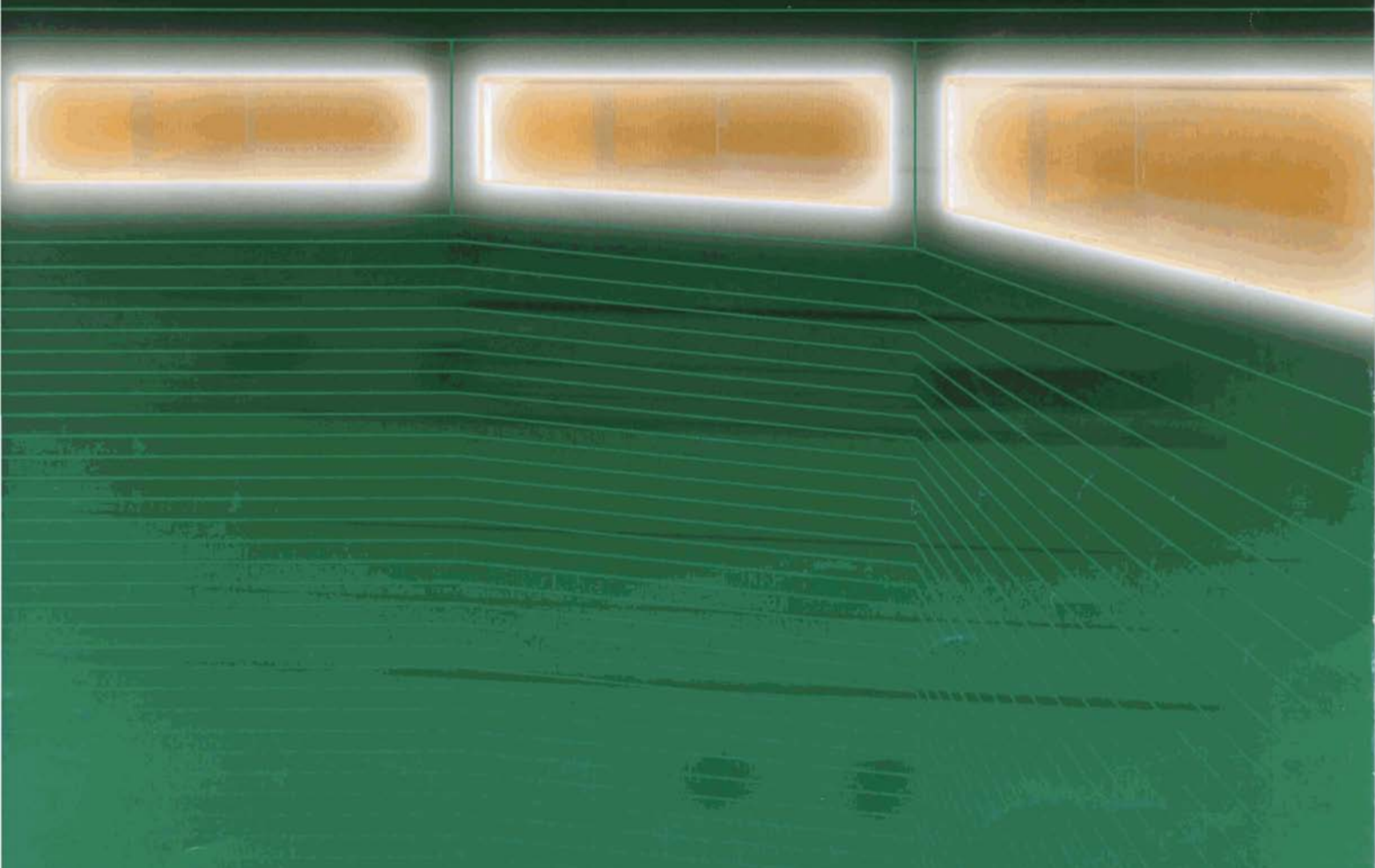


F O R N I / F O U R S / O V E N / O F E N

COMBY GAS

PIZZA • PASTY



G R U P P O
 **LA PORTA** 

GRUPPO
LA PORTA

COMBY

PIZZA



Forno a Gas componibile per pizzeria e pasticceria a 1 - 2 camere di cottura con funzionamento indipendente.

Modular gas oven for pizzerias and bakeries with 1 - 2 independently-operated cooking chambers.

Four gaz modulable pour pizzerias et pâtisseries à 1 - 2 chambres de cuisson à fonctionnement indépendant.

Anbau-Gasofen für Pizzerias und Konditoreien mit 1 - 2 unabhängig funktionierenden Backkammern.

