



EF-P



Forno elettrico componibile EF-P

Forno modulare a funzionamento elettrico che, grazie alle caratteristiche tecniche ed alle diverse configurazioni realizzabili, può essere impiegato per la cottura di pane, pasticceria, pizza e prodotti di gastronomia.

Costruzione

Camere di cottura sovrapponibili - a funzionamento indipendente - costruite esternamente in acciaio inox, con piano di cottura in conglomerato refrattario e portina a battente in acciaio inox con finestra d'ispezione. Resistenze elettriche corazzate in acciaio inox. Temperatura max di utilizzo: 400 °C.

Capacità e caratteristiche delle camere

Sono dotate di serie di valvola di evacuazione vapori - vengono proposte in tre modelli, con superfici di cottura pari a 0,88 m² - 1,07 m² - 1,50 m² corrispondenti rispettivamente ad una capacità di n. 3 - 4 - 6 teglie da mm 400x600. Le tre versioni possono essere allestite con altezza utile di sfornamento di 180 o 250 mm.

Allestimenti e/o optional

- Comando digitale a 2 termostati** per la gestione differenziata delle temperature al cielo e alla platea - indicata per pizzeria
- Comando digitale 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.
- Cella di lievitazione** costruita in acciaio inox, completa di resistenze elettriche per il riscaldamento, vaschetta acqua per l'umidificazione e griglia porta-teglie. Vengono proposti due tipi di cella, con altezza mm 580 per teglie 400x600 mm oppure altezza 880 mm per teglie 400x600 mm, da scegliere in funzione della configurazione finale dell'insieme.
- Comando digitale.**
- Cavalletto di supporto** in alternativa alla cella, in acciaio inox, con ripiano intermedio
- Cappa a tiraggio naturale**
- Cappa con aspiratore**
- Vaporiera** installabile su richiesta, a funzionamento indipendente per ogni camera di cottura (al momento dell'ordine specificare su quale camera deve essere installata).

- Kit ruote per cella di lievitazione e supporti
- Kit portateglie
- Vaporiera maggiorata

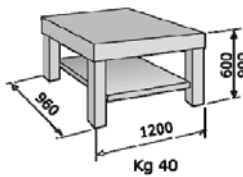
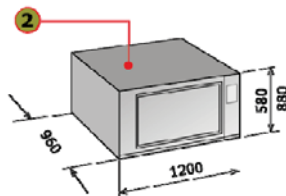
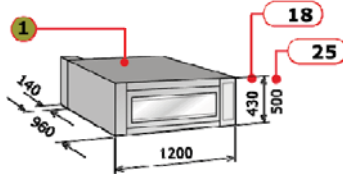
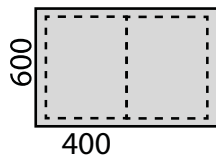
■ Nota: prevedere un sollevatore idraulico a disposizione per l'installazione.

Configurazione	2TS	2TL	3TL	4TS	4TL	6TL	8TL
Comandi							
Lato destro forno	■	■	■	■	■	■	■
Lato sinistro forno	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €
Comando digitale a 2 termostati	•	•	•	•	□	□	□
Comando digitale con parzializzatore	□ €	□ €	□ €	□ €	•	•	•
Elementi							
Cella lievitazione	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €
Cavalletto di supporto	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €
Cappa a tiraggio naturale	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €
Cappa con aspiratore	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €
Vaporiera	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €
Kit ruote	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €
Kit portateglie	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €
Fascione decorativo	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €
Vaporiera maggiorata	ND	ND	ND	ND	ND	□ €	□ €
Tensione di alimentazione							
400 TRI + N + T 50Hz	■	■	■	■	■	■	■

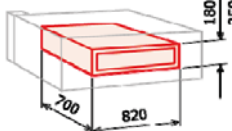
■ Standard □ Opzione □ € Opzione a pagamento ND Non disponibile



EF-P - 2TS



Interno camera di cottura /
Baking chamber interior



2 Teglie 4060 Pasticceria	Camera h180	EF-P AS 180-2TS 400/3/50
	Camera h250	EF-P AS 250-2TS 400/3/50
	Opzione Piano Lamiera - per camera	OPT LAMIERA
	Parzializzatore - per camera	PARZIALIZZATORE EF-P

2 Teglie 4060 Pane	Camera h180	EF-P ZZ 180-2TS 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-2TS 400/3/50
	Vaporiera standard - per camera	VAPORIERA EF-P
	Parzializzatore - per camera	PARZIALIZZATORE EF-P

