

Forni a Piani Fissi



ZUCCHELLI
F O R N I

FORNO ELETTRICO



41820



HORNOS ELECTRICOS

- Horno eléctrico con 3 o 4 estantes fijos, con bocas de enhornamiento en vidrio templado, cada una accionada por una palanca de cierre.
- Cámaras de cocción independientes, la bóveda y el piso de cada cámara son mandados por un termostato electrónico.
- Solera de cemento refractario con marco metálico.
- Resistencias blindadas.
- Poderoso generador de vapor automático que permite un grande suministro de vapor.
- Fachada de acero inox, paneles exteriores de chapa galvanizada pintada al horno.
- Cuadro de mandos digital con microprocesador, reloj de puesta en marcha y economizador.
- Funcionamiento eléctrico.

Opciones:

- Paneles exteriores de acero inox 18/8.
- Fachada de acero inox "tela de lino".



FOURS ÉLECTRIQUES

- Four électrique de 3 ou 4 soles, avec vitres bouche, en verre trempé, chacune actionnée par une commande d'arrêt.
- Chambres de cuisson indépendants, avec la voûte et la sole commandées chacune par un thermostat indépendant.
- Dalles en ciment réfractaire avec encadrement métallique.
- Résistances blindées.
- Puissant générateur de vapeur pour abondante distribution de vapeur.
- Façade en acier inoxydable, panneaux extérieurs en tôle galvanisée peinte (au four).
- Tableau commande digital avec microprocesseur, horloge de mise en route différée et économiseur.
- Fonctionnement électrique.

Options:

- Panneaux extérieurs en acier inoxydable 18/8.
- Façade en acier inoxydable "toile de lin".



FORNI ELETTRICI STATICI

- Forno elettrico a 3 o 4 piani fissi, con portine d'infornamento in cristallo temperato ognuna azionata da una leva di chiusura.
- Camere di cottura indipendenti, con cielo e suolo comandati separatamente da un termoregolatore elettronico.
- Piani cottura in cemento refrattario con intelaiatura rete metallica.
- Resistenze corazzate.
- Potente vaporizzatore per una grande erogazione di vapore.
- Facciata in acciaio inox, pannellatura esterna in lamiera preverniciata.
- Quadro comando digitale con microprocessore, orologio di partenza e economizzatore.
- Funzionamento elettrico.

Optional:

- Pannellatura esterna in acciaio inox 18/8.
- Facciata in acciaio "tela di lino".



ELECTRIC OVENS

- Electric oven with 3 or 4 decks, oven doors made of tempered glass each one equipped with an opening lever.
- Independent baking decks with ceiling and bed plate controlled separately by an electronic thermostat.
- Refractory cement sole with metallic net frame.
- Electric immersion heating coils.
- Powerful steam generator for abundant steam supply.
- Stainless steel oven front, external panelling in baked enamel galvanized sheet.
- Digital control panel with microprocessor, start timer and economizer.
- Electric heating.

Options:

- External panelling in stainless steel 18/8.
- Front in special stainless steel "linen web".



40720

FORNO ELETTRICO



Particolare della portina in acciaio inox bilanciata, facile da togliere per la pulizia e la manutenzione del forno.



Particularly balanced stainless steel door, easy to be removed for cleaning and maintenance.



Detalle de la puerta del horno, en acero inox, balanceada con contrapeso, fácilmente removible para la limpieza y la manutención del horno.



Détail de la porte en acier inox, balancée par de contrepoids, amovible pour un nettoyage et entretien facile.



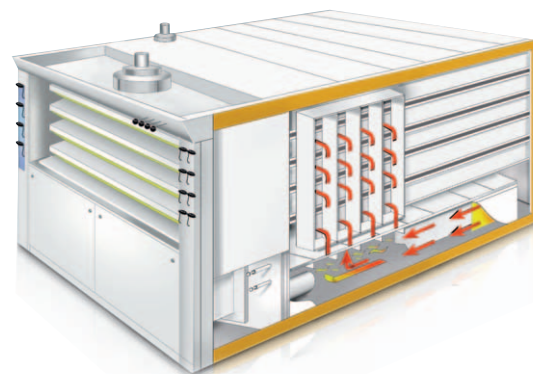
Forni ELETTRICI 3 camere / ELECTRIC ovens with 3 decks / Hornos ELECTRICOS de 3 estantes / Fours ÉLECTRIQUES à 3 étages

