

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

# SYSTEM PASTY

ELETTRICO COMPONENTE

MODULAR ELECTRIC • ELECTRIQUE MODULABLE • ELEKTRISCHER ANBAUOFEN



GRUPPO  
 **LA PORTA** 



GRUPPO  
**LA PORTA**

# SYSTEM

## PASTY



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

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

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

*Anbau-Elektroofen für Gebäck mit 1-2-3 unabhängig funktionierenden Backkammern.*

### **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 Inoxstahl. Klapptür aus Inoxstahl mit Öffnung nach oben oder nach unten, je nach Wunsch, mit Türfederung und Türfenster aus getempertem Kristallglas.

### **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-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**

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**

Die Backkammer besteht aus aluminierterm Blech, das Backofengewölbe und die Backofenbodenplatte 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  **PASTICCERIA**

BAKED RANGE / LIGNE PÂTISSERIE / PRODUKTLINE GEBÄCK



CE

# ELETTRICO COMPONENTIBILE

MODULAR ELECTRIC, ELECTRIQUE MODULABLE, ELEKTRISCHER ANBAUOFEN



## Funzionamento e controllo

Riscaldamento mediante resistenze a spirale incorporate nel refrattario del Cielo e della Platea. Gestione elettronica digitale della temperatura con regolazione indipendente della potenza sia del Cielo e che della Platea. 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 both the Top panel and the Bedplate. Digital electronic temperature control with independent Top panel and Bedplate power adjustment. Maximum operating temperature 350°C. Manual opening and closing of the smoke exhaust valve.

## Fonctionnement et contrôle

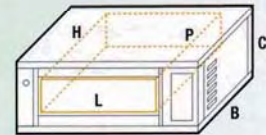
Chauffage par résistances en forme de spirale incorporées dans le réfractaire de la voûte et de la sole. Gestion électronique numérique de la température à réglage indépendant de la puissance de la voûte et de la sole. Température maximale de fonctionnement 350°C. Ouverture et fermeture manuelle de la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

## Betriebsweise und Kontrolle

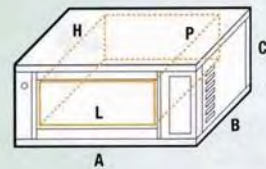
Heizung mittels im feuerfesten Backofengewölbe und -boden integrierter Heizspirale Elektronisch digitale Steuerung der Temperatur mit unabhängiger Regulierung der Leistung für Backofengewölbe und -boden. Maximale Betriebstemperatur 350°C. Manuelle Öffnung und Schließung des Dampfablassventils.



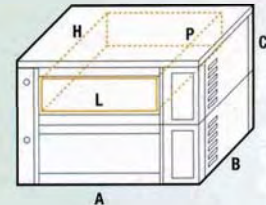
MOD.	DIMENSIONI <i>Dimensions. Dimensions. Abmessungen</i> cm		CAPACITÀ DI COTTURA <i>Cooking capacity. Capacité cuisson.</i> Kapazität für		TEMPERATURA <i>Temperature</i> Temperatur	POTENZA impegnata <i>Power used. Puissance absorbée.</i> Leistungsaufnahme
	Camera <i>Chambre. Chambre.</i> Kammer	Esterne <i>Exteriof. Exterérieures.</i> Außenmaße	Teglie <i>Trays. Plats.</i> Backbleche	Pizze Tonde <i>Round pizzas. Pizzas</i> rondes. Runde Pizzas		
MI	L x P x h	A x B x C	cm 40 x 60	cm 30	Max	Kw
117/A	40x60x17	85x100x48	1	2	350°C	2,5
117/B	60x60x17	105x100x48	1	4	350°C	3,7
117/C	60x90x17	105x130x48	2	6	350°C	5
117/D	60x120x17	105x160x48	3	8	350°C	5,8
117/E	80x120x17	125x160x48	4	8	350°C	7
117/F	90x60x17	135x100x48	2	6	350°C	5
117/G	90x90x17	135x130x48	2	9	350°C	6,3
117/H	90x120x17	135x160x48	4	12	350°C	7,5
117/I	100x120x17	145x160x48	4	12	350°C	8,2
117/L	120x60x17	170x100x48	3	6	350°C	6
117/M	120x90x17	170x130x48	4	12	350°C	7,8
117/N	120x120x17	170x160x48	6	16	350°C	9,5



