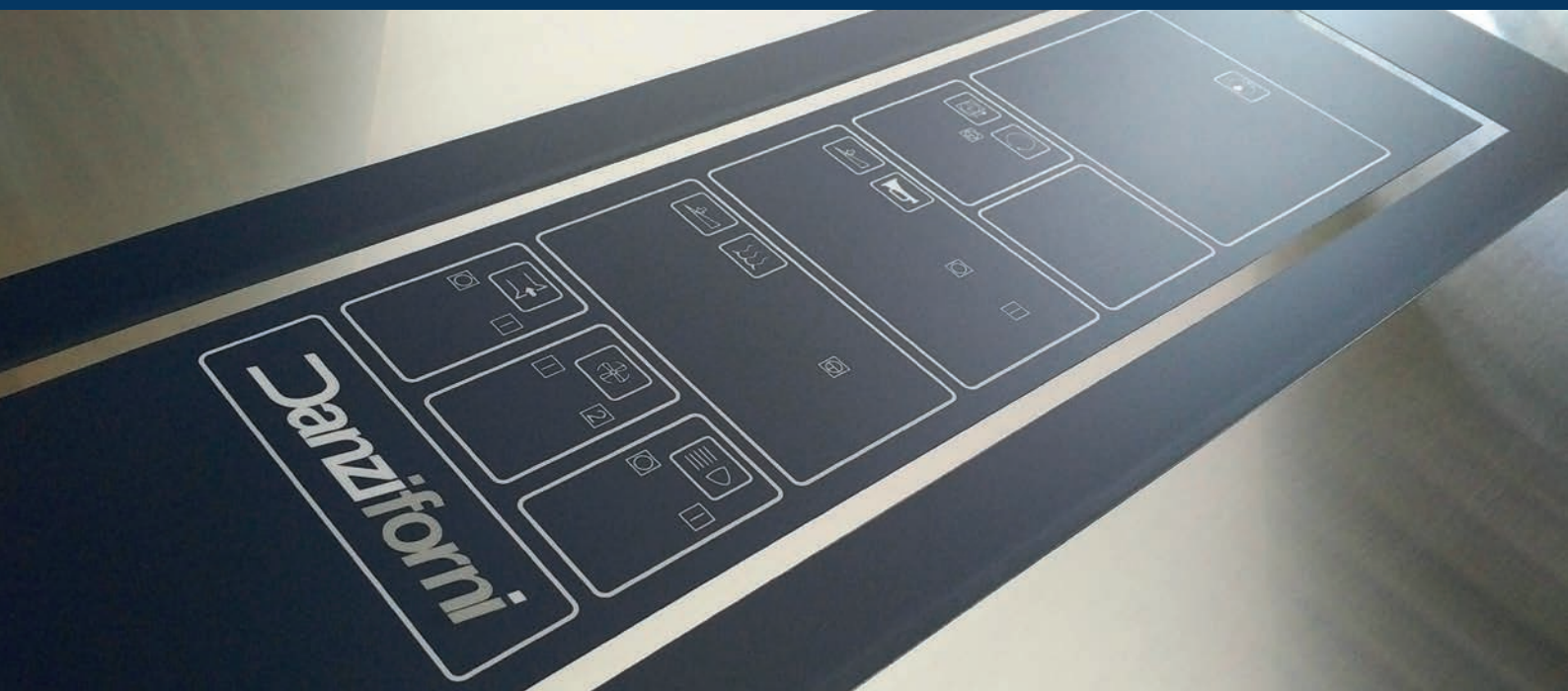


*Handmade in Italy.*



---

CATALOGO GENERALE

---

GENERAL CATALOGUE

---

CATALOGUE GÉNÉRAL

---

ОБЩИЙ КАТАЛОГ

---

CATÁLOGO GENERAL

---

**Danziforni**

**Ellade 15T** con carrello girevole a 15 piani è un forno che combina le prestazioni del più grande modello Prisma che lavora con carrello a 18 teglie, con le dimensioni compatte degli altri forni della serie Ellade al fine di soddisfare esigenze di spazi sempre più ristretti, senza rinunciare a grandi prestazioni.

