



ilem
BAKERY



ROTATING RACK OVEN
FOUR À CHARIOT ROTATIF
فرن العربة الدوارة

**FORNO
A CARRELLO GIREVOLE
ROTOR**

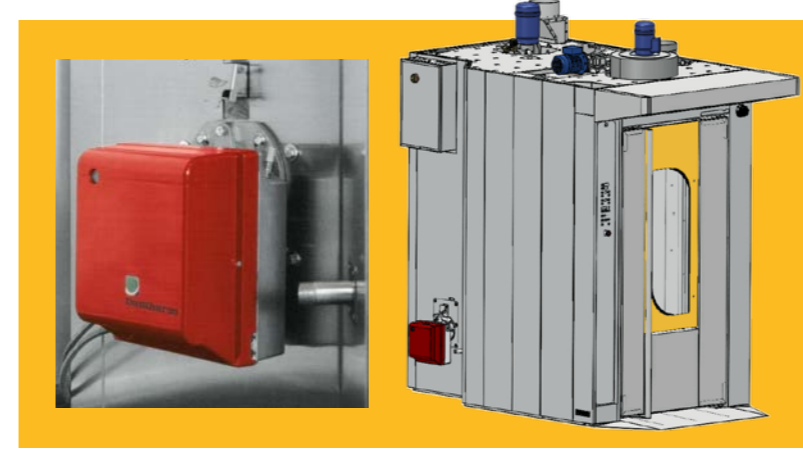
RT 40 / 50 / 60 / 80 / 120

FORNO A CARRELLO GIREVOLE
CON BRUCIATORE POSTERIORE

REVOLVING TROLLEY OVEN
WITH REAR BURNER

FOUR CHARIOT TOURNANT
AVEC BRÛLEUR ARRIÈRE

فرن دوار
مع الموقد الخلفي



POSIZIONAMENTO BRUCIATORE

BURNER POSITIONING

POSITIONNEMENT DU BRÛLEUR مكان الموقد

L Forno a carrello girevole progettato con soluzioni tecnologiche innovative adatto ad ogni laboratorio di panetteria e pasticceria.

- Pavimento isolato dal suolo.
- Facciata interamente costruita in acciaio inox (AISI) con un'ampia cappa di aspirazione, rivestimento esterno in inox.
- La porta è dotata di due ampi cristalli temperati e di un sistema di chiusura a due punti tramite un maniglione verticale.
- Scambiatore di calore garantisce sia un'elevata economia di esercizio che un'ottimale cottura di ogni prodotto posizionato posteriormente al forno con l'accesso del bruciatore laterale. Pannello di controllo di serie permette all'operatore una gestione del forno sia automatica che manuale.
- La versione automatica è dotata di 99 programmi con la possibilità di regolazione fino a 8 fasi di cottura.
- Funzionamento elettrico o con bruciatore gas o gasolio.

GB A rotating rack oven designed with cutting edge solutions for use in any baking and confectionery kitchen.

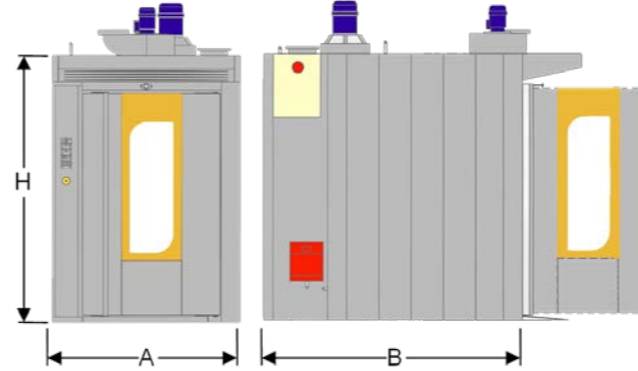
- The floor is isolated from the ground.
- AISI stainless steel body with a capacious extraction fan, external covering in inox.
- The door has two large toughened glass windows, and a two-point closing system with a large vertical handle.
- The heat exchanger guarantees high energy savings and excellent cooking quality for all the products is positioned behind the oven with the lateral burner access.
- The standard Control Panel allows both automatic and manual oven controls for the operator.
- The automatic version has 99 programs installed, with up to 8 different settable cooking phases.
- Electric, gas or diesel fuel functions.

F Four à chariot rotatif proposant de nombreuses solutions technologiques innovatrices adaptées à tous les laboratoires de boulangerie et pâtisserie.

- Plancher isolé du sol.
- Façade entièrement réalisée en acier inox avec ample hotte aspirante, revêtement extérieur en inox.
- Porte munie de deux grandes vitres en verre trempé et d'un système de fermeture à deux points grâce à une grande poignée verticale. Échangeur de chaleur garantissant une importante économie d'énergie ainsi qu'une cuisson optimale de chaque produit il est placé derrière le four avec l'accès au brûleur latéral.
- Panneau de contrôle de série permettant d'utiliser le four aussi bien en mode automatique qu'en mode manuel.
- La version automatique est dotée de 99 programmes avec la possibilité de régler jusqu'à 8 phases de cuisson. Fonctionnement électrique ou avec des brûleurs à gaz ou électrique.

