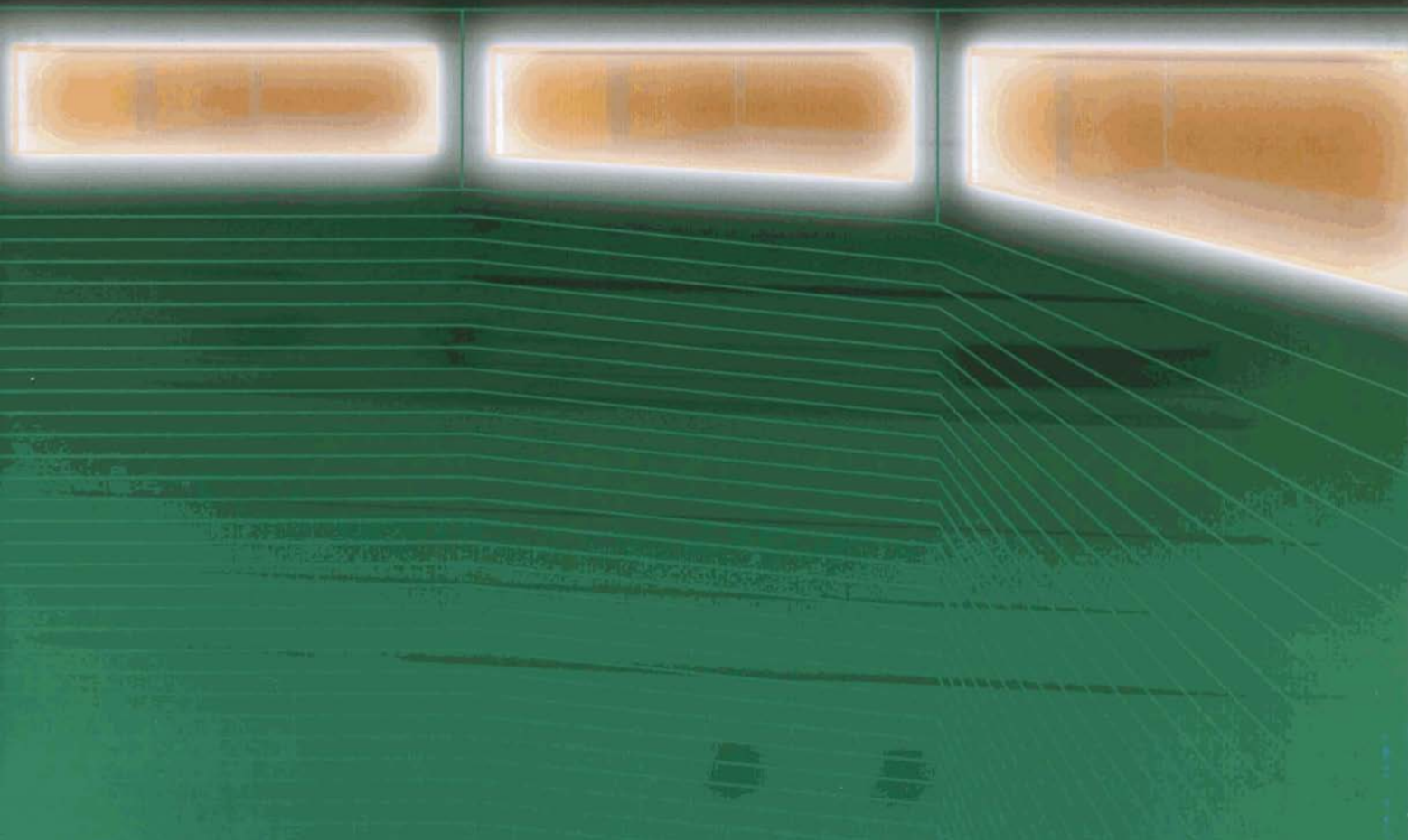


F O R N I / F O U R S / O V E N / O F E N

# ROUND

SYSTEM ELETTRICO • COMBY GAS

ELECTRICAL SYSTEM • GAS COMBY / SYSTEM ELECTRIQUE • COMBY GAZ / ELEKTRISCHES SYSTEM • COMBY GAS



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

GRUPPO  
**LA PORTA**

# ROUND

## SYSTEM ELETTRICO

ELECTRIC, ELECTRICITE, ELEKTRISCH

CE



**Forno elettrico componibile per pizzeria a 1-2-3 camere di cottura Circolare con funzionamento indipendente.**

*Modular electric oven for pizzerias with 1 - 2 - 3 independently-operated Circular cooking compartments.*

*Four électrique modulable pour pizzerias à 1-2 -3 chambres de cuisson circulaire à fonctionnement indépendant.*

*Anbau-Elektroofen für Pizzerias mit 1-2-3 unabhängig funktionierenden, runden Backkammern.*

**Costruzione esterno FORNO**

Struttura realizzata in lamiere e profilati verniciati. Cappa per raccolta vapori di cottura. Frontale in lamiere verniciate finto mattone. Sportello in acciaio inox a battente con apertura verso il basso, 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. Stainless steel downward opening swing door with spring balancing and double layer of tempered glass.

**Costruzione interna CAMERA DI COTTURA**

Camera realizzata interamente in Refrattario Circolare 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**

Chamber made entirely using Circular refractory material and 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.

LINEA  PIZZERIA

PIZZERIA RANGE / LIGNE PIZZERIA / PRODUKTLINIE PIZZERIA

# COMBYGAS

GAS, GAZ, GAS

CE 0302



## Forno a gas componibile per pizzeria a 1-2 camere di cottura Circolare con funzionamento indipendente.

*Modular gas oven for pizzerias with 1 - 2 independently-operated Circular cooking compartments.*

*Four gaz modulable pour pizzerias à 1-2 chambres de cuisson circulaire à fonctionnement indépendant.*