*Ellade 15T with fifteen-shelves rotating trolley, is an oven that combines the performances of the bigger Prisma model that works with an 18-trays trolley, with the compact dimensions of the other ovens of the Ellade serie in order to meet the needs of increasingly narrow spaces, without without giving up on great performances.*

**Ellade 15T**, avec chariot rotatif à 15 étages, est un four qui combine les performances du modèle Prisma plus grand qui fonctionne avec un chariot à 18 plateaux, avec les dimensions compactes de los otros fours de la série Ellade afin de répondre aux besoins d'espaces de plus en plus étroits, sans renoncer à de grandes performances.

*Ellade 15T с 15-уровневой вращающейся тележкой - это печь, которая сочетает в себе производительность большей по габаритам модели Prisma с тележкой на 18 противней, с компактными размерами других печей серии Ellade для удовлетворения потребностей работы в более узких пространствах, без отказа от высокой производительности*

**Ellade 15T** con carro giratorio de 15 pisos, es un horno que combina el rendimiento del modelo Prisma más grande que funciona con un carro de 18 bandejas, con las dimensiones compactas de los otros hornos de la serie Ellade para satisfacer las necesidades de espacios cada vez más estrechos



**Caratteristiche tecniche di serie dei forni rotativi ELLADE 15T:**

- Fronte, camera di cottura e pannellatura di rivestimento sono in acciaio inox
- Cappa in acciaio inox dotata di aspiratore vapori e valvola manuale
- Camera di combustione in acciaio inox, ad alto rendimento, posizionata sul lato posteriore sinistro
- Resistenze elettriche corazzate ed alettate, posizionate sia sul lato posteriore sinistro
- Pannello di controllo: elettromeccanico o digitale, a scelta del cliente (disponibile come optional la versione computerizzata con la valvola di aspirazione vapori motorizzata)
- La rotazione del carrello viene azionata da un motoriduttore con limitatore di coppia
- Sistema di rotazione del carrello: con piattaforma

**Technical standard characteristics of our rotary ovens ELLADE 15T:**

- Front, baking chamber and outside covering panels are in stainless steel
- Hood is in stainless steel equipped with exhaust fan and manual valve
- High performance combustion chamber in stainless steel, positioned on the back left side
- Stainless steel armoured and finned electric resistances, positioned on the back left side
- Control panel: electromechanical or digital, at choice of the customer (available as optional in the computerized version with the motorized exhaust valve)
- Trolley rotation is made by a gear box with limiting device
- Trolley rotation system: with turntable.

