

# ElettroReal



## Forno elettrico a camere sovrapposte

- Camere di cottura totalmente indipendenti
- Regolazione cielo/platea e bocca per ogni camera
- Ottima gestione potenza, sia in difetto che in eccesso
- Camere di cottura in acciaio inox
- Dimensioni contenute e bassi consumi

## Electric deck oven

- Fully independent decks
- Top/bottom and door adjustment for each deck
- Excellent power distribution
- Stainless steel decks
- Compact dimensions and low power consumption

## Four électrique à chambres superposées

- Chambres de cuisson indépendantes
- Régulation de voûte/sole et de bouche pour chaque chambre
- Gestion de la puissance optimale, aussi bien par défaut que pas excès
- Chambres de cuisson en acier inox
- Encombrement réduit et basses consommations

## Horno eléctrico de cámaras superpuestas

- Cámaras de cocción totalmente independientes
- Regulación de techo/soleira y boca en todas las cámaras
- Gestión óptima de la potencia, tanto baja como alta
- Cámaras de cocción de acero inoxidable
- Dimensiones reducidas y bajo consumo



ZE3c



AE5c



FE4c



BE5c



### Caractéristiques:

Four électrique à chambres superposées indépendantes, façade et bouche en acier inox AISI 304, habillage en acier inox AISI 430, couverture du four en acier zingué. Chambres de cuisson tout inox, résistances électriques blindées à installation latérale et sole de 2 cm en matériau réfractaire. Vaporisateurs puissants avec régulation de la température et du temps de vaporisation, vannes d'évacuation de vapeur manuelles. Lors de l'installation, il est possible de choisir si monter le four droit (tableau de commande et connexions des résistances à droite) ou gauche. En tout cas, le four est installé sur une base à roulettes arrière permettant de l'appuyer sur les trois côtés ou, le cas échéant, de le déplacer pour l'entretien.

Tableau de commande avec la gestion de la puissance la plus évoluée couramment disponible sur le marché ; en effet, le four de série est doté d'une platine électronique "gestion four" qui permet à l'utilisateur, en réduisant ou en augmentant les kW saisis, respectivement de réduire ou d'augmenter la puissance employée pour des cuissons à haute température ou pour des pâtes froides (par exemple, pizzas ou pain congelé). En outre, lorsque des chambres ou des appareils à buée atteignent la chaleur requise, le four dirige automatiquement la puissance vers les autres chambres et appareils à buée moins chauds, ce qui assure la stabilité et la vitesse d'augmentation de la température. Cette platine permet aussi de contrôler l'extracteur de buée et le démarrage automatique hebdomadaire du four.

Pour chaque chambre, une "platine chambre" contrôle la température, le temps de cuisson, le rapport voûte/sole, la compensation de la bouche et la gestion de l'appareil à buée. En option, la version des commandes "Plus 100" offre 100 programmes de cuisson jusqu'à 3 phases et l'ouverture motorisée des vannes d'évacuation des vapeurs.

Le four est muni d'une hotte à vapeurs motorisée très aisée à nettoyer avec éclairage à DEL intégré pour un éclairage optimisé de la zone d'enfournement. Les portes vitrées s'ouvrent au moyen d'un levier. En option, l'ouverture balancée est disponible. La base robuste accueille l'armoire électrique avec les télérupteurs pour le maximum de fiabilité et de durée. La base à roulettes permet un entretien aisé des vaporisateurs situés à l'arrière.

L'option "système de gestion du fournil" surveille les consommations du fournil et permet au four d'utiliser l'énergie résiduelle sans dépasser le seuil établi par le contrat avec le fournisseur de l'énergie.

### Características:

Horno eléctrico de cámaras superpuestas independientes, la frente y la boca son de acero inoxidable AISI 304, perímetro de acero inoxidable AISI 430 y cobertura del horno de acero galvanizado. Cámaras de cocción de acero inoxidable con resistencias eléctricas blindadas montadas lateralmente y solera de material refractario de 2 cm. Generadores de vapor potentes con regulación de la temperatura y del suministro de agua y válvulas manuales de descarga del vapor. En el momento de la instalación es posible elegir si se desea montar el horno al lado derecho (con el tablero de mandos y las conexiones de las resistencias a la derecha) o al lado izquierdo. El horno ha sido fabricado sobre una base dotada de ruedas traseras para que se apoye en tres lados y para poder desplazarlo para realizar las tareas de mantenimiento.

