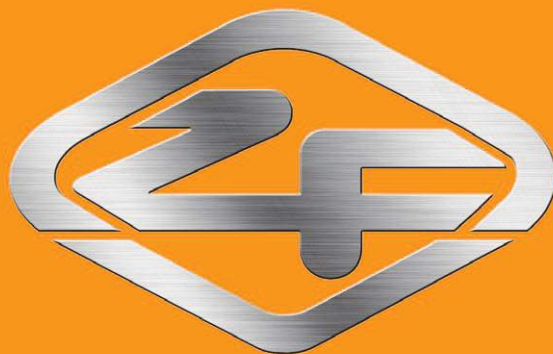


MODULAR-S-V

FORNI ELETTRICI MODULARI



ZUCCHELLI
F O R N I



FORNO MODULARE - SV

Forno elettrico modulare da 1 a 4 piani di cottura, con camere indipendenti e computerizzate per il controllo di tutte le funzioni del forno. I piani di cottura sono di cemento refrattario. L'altezza utile delle camere può essere a scelta cm 18 (di serie), cm 23 o 28 (optional). Temperatura massima di esercizio 350° C.



MODULAR-SV OVEN

Electric modular oven available with 1, 2, 3 or 4 baking levels, independent baking chambers with computerized controls for all the functions of the oven. The baking plates are made of refractory cement and the working standard chamber height is 18 cm but can be 23 cm or 28 cm at choice. Maximum working temperature 350° C.



HORNO MODULAR - SV

Horno eléctrico modular de 1 a 4 pisos de cocción, con cámaras independientes y dotadas de aparatos computerizados para el control de todas las funciones del horno. Soleras de cemento refractario. Altura útil de las cámaras, a petición, de 18 cm (de serie), 23 o 28 cm (opcional). Temperatura máxima de trabajo 350° C.



FOUR MODULAR - SV

Four électrique formé de 1 au 4 étages de cuisson, avec chambres de cuisson entièrement indépendantes équipées chacune d'un commande computerisé pour le contrôle de toutes les fonctions du four. Dalles en ciment réfractaire. L'hauteur utile pour les chambres de cuisson à choix: 18 cm en version standard ou cm. 23 et 28 cm. en optional. Température maximale d'exercice 350° C.



STRUMENTO GESTIONE CAMERE

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 controller of new conception equipped with: economizer, storable baking 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.



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 vaporera, reloj para encendido aplazado, timbre para timer final de cocción, control temperaturas de boveda y piso con doble termostato y doble sonda.



INSTRUMENT DE CONTRÔLE CHAMBRES CUISSON

Instrument 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.



Particolare della portina in acciaio inox bilanciata, facile da togliere per la pulizia e la manutenzione del forno.



Particularly balanced stainless steel door, easy to be removed for cleaning and maintenance.

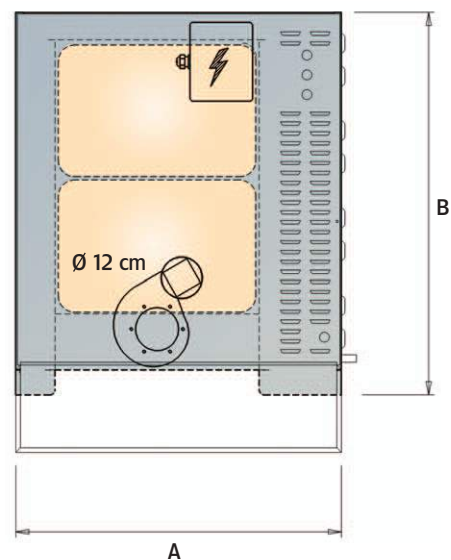


Detalle de la puerta del horno, en acero inox, balanceada con contrapeso, fácilmente removible para la limpieza y la manutención del horno.



Détail de la porte en acier inox, balancée par de contrepoids, facilement amovible pour le nettoyage et la manutention du four.

SERIE SV 2T 4060 - 4666



	4060	4666
A	99	106
B	116	128

*(regolabile - adjustable - regulable - réglable)

OPTIONAL - ALTEZZA CAMERE
CHAMBER HEIGHT - ALTURA PISOS - HAUTEUR CHAMBRES



Per camere con altezza utile 23 cm:
altezza totale **36 cm**.
Per camere con altezza utile 28 cm:
altezza totale **41 cm**.