SA تم تصميم فرن الترولي الدائر بالحلول التكنولوجية المتقدمة المناسبة لكل مخبز ومعجنات. أرضية معزولة عن الأرض.

- واجهة مبنية بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ (AISI) مع شفاط شفط كبير، وكسوة خارجية من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- الباب مزود بزجاجين كبيرين ونظام قفل من نقطتين عبر مقبض رأسي.
- يضمن المبادل الحراري كلاً من الاقتصاد التشغيلي العالي والطهي الممتاز لكل منتج موضوع خلف الفرن مع إمكانية الوصول إلى الموقد الجانبي. تتيح لوحة التحكم القياسية للمشغل إدارة الفرن تلقائياً ويدوياً.
- يحتوي الإصدار الأوتوماتيكي على 99 برنامجاً مع إمكانية ضبط ما يصل إلى 8 مراحل طهي.
- تشغيل كهربائي أو موقد غاز أو ديزل.



MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI TEGLIE DIMENSIONS TRAYS DIMENSIONS PLAQUES أبعاد الدرج	N° TEGLIE TRAYS PLAQUES عدد الصواني	PASSO TEGLIE TRAY PITCH PAS PLAQUE صواني الملعب	SUPERFICIE DI COTTURA COOKING SURFACE SURFACE DE CUISSON سطح الطهي	DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES الأبعاد الخارجية	MASSA WEIGHT POIDS كتلة	POTENZA TERMICA NOMINAL THERMIC POWER PUISSANCE THERMIQUE الطاقة الحرارية	POTENZA ELETTRICA con bruciatore ELECTRIC POWER with burner PUISSANCE ELECTRIQUE avec brûleur الطاقة الكهربائية مع الموقد	POTENZA ELETTRICA resistenze ELECTRIC POWER resistances PUISSANCE ELECTRIQUE résistance الطاقة الكهربائية المقاومات
	C x P x H = mm		mm	m ²	A x B x H = mm	Kg	Kcal/h - Kw	Kw	Kw
RT40	400 x 600 450 x 650	15	105	3,6 4,4	1125 x 1640 x 2160	1150	40000 (46)	1,5	25
RT50	500 x 700 600 x 650	15	105	5,2 5,8	1230 x 1730 x 2160	1350	50000 (58)	1,5	33
RT60	600 x 800 600 x 900	18	94	8,6 9,7	1465 x 2100 x 2340	1500	60000 (70)	3	54
RT80	800 x 800 800 x 1000	18	94	11,5 14,4	1665 x 2260 x 2340	1700	80000 (93)	3	66
RT120	N° 2 600 x 800	18+18	94	17,2	1950 x 2710 x 2340	2000	95000 (110)	4	78

OPTIONAL:

- Aggancio carrello con piattaforma
- Apertura porta verso sinistra e comandi a destra
- Pannello controllo elettromeccanico
- Pannello controllo touch screen
- Display supplementare visibile a distanza posizionato sopra la cappa di aspirazione
- Doppia velocità mandata aria in camera

GB OPTIONAL:

- Hooking the trolley to a platform.
- Left side door opening, and controls at right
- Electromechanical control panel
- Touch screen control panel
- Additional display situated above the extraction hood
- Double speed airflow in the chamber

F OPTION :

- Accrochage chariot avec plateforme
- Ouverture porte à gauche, et les commandes à droite
- Panneau contrôle électromécanique
- Panneau contrôle touch screen
- Écran supplémentaire visible de loin positionné sur la hotte d'aspiration
- Double vitesse flux d'air dans la chambre

SA

- خيارات:
اقتران عربة مع منصة
• فتح الباب إلى اليسار وأدوات التحكم إلى اليمين
• لوحة تحكم كهروميكانيكية
• لوحة تحكم تعمل باللمس
• عرض إضافي يمكن رؤيته من مسافة موضوعة فوق غطاء الشفاط
• مضاعفة سرعة توصيل الهواء في الغرفة

RT 9 COMPACT

FORNO A CARRELLO GIREVOLE
CON BRUCIATORE POSTERIORE

REVOLVING TROLLEY OVEN
WITH REAR BURNER

FOUR CHARIOT TOURNANT
AVEC BRÛLEUR ARRIÈRE

فرن دوار
مع الشعلة الخلفية

I ROTOR è un forno a una CAMERA contenente uno o più carrelli avvolti da un flusso d'aria calda, adatto alla cottura di qualsiasi prodotto di pane e pasticceria.

