



ZUCCHELLI
F O R N I

FORNI ELETTRICI A PIANI FISSI

ELECTRIC DECK OVENS MODEL
HORNOS ELECTRICOS DE PISOS FIJOS
FOURS ÉLECTRIQUES À SOLES FIXES





SU RICHIESTA:

Portina in vetro temperato con nuovo sistema di apertura leggero nella movimentazione e facilmente smontabile per la pulizia.



ON REQUEST:

Tempered door glass with a new opening system, which is very easy to handle and to disassemble for cleaning operations.



A PETICIÓN:

Puerta de vidrio templado con nuevo sistema de abertura, muy manejable y fácilmente desmontable para ser limpiado.



SUR DEMANDE:

Porte en verre trempé avec le nouveau système d'ouverture d'un maniement aisé et facilement démontable pour le nettoyage du four.



STRUMENTO CONTROLLO

Controllore elettronico di nuova concezione dotato di: economizzatore, programmi memorizzabili, gestione indipendente resistenza vaporiera, orologio per accensione differita nel tempo, suoneria per timer fine cottura, controllo temperatura cielo-platea con doppio termostato e doppia sonda.



CONTROL INSTRUMENT FOR BAKING CHAMBERS

Electronic control of new conception equipped with: economizer, storable baking programs, independent control for steam heating element, deferred start timer, buzzer and timer for baking time ending, temperature control for ceiling and bed plate with double thermostat and double probe.



APARATO DE CONTROL DE LAS CAMARAS

Control electrónico de nueva concepción dotado de : economizador, posibilidad de memorizar programas, manejo independiente de la resistencia de la vaporera, reloj para encendido aplazado, timbre para timer final de cocción, control temperaturas de cielo y suelo con doble termostato y doble sonda.



CONTRÔLEUR-REGULATEUR CHAMBRES CUISSON

Contrôleur électronique de nouvelle conception doté de : économiseur, mémorisation programmes, commande indépendante résistance de l'appareil à buée, horloge pour mise en route différée, alarm sonore pour le temporisateur fin de cuisson, contrôle température voûte-sole avec double thermosats et double sonde.





HORNOS ELÉCTRICOS

- Horno eléctrico de 3 o 4 pisos fijos.
- Cámaras de cocción independientes con suelo y cielo mandados separadamente
- Soleras de cocción refractarias de fibra de vidrio.
- Fachada en acero inox satinado, paneles exteriores en chapa galvanizada pintada.
- Resistencias acorazadas con elevado rendimiento energético.
- Vaporizadores para un gran suministro de vapor en las cámaras.
- Cuadro de mando digital con microprocesador equipado, de serie, con economizador y encendido programado.

Opciones:

- Fachada en acero inox especial "tela de lino"
- Paneles exteriores en acero inox



FOURS ÉLECTRIQUES

- Four électrique de 3 ou 4 soles fixes.
- Chambres cuisson indépendants avec contrôle séparé de voûte et sole.
- Dalles cuisson réfractaires en fibre de verre.
- Façade du four en acier inox satiné, revêtement en tôle pré-laquée.
- Résistances blindées pour un haut rendement énergétique.
- Appareil à buée dimensionné pour un grande production de vapeur.
- Tableau de commande digital avec microprocesseur pourvu, en série, d'économiseur et mise en route différée.

Option:

- Façade en acier inox « toile de lin »
- Revêtement en acier inox satiné

EL.18



FORNI ELETTRICI

- Forno elettrico a 3 o 4 piani fissi.
- Camere di cottura indipendenti, con cielo e platea comandati separatamente.
- Piani cottura refrattari in fibra di vetro.
- Facciata acciaio inox satinato, pannellatura esterna in lamiera preverniciata.
- Resistenze blindate per un alto rendimento energetico.
- Vaporiera dimensionata per una potente erogazione di vapore.
- Quadro comandi digitale con microprocessore dotato, di serie, di economizzatore e accensione programmata.

