

 La solida struttura portante ed il rivestimento esterno delle camere, della cella di lievitazione e della cappa di aspirazione interamente in acciaio inox, garantiscono robustezza e durata. Le portine d'informamento, disponibili in 3 diverse altezze utili (18-25-30cm) sono a battente e coibentate.

Il riscaldamento è assicurato da potenti resistenze elettriche corazzate in acciaio inox. Il controllo della temperatura avviene tramite un termoregolatore elettronico con un range da 0°C a 400°C che agisce in modo indipendente tra cielo e platea.

 A solid support structure and totally stainless steel exterior baking chamber and prover cladding and a total stainless steel aspiration hood are guarantees of strength and durability. Oven doors, available in three different useful heights (18-25-30 cm) are side hung and insulated.

Ovens are heated by powerful stainless steel shielded electric heating elements. Temperatures are controlled by an electronic temperature regulator. This acts in a range from 0°C to 400°C and independently between ceiling and bedplate.

 Die robuste Tragstruktur und die Außenverkleidung der Backkammern, der Gärkammer und der vollständig aus Edelstahl bestehenden Abzugshaube garantieren Robustheit und Haltbarkeit. Bei den in drei verschiedenen Nutzhöhen erhältlichen Einschubtüren (18-25-30 cm) handelt es sich um isolierte Flügeltüren. Die Erhitzung wird von leistungsfähigen elektrischen Widerständen mit Edelstahlpanzerung garantiert. Die Temperaturregung erfolgt über einen elektronischen Temperaturregler mit einem Betriebsbereich von 0° bis 400°C, der zwischen Decke und Boden unabhängig tätig wird.

MD
MD/C



MD/S
MD/CO



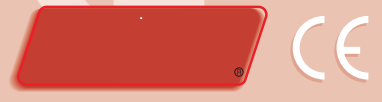
Le bâti porteur solide et l'habillage extérieur des chambres, de la chambre de fermentation et de la hotte d'aspiration entièrement en acier inoxydable assurent une grande robustesse et longévité. Les portes d'enfournement existent en 3 hauteurs utiles différentes (18-25-30 cm); elles sont battantes et calorifugées. Le chauffage est assuré par des résistances électriques blindées puissantes en acier inoxydable. Le contrôle de la température s'effectue par le biais d'un thermostat électronique avec une plage de 0°C à 400°C qui agit d'une façon indépendante entre la voûte et la sole.

La sólida estructura portante y el revestimiento exterior de las cámaras, de la cámara de fermentación y de la campana de aspiración, totalmente realizados en acero inox, garantizan elevada resistencia y larga duración. Las portezuelas de enhornamiento, disponibles con 3 alturas útiles distintas (18-25-30 cm) son de hoja y aisladas. La calefacción está suministrada por unas poderosas resistencias eléctricas acorazadas en acero inox. El control de la temperatura se logra por medio de un termostato electrónico con un ámbito comprendido entre 0° y 400°C, que actúa de manera independiente entre la bóveda y la solera.

MD/CH - MD/CN MD/CS



MODULARI



La completa modularità degli elementi e le loro diverse dimensioni, consentono di configurare il forno conforme le esigenze di spazio e di richiesta produttiva.

La cella di lievitazione, completa di guide porta teglie, è dotata di controllo termostatico del riscaldamento. Può essere sostituita da un cavalletto di sostegno.

Ovens, thanks to total modularity and variable sizes, can be configured to meet space requirements and production demand.

The prover, complete with pan guides, has thermostatic heating control. It can be replaced by a support stand.

Durch die komplette Modularität der Elemente und ihre unterschiedlichen Maße kann der Backofen den Raum- und Produktionsanforderungen entsprechend konfiguriert werden.

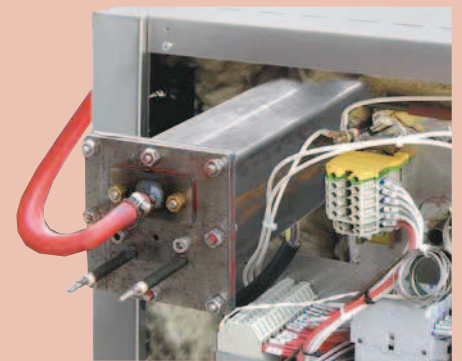
Die mit Backblechführungsleisten ausgestattete Gärkammer verfügt über eine thermostatische Steuerung der Erhitzung. Sie kann durch einen Halteständer ersetzt werden.

La modularité complète des éléments et leurs dimensions différentes permettent de configurer le four selon les exigences d'espace et de productivité.

La chambre de fermentation équipée de glissières de support des plaques est munie de contrôle thermostatique du chauffage. Elle peut être remplacée par un chevalet de support.

