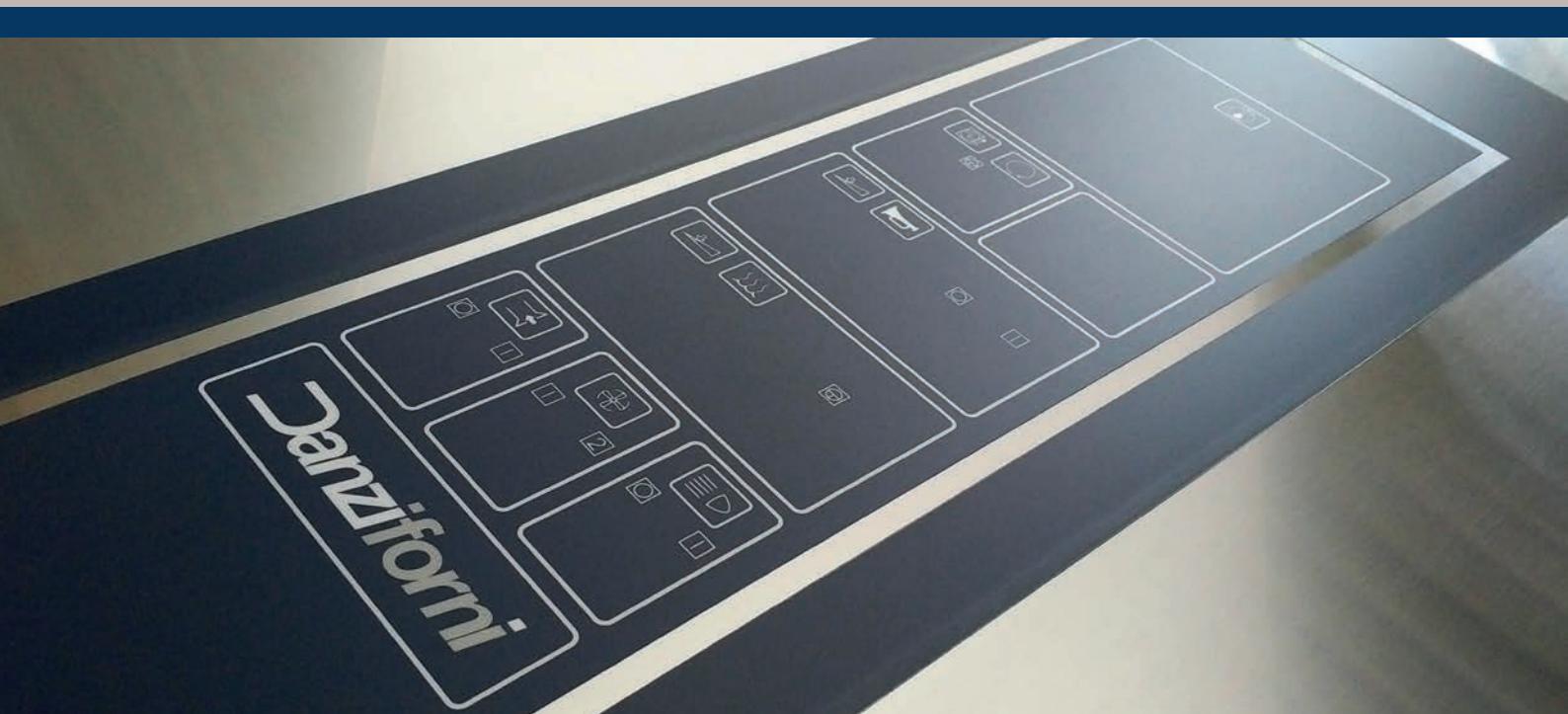


Handmade in Italy.



CATALOGO GENERALE

GENERAL CATALOGUE

CATALOGUE GÉNÉRAL

ОБЩИЙ КАТАЛОГ

CATÁLOGO GENERAL

Danziformi

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, provvista 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 breaks. 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.

