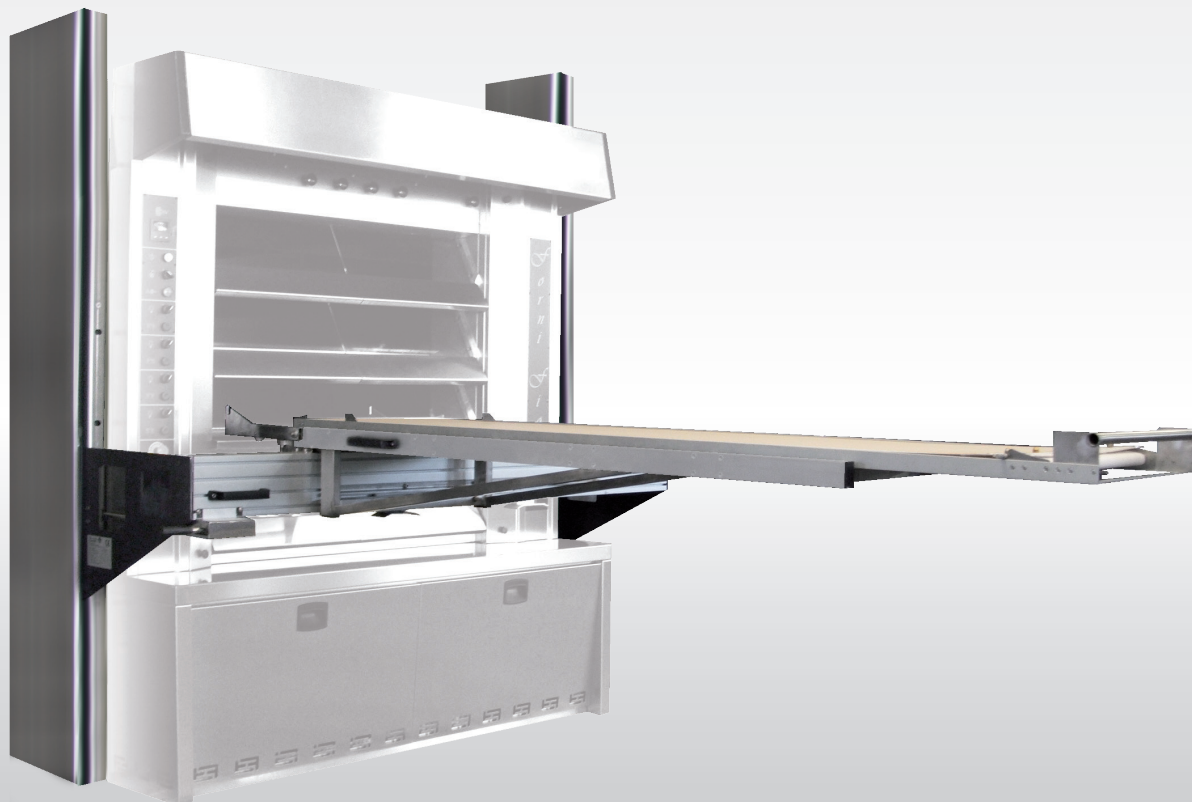
- Étuve de fermentation ou support.
- Extracteur de buée sur la hotte.
- Jeu roues pour étuve ou support.
- Hauteur util passage de bouches de 24 cm (H ext. 42 cm).

Caratteristiche tecniche | Technical features | Caractéristiques techniques

Modello Model Modèle	Teglie Pans Plaques	Dim. Teglie Pans Dim. Dim. Plaques	Sup. Cottura Baking surface Surface cuisson	Dim. int. Camera Chamber int. Dim. Dim. int. Chambre			Dim. Esterne External Dim. Dim. Exter.			Pot. Elet. Elec. Power Puissanc th.	Peso Weight Poids
	n.	cm.	m ²	A	B	H	A	B	H	Kw	Kg
Camera STD Chamber STD Chambre STD	4	40 x 60	1,0	81	123	19	120	171	38	8,40	185
Camera " PLUS " Chamber " PLUS " Chambre " PLUS "										11,10	
Camera STD con vaporiera Chamber STD with steam generator Chambre STD avec app. à vapeur	4	40 x 60	1,0	81	123	19	120	184	38	9,10	195
Camera " PLUS " con vaporiera Chamber " PLUS " with steam generator Chambre " PLUS " avec app. à vapeur										11,80	
Cella con calore Proofer with heating generator Etuve avec chaleur	18	40 x 60					120	171	69	1,00	126
Cella con calore e vapore Proofer with heating and steam generators Etuve avec chaleur et buée	18	40 x 60					120	171	69	2,20	130
Supporto Base (cabinet) Base fermée (support)							120	171	69		124
Rastrelliera porta teglie per supporto Trays holders into the base Application du porte plaques à l'intérieure de la base (support)	18	40 x 60									36
Cappa - Hood - Hotte							120	191	16		36
Cappa con aspiratore Hood with exhauster steam Hotte avec aspirateur							120	191	45	0,20	43

