



OVEN WITH
RING-SHAPED TUBES
FOUR À TUBES
ANNULAIRES
فرن تقليدي
مع أنابيب حلقيّة

FORNO A TUBI ANULARI
EVOLUTION

SK80

SK120

SK180

I VERSIONI

A 4 o 5 camere, con unica portina di cm 82, oppure a 2 o 3 portine di cm 62 per ogni camera, con apertura a scelta verso l'alto o verso il basso, con maniglia esterna, oppure bilanciate, apribili e chiudibili automaticamente mediante pala d'infornamento o con telaio manuale.

- Versione "Rustico - Facciata 1900" (su richiesta).
- Con portine coibentate in acciaio inox con o senza oblò (su richiesta).
- Con altezza interna speciale: camere con altezze interne su misura (su richiesta).
- Con camera elettrica supplementare: su richiesta il forno può essere dotato di una camera elettrica, utile per la cottura di pasticceria o pizza durante la cottura del pane, e/o di quant'altro necessiti di temperature differenziate rispetto il restante forno.
 - Ideale come forno di supporto per i giorni di doppia/tripla panificazione
 - Ideale come camera di cottura nei momenti in cui il resto del forno sia spento
 - Ideale per le cotture simultanee a temperature differenziate
 - La camera elettrica è dotata di una propria vaporiera indipendente

I FORNI EVOLUTION sono predisposti per l'applicazione di pale di infornamento o di infornamento-sfornamento sia manuale che automatico, con notevoli vantaggi in termini di recupero di tempo e costi di produzione. Possibilità di automatizzare anche il carico e lo scarico del pane, oltre che poter servire più forni affiancati, con una sola macchina.

GB VERSIONS

With 4 or 5 chambers, with a single 82 cm door or 2 or 3 62 cm doors for each chamber with the opening at the top or downward as preferred, or balanced, with automatic opening and closing by manual loader or with manual setter.

- "Rustic - Front 1900" version.
- With insulated stainless steel doors with or without window (on request).
- With special internal height: chambers with internal heights made to measure (on request).
- With a supplementary electric chamber: on request the oven can be provided with an electric chamber, useful for baking pastries or pizza when bread and/or anything else is being baked that requires differentiated temperatures with respect to the rest of the oven.
 - Ideal as a support oven for days with double/triple baking
 - Ideal as a baking chamber when the rest of the oven is switched off
 - Ideal for simultaneous baking at differentiated temperatures
 - The electric chamber is equipped with an independent steamer

EVOLUTION OVENS are ready to be provided for the application of manual loader or of manual or automatic loading and unloading with considerable benefits in terms of saving time and production costs. There is also the possibility of automating both the loading and emptying of bread, as well as being able to use several ovens side by side, with a single machine.

F VERSIONS

Avec 4 ou 5 chambres, avec une seule porte de 82 cm, ou avec 2 ou 3 portes de 62 cm pour chaque chambre, avec ouverture au choix vers le haut ou vers le bas, avec poignée extérieure, ou équilibrée, qui peut être ouverte et fermée automatiquement par au moyen d'une pelle de chargement ou d'un châssis manuel.

- Version « Rustique - Façade 1900 » (sur demande).
- Avec portes isolées en inox avec ou sans hublot (sur demande).
- Avec hauteur intérieure spéciale : chambres avec hauteurs intérieures personnalisées (sur demande).
- Avec chambre électrique supplémentaire : sur demande, le four peut être équipé d'une chambre électrique, utile pour cuire des viennoiseries ou des pizzas tout en cuisant du pain, et/ou toute autre chose nécessitant des températures différentes du reste du four.
 - Idéal comme four d'appoint pour les journées de cuisson double/triple
 - Idéal comme chambre de cuisson lorsque le reste du four est éteint
 - Idéal pour la cuisson simultanée à différentes températures
 - La chambre électrique est équipée de son propre cuiseur vapeur indépendant

Les FOURS EVOLUTION sont conçus pour l'application de palettes de chargement ou de chargement-déchargement manuel et automatique, avec des avantages considérables en termes de récupération de temps et de coûts de production. Possibilité d'automatiser également le chargement et le déchargement du pain, ainsi que de pouvoir servir plusieurs fours côte à côte, avec une seule machine.

SA

النسخ مع 4 أو 5 غرف ، باب واحد 82 سم ، أو بابين أو 3 أبواب بطول 62 سم لكل غرفة ، مع إمكانية الفتح لأعلى أو لأسفل ، بمقبض خارجي ، أو متوازن ، يمكن فتحه وإغلاقه تلقائياً بواسطة وسائل مجرقة تحميل أو بإطار يدوي.

