



Arte Bianca & Tecnologie

Salone Internazionale delle Tecnologie
e Prodotti per Panificazione,
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery



Arte Bianca & Tecnologie

Tecnologie e Prodotti
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology
for Pizza and Fresh Pasta

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

ELENA LENTONI - CASTELLIFORNI

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

Forno C3/6 – C3/6 oven

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input checked="" type="checkbox"/>
Pasticceria/Patry	<input type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Forno espressamente concepito per la cottura di pizze in teglia compatto e funzionale. Robusta struttura monoblocco in acciaio inox. Tre camere di cottura sovrapposte, con vano interno rispettivamente alto 12/12/18 cm. Portine frontali con oblò per ispezione interna ed apertura a ribalta tramite robusta maniglia ergonomica. Il sistema di coibentazione ad elevato indice di isolamento limita la dispersione termica e il consumo energetico. Comandi elettromeccanici indipendenti per ogni camera con controllo temperatura e regolazione separata della erogazione di calore tra cielo e platea. La particolare struttura delle resistenze elettriche in lega di Nichel-Cromo di cottura garantisce una diffusione più uniforme del calore, una prolungata conservazione del calore e maggiore efficienza nel processo di cottura. Potenza 6÷18 kW/h - Dimensioni esterne del modulo L112 x 135P x 197H

The oven is specifically designed for cooking pizza in a baking pan, is compact and easy serviceable. The deck oven has a solid stainless steel monoblock structure with three cooking chambers . Every unit is 12/12/18 cm. The see-through doors can be opened downwards by an ergonomic solid handle. The high efficiency thermal insulation reduces heat loss and energy consumption. Each cooking chamber is controlled by independent electromechanical thermostats regulating the upper and lower resistance temperature. The unique structure of the nickel chrome alloy resistances ensures even distribution and retention of the heat and high efficiency. Power 6÷18 kW/h - Module dimensions length 112 cm, depth 135 cm, height 197 cm