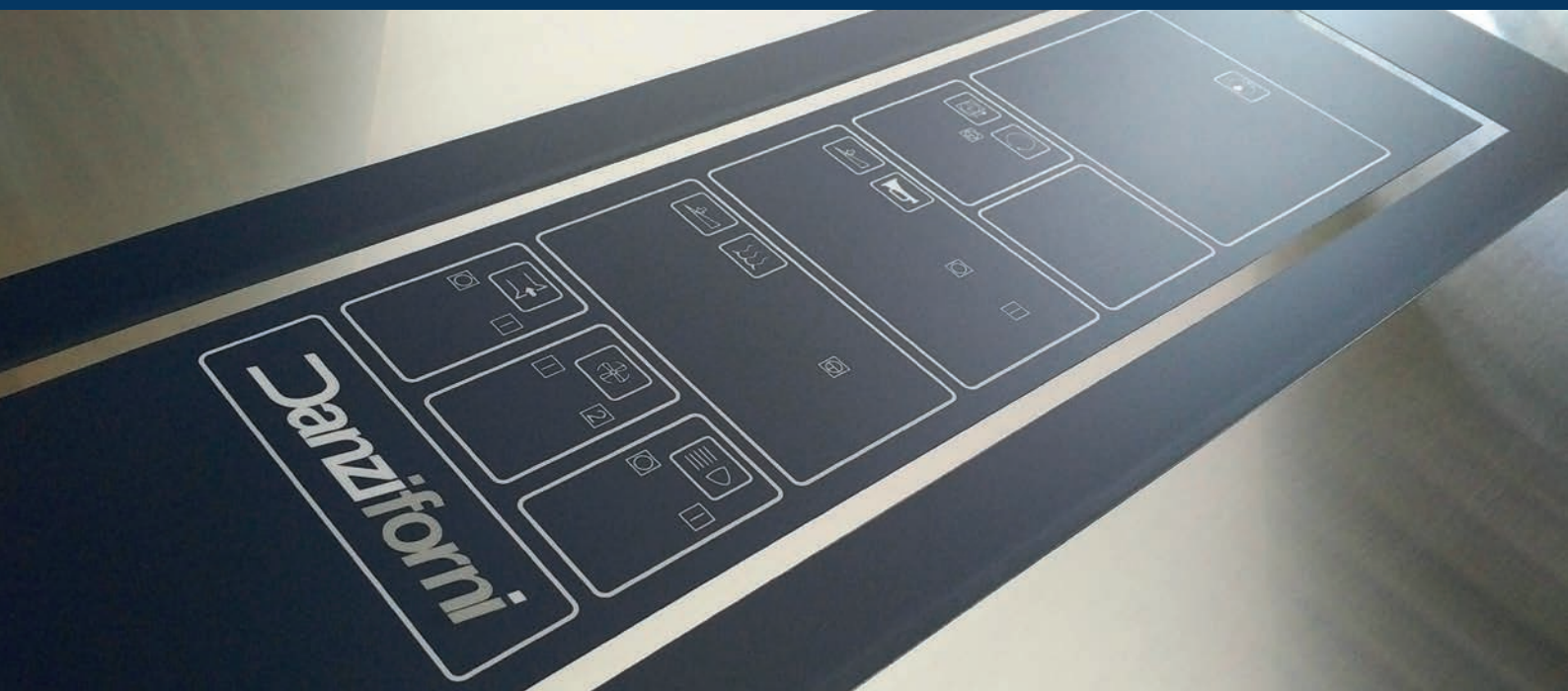


Handmade in Italy.