| Modello Model Modelo Modele | Dimensioni camere Baking deck dimensions Dimensiones camaras Dimensions des étages | Superf. cottura Baking surface Superf. coccion Surface cuisson | Produz. oraria Hourly output Produc. por hora Rend. horaire | Dimensioni esterne cm. External dimensions cm. Dimensiones exteriores cm. Dimensions extérieures cm. | | | Peso Weight Peso Poids | Standard con economizzatore with economizer con economizador avec économiseur | Potenza maggiorata Power increased Puissance majorée Potencia aumentada |
|--------------------------------------|---|---|--|---|-----|-----|---------------------------------|---|--|
| | cm | mq | KG | A | B | H | KG | KW | KW |
| MOD. 30716 | 70 x 160 | 3,4 | 35 | 137 | 266 | 217 | 1400 | 12 | 22 |
| MOD. 30720 | 70 x 200 | 4,2 | 42 | 137 | 306 | 217 | 1510 | 15 | 27 |
| MOD. 31216 | 120 x 160 | 5,8 | 58 | 185 | 266 | 217 | 1850 | 19 | 35 |
| MOD. 31220 | 120 x 200 | 7,2 | 72 | 185 | 306 | 217 | 1970 | 24 | 44 |
| MOD. 31225 | 120 x 250 | 9,0 | 90 | 185 | 356 | 217 | 2150 | 29 | 52 |
| MOD. 31816 | 180 x 160 | 8,6 | 86 | 246 | 266 | 217 | 2170 | 27 | 49 |
| MOD. 31820 | 180 x 200 | 10,8 | 110 | 246 | 306 | 217 | 2360 | 34 | 62 |
| MOD. 31825 | 180 x 250 | 13,5 | 135 | 246 | 356 | 217 | 2500 | 42 | 76 |

Forni ELETTRICI 4 camere / ELECTRIC ovens with 4 decks / Hornos ELECTRICOS de 4 estantes / Fours ÉLECTRIQUES à 4 étages

| | | | | | | | | | |
|-------------------|-----------|------|-----|-----|-----|-----|------|----|-----|
| MOD. 40716 | 70 x 160 | 4,5 | 45 | 137 | 266 | 217 | 1470 | 17 | 30 |
| MOD. 40720 | 70 x 200 | 5,6 | 56 | 137 | 306 | 217 | 1730 | 19 | 35 |
| MOD. 41216 | 120 x 160 | 7,7 | 77 | 185 | 266 | 217 | 2100 | 25 | 46 |
| MOD. 41220 | 120 x 200 | 10,0 | 100 | 185 | 306 | 217 | 2250 | 32 | 58 |
| MOD. 41225 | 120 x 250 | 12,0 | 120 | 185 | 356 | 217 | 2370 | 35 | 64 |
| MOD. 41816 | 180 x 160 | 11,5 | 115 | 246 | 266 | 217 | 2460 | 35 | 64 |
| MOD. 41820 | 180 x 200 | 14,4 | 144 | 246 | 306 | 217 | 2660 | 45 | 82 |
| MOD. 41825 | 180 x 250 | 18,0 | 180 | 246 | 356 | 217 | 3300 | 56 | 101 |

FORNO CICLOTERMICO



Nuovo sistema azionamento portine informamento.
New working system of the loading doors.