Informatore manuale

Manual breadloader | Enfouneur manuel



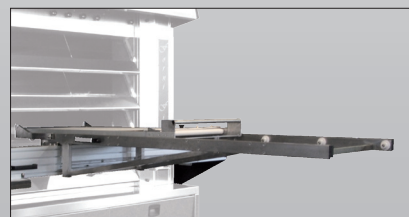
art. 049

- struttura in acciaio ed alluminio.
- infornamento e sfornamento manuali.
- adattabile a tutti i tipi di forni a piani.
- telaio completo di maniglia di bloccaggio all'entrata della camera.
- la posizione di riposo si ha in alto in corrispondenza della cappa.
- corsie di scorrimento posizionate sui lati della facciata complete di contrappesi.



art. 049

- steel and aluminium frame.
- manual loading and unloading.
- can be adapted to all types of deck ovens.
- frame comes with lock handle at entry.
- rest position is located at the top, in line with the hood.
- slider tracks located on the sides of the front have counterweights.



art. 049

- structure en acier et en aluminium.
- enfournement et défournement manuels.
- adaptable à tous les types de fours à soles.
- cadre muni de poignée de blocage à l'entrée de la chambre.
- la position de repos se situe dans la partie supérieure, au niveau de la hotte.
- rails coulissants positionnés sur les côtés de la façade et équipés de contrepoids.

Carrelli e telai d'infornamento

Trolleys and manual loaders | Chariots et tapis d'enfournement



1 Art. 050
Carrello elevatore in ferro verniciato
Elevator trolley in painted iron
Chariot élévateur en fer verni

2 Art. 051
Telaio d'infornamento manuale
Manual loader
Tapis d'enfournement manuel

3 Art. 052
Carrello portatelaio in acciaio inox
Stainless steel trolley for manual loaders
Chariot pour tapis d'enfournement en acier inox

4 Carrello porta teglie.
Doppio da 32 portate (mod. 1) o singolo da 16 portate (mod.2)
Baking pan trolley. Double with 32 baking pans (mod.1) or single with 16 baking pans (mod.2)

Chariot porte-plaques. Double avec 32 plaques (mod.1) ou single avec 16 plaques (mod. 2)

5 Carrello porta tavole. Doppio da 20 posti (mod.1) o singolo da 10 posti (mod.2).
Trolley for boards. Double with capacity of 20 tables (mod.1) or single with capacity of 10 tables (mod.2)
Chariot porte tables. Double avec capacité de 20 portées (mod.1) ou single avec capacité de 10 portées (mod. 2).

Cella di Lievitazione

Rising rooms | Chambres de fermentation





Le celle di lievitazione sono costruite con telaio portante in alluminio e struttura in pannelli sp. 40 mm rivestiti in alluminio pre-verniciato bianco. La porta prevede la maniglia ricavata direttamente dal profilo e questo, assieme al sistema di chiusura, consente la completa reversibilità della stessa. Cella completa di gruppo riscaldamento e vapore realizzato in acciaio inox 304, con o senza basamento, ad una o più porte. A richiesta la cella può essere fornita con porte e/o pannelli esterni in acciaio inox.

The rising rooms are built with supporting frame in aluminium and structure in panels th. 40 mm covered with pre-painted white aluminium. The door has the handle directly obtained from the profile and this, together with the closing system, permits the complete reversibility of the same. Proofing chamber complete with steam and heat unit made in stainless steel 304, with or without floor, with one or more doors. On request the proofing chamber can be supplied with doors and/or external panels in stainless steel.