Costruzione interna CAMERA DI COTTURA

(COMBY PIZZA) Camera realizzata interamente in Refrattario conforme alle normative sui materiali destinati al contatto con i prodotti alimentari.

(COMBY PASTY) Camera realizzata in lamiera alluminata con Cielo e Platea in refrattario conforme alle normative sui materiali destinati al contatto con i prodotti alimentari.

Scarico vapori per tutta la larghezza della camera con apertura parzializzata. Illuminazione interna con lampade alogene a 12 Volt per alta temperatura. Isolamento termico in lana di roccia.

COOKING CHAMBER internal features

(COMBY PIZZA) Chamber made entirely using refractory material and complies with all legislation relating to materials that come into contact with food.

(COMBY PASTY) Chamber made using aluminium-plated sheet metal with Top panel and Bedplate in refractory material; complies with all legislation relating to materials that come into contact with food. Smoke exhaust for the whole room with shuttered opening. Internal lighting provided by heat-resistant 12-Volt halogen lamps. Rock wool heat insulation.

Intérieur CHAMBRE DE CUISSON

(COMBY PIZZA) Chambre entièrement réalisée en réfractaire conforme aux réglementations applicables aux matériaux destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires.

(COMBY PASTY) Chambre réalisée en tôle aluminée avec voûte et sole en réfractaire conforme aux réglementations applicables aux matériaux destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires.

Evacuation de la buée sur toute la largeur de la chambre par ouverture à lamelles. Eclairage intérieur par lampes halogènes 12 Volt spéciales haute température. Isolation thermique en laine de roche.

Innenkonstruktion BACKKAMMER

(COMBY PIZZA) Die gesamte Backkammer besteht aus feuerfestem Material gemäß den Richtlinien hinsichtlich der Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

(COMBY PASTY) Die Backkammer besteht aus aluminierem Blech, das Backofengewölbe und die Backofenbodenplatte bestehen aus feuerfestem Material gemäß den Richtlinien hinsichtlich der Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Dampfauslass über die gesamte Breite der Backkammer mit gedrosselter Öffnung. Interne Beleuchtung mittels 12-Volt-Halogenlampen für hohe Temperaturen. Wärmeisolierung aus Gesteinsfaser.

LINEA PIZZERIA

RANGE PIZZERIA / LIGNE PIZZERIA / PRODUKTLINE PIZZERIA

CE 0302

GAS COMPONENTIBILE

MODULAR, MODULABLE, ANBAUOFEN

PASTY



Costruzione esterno FORNO

Struttura realizzata in lamiere e profilati verniciati. Cappa per raccolta vapori di cottura. Frontale in lamiere verniciate finto mattone (**COMBY PIZZA**). Frontale in acciaio inox (**COMBY PASTY**). Sportello in acciaio inox a battente con apertura verso l'alto o verso il basso a richiesta, con bilanciamento a molle e vetro in cristallo temperato.

External OVEN features

Structure made using sheet metal and painted edges. Hood for collecting smoke given off by cooking food. Front panel in painted sheet metal with brick finish (**COMBY PIZZA**). Front panel in stainless steel (**COMBY PASTY**). Stainless steel swing door that opens upwards or downwards according to personal preference, with spring balance system and tempered glass panel.

Extérieur FOUR

Structure en tôle et profilés peints. Hotte à vapeurs de cuisson. Façade en tôles peintes imitation briques (**COMBY PIZZA**). Façade en acier inox (**COMBY PASTY**). Porte en acier inox à battant avec, sur demande, ouverture vers le haut ou vers le bas, équilibrage par ressorts et vitrage en verre trempé.

Außenkonstruktion BACKOFEN

Die Backofenstruktur besteht aus Blech und lackiertem Profilmaterial. Wrasenhaube. Front aus lackiertem Blech in Backsteinoptik (**COMBY PIZZA**). Front aus Inox-Stahl (**COMBY PASTY**) Klapptür aus Innoxstahl mit Öffnung nach oben oder nach unten, je nach Wunsch, mit Türfederung und Türfenster aus getempertem Kristallglas.

Funzionamento e controllo

Riscaldamento mediante bruciatori atmosferici in acciaio inox con accensione elettronica ionizzata indipendente per ogni bruciatore. Dispositivi di sicurezza per ogni bruciatore: centralina accensione rilevazione, elettro-valvola ed elettrodi.

Sistema di attivazione tiraggio per l'espulsione dei gas combusti. Gestione elettronica digitale della temperatura con regolazione indipendente della potenza sia del Cielo e che della Platea, spie blocco sicurezza con reset. Temperatura massima di esercizio 450°C (**COMBY PIZZA**), 350°C (**COMBY PASTY**). Apertura e chiusura manuale valvola scarico vapori.