*Anbau-Gasofen für Pizzerias mit 1-2 unabhängig funktionierenden, runden Backkammern.*

### Extérieur FOUR

*Structure en tôle et profilés peints. Hotte à vapeurs de cuisson. Façade en tôles peintes imitation briques. Porte en acier inox à battant avec ouverture 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.  
Klapptür aus Innoxstahl mit Öffnung nach unten, mit Türfederung und Türfenster aus getempertem Kristallglas.*

### Intérieur CHAMBRE DE CUISSON

*Chambre entièrement en réfractaire circulaire 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

*Die gesamte Backkammer besteht aus feuerfestem Rundmaterial 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.*

## ROUND SYSTEM ELETTRICO

Electrical System / System Electrique / Elektrisches System

### Funzionamento e controllo

Riscaldamento mediante resistenze a spirale incorporate nel refrattario sia del Cielo che della Platea. Gestione elettronica digitale della temperatura con regolazione indipendente della potenza sia del Cielo e che della Platea. Temperatura massima di esercizio 450°C. Apertura e chiusura manuale valvola scarico vapori.

### Operation and control

Heat is produced using element coils incorporated into the refractory material of the Top panel and the Bedplate. Digital electronic temperature control with independent Top panel and Bedplate power adjustment. Maximum operating temperature 450°C. Manual opening and closing of the smoke exhaust valve.

### Fonctionnement et contrôle

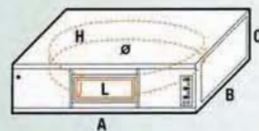
Chauffage par résistances en forme de spirale incorporées dans le réfractaire de la voûte et de la sole. Gestion électronique numérique de la température à réglage indépendant de la puissance de la voûte et de la sole. Température maximale de fonctionnement 450°C. Ouverture et fermeture manuelle de la soupape d'évacuation des buées.

