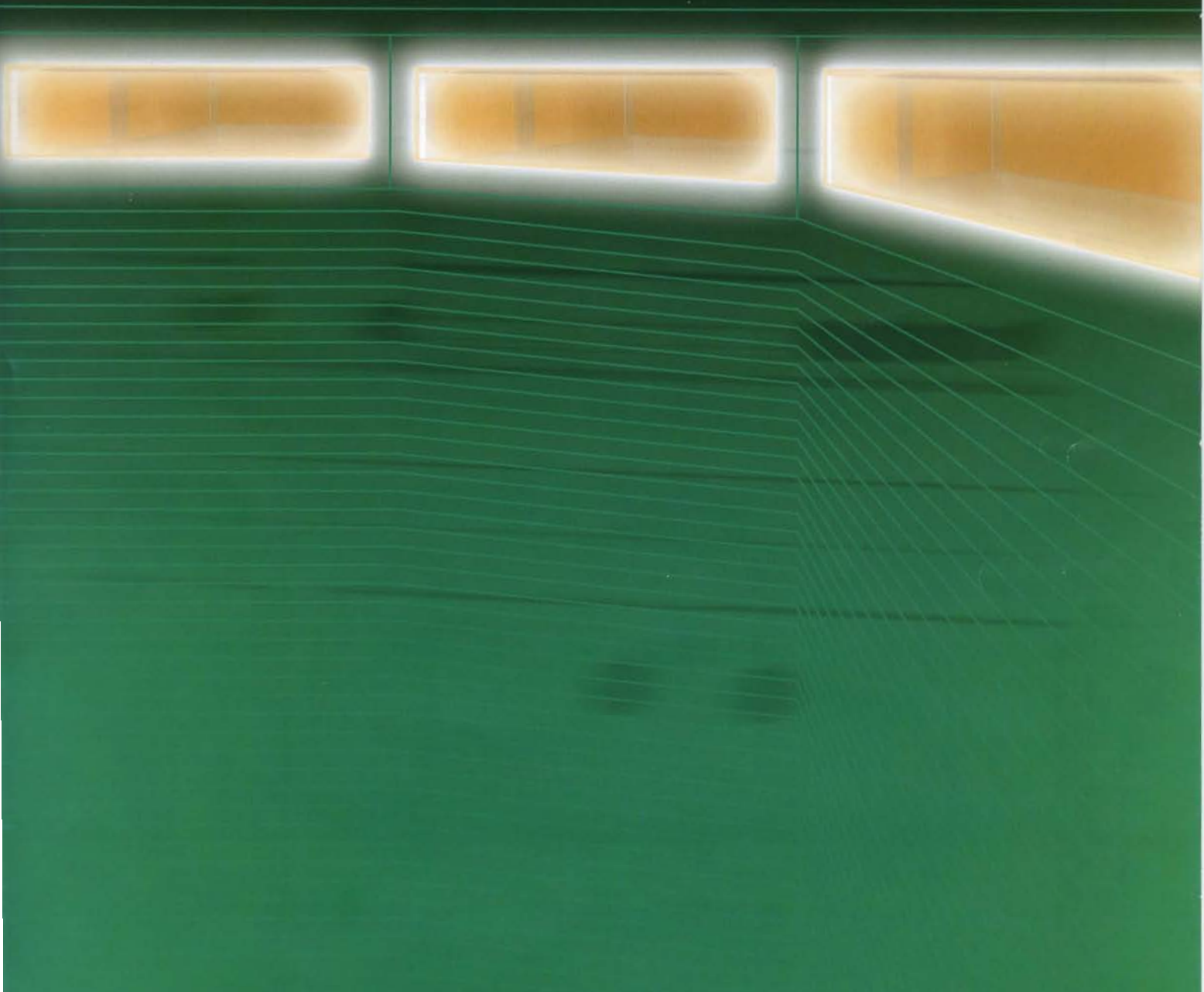


F O R N I / F O U R S / O V E N / O F E N

SYSTEM PANE

ELETTRICO COMPONENTE

MODULAR ELECTRIC • ELECTRIQUE MODULABLE • ELEKTRISCHER ANBAUOFEN



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

GRUPPO
LA PORTA

SYSTEM PANE



Forno elettrico componibile per Pane e Pasticceria a 1 - 2 - 3 camere di cottura con vaporiera con funzionamento indipendente e vaporiera.

Modular electric oven for Bread and Baked products with 1 - 2 - 3 independently-operated cooking compartments with steam generator.

Four électrique modulable pour pain et pâtisserie à 1 - 2 - 3 chambres de cuisson avec générateur de buée à fonctionnement indépendant.

Elektrischer Anbauofen für Brot und Gebäck mit 1 - 2 - 3 unabhängig funktionierenden Backkammern mit Dämpfer.

