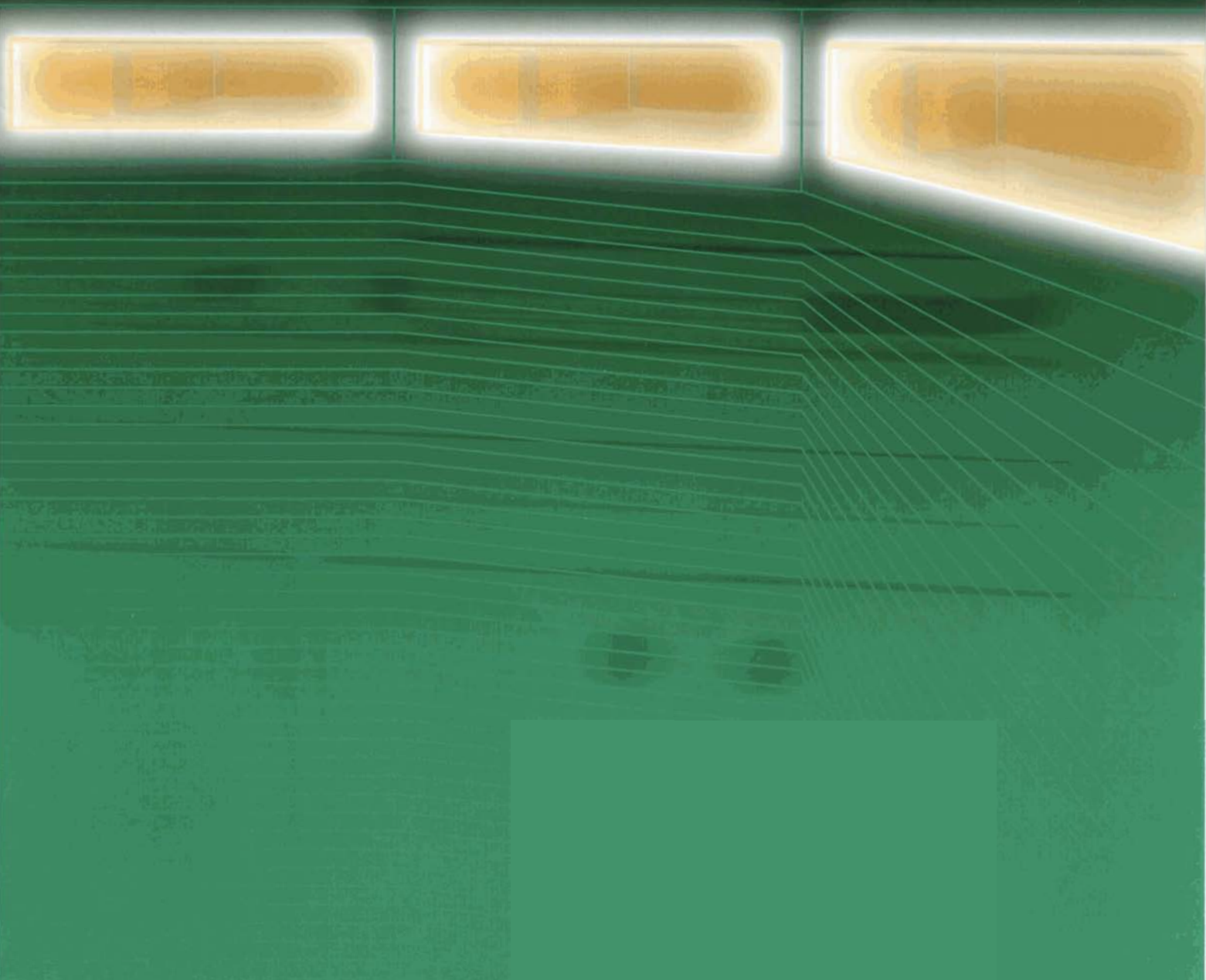


F O R N I / F O U R S / O V E N / O F E N

ROSTY ARICCIA

ELETTRICO • GAS

ELECTRIC • GAS / ELECTRICITE • GAZ / ELEKTRISCH • GAS



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

GRUPPO
LA PORTA

ROSTY

ARICCIA



**Forno elettrico/gas Ventilato
per Porchetta a 1 camera di cottura.**

*Fan-assisted electric/gas oven
for suckling pig-type dishes with 1 cooking chamber.*

*Four électrique/gaz Ventilé
pour "Porchetta" (cochon de lait rôti) à 1 chambre de cuisson.*

Elektro/Gas-Heißluftofen für Spanferkel mit 1 Garkammer.