SCT2-4C/8

Forni CICLOTERMICI 3 camere • THERMAL CYCLE ovens with 3 decks • Hornos CICLOTERMICOS de 3 estantes • Fours CYCLOTHERMIQUES à 3 étages

| SCT | Modello | Dimensioni camera | Superf. cottura | Produtz. oraria | Dimensioni esterne cm. | | | Peso | Potenza termica | Potenzialità elettrica |
|--------|-----------------------|------------------------|-----------------|----------------------------|----------------------------|-----|-------|---------------------|-----------------------|-------------------------|
| | Model | Baking deck dimensions | Baking surface | Hourly output | External dimensions cm. | | | Weight | Thermal power | Electric power |
| | Modelo | Dimensiones camaras | Superf. coccion | Produc. por hora | Dimensiones exteriores cm. | | | Peso | Potencialidad termica | Potencialidad electrica |
| Modele | Dimensions des étages | Surface cuisson | Prod. por hora | Dimensions extérieures cm. | | | Poids | Puissance thermique | Puissance électrique | |
| | | cm | m ² | KG | A | B | H | KG | Kcal | KW |
| | SCT1-3C/4,2 | 70X200 | 4,2 | 42 | 137 | 306 | 225 | 2050 | 40.000 | 1,5 |
| | SCT2-3C/6 | 120X160 | 5,8 | 58 | 185 | 266 | 225 | 2460 | 55.000 | 2,5 |
| | SCT2-3C/7 | 120X200 | 7,2 | 72 | 185 | 306 | 225 | 2860 | 60.000 | 2,5 |
| | SCT3-3C/9 | 180X160 | 8,6 | 86 | 246 | 266 | 225 | 2950 | 70.000 | 3,0 |
| | SCT3-3C/11 | 180X200 | 10,8 | 110 | 246 | 306 | 225 | 3380 | 90.000 | 3,0 |
| | SCT3-3C/13 | 180X250 | 13,5 | 135 | 246 | 356 | 225 | 3910 | 95.000 | 3,0 |
| | SCT4-3C/18 | 240X250 | 18,0 | 180 | 307 | 356 | 225 | 4400 | 120.000 | 4,0 |

Forni CICLOTERMICI 4 camere • THERMAL CYCLE ovens with 4 decks • Hornos CICLOTERMICOS de 4 estantes • Fours CYCLOTHERMIQUES a 4 étages

| SCT | Modello | Dimensioni camera | Superf. cottura | Produtz. oraria | Dimensioni esterne cm. | | | Peso | Potenza termica | Potenzialità elettrica |
|--------|-----------------------|------------------------|-----------------|----------------------------|----------------------------|-----|-------|---------------------|-----------------------|-------------------------|
| | Model | Baking deck dimensions | Baking surface | Hourly output | External dimensions cm. | | | Weight | Thermal power | Electric power |
| | Modelo | Dimensiones camaras | Superf. coccion | Produc. por hora | Dimensiones exteriores cm. | | | Peso | Potencialidad termica | Potencialidad electrica |
| Modele | Dimensions des étages | Surface cuisson | Prod. por hora | Dimensions extérieures cm. | | | Poids | Puissance thermique | Puissance électrique | |
| | | cm | m ² | KG | A | B | H | KG | Kcal | KW |
| | SCT1-4C/4,5 | 70X160 | 4,5 | 45 | 137 | 266 | 225 | 1950 | 40.000 | 1,5 |
| | SCT1-4C/5,6 | 70X200 | 5,6 | 56 | 137 | 306 | 225 | 2250 | 50.000 | 1,5 |
| | SCT2-4C/8 | 120X160 | 7,7 | 77 | 185 | 266 | 225 | 2750 | 65.000 | 2,5 |
| | SCT2-4C/10 | 120X200 | 10,0 | 100 | 185 | 306 | 225 | 3250 | 75.000 | 3,0 |
| | SCT2-4C/12 | 120X250 | 12,0 | 120 | 185 | 356 | 225 | 3800 | 85.000 | 3,0 |
| | SCT3-4C/11 | 180X160 | 11,5 | 115 | 246 | 266 | 225 | 3350 | 90.000 | 3,0 |
| | SCT3-4C/14 | 180X200 | 14,4 | 144 | 246 | 306 | 225 | 3850 | 95.000 | 3,0 |
| | SCT3-4C/18 | 180X250 | 18,0 | 180 | 246 | 356 | 225 | 4350 | 120.000 | 5,0 |

FORNO CICLOTERMICO



FORNI A PIANI FISSI - "SCT" - "TB"

- Forno a 3 o 4 piani fissi sovrapposti con portine d'informamento in cristallo temperato, ognuna azionata da una leva.
- Vaporiere automatiche e indipendenti a pulsante.
- Piani cottura in cemento refrattario con intelaiatura rete metallica.
- Frontale acciaio inox, pannellatura esterna in lamiera preverniciata.
- Pannello comandi elettromeccanico o digitale.
- Funzionamento bruciatore gas o gasolio.