For chambers with 23 cm working
height: total height **36 cm**.
For chambers with 28 cm working
height: total height **41 cm**.



Para pisos con altura útil de 23 cm:
altura total **36 cm**.
Para pisos con altura útil de 28 cm:
altura total **41 cm**.



Chambres hauteur utile de 23 cm:
Hauter total **36 cm**.
Chambres hauteur utile de 28 cm:
Hauter total **41 cm**.



Piano di lavoro estraibile e comodo appoggio per teglie (optional)



Extractable working plane and practical tray support (optional)



Detalle: Estante de trabajo extraíble, cómodo apoyo para bandejas (opcional)



Table de travail amovible, un appui commode pour les plaques (optional)



OPTIONALS FORNI MODULAR – SV:

- Cella di lievitazione/o basamento
- Vaporiera
- Aspiratore vapori
- Kit ruote per cella o basamento
- Camera con altezza superiore a cm 18
- Rivestimento esterno in acciaio inox



OPTIONALS FOR MODULAR-SV OVENS:

- Proofer or base
- Steam generator
- Steam suction fan
- Kit of wheels for proofer or base
- Chamber height over 18 cm
- External covering in stainless steel



OPCIONES PARA HORNOS MODULAR – SV:

- Cámara de fermentación / soporte
- Vaporizador
- Aspirador de vapores
- Juego de ruedas (para cámara de fermentación / soporte)
- Camaras de cocción con altura superior de 18 cm
- Paneles de revestimiento en acero inox



OPTIONS FOURS MODULAR – SV:

- Etuve de fermentation
- Appareil à buée
- Extracteur de buée
- Jeu roues pour étuve ou socle
- Chambre avec hauteur supérieur à 18 cm
- Revêtement extérieur en acier inox



Forno modular 6 teglie 40x60 con cella di lievitazione 24 teglie. Forno rinforzato adatto per panificazione con vaporiera e aggancio per telaio.



MODULAR oven for 6 trays 40x60 with proofer for 24 trays. Suitable also for bread making with reinforced steam generator and hooking for loader.

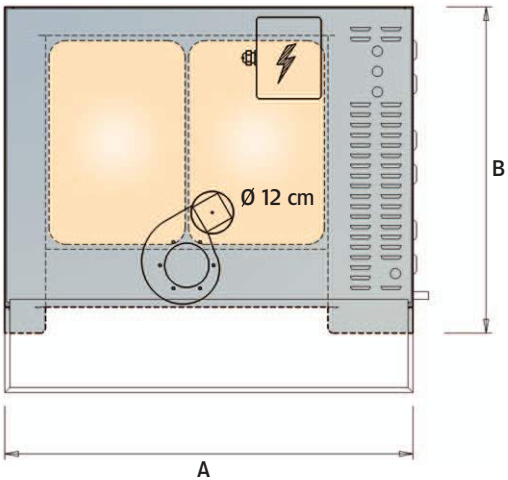


Horno Modular de 6 bandejas 40x60 cm con cámara de fermentación para 24 bandejas. Apto para la panificación, con vaporeras reforzadas y enganche para bandas de enhornamiento.



Four Modular pour 6 plaques 40x60 avec étuve de fermentation capacité 24 plaques. Adapté pour la panification, avec appareil à buée renforcées et accrochage pour l'enfourneur.

