



FORNO ELETTRICO
A CAMERE INDIPENDENTI
ELECTRIC INDIPENDENT
DECK OVEN

w w w . g i m a f o r n i . c o m



**FORNO ELETTRICO
A CAMERE INDIPENDENTI**

Il forno Elettrico è un forno a tre, quattro o cinque camere indipendenti risultato di una ricerca che ha unito tecnologie moderne all'esperienza maturata nel settore della panificazione.

Il forno elettrico grazie alla sua facilità di conduzione, è ideale in qualsiasi laboratorio di panetteria, pasticceria, pizzeria.

Il vantaggio di questo forno si trova nella possibilità di utilizzare le camere di cottura indipendentemente una dall'altra con temperature diverse, potendo diversificare in questo modo la produzione.

In questa tipologia di forno le camere di cottura sono riscaldate da resistenze elettriche indipendenti tra cielo e platea e sono assemblate con una perfetta precisione e con materiali altamente coibentanti.

Le camere di cottura e il rivestimento esterno del forno sono realizzati interamente in acciaio inox tipo AISI304; il pavimento delle camere di cottura del forno è realizzato in materiale refrattario.

L'umidificatore di nuova concezione è realizzato allo scopo di garantire un'abbondante erogazione di vapore in ogni punto della camera di cottura.

Il posizionamento delle resistenze nel forno è studiato al fine di garantire una cottura uniforme del prodotto.

La centralina elettrica a norme internazionali è realizzata per la massima semplicità d'uso e controllo.

Nel forno elettrico viene montato un quadro comandi digitale con microprocessore dotato di economizzatore e accensione programmata.

Su richiesta è possibile realizzare il forno con camere di cottura personalizzate nelle misure.



**ELECTRIC
INDEPENDENT DECK OVEN**

The Electric oven is an oven with three, four or five independent chambers, the result of research that has combined modern technologies with the experience gained in the bakery sector.

The electric oven, thanks to its ease operation, is ideal in any bakery, pastry and pizzeria laboratory. The advantage of this oven lies in the possibility of using the baking chambers independently of one another with different temperatures, thus being able to diversify production.

In this type of oven the baking chambers are heated by independent electric heaters between ceiling and bed plate and are assembled with perfect precision and with highly insulating materials.

The baking chambers and the external coating of the oven are made entirely of AISI304 stainless steel; the oven floor is made of fiberglass refractory. The newly designed humidifier is designed to guarantee an abundant supply of steam at each point of the baking chamber.

The positioning of the heating elements in the oven is designed to guarantee uniform baking of the product.

The international electrical control unit is designed for maximum ease of use and control.

In the Electric oven is fitted a digital control panel with microprocessor with an economizer and programmed switch-on.

On request it is possible to realize the oven with customized baking chambers in the sizes.



**FOUR ÉLECTRIQUE AVEC
CHAMBRES INDÉPENDANTES**

Le four électrique est un four à trois, quatre ou cinq chambres indépendantes, résultat d'une recherche qui a combiné les technologies modernes avec l'expérience acquise dans le secteur de la boulangerie.

Grâce à sa facilité d'utilisation, le four électrique est idéal dans toute boulangerie, pâtisserie, pizzeria. L'avantage de ce four réside dans la possibilité d'utiliser les chambres de cuisson indépendamment les unes des autres avec des températures différentes, pouvant ainsi diversifier la production.

Dans ce type de four, les chambres de cuisson sont chauffées par des résistances électriques indépendantes entre le dessus et le sol et sont assemblées avec une précision parfaite et avec des matériaux hautement isolants.

Les chambres de cuisson et le revêtement extérieur du four sont entièrement en acier inoxydable AISI304; le fond des chambres de cuisson du four est en matériau réfractaire.

L'humidificateur nouvellement conçu est conçu pour assurer une alimentation en vapeur abondante à chaque point de la chambre de cuisson.

Le positionnement des éléments chauffants dans le four est conçu pour assurer une cuisson uniforme du produit.

L'unité électrique conforme aux normes internationales est conçue pour une facilité d'utilisation et de contrôle maximale.

Un panneau de commande numérique avec microprocesseur équipé d'un économiseur et d'un allumage programmé est monté dans le four électrique.

Sur demande, il est possible de fabriquer le four avec des chambres de cuisson de taille personnalisée.

Modello Model	Superficie di cottura Baking area	Camere di cottura Baking chambers	Portine Doors	Produzione oraria Hourly production	Dimensioni interne Internal dimensions	Dimensioni esterne External dimensions	Potenza elettrica Electric power supply
EL 3.0816	3,8 m ²	3	3	40 kg	80x160x18h cm	136x260x220h cm	26 kW
EL 3.0820	4,8 m ²	3	3	50 kg	80x200x18h cm	136x300x220h cm	30 kW
EL 3.1212	4,7 m ²	3	6	49 kg	125x125x18h cm	185x225x220h cm	35 kW
EL 3.1216	6,0 m ²	3	6	62 kg	125x160x18h cm	185x260x220h cm	38 kW
EL 3.1220	7,5 m ²	3	6	77 kg	125x200x18h cm	185x300x220h cm	46 kW
EL 3.1816	8,6 m ²	3	9	88 kg	180x160x18h cm	245x260x220h cm	50 kW
EL 3.1820	10,8 m ²	3	9	110 kg	180x200x18h cm	245x300x220h cm	58 kW
EL 3.1825	13,5 m ²	3	9	137 kg	180x250x18h cm	245x350x220h cm	70 kW
EL 4.0816	5,1 m ²	4	4	53 kg	80x160x18h cm	136x260x220h cm	31 kW
EL 4.0820	6,4 m ²	4	4	65 kg	80x200x18h cm	136x300x220h cm	36 kW
EL 4.1212	6,2 m ²	4	8	64 kg	125x125x18h cm	185x225x220h cm	44 kW
EL 4.1216	8,0 m ²	4	8	82 kg	125x160x18h cm	185x260x220h cm	49 kW
EL 4.1220	10 m ²	4	8	102 kg	125x200x18h cm	185x300x220h cm	58 kW
EL 4.1816	11,5 m ²	4	12	117 kg	180x160x18h cm	245x260x220h cm	65 kW
EL 4.1820	14,4 m ²	4	12	147 kg	180x200x18h cm	245x300x220h cm	70 kW
EL 4.1825	18 m ²	4	12	182 kg	180x250x18h cm	245x350x220h cm	75 kW



Via Doge Marco Corner, 2 - 36016 Thiene (VI) - Italy
Tel. +39 0445 366466
info@gimaforni.com - www.gimaforni.com