Les chambres de fermentation sont construites avec support portant en aluminium et structure en panneaux ép. 40 mm recouverts en aluminium verni blanc. La porte est obtenue directement de le profil et ceci, avec le système de fermeture, permet la complète réversibilité du même. Chambre de fermentation complète de groupe vapeur et chaleur en acier inox, avec ou sans fond, avec une ou plusieurs portes. Sur demande la chambre de fermentation peut être fournie avec portes et/ou panneaux extérieures en acier inox.

Caratteristiche tecniche | Technical features | Caractéristiques techniques

CELLE DI LIEVITAZIONE PER TELAINI D'INFORNAMENTO / RISING ROOMS FOR MANUAL LOADERS CHAMBRES DE LEVAGE POUR TAPIS D'ENFOURNEMENT

celle ad 1 porta - rising rooms with 1 door - chambres à 1 porte

A	B	H1	H2
94	35 cm + lunghezza totale del carrello porta telaini total length of the trolley for the manual loaders longueur totale du chariot pour tapis d'enfournement	230 cm	250 cm

celle a 2 porte - rising rooms with 2 doors - chambres à 2 portes

A	B	H1	H2
180	35 cm + lunghezza totale del carrello porta telaini total length of the trolley for the manual loaders longueur totale du chariot pour tapis d'enfournement	230 cm	250 cm

CELLE DI LIEVITAZIONE PER CARRELLI PORTATEGLIE / RISING ROOMS FOR RACK TRAYS CHAMBRES DE LEVAGE POUR CHARIOTS PORTE PLAQUES

Modello Model Modèle	Porte Doors Portes	Carrelli Trolleys Chariots	Dim. carrello Trolley dim. Dim. chariot	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures				Consumo Cons. rates Consom.	Peso Weight Poids	
				Nr.	Nr.	cm	A			B
BOX 1-1/46	Small / Mini Rotor	1	1	40x60	75	100	230	250	3,25	130
BOX 1-2/46	Small / Mini Rotor	1	2	40x60	80	160	230	250	5,25	170
BOX 2-2/46	Small / Mini Rotor	2	2	40x60	150	110	230	250	5,25	200
BOX 2-4/46	Small / Mini Rotor	2	4	40x60	150	160	230	250	5,25	245
BOX 2-6/46	Small / Mini Rotor	2	6	40x60	150	220	230	250	5,25	285
BOX 1-2/57	Mini Rotor	1	2	50x70	90	180	230	250	5,25	205
BOX 2-2/57	Mini Rotor	2	2	50x70	154	110	230	250	5,25	215
BOX 2-4/57	Mini Rotor	2	4	50x70	154	180	230	250	5,25	255
BOX 2-6/57	Mini Rotor	2	6	50x70	154	250	230	250	5,25	315
BOX 1-2/68	Rotor	1	2	60x80	94	200	230	250	6,25	190
BOX 2-2/68	Rotor	2	2	60x80	180	120	230	250	6,25	220
BOX 2-4/68	Rotor	2	4	60x80	180	200	230	250	6,25	290
BOX 2-6/68	Rotor	2	6	60x80	180	280	230	250	7,00	330
BOX 1-2/88	Maxi Rotor	1	2	80x80	115	200	230	250	6,25	235
BOX 2-2/88	Maxi Rotor	2	2	80x80	207	120	230	250	6,25	250
BOX 2-4/88	Maxi Rotor	2	4	80x80	207	200	230	250	6,25	320
BOX 2-6/88	Maxi Rotor	2	6	80x80	207	280	230	250	7,00	370
BOX 1-2/810	Maxi Rotor	1	2	80x100	115	240	230	250	6,25	260
BOX 2-2/810	Maxi Rotor	2	2	80x100	207	140	230	250	6,25	265
BOX 2-4/810	Maxi Rotor	2	4	80x100	207	240	230	250	6,25	355
BOX 2-6/810	Maxi Rotor	2	6	80x100	207	340	230	250	12,00	395

Si eseguono inoltre celle personalizzate a Vs. disegno su preventivo. / If requested we can customize the rising rooms as your own drawing. / Sur demande, nous sommes également en mesure de construire des chambres personnalisées d'après Votre dessin.

Joanna Levin Hamburg
Ilkstraat 55 | 22399 Hamburg,
Germany
Tel: +49 40/606717 86 | E-Mail:
info@joanna-levin-hamburg.de

www.fornifiorini.com