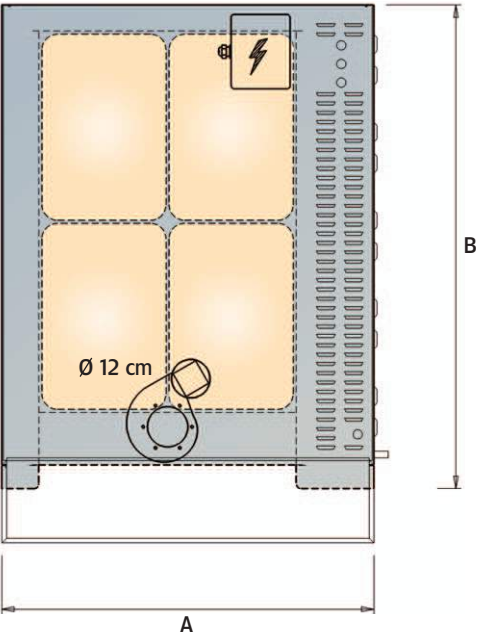
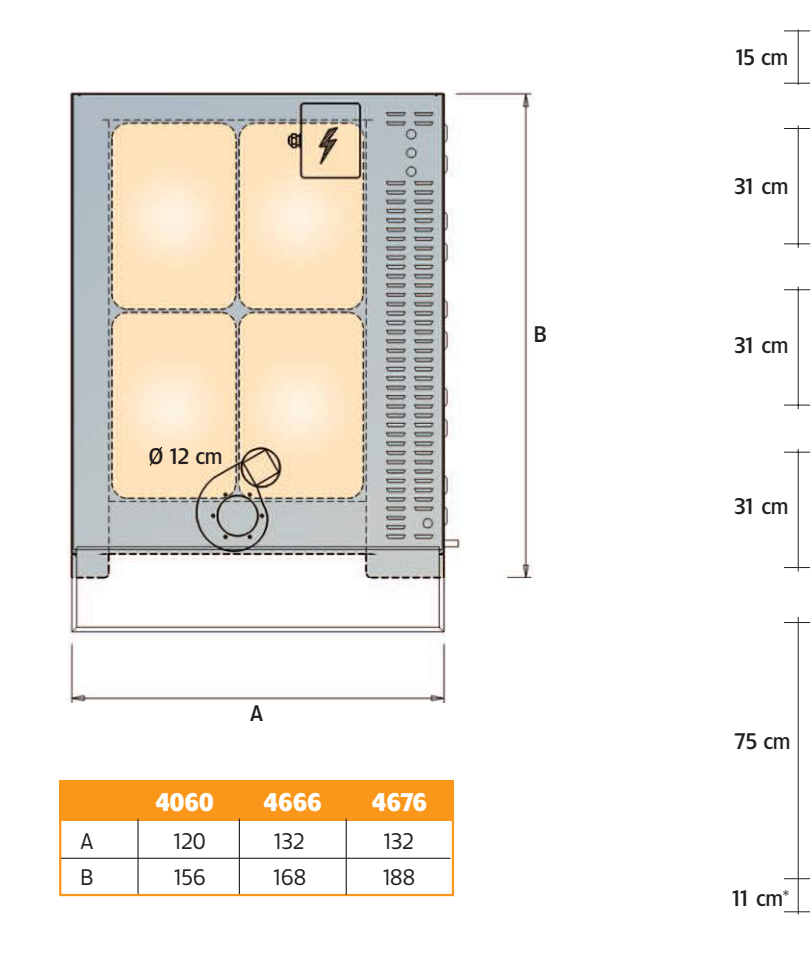
MODULAR 2T 4060 - 4666



	4060	4666	4676
A	120	132	132
B	96	102	112

*(regolabile - adjustable - regulable - réglable)

