

**FORNO ELETTRICO componibile
MODULAR ELECTRIC OVEN**

EF - P



Esmach S.p.A.
Via Vittorio Veneto 143
36040 Grisignano di Zocco (VI) I

Tel. +39 0444 419777
Fax +39 0444 419708
www.esmach.com

ESMACH 

PLUS



Camere di cottura sovrapponibili, a funzionamento indipendente, costruite in acciaio inox con piano di cottura in conglomerato refrattario e portina a battente in vetro con cornice inox. Resistenze elettriche corazzate in acciaio inox.

Temperatura massima di utilizzo 400°C. Le camere di cottura, dotate di serie della valvola evacuazione vapori, vengono proposte in tre modelli, con superfici di cottura pari a mq 0,88, mq 1,07 e mq 1,50 corrispondenti rispettivamente ad una capacità di numero 3-4-6 teglie da 400x600mm. Le tre versioni possono essere allestite con altezza utile di sfornamento di 180 o 250mm.

Per le camere da mq 0,88 e 1,07 la versione di serie viene fornita con strumentazione a funzionamento elettromeccanico comprendente il termostato, i regolatori indipendenti della temperatura minima e massima di cielo e platea ed i comandi per la vaporiera (se instalata).

La versione con strumentazione elettronica (optional) comprende il dispositivo parzializzatore dell'energia, che permette il contenimento dei consumi elettrici ed il programmatore per l'accensione differita. Per le camere da mq 1,50 la strumentazione elettronica viene fornita di serie.

Vaporiera installabile su richiesta, a funzionamento indipendente per ogni camera di cottura.

Cella di lievitazione o cavalletto di supporto (in alternativa alla cella) in acciaio inox.

Cappa vapori in acciaio inox, senza aspiratore. Elemento obbligatorio per tutte le configurazioni.

Independent modular Stainless steel **baking chambers** with refractory conglomerate deck. Stainless steel chamber doors are with tempered glasses and stainless steel reinforced electric resistances. The maximum useful temperature is 400°C.

Three different Baking chambers surfaces are available, each chamber equipped with its exhausting steam valve: baking surface of 0,88sq.m., 1,07sq.m. and 1,50sq.m., corresponding to the capacity of 3-4-6 trays having dimensions 400x600mm and can be 180 cm or 250 cm useful height. Chambers having baking surface of 0.88 or 1.07sq.m. are supplied with a standard electromechanical control panel including a thermostat, independent regulators for minimum and maximum top and bottom temperature, as well as a steam generator switch (if installed). The optional version with electronic control panel includes energy saving consumption device and deferred start-up of the oven. Chambers having baking surface of 1,50sq.m. are supplied with standard electronic control panel.

Independent **steam generator** for each chamber is installed upon request.

Upon request, stainless steel **proving chamber** instead of the oven support.

The stainless steel **hood** is needed for all oven configurations (it has no suction electric fan).

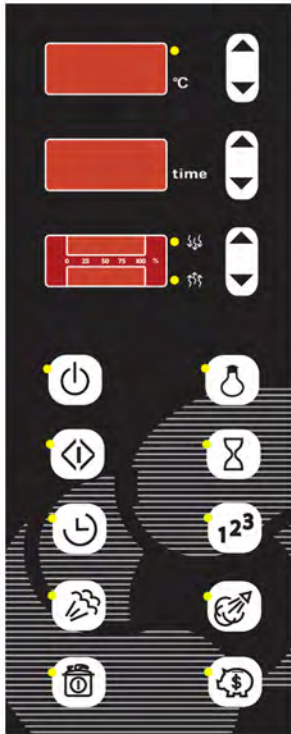
I forni elettrici componibili Esmach, grazie alle caratteristiche tecniche ed alle diverse configurazioni realizzabili, possono essere impiegati per la cottura di pane, pasticceria, pizza e prodotti di gastronomia.

Thank to their technical features and to their different possible configurations, Esmach modular electric ovens can be used for baking bread, pastry, pizza and delicatessen foods.

IL COMANDO DIGITALE THE DIGITAL CONTROL

Comandodigitale con parzializzatore per la gestione differenziata delle potenze al cielo e alla platea con la possibilità di lavorare fino al 50% della potenza installata del forno, a seconda della tipologia di prodotto.

The energy saving **digital control** to manage the top and the bottom temperature into the chamber with the possibility to work by using up to the 50% of the oven installed power, conforming the product to bake.