Optional:

- Camere indipendenti (2x2).
- Facciata in acciaio tela di lino.
- Pannellatura esterna in acciaio inox 18/8.

SCT3-4C/11



THERMAL CYCLED OVENS - "SCT" - "TB"

- Oven with 3 or 4 stacked decks, oven doors made of tempered glass equipped with an opening lever.
- Automatic steam generators with push button for each deck separately.
- Refractory cement sole with metallic net frame.
- Stainless steel front, external panelling in baked enamel galvanized sheet.
- Electromechanical control panel or digital electronic panel.
- Heating with a gas/gas oil Burner.

Options:

- Independent chambers (2X2).
- Front in special stainless steel "linen web".
- External panelling in stainless steel INOX 18/8.



HORNOS CICLOTERMICOS - "SCT" - "TB"

- Horno formado de 3 o 4 pisos fijos superpuestos, con bocas de enhornamiento en vidrio temperado, cada boca accionadas por una palanca de cierre.
- Generadores de vapor automáticos e independientes, a pulsador.
- Solera de cemento refractario con marco metálico.
- Fachada de acero inox, paneles exteriores de chapa galvanizada pintada al horno.
- Cuadro de mandos electromecánico o digital.
- Funcionamiento con quemador a gas o gasóleo.

Opciones:

- Camaras independientes (2x2).
- Fachada en acero inox "tela de lino".
- Paneles exteriores de acero inox 18/8.



FOURS CYCLOTHERMIQUES - "SCT" - "TB"

- Four de 3 ou 4 soles fixes superposées, avec vitres bouche, en verre trempé, chacune actionnée par un barre d'arrêt.
- Générateurs de vapeur automatiques et indépendants, à poussoir.
- Dalles en ciment réfractaire avec encadrement métallique.
- Façade en acier inoxydable, panneaux extérieurs en tôle galvanisée peinte (au four).
- Tableau commande électromécanique ou digital.
- Fonctionnement par brûleur gaz ou gas-oil.

Options:

- Chambres cuisson indépendants (2x2).
- Façade en acier inoxydable "toile de lin".
- Panneaux extérieurs en acier inoxydable 18/8.

Forni CICLOTERMICI "TB" • THERMAL CYCLE ovens "TB" • Hornos CICLOTERMICOS "TB" • Fours CYCLOTHERMIQUES "TB"

| | Modello | Dimensioni camere | Superf. cottura | Prod. oraria | Dimensioni esterne cm. | | | Peso | Potenza termica | Potenzialità elettrica |
|------------|------------------------------------|------------------------|-----------------|------------------|----------------------------|-----|------|---------|-----------------------|-------------------------|
| | Model | Baking deck dimensions | Baking surface | Hourly output | External dimensions cm. | | | Weight | Thermal power | Electric power |
| | Modelo | Dimensiones camaras | Superf. coccion | Produc. por hora | Dimensiones exteriores cm. | | | Peso | Potencialidad termica | Potencialidad electrica |
| | Modele | Dimensions des étages | Surface cuisson | Rend. horaire | Dimensions extérieures cm. | | | Poids | Puissance thermique | Puissance électrique |
| | | cm | m ² | KG | A | B | H | KG | Kcal | KW |
| TB | CICLOTERMICI A 3 CAMERE SERIE "TB" | | | | | | | | | |
| | TB16-3C/9 | 180X160 | 8,6 | 86 | 246 | 306 | 225 | 3800 | 70.000 | 3 |
| | TB20-3C/11 | 180X200 | 10,8 | 110 | 246 | 356 | 225 | 4200 | 90.000 | 3 |
| | TB25-3C/13 | 180X250 | 13,5 | 135 | 246 | 396 | 225 | 4700 | 95.000 | 3 |
| | CICLOTERMICI A 4 CAMERE SERIE "TB" | | | | | | | | | |
| | TB13-4C/11 | 180X160 | 11,5 | 115 | 246 | 306 | 225 | 4400 | 90.000 | 3 |
| TB20-4C/14 | 180X200 | 14,4 | 144 | 246 | 356 | 225 | 4800 | 95.000 | 3 | |
| TB25-4C/18 | 180X250 | 18,0 | 180 | 246 | 396 | 225 | 5300 | 120.000 | 5 | |