La camera di cottura, costruita interamente in acciaio contenente, in base i vari modelli, carrelli a 9 posti porta teglie da 40x60 cm.

Tutti i modelli sono dotati di vaporiera per la produzione di vapore. La rotazione del carrello, permette una buona omogeneità di cottura. Il funzionamento può essere a gas, gasolio ed elettrico.

GB ROTOR is a single-chamber oven containing one or more trolleys wrapped in a flow of hot air, suitable for baking any type of bread and pastry. The cooking chamber, made entirely of steel containing, according to the various models, 9-place trolleys for 40x60 cm trays.

All models are equipped with a steamer for steam production. The rotation of the trolley allows for good cooking homogeneity. The operation can be on gas, diesel and electric.

F ROTOR est un four à une chambre contenant un ou plusieurs chariots enveloppés dans un flux d'air chaud, adapté à la cuisson de tout type de pain et de pâtisserie.

La chambre de cuisson, entièrement en acier contenant, selon les différents modèles, des chariots 9 places pour plateaux 40x60 cm.

Tous les modèles sont équipés d'un vapeur pour la production de vapeur. La rotation du chariot permet une bonne homogénéité de cuisson. Le fonctionnement peut être au gaz, au diesel et à l'électricité.

SA ROTOR هو فرن بغرفة واحدة يحتوي على عربة واحدة أو أكثر ملفوفة في تدفق من الهواء الساخن، ومناسبة لخبز أي نوع من الخبز والمعجنات. حجرة الطهي مصنوعة بالكامل من الفولاذ وتحتوي ، وفقاً للموديلات المختلفة ، على عربات 9 أماكن لأدراج 40x60 سم. تم تجهيز جميع الموديلات بمكواة بخار لإنتاج البخار. يسمح دوران العربة بتجانس طهي جيد. يمكن أن تكون العملية على الغاز والديزل والكهرباء.



OPTIONAL:

- Aggancio carrello con piattaforma
- Apertura porta verso sinistra e comandi a destra
- Pannello controllo elettromeccanico
- Pannello controllo touch screen
- Display supplementare visibile a distanza posizionato sopra la cappa di aspirazione
- Doppia velocità mandata aria in camera
- Cella di lievitazione sottostante
- Cemeretta elettrica

GB OPTIONALS:

- Hooking the trolley to a platform
- Left side door opening, and controls at right
- Electromechanical control panel
- Touch screen control panel
- Additional display situated above the extraction hood.
- Double speed airflow in the chamber
- Leavering chamber below
- Electric chamber

F OPTION :

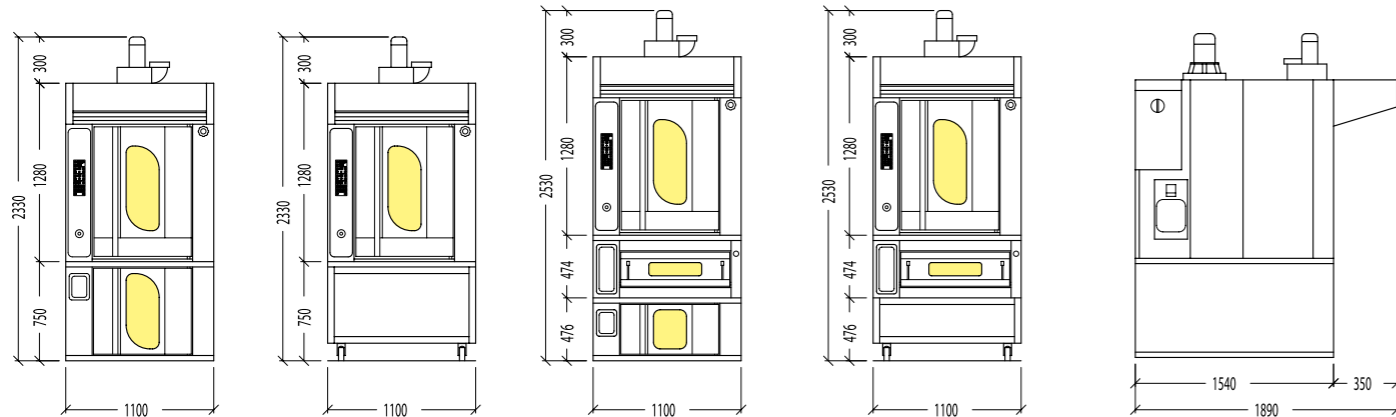
- Accrochage chariot avec plateforme
- Ouverture porte à gauche, et les commandes à droite
- Panneau contrôle électromécanique
- Panneau contrôle touch screen
- Écran supplémentaire visible de loin positionné sur la hotte d'aspiration
- Double vitesse flux d'air dans la chambre
- Chambre pour le levage sous-jacent
- Chambre électrique