**Características técnicas de serie de los hornos rotativos ELLADE 15T:**

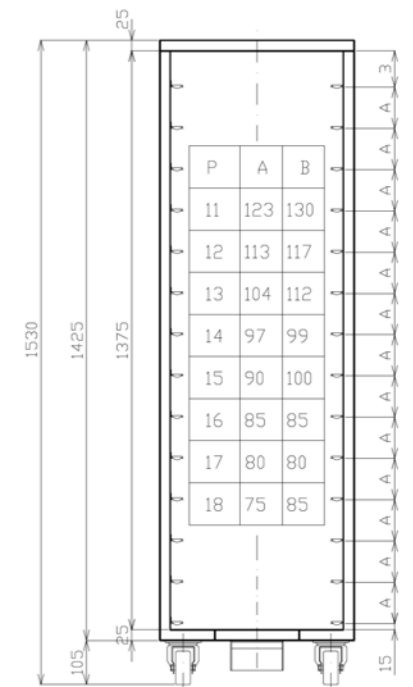
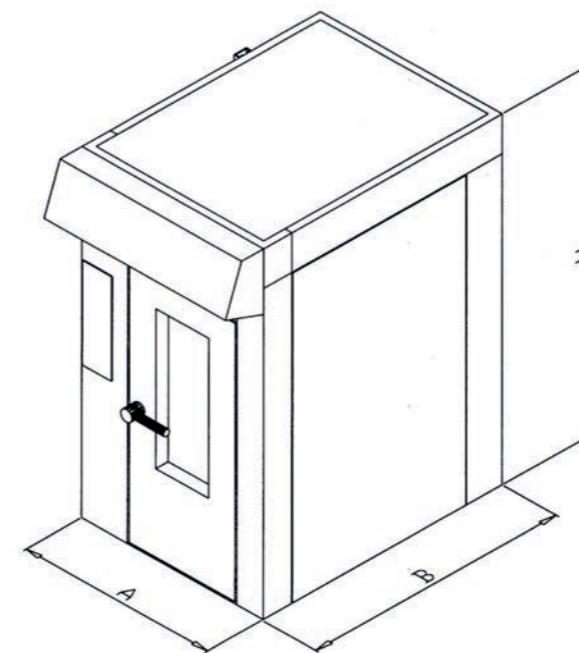
- Frente, cámara de cocción y los paneles de revestimiento son de acero inox
- Campana de acero inox dotada de aspirador y válvula manual
- Cámara de combustión de acero inox, de alto rendimiento, ubicada en el lado posterior izquierdo.
- Resistencias eléctricas acorazadas y aleteadas, ubicadas en el lado posterior izquierdo.
- Panel de mandos: electromecánico o digital, a elección del cliente (disponible como opcional la versión computerizada con la válvula de aspiración vapores motorizada)
- La rotación del carro es accionada por un motorreductor con limitador de par
- Sistema de rotación del carro: con plataforma.

**Caractéristiques techniques de série des fours rotatifs ELLADE 15T:**

- Façade, chambre de cuisson et panneaux de revêtement sont en acier inox
- Hotte en acier inox doté d'un extracteur des vapeurs et d'une soupape manuelle
- Chambre de combustion en acier inox, à haut rendement, positionnée sur le côté postérieur gauche
- Résistances électriques armées et à ailettes, positionnée sur le côté postérieur gauche
- Tableau de contrôle: électromécanique ou numérique, au choix du client (disponible comme optionnelle la version informatisée avec la soupape d'aspiration des vapeurs motorisée)
- Moto-réducteur avec limiteur de couple
- Système de rotation du chariot: avec plate-forme.

**Технические стандартные характеристики роторных печей ELLADE 15T:**

- Лицевая часть, камера выпечки, и внешние панели облицованы нержавеющей сталью
- Вытяжка выполнена из нержавеющей стали, и оборудована вентилятором и ручным клапаном
- Камера сгорания - из нержавеющей стали, высокой эффективности, расположена только на задней левой стороне.
- Бронированные и ребренные электрические резисторы, расположенные только на левой задней стороне
- Панель управления : электромеханическая или цифровая, по выбору заказчика ( Возможно в качестве опции компьютеризованная версия с моторизованным клапаном выпуска пара)
- Вращение тележки осуществляется с помощью коробки передачи с ограничителем
- Версия с крутящейся платформой



Modello Model Modèle Модель Modelo	Misura teglia Pan size Dimensions plaque Размер листа Dimensiones bandeja	Dimensioni esterne mm External dimensions mm Dimensions extérieurs mm Внешние размеры мм Dim. externas mm	Potenza termica bruciatore Thermal power burner Puissance thermique du brûler Термальная мощность горелки Potencia térmica quemador	Potenza elettrica motori Electric power motor Puissance électr. de moteurs Мощность электродвигателя Potencia eléctrica motores	Potenza elettrica resistenze Electrical power resistance Puissance électr. des résistances Мощность электросопротивления Potencia eléctrica resistencias
ELLADE 15T 6040	cm 60x40	A 1030 B 1370 H 1945	37 kW	1,8 kW	24 kW
ELLADE 15T 5070	cm 50x70 / 40x80 / 46x76	A 1150 B 1530 H 1945	42 kW	1,8 kW	30 kW