Optional:

- Facciata in acciaio inox tela di lino
- Pannellatura esterna in acciaio inox



ELECTRIC OVENS

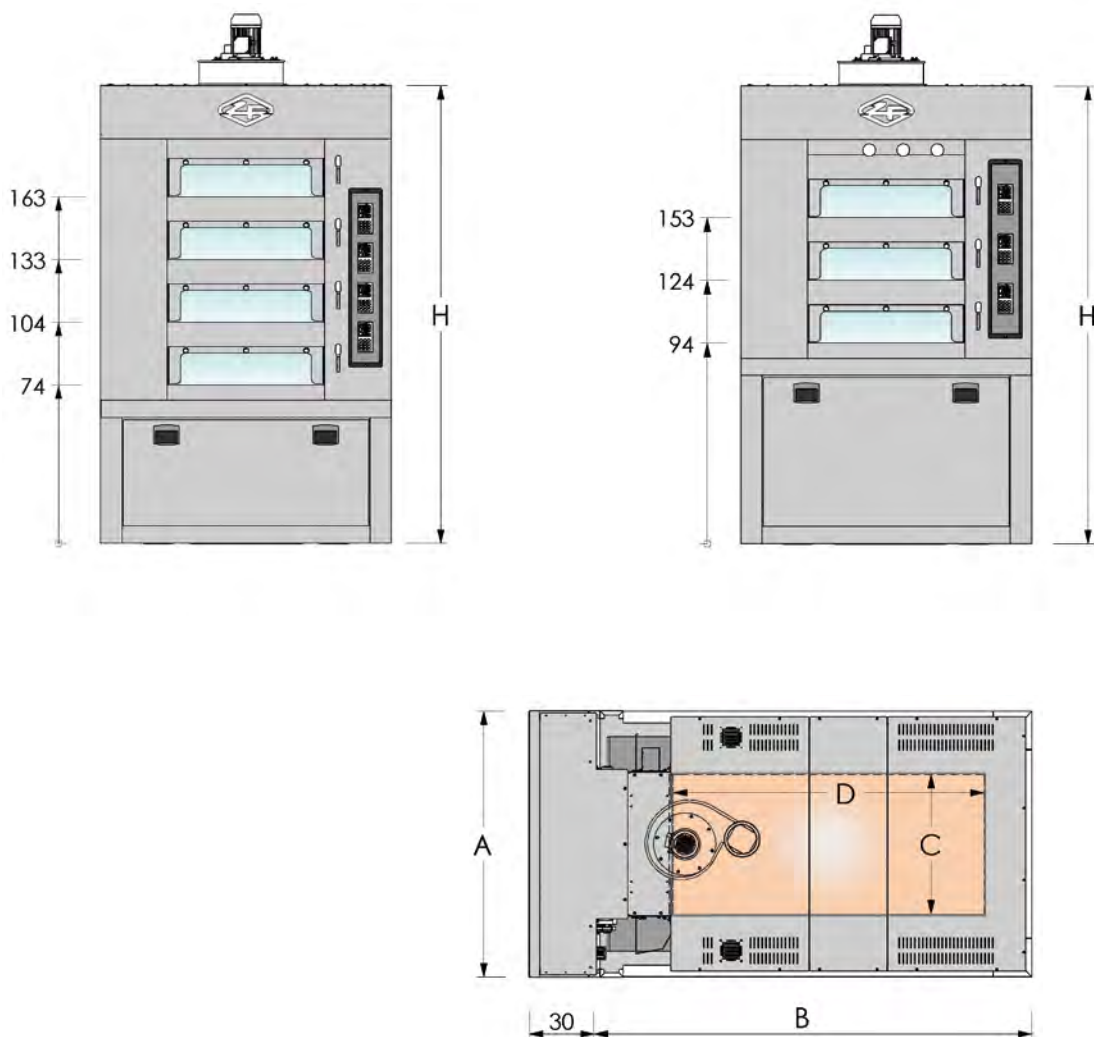
- Electric oven with 3 or 4 static baking chambers.
- Independent baking chambers with ceiling and bedplate controlled separately.
- Refractory baking plates in fiberglass.
- Satin finish stainless steel oven front, external panelling in pre-painted sheet iron
- Armoured heating elements at high energetic efficiency.
- Steam generator set for powerful steam supply.
- Digital control panel with microprocessor equipped with economizer and programmable ignition.