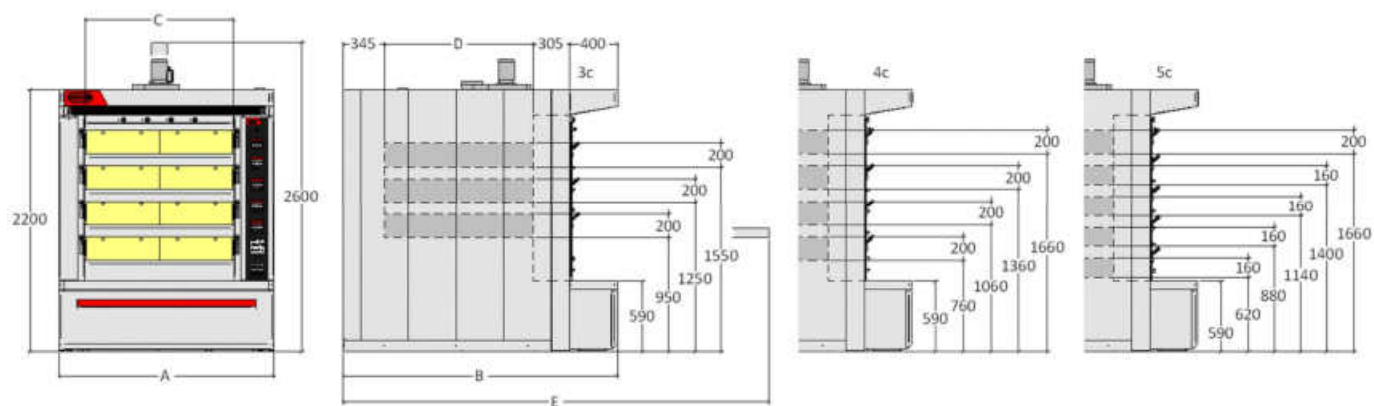
Tablero de mandos con la gestión de potencia más de vanguardia del mercado, el horno dispone de serie de una "tarjeta de gestión" que permite que el usuario, al disminuir o aumentar los kilovatios configurados, reduzca la potencia empleada o la aumente para cocciones de alta temperatura o para masas frías, como pizza o pan congelado. Además, el horno desvía automáticamente la potencia cuando las cámaras o generadores de vapor alcanzan el calor necesario y potencian las cámaras y generadores de vapor menos calientes, permitiendo que el aumento de la temperatura sea estable y rápido. Esta tarjeta permite también el control del aspirador y la ignición semanal automática.

Cada cámara está provista de una "tarjeta de cámara" que se encarga de controlar la temperatura, el tiempo de cocción, la relación techo/solera, la compensación de la boca y la gestión del generador de vapor. Como opción, la versión de los mandos "Plus 100" comprende la posibilidad de contar con 100 programas de cocción de hasta 3 fases con apertura motorizada de las válvulas de descarga de vapores.

El horno está provisto de una cámara de vapores motorizada que se limpia fácilmente con una luz de LED incorporada para optimizar la iluminación en la zona de carga. Las puertas de cristal se abren con una palanca o con apertura balanceada (opcional). La robusta bancada de apoyo contiene el armario eléctrico con los telerruptores para una máxima fiabilidad y duración, además está provisto de ruedas para poder realizar fácilmente las tareas de mantenimiento en los generadores de vapor que están situados detrás.

Con la opción "Gestor de laboratorio" se controlan los consumos del laboratorio para que el horno trabaje con la energía restante sin pasar el umbral del contrato con el proveedor de energía.

mod. AE



(mm)

m<sup>2</sup> superficie di cottura  
baking area  
surface de cuisson  
superficie de coccion

E ingombro con infornamento manuale  
overall dimension with manual setter  
profondeur avec tapis manuel  
largo con cargador manual

kW potenza massima in esercizio con vaporiere - Forno standard  
maximum working power - Standard oven  
puissance maximum en fonctionnement - Four standard  
potencia maxima de funcionamiento - Horno estándar

kW\* potenza massima in esercizio con vaporiere - Forno potenziato  
maximum working power - Boosted oven  
puissance maximum en fonctionnement - Four renforcé  
potencia maxima de funcionamiento - Horno reforzada

Code	Model	m <sup>2</sup>	A	B	C	D	E	kW	kW*	€
PEAE3C037000	<b>AE3c 3.70</b>	3,7	1800	2050	1240	1000	3270	19,9	-	23.130,00
PEAE3C046000	<b>AE3c 4.60</b>	4,6	1800	2300	1240	1250	3520	24,4	28,6	23.980,00
PEAE3C061000	<b>AE3c 6.10</b>	6,1	1800	2700	1240	1650	4320	28,6	33,4	25.660,00
PEAE3C076000	<b>AE3c 7.60</b>	7,6	1800	3100	1240	2050	5120	33,7	39,4	27.590,00
PEAE3C091000	<b>AE3c 9.10</b>	9,1	1800	3500	1240	2450	5920	37,9	44,2	29.250,00
PEAE4C049000	<b>AE4c 4.90</b>	4,9	1800	2050	1240	1000	3270	26,2	-	27.810,00
PEAE4C062000	<b>AE4c 6.20</b>	6,2	1800	2300	1240	1250	3520	32,2	37,8	28.440,00
PEAE4C082000	<b>AE4c 8.20</b>	8,2	1800	2700	1240	1650	4320	37,8	44,2	29.690,00
PEAE4C102000	<b>AE4c 10.20</b>	10,2	1800	3100	1240	2050	5120	44,6	52,2	31.490,00
PEAE4C121000	<b>AE4c 12.10</b>	12,1	1800	3500	1240	2450	5920	50,2	58,6	33.290,00
PEAE5C062000	<b>AE5c 6.20</b>	6,2	1800	2050	1240	1000	3270	32,5	-	31.500,00
PEAE5C077000	<b>AE5c 7.70</b>	7,7	1800	2300	1240	1250	3520	40,0	47,0	32.300,00
PEAE5C102000	<b>AE5c 10.20</b>	10,2	1800	2700	1240	1650	4320	47,0	55,0	33.880,00
PEAE5C127000	<b>AE5c 12.70</b>	12,7	1800	3100	1240	2050	5120	55,5	65,0	35.960,00
PEAE5C152000	<b>AE5c 15.20</b>	15,2	1800	3500	1240	2450	5920	62,5	73,0	37.790,00