2 Teglie 4060 Pizza	Camera h180	EF-P ZZ 180-2TS 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-2TS 400/3/50
	Opzione Piano Pietra Refrattaria	OPT PIANO REFRATT. 2T
	Parzializzatore - per camera	PARZIALIZZATORE EF-P 0

Opzioni Completamento 2TS 4060	Opzione Cella di Lievitazione	CELLA EF-P 2TS 400/3/50
	Cavalletto di supporto	CAVALLETTO EF-P 2T
	Cappa di aspirazione tir. naturale	CAPPA TN EF-P 2T
	Cappa con aspiratore	CAPPA ASP EF-P 2T 400/3/50
	Kit Ruote	KIT RUOTE EF-P
	Kit Portateglie	KIT PORTATEGLIE EF-P
	Opzione Forno Nero - per camera	OPT BLACK EF-P 2T 400/3/50
	Fascione decorativo	OPT FASCIONE 2TS

Presa di allacciamento, senza vaporiera : 16 A
Presa di allacciamento, con vaporiera : 32 A

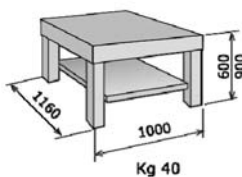
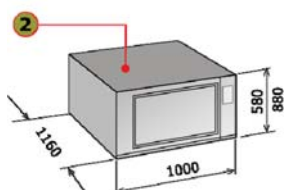
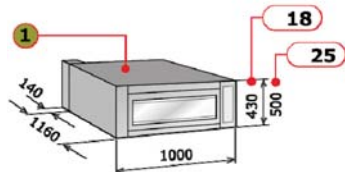
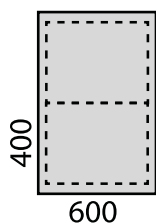
Ø tubo evacuazione vapore:
- senza aspiratore cappa Ø 120
- con aspiratore Ø 140

	Modello EF-P 2TS	N. camere forno	Teglie n°	Potenza kW	Parzializzatore kW	Massa kg
1	AS180		2	6	3	160 kg standard, 200 kg con vaporiera
	AS 250					
	ZZ180			7,5	3,75	
	ZZ 250					
2	Cella di lievitazione *	2	16	1,6		85
		3	10			

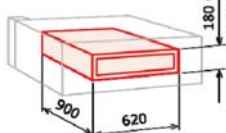
* Per forno con un numero di camere superiore a tre chiedere a ufficio commerciale



EF-P - 2TL



Interno camera di cottura /
Baking chamber interior



2 Teglie 6040 Pasticceria	Camera h180	EF-P AS 180-2TL 400/3/50
	Camera h250	EF-P AS 250-2TL 400/3/50
	Opzione Piano Lamiera - per camera	OPT LAMIERA
	Parzializzatore - per camera	PARZIALIZZATORE EF-P

2 Teglie 6040 Pane	Camera h180	EF-P ZZ 180-2TL 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-2TL 400/3/50
	Vaporiera standard - per camera	VAPORIERA EF-P
	Parzializzatore - per camera	PARZIALIZZATORE EF-P

2 Teglie 6040 Pizza	Camera h180	EF-P ZZ 180-2TL 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-2TL 400/3/50
	Opzione Piano Pietra Refrattaria	OPT PIANO REFRATT. 2T
	Parzializzatore - per camera	PARZIALIZZATORE EF-P 0

Opzioni Completamento 2TL 6040	Opzione Cella di Lievitazione	CELLA EF-P 2TL 400/3/50
	Cavalletto di supporto	CAVALLETTO EF-P 2T
	Cappa di aspirazione tir. naturale	CAPPA TN EF-P 2T
	Cappa con aspiratore	CAPPA ASP EF-P 2T 400/3/50
	Kit Ruote	KIT RUOTE EF-P
	Kit Portateglie	KIT PORTATEGLIE EF-P
	Opzione Forno Nero - per camera	OPT BLACK EF-P 2T 400/3/50
	Fascione decorativo	OPT FASCIONE 2TL

Presenza di allacciamento, senza vaporiera : 16 A
Presenza di allacciamento, con vaporiera : 32 A

