



ZUCHELLI
F O R N I

FORNI CICLOTERMICI

CYCLOTHERMIC OVENS
HORNOS CICLOTERMICOS
FOURS CYCLOTHERMIQUES

FORNI ELETTRICI A PIANI FISSI

ELECTRIC DECK OVENS MODEL
HORNOS ELECTRICOS DE PISOS FIJOS
FOURS ÉLECTRIQUES À SOLES FIXES





EL.07



FORNI ELETTRICI

- Forno elettrico a 3 o 4 piani fissi.
- Camere di cottura indipendenti, con cielo e platea comandati separatamente.
- Piani cottura refrattari in fibra di vetro.
- Facciata acciaio inox satinato, pannellatura esterna in lamiera preverniciata.
- Resistenze blindate per un alto rendimento energetico.
- Vaporiera dimensionata per una potente erogazione di vapore.
- Quadro comandi con microprocessore dotato di serie di economizzatore e accensione programmata.

Optional:

- Pannellatura esterna in acciaio inox



ELECTRIC OVENS

- Electric oven with 3 or 4 static baking chambers.
- Independent baking chambers with ceiling and bedplate controlled separately.
- Refractory baking plates in fiberglass.
- Satin finish stainless steel front external panelling in pre-painted sheet iron
- Armoured heating elements at high energetic efficiency.
- Steam generator set for powerful steam supply.
- Control panel with microprocessor equipped with economizer and programmable ignition.

Options:

- External panelling in stainless steel



HORNOS ELÉCTRICOS

- Horno eléctrico de 3 o 4 pisos fijos.
- Cámaras de cocción independientes con suelo y cielo mandados separadamente
- Soleras de cocción refractarias de fibra de vidrio.
- Fachada en acero inox satinado, paneles exteriores en chapa galvanizada pintada.
- Resistencias acorazadas con elevado rendimiento energético.
- Vaporizadores para un gran suministro de vapor en las cámaras.
- Cuadro de mando con microprocesador equipado, de serie, con economizador y encendido programado.

Opciones:

- Paneles exteriores en acero inox



FOURS ÉLECTRIQUES

- Four électrique de 3 ou 4 soles fixes.
- Chambres cuisson indépendantes avec contrôle séparé de voûte et sole.
- Dalles cuisson réfractaires en fibre de verre.
- Façade du four en acier inox satiné, revêtement en tôle prélaquée.
- Résistances blindées pour une haute performance énergétique.
- Appareil à buée dimensionné pour une grande production de vapeur.
- Tableau de commande avec micro- processeur pourvu, d'économiseur et mise en route différée.

Option:

- Revêtement en acier inox satiné



EL.12



SU RICHIESTA:

Portina in vetro temperato con nuovo sistema di apertura leggero nella movimentazione e facilmente smontabile per la pulizia.



A PETICIÓN:

Puerta de vidrio templado con nuevo sistema de apertura, muy manejable y fácilmente desmontable para ser limpiado.



ON REQUEST:

Tempered door glass with a new opening system, which is very easy to handle and to disassemble for cleaning operations.



SUR DEMANDE:

Porte en verre trempé avec nouveau système d'ouverture d'un maniement aisé et facilement démontable pour le nettoyage du four.



STRUMENTO CONTROLLO

Controllore elettronico di nuova concezione dotato di: economizzatore, programmi memorizzabili, gestione indipendente resistenza vaporiera, orologio per accensione differita nel tempo, suoneria per timer fine cottura, controllo temperatura cielo-platea con doppio termostato e doppia sonda.



