

Forno elettrico a piani
Electric fixed deck oven
Four electrique a soles
Horno electrico de pisos
Elektrischer etagenbackofen

ENERGY

LFE

ITA Forno elettrico a piani

L'innovativo forno elettrico a piani mod. "ENERGY" soddisfa tutte le moderne necessità che un professionista dell'Arte Bianca richiede dal proprio strumento di lavoro poiché assicura:

- **Cottura omogenea:** ciascuna camera di cottura dispone del controllo della temperatura indipendente per cielo e platea, tale da poter calibrare i parametri in base alle varie esigenze.

Inoltre la particolare conformazione delle resistenze fornisce una maggiore potenza nella parte adiacente alla bocca per controbilanciare la dispersione di calore.

- **Bassi consumi:** Il forno in modalità continua di cottura utilizza appena 2kw/m^2 (escluse vaporiere) grazie al perfetto isolamento, alle camere di cottura ermetiche e soprattutto al sistema "ECO" ontato di serie che parzializza la potenza impiegata in base alle effettive necessità di domanda.

La gestione del processo avviene tramite il continuo scambio di dati tra le schede "ECO".

Il classico effetto "caduta" di temperatura che generalmente avviene dopo alcune cotture continue, è del tutto evitato. Il setting del parzializzatore di potenza "ECO" è di facile impostazione e viene regolato in loco in base a ciascun specifico bisogno.

- **Facilità installazione e manutenzione:** funzionando con energia pulita non necessita delle costose installazioni dei camini di scarico e delle tubazioni d'alimentazione del combustibile. Il forno può essere montato tra due pareti in quanto la manutenzione avviene dal lato frontale.

- **Affidabilità:** è assicurata dalle resistenze corazzate in acciaio AISI 309 del diametro di 8,5 mm e dagli isolatori ceramici che offrono un elevato standard di sicurezza e lunga durata.

- **Flessibilità:** Di serie il pannello di comando digitale è fornito con parzializzatore di potenza "ECO".

- **A richiesta:** con 99 programmi di cottura e la possibilità di impostare su ciascun programma fino a 9 differenti fasi di temperatura e di vaporizzazione.



ENG Electric fixed deck oven

The innovative electric fixed deck oven ENERGY satisfies any requirement of the modern baker since it guarantees an even baking, very low operating costs, simple installation and maintenance, reliability and flexibility:

- **Even baking:** each baking deck can independently control floor and ceiling temperature. The particular shape of the heating elements provides a greater heating power in the area close to the door front so as to avoid heat loss.

- **Low operating costs:** thanks to a perfect insulation, to the special thermal insulation of the decks and most importantly to the ECO system fitted as standard which partializes the required power according to the actual need, in continuous baking mode, the oven uses only 2 kW/m² (steam generators excluded).

The system management continuously dialogues with the ECO cards installed in each deck.

The normal baking effect caused "falling temperature", typical after continuous baking, is totally avoided.

The setting of this ECO optimisation device is simple and adjustable every time it is necessary in the bakery.

- **Simple installation and maintenance:** no need of an expensive exhaust piping system or fuel supply tubes as it uses clean energy. The oven can even be installed between two walls as any maintenance is executed from the front.

- **Reliability:** it is guaranteed by the armoured heating elements in steel AISI 309, diameter 8,5 mm and by the ceramic insulators which give a high and long life quality standard.

- **Flexibility:** the digital panel with the energy optimization device ECO is standard.

Controls up to 99 baking programs with the possibility of setting 3 different baking and steaming phases in each program are available on request.



ENERGY

LFE

FRA Four électrique à soles

Le nouveau four électrique à soles "ENERGY" peut satisfaire tous les besoins qu'un professionnel de la boulangerie nécessite puisqu'il assure:

- **Cuisson homogène:** chaque chambre de cuisson est équipée du control de la température indépendant pour la voûte et le sol, afin de pouvoir calibrer les paramètres selon les exigences. La spéciale conformation des résistances garantit une majeure puissance dans la partie à proximité de la bouche pour contrebalancer la dispersion de la chaleur.

- **Bas consommation:** le four en modalité continue de cuisson n'utilise que 2kw/m^2 (à l'exclusion des appareils à buée) grâce à une parfaite isolation, aux chambres de cuisson hermétique et surtout grâce au système "ECO" monté en série qui partage la puissance utilisée sur la base des nécessités réelles.