Options:

- Front in special stainless steel "web linen"
- External panelling in stainless steel



EL.07

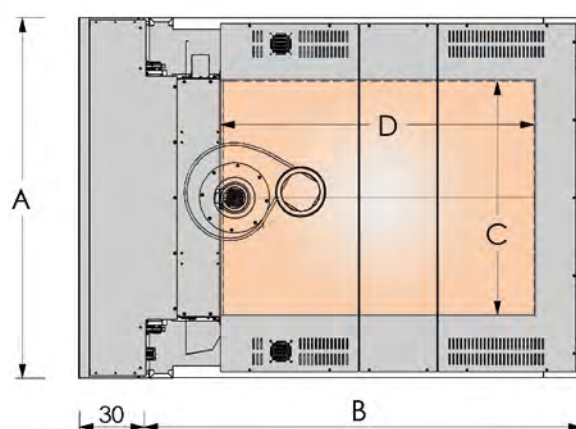
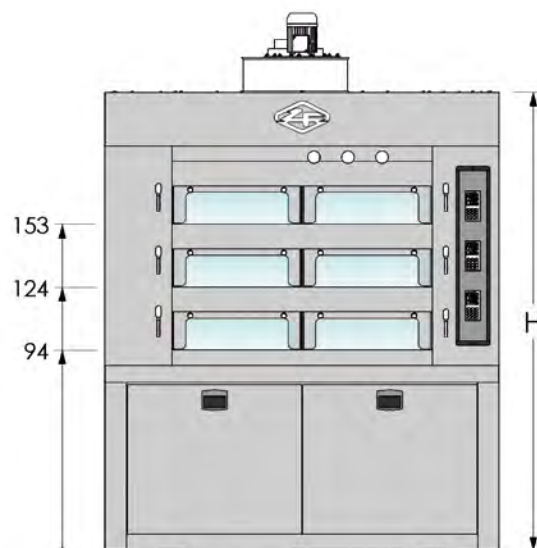
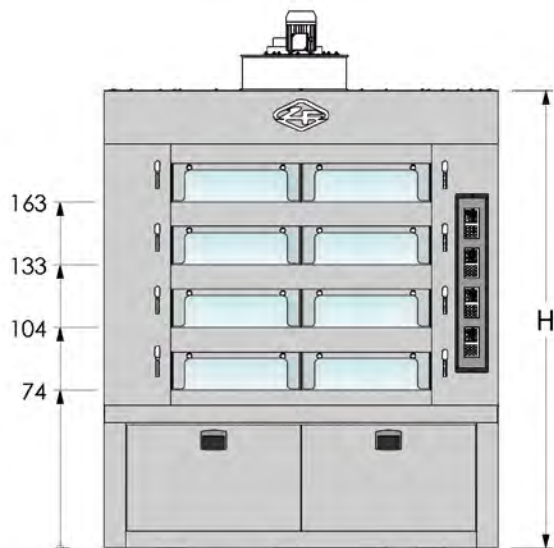