LINEA **ROSTICCERIA** VENTILATA

FAN-ASSISTED ROTISSERIE RANGE / LIGNE ROTISSOIRE VENTILEE / PRODUKTLINIE ROSTICCERIA (HEISSLUFT)

CE

CE

ELETTRICO / GAS

ELECTRIC/GAS, ELECTRICITE/GAZ, ELEKTRISCH/GAS

GRUPPO
LA PORTA FORNI EMI



Costruzione esterno FORNO

Struttura realizzata in lamiere e profilati verniciati. Frontale in acciaio inox. Sportello in acciaio inox a battente conico con apertura a bandiera e doppio vetro in cristallo temperato.



External OVEN features

Structure made using sheet metal and painted edges.
Front panel in stainless steel.
Stainless steel tapered swing door with side hinge and double layer of tempered glass.

Extérieur FOUR

Structure en tôle et profilés peints.
Façade en acier inox.
Porte en acier inox à battant conique avec ouverture latérale et double vitrage en verre trempé.

Außenkonstruktion BACKOFEN

Die Backofenstruktur besteht aus Blech und lackiertem Profilmaterial. Frontseite aus Innoxstahl. Flügeltür aus Innoxstahl mit konischem Anschlag, Öffnung seitlich, mit Doppelfenster aus getempertem Kristallglas.

ARICCIA ELETTRICO

Electrical, Electrique, Elektrisches

Costruzione interna CAMERA DI COTTURA

Camera realizzata in acciaio inox con scarico acqua per lavaggio camera. Ventole elettriche per la movimentazione dell'aria di cottura disinseribili. 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.

Operation and control
COOKING CHAMBER internal features
Stainless steel chamber with water drainage outlet (used when the chamber is cleaned). Disconnectable electric fans provide air movement within the chamber. 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
Chambre en acier inox avec système d'évacuation de l'eau de lavage de la chambre. Turbines électriques pour le brassage de l'air de cuisson désactivables. 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
Backkammer aus Inoxidstahl mit Wasserablauf zur Reinigung der Kammer. Die Elektrogebläse zur Bewegung der Garluft können nicht ausgeschaltet werden. Dampfauslass über die gesamte Breite der Backkammer mit gedrosselter Öffnung. Interne Beleuchtung mittels 12-Volt-Halogenlampen für hohe Temperaturen. Wärmeisolierung aus Gesteinsfaser.

Funzionamento e controllo

Riscaldamento mediante resistenze corazzate posizionate esternamente alla camera sia nel Cielo, nella Platea e nel Laterale. Gestione elettronica digitale della temperatura con regolazione indipendente della potenza del Cielo. Temperatura massima di esercizio 300°C. Apertura e chiusura manuale valvola scarico vapori.