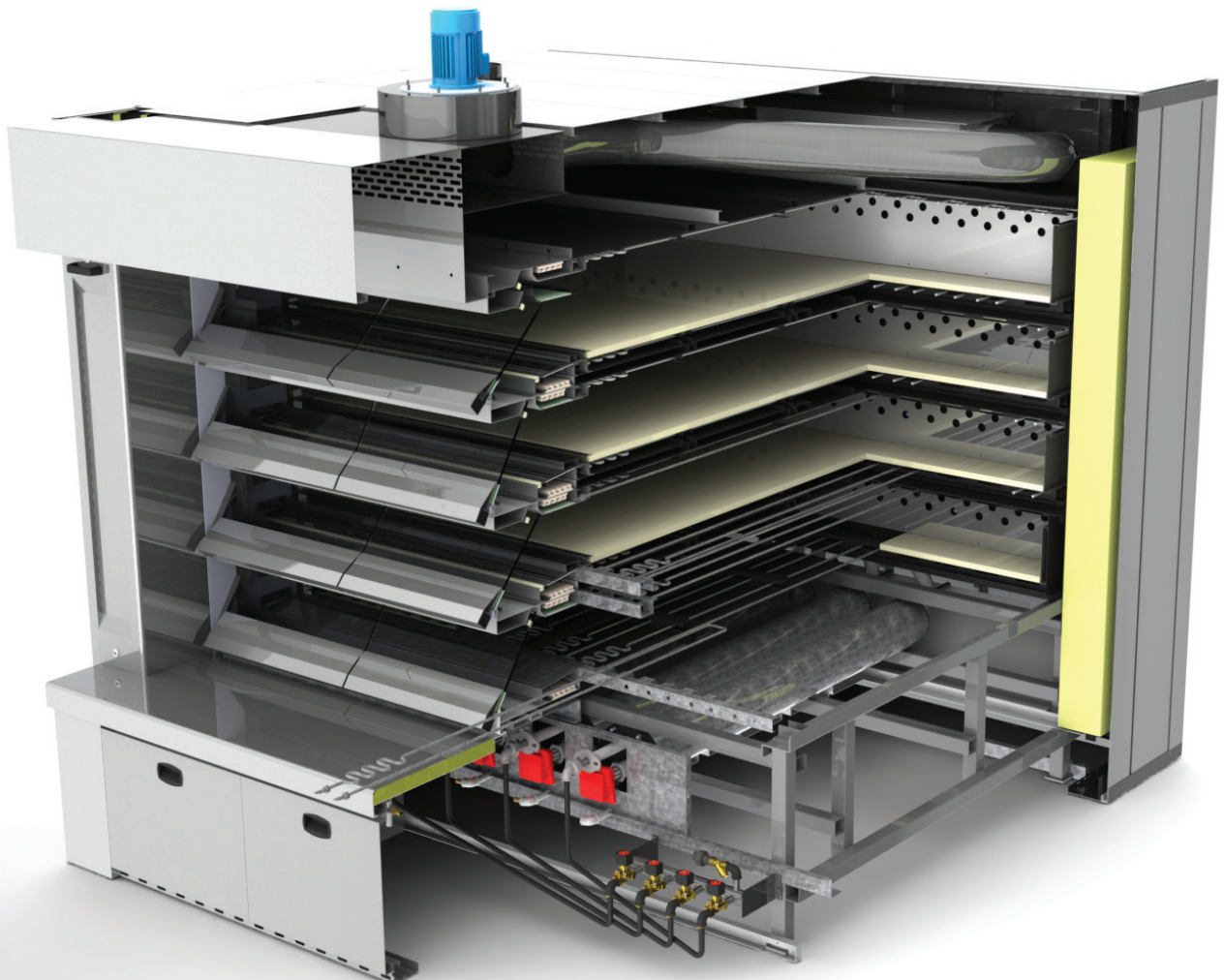
La gestion du procès se produit à travers un échange de données parmi les fiches "ECO" et l'effet de baisse de température que d'habitude se produit après quelques cuissons est complètement évitée. Le setting de l'economiseur de puissance "ECO" est facilement programmable et la régulation se fait directement sur place selon les besoins.

- **Facile installation et manutention:** le four marche avec énergie propre et il ne nécessite donc pas de l'installation des cheminées d'évacuation ni de la canalisation pour l'alimentation du combustible. Le four peut être installé entre deux parois car toute manutention se fait de front.

- **Fiabilité:** est assurée à travers des résistances blindées en acier AISI 309 du diamètre de 8,5 mm et par des isolateurs en céramique qui offrent un élevé standard de sécurité et de longue durée.

- **Flexibilité:** tableau de commandes digitale avec économiseur de puissance "ECO" en série.

A la demande tableau avec 99 programmes de cuisson et la possibilité de fixer sur chaque programme jusqu'à 9 phases de température et de vapeur.