CATALOGO GENERALE

GENERAL CATALOGUE

CATALOGUE GÉNÉRAL

ОБЩИЙ КАТАЛОГ

CATÁLOGO GENERAL

Danziforni

FORNI ELETTRICI MODULARI

Il forno elettrico mod. **UP** è un forno elettrico a platea fissa, ideale per cuocere ogni tipo di pane e pasticceria. Ha un design molto compatto ed elegante, completamente in acciaio inox. È costituito da 1, 2, 3 o 4 camere di cottura indipendenti ed isolate. Detto sistema permette di regolare temperature di cottura indipendenti per ogni camera, rendendo così possibile la cottura contemporanea di prodotti diversi
Temperatura massima di cottura fino a 290°C

Il forno è interamente costruito in acciaio inox compreso il rivestimento esterno, ed appoggia su supporto o cella di lievitazione, provvisti di ruote tutte frenate. La cappa di aspirazione è provvista di aspiratore vapori.

Le porte di infornamento sono in acciaio con un vetro di cristallo temperato e si aprono verso l'esterno, in basso.

Le camere di cottura sono indipendenti, provviste ciascuna di vaporiera, valvola scarico vapore e piani di cottura in fibra di cemento, per consentire la cottura di qualsiasi prodotto direttamente sulla platea o su teglia.

Il pannello quadro comandi è del tipo programmabile, touch screen, con 99 programmi di cottura.

Il riscaldamento del forno è ottenuto tramite resistenze elettriche corazzate, posizionate sotto la platea e sul cielo di ogni camera, in modo da garantire una omogenea distribuzione del calore, riscaldamento e recupero della temperatura molto rapidi

The electric deck oven model UP is suitable for baking all types of bread and pastry whatever their sizes. It has a very compact and elegant design, fully in stainless steel. This oven is composed of 1, 2, 3 or 4 independent and insulated baking chambers. Deck independent operation allows different baking temperatures for each deck, so that different types of products can be baked at the same time.

Maximum baking temperature: 290°C

The oven is totally manufactured in inox stainless steel, including the outside covering panels, and stands on a support or a prover, equipped all of wheels with brakes. The hood is with exhaust fan.

The doors are made of inox with a thick tempered glass, and open out-downward.

The baking chambers are independent and provided with their own steamer, automatic damper and baking plates made of glassfiber concrete for allowing the baking of whichever type of product, directly on the floor or on tray.

The control panel is a programmable touch screen control system, with 99 baking programs.

The heating of the oven is obtained by armoured heating elements, placed under the baking plate and on the ceiling of each deck, ensuring uniform heat distribution, fast heat and recovery, excellent performances.

Le four électrique mod. **UP** est un four à soles apte à la cuisson de tout type de pain et pâtisserie. Il a un design très compacte et élégante, entièrement en acier inoxydable. Avec 1, 2, 3 ou 4 chambres de cuisson indépendantes et isolées. Le fonctionnement indépendant des chambres permet d'obtenir des températures différentes pour chaque chambre et, donc, de cuire en même temps de produits différents.
Température max de cuisson: 290°C

Le four est entièrement en acier inox, inclus les panneaux extérieures, et il appuie sur un support ou sur une chambre de lievitación, avec roues, toutes freinées.

Les portes sont en acier inox, avec un vitre trempé très épaisse, et ils s'ouvrent vers le bas, dehors.

Les chambres de cuisson sont indépendantes, avec sa appareil à buée, valve vapeur motorisé et soles de cuisson, composé de ciment en fibre de verre, permettant la cuisson de tout type de produit avec ou sans plaques.

Le panneau de contrôle est de type programmable, touch screen, avec 99 programmes de cuisson.

Le chauffage du four est obtenu par de résistances électriques blindées, placées au-dessous de la platée et au ciel de chaque chambre, pour garantir une parfaite distribution de la chaleur et hautes performances. Les résistances sont placées parallèlement à la porte de chaque chambre de cuisson.

Электрическая подовая печь модель **UP** с фиксированным подом подходит для всех типов выпечки хлеба и кондитерских изделий. Она очень компактная и имеет эlegantный дизайн, полностью изготовлена из нержавеющей стали. Эта печь состоит из 1,2,3 или 4 независимых и обособленных камер выпечки. Данная система позволяет устанавливать различную температуру для каждой камеры, позволяя таким образом выпекать разный продукт одновременно.

