

PRESTIGE

Forno elettrico statico professionale
Static, professional electrical oven



Quadro comandi elettronico con timer che consente di programmare l'accensione del forno in orario a scelta dell'utilizzatore (2 orari memorizzabili). Mantenimento e controllo automatico delle seguenti temperature: cielo, platea e bilanciamento lato sinistro e lato destro della platea. Regolazione automatica del forno al 50% o 100% della potenza.

Electronic control panel complete with timer that allows the user to set the switch-on time required (2 times can be pre-set). Automatic maintenance and control of the following temperatures: ceiling, plate and balance between left and right side of the plate. Automatic oven adjustment 50% or 100% of power.



Platea refrattaria o tutto refrattario; doppia finestra di osservazione camera.
Refractory plate or completely refractory; double chamber observation window.



FORNO ELETTRICO STATICO PROFESSIONALE

STATIC, PROFESSIONAL ELECTRICAL OVEN

FOUR ELECTRIQUE, STATIQUE PROFESSIONNEL

STATISCHE, BERUFLICHE ELEKTROBACKOFEN

HORNO ÉLECTRICO ESTÁTICO PROFESIONAL

I Prestige: il nuovo punto di riferimento fra i forni statici professionali. La qualità Fornitalia raggiunge il suo punto più alto, con una serie di funzionalità esclusive: cappello da cm. 12 coibentato e involucro forno isolato con fibraceramica; frontale carrozzato con sagomature multiple; doppia finestra di osservazione camera; quadro comandi elettronico con timer che consente di programmare l'accensione del forno in orario a scelta dell'utilizzatore (2 orari memorizzabili). Mantenimento e controllo automatico delle seguenti temperature: cielo, platea e bilanciamento lato sinistro e lato destro della platea. Regolazione automatica del forno al 50% o 100% della potenza, guarnizione al vetro resistente a qualsiasi sollecitazione termica o meccanica.

U Prestige: the new reference point among professional static ovens. The quality Fornitalia achieves its highest point thanks to a series of exclusive functionalities, namely 12 cm. insulated crown and iron casing insulated by ceramic fibre, frontal bodywork with multiple profiles, double chamber observation window, electronic control panel complete with timer that allows the user to set the switch-on time required (2 times can be pre-set). Automatic maintenance and control of the following temperatures: ceiling, plate and balance between left and right side of the plate. Automatic oven adjustment 50% or 100% of power, glass gasket resistant to any kind of temperature or mechanical stress.

F Prestige: le nouveau point de référence parmi les fours statiques professionnels. La qualité Fornitalia atteint son maximum par toute une série de fonctionnalités exclusives: hotte de 12 cm. avec protection thermique et carapasse du four isolé avec des fibres céramiques; front carrossé, façonnements multiples; double fenêtre d'observation; tableau commandes électronique avec horloge permettant de programmer l'allumage du four heure au choix (deux possibilités à mémoriser). Maintien et contrôle automatique des températures suivantes: ciel, plateau et équilibrage coté gauche et coté droit du plateau. Réglage automatique du four 50% ou 100% de la puissance, garnitures autour de la vitre résistantes à toute sollicitation thermique ou mécanique.

D Prestige: Das gilt als neuer Bezugspunkt für die professionellen statischen Öfen. Die Qualität von Fornitalia ragt durch die folgenden Eigenschaften hervor: Der Oberschrank ist 12 cm. lang und gedämmt; die Ofenumhüllung ist mit Keramikfaser isoliert; die Front ist mit mehreren Profilen karrossiert; Doppelofenfenster; die elektronisch gesteuerte Schalttafel verfügt über einen Timer, um das Ofeneinschalten zu dem passenden Zeitpunkt wünschgemäß zu programmieren (2 speicherbare Timereinstellungen). Automatisch Unterhalt und Kontroll der nachfolgende Temperature: oben, unten, links und rechte Seiten dem Boden aufwiegen. Automatische Regulierung dem Ofen 50% oder 100% der Leistung, die Türglasdichtung steht jeder mechanischen bzw. thermischen Beanspruchung wider.

E Prestige: el nuevo punto de referencia dentro de los hornos estáticos profesionales. La calidad Fornitalia alcanza su nivel más alto con una serie de características de funcionalidad exclusivas, es decir bóveda de 12 centímetros aislada y envoltura del horno aislada con fibra cerámica, frente carrozado con perfiles múltiples, doble ventanilla para la observación de cámara, cuadro de mando electrónico con temporizador para la programación del encendido según el horario elegido por el usuario (posibilidad de memorizar 2 horarios). Mantenimiento y control automático de las siguientes temperaturas: cielo, suelo y regulación lado izquierdo y lado derecho del suelo. Regulación del horno al 50% o al 100% de la potencia, herraje del cristal resistente a cualquier esfuerzo de temperatura o mecánico.

Caratteristiche Tecniche
Technical Features
Caractéristiques Techniques
Technische Eigenschaften
Características técnicas

Art. XL camera con platea in refrattario - art. XLR camera tutta in refrattario
Items XL chamber with fire-resistant surface - items XLR chamber of fire-resistant material
Art. XL chambre avec plateau en réfractaire - art. XLR chambre toute en réfractaire
Art. XL Ofen mit hitzebeständiger Arbeitsplatten - art. XLR gesamt hitzebeständig
Articulos XL cámara con fondo en material refractario - articulos XLR cámara toda en material refractario

	65/65 XL 1 - XLR 1* XL 2 - XLR 2* XL 3 - XLR 3*	65/105 XL 1 - XLR 1* XL 2 - XLR 2* XL 3 - XLR 3*	105/65 XL 1 - XLR 1* XL 2 - XLR 2* XL 3 - XLR 3*	105/105 XL 1 - XLR 1* XL 2 - XLR 2* XL 3 - XLR 3*
misure int. camera	cm. 65x65x18h cm. 62x63x16h*	cm. 65x105x18h cm. 62x103x16h*	cm. 105x65x18h cm. 102x63x16h*	cm. 105x105x18h cm. 102x103x16h*
tensioni (alternative a richiesta)	V. 400	V. 400	V. 400	V. 400
fasi	3 + N	3 + N	3 + N	3 + N
frequenza	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz
potenza assorbita (camera)	Kw 4,2	Kw 7,45	Kw 7,38	Kw 9,78
consumo circa (camera)	Kw/h 2,5	Kw/h 4	Kw/h 4	Kw/h 5
larghezza	cm. 105	cm. 105	cm. 145	cm. 145
profondità	cm. 106	cm. 146	cm. 106	cm. 146
altezza	cm. 54 cm. 91 cm. 128	cm. 54 cm. 91 cm. 128	cm. 54 cm. 91 cm. 128	cm. 54 cm. 91 cm. 128
peso (circa)	Kg. 142 - 157* Kg. 264 - 294* Kg. 386 - 431*	Kg. 159 - 179* Kg. 291 - 331* Kg. 423 - 483*	Kg. 165 - 185* Kg. 303 - 343* Kg. 441 - 501*	Kg. 222 - 247* Kg. 409 - 459* Kg. 596 - 671*