ESP Horno eléctrico de pisos

El innovativo horno eléctrico de pisos mod. "ENERGY" es en grado de satisfacer las modernas necesidades que un panadero profesional requiere del propio instrumento de trabajo ya que asegura:

- **Cocción homogénea:** cada cámara de cocción dispone de un control de temperatura venir a capo independiente por cielo y platea, en manera de calibrar los parámetros en base a las varias exigencias. Además la particular conformación de las resistencias garantiza una mayor potencia en las partes adyacentes a la boca para contraponer la dispersión de calor.
- **Bajo consumo:** El horno, en modalidad continua de cocción, utiliza apenas 2 Kw/m² (excluido las vaporeras) gracias al perfecto aislamiento del horno, a la hermeticidad de la cámara de cocción y fundamentalmente al sistema "ECO" instalado de serie que parcializa la potencia empleada en base a las efectivas necesidades de calentamiento.

La gestión de este proceso ocurre gracias al continuo intercambio de datos entre las tarjetas "ECO". El clásico efecto "caída" de temperatura del horno, que generalmente se produce después de algunas cocciones continuas, es completamente evitado.

El ajuste del parcializador de potencia "ECO" es de fácil programación y viene regulado en el lugar en base a las necesidades específicas.

- **Facilidad de la instalación y manutención:** funcionando con energía limpia se evitan los costosos gastos de instalación de las chimeneas de evacuación de humos y las tuberías de alimentación del combustible.

El horno puede ser montado entre dos muros en cuanto la manutención se realiza por la parte frontal.

- **Confianza:** Es asegurada por las resistencias acorazadas en acero AISI 309 de 8,5 mm de diámetro y de los aislantes cerámicos que ofrecen un elevado estandar de seguridad a largo término.

- **Flexibilidad:** El panel de mandos digital con parcializador de potencia incorporado "ECO".

A pedido: con 99 programas de cocción y la posibilidad de programar en cada uno de los programas hasta 9 diferentes fases de temperatura y de vaporización.

DEU Elektrischer Etagenbackofen

"ENERGY", der innovative elektrischer Etagenbackofen, der allen Bedürfnisse des, professionellen Backens entgegenkommt und der alle Anforderungen, die an einen modernen Backofen gestellt werden, wie folgt erfüllt:

- Gleichmäßiges Backergebnis: jede Backkammer verfügt über eine voneinander unabhängige Temperatursteuerung der Ober- und Unterhitze, so ist eine, für jeden Anspruch ezielte Temperatureinstellung möglich. Überdies, die besondere Geometrie der Heizelemente ergibt eine größere Leistung im Bereich der Öffnung der Backkammer, so dass der Wärmeverlust ausgeglichen wird.
- Niedriger Energiebedarf: der Backofenbetrieb im Dauermodus verbraucht nur 2 kW pro Quadratmeter (Dampferzeuger ausgeschlossen), dies Dank der perfekten Isolierung, der dichten Backkammern und vorallem dem serienmäßig eingebautem "ECO"-System, der die Leistung je nach Energiebedarf und -anfrage regelt. Während dem Backvorgang ist ein andauernder Datenaustausch zwischen den Platinen des "ECO"-Systems in ablauf. Der übliche Effekt der Temperatursenkung, der normalerweise bei Dauerbetrieb erfolgt, ist somit komplett ausgeschlossen. Der Leistungsregler des "ECO"-Systems wird vor Ort je nach Bedürfnis des Betreibers eingestellt.
- Installationsfreundlich und Wartungsarm: der vorteilhafte Elektrobetrieb benötigt keinen Rauchgas-Kamin- und keine Versorgungsanlage für den Brennstoff. Der Backofen kann auch in Nischen aufgestellt werden, da die wartungsfreundliche Entwicklung den Zugang für Wartungsarbeiten von Vorne vorgesehen hat.
- Zuverlässigkeit: Heizelemente aus AISI 309 (Werkstoff- Nr. 1.4828 - X15CrNiSi20-12) mit einem Querschnitt von 8,5 mm und keramische Isolatoren, gewährleisten einen hohen Sicherheitsstandard und eine lange Lebensdauer.
- Flexibel: die optional erhältliche digitale Bedientafel mit eingebautem "ECO Energie - Optimierung"- System, verwaltet bis zu 99 Backprogramme, wobei jedes Programm bis zu 3 unterschiedliche Phasen für die Temperatureinstellung und Dampfabgabe abgespeichert werden kann.