PALA INFORNAMENTO



PALA INFORNAMENTO ELETTRICA

Pala per l'infornamento e lo sfornamento con sistema di salita e discesa elettrico, completa di telaio, con spostamento laterale manuale. In funzione delle proprie esigenze, è possibile scegliere da quale lato della pala si desidera lavorare (pulsantiera di comando e carico/scarico del telaio a destra o a sinistra).



ELECTRIC LOADING SYSTEM "VANISHING TYPE"

Loading system for loading and unloading, with electric ascent and descent system, complete with loader, with manual lateral movement. According to the proper necessities there is the possibility to choose from which side the loader has to work (control board and loading/unloading of the loader right or left side).



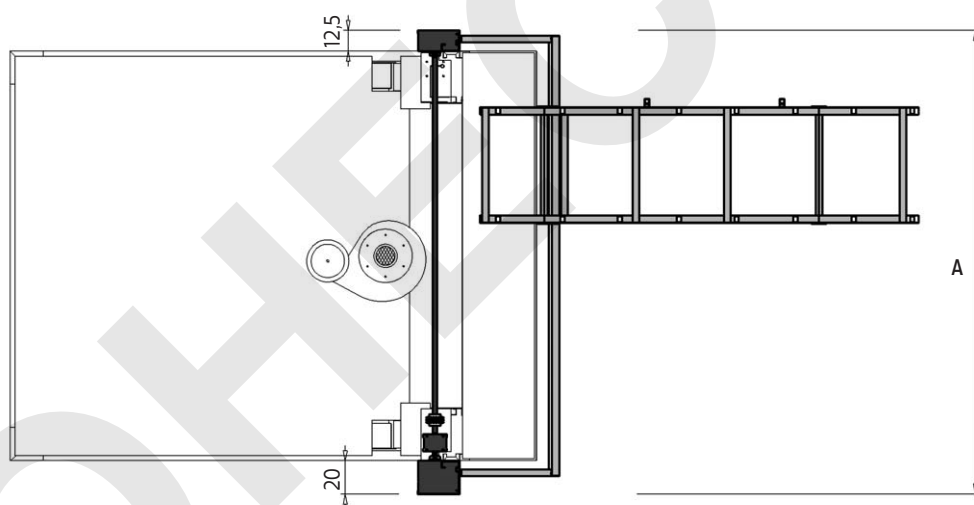
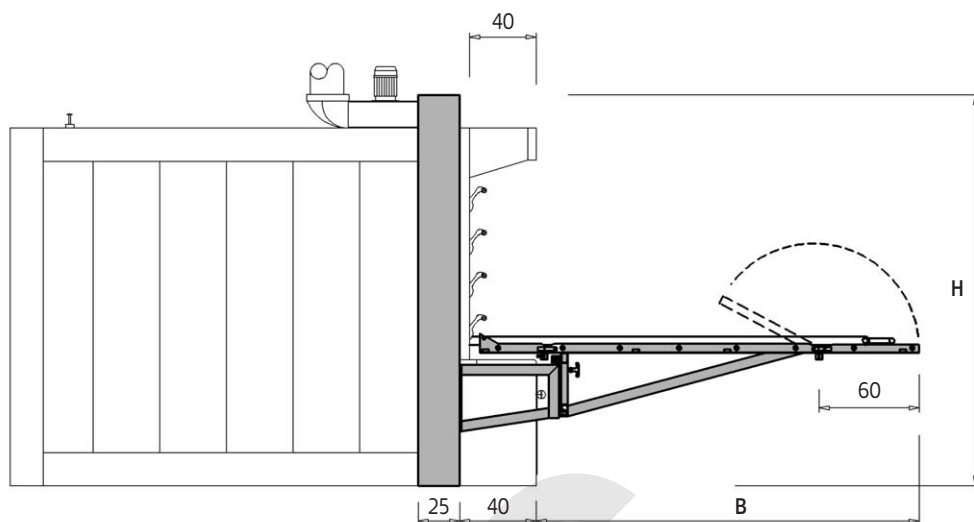
CARGADOR ELECTRICO

Cargador para horneado y deshorneado con sistema de salida y bajada electrico, completo de tela, con moviçion lateral manual. Es posible elegir en cual lado del cargador se prefiere operar (cuadro de mandos y carga/descarga del cargador a la derecha o a la izquierda).