CONTROL INSTRUMENT FOR BAKING CHAMBERS

Electronic control of new conception equipped with: economizer, storable baking



APARATO DE CONTROL DE LAS CAMARAS

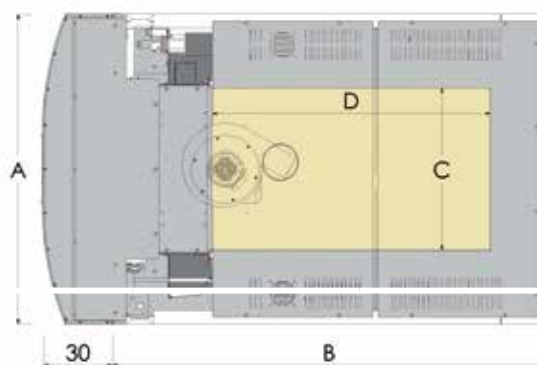
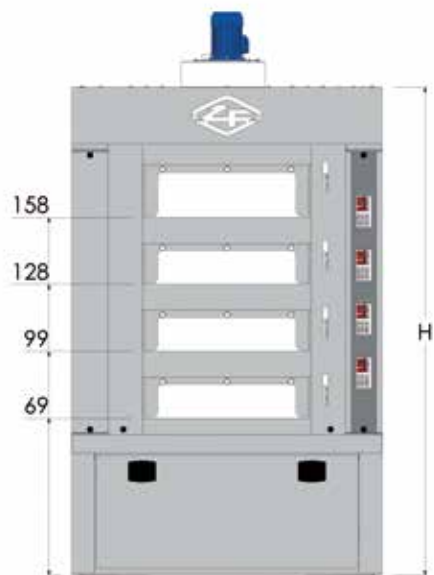
Control electrónico de nueva concepción dotado de: economizador, posibilidad de memorizar programas, manejo independiente de la resistencia de la vaporiera, reloj para encendido aplazado, timbre para timer final de cocción, control temperaturas de cielo y suelo con doble termostato y doble sonda.



CONTRÔLEUR-REGULATEUR CHAMBRES CUISSON

Contrôleur électronique de nouvelle conception doté de: économiseur, mémorisation programmes, commande indépendante résistance de l'appareil à buée, horloge pour mise en route différée, alarm sonore pour le temporisateur fin de cuisson, contrôle température voûte-sole avec double thermostat et double sonde.

programs, independent control for steam heating element, deferred start timer, buzzer and timer for baking time ending, temperature control for ceiling and bed plate with double thermostat and double probe.



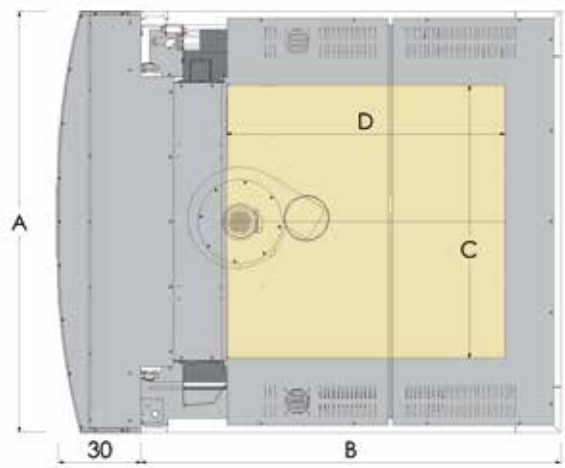
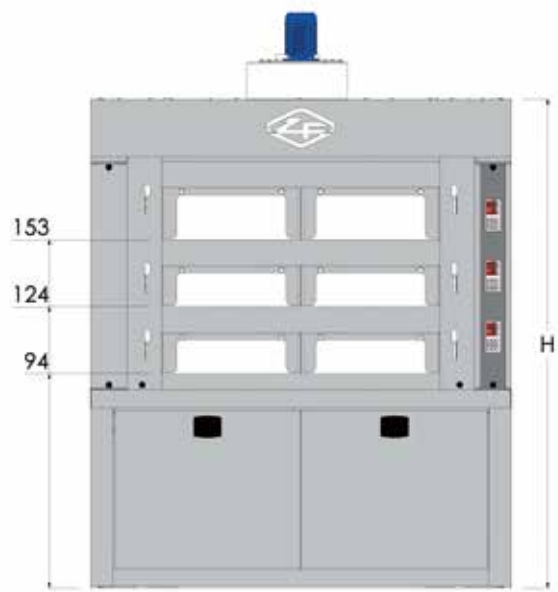
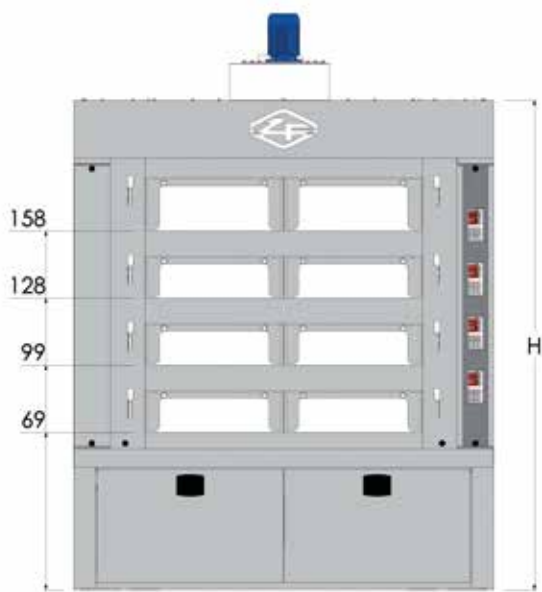
Forno Elettrico Modello EL.07 – EL.08