ENERGY

Modello <i>Model</i> <i>Modèle</i> <i>Modelo</i> <i>Typ</i>	Sportelli <i>Doors</i> <i>Portes</i> <i>Puertas</i> <i>Backraum tür</i>	Sup. cottura <i>Baking surf.</i> <i>Surf. cuisson</i> <i>Sup. cocción</i> <i>Backfläche</i>	Dim. camere <i>Decks dim.</i> <i>Dim. Chambres</i> <i>Dim. cámaras</i> <i>Backraummaße</i>		Dim. esterne <i>Outside dim.</i> <i>Dim. extérieures</i> <i>Dim. externas</i> <i>Außenmaße</i>		Potenza elet. <i>Elect. power</i> <i>Puissance élect.</i> <i>Potencia elect.</i> <i>Elet. Aufnahme</i> <i>Backraum</i>	ECO <i>ECO</i> <i>ECO</i> <i>ECO</i> <i>ECO</i>	Vaporiere <i>Stream Generatours</i> <i>Appareils à buée</i> <i>Vaporeras</i> <i>Dampfer-zeuger</i>	Peso <i>Weight</i> <i>Poids</i> <i>Peso</i> <i>Gewicht</i>
LFE	N°/cm	m²	A cm	B cm	C cm	D cm	Kw	Kw	Kw	Kg

3 CAMERE - 3 DECKS - 3 ETAGES - 3 CAMARAS X 62 cm

LFE-3212	2/62	4.65	124	125	180	250	24	12	5.7	2.480
LFE-3216		6.15		165		290	29	15	7.5	2.660
LFE-3220		7.65		205		330	37	19	9	2.860
LFE-3224		9.15		245		370	43	22	10.5	3.060
LFE-3316	3/62	9.25	186	165	242	290	39	20	7.5	3.140
LFE-3320		11.45		205		330	49	25	9	3.440
LFE-3324		13.70		245		370	57	29	10.5	3.640
LFE-3416	4/62	12.30	248	165	304	290	48	24	7.5	4.220
LFE-3420		15.30		205		330	61	31	9	4.530
LFE-3424		18.25		245		370	71	36	10.5	4.710

4 CAMERE - 4 DECKS - 4 ETAGES - 4 CAMARAS X 62 cm

LFE-4212	2/62	6.20	124	125	180	250	31	16	7.6	2.590
LFE-4216		8.20		165		290	39	20	10	3.180
LFE-4220		10.20		205		330	49	25	12	3.330
LFE-4224		12.20		245		370	57	29	14	3.580
LFE-4316	3/62	12.30	186	165	242	290	51	26	10	4.220
LFE-4320		15.30		205		330	65	33	12	4.570
LFE-4324		18.25		245		370	75	38	14	4.920
LFE-4416	4/62	16.40	248	165	304	290	64	32	10	4.560
LFE-4420		20.35		205		330	81	41	12	4.910
LFE-4424		24.35		245		370	94	47	14	5.460

5 CAMERE - 5 DECKS - 5 ETAGES - 5 CAMARAS X 62 cm

LFE-5212	2/62	7.75	124	125	180	250	39	20	9.5	2.980
LFE-5216		10.25		165		290	49	25	12.5	3.700
LFE-5220		12.75		205		330	61	31	15	3.940
LFE-5224		15.20		245		370	71	36	17.5	4.790
LFE-5316	3/62	15.35	186	165	242	290	64	32	12.5	5.230
LFE-5320		19.10		205		330	81	41	15	5.660
LFE-5324		22.80		245		370	94	47	17.5	5.900

ENERGY

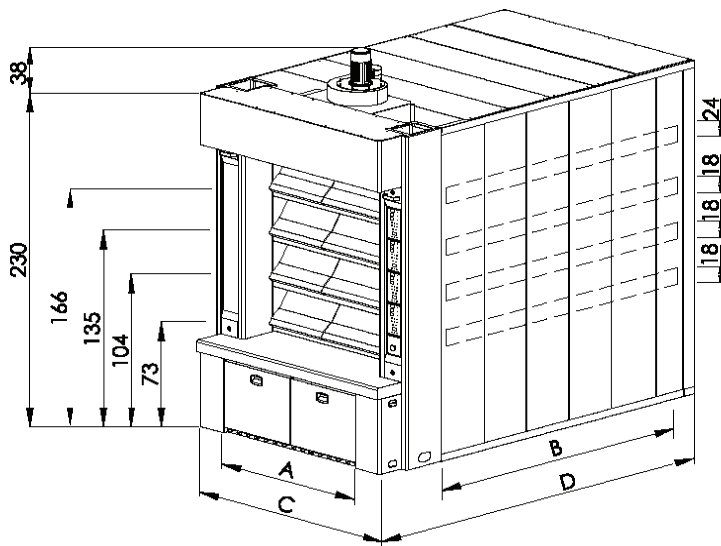
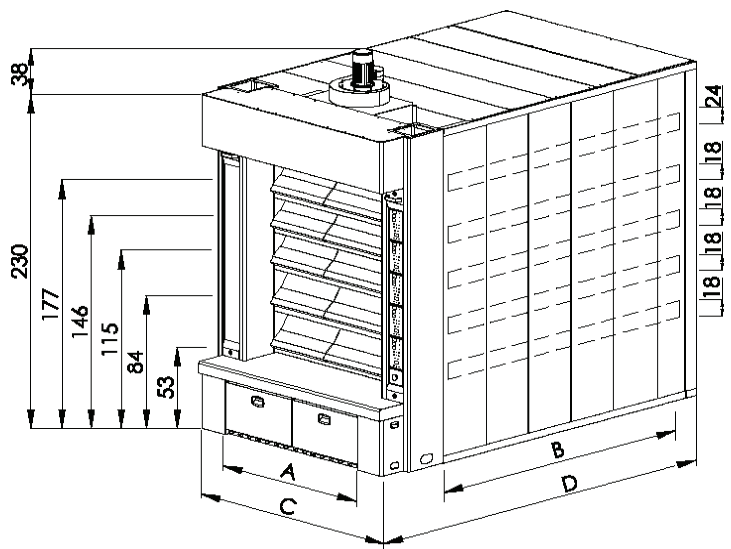
Modello Model Modèle Modelo Typ	Sportelli Doors Portes Puertas Backraum tür	Sup. cottura Baking surf. Surf. cuisson Sup. cocción Backfläche	Dim. camere Decks dim. Dim. Chambres Dim. cámaras Backraummaße		Dim. esterne Outside dim. Dim. extérieures Dim. externas Außenmaße		Potenza elet. Elect. power Puissance élect. Potencia elect. Elet. Aufnahme Backraum	ECO ECO ECO ECO ECO	Vaporiere Stream Generatours Appareils à buée Vaporeras Dampfer-zeuger	Peso Weight Poids Peso Gewicht
LFE	N°/cm	m²	A cm	B cm	C cm	D cm	Kw	Kw	Kw	Kg