Temperatura max de cuison: 290°C

Le four est entièrement en acier inox, inclus les panneaux extérieurs, et il appuie sur un support ou sur une chambre de lievitation, 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 indépendants, 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 plateée 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 элегантный 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 С.

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 внизу. Камеры выпечки - независимые, каждая из которых оснащена парогенератором, клапаном забора пара. Ярусы выпечки - из бетона и стекловолокна, что позволяет выпечке 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 diseño 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.

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

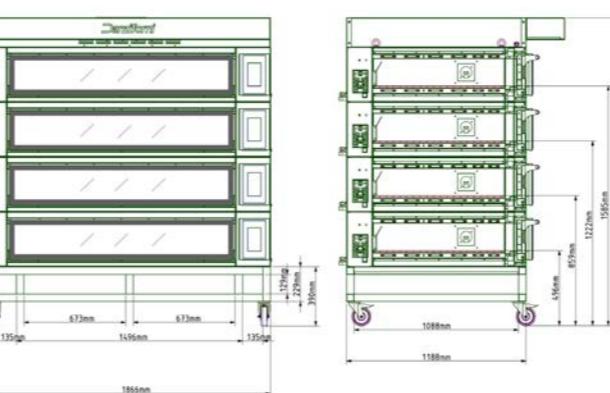
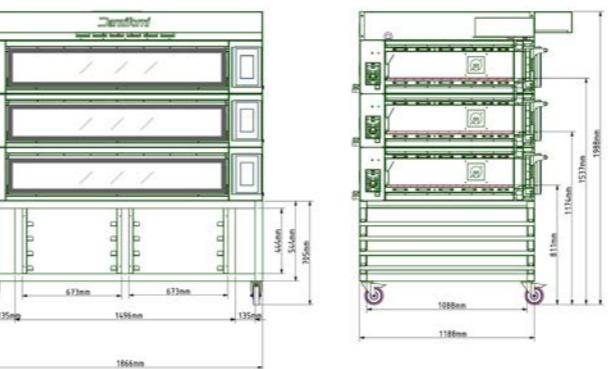
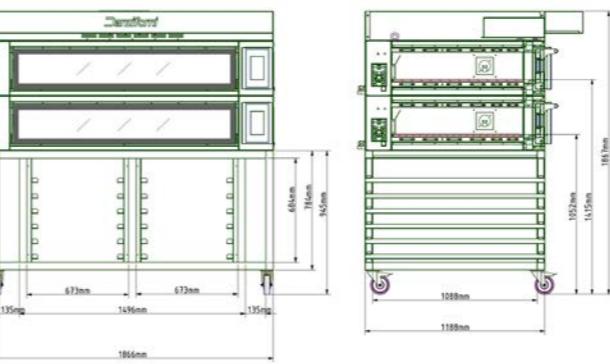
El horno esta totalmente construido en acero inox, incluyendo los paneles de revestimiento exterior, y esta colocado sobre un soporte o una cámara de fermentación, equipados de ruedas, todas con frenos. La campana es equipada con un extractor de vapores.

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 intérieures chambre Dimensiones internas cámara Внутренние размеры камеры	Potenza elettrica Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica ЭЛЕКТРИЧЕСТВО
Larg. Width Larg. Ancho ШИРИНА mm	Prof. Depth Prof. ГЛУБИНА mm	Altezza Haut. Altura Высота (1) mm	(2) KW
CAPPA HOOD HOTTE CAMPANA Вытяжки	MOD. UP/TP	1865	1326
CAMERA DI COTTURA BAKING CHAMBER CHAMBRE DE CUSSION CÁMARA DE COCCIÓN камера выпечки	MOD. UP/1D/180	1865	1300
CAMERA DI COTTURA BAKING CHAMBER CHAMBRE DE CUSSION CÁMARA DE COCCIÓN камера выпечки	MOD. UP/1D/250	1865	1300
SUPPORTO SUPPORT SUPPORT SOPORTE Основание	MOD. UP/SUPP/1-2C	1865	1300
SUPPORTO SUPPORT SUPPORT SOPORTE Основание	MOD. UP/SUP/3C	1865	1300
SUPPORTO SUPPORT SUPPORT SOPORTE Основание	MOD. UP/SU P/4C	1865	1300
CELLA DI LIEVITAZIONE PROVER CHAMBRE LIEVITATION CÁMARA FERMENTACION Расстойные шкафы	MOD. UP/LIEV/1-2C	1865	1300
CELLA DI LIEVITAZIONE PROVER CHAMBRE LIEVITATION CÁMARA FERMENTACION Расстойные шкафы	MOD. UP/LIEV/3C	1865	1300