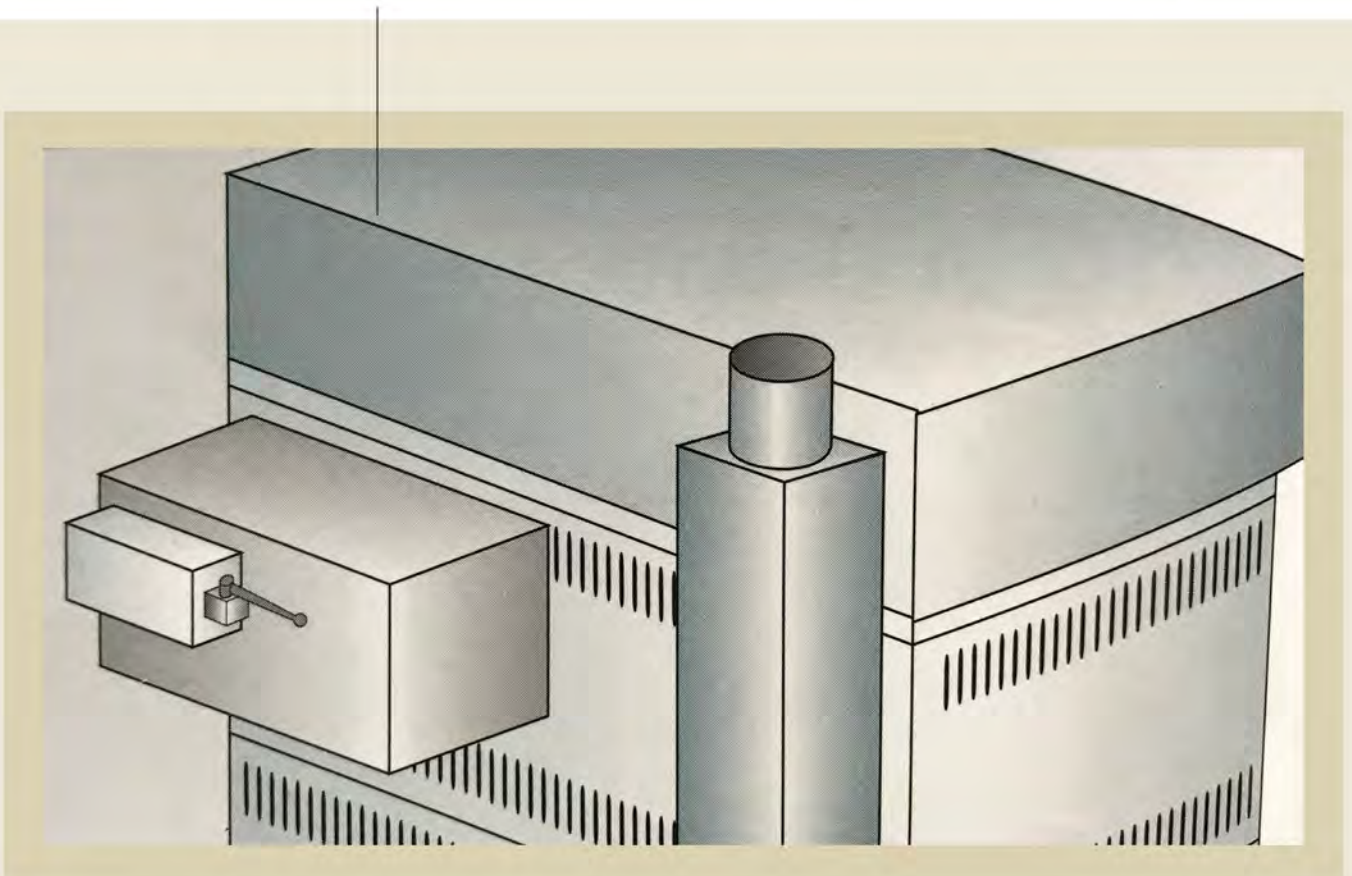
Le **camere di cottura** possono essere corredate opzionalmente di vaporiera indipendente, attivabile a discrezione. Tutti i modelli di camera sono forniti di bocchetta di evacuazione dei vapori e di convogliatore inox.

Comando digitale 2 termostati per la gestione differenziata delle temperature al cielo ed alla platea, indicata per la pizzeria.

The **2 thermostats digital control** to manage separately the chamber temperature of the top and the chamber temperature of the bottom particularly needed for pizza.



Baching chambers my be equipped with an optional independent steam generator which my be switched on when needed. All chamber models are supplied with a steam exhausted valve and steel chimney.





Cella di lievitazione costruita in acciaio inox, completa di resistenze elettriche per il riscaldamento, vaschetta d'acqua per l'umidificazione e griglia porta teglie. Per ogni modello di forno vengono proposte due tipi di cella, con diverse altezze, da scegliere in funzione della configurazione finale dell'insieme.

