



LINEA FORNI - *Oven line* - *Ligne four*

STRATOS

FORNO ELETTRICO MODULARE PER PANE, PIZZA E PASTICCERIA

Stratos modular electric oven for pizza, pastry and bread

Four électrique modulaire Stratos pour pizzas, pâtisserie et pain



IL MODULARE ELETTRICO CHE SODDISFA OGNI ESIGENZA

*The electric modular system that meets your needs
Le modulaire électrique qui satisfait toutes les exigences*

Stratos nasce dall'idea di creare un forno elettrico perfettamente modulabile alle esigenze del cliente. Massima versatilità, grande efficienza energetica e perfezione della cottura, lo rendono ideale per panifici, pasticcerie, pizzerie che hanno bisogno di grande flessibilità produttiva. Stratos permette anche una grande personalizzazione estetica.

Quattro le versioni:

- **CRYSTAL** con portine in cristallo temperato serigrafato
- **BLACK** con portine in cristallo temperato e facciata Black design
- **CLASSIC** con portine coibentate in acciaio inox
- **OLD STYLE** con facciata inox AISI 304 elettrocolorata nera ed inserti in ottone invecchiato e termostati analogici. Forno a 3 camere di altezza 18 cm, modelli STA e 4ST.

Al forno può essere associata una cella di lievitazione ventilata in acciaio inox che può essere dotata di un kit per la regolazione dell'umidità.



Stratos Crystal



Stratos Classic



Stratos originates from the idea of creating an electric oven perfectly adaptable to clients' needs.

Maximum versatility, great energy efficiency and cooking perfection, make it ideal for bakeries, pastry shops and pizzerias that need high flexibility in production. Stratos also allows you to highly personalise its look. There are four versions:

- **CRYSTAL** with doors in screen-printed tempered glass
- **BLACK** with doors in tempered glass and Black Design face
- **CLASSIC** with insulated doors in stainless steel
- **OLD STYLE** with AISI 304 steel face electro-chemically painted black and inserts in aged brass and analogical thermostats. 3 decks oven, height 18 cm, models STA and 4ST.

A stainless steel proofer can be combined with the oven, which can be equipped with a humidity control kit.



Stratos nait de l'idée de créer un four électrique parfaitement modulable en fonction des exigences du client.

Sa polyvalence maximale, sa grande efficacité énergétique et la perfection de sa cuisson, en font l'instrument idéal pour les boulangeries, les pâtisseries et les pizzerias qui ont besoin d'une grande flexibilité au niveau de la production. Stratos permet également d'apporter une grande personnalisation esthétique. Quatre versions:

- **CRYSTAL** avec des portillons en cristal tempéré sérigraphié
- **BLACK** avec des portillons en cristal tempéré et façade Black design
- **CLASSIC** avec des portillons calorifugés en acier inox
- **OLD STYLE** avec façade inox AISI 304 électro-colorée noire et insertions en laiton vieilli et thermostats analogiques. four à 3 étages, hauteur 18 cm, modèles STA et 4ST.

Au four peut également être associée une cellule de levage ventilée en acier inox qui peut être munie d'un kit pour le réglage de l'humidité.



Stratos Black

MASSIMA EFFICIENZA GRANDE AFFIDABILITÀ

*Maximum efficiency high reliability
Efficacite maximale, grande fiabilité*

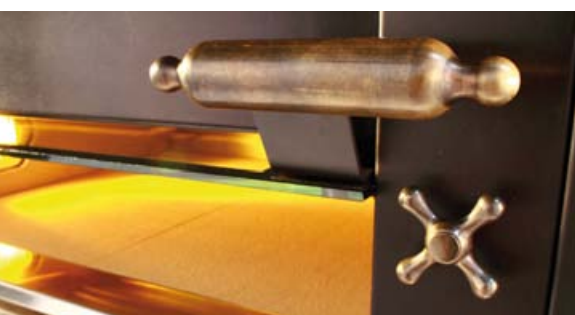
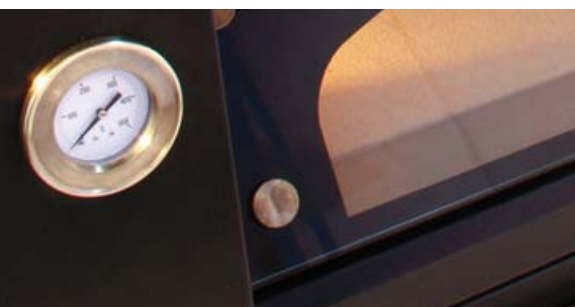
Grandi isolamenti termici (160 mm)

Il rendimento dell'isolamento è ai livelli massimi di categoria grazie all'impiego di materiali isolanti combinati e di uno strato medio di 160 mm di lana di roccia (escluso modello 2STL 6040).

Grande affidabilità nel tempo

Molti gli accorgimenti progettuali e realizzativi pensati per ridurre al minimo la necessità di manutenzioni e garantire una grande affidabilità nel tempo. Alcuni di questi sono:

- Quadro e connessioni elettriche posizionate lontano dai punti più caldi e dalle bocche vapore
- Resistenze ad alta durata
- Termostati di sicurezza a protezione delle camere e delle vaporiere in caso di malfunzionamento



La versione Stratos Old Style, con inserti in ottone invecchiato e termostati analogici.