## PANNELLO DI CONTROLLO ELETTROMECCANICO

- È un pannello manuale composto da:
- Un termostato digitale, per l'impostazione della temperatura di cottura
  - Un pulsante di accensione generale e per l'allineamento del carrello
  - Un pulsante di emergenza per disabilitare il funzionamento del forno, con la doppia funzione di arresto di emergenza e di STOP del forno
  - Un timer vapore ed un timer tempo cottura
  - Un selettore per attivare l'avvisatore acustico di fine cottura
  - Un selettore per abilitare il funzionamento dell'aspiratore vapori
  - Un selettore per l'accensione/spengimento della luce in camera di cottura
  - Optional: selettore per motore a 2 velocità (900 RPM - 1400 RPM)

## ELECTROMECHANICAL CONTROL PANEL

- It is a manual panel composed by:
- Thermostat for the setting of the baking temperature
  - A push button for the switch on of the oven and for the alignment of the rack
  - The emergency button that disables the general operation of the oven, with the double function of emergency and shut down of the oven.
  - Steam timer and baking time timer.
  - The selector for activating the end baking alarm
  - The selector for activating the steam exhaust fan
  - The selector for activating/disactivating the lights inside the baking chamber
  - Optional: selector for 2 speed motor (900 RPM - 1400 RPM)

## PANNEAU DE CONTRÔLE ELECTROMECHANIQUE

- Est un panneau manuel, composé de:
- Un thermostat pour régler la température de cuisson
  - Un bouton de mis en marche du four et pour l'alignement du chariot
  - Un bouton d'urgence pour désactiver le fonctionnement du four, avec la double fonction de l'arrêt d'urgence ou de l'arrêt du four
  - Une minuterie temps vapeur et une minuterie temps de cuisson
  - Un selettore pour activer l'avis de fin de cuisson
  - Un selettore pour activer l'extracteur de vapeur

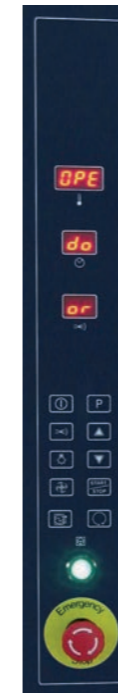
- Un selecteur pour allumer/éteindre la lumière dans la chambre de cuisson
- Optionnel: selecteur pour le moteur de l'air à 2 vitesses (900 RPM - 1400 RPM)

## ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- Это ручная панель, состоящая из:
- Термостат для настройки температуры выпечки
  - Кнопка включения печи и выравнивания тележки
  - Аварийная кнопка, которая отключает общую работу печи, с двойной функцией аварийной ситуации и выключения печи.
  - Таймер пара и таймер времени выпечки.
  - Переключатель для активации сигнала окончания выпечки
  - Переключатель для включения вытяжного вентилятора
  - Переключатель для включения / выключения освещения внутри пекарной камеры
  - Дополнительно: переключатель для 2-скоростного двигателя воздушного вентилятора (900 - 1400 об / мин)

## PANEL DE MANDOS ELECTROMECHANICO

- Es un panel manual que se compone de:
- Un termostato para plantear la temperatura de cocción
  - Un botón general de alimentación del horno y alineación del carro
  - Un botón de emergencia para desactivar el funcionamiento del horno, con la doble función de parada de emergencia o parada del horno
  - Un temporizador de vapor y un temporizador tiempo de coccion
  - Un selector para activar l'avisador acustico de fin de cocción
  - Un selector para habilitar el funcionamiento del extractor de vapor
  - Un selector para encender/parar la luz de la cámara de cocción
  - Opcional: selector por el motor de l'aire a 2 velocidades (900 RPM - 1400 RPM)



## PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE SENZA PROGRAMMI

Il pannello di controllo digitale ha gli stessi controlli del pannello meccanico in versione digitale anziché elettromeccanica. In aggiunta i display superiori evidenziano le condizioni di allarme con messaggi lampeggianti ed acustici.