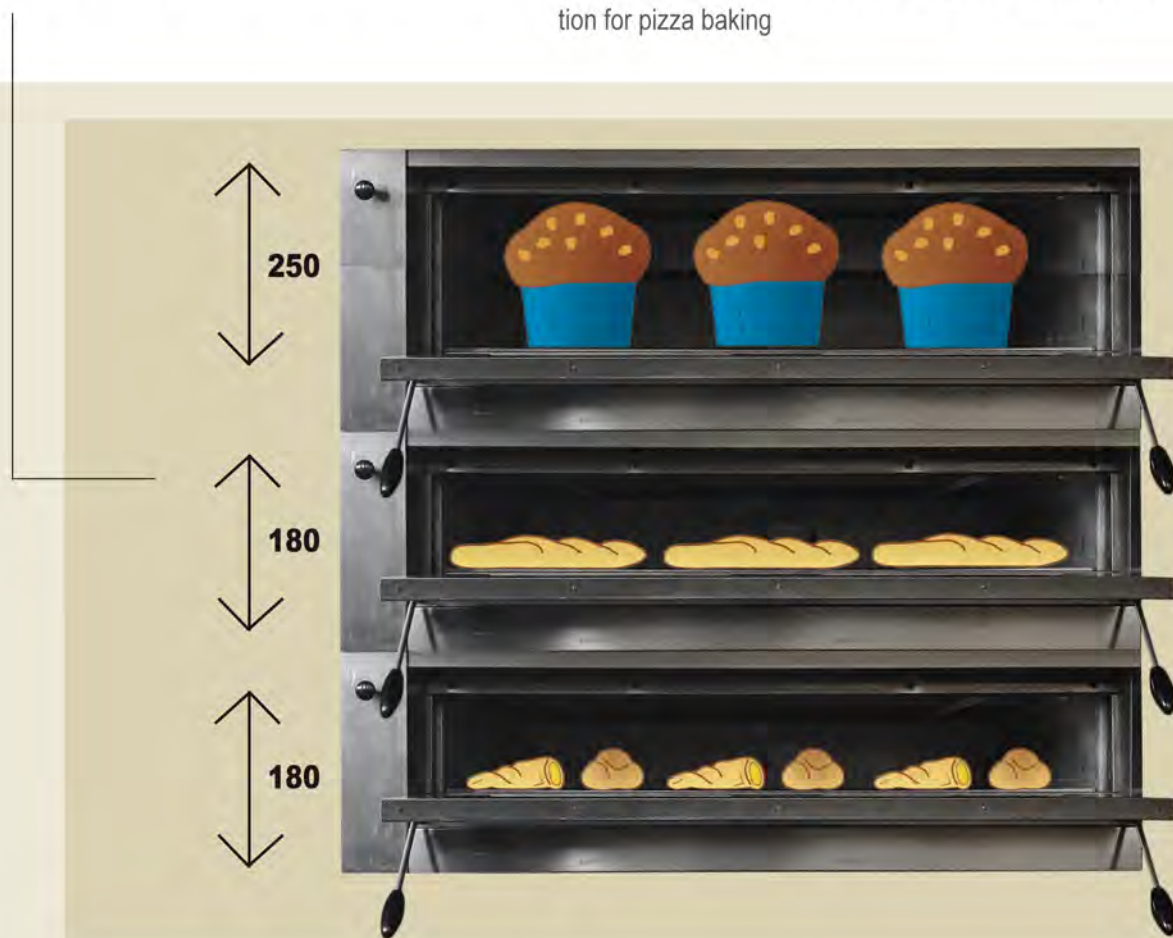
Cavalletto di supporto (in alternativa alla cella) in acciaio inox, con ripiano intermedio.

The stainless steel **proving chamber** with heating electric resistances is complete with humidifying water tank and tray support grid.

The stainless steel **support** (that may be installed instead of the proving chamber) is equipped with an intermediate shelf.

La flessibilità di impiego dei forni elettrici componibili è impareggiabile. La possibilità di sovrapporre camere di cottura a funzionamento indipendente, di altezza differenziata, con vaporiera o senza, permette di cuocere indifferentemente prodotti con diverse caratteristiche. La temperatura di utilizzo fino a 400°C consente inoltre un'ideale cottura della pizza.