The Stratos Old Style version with aged brass inserts and analogical thermostats.

La version Stratos Old Style, avec des insertions en laiton vieilli et des thermostats analogiques.



**Stratos Old Style
Mod. 2STA - 4 ST**



Major heat insulation (160 mm)

The insulation efficiency is at the category's maximum levels thanks to the use of combined insulating materials and a middle layer of rock wool 160 mm thick (except model 2STL 6040).

Great reliability over time

Many of the design and construction features are designed to minimise the need for maintenance and to ensure high reliability in the time.

Some of these are:

- Electrical panel and connections are positioned away from the hotter spots and steam vents
- Highly durable resistors
- Safety thermostats for the protection of Decks and the steam generators in case of malfunction



*Stratos 3STA Classic
Wind 4060/5*



Grandes isolations thermiques (160 mm)

Le rendement de l'isolation atteint des niveaux maximum de catégorie grâce à l'emploi de matériaux isolants combinés et d'une couche moyenne de 160 mm de laine de roche (sauf modèle 2STL 6040).

Grande fiabilité dans le temps

De nombreux concepts et réalisations ont été étudiés pour réduire au minimum la nécessité d'entretien et garantir une grande fiabilité dans le temps.

En voici quelques-uns:

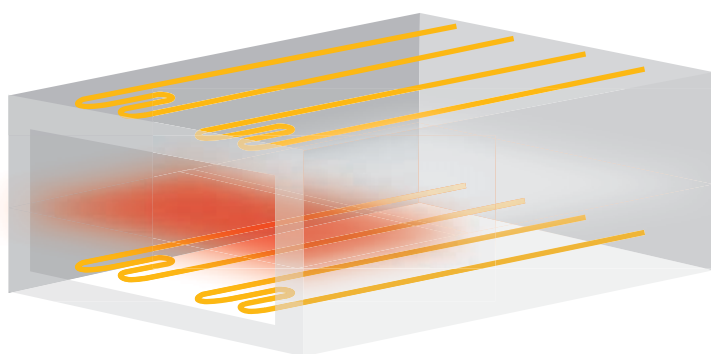
- Tableau et liaisons électriques positionnés loin des points les plus chauds et des bouches de vapeur
- Résistance à durée élevée
- Thermostats de sécurité de protection des chambres et des générateurs de vapeur en cas de dysfonctionnement



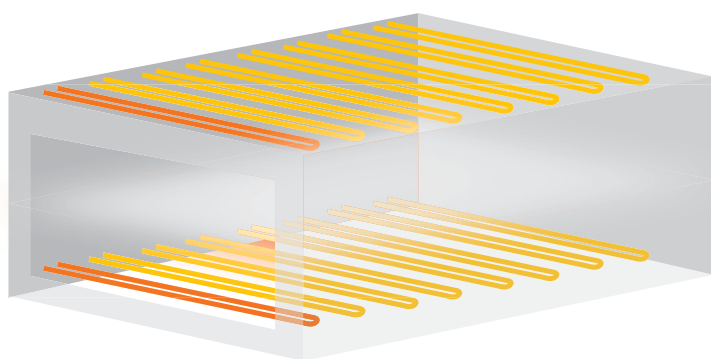
*Stratos 2STL Classic
Wind 6040/5*

QUALI SONO I SEGRETI DI UNA COTTURA DOLCE ED UNIFORME?

*What are the secrets of gentle and uniform cooking?
Quels sont les secrets d'une cuisson douce et uniforme?*



Il calore generato dalle resistenze di un forno elettrico tradizionale.
The heat generated by the resistors of a traditional electric oven.
La chaleur générée par les résistances d'un four électrique traditionnel.



Il calore omogeneo creato dalle resistenze di Stratos.
The uniform heat created by the resistors of Stratos.
La chaleur homogène créée par les résistances du four Stratos.

Un sistema che diffonde un calore morbido e omogeneo in camera

Nei forni elettrici tradizionali, le resistenze sono poche e spesso eccessivamente distanziate tra loro. Questo le costringe a lavorare a temperature molto elevate per fornire il calore necessario al prodotto, rischiando cotture aggressive e non uniformi. Nello Stratos il problema è stato risolto con un numero maggiore di resistenze corazzate in acciaio speciale poste a distanza ravvicinata. La potenza viene così distribuita in modo da generare un calore morbido, diffuso e prontamente disponibile.

Controllo indipendente della resistenza in bocca (Auto Level)

Nei forni elettrici tradizionali le dispersioni della bocca d'infornamento vengono compensate, di solito, soltanto da un semplice rafforzamento delle resistenze frontali che non permette, tuttavia, di correggere eventuali non omogeneità della cottura. Stratos, invece, è dotato di due resistenze cielo e platea, regolabili in maniera indipendente tra loro, con la possibilità di avere un controllo dinamico (automatico) della temperatura tramite una sonda aggiuntiva.

Controllo indipendente della temperatura cielo/platea (Dual Level)

Stratos è dotato di un sistema di regolazione indipendente della temperatura camera (cielo) e del piano cottura (platea) con termostati.



A system that diffuses a soft and uniform heat in the Deck

In traditional ovens, resistors are often too few and too spaced out from each other. This forces them to work at very high temperatures to provide the necessary heat to the product, risking harsh and non-uniform cooking.