## DIGITAL CONTROL PANEL WITHOUT PROGRAMS

The digital control panel has the same controls of the mechanical panel but in digital version instead of electromechanical. In addition, the upper displays show the alarms with intermitted lighting and acoustic messages.

## PANNEAU DE CONTRÔLE DIGITAL SANS PROGRAMMES

Le panneau de contrôle digital dispose des mêmes commandes que le panneau mécanique, dans la version digitale au lieu de l'électromécanique. En plus, les display supérieurs affichent les conditions d'alarme avec des messages clignotants et acoustiques.

## ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ БЕЗ ПРОГРАММ

- Цифровая панель управления имеет те же элементы управления, что и механическая панель. Кроме того, на верхних дисплеях отображаются аварийные сигналы с прерывистыми световыми и звуковыми сообщениями.
- Дополнительно: двухскоростной двигатель воздушного вентилятора (900 - 1400 об / мин)

## PANEL DE MANDOS DIGITAL SIN PROGRAMAS

El panel de mandos digital tiene los mismo mandos que el panel mecánico pero en version digital en vez que electromecánica. Además, los display superiores evidencian las condiciones de alarma con mensajes intermitentes y acústicos.

## PANNELLO DI CONTROLLO COMPUTERIZZATO

- 99 programmi di cottura + uso manuale
- Ciclo di cottura: fino a 3 fasi ogni ciclo
- Programma di accensioni settimanali
- Optional: valvola scarico vapore automatica
- motore dell'aria a 2 velocità (900 RPM - 1400 RPM) regolabile a mezzo di selettore dal pannello di controllo

## COMPUTER CONTROL PANEL

- 99 baking programs + Manual use
- Baking cycle: up to 3 phases for each baking cycle
- Weekly self ignition program
- Optional: automatic steam damper
- 2 speed air fan motor (900 RPM - 1400 RPM) by selector on the control panel

## PANNEAU DE CONTRÔLE COMPUTER

- 99 programmes de cuisson + utilisation manuelle
- Cycle de cuisson: jusqu'à 3 phases chaque cycle
- Programme allumage hebdomadaire
- Optionnel: Soupape de décharge vapeur automatique
- Moteur de l'air à 2 vitesses (900 RPM - 1400 RPM) par un selecteur sur le panneau de contrôle

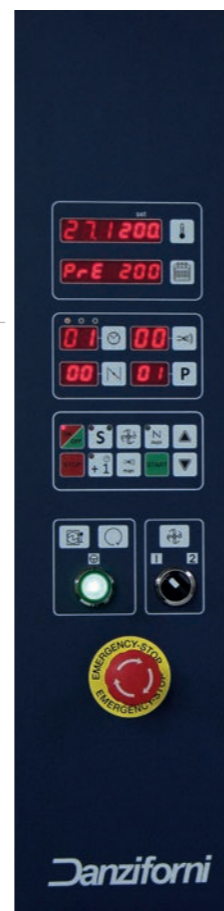
## КОМПЬЮТЕРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- 99 программ выпечки + ручное управление
- Цикл выпечки: до 3 фаз в каждом цикле выпечки
- Программа установки времени запуска печи в течение недели
- Дополнительно: автоматическая паровая заслонка
- Двухскоростной двигатель воздушного вентилятора (900 - 1400 об / мин)

## PANEL DE MANDOS COMPUTERIZADO

- 99 programas de cocción + utilización manual Ciclo de cocción: hasta 3 fases cada ciclo Programa autoencendido semanal
- Optional: Valvula de descarga vapor automatica
- Motor de l'aire a 2 velocidades (900 RPM - 1400 RPM) por un selector en el panel de mandos