SA

- خيارات:
- اقتراح عربة مع منصة
 - فتح الباب إلى اليسار وأدوات التحكم إلى اليمين
 - لوحة تحكم كهروميكانيكية
 - لوحة تحكم تعمل باللمس
 - عرض إضافي يمكن رؤيته من مسافة موضوعة فوق غطاء الشفاط
 - مضاعفة سرعة توصيل الهواء في الغرفة
 - غرفة التخلف أدناه
 - غرفة كهربائية

DIMENSIONI DELLE VARIE SOLUZIONI RT9 / DIMENSIONS OF THE VARIOUS RT9 SOLUTIONS

DIMENSIONS DES DIFFÉRENTES SOLUTIONS RT9 / المختلفة أبعاد حلول RT9



MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI TEGLIE DIMENSIONS TRAYS DIMENSIONS PLAQUES أبعاد الدرج	N° TEGLIE TRAYS PLAQUES عدد الصواني	PASSO TEGLIE TRAY PITCH PAS PLAQUE صواني الملعب	SUPERFICIE DI COTTURA COOKING SURFACE SURFACE DE CUISSON سطح الطهي	DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES الأبعاد الخارجية	MASSA WEIGHT POIDS كتلة	POTENZA TERMICA NOMINAL THERMIC POWER PUISSANCE THERMIQUE الطاقة الحرارية	POTENZA ELETTRICA con bruciatore ELECTRIC POWER with burner PUISSANCE ELECTRIQUE avec brûleur الطاقة الكهربائية مع الموقد	POTENZA ELETTRICA resistenze ELECTRIC POWER resistances PUISSANCE ELECTRIQUE resistance الطاقة الكهربائية المقاومات
	C x P x H = mm		mm	mq	A x B x H = mm	Kg	Kcal/h - Kw	Kw	Kw
RT9	400 x 600 450 x 650	9	89	2,2 2,6	1100 x 1540 x 1280	850	20000 - (23)	1,3	19

Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice. / Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis. / الأبعاد والمواصفات الفنية والرسومات التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار.

RL 50 / 60 / 80 / 120 / 130

FORNO A CARRELLO GIREVOLE
CON BRUCIATORE LATERALE

REVOLVING TROLLEY OVEN
WITH SIDE BURNER

FOUR CHARIOT TOURNANT
AVEC BRÛLEUR LATÉRAL

فرن دوار
مع موقد جانبي

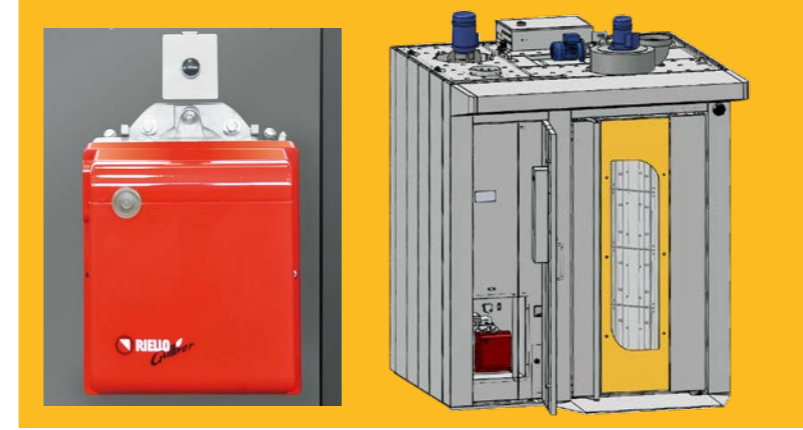


- Forno a carrello girevole progettato con soluzioni tecnologiche innovative adatto ad ogni laboratorio di panetteria e pasticceria. La particolarità del forno è di poter sfruttare i tre lati perimetrali liberi per l'appoggio al muro posteriore e l'accostamento ad altri forni oltre ad un ingombro in profondità notevolmente ridotto.
- Pavimento isolato dal suolo.
- Facciata interamente costruita in acciaio inox (AISI) con un'ampia cappa di aspirazione, rivestimento esterno in inox.
- La porta è dotata di due ampi cristalli temperati e di un sistema di chiusura a due punti superiore-inferiore tramite un maniglione verticale.
- Scambiatore di calore garantisce sia un'elevata economia di esercizio che un'ottimale cottura di ogni prodotto, caldaia laterale e bruciatore con accesso frontale.
- Pannello di controllo di serie permette all'operatore una gestione del forno sia automatica che manuale.
- La versione automatica è dotata di 99 programmi con la possibilità di regolazione fino a 8 fasi di cottura.
- Funzionamento elettrico o con bruciatore gas o gasolio.

