

 **FABEN**

# E80



[www.faben.com](http://www.faben.com)



# ELECTRIC OVEN

**ELECTRIC OVEN** è un forno elettrico a camere sovrapposte specifico per la panificazione, la pasticceria e la pizzeria.

**Flessibilità** La costruzione e gestione delle camere indipendenti, permettono cotture di prodotti diversi nello stesso momento.

**Cottura omogenea** In ciascuna camera le resistenze del cielo, della platea e della parte anteriore del forno vengono gestite in modo autonomo, rendendo la cottura omogenea e adatta ad ogni esigenza.

**Riduzione di potenza** Grazie al dispositivo **ECONOMIZZATORE**, di serie su tutti i modelli, si riduce quasi del 50% l'assorbimento di energia impegnata, riducendo, quindi, i consumi.

**ELECTRIC OVEN** est un four électrique à chambres superposées spécifique pour la panification, la pâtisserie et la pizzeria.

**Flexibilité** La construction et gestion des chambres indépendantes, permet des cuissons de produits différents en même temps.

**Cuisson homogène** Dans chaque chambre les résistances du ciel, de la platée et de la partie antérieure du four sont gérées de façon homogène, ce qui rend la cuisson homogène et adaptée à chaque exigence.

**Réduction de puissance** grâce au dispositif **ECONOMISEUR**, de série sur tous les modèles, on réduit de presque 50% l'absorption d'énergie employée, en réduisant ainsi la consommation.

**ELECTRIC OVEN** is an electronic multi-deck oven specifically designed for bread-making, cakes and pizzas.

The single decks make them **flexible** and manageable enabling simultaneous baking.

**An oven top on each deck ensures even cooking.** The bed plate and oven front can be managed autonomously, aiding even cooking and is adaptable for every requirement.

The **POWER-SAVING** device enables great energy saving on all models by saving almost 50% on energy consumption.

**ELECTRIC OVEN** es un horno eléctrico de cámaras superpuestas, específico para la panadería, la pastelería y la pizzería.

**Flexibilidad:** La construcción y gestión de las cámaras independientes permite cocciones de diferentes productos al mismo tiempo.

**Cocción homogénea:** En cada cámara, las resistencias de la parte superior, de la plataforma y de la parte delantera del horno se gestionan de forma autónoma, permitiendo que la cocción sea homogénea y se adapte a cada exigencia.

**Reducción de potencia:** Gracias al dispositivo **ECONOMIZADOR**, de serie en todos los modelos, se reduce casi al 50% la absorción de energía utilizada y; por tanto, el consumo.



**Scheda Forno (optional)** gestisce le seguenti opzioni:

- Visualizzazione ora
- Set-point ciclico di 14 accensioni/spengimenti suddivisibili per settimana
- Visualizzazione e Set-point della potenza (Kw) installata
- Visualizzazione della potenza (Kw) di assorbimento istantaneo

**PANNELLO DI CONTROLLO**

**Scheda Camera gestisce le seguenti opzioni:**

- Visualizzazione e Set-point della temperatura cielo
- Visualizzazione e Set-point della temperatura platea
- Visualizzazione della temperatura bocca
- Visualizzazione e Set-point della temperatura vapore
- Visualizzazione e Set-point del tempo di vaporizzazione
- Visualizzazione e Set-point del tempo di cottura
- Set-point della percentuale di economizzazione tra il cielo e platea



**Fiche four (en option)** gère les options suivantes:

- Affichage heure
- Set-point cyclique de 14 allumages/coupures que l'on peut subdiviser par semaine
- Affichage et Set-point de la puissance (Kw) installée
- Affichage de la puissance (Kw) d'absorption instantanée

**PANNEAU DE CONTROLE**

**Fiche Chambre**

gère les options suivantes:

- Affichage et Set-point de la température ciel
- Affichage et Set-point de la température platée
- Affichage de la température bouche
- Affichage et Set-point de la température vapeur
- Affichage et Set-point de la durée de vaporisation
- Affichage et Set-point de la durée de cuisson
- Set-point du pourcentage économiseur entre le ciel et la platée



**Oven spec (optional)**

Has the following options:

- Time display
- 14 on/off weekly cycle settings
- Installed Set-point power display (Kw)
- Instant consumption power display (Kw)

**CONTROL PANEL**

Deck spec options:

- Set-point top oven temperature display
- Set-point plate temperature display
- Set-point stoke-hole display
- Set-point steamer display
- Set-point steam duration display
- Set-point cooking time display
- Set-point of energy-saving percentage between top and plate

**Ficha del horno (opcional)**

Gestiona las siguientes opciones:

- Visualización de la hora
- Programación cíclica de 14 encendidos/apagados que se pueden subdividir por semanas
- Visualización y programación de la potencia (Kw) instalada
- Visualización de la potencia (Kw) de absorción instantánea

**PANEL DE CONTROL**

Ficha de la cámara. Gestiona las siguientes opciones:

- Visualización y programación de la temperatura de la parte superior
- Visualización y programación de la temperatura de la plataforma
- Visualización de la temperatura de la boca
- Visualización y programación de la temperatura de las vaporeras
- Visualización y programación del tiempo de vaporización
- Visualización y programación del tiempo de cocción
- Programación del porcentaje de economización entre la parte superior y la plataforma



Codice Code Code Código	Modello Model Modèle Modelo	Superficie di cottura mq	N° Camere Chambres Càmaras	N° sportelli Doors Porte Puert	Dimensioni camere Chambers size Dimensions chambres Dimensiones câmaras		Dimensioni esterne Overall dimensions Dimensions extérieures Dimensiones externas		Massa Weight Poids Masa Kg	Potenza Power Puissance Potencia Kw
					LarghxLung WidthxDepth LargxProf AnchxProf C x P = mm	h Height Hauteur Altura mm	LarghxLung WidthxDepth LargxProf AnchxProf A x B = mm	h Height Hauteur Altura mm		
400-Z0-3AL	E080/3/AL	Mq: 3.00	3	3°x 820	820 X 1250	200	1400 X 2360	2200	2350	27 / 12
400-Z0-310	E080/3/1L	Mq: 3.40	3	3°x 820	820 X 1370	200	1400 X 2480	2200	2450	30 / 18
400-Z0-3CL	E080/3/CL	Mq: 3.90	3	3°x 820	820 X 1600	200	1400 X 2710	2200	2500	33 / 20
400-Z0-320	E080/3/2L	Mq: 4.40	3	3°x 820	820 X 1790	200	1400 X 2900	2200	2550	36 / 21
400-Z0-330	E080/3/3L	Mq: 5.00	3	3°x 820	820 X 2000	200	1400 X 3110	2200	2650	39 / 23
400-Z0-340	E080/3/4L	Mq: 5.40	3	3°x 820	820 X 2210	200	1400 X 3320	2200	2750	42 / 25
400-Z0-350	E080/3/5L	Mq: 6.00	3	3°x 820	820 X 2420	200	1400 X 3530	2200	2850	45 / 27
400-Z0-4AL	E080/4/AL	Mq: 4.10	4	4°x 820	820 X 1250	200	1400 X 2360	2200	2500	35 / 22
400-Z0-410	E080/4/1L	Mq: 4.50	4	4°x 820	820 X 1370	200	1400 X 2480	2200	2600	40 / 24
400-Z0-4CL	E080/4/CL	Mq: 5.20	4	4°x 820	820 X 1600	200	1400 X 2710	2200	2650	43 / 26
400-Z0-420	E080/4/2L	Mq: 5.90	4	4°x 820	820 X 1790	200	1400 X 2900	2200	2700	48 / 29
400-Z0-430	E080/4/3L	Mq: 6.50	4	4°x 820	820 X 2000	200	1400 X 3110	2200	2800	52 / 31
400-Z0-440	E080/4/4L	Mq: 7.20	4	4°x 820	820 X 2210	200	1400 X 3320	2200	2900	56 / 33
400-Z0-450	E080/4/5L	Mq: 8.00	4	4°x 820	820 X 2420	200	1400 X 3530	2200	3000	60 / 36
400-Z0-5AL	E080/5/AL	Mq: 5.10	5	5°x 820	820 X 1250	160	1400 X 2360	2300	2700	44 / 27
400-Z0-510	E080/5/1L	Mq: 5.60	5	5°x 820	820 X 1370	160	1400 X 2480	2300	2750	50 / 30
400-Z0-5CL	E080/5/CL	Mq: 6.50	5	5°x 820	820 X 1600	160	1400 X 2710	2300	2800	54 / 32
400-Z0-520	E080/5/2L	Mq: 7.40	5	5°x 820	820 X 1790	160	1400 X 2900	2300	2850	60 / 36
400-Z0-530	E080/5/3L	Mq: 8.20	5	5°x 820	820 X 2000	160	1400 X 3110	2300	2950	65 / 40
400-Z0-540	E080/5/4L	Mq: 9.00	5	5°x 820	820 X 2210	160	1400 X 3320	2300	3050	70 / 42
400-Z0-550	E080/5/5L	Mq: 9.90	5	5°x 820	820 X 2420	160	1400 X 3530	2300	3150	75 / 45