In Stratos the problem has been solved with a larger number of special steel armoured heating resistors, placed in close proximity. The power is therefore distributed and generates a softer, widespread and readily available heat.

Independent control of resistor in the opening (Auto Level)

In traditional electric ovens losses from the doors are usually offset merely by a simple reinforcement of front resistors that, however, does not allow the correction of any cooking non-uniformity. Stratos, on the other hand, is equipped with two electric elements for top and bottom, adjustable independently, to have a dynamic control (automatic) of the temperature through an additional probe

Independent control of top/bottom control (Dual Level)

Stratos is equipped of an independent device to adjust the temperature of the baking chamber top and bottom (deck) with thermostats.



Un système qui diffuse une chaleur souple et homogène dans la chambre

Dans les fours électriques traditionnels, les résistances sont peu nombreuses et souvent trop distancées entre elles. Cela les oblige à travailler à des températures très élevées pour fournir la chaleur nécessaire au produit, en risquant d'effectuer des cuissons agressives et non uniformes.

Pour le Stratos le problème a été résolu en adoptant un nombre plus élevé de résistances cuirassées en acier spécial et positionnées à distance rapprochée. La puissance est ainsi distribuée de manière à générer une chaleur souple, diffuse et rapidement disponible.

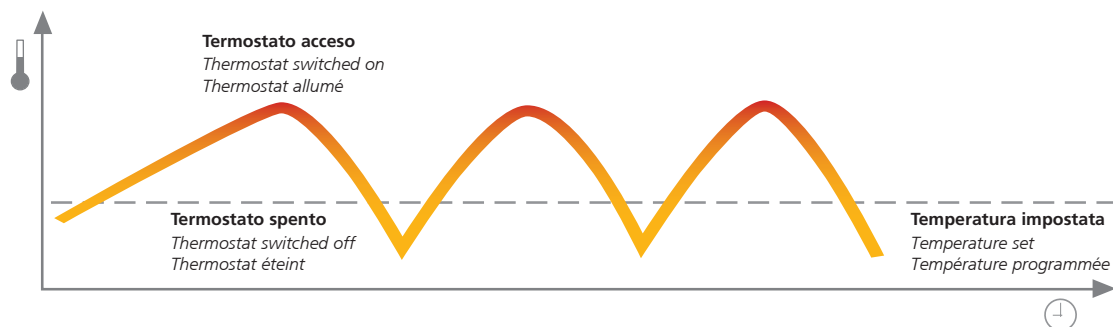
Contrôle indépendant de la résistance dans la bouche (Auto Level)

Dans les fours électriques traditionnels les dispersions de la bouche d'enfournement sont d'habitude compensées par un simple renforcement des résistances frontales qui ne permet cependant pas de corriger les éventuels manques d'homogénéité de la cuisson. Au contraire, Stratos est équipé de deux résistances sole et voûte, réglables indépendamment entre elles, avec la possibilité d'un contrôle dynamique (automatique) de la température par une sonde additionnelle.

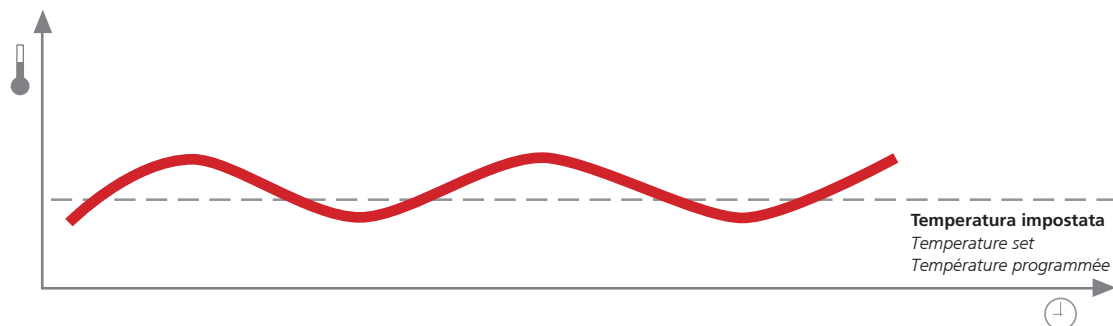
Contrôle indépendant de la température voûte/sole (Dual Level)

Stratos est équipé d'un système de réglage indépendant de la température de la chambre (voûte) et de la dalle (sole) avec thermostats.

FORNO TRADIZIONALE Traditional oven Four traditionnel



STRATOS



Temperatura costante grazie al sistema di controllo termico

Normalmente i controlli della temperatura con termostato sempre acceso o sempre spento, provocano inevitabili inerzie termiche, con conseguente dispendio di energia e scompensi di cottura.

Il forno Stratos è fornito di un sistema di controllo delle inerzie termiche che permette di ridurre gli sbalzi e mantenere più costante la temperatura impostata.



Temperature constant thanks to the heat control system

Normal temperature controls (thermostat always on or always off) lead to an inevitable heat inertia, resulting in a waste of energy and problems with cooking.

Stratos oven is provided with a heat inertia control system that makes it possible to reduce the surges and maintain the set temperature more constant.



Température constante grâce au système de contrôle thermique

Normalement les contrôles de la température avec le thermostat toujours allumé, ou toujours éteint, provoquent d'inévitables inerties thermiques, avec pour conséquence une perte d'énergie et des déséquilibres de cuisson.