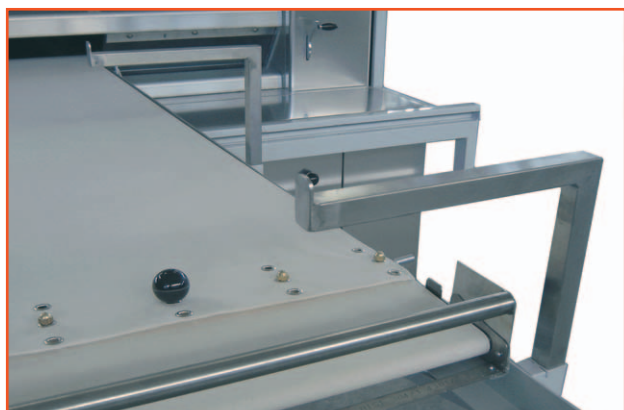


ÉLÉVATEUR ENFOURNEUR ÉLECTRIQUE

Mouvement de montée et descente électrique. Chargement/déchargement manuel. Déplacement latéral enfourneur manuel. Rangement en haute pour libérer la zone d'enfournement. Il est possible choisir le côté de la colonne de commande (gauche ou droite) suivant les besoin d'utilisateur.



| Modello Model Modelo Modele | Potenzialità elettrica Electric power Potencialidad electrica Puissance électrique | Dimensioni cm. Dimensions cm. Dimensiones cm. Dimensions cm. | | | Peso Weight Peso Poids | Profondità camera Deck depth Profundidad camara Profondeur étage |
|--|---|---|-----|-----|---------------------------------|---|
| | KW | A | B | H | KG | cm |
| EM EM07 PER FORNI AD 1 VETRO BOCCA | 0,4 | 170 | 195 | 235 | 270 | L=160 |
| | | | 236 | | | L=200 |
| | | | 285 | | | L=250 |
| EM12 PER FORNI A 2 VETRI BOCCA | 0,4 | 218 | 195 | 235 | 275 | L=160 |
| | | | 236 | | | L=200 |
| | | | 285 | | | L=250 |
| EM18 PER FORNI A 3 VETRI BOCCA | 0,4 | 279 | 195 | 235 | 280 | L=160 |
| | | | 236 | | | L=200 |
| | | | 285 | | | L=250 |



CELLE e ACCESSORI



CELLE PER FORNI A PIANI FISSI

- Struttura portante in acciaio inox e rivestimento esterno in doppia parete metallica con intercapedine isolante. Con o senza basamento (a richiesta).
- Il calore e l'umidità possono essere erogati dal forno oppure indipendentemente con un apposito gruppo di riscaldamento dotato di ventilatore e resistenze per garantire un'uniformità di lievitazione su tutti i prodotti.



PROOFERS FOR DECK OVENS

- Carrying structure made of stainless steel, double external metal covering with isolated hollow space. On request with or without floor.
- Heat and humidity can be provided through the oven or independently through a special heating group equipped with Ventilator and heating elements in order to grant an even leavening of all products.

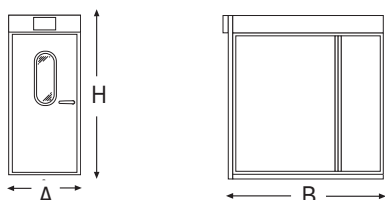


CAMARAS DE FERMENTACION PARA HORNOS DE PISOS FIJOS

- Estructura portante de acero inoxidable, revestimiento exterior con doble pared metálica con espacio intermedio aislante. A petición con o sin suelo.
- El calor y la humedad pueden ser producidos directamente del horno o independientemente por un expreso grupo de calefacción, dotado de ventilador y resistencias, para garantizar la uniformidad de la fermentación en todos los productos.