(1)

altezza utile / useful 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 del horno
y de las vaporeras /

МОЩНОСТЬ ПЕЧИ С
ПАРОГЕНЕРАТОРАМИ

ПАРОГЕНЕРАТОРАМИ



PANNELLO DI CONTROLLO COMPUTERIZZATO TOUCH SCREEN TERM 400

Il Pannello di controllo touch screen **TERM 400** è un controllore dedicato, basato su sistema operativo ANDROID.

È composto da un display touch screen capacitivo da 7", con una grafica accattivante, per eseguire operazioni in modo veloce e intuitivo e di una scheda attuatori in grado di gestire l'intero ciclo produttivo del forno.

The control panel is equipped with its own **IP address**.

The controller has:

- a **USB entry** for:
 - loading the images of the products
 - export and import the recipes
 - update the software
- a **WIFI connection system** that guarantees the management and the total control of the oven, through a dedicated web site, to which you can connect through a computer or a smartphone. It is necessary to have a router on work in the room where the oven is installed, connected to net. The Service Web Server, with dedicated and personalized space to the customer is an option, and requires an annual subscription.

The remote connection permits to:

- **SWITCH ON and OFF** the oven
- **SWITCH ON** the deck (if the control panel has been switched off in manual mode, it switches on in manual mode and in this case it is possible to modify the baking temperature and the percentages top and bottom. If the control panel has been switched off in mode recipe, it will switch on in mode recipe, with the same recipe)
- **SPEGNERE** la camera sia che stia lavorando in modalità preriscaldamento, che in modalità ricetta o in modalità manuale. Si spegne solo a fine cottura.
- **VISUALIZZARE I SEGUENTI CONTROLLI RELATIVI AD OGNI SINGOLA CAMERA:**
 - gli allarmi
 - la temperatura del forno
 - la temperatura della vaporiera
 - le percentuali impostate per le potenze cielo e platea, e della bocca (questo solo per il forno Jolly)
 - se la camera è in fase di preriscaldamento o di cottura
 - il tempo che manca per la fine cottura
- **VIEW THE FOLLOWING CONTROLS REFERRED TO ANY SINGLE DECK:**
 - the alarms
 - the temperature of the oven
 - the temperature of the steamer
 - the percentage set for the top and bottom powers, and of the mouth of the oven (this case only for Jolly ovens)
 - if the deck is in pre-heating phase or in baking phase
 - the remaining time to the baking end

The control panel can be used in **MANUAL** or in **RECIPE modes**, for setting and storing infinite RECIPES with infinite PHASES. Any single deck is equipped with its own control panel, from which you can set:

- **BAKING TIME** and **STEAM TIME**
- **BAKING TEMPERATURE**
- **POWER OF THE TOP, THE BOTTOM AND THE MOUTH**
- **WEEKLY PROGRAMMED IGNITION** (upt to 2 times every day)

OPTIONAL:

- Automatic steam exhaust valve (for the oven mod. UP is standard)
- **WEB SERVER DATA BASE**: the internet server, with space dedicated to the customer is personalized for permitting the remotely manage, control and organization of the oven functions, and it requires an annual subscription.

ALARMS:

- baking temperature probe interrupted/faulty
- overheating of the deck
- steamer temperature probe interrupted/faulty
- intervention of the safety thermostat

It is possible to add an email address, to which send automatically the alarm messages.