3 CAMERE - 3 DECKS - 3 ETAGES - 3 CAMARAS X 76 cm

LFE-3216/76	2/76	7.55	152	165	208	290	29	15	7.5	2.860
LFE-3220/76		9.35		205		330	37	19	9	3.060
LFE-3224/76		11.20		245		370	43	22	10.5	3.260
LFE-3316/76	3/76	11.30	228	165	284	290	39	20	7.5	3.340
LFE-3320/76		14.05		205		330	49	25	9	3.540
LFE-3324/76		16.80		245		370	57	29	10.5	3.840

4 CAMERE - 4 DECKS - 4 ETAGES - 4 CAMARAS X 76 cm

LFE-4216/76	2/76	10.05	152	165	208	290	39	20	10	3.280
LFE-4220/76		12.50		205		330	49	25	12	3.630
LFE-4224/76		14.90		245		370	57	29	14	4.280
LFE-4316/76	3/76	15.05	228	165	284	290	51	26	10	4.120
LFE-4320/76		18.70		205		330	65	33	12	4.570
LFE-4324/76		22.35		245		370	75	38	14	5.120

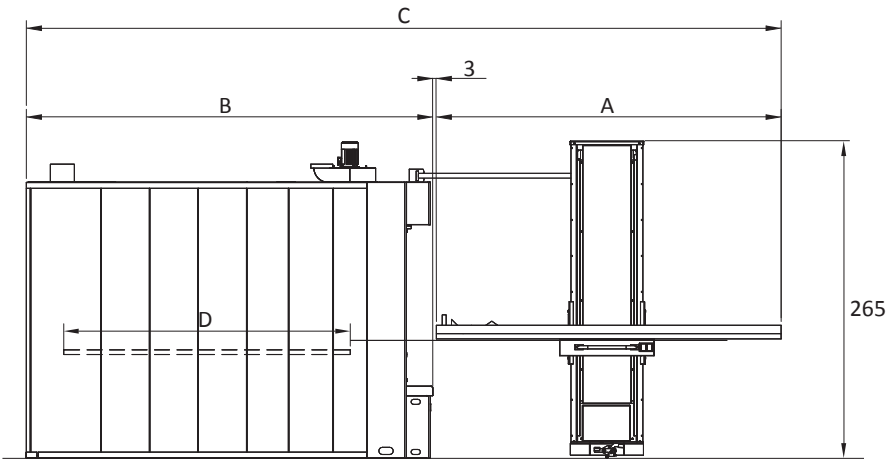


Pala d’informamento semi-automatica PSA1 e automatica PSA2
Semi-automatic PSA1 and automatic loader PSA2
Enfourneur semi-automatique PSA1 automatique PSA2
Cargador semi-automático PSA1 y automático PSA2
Halb-Automatischer Lader PSA1 und Automatischer Lader PSA2