### Betriebsweise und Kontrolle

Heizung mittels im feuerfesten Backofengewölbe und -boden integrierter Heizspirale. Elektronisch digitale Steuerung der Temperatur mit unabhängiger Regulierung der Leistung für Backofengewölbe und -boden. Maximale Betriebstemperatur 450°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 Température Temperatur	POTENZA impegnata Power used. Puissance absorbée. Leistungsaufnahme
	Camera Chambre. Chambre. Kammer	Esterno Exterior. Extérieures. Außenmaße	Teglie Trays. Plats. Backbleche	Pizze Tonde Round pizzas. Pizzas rondes. Runde Pizzas		
<b>RD</b>	<b>L x Ø x h</b>	<b>A x B x C</b>	cm 40 x 60	cm 30	Max	Kw
E17/A	45x90x17	125x125x50	1	7	450°C	8
E17/B	55x120x17	155x155x50	2	11	450°C	12



## ROUND COMBY GAS

Gas / Gaz / Gas

### 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, spia blocco sicurezza con reset. Temperatura massima di esercizio 450°C. Apertura e chiusura manuale valvola scarico vapori.

### Operation and control

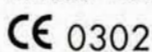
Oven heated using stainless steel atmospheric burners, each of which has its own electronic ionised lighting system that functions independently of the others. Safety devices for each burner: central lighting sensor unit, solenoid valve and electrodes. Draught activation system for the expulsion of burnt 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 450°C. Manual opening and closing of the smoke exhaust valve.

### Fonctionnement et contrôle

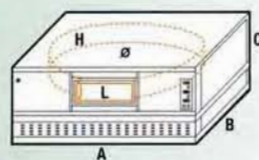
Chauffage par brûleurs atmosphériques en acier inox à allumage électronique par ionisation indépendant pour chaque brûleur. Dispositifs de sécurité sur chaque brûleur: centrale détection d'allumage, électrovanne et électrodes. Système de mise en marche du tirage pour l'évacuation des gaz brûlés. Gestion 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. Ouverture et fermeture manuelle de la soupape d'évacuation des buées.

### Betriebsweise und Kontrolle

Heizung mittels Atmosphärenbrennern aus Inoxstahl 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. Manuelle Öffnung und Schließung des Dampfablassventils.



MOD.	DIMENSIONI Dimensions. Dimensions. Abmessungen cm		CAPACITÀ DI COTTURA Cooking capacity. Capacité de cuisson. Kapazität für		TEMPERATURA Temperature Température Temperatur	POTENZA impegnata Power used. Puissance absorbée. Leistungsaufnahme	
	Camera Chambre. Chambre. Kammer	Esterno Exterior. Extérieures. Außenmaße	Teglie Trays. Plats. Backbleche	Pizze Tonde Round pizzas. Pizzas rondes. Runde Pizzas		Min.	Max
<b>RD</b>	<b>L x Ø x h</b>	<b>A x B x C</b>	cm 40 x 60	cm 30	Max	Min.	Max
G17/A	45x90x17	140x140x60	1	4	450°C	13.800	27.600
G17/B	55x120x17	170x170x60	2	6	450°C	14.800	29.600



Cella di Lievitazione / Baking unit Chambre de fermentation / Gärungszelle	<b>Kw 0,6 / 1,2</b>		
Cella Neutra / All-purpose unit Chambre neutre / Neutrale Zelle		h	h
Cavalletto / Stand Tréteau / Stützbock		60 cm	90 cm 105 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  
Aspiratore Cappa  
Frontale inox  
Frontale in RAME Martellato  
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  
Suction hood  
Stainless steel front panel  
Hammered COPPER 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  
Extracteur hotte  
Façade inox  
Façade en CUIVRE martelé  
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  
Lüfter für Dunstabzug  
Frontseite aus Inox  
Frontseite aus gehämmertem KUPFER  
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.laportaforni.it - info@laportaforni.it