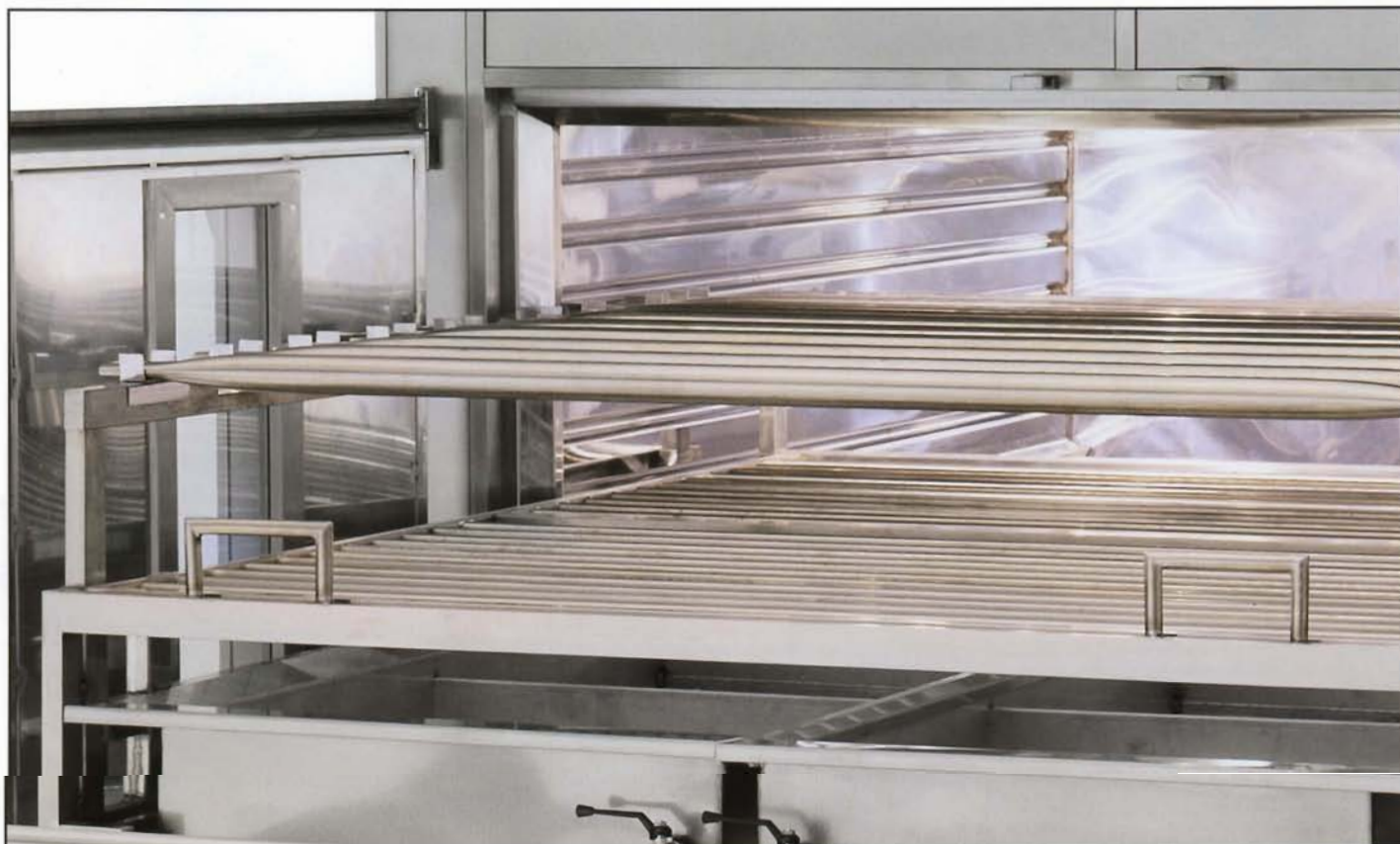
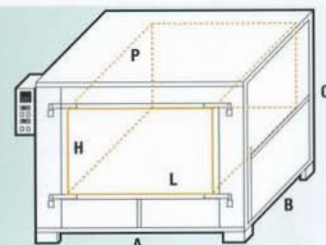
Operation and control
Heating provided by iron-plated elements positioned outside the chamber, in the Top panel, the Bedplate and the Side panels. Digital electronic temperature control with independent Top panel power adjustment. Maximum operating temperature 300°C. Manual opening and closing of the smoke exhaust valve.

Fonctionnement et contrôle
Chauffage par résistances blindées placées à l'extérieur de la chambre au niveau de la voûte, de la sole et du côté. Gestion électronique numérique de la température à réglage indépendant de la puissance de la voûte. Température maximale de fonctionnement 300°C. Ouverture et fermeture manuelle de la soupape d'évacuation des buées.

Betriebsweise und Kontrolle
Heizung mittels gepanzerten Heizwiderständen, die am Äußeren der Backkammer, am Gewölbe, am Boden sowie an der Seite angebracht sind. Elektronisch digitale Steuerung der Temperatur mit unabhängiger Regulierung der Leistung des Backofengewölbes. Maximale Betriebstemperatur 300°C. Manuelle Öffnung und Schließung des Dampfablassventils.



MOD.	DIMENSIONI Dimensions. Dimensions. Abmessungen cm		CAPACITÀ DI COTTURA Cooking capacity. Capacité de cuisson. Kapazität für		TEMPERATURA Temperature Temperatur	POTENZA impegnata Power used. Puissance absorbée. Leistungsaufnahme
	Camera Chambre. Chambre. Kammer.	Esterne Exterior. Extérieures. Außenmaße	Carrello Estr. Removable trolley. Chariot amovible. Auszieh. Laufwerk	Palo/Spiedo Spit/Spit. Broche. Spieß		
ARICCIA	L x P x h	A x B x C	Nr.	Nr.	Max	Kw
EV/A	190x190x95	240x220x220	1	5	300°C	38
EV/B	190x190x110	240x220x235	1	6	300°C	42
EV/C	190x230x95	240x260x220	1	5	300°C	45
EV/D	190x230x110	240x260x235	1	6	300°C	50



ARICCIA GAS

Gas, Gaz, Gas

Costruzione interna CAMERA DI COTTURA

Camera realizzata in acciaio inox a doppia parete per evitare la contaminazione dai gas combustivi, con scarico acqua per lavaggio camera. Ventole elettriche per la movimentazione dell'aria di cottura disinseribili. 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
Stainless steel chamber with double wall to avoid contamination by burnt gas and water drainage outlet (used when the chamber is cleaned). Disconnectable electric fans provide air movement within the chamber. 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
Chambre en acier inox double paroi pour éviter toute contamination par les gaz brûlés, avec système d'évacuation de l'eau de lavage de la chambre. Turbines électriques pour le brassage de l'air de cuisson désactivables. 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.