Максимальная температура выпечки: 290 C.

Печь полностью выполнена из нержавеющей стали, включая внешнюю обшивку, и монтируется



Mod. UP

на опору, или на камеру брожения, оснащенные колесами с тормозными механизмами. Вытяжка оснащена устройством забора пара.

Загрузочные дверцы выполнены из стали с толстым закаленным стеклом, и открываются наружу снизу.

Камеры выпечки - независимые, каждая из кот.оснащена парогенератором,клапаном забора пара. Ярусы выпечки - из бетона и стекловолокна, что позволяет выпечку любой продукции непосредственно на поде или противне

Панель управления - программируемая, с системой тач скрин, с 99 программами выпечки

Нагрев осуществляется при помощи бронированных электрических сопротивлений расположенных внутри камеры выпечки под дном и над сводом каждой камеры для обеспечения равномерного распределения тепла, быстрого нагрева и восстановления температуры,

El horno eléctrico mod. **UP** es un horno eléctrico de pisos, ideal para cocer todo tipo de pan y pastelería. Tiene un design muy compacto y elegante, completamente en acero inoxidable. Esta constituido por 1, 2, 3 o 4 cámaras de cocción independientes y aisladas. Este sistema permite ajustar temperaturas de cocción independientes para cada cámara, permitiendo la cocción contemporánea de productos diferentes.
Temperatura máxima de cocción: hasta 290°C

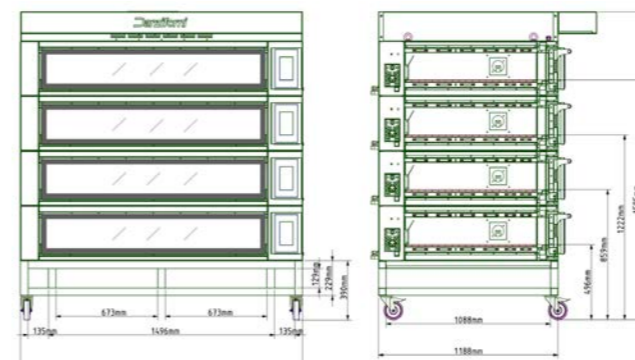
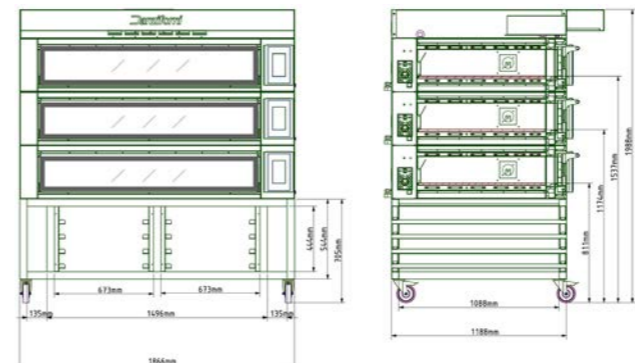
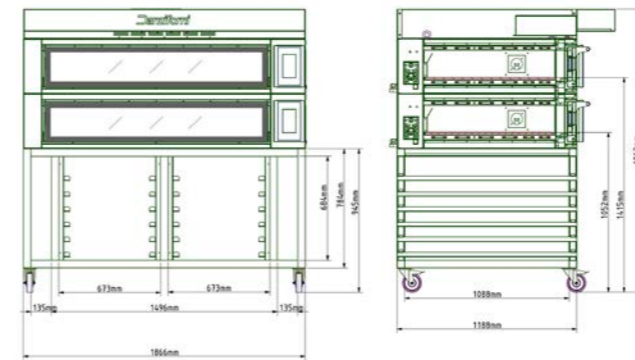
El horno esta totalmente construido en acero inox, incluso los paneles de revestimiento exterior, y esta colocado sobre un soporte o una camara de fermentacion, equipados de ruedas, todas con frenos. La campana es equipada con un extractor de vapores.