Electric Oven Model EL.07 – EL.08

Horno Electrico Modelo EL.07 – EL.08

Four Électrique Modèle EL.07 – EL.08

Modello Model Modelo Modèle	Dimensioni camere Baking deck dimensions Dimensiones cámaras Dimensions des étages		Superf. Cottura Baking surface Superf. cocción Surface cuisson	Prod. Oraria Hourly output Produc. por hora Prod. horaire	Dimensioni est. External dimensions Dimensiones exteriores Dimensions extérieures			Peso Weight Peso Poids	Potenza elettrica Electric power Potencia eléctrica Puissance électrique	
	C	D			A	B	H		con economizzatore with economizer con economizador avec économiseur	senza economizzatore without economizer sin economizador sans économiseur
	cm	cm	m ²	kg	cm	cm	cm	kg	kw	kw
3 07 12	70	120	2,5	25	137	191	215	1230	11	20
3 07 16	70	160	3,4	34	137	228	215	1400	14	26
4 07 12	70	120	3,4	34	137	191	215	1270	14	26
4 07 16	70	160	4,5	45	137	228	215	1470	18	35
3 08 12	80	120	2,9	29	147	191	215	1320	12	24
3 08 16	80	160	3,9	39	147	228	215	1500	16	33
4 08 12	80	120	3,9	39	137	191	215	1350	16	32
4 08 16	80	160	5,2	52	147	228	215	1570	22	44