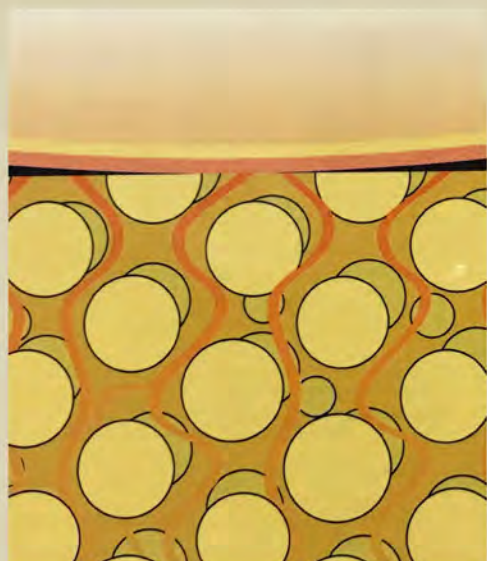
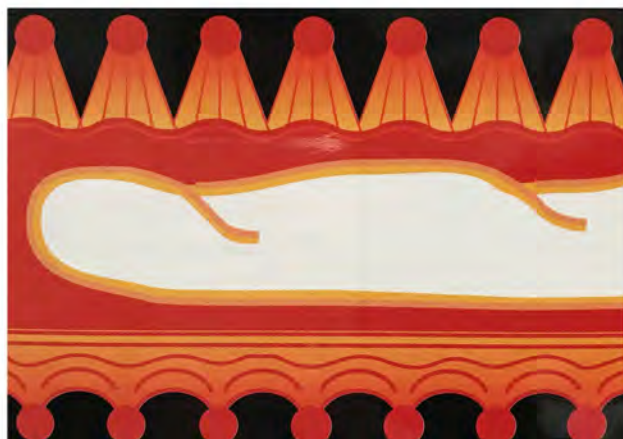
Incomparable flexibility of use of the modular electric ovens. The possibility to combine independent baking chambers with different height and the possibility of having a steam generator on each one of them allows the user to bake different types of products. Furthermore, the possibility of reaching 400°C temperature represent the ideal solution for pizza baking



LA COTTURA THE BAKING

La posizione ed il passo delle resistenze elettriche sono stati accuratamente studiati per evitare la cottura "a fasce" e garantire un prodotto dall'aspetto uniforme.

The accurate positioning of electric resistances guarantees the perfect and regular baking of the different products



I piani di cottura in materiale refrattario svolgono due importanti funzioni:

- grazie alla struttura porosa assorbono il velo di umidità che si forma sotto il prodotto.
- grazie alle proprietà di accumulo del calore conferiscono "spinta" alla cottura nella fase iniziale. Il risultato è un prodotto omogeneo, pieno e ben sviluppato.




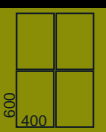
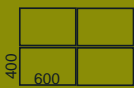
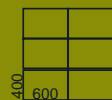
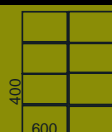
The Baking decks:

- thanks to their porous nature, they absorb the humidity that forms underneath the baked product.
- thank to their ability to accumulate heat they contribute to the initial baking phase. As a result, baked goods are homogeneously baked, round and perfectly leavened.

OPTIONAL comuni a tutte le configurazioni:

PARZIALIZZATORE EF-P	Parzializzatore
Kit ruote	Kit ruote
Kit portateglie	Kit portateglie
Vaporiera EF-P	Applicazione vaporiera per camera
Vaporiera maggiorata	Vaporiera maggiorata
Comandi a sinistra	Opzione comandi a sinistra