ENERGY CONSUMPTION REPORTS:

- **EMPTY** (in the ignition phase or when temperatures are reached, it is to say "the dead" processing times)
- **MANUAL** (the baking time, for the time from the beginning and the end of the baking time)
- **RECIPES** (it is like the **MANUAL** consumption but it is activated when the baking of the set recipe starts)
- **TOTAL** (the sum of the consumptions and the costs, starting from the activation of the control from stand-by). When the control panel is put in stand-by at the end of the working time, the sum of the consumptions collected until that time, will be saved.
- **TOTALE** (la somma dei consumi e dei costi, dal momento in cui il controllo è attivato da stand-by). Quando a fine lavoro il controllo sarà messo in standby, la somma dei consumi raccolta fino a quel momento, sarà salvata.

I risultati dei report energetici possono essere esportati utilizzando la chiavetta USB.

COMPUTER CONTROL PANEL TOUCH SCREEN TERM 400

The computer control panel touch screen **TERM 400** is a dedicated controller, based on the operative system ANDROID.

It is composed by a 7" capacitive display touch screen with an attractive graphics, to perform operations quickly and easily, and from an actuators card, capable of managing the entire production cycle of the oven.

The control panel is equipped with its own **IP address**.

The controller has:

- a **USB entry** for:
 - loading the images of the products
 - export and import the recipes
 - update the software
- a **WIFI connection system** that guarantees the management and the total control of the oven, through a dedicated web site, to which you can connect through a computer or a smartphone. It is necessary to have a router on work in the room where the oven is installed, connected to net. The Service Web Server, with dedicated and personalized space to the customer is an option, and requires an annual subscription.

The remote connection permits to:

- **SWITCH ON and OFF** the oven
- **SWITCH ON** the deck (if the control panel has been switched off in manual mode, it switches on in manual mode and in this case it is possible to modify the baking temperature and the percentages top and bottom. If the control panel has been switched off in mode recipe, it will switch on in mode recipe, with the same recipe)
- **SPECIFY THE DECK THAT IS WORKING IN PRE-HEATING PHASE, IN MANUAL MODE OR IN RECIPE MODE**
- **VIEW THE FOLLOWING CONTROLS REFERRED TO ANY SINGLE DECK:**
 - the alarms
 - the temperature of the oven
 - the temperature of the steamer
 - the percentage set for the top and bottom powers, and of the mouth of the oven (this case only for Jolly ovens)
 - if the deck is in pre-heating phase or in baking phase
 - the remaining time to the baking end

The control panel can be used in **MANUAL** or in **RECIPE modes**, for setting and storing infinite RECIPES with infinite PHASES. Any single deck is equipped with its own control panel, from which you can set:

- **BAKING TIME** and **STEAM TIME**
- **BAKING TEMPERATURE**
- **POWER OF THE TOP, THE BOTTOM AND THE MOUTH**
- **WEEKLY PROGRAMMED IGNITION** (upt to 2 times every day)

OPTIONAL:

- Valvola scarico vapore automatica (per il forno mod. UP è automatica di serie)
- **WEB SERVER DATA BASE**: il servizio internet, con spazio dedicato al cliente e personalizzato per poter gestire, controllare ed organizzare da remoto le funzioni del forno, richiede un abbonamento annuale.

OPTIONAL:

- Valvola scarico vapore automatica (per il forno mod. UP è automatica di serie)
- **WEB SERVER DATA BASE**: il servizio internet, con spazio dedicato al cliente e personalizzato per poter gestire, controllare ed organizzare da remoto le funzioni del forno, richiede un abbonamento annuale.

ALARMS:

- sonda temperatura camera interrotta/guasta
- sovrattemperatura camera
- sonda vaporiera interrotta/guasta
- sovrattemperatura vaporiera
- intervento termostato di sicurezza

E' possibile inserire un indirizzo email, al quale far arrivare automaticamente i messaggi di allarme.