- A rotating rack oven designed with cutting edge solutions for use in any baking and confectionery kitchen. Possibility of using the three free perimeter sides for the wall and the combination with other ovens.
- The floor is isolated from the ground.
- AISI stainless steel body with a capacious extraction fan, external covering in inox.
- The door has two large toughened glass windows, and a two-point closing system superior-inferior with a large vertical handle. The lateral heat exchanger guarantees high energy savings and excellent cooking quality for all the products with front burner access.
- The standard Control Panel allows both automatic and manual oven controls for the operator.
- The automatic version has 99 programs installed, with up to 8 different settable cooking phases.
- Electric, gas or diesel fuel functions.

- Four à chariot rotatif proposant de nombreuses solutions technologiques innovatrices adaptées à tous les laboratoires de boulangerie et pâtisserie. Possibilité d'utiliser les trois côtés du périmètre libre pour le mur et la combinaison avec d'autres fours.
- Plancher isolé du sol.
- Façade entièrement réalisée en acier inox avec ample hotte aspirante, revêtement extérieur en inox.
- Porte munie de deux grandes vitres en verre trempé et d'un système de fermeture à deux points supérieur-inférieur grâce à une grande poignée verticale.
- Echangeur de chaleur lateral garantissant une importante économie d'énergie ainsi qu'une cuisson optimale de chaque produit avec l'accès au brûleur avant.
- Panneau de contrôle de série permettant d'utiliser le four aussi bien en mode automatique qu'en mode manuel.
- La version automatique est dotée de 99 programmes avec la possibilité de régler jusqu'à 8 phases de cuisson. Fonctionnement électrique ou avec des brûleurs à gaz ou électrique.

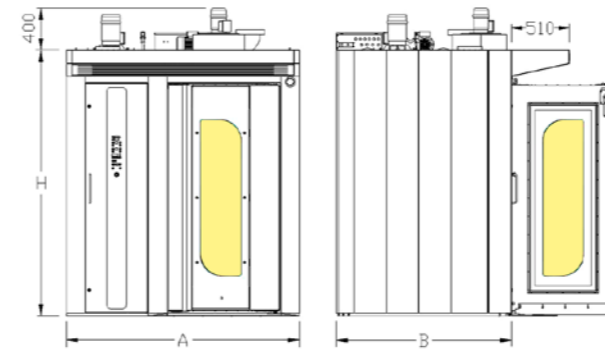
- تم تصميم فرن الترولي الدائر بالحلول التكنولوجية المتكيفة المناسبة لكل مخبز ومعجنات. تكمن خصوصية الفرن في قدرته على الاستفادة من الجوانب الثلاثة للمحيط الحر للاتكاء على الجدار الخلفي والجمع بين الأفران الأخرى بالإضافة إلى العمق المنخفض بشكل كبير. أرضية معزولة عن الأرض.
- واجهة مبنية بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ (AISI) مع شفاط شفط كبير، وكسوة خارجية من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- الباب مجهز بزجاجين كبيرين ونظام قفل علوي سفلي من نقطتين عبر مقبض رأسي.
- يضمن المبادل الحراري كلاً من الاقتصاد التشغيلي العالي والطهي الممتاز لكل منتج وغلاية جانبية وموقد مع وصول أمامي.
- تتيح لوحة التحكم القياسية للمشغل إدارة الفرن تلقائياً وبدوياً. يحتوي الإصدار الأوتوماتيكي على 99 برنامجاً مع إمكانية ضبط ما يصل إلى 8 مراحل طهي.
- تشغيل كهربائي أو موقد غاز أو ديزل.



POSIZIONAMENTO BRUCIATORE

BURNER POSITIONING

POSITIONNEMENT DU BRÛLEUR مكان الموقد



MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI TEGLIE DIMENSIONS TRAYS DIMENSIONS PLAQUES أبعاد الدرج	N° TEGLIE TRAYS PLAQUES عدد الصواني	PASSO TEGLIE TRAY PITCH PAS صواني	SUPERFICIE DI COTTURA COOKING SURFACE SURFACE DE CUISSON سطح الطهي	DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES الأبعاد الخارجية	MASSA WEIGHT POIDS كتلة	POTENZA TERMICA NOMINAL THERMIC POWER PUISSANCE THERMIQUE الطاقة الحرارية	POTENZA ELETTRICA con bruciatore ELECTRIC POWER with burner PUISSANCE ELECTRIQUE avec brûleur الطاقة الكهربائية مع الموقد	POTENZA ELETTRICA resistenza ELECTRIC POWER resistances PUISSANCE ELECTRIQUE résistance المقاومة
	C x P x H = mm		mm	mq	A x B x H = mm	Kg	Kcal/h - Kw	Kw	Kw
RL50	500 x 700 600 x 650	15	105	5,2 5,8	1735 x 1260 x 2160	1400	50000 (58)	1,5	33
RL60	600 x 800 600 x 900	18	94	8,6 9,7	2055 x 1545 x 2340	1550	60000 (70)	3	54
RL80	800 x 800 800 x 1000	18	94	11,5 14,4	2255 x 1690 x 2340	1750	80000 (93)	3	66
RL120	800 x 1200 (N°2 600 x 800 mm)	18 18 + 18	94	17,2 17,2	2565 x 2000 x 2340	2050	95000 (110)	4	78
RL130	1000 x 1300 (N°2 600 x 800 mm) (N°2 650 x 900 mm)	18 18 + 18 18 + 18	94	23,4 19,4 21,1	2865 x 2200 x 2340	2150	100000 (116)	4	81

Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice. / Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS préavis. / الأبعاد والمواصفات الفنية والرسومات التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار.