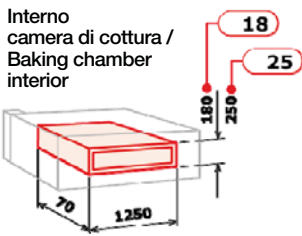
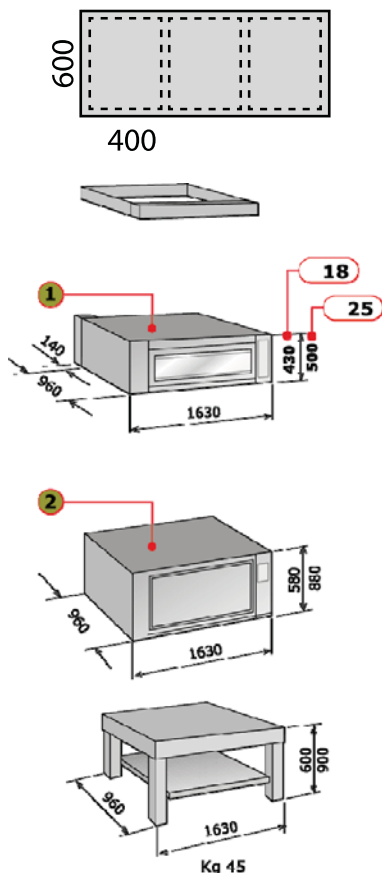
Ø tubo evacuazione vapore:
- senza aspiratore cappa Ø 120
- con aspiratore Ø 140

	Modello EF-P 2TL	N. camere forno	Teglie n°	Potenza kW	Parzializzatore kW	Massa kg
1	AS180	2	2	6	3	160 kg standard, 200 kg con vaporiera
	AS 250					
	ZZ180					
	ZZ 250					
2	Cella di lievitazione *	2	16	1,6		85
		3	10			

* Per forno con un numero di camere superiore a tre chiedere a ufficio commerciale



EFP - 3T



3 Teglie 4060 Pasticceria	Camera h180	EF-P AS 180-3T 400/3/50
	Camera h250	EF-P AS 250-3T 400/3/50
	Opzione Piano Lamiera - per camera	OPT LAMIERA
	Parzializzatore - per camera	PARZIALIZZATORE EF-P

3 Teglie 4060 Pane	Camera h180	EF-P ZZ 180-3T 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-3T 400/3/50
	Vaporiera standard - per camera	VAPORIERA EF-P
	Parzializzatore - per camera	PARZIALIZZATORE EF-P

3 Teglie 4060 Pizza	Camera h180	EF-P ZZ 180-3T 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-3T 400/3/50
	Opzione Piano Pietra Refrattaria	OPT PIANO REFRATT. 3T
	Parzializzatore - per camera	PARZIALIZZATORE EF-P

Opzioni Completamento 3T 4060	Opzione Cella di Lievitazione	CELLA EF-P 3T 400/3/50
	Cavalletto di supporto	CAVALLETTO EF-P 3T
	Cappa di aspirazione tir. naturale	CAPPA TN EF-P 3T
	Cappa con aspiratore	CAPPA ASP EF-P 3T 400/3/50
	Kit Ruote	KIT RUOTE EF-P
	Kit Portateglie	KIT PORTATEGLIE EF-P
	Opzione Forno Nero - per camera	OPT BLACK EF-P 3T 400/3/50
	Fascione decorativo	OPT FASCIONE 3T

Presenza di allacciamento, senza vaporiera : 16 A
 Presenza di allacciamento, con vaporiera : 32 A

Ø tubo evacuazione vapore:
 - senza aspiratore cappa Ø 120
 - con aspiratore Ø 180

Modello EFP 3T	N. camere forno	Teglie n°	Potenza kW	Parzializzatore kW	Massa kg
1	AS180	3	8,4	4,2	230 kg standard, 270 kg con vaporiera
	AS 250				
	ZZ180		10,8	5,4	
	ZZ 250				
2	Cella di lievitazione *	2	1,6		120
		3			

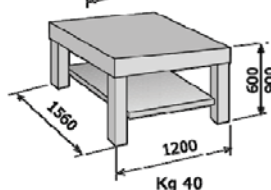
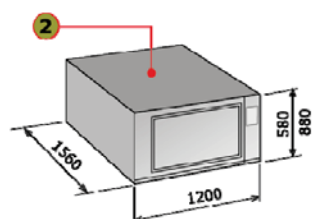
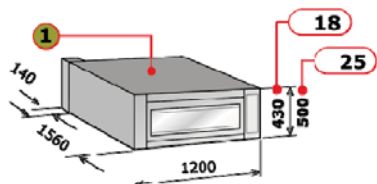
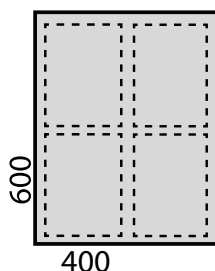
* Per forno con un numero di camere superiore a tre chiedere a ufficio commerciale