CHAMBRES DE FERMENTATION POUR FOURS SOLES FIXES

- Structure en acier inox, revêtement extérieur avec double paroi métallique avec un espace d'isolation.
- La chaleur et l'humidité peuvent être distribuées par le four ou de façon indépendante par un groupe de chauffage équipé des ventilateurs et résistances afin de garantir une fermentation uniforme à tous les produits



| Dimensioni esterne cm. External dimensions cm. Dimensiones exteriores cm. Dimensions extérieures cm. | | | Potenzialità elettrica Electric power Potencialidad electrica Puissance électrique |
|---|-----|-----|---|
| A | B | H | KW |
| 100 | 235 | 215 | 4 |
| 202 | 235 | 215 | 8 |
| 100 | 275 | 215 | 4 |
| 202 | 275 | 215 | 8 |
| 100 | 325 | 215 | 4 |
| 202 | 325 | 215 | 8 |



ACCESSORI PER FORNI A PIANI FISSI • ACCESSORIES FOR DECK OVENS ACCESORIOS PARA HORNOS DE PISOS FIJOS • ACCESSOIRES POUR FOURS À SOLES FIXES

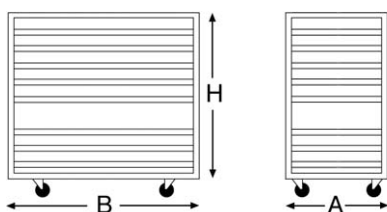
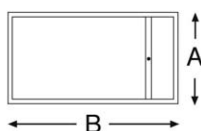
- Carrello porta telai infornamento a 8-9 o 12 piani.
- Racks for baking loaders with 8-9- or 12 shelves.
- Carros porta-bastidor de 8-9 o 12 pisos.
- Chariot pour enfourneurs avec 8-9- or 12 étages.



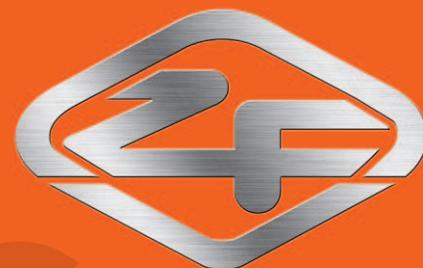
- Telai infornamento in profilato e lamiera alluminio con telo smontabile.
- Baking loaders made of aluminium sheet and section with dismantable loader.
- Bastidor de enhornamiento fabricadas en perfil y chapa de aluminio.
- Enfourneurs construits en profilé et tôle d'aluminium.



- Carrello elevatore meccanico.
- Mechanical elevator.
- Carro elevador.
- Chariot élévateur mécanique.



| Dimensioni camere Backing deck dimension Dimensiones camaras Dimensions des étages | Dimensioni telai Loader dimensions Dimensiones bastidores Dimensions enfourneur | | Dimensioni carrello P/telai Loader rack dimensions Dimensiones carros porta-bastidores Dimensions chariot pour enfourneur | | |
|---|--|-----|--|-----|-----|
| | A | B | A | B | H |
| 120 x 160 180 x 160 | 58 | 200 | 64 | 215 | 178 |
| 120 x 200 180 x 200 | 58 | 240 | 64 | 255 | 178 |
| 180 x 250 | 58 | 290 | 64 | 305 | 178 |
| 70 x 160 | 68 | 200 | 74 | 215 | 178 |
| 70 x 200 | 68 | 240 | 74 | 255 | 178 |
| 210 x 250 | 68 | 284 | 74 | 299 | 178 |
| 210 x 275 | 68 | 309 | 74 | 324 | 178 |



ZUCCHELLI
F O R N I

Zucchelli Forni S.p.a.

37060 - Trevenzuolo (Vr) - Italy

Zona Artigiana S. Pierino

Tel. 0456 680 068 r.a. - Fax 0457 350 285

www.zucchelliforni.it

www.zucchelligroup.com

e-mail: info@zucchelliforni.it