Forno Elettrico Modello EL.07 - EL.08

Electric Oven Model EL.07 - EL.08

Hornos Electricos Modelo EL.07 - EL.08

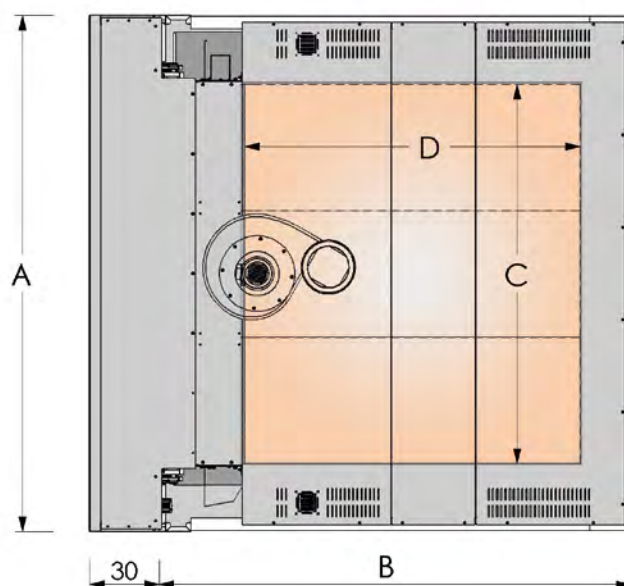
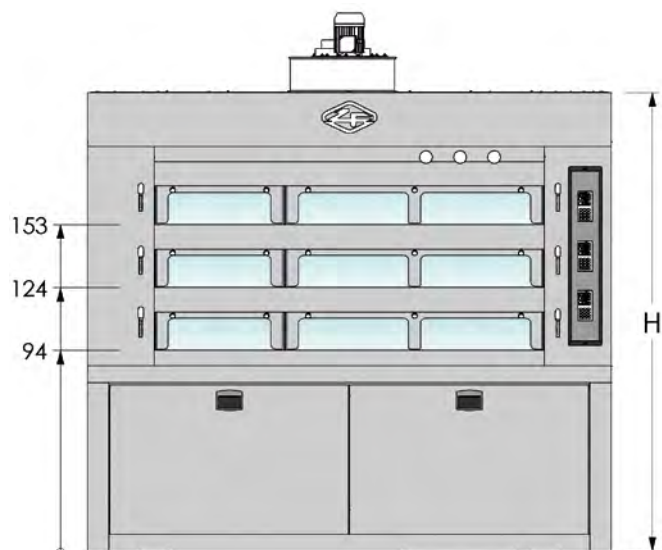
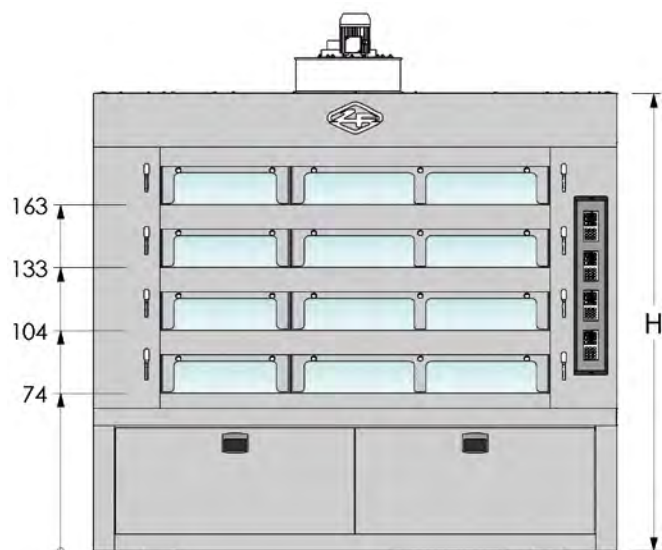
Fours Électriques Modèle EL.07 - EL.08

Modello Model Modèle	Dimensioni camere Baking deck dimensions Dimensiones camaras Dimensions des étages		Superf. Cottura Baking surface Superf.coccion- Surface cuisson	Produtz. Oraria Hourly output Produc. por hora Rend. horaire	Dimensioni est. External dimensions Dimensiones exteriores Dimensions extérieures			Peso Weight Peso Poids	Potenzialità elettrica Electric power Potencialidad eléctrica Puissance électrique	
	C	D			A	B	H		con economizzatore with economizer con economizador avec économiseur	senza economizzatore without economizer sin economizador sans économiseur
	cm	cm	mq	kg	cm	cm	cm	kg	kw	kw
3 07 16	70	160	3,4	34	137	228	215	1400	15	28
3 07 20	70	200	4,2	42	137	268	215	1510	18	33
4 07 16	70	160	4,5	45	137	228	215	1470	20	37
4 07 20	70	200	5,6	56	137	268	215	1730	24	44
3 08 12	80	120	2,9	29	147	191	215	1320	14	25
3 08 16	80	160	3,9	39	147	228	215	1500	18	35
3 08 20	80	200	4,8	48	147	268	215	1610	21	40
4 08 12	80	120	3,8	38	147	191	215	1350	18	34
4 08 16	80	160	5,2	52	147	228	215	1570	24	46
4 08 20	80	200	6,4	64	147	268	215	1830	28	54



Forno Elettrico Modello EL.12 - EL.14
 Electric Oven Model EL.12 - EL.14
 Hornos Electricos Modelo EL.12 - EL.14
 Fours Électriques Modèle EL.12 - EL.14