Le four Stratos est équipé d'un système de contrôle des inerties thermiques qui permet de réduire les écarts et de maintenir plus constante la température programmée.



CONTROLLO RAPIDO PER UNA PERFETTA QUALITÀ DI COTTURA

*Rapid control for perfect cooking quality
Contrôle rapide pour une parfaite qualité de cuisson*

Nella tastiera digitale dello Stratos sono presenti i tasti di Fine Bake Keys, che permettono di agire in modo semplice ed immediato su funzioni che perfezionano la qualità di cottura.

The digital keyboard on Stratos has Fine Bake Keys buttons, which allow you to act quickly and easily on functions that perfect the quality of cooking.

Dans le clavier numérique du four Stratos se trouvent les touches "Fine Bake Keys", qui permettent d'agir simplement et immédiatement sur les fonctions qui concernent la qualité de la cuisson.

Fine Bake Keys



TASTO LIVELLO DI ENERGIA

Permette di impostare una quantità di energia ottimale in base al tipo di prodotto da cuocere



ENERGY LEVEL BUTTON

Lets you set an optimal amount of energy according to the type of product to be cooked.



TOUCHE NIVEAU D'ÉNERGIE

Elle permet de programmer une quantité d'énergie optimale en fonction du type de produit à cuire



TASTO RISCALDAMENTO CONTROLLATO

Regola il riscaldamento di inizio lavoro uniformando la prima cottura alle successive. Elimina così anche gli sprechi di energia.

CONTROLLED HEATING BUTTON

Regulates the heating at start-up standardising the first baking cycle with subsequent baking cycles. Also eliminates energy waste.

TOUCHE CHAUFFAGE CONTROLE

Elle règle le chauffage de début de la session de travail en uniformisant la première cuisson aux suivantes. Elle élimine ainsi également les gaspillages d'énergie.



TASTO PAUSA TRA DUE COTTURE

Elimina il surriscaldamento della platea e riduce fino al 18% il consumo di energia.

PAUSE BUTTON BETWEEN TWO COOKING CYCLES

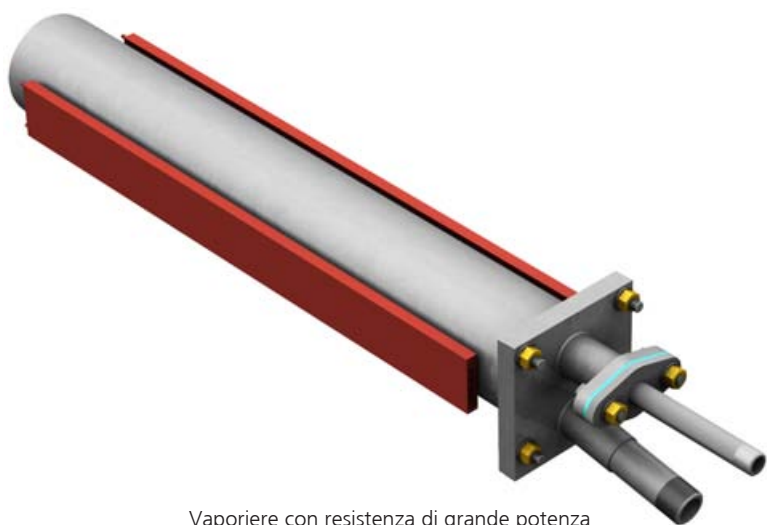
Eliminates overheating of the oven bottom and reduces up to 18% energy consumption.

TOUCHE PAUSE ENTRE DEUX CUISSONS

Elle élimine la surchauffe de la sole et réduit jusqu'à 18% la consommation d'énergie.

L'ESPERIENZA POLIN AL SERVIZIO DELLA FUNZIONALITÀ

*Polin experience at the service of functionality
L'expérience polin au service de la fonctionnalité*



Vaporiera con resistenza di grande potenza
Steam generator with high powered resistors
Appareil à buée avec résistance de grande puissance

Portine che facilitano il lavoro

Le portine di Stratos hanno un sistema di apertura rientrante che consente di evitare i contatti accidentali, tipici dell'apertura a ribaltamento, nelle fasi di infornamento e sfornamento. In questo modo si evitano spiacevoli scottature e fastidiosi ingombri. Le impugnature sono funzionali al lavoro e immuni da surriscaldamenti perché posizionate all'esterno della bocca e in materiale termoisolante. La pulizia della portina si effettua senza la necessità di smontare il cristallo, evitando rischi di rotture e perdite di tempo.



Vapore in abbondanza controllabile

La vaporiera disponibile per il forno Stratos è dotata di due resistenze ceramiche di massa di grande potenza, in grado di assicurare sempre una quantità abbondante di vapore.

La vaporiera (optional) ha notevole massa riscaldante ed è posta nella parte posteriore della camera. Dotata di grande isolamento, possiede raccorderia e testate di ispezione costruite in materiale anticorrosione.