PROPORZIONI / DIMENSIONS

	Modello Model	applicazione typology	Sup.cott. Bak.surf. mq	H. utili e useful H. mm	Interno camera chamber inside mm.	Teglie trays n.	Teglie trays mm.	Potenza assorbita absorbed power kW	Con parzializzatore with Throttle kW	Configurazione configuration
2TS	EF-P AS 180-2TS	pasticceria/pastry	0,55	180	620x900x180	2	400x600	6,0	3,0	
	EF-P AS 250-2TS	pasticceria/pastry		250	620x900x250	2	400x600			
	EF-P ZZ 180-2TS	pane-pizza/bread-pizza		180	620x900x180	2	400x600	7,5	3,75	
	EF-P ZZ 250-2TS	pane-pizza/bread-pizza		250	620x900x250	2	400x600			
2TL	EF-P AS 180-2TL	pasticceria/pastry	0,55	180	820x700x180	2	400x600	6,6	3,3	
	EF-P AS 250-2TL	pasticceria/pastry		250	820x700x250	2	400x600			
	EF-P ZZ 180-2TL	pane-pizza/bread-pizza		180	820x700x180	2	400x600	7,5	3,75	
	EF-P ZZ 250-2TL	pane-pizza/bread-pizza		250	820x700x250	2	400x600			
OPTIONAL:										
	CELLA EF-P 2T	Cella lievitazione/proofing chamber						1,6		
	Cavalletto EF-P 2T	Supporto per 2T /2T support								
	Cappa TN EF-P 2T	Cappa di aspirazione tiraggio naturale 2T/2T natural aspiration hood								
	Cappa ASP EF-P 2T	Cappa di aspirazione con aspiratore 2T/ aspiration hood with 2T aspirator						0,37		
3T	EF-P AS 180-3T	pasticceria/pastry	0,88	180	1250x700x180	3	400x600	8,4	4,2	
	EF-P AS 250-3T	pasticceria/pastry		250	1250x700x250	3	400x600			
	EF-P ZZ 180-3T	pane-pizza/bread-pizza		180	1250x700x180	3	400x600	10,8	5,4	
	EF-P ZZ 250-3T	pane-pizza/bread-pizza		250	1250x700x250	3	400x600			
OPTIONAL:										
	CELLA EF-P 3T	Cella lievitazione/proofing chamber						1,6		
	Cavalletto EF-P 3T	Supporto per 3T/3t support								
	Cappa TN EF-P 3T	Cappa di aspirazione tiraggio naturale 3T/3T natural aspiration hood								
	Cappa ASP EF-P 3T	Cappa di aspirazione con aspiratore 3T/aspiration hood with 3T aspirator						0,37		
4TS	EF-P AS 180-4TS	pasticceria/pastry	1,00	180	820x1300x180	4	400x600	8,4	4,2	
	EF-P AS 250-4TS	pasticceria/pastry		250	820x1300x250	4	400x600			
	EF-P ZZ 180-4TS	pane-pizza/bread-pizza		180	820x1300x180	4	400x600	10,2	5,4	
	EF-P ZZ 250-4TS	pane-pizza/bread-pizza		250	820x1300x250	4	400x600			
4TL	EF-P AS 180-4TL	pasticceria/pastry	1,00	180	1250x900x180	4	400x600	11,2	5,6	
	EF-P AS 250-4TL	pasticceria/pastry		250	1250x900x250	4	400x600			
	EF-P ZZ 180-4TL	pane-pizza/bread-pizza		180	1250x900x180	4	400x600	12,8	6,4	
	EF-P ZZ 250-4TL	pane-pizza/bread-pizza		250	1250x900x250	4	400x600			
OPTIONAL:										
	CELLA EF-P 4T	Cella lievitazione/proofing chamber						1,6		
	Cavalletto EF-P 4T	Supporto per 4T/4T support								
	Cappa TN EF-P 4T	Cappa di aspirazione tiraggio naturale/ natural aspiration hood								
	Cappa ASP EF-P 4T	Cappa di aspirazione con aspiratore/aspiration hood with aspirator						0,37		
6TL	EF-P AS 180-6TL	pasticceria/pastry	1,60	180	1250x1300x180	6	400x600	15,0	7,5	
	EF-P AS 250-6TL	pasticceria/pastry		250	1250x1300x250	6	400x600			
	EF-P ZZ 180-6TL	pane-pizza/bread-pizza		180	1250x1300x180	6	400x600	16,8	8,4	
	EF-P ZZ 250-6TL	pane-pizza/bread-pizza		250	1250x1300x250	6	400x600			
OPTIONAL:										
	CELLA EF-P 6T	Cella lievitazione/proofing chamber						1,6		
	Cavalletto EF-P 6T	Supporto per 6T /6T support								
	Cappa TN EF-P 6T	Cappa di aspirazione tiraggio naturale/natural aspiration hood								
	Cappa ASP EF-P 6T	Cappa di aspirazione con aspiratore /aspiration hood with aspirator						0,37		
8TL	EF-P AS 180-8TL	pasticceria /pastry	2,13	180	1250x1700x180	8	400x600	16,8	8,4	
	EF-P AS 250-8TL	pasticceria/pastry		250	1250x1700x250	8	400x600			
	EF-P ZZ 180-8TL	pane-pizza/bread-pizza		180	1250x1300x180	8	400x600	19,2	9,6	
	EF-P ZZ 250-8TL	pane-pizza/bread-pizza		250	1250x1300x250	8	400x600			
OPTIONAL:										
	CELLA EF-P 8T	Cella di lievitazione/proofing chamber						1,6		
	Cavalletto EF-P 8T	Supporto per 8T/8T support								
	Cappa TN EF-P 8T	Cappa di aspirazione tiraggio naturale/natural aspiration hood								
	Cappa ASP EF-P 8T	Cappa di aspirazione con aspiratore /aspiration hood with aspirator						0,37		

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

Service Hot line:
service@esmach.com
+0039 0444 419762