Modello Model Modelo Modèle	Dimensioni camere Baking deck dimensions Dimensiones camaras Dimensions des étages		Superf. Cottura Baking surface Superf.coccion- Surface cuisson	Produtz. Oraria Hourly output Produc. por hora Rend. horaire	Dimensioni est. External dimensions Dimensiones exteriores Dimensions extérieures			Peso Weight Peso Poids	Potenzialità elettrica Electric power Potencialidad electrica Puissance électrique	
	C	D			A	B	H		con economizzatore with economizer con economizador avec économiseur	senza economizzatore without economizer sin economizador sans économiseur
	cm	cm	mq	kg	cm	cm	cm	kg	kw	kw
3 12 12	120	120	4,4	44	185	191	215	1730	18	35
3 12 16	120	160	5,8	58	185	228	215	1850	24	45
3 12 20	120	200	7,2	72	185	268	215	1970	27	54
3 12 25	120	250	9,0	90	185	318	215	2150	32	63
4 12 12	120	120	5,8	58	185	191	215	1950	24	46
4 12 16	120	160	7,7	77	185	228	215	2100	32	60
4 12 20	120	200	10,0	100	185	268	215	2250	36	72
4 12 25	120	250	12,0	120	185	318	215	2370	42	84
3 14 16	140	160	6,7	67	205	228	215	2000	30	57
3 14 20	140	200	8,4	84	205	268	215	2120	35	69
3 14 25	140	250	10,5	105	205	318	215	2300	41	81
4 14 16	140	160	8,9	89	205	228	215	2250	40	76
4 14 20	140	200	11,2	112	205	268	215	2400	46	92
4 14 25	140	250	14,0	140	205	318	215	2520	54	108



Forno Elettrico Modello EL.18
 Electric Oven Model EL.18
 Hornos Electricos Modelo EL.18
 Fours Électriques Modèle EL.18

Modello Model Modelo Modèle	Dimensioni camere Baking deck dimensions Dimensiones camaras Dimensions des étages		Superf. Cottura Baking surface Superf.coccion- Surface cuisson	Produtz. Oraria Hourly output Produc. por hora Rend. horaire	Dimensioni est. External dimensions Dimensiones exteriores Dimensions extérieures			Peso Weight Peso Poids	Potenzialità elettrica Electric power Potencialidad electrica Puissance électrique	
	C	D			A	B	H		con economizzatore with economizer con economizador avec économiseur	senza economizzatore without economizer sin economizador sans économiseur
	cm	cm	mq	kg	cm	cm	cm	kg	kw	kw
3 18 12	180	120	6,5	65	246	191	215	1980	24	47
3 18 16	180	160	8,6	86	246	228	215	2170	32	60
3 18 20	180	200	10,8	108	246	268	215	2360	38	74
3 18 25	180	250	13,5	135	246	318	215	2500	45	88
4 18 12	180	120	8,7	87	246	191	215	2260	32	63
4 18 16	180	160	11,5	115	246	228	215	2460	42	83
4 18 20	180	200	14,4	114	246	268	215	2660	50	101
4 18 25	180	250	18,0	180	246	318	215	3300	60	118



CELLE PER FORNI A PIANI FISSI

- Struttura portante in acciaio inox e rivestimento esterno in doppia parete metallica con intercapedine isolante. Con o senza basamento (a richiesta).
- Il calore e l'umidità possono essere erogati dal forno oppure indipendentemente con un apposito gruppo di riscaldamento dotato di ventilatore e resistenze per garantire un'uniformità di lievitazione su tutti i prodotti.



CAMARAS DE FERMENTACION PARA HORNO DE PISOS FIJOS

- Estructura portante de acero inoxidable, revestimiento exterior con doble pared metálica con espacio intermedio aislante. A petición con o sin suelo.
- El calor y la humedad pueden ser producidos directamente del horno o independientemente por un expreso grupo de calefacción, dotado de ventilador y resistencias, para garantizar la uniformidad de la fermentación en todos los productos.



PROOFERS FOR DECK OVENS

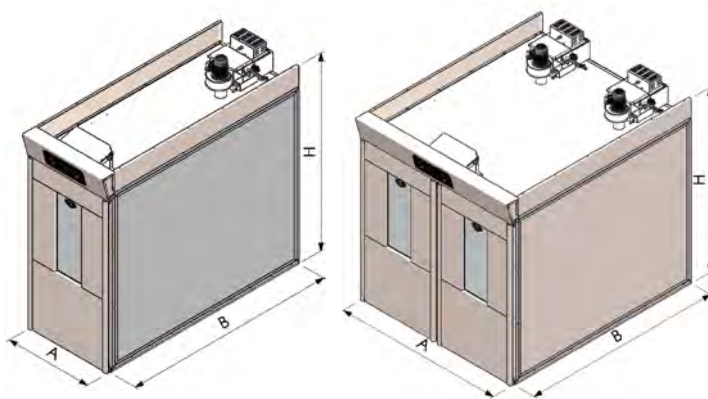
- Carrying structure made of stainless steel, double external metal covering with isolated hollow space. On request with or without floor.
- Heat and humidity can be provided through the oven or independently through a special heating group equipped with ventilator and heating elements in order to grant an even leavening of all products.