PSA 1-2

Modello Model Modèle Modelo Typ	D cm	A cm	B cm	C cm
	cm	cm	cm	cm
LFE: 3212; 4212; 5212	125	252.5	250	505.5
LFE: 3216 - 3316- 3416 - 4216 - 4316 - 4416 - 5216 - 5316; 3216/76 - 3316/76 - 4216/76 - 4316/76	165	292.5	290	585.5
LFE: 3220 - 3320 - 3420 - 4220 - 4320 - 4420 - 5220 - 5320; 3220/76 - 3320/76 - 4220/76 - 4320/76	205	329.5	330	662.5
LFE: 3224 - 3324 - 3424 - 4224 - 4324 - 4424 - 5224 - 5324; 3224/76 - 3324/76 - 4224/76 - 4324/76	245	373.5	370	746.5



SIRIO

Pala d'informamento manuale
 Manual loader
 Enfourneur manuel
 Cargador manual
 Manuelle Lader

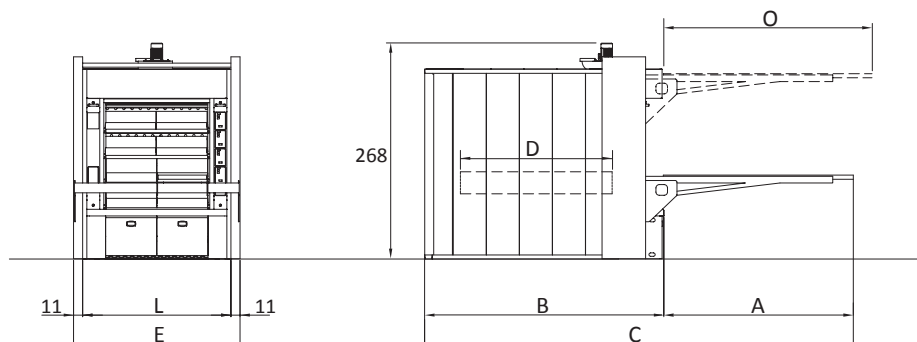


SIRIO

Modello Model Modèle Modelo Typ	D cm	A cm	B cm	C cm	E cm	O cm
LFE: 3212; 4212; 5212	125	168	250	418	=*L+22	A + 37
LFE: 3216; 3316; 3416; 4216; 4316; 4416; 5216; 5316 LFE: 3216/76; 3316/76; 4216/76; 4316/76	165	208	290	498	=*L+22	A + 37
LFE: 3320; 3420; 4220; 5220; 5320; LFE: 3220/76; 3320/76; 4220/76; 4320/76	205	248	330	578	=*L+22	A + 37
LFE: 3224; 3324; 3424; 4224; 4324; 4424; 5224; 5324 LFE: 3224/76; 3324/76; 4224/76; 4324/76	245	288	370	658	=*L+22	A + 37

*L= Larghezza forno - Width of the oven - Largeur du four - Ancho del horno - Breite des Ofens

*E= Larghezza forno con pala - Width of the oven with loader - Largeur du four et enfourneur- Ancho del horno con cargador - Larghezza forno con pala mit Lader





ITA FORNO ELETTRICO A PIANI (1 sportello)

Forni consigliati per la cottura di tutti i tipi di pane e prodotti di pasticceria.

Temperatura max. di cottura: 300°C.

Sistema di riscaldamento: con resistenze corazzate in acciaio Aisi 309 S $\varnothing$ 8,5 mm, ciascuna camera di cottura dispone del controllo della temperatura indipendente per cielo e platea. Il forno può essere montato tra due pareti dato che tutte le manutenzioni avvengono dal frontale del forno.

Pannello comandi: digitale e accensione automatica giornaliera.

A richiesta disponibile pannello digitale con 99 programmi; con 9 fasi di cottura per programma, con accensione automatica; pannello touch screen; parzializzatore di energia ECO.

Potenza: il massimo assorbimento è dato dalla potenzialità elettrica delle camere + le vaporiere.

Rivestimento esterno: Acciaio Aisi 430.

Piano di cottura: amalgama di granulato e cemento refrattario con armatura metallica.

Aspiratore vapori: A richiesta disponibile aspiratore Fe verniciato montato sulla cappa o aspiratore in acciaio inox.

Sportelli: apertura verso l'alto. A richiesta disponibili sportelli in acciaio inox.

Altezza minima soffitto: 215cm+40 cm (3-4 camere) e 230cm + 40cm (5 camere).

ENG ELECTRIC DECK OVEN (1 door)

Ovens recommended for baking any kind of bread.

Max baking temperature: 300°C.

Heating system: with armored heating elements in steel Aisi 309 S $\varnothing$ 8,5 mm, each deck can independently control floor and ceiling temperature. Can be mounted between two walls as maintenance or service is done from the front of the oven.

Control panel: digital with weekly automatic start up. On request, digital panel with 99 programs and 9 baking and steaming phases each program, weekly start up; touch screen control panel; ECO energy management system.

Power: total installed power is given by adding the decks power + the power of the steam generators.

External panels: in stainless steel Aisi 430.

Stone deck: blend of refractory cement and metallic net.