Operation and control

Oven heated using stainless steel atmospheric burners, each of which has its own electronic ionised lighting system that functions independently of the others. Safety devices for each burner: central lighting sensor unit, solenoid valve and electrodes. Draught activation system for the expulsion of burnt gas. Digital electronic temperature control with independent power adjustment for both the Top panel and the Bedplate, safety lock indicator lights with reset function. Maximum operating temperature of 450°C (**COMBY PIZZA**) or 350°C (**COMBY PASTY**). Manual opening and closing of the smoke exhaust valve.

Fonctionnement et contrôle

Chauffage par brûleurs atmosphériques en acier inox à allumage électronique par ionisation indépendant pour chaque brûleur. Dispositifs de sécurité sur chaque brûleur: centrale détection d'allumage, électrovanne et électrodes. Système de mise en marche du tirage pour l'évacuation des gaz brûlés. Gestion électronique numérique de la température à réglage indépendant de la puissance de la voûte et de la sole, témoins arrêt de sécurité avec redémarrage. Température maximale de fonctionnement 450°C (**COMBY PIZZA**), 350°C (**COMBY PASTY**). Ouverture et fermeture manuelle de la soupape d'évacuation des buées.

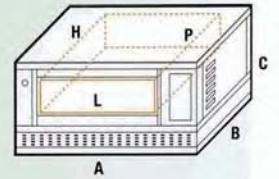
Betriebsweise und Kontrolle

Heizung mittels Atmosphärenbrennern aus Innoxstahl mit für jeden Brenner unabhängiger elektronischer Zündung (Ionisation). Sicherheitsvorrichtungen für jeden Brenner: Zündungs-/Flammenerfassungs-Zentrale, Magnetventil und Elektroden. System zur Aktivierung der Saugvorrichtung zur Ableitung der Verbrennungsgase. Elektronisch digitale Steuerung der Temperatur mit unabhängiger Regulierung der Leistung für Backofengewölbe und -boden, Sicherheitssperren-Kontrollleuchten mit Reset. Maximale Betriebstemperatur 450°C (**COMBY PIZZA**), 350°C (**COMBY PASTY**). Manuelle Öffnung und Schließung des Dampfblausventils.

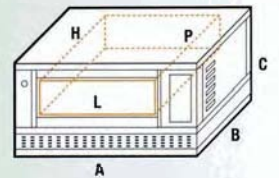
LINEA  PASTICCERIA

RANGE BAKED / LIGNE PÂTISSERIE / PRODUKTLINIE GEBÄCK

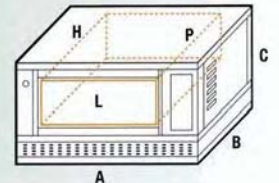
MOD.	DIMENSIONI <i>Dimensions. Dimensions. Abmessungen</i> cm		CAPACITÀ DI COTTURA <i>Cooking capacity. Capacité de cuisson.</i> Kapazität Für		TEMPERATURA <i>Temperature</i> Temperatur	POTENZA impegnata <i>Power used. Puissance absorbée.</i> Leistungsaufnahme	
	Camera <i>Chamber. Chambre.</i> Kammer	Esterne <i>Exterior. Extérieures.</i> Außenmaße	Teglie <i>Trays. Plats.</i> Backbleche	Pizze Tonde <i>Round pizzas.</i> Pizzas rondes. Runde Pizzas		Kw	
CGR	L x P x h	A x B x C	cm 40 x 60	cm 30	Max	Min.	Max
17/A	60x70x17	110x105x61	1	4	450°C	9.000	18.000
17/B	60x100x17	110x135x61	2	6	450°C	10.350	20.700
17/C	60x130x17	110x165x61	3	8	450°C	11.100	22.200
17/D	70x100x17	120x135x61	2	6	450°C	10.350	20.700
17/E	70x130x17	120x165x61	3	8	450°C	11.100	22.200
17/F	80x100x17	130x135x61	3	6	450°C	13.800	27.600
17/G	80x130x17	130x165x61	4	8	450°C	14.800	29.600
17/H	90x100x17	140x135x61	3	9	450°C	13.800	27.600
17/I	90x130x17	140x165x61	4	12	450°C	14.800	29.600
17/L	100x130x17	150x165x61	4	12	450°C	14.800	29.600
17/M	120x70x17	175x105x61	3	8	450°C	14.800	25.600
17/N	120x100x17	175x135x61	4	12	450°C	13.800	27.600
17/O	120x130x17	175x165x61	6	16	450°C	14.800	29.500