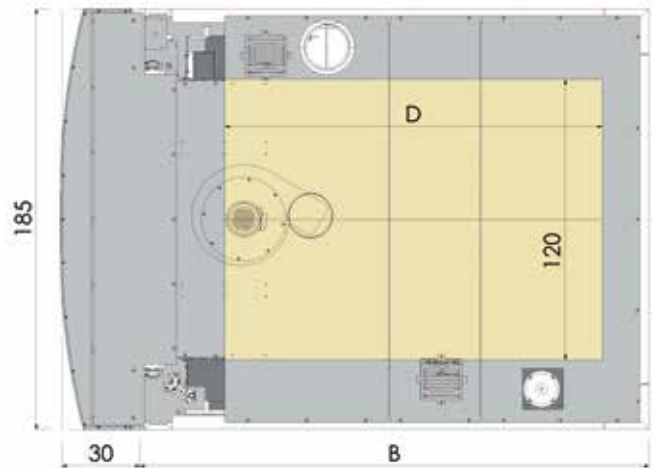
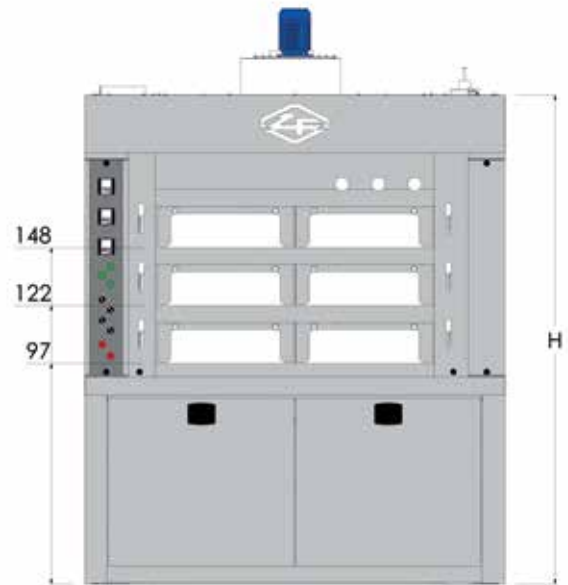
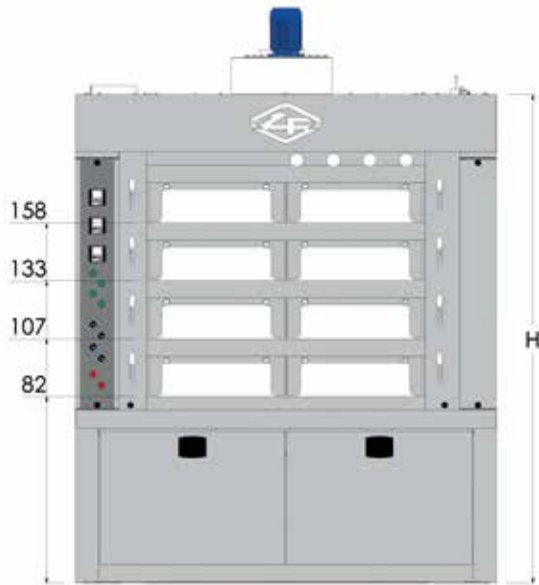
Forno Elettrico Modello EL.12

Electric Oven Model EL.12

Horno Electrico Modelo EL.12

Four Électrique Modèle EL.12

Modello Model Modelo Modèle	Dimensioni camere Baking deck dimensions Dimensiones cámaras Dimensions des étages		Superf. Cottura Baking surface Superf. cocción Surface cuisson	Produz. Oraria Hourly output Produc. por hora Prod. horaire	Dimensioni est. External dimensions Dimensiones exteriores Dimensions extérieures			Peso Weight Peso Poids	Potenza elettrica Electric power Potencia electrica Puissance électrique	
	C	D			A	B	H		con economizzatore with economizer con economizador avec économiseur	senza economizzatore without economizer sin economizador sans économiseur
	cm	cm	m ²	kg	cm	cm	cm	kg	kw	kw
3 12 12	120	120	4,4	44	185	191	215	1730	18	35
3 12 16	120	160	5,8	58	185	228	215	1850	24	45
4 12 12	120	120	5,8	58	185	191	215	1950	24	46
4 12 16	120	160	7,7	77	185	228	215	2100	32	60



Forno Ciclotermico SCT2

Cyclothermic Oven SCT2

Horno Ciclotermico SCT2

Four Cyclothermique SCT2

Modello Model Modelo Modèle	Dimensioni camere Baking deck dimensions Dimensiones cámaras Dimensions des étages		Superf. Cottura Baking surface Superf. cocción Surface cuisson	Produz. Oraria Hourly output Produc. por hora Prod. horaire	Dimensioni est. External dimensions Dimensiones exteriores Dimensions extérieures		Peso Weight Peso Poids	Potenza termica Thermic power Potencia termica Puissance thermique	Potenza elettrica Electric power Potencia electrica Puissance électrique
	D	B			H				
	cm	mq	kg	cm	cm	kg	kcal	kw	
SCT2 3C/6	160	5,8	58	228	215	2460	42.000	2,5	
SCT2 4C/8	160	7,7	77	228	215	2750	56.000	2,5	



CELLE PER FORNI A PIANI FISSI

- Struttura portante in acciaio inox e rivestimento esterno in doppia parete metallica con intercapedine isolante. Con o senza basamento (a richiesta).
- Il calore e l'umidità vengono erogati da un apposito gruppo di riscaldamento indipendente, dotato di ventilatore e resistenze per garantire un'uniformità di lievitazione su tutti i prodotti



CAMARAS DE FERMENTACION PARA HORNO DE PISOS FIJOS

- Estructura portante de acero inoxidable, revestimiento exterior con doble pared metálica con espacio intermedio aislante. A petición con o sin suelo. Structure en acier inox, revêtement extérieur avec double
- El calor y la humedad vienen distribuidos por un grupo de calefacción independiente, dotado de ventilador y resistencias, para garantizar la uniformidad de la fermentación en todos los productos.