CHAMBRES DE FERMENTATION POUR FOURS SOLES FIXES

- Structure en acier inox, revêtement extérieur avec double paroi métallique avec un espace d'isolation.
- La chaleur et l'humidité peuvent être distribuées par le four ou de façon indépendante par un groupe de chauffage équipé des ventilateurs et résistances afin de garantir une fermentation uniforme à tous les produits.

Modello Model Modelo Modèle	Dimensioni est. External dimensions Dimensiones exteriores Dimensions extérieures			Potenzialità elettrica Electric power Potencialidad eléctrica Puissance électrique
	A	B	H	
	cm	cm	cm	
1P LU.160	100	242	215	4
2P LU.160	202	242	215	6
1P LU.200	100	282	215	4
2P LU.200	202	282	215	6
1P LU.160	100	332	215	4
2P LU.250	202	332	215	8



PALA INTEGRATA MANUALE

Pala per l'infornamento e lo sfornamento con sistema di salita e discesa assistito. Completa di telaio con spostamento laterale manuale. Su richiesta è possibile scegliere il lato operatore della pala (carico/scarico del telaio a destra o a sinistra).



INTEGRATE MANUAL LOADER

Integrated loader for loading and unloading, with assisted rising / descending system. Supplied complete with loader that manually moves sideways. On request it is possible to choose the operating side of the integrated loader (loader's loading/unloading on the right or left side).



CARGADOR INTEGRADO MANUAL

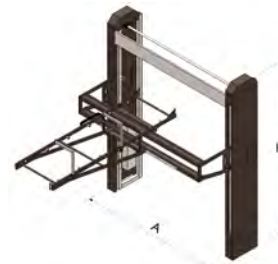
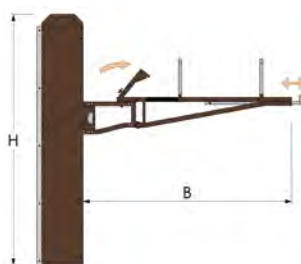
Cargador integrado para hornear y sacar el producto, con sistema asistido de subida y bajada. Completo de bastidor que se mueve a mano lateralmente. Previa solicitud es posible elegir el lado trabajador del cargador (carga / descarga del bastidor a la derecha o a la izquierda).



ÉLEVATEUR INTÉGRÉ MANUEL

Élevateur intégré pour l'enfournement et le défournement avec mouvement de montée et descente manuel. Déplacement latéral enfourneur manuel. Il est possible choisir le côté de la colonne de commande (gauche ou droite) suivant les besoins d'utilisateur.

Modello Model Modelo Modèle	Profondità camera Deck depth Profundidad cámara Profondeur étage	Dimensioni est. External dimensions Dimensiones exteriores Dimensions extérieures			Peso Weight Peso Poids
		A	B	H	
		cm	cm	cm	
EM07 per forni modello EL.07 for ovens model EL.07 para horno modelo EL.07 pour fours modele EL.07	L=160 L=200	161	207 207	249	260
EM08 per forni modello EL.08 for ovens model EL.08 para horno modelo EL.08 pour fours modele EL.08	L=120 L=160 L=200	171	187 207 207	249	270
EM12 per forni modello EL.12 for ovens model EL.12 para horno modelo EL.12 pour fours modele EL.12	L=120 L=160 L=200 L=250	210	187 207 207 257	249	285
EM14 per forni modello EL.14 for ovens model EL.14 para horno modelo EL.14 pour fours modele EL.14	L=160 L=200 L=250	230	207 207 257	249	295
EM18 per forni modello EL.18 for ovens model EL.18 para horno modelo EL.18 pour fours modele EL.18	L=120 L=160 L=200 L=250	270	187 207 207 257	249	320





ZUCCHELLI
F O R N I

Zucchelli Forni S.p.a.
37060 - Trevenzuolo (Vr) - Italy
Zona Artigiana S. Pierino
Tel. 045 6680068 r.a. - Fax 045 7350285

www.zucchelliforni.it
e-mail: info@zucchelliforni.it