## ROC6D



## PANNELLO DI CONTROLLO COMPUTERIZZATO TOUCH SCREEN

- 99 programmi di cottura + uso manuale
- Ciclo di cottura: fino a 5 fasi ogni ciclo + riscaldamento + extra cottura
- Display TFT 7" TOUCH SCREEN capacitivo con retroilluminazione a led ed una risoluzione di 800x480 PXL Visualizzazione degli allarmi
- Accensione automatica
- Ingresso USB per salvataggio e ripristino dati (programmi, parametri, allarmi) su USB flash drive
- Collegamento internet per telecontrollo, monitoraggio e download dati statistici
- APP con sistema android da installare su smartphone per controllo da remoto dello stato allarmi e stato funzionamento del forno
- Optional: Valvola scarico vapore automatica
- Motore dell'aria a 2 velocità (900 RPM - 1400 RPM) selezionabile nella programmazione delle ricette

## COMPUTER CONTROL PANEL TOUCH SCREEN

- 99 baking programs + Manual use
- Baking cycle: up to 5 phases each baking cycle + pre-heating + extra baking
- Display TFT 7" Touch screen capacitive with Led backlighting and resolution of 800x480 PXL
- Alarms visualisation
- Self ignition
- USB Entry for backup and restore of the data (programs, parameters, alarms) on USB flash drive
- Internet connection for the telecontrol, monitoring and download of statistic data
- Dedicated APP with Android system for the installation on your smartphone for remote control of the alarms and of the operating state of the oven
- Optional: automatic steam damper
- 2 speed air fan motor (900 RPM - 1400 RPM) to set in the recipe program

## PANNEAU DE CONTRÔLE COMPUTER TOUCH SCREEN

- 99 programmes de cuisson + utilisation manuelle
- Cycle de cuisson: jusqu'à 5 phases + chauffage + extracuisson
- Écran TFT 7" Touch screen et capacitif, avec rétro-éclairage à Led et une résolution de 800x480 Pixel
- Visualisation de alarmes
- Autoallumage
- Entrée USB pour le sauvegarde et la restauration des données (programmes, paramètres, alarmes) en unité Flash USB Connection in-

ternet pour le telecontrôle, pour monitorer et decharger les donnes statistiques

- App dédiée avec système Android à installer sur smartphone pour le télécontrôle de l'état alarms et fonctionnement du four
- Optional: Soupape de décharge vapeur automatique
- Moteur de l'air à 2 vitesses (900 RPM - 1400 RPM) par un selecteur sur le panneau de contrôle

## КОМПЬЮТЕРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ С СЕНСОРНЫМ ЭКРАНОМ

- 99 программ выпечки + ручное управление
- Цикл выпечки: до 5 фаз в каждом цикле выпечки + предварительный нагрев + дополнительная выпечка
- Дисплей TFT 7" сенсорный экран со светодиодной подсветкой и разрешением 800x480 PXL
- Визуализация аварийных сигналов
- Программа установки времени запуска печи в течение недели
- USB-вход для резервного копирования и восстановления данных (программ, параметров, аварийных сигналов) на USB-накопитель
- Подключение к Интернету для телеуправления, мониторинга и загрузки статистических данных
- Специальное приложение на Android для установки на ваш смартфон для дистанционного управления аварийными сигналами и рабочим состоянием печи
- Дополнительно: автоматическая паровая заслонка
- Двухскоростной двигатель воздушного вентилятора (900 - 1400 об / мин)

## PANEL DE MANDOS COMPUTERIZADO TOUCH SCREEN

- 99 programas de cocción + utilización manual
- Ciclo de cocción: hasta 5 fases + calentamiento + extracocción
- Pantalla TFT 7" Touch Screen capacitiva, con retroiluminación led y una resolución de 800x480 Pixeles
- Visualización de las alarmas
- Autoencendido
- Entrada USB para salvaguardia y restablecimiento datos (programas, parámetros, alarmas) en unidad Flash USB conexión internet por telecontrol, monitorización y download datos estadísticos
- APP con sistema android para instalar en el smartphone con el control remoto del estado de alarmas y de funcionamiento del horno
- Optional: Valvula de descarga vapor automatica
- Motor de l'aire a 2 velocidades (900 RPM - 1400 RPM) seleccionada en la programación de las recetas

## SENSATIC