La modularidad total de los elementos y sus diferentes tamaños permiten configurar el horno con arreglo al espacio disponible y a la capacidad de producción que hace falta.

La cámara de fermentación, provista de guías portabandejas, está equipada de un sistema de control termostático de la calefacción. La misma puede sustituirse por un caballete de soporte.



Su richiesta è possibile installare una vaporiera sul retro della camera di cottura.

A steam generator can be installed, at request, at the rear of the baking chamber.

Auf Anfrage kann an der Rückseite der Backkammer ein Dampfgerät installiert werden.

Sur demande, il est possible de monter un appareil à buée derrière la chambre de cuisson.

A petición se puede instalar detrás de la cámara de cocción un generador de vapor.



Examples of modular combinations - Modularitätsbeispiele - Exemples de modularité - Ejemplos de modularidad



CAMERA DI COTTURA DOTATA DI CARRELLO ESTRAIBILE
 BAKING CHAMBER EQUIPPED WITH PULL-OUT RACK
 BACKKAMMER MIT AUSZIEHWAGEN
 CHAMBRE DE CUISSON EQUIPEE DE CHARIOT AMOVIBLE
 BAKING CHAMBER EQUIPPED WITH PULL-OUT RACK

- Se le celle vengono corredate di ruote la capienza si riduce di 1 piano teglie e l'altezza della cella varia. Se all'interno delle celle viene richiesto il carrello estraibile la portata si riduce di 1 piano teglie. If the provers have wheels then the height of the prover changes and the capacity is reduced by 1 shelf of pans. If a pull-out rack is required inside the prover then capacity is reduced by 1 shelf of pans. Falls die Gärkammern mit Rädern ausgestattet sind, reduziert sich das Fassungsvermögen um 1 Blechenschub und die Kammerhöhe ändert sich. Falls im Innern der Gärkammern der Ausziehwagen gewünscht wird, reduziert sich das Fassungsvermögen um 1 Blechenschub. Si les chambres sont équipées de roues, la capacité se réduit d'1 étage à plaques et la hauteur de la chambre change. Si l'on demande le chariot amovible à l'intérieur des chambres, la capacité se réduit d'un étage à plaques. En caso de equiparse las cámaras con ruedas, su cabida disminuye en 1 estante para bandejas y la altura de la cámara cambia. Si al interior de las cámaras se pide el carro extraíble, la cabida disminuye en 1 estante para bandejas.
- **optional:** Inserimento in cella KIT VAPORE AUTOMATICO con aumento di potenza kW 1,5 monofase. Insertion of the AUTOMATIC VAPOR KIT in the prover with a 1.5 kW increase in single-phase power. Einfügung in die Gärkammer des MONTAGESATZES FÜR DAMPFAUTOMATIK mit Leistungssteigerung, 1,5 kW einphasig. Introduction dans la chambre d'un KIT VAPEUR AUTOMATIQUE avec augmentation de puissance 1,5 kW monophasée. Introducción en la cámara de un "KIT" VAPOR AUTOMATICO con aumento de potencia de 1,5 kW monofásica.

Camera di cottura - Baking chamber - Backkammer - Chambre de cuisson - Cámara de cocción

Mod.	Dimensioni esterne External dimensions - Außenabmessungen Dimensions extérieures - Dimensiones exteriores			Dimensioni interne Internal dimensions - Innenabmessungen Dimensions intérieures - Dimensiones interiores			Teglie Pans Backbleche Plaques Bandejas	Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Parzializz. Throttle Drossel Partialisat. Parcializat.
	L	P	H	L1	P1	H1			
	cm	cm	cm	cm	cm	cm	60x40 - n°	kW	kW max
MD	100	130	43	62	90	18		6	3
			50			25			
MD/C			43			18			
	100	170	50	62	130	25		8	4
			43			18			
MD/S			50			25			
	120	110	43	82	70	18		6,6	3,3
			50			25			
			55			30			
MD/CO	120	170	43	82	130	18		8,4	4,2
			50			25			
			55			30			
MD/CH	163	110	43	125	70	18		8,4	4,2
			50			25			
			55			30			
MDCO/S	163	130	43	125	90	18		11,2	5,6
			50			25			
			55			30			
MD/CN	163	170	43	125	130	18		15	7,5
			50			25			
			55			30			
MD/CS	163	210	43	125	170	18		15	7,5
			50			25			
			55			30			

Per tutti i modelli è disponibile su richiesta un parzializzatore di consumo (di serie su mod.MD/CN e MD/CS) dotato di: • accensione automatica del forno • regolazione indipendente e differenziata della temperatura con riduzione del 50% della potenza impiegata • tempo di cottura programmabile.

A power economizer is available on request for all models (standard on models MD/CN and MD/CS). This unit offers:

- automatic oven start-up
- independent and different temperature adjustment, reducing power levels by 50%
- programmable baking times.