Costruzione interna BACKKAMMER
Backkammer aus Innoxstahl mit Doppelwänden zur Vermeidung der Kontamination durch Verbrennungsgase; mit Wasserablauf zur Reinigung der Kammer. Die Elektrogebläse zur Bewegung der Garluft können nicht ausgeschaltet werden. Dampfauslass über die gesamte Breite der Backkammer mit gedrosselter Öffnung. Interne Beleuchtung mittels 12-Volt-Halogenlampen für hohe Temperaturen. Wärmeisolierung aus Gesteinsfaser.

Funzionamento e controllo

Riscaldamento mediante bruciatori pressurizzati con controllo elettronico di fiamma. Gestione elettronica digitale della temperatura di cottura e della temperatura del bruciatore. Temperatura massima di esercizio 300°C. Apertura e chiusura manuale valvola scarico vapori.

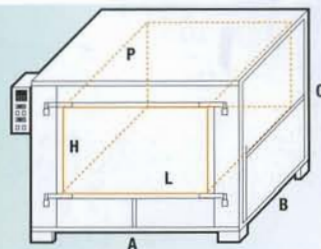
Operation and control
Heating provided by pressurised burners with electronically-controlled flames. Digital electronic cooking temperature and burner temperature control. Maximum operating temperature 300°C. Manual opening and closing of the smoke exhaust valve.

Fonctionnement et contrôle
Chauffage par brûleurs pressurisés à contrôle de flamme électronique. Gestion électronique numérique de la température de cuisson et de la température du brûleur. Température maximale de fonctionnement 300°C. Ouverture et fermeture manuelle de la soupape d'évacuation des buées.

Betriebsweise und Kontrolle
Heizung mittels Druckbrennern mit elektronischer Flammenüberwachung. Elektronisch digitale Steuerung der Gartemperatur und der Temperatur des Brenners. Maximale Betriebstemperatur 300°C. Manuelle Öffnung und Schließung des Dampfblausventils.



MOD.	DIMENSIONI Dimensions. Dimensions. Abmessungen cm		CAPACITÀ DI COTTURA Cooking capacity. Capacité de cuisson. Kapazität für		TEMPERATURA Temperature Temperatur	POTENZA impegnata Power used. Puissance absorbée. Leistungsaufnahme Kcal/h	
	Camera Chambre. Chambre. Kammer	Esterne Exterior. Extérieures. Außenmaße	Carrello Estr. Removable trolley. Chariot amovible. Auszieh. Laufwerk	Palo/Spiedo Spit/Spit. Broche. Spieß		Max	Min.
ARICCIA	L x P x h	A x B x C	Nr.	Nr.	Max	Min.	Max
GV/A	190x190x95	240x220x220	1	5	300°C	55.000	110.000
GV/B	190x190x110	240x220x235	1	6	300°C	55.000	110.000
GV/C	190x230x95	240x260x220	1	5	300°C	55.000	110.000
GV/D	190x230x110	240x260x235	1	6	300°C	55.000	110.000



Supporti e Accessori (a richiesta con sovrapprezzo)

Cappa frontale di aspirazione
Carrello informamento
Carrello di cottura
Bacinella per acqua
Palo e griglia
Rotazione Automatica
Timer
Programmatore di cottura
Sonda al Cuore
Cappa frontale con o senza aspiratore
Tutto inox
Forno su misura

Support and Accessories (on request, at extra cost)

Front suction hood
Trolley for placing food in the oven
Cooking trolley
Water dish
Spit and grill
Automatic rotation
Timer
Cooking programmer
Temperature probe
Front hood with or without suction
Complete stainless steel model
Made-to-measure oven

Supports et accessoires (sur demande avec supplément de prix)

Hotte façade d'aspiration
Chariot d'enfournement
Chariot de cuisson
Bac à eau
Broche et grille
Rotation automatique
Minuteur
Programmeur de cuisson
Sonde à cœur
Hotte façade avec ou sans extracteur
Entièrement inox
Four sur mesure

Stützen und Zubehör (auf Wunsch mit Aufpreis)

Frontaler Dunstabzug
Laufwerk zur Backofenbeschickung
Garvorgangs-Laufwerk
Wasserschale
Spieß und Rost
Rotationsautomatik
Timer
Garvorgangs-Programmierer
Kerntemperaturfühler
Frontaler Dunsthaube mit oder ohne Lüfter
Alles aus Innoxstahl.
Backofen nach Maß

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

GRUPPO
LA PORTA

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.laportaforni.it - info@laportaforni.it