OPTIONAL:

- Aggancio carrello con piattaforma
- Apertura porta verso sinistra e comandi a destra
- Pannello controllo elettromeccanico
- Pannello controllo touch screen
- Display supplementare visibile a distanza posizionato sopra la cappa di aspirazione
- Doppia velocità mandata aria in camera

GB OPTIONALS:

- Hooking the trolley to a platform.
- Left side door opening, and controls at right
- Electromechanical control panel
- Touch screen control panel
- Additional display situated above the extraction hood
- Double speed airflow in the chamber

OPTION :

- Accrochage chariot avec plateforme
- Ouverture porte à gauche, et les commandes à droite
- Panneau contrôle électromécanique
- Panneau contrôle touch screen
- Écran supplémentaire visible de loin positionné sur la hotte d'aspiration
- Double vitesse flux d'air dans la chambre

SA

- خيارات:
اقتران عربة مع منصة
فتح الباب إلى اليسار وأدوات التحكم إلى اليمين
• لوحة تحكم كهروميكانيكية
• لوحة تحكم تعمل باللمس
• عرض إضافي يمكن رؤيته من مسافة موضوعة فوق غطاء الشفاط
• مضاعفة سرعة توصيل الهواء في الغرفة

TOP 60 / 80 / 120

FORNO A CARRELLO GIREVOLE
CON BRUCIATORE SUPERIORE

REVOLVING TROLLEY OVEN
WITH TOP BURNER

FOUR CHARIOT TOURNANT
AVEC BRÛLEUR SUPÉRIEUR

فرن دوار
مع موقد علوي



POSIZIONAMENTO BRUCIATORE

BURNER POSITIONING

POSITIONNEMENT DU BRÛLEUR مكان الموقد

L Forno a carrello girevole progettato con soluzioni tecnologiche innovative adatto ad ogni laboratorio di panetteria e pasticceria. La particolarità del forno è di poter sfruttare i tre lati perimetrali liberi per l'appoggio al muro posteriore e l'accostamento ad altri forni oltre ad un ingombro in profondità notevolmente ridotto.

- Pavimento isolato dal suolo.
- Facciata interamente costruita in acciaio inox (AISI304) con un'ampia cappa di aspirazione, rivestimento esterno in inox.
- La porta è dotata di due ampi cristalli temperati e di un sistema di chiusura a due punti tramite un maniglione verticale. Scambiatore di calore garantisce sia un'elevata economia di esercizio che un'ottimale cottura di ogni prodotto.
- Scambiatore e bruciatore sono posizionati nella parte superiore del forno con accesso diretto dalla cappa.
- Pannello di controllo di serie permette all'operatore una gestione del forno sia automatica che manuale.
- La versione automatica è dotata di 99 programmi con la possibilità di regolazione fino a 8 fasi di cottura.
- Funzionamento elettrico o con bruciatore gas o gasolio.

GB A rotating rack oven designed with cutting edge solutions for use in any baking and confectionery kitchen. Possibility of using the three free perimeter sides for the wall and the combination with other ovens.

- The floor is isolated from the ground.
- AISI 304 stainless steel body with a capacious extraction fan, external covering in inox.
- The door has two large toughened glass windows, and a two-point closing system with a large vertical handle.
- The heat exchanger guarantees high energy savings and excellent cooking quality for all the products.
- Heat exchanger and burner are positioned in the upper part of the oven with direct access from the hood.
- The standard Control Panel allows both automatic and manual oven controls for the operator.
- The automatic version has 99 programs installed, with up to 8 different settable cooking phases.
- Electric, gas or diesel fuel functions.

F Four à chariot rotatif proposant de nombreuses solutions technologiques innovatrices adaptées à tous les laboratoires de boulangerie et pâtisserie.

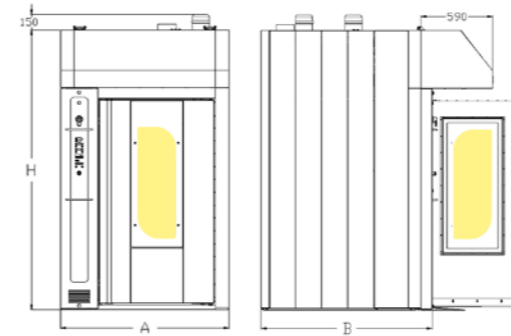
Possibilité d'utiliser les trois côtés du périmètre libre pour le mur et la combinaison avec d'autres fours.