Steam exhaust fan: on request in painted steel on top of the hood. Stainless steel steam exhaust fan also available on request.

Standard door: opening upwards.

Minimum ceiling height: 215cm + 40 cm (3-4 decks) and 230cm + 40cm (5 decks).



FRA FOUR ÉLECTRIQUE A SOLES (1 porte)

Fours conseillés pour la cuisson de tout type de pain et produits à pâtisserie.

Température max de cuisson: 300°C.

Système de chauffage: résistances blindées en acier Aisi 309 S $\varnothing$ 8,5 mm, chaque chambre de cuisson est équipée du control de la température indépendant pour la voûte et le sol. Le four peut être installé entre deux parois car toute manutention se fait de front.

Tableau de commande: digital avec démarrage automatique journalier.

Sur demande tableau digital à 99 programmes; avec 9 phases de cuisson pour chaque programme, démarrage automatique; tableau de commande écran tactile; économiseur d'énergie ECO.

Puissance: l'absorption totale est donnée par la puissance électrique des chambres et des appareils à buée.

Habillage extérieur: Acier Aisi 430.

Dalles de cuisson: mélange de gravillons et ciment réfractaire avec renfort métallique.

Aspirateur buée: sur demande aspirateur en Fer verni monté sur la hotte ou aspirateur en acier inox.

Portes: portes relevantes. Sur demande portes relevantes en acier inox.

Hauteur min du plafond: 215cm + 40 cm (3-4 étages) et 230cm + 40cm (5 étages).

ESP HORNO ELECTRICO DE PISOS (1 puerta)

Horno recomendado para la cocción de todos los tipos de panes y productos de pastelería.

Temperatura máxima de cocción: 300°C.

Sistema de calentamiento: con resistencias corazadas en acero Aisi 309 S $\varnothing$ 8,5 mm, cada una de las cámara dispone de control de la temperatura para suelo y techo. El horno puede ser instalado entre dos muros ya que la manutención se realiza por el frontal del horno.

Panel de mandos estandar: digital y encendido automático diario. A solicitud disponible panel digital con 99 programas; con 9 fases de cocción en cada programa, con encendido automático: panel de mandos touch screen; parcializador de energía ECO.

Potencia: la máxima potencia se calcula sumando la potencia eléctrica de las cámaras + la potencia de las vaporeras.

Revestimiento externo: Acero Aisi 430.

Piso de cocción: mezcla de arena y cemento refractario con refuerzo metálico.

Aspirador de vapores: a solicitud Fe barnizado montado en la campana o aspirador en acero inox.

Puertas estandar: apertura hacia arriba. A solicitud disponible puertas en acero inox..

Altura mínima techo: 215cm + 40 cm (3-4 camaras) y 230cm + 40cm (5 camaras).

ENERGY LFE-L

Modello Model Modèle Modelo	Sportelli Doors Portes Puertas	Sup. cottura Baking surf. Surf. cuisson Sup. cocción	Dim. camere Decks dim. Dim. Chambres Dim. cámaras		Dim. esterne External dim. Dim. extérieures Dim. externas		Potenza elettrica Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	ECO ECO ECO ECO	Vaporiere Stream Generatours Appareils à buée Vaporeras	Peso Weight Poids Peso
LFE - L	N°/cm	m²	A cm	B cm	C cm	D cm	Kw	*	Kw	Kg

3 CAMERE - 3 DECKS - 3 ETAGES - 3 CAMARAS X 82 cm

LFE-3112 L	1/82	3.10	82	125	120	205	16	8	5.7	1700
LFE-3116 L		4.10		165		245	20	10	7.5	1900
LFE-3120 L		5.05		205		285	25	13	9	2100
LFE-3124 L		6.05		245		325	29	15	10.5	2300

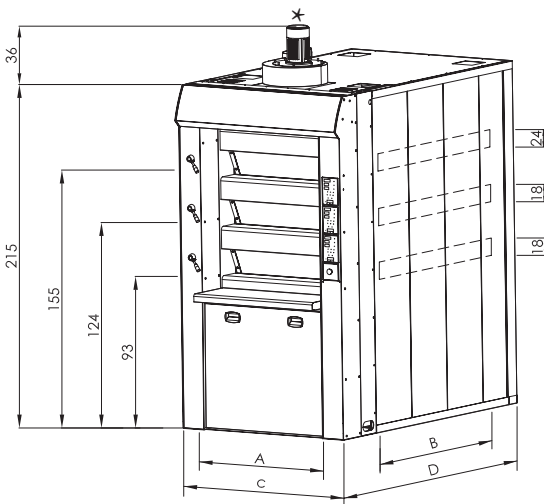
4 CAMERE - 4 DECKS - 4 ETAGES - 4 CAMARAS X 82 cm