MODULAR 4T 4060 - 4666

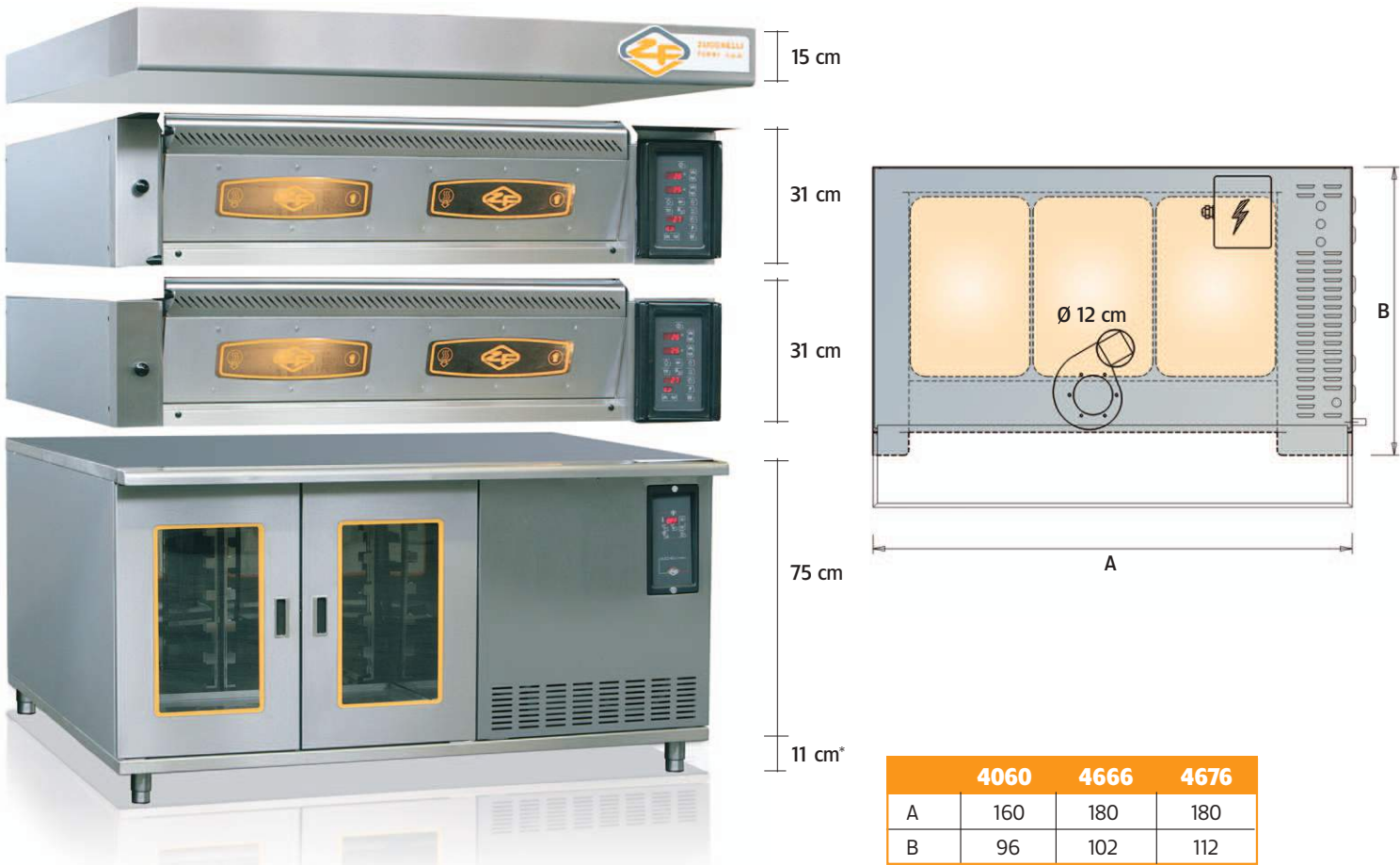


	4060	4666	4676
A	120	132	132
B	156	168	188



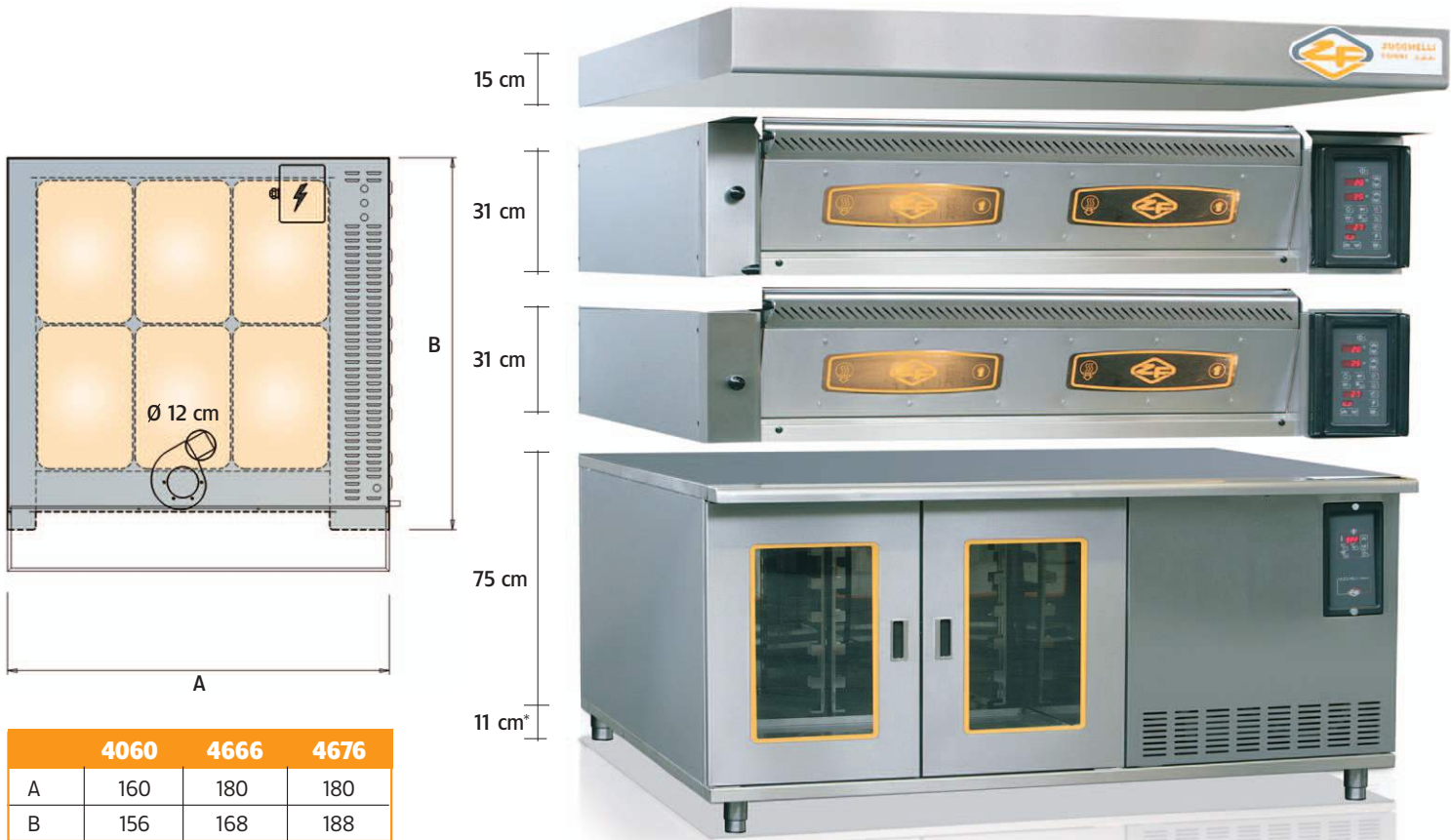