PROOFERS FOR DECK OVENS

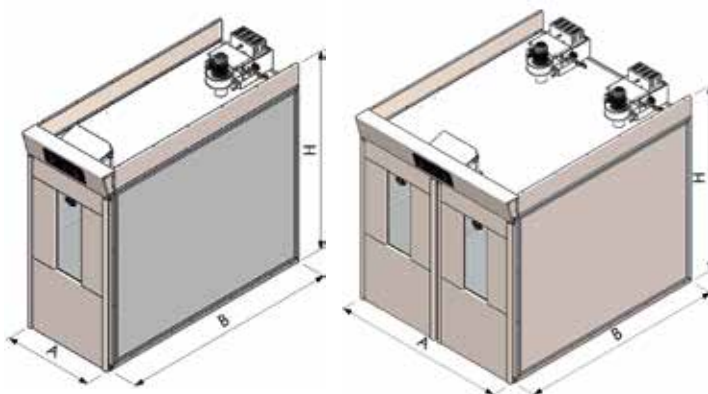
- Carrying structure made of stainless steel, double external metal covering with isolated hollow space. On request with or without floor.
- Heat and humidity are delivered independently through a special heating group equipped with ventilator and heating elements in order to grant an even leavening of all products.



CHAMBRES DE FERMENTATION POUR FOURS SOLES FIXES

- Structure en acier inox, revêtement extérieur avec double paroi métallique avec espace isolant.
- La chaleur et l'humidité sont distribuées de façon indépendante par un groupe de chauffage équipé des ventilateurs et résistances afin de garantir une fermentation uniforme à tous les produits.

Modello Model Modelo Modèle	Dimensioni est. External dimensions Dimensiones exteriores Dimensions extérieures			Potenza elettrica Electric power Potencia eléctrica Puissance électrique
	A	B	H	
	cm	cm	cm	
1P LU.160	100	242	215	4
2P LU.160	202	242	215	6
1P LU.200	100	282	215	4
2P LU.200	202	282	215	6
1P LU.160	100	332	215	4
2P LU.250	202	332	215	8



PALA INTEGRATA MANUALE

Pala per infornamento e sfornamento con sistema di salita e discesa assistito. Completa di telaio con spostamento laterale manuale. Su richiesta è possibile scegliere il lato operatore della pala (carico/scarico del telaio a destra o a sinistra).



INTEGRATE MANUAL LOADER

Integrated loader for loading and unloading, with assisted rising / descending system. Supplied complete with loader that manually moves sideways. On request it is possible to choose the operating side of the integrated loader (loader's loading/unloading on the right or left side).



CARGADOR INTEGRADO MANUAL

Cargador integrado para hornear y sacar el producto, con sistema asistido de subida y bajada. Completo de bastidor para la movimentación manual lateral. Previa solicitud es posible elegir el lado trabajador del cargador (carga / descarga del bastidor a la derecha o a la izquierda).



ÉLEVATEUR INTÉGRÉ MANUEL

Élévateur intégré pour l'enfournement et le défournement avec mouvement de montée et descente manuel. Déplacement latéral enfourneur manuel. Il est possible choisir le côté de la colonne de commande (gauche ou droite) suivant les besoins d'utilisateur.