CGI	L x P x h	A x B x C	cm 40 x 60	cm 30	Max	Min.	Max
17/A	60x70x17	110x105x61	1	4	350°C	9.000	18.000
17/B	60x100x17	110x135x61	2	6	350°C	10.350	20.700
17/C	60x130x17	110x165x61	3	8	350°C	11.100	22.200
17/D	70x100x17	120x135x61	2	6	350°C	10.350	20.700
17/E	70x130x17	120x165x61	3	8	350°C	11.100	22.200
17/F	80x100x17	130x135x61	3	6	350°C	13.800	27.600
17/G	80x130x17	130x165x61	4	8	350°C	14.800	29.600
17/H	90x100x17	140x135x61	3	9	350°C	13.800	27.600
17/I	90x130x17	140x165x61	4	12	350°C	14.800	29.600
17/L	100x130x17	150x165x61	4	12	350°C	14.800	29.600
17/M	120x70x17	175x105x61	3	8	350°C	14.800	25.600
17/N	120x100x17	175x135x61	4	12	350°C	13.800	27.600
17/O	120x130x17	175x165x61	6	16	350°C	14.800	29.500

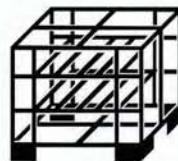


25/A	60x70x25	110x105x69	1	4	350°C	9.000	18.000
25/B	60x100x25	110x135x69	2	6	350°C	10.350	20.700
25/C	60x130x25	110x165x69	3	8	350°C	11.100	22.200
25/D	70x100x25	120x135x69	2	6	350°C	10.350	20.700
25/E	70x130x25	120x165x69	3	8	350°C	11.100	22.200
25/F	80x100x25	130x135x69	3	6	350°C	13.800	27.600
25/G	80x130x25	130x165x69	4	8	350°C	14.800	29.600
25/H	90x100x25	140x135x69	3	9	350°C	13.800	27.600
25/I	90x130x25	140x165x69	4	12	350°C	14.800	29.600
25/L	100x130x25	150x165x69	4	12	350°C	14.800	29.600
25/M	120x70x25	175x105x69	3	8	350°C	14.800	25.600
25/N	120x100x25	175x135x69	4	12	350°C	13.800	27.600
25/O	120x130x25	175x165x69	6	16	350°C	14.800	29.500



Cella di Lievitazione / <i>Baking unit</i> <i>Chambre de fermentation / Gärungszelle</i>	h	h
Cella Neutra / <i>All-purpose unit</i> <i>Chambre neutre / Neutrale Zelle</i>		
Cavalletto / <i>Stand</i> <i>Tréteau / Stützbock</i>		

60 cm 90 cm



Supporti e Accessori
(a richiesta con sovrapprezzo)

- Cappa frontale di aspirazione
- Cella di Lievitazione su misura
- Cella Neutra su misura
- Cavalletto su misura
- Ruote per Cella o Cavalletto
- Timer
- Umidificatore (COMBY PASTY)
- Aspiratore Cappa
- Frontale inox
- Forno su misura

Support and Accessories
(on request, at extra cost)

- Front suction hood
- Made-to-measure baking unit
- Made-to-measure all-purpose unit
- Made-to-measure stand
- Wheels for Unit or Stand
- Timer
- Evaporator (COMBY PASTY)
- Suction hood
- Stainless steel front panel
- Made-to-measure oven

Supports et accessoires
(sur demande avec supplément de prix)

- Hotte façade d'aspiration
- Chambre de fermentation sur mesure
- Chambre neutre sur mesure
- Tréteau sur mesure
- Roulettes pour chambre ou tréteau
- Minuteur
- Humidificateur (COMBY PASTY)
- Extracteur hotte
- Façade inox
- Four sur mesure

Stützen und Zubehör
(auf Wunsch mit Aufpreis)

- Frontaler Dunstabzug
- Gärungszelle nach Maß
- Neutrale Zelle nach Maß
- Stützbock nach Maß
- Räder für Zelle oder Stützbock
- Timer
- Befeuchter (COMBY PASTY)
- Lüfter für Dunstabzug
- Frontseite aus Inox
- Backofen nach Maß

GRUPPO
LA PORTA

I dati tecnici e grafici possono essere variati a discrezione dell'azienda
L'entreprise se réserve le droit de changer les données techniques et graphiques
The technical and graphic data can be modified by the firm without notice
Die technischen und graphischen Daten können von der Firma geändert werden

CEM di LA PORTA LORIS & C. snc
TMP di LA PORTA NICOLA & C. snc
Zona Industriale Miralbello - 61047 S. Lorenzo in Campo (PU)
Tel. 0721 776872 - Tel. e Fax 0721 776007 - Fax 0721 735374
www.fornilaporta.com - info@fornilaporta.com
www.laportaformi.it - info@laportaformi.it