Quattro diversi piani cottura

Il forno Stratos è versatile anche per quanto riguarda il piano di cottura, adattandosi così alle più diverse esigenze. Quattro sono infatti i piani disponibili:

- Lamiera bugnata (di serie): piano di cottura indicato soprattutto per pasticceria leggera su padella
- Fibrocemento: ideale per pasticceria e pane
- Cemento armato: piano di grosso spessore ideale per prodotti pesanti come pane, focacce e pizza principalmente su teglia
- Materiale refrattario: piano di cottura alternativo al cemento armato, ideale per la cottura diretta di pizze e focacce



Doors that make work easier

The doors of the Stratos oven have an inward opening system that avoids accidental contact typical of the tilting opening systems, during loading and unloading. In this way you avoid unpleasant burns and annoying obstructions.

The handles are functional for work and immune from overheating because placed outside the opening and made of heat insulating material.

The door can be cleaned without the need to remove the glass, avoiding risks of breakage and energy loss over time.

Controllable steam in abundance

Stratos steam generator is equipped with two highly powerful ceramic resistors, capable of always guaranteeing a generous amount of steam.

The steam generator (optional) has a large heating element that is placed in the back of the Deck. It has great insulation, as well as inspection fittings and heads that are made in anticorrosion materials.

Four different deck baking plates

Stratos ovens can have different deck baking plates, to be adapted to different needs. There are four baking plates available:

- Embossed plate (standard): particularly suitable for light pastries on trays
- Fiber cement: ideal for pastries and bread
- Reinforced concrete: thick plates ideal for heavy products such as bread, buns and pizza mainly on baking trays
- Refractory material: an alternative plate to reinforced concrete, ideal for direct cooking of pizzas and focaccia



Piano in lamiera bugnata - Embossed plate
Dalle en tôle bosselée



Piano in cemento armato - Reinforced concrete plate
Dalle en ciment armé



Portes qui facilitent le travail

Les portes du four Stratos possèdent un système d'ouverture rentrante qui permet d'éviter les contacts accidentels, typiques de l'ouverture à bascule, dans les phases d'enfournement et de défournement. De cette manière on évite les brûlures et les fastidieux encombrements.

Les poignées sont fonctionnelles au travail et ne peuvent pas être chauffées, car elles sont positionnées à l'extérieur de la bouche et sont réalisées en matériau thermo-isolant. Le nettoyage de la porte s'effectue sans devoir démonter la vitre, évitant ainsi les risques de cassure et les pertes de temps.

Vapeur en abondance contrôlable

L'appareil à buée disponible pour le four Stratos est équipé de deux résistances en céramique de masse d'une grande puissance, en mesure de toujours garantir une quantité abondante de buée.

L'appareil à buée (option) a une considérable masse chauffante et se trouve dans la partie postérieure de la chambre. Doté d'une grande isolation, il possède des raccords et des têtes d'inspection construites en matériau anticorrosion.

Quatre différents dalles de cuisson

Le four Stratos est polyvalent même au niveau des dalles de cuisson, et s'adapte de fait aux exigences les plus variées. Quatre dalles disponibles:

- Tôle bosselée (en série): dalle de cuisson surtout préconisée pour la pâtisserie légère sur plaque
- Fibrociment: idéal pour la pâtisserie et le pain
- Ciment réfractaire armé: dalle de grosse épaisseur, idéale pour les produits lourds, comme le pain, les galettes et les pizzas, principalement sur plaque
- Matériau réfractaire: dalle alternative au ciment armé, idéal pour la cuisson directe de pizzas et galettes



Piano in fibrocemento - Fibro cement plate
Dalle en fibrociment



Piano in materiale refrattario - Refractory plate
Dalle en matériau réfractaire

PER CUOCERE COME VUOI TU

*To cook as you wish
Pour cuire comme vous le desirez*

Stratos permette di scegliere tra 6 modalità di controllo cielo/platea del forno per adattarlo al meglio alle tue esigenze.
Stratos allows you to choose among 6 different control settings top/bottom in order to meet your specific needs.
Stratos permet de choisir entre 6 modalités de contrôle sole/voûte du four pour l'adapter au mieux pour toute exigence.



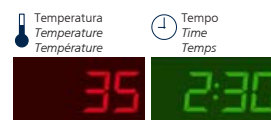
Tastiera digitale Standard
Standard Digital keyboard
Clavier numérique Standard



Tastiera digitale 100 programmi
100 program Digital keyboard
Clavier numérique 100 programmes



Tastiera digitale cella standard
Proofer digital keyboard
Clavier numérique étuve standard



Display cella due colori
Two coloured display cell
Ecran étuve deux couleurs

Tastiera digitale STANDARD

- Controllo separato di camera e bocca (compensazione dispersione in bocca)
- Controllo indipendente temperatura cielo e platea tramite doppia sonda (Dual Level)
- Parzializzatore: permette di assegnare diverse percentuali di potenza al cielo ed alla platea per una infinita varietà di cotture
- Programma di autodiagnostica con visualizzazione degli allarmi e memorizzazione dati funzionamento, per un costante controllo della efficienza del forno
- Accensione e spegnimento vaporiera con tempo di vapore impostabile (vaporiera optional)
- Timer con avviso acustico di fine cottura
- Accensione e spegnimento automatico giornaliero o settimanale
- Fine Bake Keys