Proprietà di Esmach SpA - riproduzione vietata

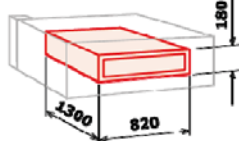


EF-P - 4TS

Proprietà di Esmach SPA - riproduzione vietata



Interno camera di cottura / Baking chamber interior



4 Teglie 4060 Pasticceria	Camera h180	EF-P AS 180-4TS 400/3/50
	Camera h250	EF-P AS 250-4TS 400/3/50
	Opzione Piano Lamiera - per camera	OPT LAMIERA
	Parzializzatore - per camera	PARZIALIZZATORE EF-P

4 Teglie 4060 Pane	Camera h180	EF-P ZZ 180-4TS 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-4TS 400/3/50
	Vaporiera standard - per camera	VAPORIERA EF-P
	Parzializzatore - per camera	PARZIALIZZATORE EF-P

4 Teglie 4060 Pizza	Camera h180	EF-P ZZ 180-4TS 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-4TS 400/3/50
	Opzione Piano Pietra Refrattaria	OPT PIANO REFRATT. 4TS
	Parzializzatore - per camera	PARZIALIZZATORE EF-P

Opzioni Completamento 4TS 4060	Opzione Cella di Lievitazione	CELLA EF-P 4TS 400/3/50
	Cavalletto di supporto	CAVALLETTO EF-P 4TS
	Cappa di aspirazione tir. naturale	CAPPA TN EF-P 4TS
	Cappa con aspiratore	CAPPA ASP EF-P 4TS 400/3/50
	Kit Ruote	KIT RUOTE EF-P
	Kit Portateglie	KIT PORTATEGLIE EF-P
	Opzione Forno Nero - per camera	OPT BLACK EF-P 4TS 400/3/50
	Fascione decorativo	OPT FASCIONE 4TS

Presse di allacciamento, senza vaporiera : 16 A
 Presse di allacciamento, con vaporiera : 32 A

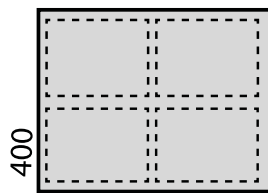
Ø tubo evacuazione vapore:
 - senza aspiratore cappa Ø 120
 - con aspiratore Ø 180

	Modello EF-P 4TS	N. camere forno	Teglie n°	Potenza kW	Parzializzatore kW	Massa kg
1	AS180	4	4	8,4	4,2	240 kg standard, 280 kg con vaporiera
	AS 250					
	ZZ180			10,2	5,4	
	ZZ 250					
2	Cella di lievitazione *	2	24	1,6		120
		3	15			

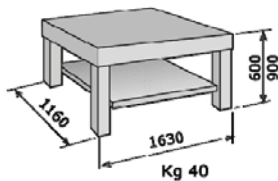
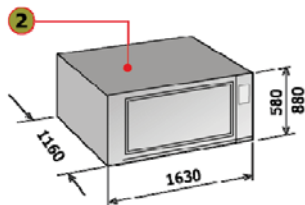
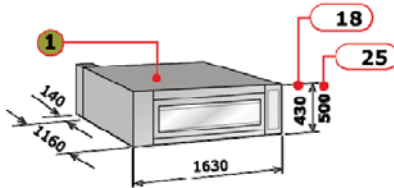
* Per forno con un numero di camere superiore a tre chiedere a ufficio commerciale



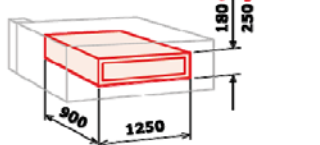
EF-P - 4TL



600



Interno camera di cottura /
Baking chamber interior



4 Teglie 6040 Pasticceria	Camera h180	EF-P AS 180-4TL 400/3/50
	Camera h250	EF-P AS 250-4TL 400/3/50
	Opzione Piano Lamiera - per camera	OPT LAMIERA
	Parzializzatore - per camera	PARZIALIZZATORE EF-P

4 Teglie 6040 Pane	Camera h180	EF-P ZZ 180-4TL 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-4TL 400/3/50
	Vaporiera standard - per camera	VAPORIERA EF-P
	Parzializzatore - per camera	PARZIALIZZATORE EF-P