- Plancher isolé du sol.
- Façade entièrement réalisée en acier inox avec ample hotte aspirante, revêtement extérieur en inox.
- Porte munie de deux grandes vitres en verre trempé et d'un système de fermeture à deux points grâce à une grande poignée verticale. Échangeur de chaleur garantissant une importante économie d'énergie ainsi qu'une cuisson optimale de chaque produit.
- Échangeur de chaleur et brûleur sont placés dans la partie supérieure du four avec un accès direct par la hotte.
- Panneau de contrôle de série permettant d'utiliser le four aussi bien en mode automatique qu'en mode manuel.
- La version automatique est dotée de 99 programmes avec la possibilité de régler jusqu'à 8 phases de cuisson. Fonctionnement électrique ou avec des brûleurs à gaz ou électrique.

L تم تصميم فرن الترولي الدائر بالحلول التكنولوجية المتكيفة المناسبة لكل مخبز ومعجنات.

تتميز خاصية الفرن في قدرته على الاستفادة من الجوانب الثلاثة للمحيط الحر للالتقاء على الجدار الخلفي والجمع بين الأفران الأخرى بالإضافة إلى العمق المنخفض بشكل كبير.

- أرضية معزولة عن الأرض.
- واجهة مبنية بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ (AISI304) بغطاء شفاف كبير، وكسوة خارجية من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- الباب مزود بزجاجين كبيرين مقسى ونظام قفل من نقطتين عبر مقبض رأسي. يضمن المبادل الحراري كلا من الاقتصاد التشغيلي العالي والطهي الممتاز لكل منتج.
- يتم وضع المبادل والموقد في الجزء العلوي من الفرن مع إمكانية الوصول المباشر من الغطاء.
- تتيح لوحة التحكم القياسية للمشغل إدارة الفرن تلقائياً وبدوياً.
- يحتوي الإصدار الأوتوماتيكي على 99 برنامجاً مع إمكانية ضبط ما يصل إلى 8 مراحل طهي.
- تشغيل كهربائي أو موقد غاز أو ديزل.



MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI TEGLIE DIMENSIONS TRAYS DIMENSIONS PLAQUES أبعاد الدرج	N° TEGLIE TRAYS PLAQUES عدد الصواني	PASSO TEGLIE TRAY PICHT PAS PLAQUE صواني الملعب	SUPERFICIE DI COTTURA COOKING SURFACE SURFACE DE CUISSON سطح الطهي	DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES الأبعاد الخارجية	MASSA WEIGHT POIDS كتلة	POTENZA TERMICA NOMINAL THERMIC POWER PUISSANCE THERMIQUE الطاقة الحرارية	POTENZA ELETTRICA con bruciatore ELECTRIC POWER with burner PUISSANCE ELECTRIQUE avec brûleur الطاقة الكهربائية مع الموقد	POTENZA ELETTRICA resistenza ELECTRIC POWER resistances PUISSANCE ELECTRIQUE résistance الطاقة الكهربائية المقاومات
	C x P x H = mm		mm	m ²	A x B x H = mm	Kg	Kcal/h - Kw	Kw	Kw
TOP60	600 x 800 600 x 900	18	94	8,6 9,7	1645 x 1665 x 2720	1650	56000 (63)	3	54
TOP80	800 x 800 800 x 1000	18	94	11,5 14,4	1845 x 1795 x 2720	1750	72000 (84)	3	66
TOP120	N° 2 600 x 800	18+18	94	17,2	2135 x 2085 x 2720	2030	85500 (100)	4	78

Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice. / Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS préavis. / الأبعاد والمواصفات الفنية والرسوم التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار.

OPTIONAL:

- Aggancio carrello con piattaforma
- Apertura porta verso sinistra e comandi a destra
- Pannello controllo elettromeccanico
- Pannello controllo touch screen
- Display supplementare visibile a distanza posizionato sopra la cappa di aspirazione
- Doppia velocità mandata aria in camera

GB OPTIONALS:

- Hooking the trolley to a platform.
- Left side door opening, and controls at right
- Electromechanical control panel
- Touch screen control panel
- Additional display situated above the extraction hood
- Double speed airflow in the chamber

F OPTION :

- Accrochage chariot avec plateforme
- Ouverture porte à gauche, et les commandes à droite
- Panneau contrôle électromécanique
- Panneau contrôle touch screen
- Écran supplémentaire visible de loin positionné sur la hotte d'aspiration
- Double vitesse flux d'air dans la chambre