LFE-4112 L	1/82	4.10	82	125	120	205	21	11	7.6	2000
LFE-4116 L		5.45		165		245	27	14	10	2200
LFE-4120 L		6.75		205		285	33	17	12	2400
LFE-4124 L		8.05		245		325	39	20	14	2800

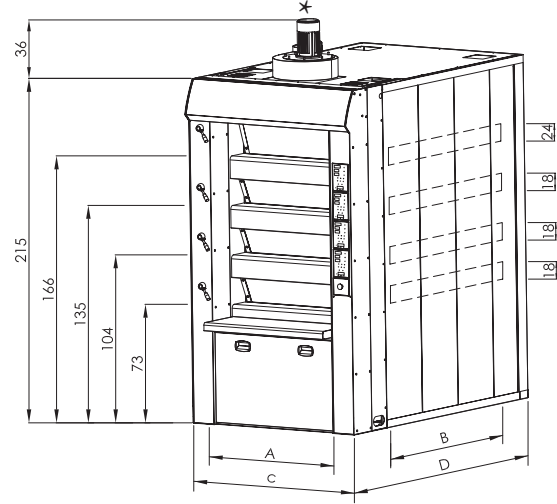
5 CAMERE - 5 DECKS - 5 ETAGES - 5 CAMARAS X 82 cm

LFE-5112 L	1/82	5.15	82	125	120	205	26	13	9.5	2350
LFE-5116 L		6.80		165		245	33	17	12.5	2550
LFE-5120 L		8.45		205		285	41	21	15	2900
LFE-5124 L		10.05		245		325	48	24	17.5	3250

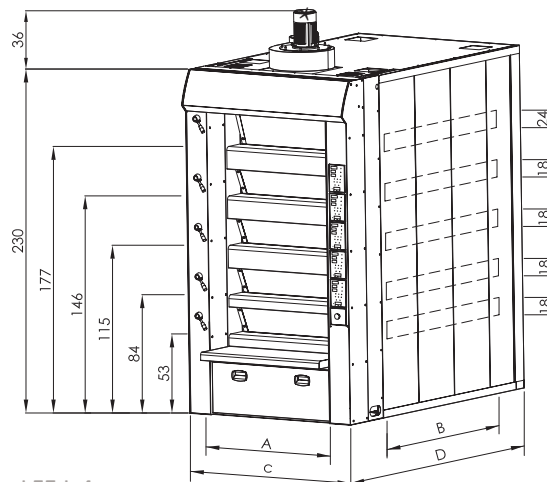
* Optionals - Optionals - Optionals - Opcional



LFE L 3



LFE L 5

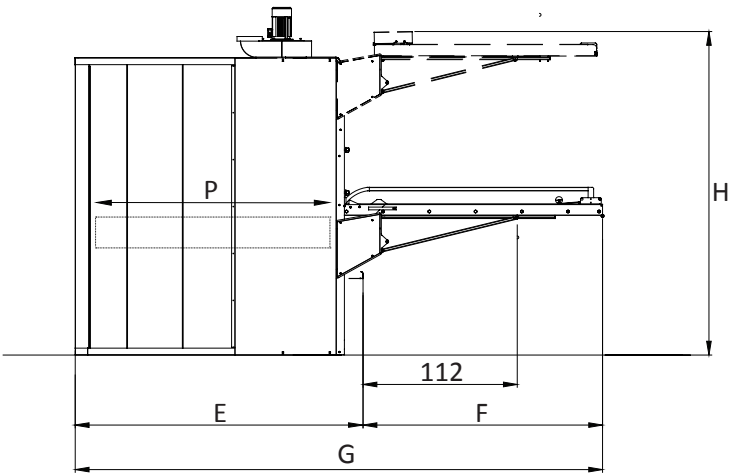
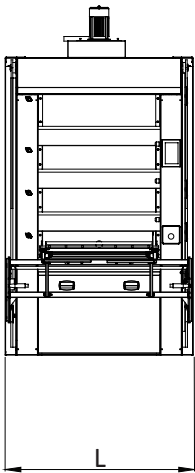


LFE L 4

ENERGY LFE-L

LFE - L	P	E	F	G	L	H 3
	cm	cm	cm	cm	cm	cm

LFE L: 3112 - 4112	125	205	173	378	135	235
LFE L: 3116 - 4116	165	245	213	458		
LFE L: 3120 - 4120	205	285	253	538		
LFE L: 3124 - 4124	245	325	293	618		
LFE 5112 L	125	205	173	378	135	250
LFE 5116 L	165	245	213	458		
LFE 5120 L	205	285	253	538		
LFE 5124 L	245	325	293	618		





HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

HOREQUIP
Tlf.: 0034 942 60 52 72
Fax: 0034 942 61 28 00
www.horequip.es
horequip@horequip.es



ENERGY