Costruzione interna CAMERA DI COTTURA

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

Chamber made using aluminium-coated sheet metal with Top panel and Bedplate in refractory material. 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 tôle aluminée avec voûte et sole en réfractaire. 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 Kammer besteht aus aluminierterm Blech mit Backofengewölbe und -boden aus feuerfestem Material. Dampfauslass über die gesamte Breite der Backkammer mit gedrosselter Öffnung. Interne Beleuchtung mittels 12-Volt-Halogenlampen für hohe Temperaturen. Wärmeisolierung aus Gesteinsfaser.

Costruzione esterno FORNO

Struttura realizzata in lamiera e profilati verniciati. Cappa per raccolta vapori di cottura. Frontale in acciaio inox. 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 stainless steel. 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 acier inox. 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 Frontseite aus Innoxstahl. Klapptür aus Innoxstahl mit Öffnung nach oben oder nach unten, je nach Wunsch, mit Türfederung und Türfenster aus getempertem Kristallglas.

LINEA **PANE / PASTICCERIA**

RANGE BREAD / BAKED, LIGNE PAIN / PÂTISSERIE, PRODUKTLINIE BROT / GEBÄCK

CE

ELETTRICO COMPONIBILE

MODULAR ELECTRIC, ELECTRIQUE MODULABLE, ELEKTRISCHER ANBAUOFEN

PASTICCERIA



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, che della Platea e del vapore. Temperatura massima di esercizio 350°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 steam, Top panel and Bedplate power adjustment. Maximum operating temperature 350°C. Manual opening and closing of the smoke exhaust valve.

Fonctionnement et contrôle

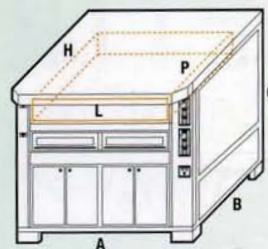
Chauffage par résistances en forme de spirale incorporées dans le réfractaire de la voûte et de la sole. Gestion électronique numérique de la température à réglage indépendant de la puissance de la voûte, de la sole et de la buée. Température maximale de fonctionnement 350°C. Ouverture et fermeture manuelle de la soupape d'évacuation des buées.

Betriebsweise und Kontrolle

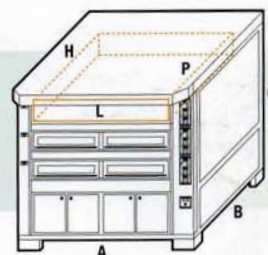
Heizung mittels im feuerfesten Backfengewölbe und -boden integrierter Heizspirale Elektronisch digitale Steuerung der Temperatur mit unabhängiger Regulierung der Leistung für Backfengewölbe, -boden und Dampf. Maximale Betriebstemperatur 350°C. Manuelle Öffnung und Schließung des Dampfblausventils.

CE

| 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 Temperatur | POTENZA IMPEGNATA <i>Power used.</i> Puissance absorbée. Leistungsaufnahme |
|------------|--|---|---|--|---|--|
| | Camera <i>Chamber. Chambre.</i> Kammer | Esterno <i>Exterior. Extérieures.</i> Außenmaße | Superficie <i>Surfaces. Surface.</i> Oberfläche | Teglie <i>Trays. Plats.</i> Backbleche | | |
| Linea PANE | L x P x h | A x B x C | mq | cm 40 x 60 | Max | Kw |
| P2/A | 85x185x20 | 140x220x190 | 3,1 | 12 | 350°C | 18 |
| P2/B | 125x165x20 | 180x200x190 | 3,9 | 16 | 350°C | 20 |
| P2/C | 125x185x20 | 180x220x190 | 4,5 | 18 | 350°C | 23 |
| P2/D | 125x250x20 | 180x290x190 | 6,2 | 24 | 350°C | 30 |
| P2/E | 185x165x20 | 240x200x190 | 5,9 | 24 | 350°C | 30 |
| P2/F | 185x205x20 | 240x240x190 | 7,4 | 30 | 350°C | 37 |
| P2/G | 185x250x20 | 240x290x190 | 9,1 | 36 | 350°C | 45 |



| | | | | | | |
|------|------------|-------------|------|----|-------|----|
| P3/A | 85x185x18 | 140x220x200 | 4,5 | 18 | 350°C | 23 |
| P3/B | 125x165x18 | 180x200x200 | 5,9 | 24 | 350°C | 29 |
| P3/C | 125x185x18 | 180x220x200 | 6,7 | 27 | 350°C | 35 |
| P3/D | 125x250x18 | 180x290x200 | 9,3 | 36 | 350°C | 45 |
| P3/E | 185x165x18 | 240x200x200 | 8,9 | 36 | 350°C | 45 |
| P3/F | 185x205x18 | 240x240x200 | 11,2 | 45 | 350°C | 55 |
| P3/G | 185x250x18 | 240x290x200 | 13,5 | 54 | 350°C | 65 |



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
Tutto 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
Suction hood
Complete stainless steel model
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
Entièrement 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
Lüfter für Dunstabzug
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