Tastiera digitale 100 Programmi

- Tutte le funzioni della tastiera Standard
- Impostazione uso manuale/automatico
- 99 programmi memorizzabili
 - Ogni programma permette di impostare:
 - 3 fasi di temperatura per ogni programma (per passare da una temperatura ad un'altra dopo un tempo prefissato)
 - Quantità di vapore erogata automaticamente (vaporiera optional)
 - Ciclo apertura/chiusura valvola aut. scarico vapori
 - Rapporto di parzializzazione al cielo ed alla platea
 - Livello potenziamento bocca
 - Livello di energia

Optional della scheda

- Economizzatore, per limitare la potenza richiesta per l'installazione di forni da 2 a 5 camere
- Incremento di potenza per cottura di pizze e focacce (Super Power)
- Controllo dinamico della temperatura bocca tramite sonda (Auto Level)
- Regolazione percentuale umidità all'interno della cella di lievitazione



STANDARD Digital keyboard

- Separate control of the Deck and opening (dispersion offsetting in the opening)
- Independent temperature top and bottom using a double probe (Dual Level)
- Splitter: allows you to assign different percentages of power to the top and to the bottom for an infinite variety of cooking types
- Diagnostic program with display of the alarms and data storage function, for a constant control of the oven's efficiency
- Switching on and off of steam generator with adjustable steaming time (steam generator optional)
- Timer with acoustic signal for end of cooking
- Automatic turning on and off daily or weekly
- Fine Bake Keys

100 Program Digital keyboard

- All functions of the Standard keyboard
- Manual - Automatic use setting
- 99 program memory.
Each program allows you to set:
 - 3 temperature phases for each program (to go from one temperature to another after a pre-set time).
 - The amount of steam dispensed automatically (steam generator optional).
 - Open/close valve cycle aut. vapour discharge.
 - Splitting ratio between the top and the bottom.
 - Opening power adjustment.
 - Level of energy.

Card options

- Power Saver, to limit the power required for the installation of ovens with 2 to 5 Decks
- Increased power for cooking pizzas and focaccia (Super Power)
- Dynamic control of the temperature control of the opening via probe (Auto Level)
- Regulation of humidity percentage inside the proofer



Clavier numérique STANDARD

- Contrôle séparé de la chambre et de la bouche (compensation de la dispersion dans la bouche)
- Contrôle indépendant de la température de la voûte et de la sole à l'aide de la double sonde (Dual Level)
- Partialisateur: il permet d'attribuer différents pourcentages de puissance à la voûte et à la sole pour une variété infinie de cuissons
- Programme d'autodiagnostic avec affichage des alarmes et mémorisation des données de fonctionnement, pour un contrôle constant de l'efficacité du four
- Allumage et coupure de l'appareil à buée avec temps de vapeur réglable (appareil à buée en option)
- Minuterie avec signal acoustique de fin de cuisson
- Allumage et coupure automatiques, quotidiens ou hebdomadaires
- Fine Bake Keys

Clavier numérique 100 programmes

- Toutes les fonctions du clavier Standard
- Programmation utilisation manuelle/automatique
- 99 programmes mémorisés
Chaque programme permet de régler:
 - 3 phases de température pour chaque programme (pour passer d'une température à une autre après un temps préétabli)
 - Quantité de buée émise automatiquement (appareil à buée en option)
 - Cycle ouverture/fermeture vanne aut. échappement des fumées
 - Rapport de partialisation à la voûte et à la sole
 - Niveau renforcement de la puissance de la bouche
 - Niveau d'énergie

Option de la fiche

- Economiseur, pour limiter la puissance requise pour l'installation de fours de 2 à 5 chambres
- Augmentation de la puissance pour les cuissons de pizzas et de galettes (Super Power)
- Contrôle dynamique de la température de la bouche à l'aide d'une sonde (Auto Level)
- Réglage en pourcentage de l'humidité à l'intérieur de l'étuve.

PUOI CONFIGURARE IL FORNO COME VUOI TU

*You can configure the oven however you want
Vous pouvez configurer le four comme vous le desirez*



1. Cappa senza funzione aspirante	1. Hood without extractor function	1. Hotte sans fonction aspirante
2. Cappa con aspiratore	2. Hood with extractor fan	2. Hotte avec aspirateur
3. Elemento superiore	3. Top element	3. Élément supérieur
4. Cappa condensatore ad aria	4. Hood air condenser	4. Hotte du condensateur à air
5. Camera 18 cm portina vetro	5. Deck 18 cm glass door	5. Chambre 18 cm porte vitrée
6. Camera 22 cm portina vetro	6. Deck 22 cm glass door	6. Chambre 22 cm porte vitrée
7. Camera 30 cm portina vetro	7. Deck 30 cm glass door	7. Chambre 30 cm porte vitrée
8. Vaporiera*	8. Steam generator*	8. Appareil à buée*
9. Camera 18 cm portina coibentata	9. Deck 18 cm insulated door	9. Chambre 18 cm porte calorifugée
10. Camera 30 cm portina coibentata	10. Deck 30 cm insulated door	10. Chambre 30 cm porte calorifugée
11. Elemento inferiore con piano estraibile	11. Lower element with pull out shelf	11. Élément inférieur avec tablette extractible
12. Elemento inferiore	12. Lower element	12. Élément inférieur
13. Box portapadelle	13. Pan holding box	13. Box porte plaques
14. Basamento su piedini*	14. Base on adjustable feet*	14. Piètement sur pieds*
15. Basamento su ruote*	15. Base on wheels*	15. Piètement sur roues*
16. Cella di lievitazione ventilata*	16. Ventilated final proofer*	16. Étuve ventilée*
17. Basamento carenato*	17. Base with side panels*	17. Piètement carénée*
18. Rastrelliera portapadelle*	18. Pan holding rack*	18. Étagère porte plaques*
19. Kit ruote per basamento carenato/cella*	19. Wheel kit for base/proofer with side panels*	19. Kit roulettes pour piètement carénée/étuve*