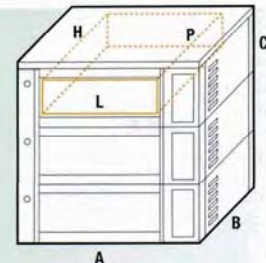
125/A	40x50x25	85x100x56	1	2	350°C	3
125/B	60x60x25	105x100x56	1	4	350°C	4,5
125/C	60x90x25	105x130x56	2	6	350°C	5,8
125/D	60x120x25	105x160x56	3	8	350°C	6,8
125/E	80x120x25	125x160x56	4	8	350°C	8,8
125/F	90x60x25	135x100x56	2	6	350°C	6
125/G	90x90x25	135x130x56	2	9	350°C	8
125/H	90x120x25	135x160x56	4	12	350°C	9,5
125/I	100x120x25	145x160x56	4	12	350°C	10,5
125/L	120x60x25	170x100x56	3	6	350°C	7,1
125/M	120x90x25	170x130x56	4	12	350°C	9,8
125/N	120x120x25	170x160x56	6	16	350°C	11,5



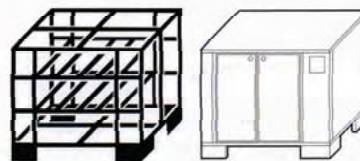
215/A	40x60x17	85x100x81	1+1	2+2	350°C	4,5
215/B	60x60x17	105x100x81	1+1	4+4	350°C	7
215/C	60x90x17	105x130x81	2+2	6+6	350°C	9
215/D	60x120x17	105x160x81	3+3	8+8	350°C	10,8
215/E	80x120x17	125x160x81	4+4	8+8	350°C	13,2
215/F	90x60x17	135x100x81	2+2	6+6	350°C	9
215/G	90x90x17	135x130x81	2+2	9+9	350°C	11,5
215/H	90x120x17	135x160x81	4+4	12+12	350°C	13,8
215/I	100x120x17	145x160x81	4+4	12+12	350°C	15,2
215/L	120x60x17	170x100x81	3+3	6+6	350°C	11,5
215/M	120x90x17	170x130x81	4+4	12+12	350°C	14,5
215/N	120x120x17	170x160x81	6+6	16+16	350°C	17,2



315/A	40x60x17	85x100x116	1+1+1	2+2+2	350°C	6,6
315/B	60x60x17	105x100x116	1+1+1	4+4+4	350°C	10,5
315/C	60x90x17	105x130x116	2+2+2	6+6+6	350°C	12,9
315/D	60x120x17	105x160x116	3+3+3	8+8+8	350°C	16,2
315/E	80x120x17	125x160x116	4+4+4	8+8+8	350°C	19,8
315/F	90x60x17	135x100x116	2+2+2	6+6+6	350°C	13,5
315/G	90x90x17	135x130x116	2+2+2	9+9+9	350°C	17
315/H	90x120x17	135x160x116	4+4+4	12+12+12	350°C	20,7
315/I	100x120x17	145x160x116	4+4+4	12+12+12	350°C	22,8
315/L	120x60x17	170x100x116	3+3+3	6+6+6	350°C	17,4
315/M	120x90x17	170x130x116	4+4+4	12+12+12	350°C	21,5
315/N	120x120x17	170x160x116	6+6+6	16+16+16	350°C	25,8



Cella di Lievitazione / <i>Baking unit</i> <i>Chambre de fermentation / Gärungszelle</i>	Kw 0,6 / 1,2			
Cella Neutra / <i>All-purpose unit</i> <i>Chambre neutre / Neutrale Zelle</i>		h	h	h
Cavalletto / <i>Stand</i> <i>Tréteau / Stützbock</i>		60 cm	90 cm	105 cm



**Supporti e Accessori**  
(a richiesta con sovrapprezzo)

- Cappa di aspirazione
- Cella di Lievitazione su misura
- Cella Neutra su misura
- Cavalletto su misura
- Ruote per Cella o Cavalletto
- Timer
- Umidificatore
- Aspiratore Cappa
- Tutto inox
- Forno su misura

**Support and Accessories**  
(on request, at extra cost)

- Suction hood
- Made-to-measure baking unit
- Made-to-measure all-purpose unit
- Made-to-measure stand
- Wheels for Unit or Stand
- Timer
- Evaporator
- Suction hood
- Complete stainless steel model
- Made-to-measure oven



**Supports et accessoires**  
(sur demande avec supplément de prix)

- Hotte d'aspiration
- Chambre de fermentation sur mesure
- Chambre neutre sur mesure
- Tréteau sur mesure
- Roulettes pour chambre ou tréteau
- Minuteur
- Humidificateur
- Extracteur hotte
- Entièrement inox
- Four sur mesure



**stutzen und Zubehör**  
(auf Wunsch mit Aufpreis)

- Dunstabzug
- Gärungszelle nach Maß
- Neutrale Zelle nach Maß
- Stützbock nach Maß
- Räder für Zelle oder Stützbock
- Timer
- Befeuchter
- 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