Las puertas de enhornamiento son en acero inox con cristal templado y se abren hacia fuera, abajo.

Las camaras de cocción son independientes, equipadas cada una de su propia vaporera, valvula de descarga vapor automatica y suelos de cocción de cemento en hebras de vidrio, para permitir la cocción de cualquier producto directamente sobre la plancha o con bandejas.

El panel de mandos es con sistema de control programable, touch screen, con 99 programas de cocción.

El calentamiento del horno se realiza mediante resistencias eléctricas acorazadas, colocadas debajo de la solera y al techo de cada cámara, para garantizar la distribución uniforme del calor, el calentamiento y la recuperación de la temperatura muy rápidos.



Modello Model Modèle Modelo Модель	Capacità teglie Trays capacity Capacité plaques Capacidad bandejas Количество противней		Dimensioni interno camera Inside deck dimensions Dimensions interieures chambre Dimensiones internas camara Внутренние размеры камеры			Potenza elettrica Electric power Puissance électrique Potencia electrica ЭЛЕКТРИЧЕСТВО	
	mm 457 x 762 450 x 650	mm 400 x 600	Largh. Width Larg. Ancho ШИРИНА	Prof. Depth Prof. ГЛУБИНА	Altezza Height Haut. Altura ВЫСОТА (1)	(2) KW	
CAMERA DI COTTURA BAKING CHAMBER CHAMBRE DE CUISSON CAMARA DE COCCION камера выпечки	MOD. UP/1D/180	3	4	1440	830	180	9
CAMERA DI COTTURA BAKING CHAMBER CHAMBRE DE CUISSON CAMARA DE COCCION камера выпечки	MOD. UP/1D250	3	4	1440	830	250	9

Modello Model Modèle Modelo Модель	Dimensioni esterne Outside dimensions Dimensions exterieures Dimensiones externas Внешние размеры			
	Largh. Width Larg. Ancho ШИРИНА	Prof. Depth Prof. ГЛУБИНА	Altezza Height Haut. Altura ВЫСОТА	
CAPPA HOOD HOTTE CAMPANA Вытяжки	MOD. UP/TP	1865	1326	195
CAMERA DI COTTURA BAKING CHAMBER CHAMBRE DE CUISSON CAMARA DE COCCION камера выпечки	MOD. UP/1D/180	1865	1300	360
CAMERA DI COTTURA BAKING CHAMBER CHAMBRE DE CUISSON CAMARA DE COCCION камера выпечки	MOD. UP/1D250	1865	1300	430
SUPPORTO SUPPORT SUPPORT SOPORTE Основание	MOD. UP/SUPP/1-2C	1865	1300	945
SUPPORTO SUPPORT SUPPORT SOPORTE Основание	MOD. UP/SUP/3C	1865	1300	705
SUPPORTO SUPPORT SUPPORT SOPORTE Основание	MOD. UP/SU P/4C	1865	1300	390
CELLA DI LIEVITAZIONE PROVER CHAMBRE LIEVITACION CAMARA FERMENTACION Расстойные шкафы	MOD. UP/LIEV/1-2C	1865	1300	945
CELLA DI LIEVITAZIONE PROVER CHAMBRE LIEVITACION CAMARA FERMENTACION Расстойные шкафы	MOD. UP/LIEV/3C	1865	1300	705

(1)
altezza utile / usefull height
/ hauteur utile / Altura
util / ЭФФЕКТИВНАЯ
ВЫСОТА

(2)
potenza del forno con
le vaporiere / power of
the oven with steamers /
puissance du four avec
les appareils à buée
/ potencia de l'horno
y de las vaporeras /
МОЩНОСТЬ ПЕЧИ С
ПАРОГЕНЕРАТОРАМИ