* OPTIONAL

Optional costruttivi

- Condensatore vapori aria secca a carboni attivi
- Agganci in bocca per telaino manuale
- Rivestimento interno in materiale refrattario
- Portine con vetro a specchio a bassa emissività per ridurre la dispersione termica (-15%)
- Kit controllo umidità cella

Build options

- Dry air activated carbon steam condenser
- Hooks in the opening for small manual loader
- Internal coating in refractory material
- Low emission doors with mirrored glass to reduce heat loss (-15%)
- Proofer humidity control kit

Options de fabrication

- Capteur vapeurs air sec à charbons actifs
- Crochets de bouche pour couche automatique
- Revêtement interne en matériau réfractaire
- Porte avec vitre miroir à basses émissions pour réduire la dispersion thermique (-15%)
- Kit de contrôle de l'humidité de l'étuve

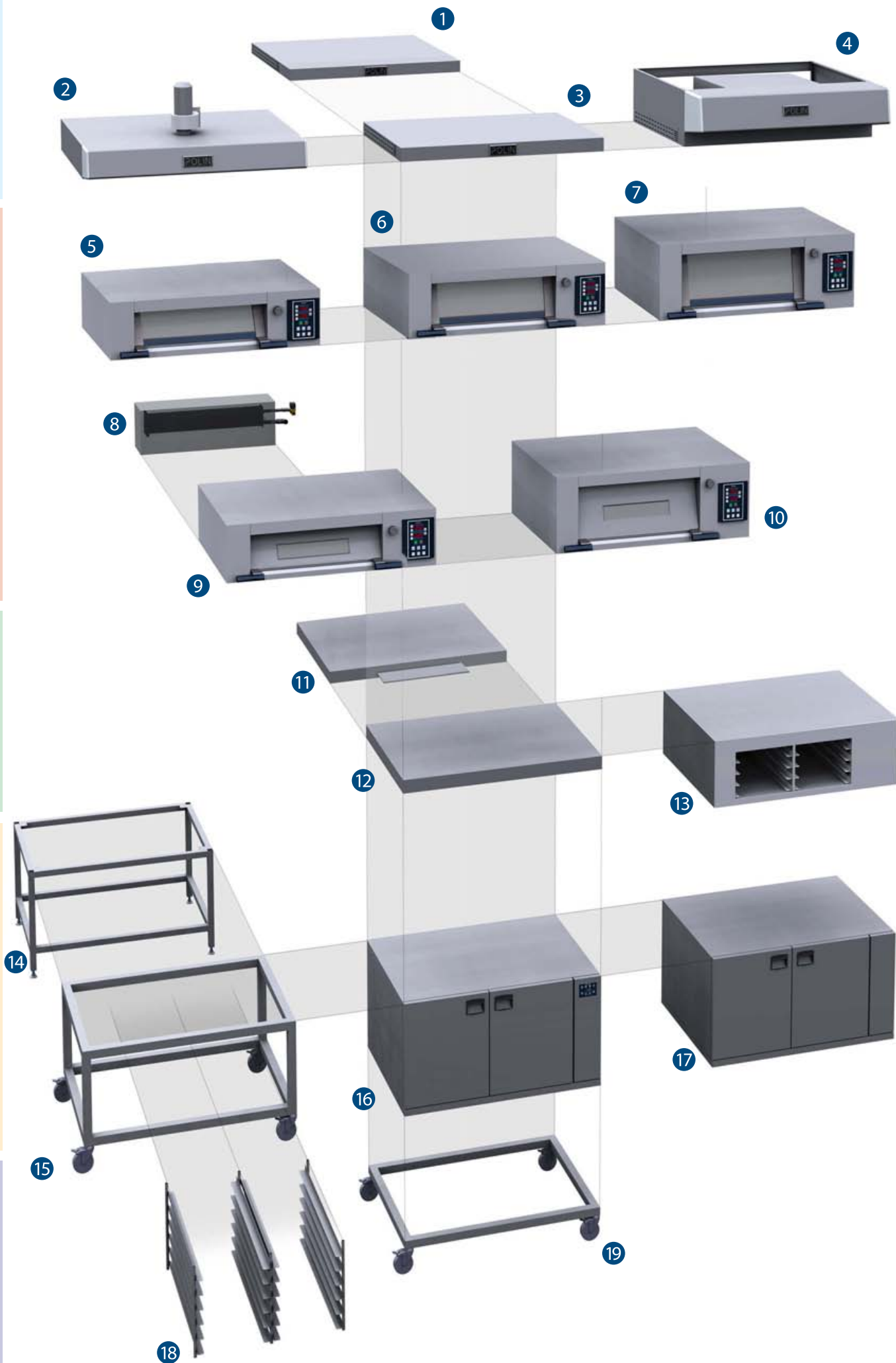
ELEMENTI SUPERIORI
Upper elements
Éléments supérieurs