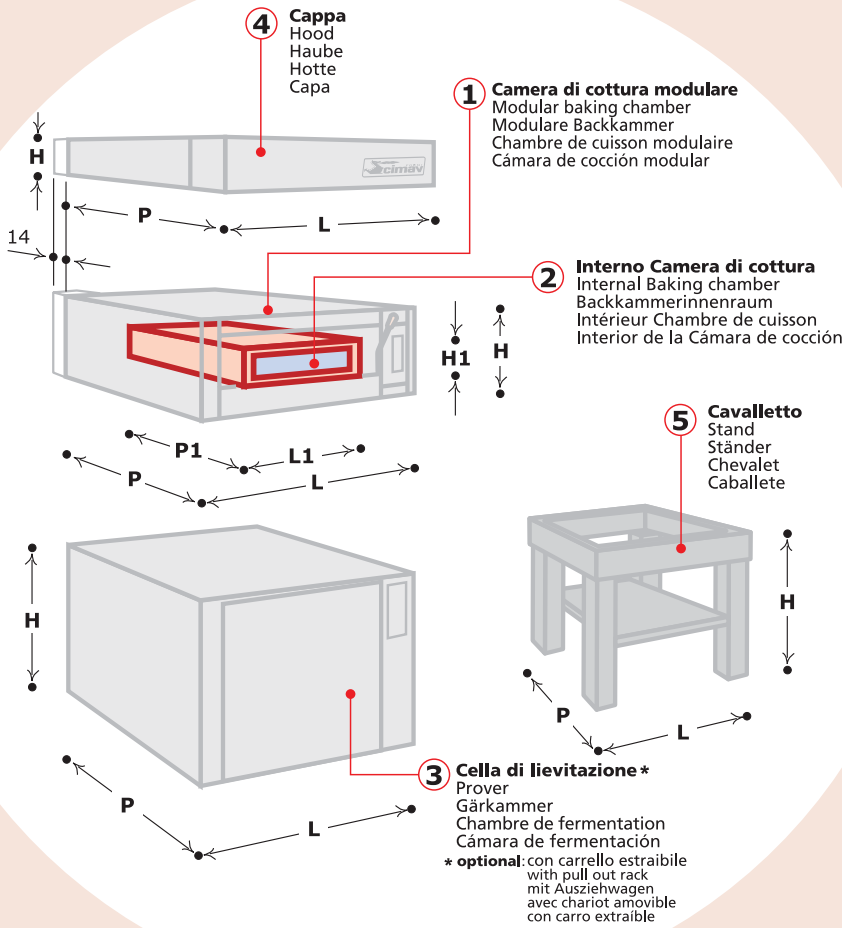
Für alle Modelle ist auf Anfrage ein Verbrauchsekonomizer (serienmäßig in Mod. MD/CN und MD/CS) mit folgender Ausstattung erhältlich: • automatische Backofeneinschaltung • unabhängige, differenzierte Temperaturregulierung bei Reduzierung der verwendeten Leistung um 50% • programmierbare Backzeit.

Sur demande, tous les modèles peuvent être livrés avec un économiseur de consommation (standard sur le mod. MD/CN et MD/CS) équipé:

- de mise en route automatique du four
- de réglage indépendant et différencié de la température avec réduction de 50% de la puissance employée
- de temps de cuisson programmable.

Para todos los modelos está disponible un economizador del gasto (instalado de serie en los modelos MD/CN y MD/CS), equipado de:

- encendido automático del horno • regulación independiente y diferenciada de la temperatura, con disminución en un 50% de la potencia utilizada
- tiempo de cocción programable.



Cella di lievitazione - Prover Gärkammer - Chambre de fermentation Cámara de fermentación				Cappa - Hood Haube - Hotte Capa			Cavalletto - Stand Tisch - Ständer Caballete			
L	P	H	Teglie - Pans Backbleche Plaques Bandejas	Potenza Power/Leistung Puissance Potencia	L	P	H	L	P	H
cm	cm	cm	60x40-n°	230 monofase kW	cm	cm	cm	cm	cm	cm
100	116	58	10	1,6	100	149	19	100	116	60
		88	16							90
100	156	58	15	1,6	100	189	19	100	156	60
		88	24							90
120	96	58	10	1,6	120	129	19	120	96	60
		88	16							90
120	156	58	15	1,6	120	189	19	120	156	60
		88	24							90
163	96	58	20	1,6	163	135	19	163	96	60
		88	32							90
163	116	58	20	1,6	163	155	19	163	116	60
		88	32							90
163	156	58	30	1,6	163	195	19	163	156	60
		88	48							90
163	196	58	40	1,6	163	235	19	163	196	60
		88	64							90