4 Teglie 6040 Pizza	Camera h180	EF-P ZZ 180-4TL 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-4TL 400/3/50
	Opzione Piano Pietra Refrattaria	OPT PIANO REFRATT. 4TL
	Parzializzatore - per camera	PARZIALIZZATORE EF-P

Opzioni Completamento 4TL 6040	Opzione Cella di Lievitazione	CELLA EF-P 4TL 400/3/50
	Cavalletto di supporto	CAVALLETTO EF-P 4TL
	Cappa di aspirazione tir. naturale	CAPPA TN EF-P 4TL
	Cappa con aspiratore	CAPPA ASP EF-P 4TL 400/3/50
	Kit Ruote	KIT RUOTE EF-P
	Kit Portateglie	KIT PORTATEGLIE EF-P
	Opzione Forno Nero - per camera	OPT BLACK EF-P 4TL 400/3/50
	Fascione decorativo	OPT FASCIONE 4TL

Preso di allacciamento, senza vaporiera : 16 A
Preso di allacciamento, con vaporiera : 32 A

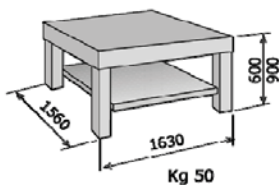
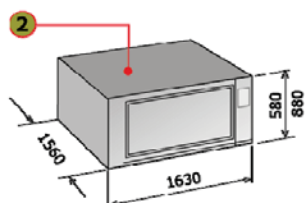
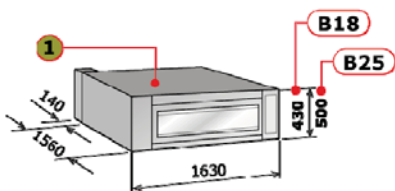
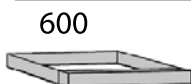
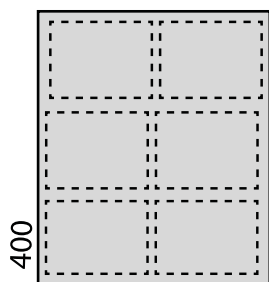
Ø tubo evacuazione vapore:
- senza aspiratore cappa Ø 120
- con aspiratore Ø 180

Modello EFP 4TL	N. camere forno	Teglie n°	Potenza kW	Parzializzatore kW	Massa kg
1	AS180	4	11,2	5,6	260 kg standard, 300 kg con vaporiera
	AS 250				
	ZZ180		12,8	6,4	
	ZZ 250				
2	Cella di lievitazione *	2	1,6		120
		3			

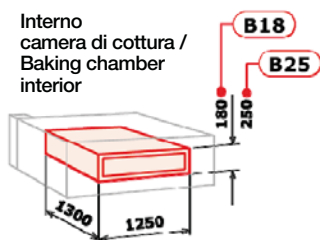
* Per forno con un numero di camere superiore a tre chiedere a ufficio commerciale



EF-P - 6TL



Interno camera di cottura / Baking chamber interior



6 Teglie 6040 Pasticceria	Camera h180	EF-P AS 180-6TL 400/3/50
	Camera h250	EF-P AS 250-6TL 400/3/50
	Opzione Piano Lamiera - per camera	OPT LAMIERA
	Parzializzatore - per camera	PARZIALIZZATORE EF-P

6 Teglie 6040 Pane	Camera h180	EF-P ZZ 180-6TL 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-6TL 400/3/50
	Vaporiera standard - per camera	VAPORIERA EF-P
	Vaporiera maggiorata - per camera	VAPORIERA MAGGIORATA
	Parzializzatore - per camera	PARZIALIZZATORE EF-P

6 Teglie 6040 Pizza	Camera h180	EF-P ZZ 180-6TL 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-6TL 400/3/50
	Opzione Piano Pietra Refrattaria	OPT PIANO REFRATT. 6TL
	Parzializzatore - per camera	PARZIALIZZATORE EF-P

Opzioni Completamento 6TL 6040	Opzione Cella di Lievitazione	CELLA EF-P 6TL 400/3/50
	Cavalletto di supporto	CAVALLETTO EF-P 6TL
	Cappa di aspirazione tir. naturale	CAPPA TN EF-P 6TL
	Cappa con aspiratore	CAPPA ASP EF-P 6TL 400/3/50
	Kit Ruote	KIT RUOTE EF-P
	Kit Portateglie	KIT PORTATEGLIE EF-P
	Opzione Forno Nero - per camera	OPT BLACK EF-P 6TL 400/3/50
	Fascione decorativo	OPT FASCIONE 6TL