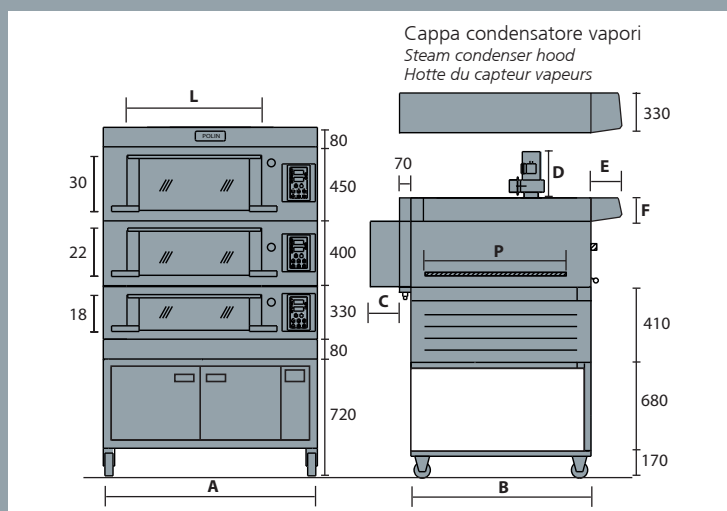
CAMERE COTTURA
Baking plates
Chambres de cuisson

ELEMENTI INFERIORI
Lower elements
Éléments inférieurs

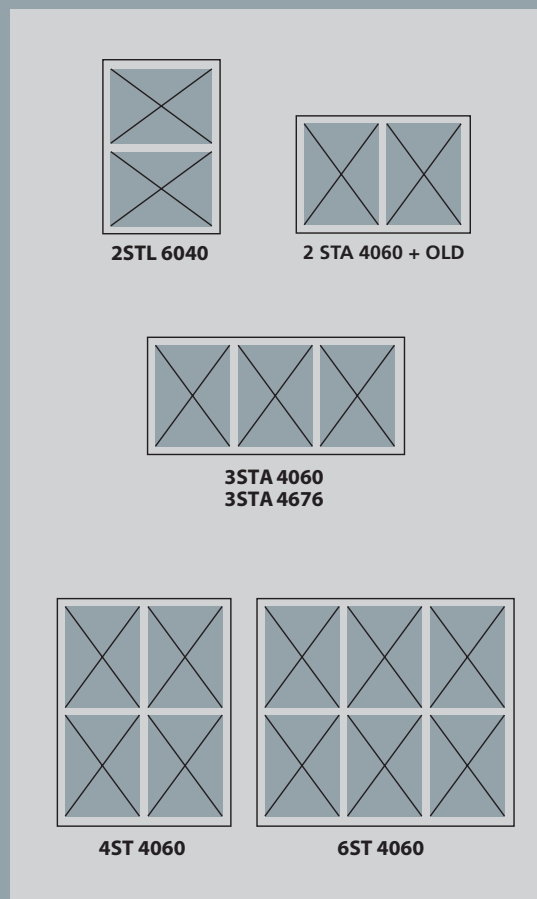
BASAMENTI
Stands
Piétements

COMPLEMENTI
Accessories
Complements





	A	B	L	P	C	D	E	F
2 STL 6040	980	1110	620	840	320	280	190	180
2 STA 4060	1320	910	830	640	250	280	190	180
2 STA 4060 OLD	1320	910	830	640	-	0	320	280
3 STA 4060	1730	910	1240	640	250	280	190	180
3 STA 4676	1910	1070	1420	800	250	280	190	180
4 ST 4060	1320	1510	830	1240	250	280	190	180
4 ST 4060 OLD	1320	1510	830	1240	-	0	320	280
6 ST 4060	1730	1510	1240	1240	250	330	280	250



	Capacità padelle Pan capacity Capacité plaques		Capacità pizze Pizza capacity Capacité pizzas		Potenza elettrica std Electrical power standard Puissance électrique std	Pot. el. max (Super Power) Power el. max (Super Power) Puissance él. max (Super Power)	Linea di alimentazione Power line Ligne d'alimentation
	n°	mm	n°	n°	kW	kW	
2 STL 6040	2	600x400	5	3	4,2	7,3	400/3N~/50
2 STL 6040 Cella - Proofer - Étuve	16				1,6	1,6	230/1~/50
2 STA 4060 / OLD	2	400x600	5	3	4,4	7,4	400/3N~/50
2 STA 4060 Cella - Proofer - Étuve	24				1,6	1,6	230/1~/50
3 STA 4060	3	400x600	8	5	6,5	11	400/3N~/50
3 STA 4060 Cella - Proofer - Étuve	24				1,6	1,6	230/1~/50
3 STA 4676	3	460x800	11	7	9,2	16,2	400/3N~/50
3 STA 4676 Cella - Proofer - Étuve	16				1,6	1,6	230/1~/50
4 ST 4060 / OLD	4	400x600	11	6	7,2	13,1	400/3N~/50
4 ST 4060 Cella - Proofer - Étuve	24				1,6	1,6	230/1~/50
6 ST 4060	6	400x600	16	10	8,5	15	400/3N~/50
6 ST 4060 Cella - Proofer - Étuve	24				1,6	1,6	230/1~/50