*(regolabile - adjustable - regulable - réglable)

MODULAR 3T 4060 - 4666



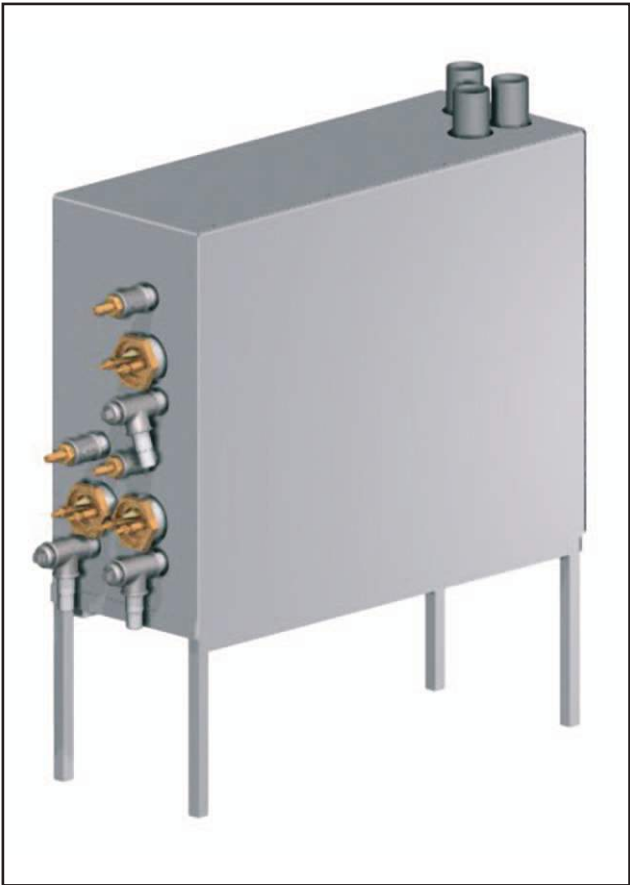
*(regolabile - adjustable - regulable - réglable)

