



**FORNO MODULARE
MODULAR OVEN**

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



FORNO MODULARE

- Il forno Modulare è un forno a una, due, tre, quattro camere indipendenti, modulari e computerizzate risultato di una ricerca che ha unito tecnologie moderne all'esperienza maturata nel settore della panificazione.
- Il forno modulare 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.
- La temperatura massima di esercizio è di 350°C.
- 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 del forno è realizzato in refrattario in fibra di vetro.
- 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 viene montato un quadro comandi digitale con microprocessore dotato di economizzatore, memoria e accensione programmata.
- La camera di cottura standard ha un'altezza utile di 18cm e un'altezza totale di 32cm.
- Su richiesta è possibile realizzare il forno con camere di cottura personalizzate nelle dimensioni.
- Il forno modulare può essere fornito singolarmente o abbinato alla cella di lievitazione con gruppo di riscaldamento e umidificazione o con supporto o supporto porta teglie.



MODULAR OVEN

- The Modular oven is an oven with one, two, three, four independent and computerized chambers, the result of research that has combined modern technologies with the experience gained in the bakery sector.
- The modular oven, thanks to its ease of 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 way.
- The maximum operating temperature is 350°C.
- 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.
- A digital control panel with a microprocessor equipped with an economizer and a programmed switch-on is mounted in the oven.
- The standard room has a useful height of 18cm and a total height of 32cm.
- On request it is possible to realize the oven with customized baking chambers in the sizes.
- The modular oven can be supplied individually or combined with the proofer with heating and humidification unit or with a support or trays holder.

Model	Chambers dimension	Baking surface	Dimension	Electric power supply
	cm	m ²	cm	kw
2T	60x80	0,5	100x130x32h	4
2TL	80x60	0,5	120x110x32h	4
3T	120x60	0,75	160x110x32h	6
4T	80x120	1	120x170x32h	8
6T	120x120	1,5	160x170x32h	11



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