Preso di allacciamento, senza vaporiera : 16 A
 Preso di allacciamento, con vaporiera : 32 A

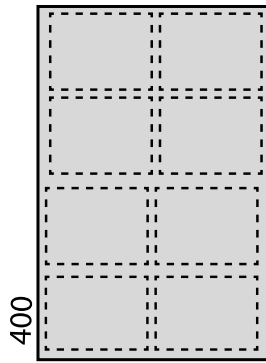
Ø tubo evacuazione vapore:
 - senza aspiratore cappa Ø 120
 - con aspiratore Ø 180

	Modello EF-P 6TL	N. camere forno	Teglie n°	Potenza kW	Parzializzatore kW	Massa kg
1	AS180		4	15	7,5	340 kg standard, 380 kg con vaporiera, 410 kg con vaporiera maggiorata
	AS 250					
	ZZ180					
	ZZ 250					
2	Cella di lievitazione *	2	48	1,6		200
		3	30			

* Per forno con un numero di camere superiore a tre chiedere a ufficio commerciale

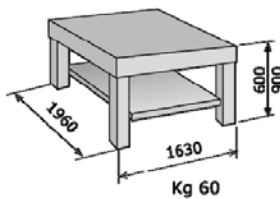
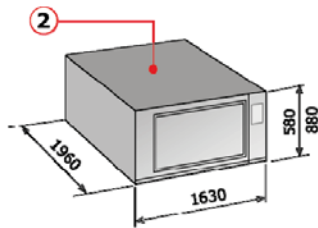
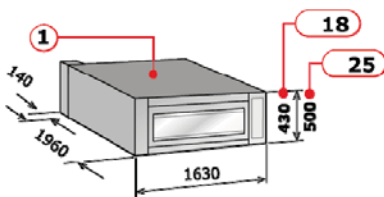


EF-P - 8TL



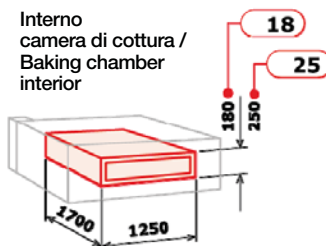
600

400



Kg 60

Interno camera di cottura /
Baking chamber interior



8 Teglie 6040 Pasticceria	Camera h180	EF-P AS 180-8TL 400/3/50
	Camera h250	EF-P AS 250-8TL 400/3/50
	Opzione Piano Lamiera - per camera	OPT LAMIERA
	Parzializzatore - per camera	PARZIALIZZATORE EF-P

8 Teglie 6040 Pane	Camera h180	EF-P ZZ 180-8TL 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-8TL 400/3/50
	Vaporiera standard - per camera	VAPORIERA EF-P
	Vaporiera maggiorata- per camera	VAPORIERA MAGGIORATA
	Parzializzatore - per camera	PARZIALIZZATORE EF-P

8 Teglie 6040 Pizza	Camera h180	EF-P ZZ 180-8TL 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-8TL 400/3/50
	Opzione Piano Pietra Refrattaria	OPT PIANO REFRATT. 8TL
	Parzializzatore - per camera	PARZIALIZZATORE EF-P

Opzioni Completamento 8TL 6040	Opzione Cella di Lievitazione	CELLA EF-P 8TL 400/3/50
	Cavalletto di supporto	CAVALLETTO EF-P 8TL
	Cappa di aspirazione tir. naturale	CAPPA TN EF-P 8TL
	Cappa con aspiratore	CAPPA ASP EF-P 8TL 400/3/50
	Kit Ruote	KIT RUOTE EF-P
	Kit Portateglie	KIT PORTATEGLIE EF-P
	Opzione Forno Nero - per camera	OPT BLACK EF-P 8TL 400/3/50
Fascione decorativo	OPT FASCIONE 8TL	

Presenza di allacciamento, senza vaporiera : 16 A
Presenza di allacciamento, con vaporiera : 32 A

Ø tubo evacuazione vapore:
- senza aspiratore cappa Ø 120
- con aspiratore Ø 180

Modello EF-P 8TL	N. camere forno	Teglie n°	Potenza kW	Parzializzatore kW	Massa kg
AS180	2	48	16,8	8,4	440 kg standard, 480 kg con vaporiera, 510 kg con vaporiera maggiorata
AS 250					
ZZ180			19,2	9,6	
ZZ 250					
Cella di lievitazione *	3	30	1,6		230

* Per forno con un numero di camere superiore a tre chiedere a ufficio commerciale