Modello Model Modelo Modèle	Profondità camera Deck depth Profundidad cámara Profondeur étage	Dimensioni est. External dimensions Dimensiones exteriores Dimensions extérieures			Peso Weight Peso Poids
		A	B	H	
		cm	cm	cm	
EM07 per forni modello EL.07 for ovens model EL.07 para horno modelo EL.07 pour fours modèle EL.07	L=120 L=160	161	207 207	249	260
EM08 per forni modello EL.08 for ovens model EL.08/ para horno modelo EL.08 pour fours modèle EL.08	L=120 L=160	171	187 207	249	270
EM12 per forni modello EL.12/SCT2 for ovens model EL.12/ SCT2 para horno modelo EL.12/SCT2 pour fours modèle EL.12/ SCT2	L=120 L=160	210	187 207	249	285





Forni Ciclotermici

- Forno a 3 o 4 piani fissi
- Forno a combustione, alimentazione del bruciatore a gas o gasolio
- Piani cottura refrattari in fibra di vetro
- Facciata acciaio inox satinato, pannellatura esterna in lamiera preverniciata
- Pannello comandi elettromeccanico
- Vaporiere indipendenti a comando diretto

Optionals:

- Pannellatura esterna in acciaio inox
- Camera superiore con altezza utile interna 23 cm



Fours Cyclothermiques

- Four à soles fixes de 3 ou 4 chambres
- Four à combustion, alimentation brûleur à gaz ou mazout
- Dalles de cuisson réfractaires en fibre de verre
- Façade en acier inox satiné, revêtement en tôle pré-vernée
- Tableau de commandes électromécanique
- Appareils à buée indépendants à commande directe

Option:

- Revêtement en acier inox
- Étage supérieur avec hauteur utile de 23 cm



Cyclothermic Deck Oven

- Oven with 3 or 4 static baking chambers
- Combustion oven for gas or gasoil feeding
- Baking plates made of refractory fiber glass
- Satin finish stainless steel oven front, external panelling in pre-painted sheet iron
- Electromechanical control panel
- Independent steam generator with direct control

Optionals:

- Lateral panelling in stainless steel
- Upper deck with working (internal) height 23 cm

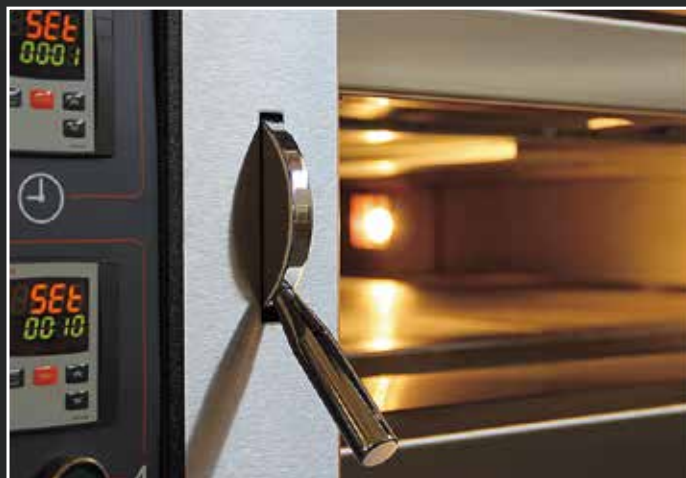


Hornos Ciclotermicos

- Horno de 3 o 4 pisos fijos
- Horno de combustión con alimentación a gas o gasóleo
- Pisos refractarios en fibra de vidrio
- Fachada de acero inox satinado, paneles exteriores de chapa pintada
- Cuadro de mandos electromecánico
- Vaporizadores independientes de control directo

Opciones:

- Paneles exteriores de acero inox
- Piso superior de altura útil (interna) 23 cm



Portina in vetro temperato con nuovo sistema di apertura leggero nella movimentazione e facilmente smontabile per la pulizia.



Tempered door glass with a new opening system, which is very easy to handle and to disassemble for cleaning operations.



Puerta de vidrio templado con nuevo sistema de abertura, muy manejable y fácilmente desmontable para ser limpiada.



Porte en verre trempé avec nouveau système d'ouverture d'un maniement aisé et facilement démontable pour le nettoyage du four.





**ZUCHELLI
FORNI**

Zucchelli Forni S.p.a.
37060 - Trevenzuolo (Vr) - Italy
Zona Artigiana S. Pierino
Tel. 045 6680068 r.a. - Fax 045 7350285

www.zucchelliforni.it
e-mail: info@zucchelliforni.it