REPORT CONSUMI ENERGETICI:

- **A VUOTO** (periodi morti di lavorazione, nella fase di accensione, raggiungimento della temperatura di lavoro)
- **MANUALE** (periodo di cottura: per il tempo durante l'inizio e la fine del timer di cottura)
- **RICETTE** (è come il consumo **MANUALE** solo che si attiva quando parte la cottura della ricetta impostata)
- **TOTALE** (la somma dei consumi e dei costi, dal momento in cui il controllo è attivato da stand-by). Quando a fine lavoro il controllo sarà messo in standby, la somma dei consumi raccolta fino a quel momento, sarà salvata.

I risultati dei report energetici possono essere esportati utilizzando la chiavetta USB.

PANNEAU DE CONTRÔLE COMPUTER TOUCH SCREEN TERM 400

Le panneau de contrôle computer à écran tactile **TERM 400** est un contrôleur dédié, basé sur le système opératoire ANDROID. Il se compose d'un écran tactile capacitif de 7", avec une graphique attrayante, capable de réaliser opérations de forma rapide y sencilla, y una pizarra de actuadores capaz de gestionar todo el ciclo de producción del horno.

El panel de control tiene su **dirección IP**.

Le panneau de contrôle a son propre **adresse IP**.

Le contrôleur a :

- une entrée **USB** pour :
 - télécharger des images de produits
 - exporter et importer des recettes
 - mettre à jour le logiciel
- un système de connexion **WIFI** qui garantit la gestion et le contrôle total du four, via un site Internet dédié, accessible depuis un ordinateur ou un smartphone. Il est essentiel d'avoir un routeur fonctionnel dans les salles d'installation, connecté à Internet. Le service de serveur Web, avec un espace dédié au client et personnalisé, est optionnel et nécessite un abonnement annuel.

La connexion à distance permet de:

- **ALLUMER ET ÉTINER** le four
- **ALLUMER** la chambre de cuisson (si elle a été éteinte en mode manuel, elle s'allume en mode manuel, et dans ce cas je peux changer la température de cuisson et les pourcentages du ciel et de la plaque. Si elle a été éteinte en mode recette, elle s'allume avec la même recette)
- **ÉTINER** la chambre de cuisson, aussi bien en phase de préchauffage, qu'en phase recette ou en phase manuel. Il ne s'éteint qu'en fin de cuisson.
- **VISUALISER LES SUIVANTES CONTRÔLES RELATIFS À CHAQUE CHAMBRE:**
 - les alarmes
 - la température du four
 - la température de l'appareil à bouée
 - les pourcentages fixés pour les puissances du ciel et de la plaque, et pour la bouche (uniquement pour le four Jolly)
 - si la chambre est en phase de préchauffage ou de cuisson
 - le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson.

El panel de control se puede utilizar en modo **MANUEL** o en modo **RECETAS**, para memorizar RECETAS infinitas, con FASES infinitas.

Cada cámara de cocción está equipada con su propio panel de control, desde el cual es posible configurar:

- TIEMPO DE COCCIÓN y TIEMPO DE VAPOR
- TEMPERATURA DE COCCIÓN
- POTENCIA DEL CIEL Y DEL SUELO Y BOCA
- ENCENDIDO PROGRAMADO SEMANAL (hasta 2 veces al día)

OPCIONAL:

- Valvula de descarga vapor automática (para el horno mod. UP es automática de serie)
- **WEB SERVER DATA BASE**: el servicio internet, con espacio dedicado al cliente y personalizado para poder gestionar, controlar y organizar de forma remota las funciones del horno, requiere una suscripción anual.

OPTIONAL:

- Valve d'échappement de vapeur automatique (pour le four mod. UP il est automatique en standard)
- **WEB SERVER DATA BASE**: Le service internet, avec un espace dédié au client est personnalisé pour gérer, contrôler et organiser à distance les fonctions du four. Est facultatif et nécessite un abonnement annuel.