MODULAR 6T 4060 - 4666

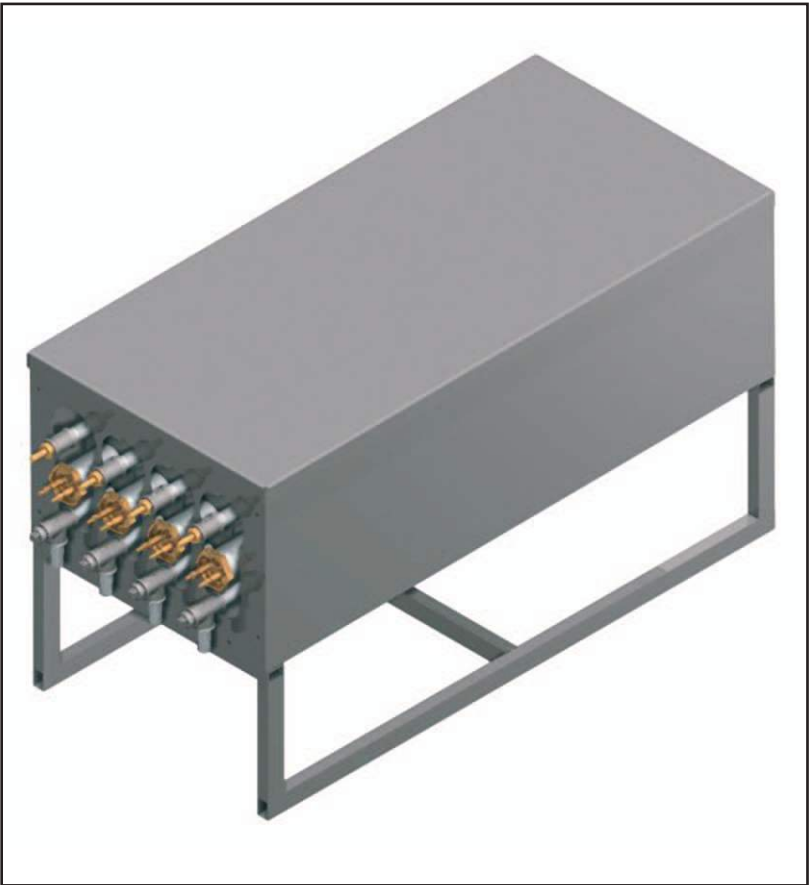


*(regolabile - adjustable - regulable - réglable)

VAPORIERA - STEAM GENERATOR - VAPORIZADOR - APPAREIL À BUÉE



MODULAR 2T - 3T e SV



MODULAR 4T - 6T



Vaporiera ad alta produzione di vapore.



Steam generator with high performance.



Vaporizador a elevada producción de vapor



Appareil à buée pour une grande production de vapeur

Potenza installata per singola camera (kw) - Installed power for single chamber (kw)
Potencia instalada de cada piso (Kw) - Puissance électrique installée pour chaque chambre (kw.)

Modello Model	Standard	Maggiorata Increased Majorée
SV 4060	2 Kw	4,3 Kw
SV 4666	2,5 Kw	6 Kw
2T 4060	2 Kw	4,4 Kw
2T 4666/4676	2,3 Kw	5,4 Kw
3T 4060	2,9 Kw	6,2 Kw
3T 4666/4676	3,5 Kw	8,4 Kw
4T 4060	3,8 Kw	8,3 Kw
4T 4066/4676	4,3 Kw	10,2 Kw
6T 4060	5,3 Kw	11,6 Kw
6T 4666/4676	6,5 Kw	15,6 Kw

Modello Model		Standard
CELLA LIEVITAZIONE PROOFER CAMARA DE FERMENTACIÓN ETUVE DE FERMENTATION	V - 2T - 3T - 4T	0,5 Kw
	6T	1 Kw
VAPORIERA STEAM GENERATOR VAPORIZADOR APPAREIL À BUÉE	SV - 2T - 3T	0,7 Kw
	4T - 6T	1 Kw



Zucchelli Forni S.p.a.

37060 - Trevenzuolo (Vr) - Italy

Zona Artigiana S. Pierino

Tel. 0456 680 068 r.a. - Fax 0457 350 285

www.zucchelliforni.it

www.zucchelligroup.com

e-mail: info@zucchelliforni.it

