



## Forni elettrici modulari

Modular, unico nella categoria degli elettrici modulari per le sue innovazioni e per tutti i vantaggi dell'alimentazione elettrica con controllo elettronico a microprocessore. Questo tipo di forno unisce alla sua cottura perfetta i vantaggi di **flessibilità d'impiego, di energia pulita, di facilità d'installazione e soprattutto di economicità sui consumi d'esercizio.**

### Ambiti di utilizzo

Ideato per tutti i tipi di prodotti di pasticceria e focacceria, è anche adatto, con l'uso della vaporiera, per tutti i tipi di pane (da 30g a 2 kg) per piccole panetterie artigianali. **Ogni camera è un modulo indipendente** e racchiude in sé tutte le apparecchiature elettroniche di comando, di controllo e di potenza necessarie per il suo funzionamento. Il rivestimento esterno è in lamiera d'acciaio verniciata, con frontale in acciaio inox 18/10 ed è totalmente isolato dalla camera di cottura. All'interno di quest'ultima si trovano due serie di resistenze corazzate ad alto rendimento, una per il cielo ed una per la platea di disegno esclusivo. **Su richiesta** è possibile dotare il modulo di un generatore di vapore autonomo incorporato nel modulo stesso, facilmente applicabile anche a forno già montato. La messa in opera del modulo non richiede l'intervento di montatori specializzati, essendo necessario solamente posizionarlo e allacciarlo alla rete elettrica. I comandi elettronici sono sul davanti e consentono di avere sempre una visione immediata di tutti i parametri di cottura.

### Dettagli



Centralina  
SMART



Centralina digitale SMART con display, permette di memorizzare fino a 30 ricette e gestire: temperatura di cottura, tempo di cottura con allarme di fine cottura, tempo d'immissione vapore, illuminazione, apertura/chiusura della valvola di evacuazione vapori, accensione e spegnimento luce in camera.



I  
BAKE



Il pannello di controllo I BAKE racchiude in un touch screen la tecnologia più avanzata. Oltre alle funzioni della centralina SMART include gestione dell'energia, programmazione settimanale delle accensioni e fino a 100 memorie di cottura



Cotture  
perfette



Le resistenze corazzate di esclusivo progetto, poste direttamente in camera di cottura sia sopra che sotto, sono posizionate a 5 cm l'una dall'altra creando un' ampia superficie di riscaldamento e garantendo una cottura uniforme. Il calore è rilasciato uniformemente nella camera di cottura e lambisce in modo delicato il prodotto senza aggredirlo.



Comando  
Vapore



Comando vapore e valvola di scarico completamente automatici (la valvola può essere manuale su richiesta).



Consumi  
ridotti



Consumo ridotto, grazie al sistema REC (reduced energy consumption) che permette un consumo energetico di oltre il 30% in meno rispetto a prodotti simili.



Cella di lievitazione  
(OPTIONAL)



Il blocco camere può essere posizionato su un basamento di supporto con ruote o su una cella di lievitazione con ruote.



Temperature  
differenziate



Ogni camera è un forno indipendente che racchiude in se tutte le apparecchiature elettroniche di comando, controllo e potenza necessarie per il suo funzionamento.

***Alcuni tra i modelli disponibili***



**EMT2 40/60**



**EMT3 40/60**



EMT4 40/60



EMT4 60/40





**EMT6 40/60**