SA

- اختيارات:
اقتراح عربة مع منصة
• فتح الباب إلى اليسار وأدوات التحكم إلى اليمين
• لوحة تحكم كهروميكانيكية
• لوحة تحكم تعمل باللمس
• عرض إضافي يمكن رؤيته من مسافة موضوعة فوق غطاء الشفاط
• مضاعفة سرعة توصيل الهواء في الغرفة

ACCESSORI
TOOLS
ACCESORIOS
ملحقات



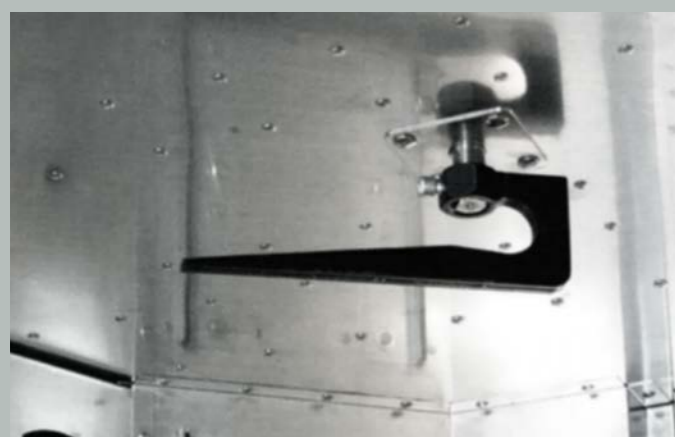
CARRELLO GIREVOLE
REVOLVING TROLLEY
CHARIOT PIVOTANT
عربة دوارة ومنصة دوارة



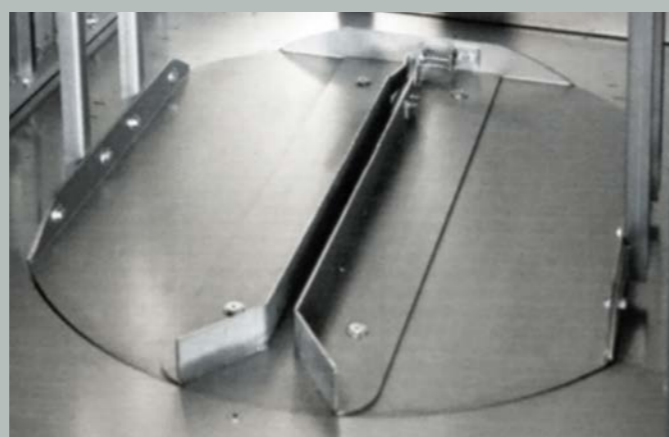
PANNELLO DI COMANDO TOUCH SCREEN
CONTROL PANEL TOUCH SCREEN
TABLEAU TOUCH SCREE
لوحة تحكم تعمل باللمس



PANNELLO DI COMANDO
ELETTROMECCANICO
CONTROL PANEL ELECTROMECHANICAL
TABLEAU DE COMMANDE
ÉLECTROMÉCANIQUE
لوحة تحكم كهروميكانيكية



AGGANCIAMENTO CARRELLO
TROLLEY ATTACHMENT
FIXATION CHARIOT
مرفق ترولي



PIATTAFORMA DI ROTAZIONE
TURNTABLE
PLAQUE TOURNANTE
القرص الدوار



DISPLAY SUPPLEMENTARE
ADDITIONAL DISPLAY
ÉCRAN SUPPLÉMENTAIRE
شاشة إضافية

I Le costruzioni sono tutte certificate dagli organismi preposti e rispondono alle Direttive e regolamentazioni Europee:

- Direttiva bassa tensione 2006/95/CE
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE
- Regolamento (CE) n.1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e oggetti destinati al contatto con alimentare.

GB The constructions are all certified by the appropriate bodies and satisfy the European directives and regulations:

- Low Voltage Directive 2006/95/EC
- Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC
- (EC) Regulation no. 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on food contact materials and objects.

F Tous les produits fabriqués sont certifiés par les organismes préposés et respectent les directives et les réglementations européennes:

- Directive Basse Tension 2006/95/CE
- Directive Compatibilité Électromagnétique 2004/108/CE
- Règlement (CE) n. 1935/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et les objets destinés au contact alimentaire.

SA جميع التجهيزات معتمدة من الجهات المسؤولة وتتوافق مع التوجيهات واللوائح الأوروبية.

- توجيه الجهد المنخفض 2006/95/م
- توجيه التوافق الكهرومغناطيسي EC/2004/108
- اللائحة EC رقم 1935-2004 بالبرلمان الأوروبي والمجلس الأوروبي بتاريخ 27 أكتوبر/تشرين الأول 2004 بشأن المواد والأشياء التي يقصد بها ملامسة الطعام.



Viale del Lavoro, 30
37030 Colognola ai Colli
Verona - Italy

Tel. +39 045 6152139

info@ilembakery.com

www.ilembakery.com