ALARMS:

- sonde de température de la chambre interrompue / défectueuse
- surchauffe de la chambre
- sonde de température de l'appareil à bouée interrompue/défectueuse
- surchauffe de l'appareil à bouée
- intervention du thermostat de sécurité

Il est possible de saisir une adresse e-mail, à laquelle les messages d'alarme sont automatiquement envoyés

RAPPORT DE CONSOMMATION D'ENERGIE:

- **À VIDE** (périodes mortes de procesamiento, en la fase de encendido, alcanzando la temperatura de trabajo)
- **MANUEL** (periódos de cocción: para el tiempo durante el inicio y el final del temporizador de cocción)

INFORME DE CONSUMO DE ENERGÍA:

- **VACÍO** (períodos muertos de procesamiento, en la fase de encendido, alcanzando la temperatura de trabajo)
- **MANUAL** (periódos de cocción: para el tiempo durante el inicio y el final del temporizador de cocción)

RECIETAS (es como el consumo **MANUEL** solo que se activa cuando se inicia la cocción de la receta configurada)

- **RECETAS** (es como el consumo **MANUEL** solo que se activa cuando se inicia la cocción de la receta configurada)

TOTAL (suma de consumos y costes, desde el momento en que se activa el control desde stand-by). Cuando al final de la obra se pone el panel de control en standby, la suma de los consumos recogida hasta ese momento, sera memorizada.

Los resultados de los informes de energía se pueden exportar utilizando la pendrive USB.

Les résultats des rapports énergétiques peuvent être exportés à l'aide de la clé USB

PANEL DE CONTROL DE PANTALLA TACTIL TERM 400

El panel de control de pantalla tactil **TERM 400** es un controlador dedicado, basado en el sistema operativo ANDROID.

Consta de una pantalla tactil capacitiva de 7" con una gráfica muy atractiva, capaz de realizar operaciones de forma rápida y sencilla, y una pizarra de actuadores capaz de gestionar todo el ciclo de producción del horno.

El panel de control tiene su **dirección IP**.

El controlador tiene:

- una entrada **USB** para:
 - cargar las imágenes del producto
 - exportar e importar las recetas
 - actualizar el programa
- un sistema de conexión **WIFI** que garantiza la gestión y el control total del horno, a través de un sitio internet dedicado, a lo qual se puede conectar desde una computadora o un smartphone. Es necesario tener un enrutador en funcionamiento, conectado a internet. El servicio de Web Server, con espacio dedicado y personalizado para el cliente es opcional y requiere una suscripción anual.

La conexión remota permite:

- **ENCENDER Y APAGAR** el horno
- **ENCENDER** la cámara de cocción (si se ha apagado en modo manual, se encenderá en modo manual, y en este caso se puede cambiar la temperatura de cocción y los porcentajes de cielo y suelo. Si se ha apagado en modo receta, se encenderá con la misma receta)
- **APAGAR** la cámara, tanto que sea en modo de precalentamiento, como en modo manual o receta. En cualquier caso se apaga al final de la cocción.
- **VISUALIZAR LAS SIGUIENTES CONTROLES:**
 - los alarmas
 - la temperatura del horno
 - la temperatura de la vaporera
 - los porcentajes establecidos para las potencias del cielo, del suelo y de la boca (solo para el horno Jolly)
 - si la cámara está en fase de precalentamiento o de cocción
 - el tiempo que falta para terminar la cocción

El panel de control se puede utilizar en modo **MANUAL** o en modo **RECETAS**, para memorizar RECETAS infinitas, con FASES infinitas.

Cada cámara de cocción está equipada con su propio panel de control, desde el cual es posible configurar:

- TIEMPO DE COCCIÓN y TIEMPO DE VAPOR
- TEMPERATURA DE COCCIÓN
- POTENCIA DEL CIEL Y DEL SUELO Y BOCA
- ENCENDIDO PROGRAMADO SEMANAL (hasta 2 veces al día)

OPCIONAL:

- Valvula de descarga vapor automática (para el horno mod. UP es automática de serie)
- **WEB SERVER DATA BASE**: el servicio internet, con espacio dedicado al cliente y personalizado para poder gestionar, controlar y organizar de forma remota las funciones del horno, requiere una suscripción anual.

OPTIONAL:

- <ul style="list



ACCESSORI

LE NOSTRE FIERE