- إصدار "ريفي - واجهة 1900" (عند الطلب).
- بأبواب عازلة من الفولاذ المقاوم للصدأ مع أو بدون فتحة (حسب الطلب).
- بارتفاع داخلي خاص: غرف بارتفاعات داخلية مخصصة (حسب الطلب).
- مع حجرة كهربائية إضافية: عند الطلب ، يمكن تجهيز الفرن بحجرة كهربائية ، مفيدة لخبز المعجنات أو البيتزا أثناء خبز الخبز ، و / أو أي شيء آخر يتطلب درجات حرارة مختلفة عن باقي الفرن.
 - مثالي كفرن دعم لأيام الخبز المزدوجة / الثلاثية
 - مثالي كغرفة طهي عندما يكون باقي الفرن مغلقاً
 - مثالي للطهي المتزامن بدرجات حرارة مختلفة
 - الحجرة الكهربائية مزودة بمكواة بخار مستقلة خاصة بها

تم تصميم EVOLUTION OVENS لتطبيق مجاذيف التحميل أو كل من التحميل والتفريغ اليدوي والآلي ، مع مزايا كبيرة من حيث استعادة الوقت وتكاليف الإنتاج. إمكانية أتمتة أيضاً تحميل وتفريغ الخبز ، بالإضافة إلى القدرة على خدمة عدة أفران جنباً إلى جنب ، بألة واحدة.



CAPPA IN ACCIAIO INOX AISI 304
 AISI 304 STAINLESS STEEL HOOD
 CAPOT EN ACIER INOXYDABLE AISI 304
 غطاء من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI 304



COSTRUZIONE A 5 CAMERE
 CONSTRUCTION WITH 5 CHAMBERS
 CONSTRUCTION AVEC 5 CHAMBRES
 بناء مع 5 غرف

■ COSTRUZIONE

Costruzione perimetrale in acciaio inox da 12/10 con frontale inox AISI 304 garantiscono pregevolezza, durata e valore nel tempo. Il cuore del forno è costituito da una fitta serie di tubi in acciaio Mannesmann del diametro di 27 mm, spessore 4, preassemblati in fabbrica. Installazione molto rapida ed immediata, fruibilità a fine montaggio. Portine bilanciate in acciaio inox e vetro termo-riflettente.

Illuminazione interna mediante faretto a bassa tensione a tenuta stagna di vapore facilmente accessibili.

COTTURA

Avviene direttamente su piastre in granulo di cemento e altri materiali compatibili al contatto alimentare. Su richiesta piastre a base ceramica dalla maggiore inerzia termica, per tutti i prodotti di grande massa e/o che richiedano forte spinta da sotto o per cotture in caduta, ovvero senza combustione. L'evacuazione dell'umidità sottostante la massa, viene favorita dalla particolare rigatura della superficie.

VAPORIERE

Collocate all'interno di ogni camera, assicurano pronte e prolungate vaporizzazioni sui prodotti da cuocere, avvolgendoli con dolcezza, essendo il vapore alla stessa temperatura della camera.

RISCALDAMENTO

La combustione è data da bruciatore atmosferico o ad aria soffiata in fornace refrattaria con giro-fumi in acciaio inox termico completamente rivestito in tavelloni refrattari. Questi forni possono essere riscaldati con un bruciatore a biomassa. Un termostato di sicurezza, impedisce il superamento delle temperature limite pre-impostate dal Costruttore di 320°C.

CONSUMI

Notevolmente inferiori rispetto al forno tradizionale, ma con gli stessi risultati e prestazioni in termini di superiore qualità. Prodotti sempre ben cotti e fragranti, grande flessibilità di esercizio con i consumi più bassi tra gli impianti di cottura della medesima categoria, fanno di EVOLUTION una delle migliori costruzioni presenti sul mercato.

■ GB CONSTRUCTION

Perimeter construction in 12/10 stainless steel with AISI 304 front guarantee quality, duration and value in the time. At the heart of the oven there is a series of Mannesman steel tubes with a diameter of 27 mm, thickness 4, preassembled in the factory. Installation is very fast and immediate and the oven is ready to use as soon as assembly is completed. Balanced stainless steel doors and heat-reflecting glass. Internal lighting by low voltage spotlights resistant to steam, easily accessible.

BAKING

Baking is directly on plates of granulated cement and other food contact-compatible materials. On request, ceramic deck with great thermal inertia are available, for all products with a large mass and/or which require greater heat from below or for drop baking, without combustion. The humidity evacuation under the mass, is favored by the special rifling on the surface.

STEAMERS

Situated inside each chamber, these ensure fast and prolonged steaming on the products to be baked, enveloping them gently, as the steam is at the same temperature as the chamber.

HEATING

Combustion is provided by an atmospheric burner or by air blown into the refractory furnace with turn-smokes in thermal stainless steel completely covered in refractory plates. These ovens can be heated with a biomass burner. A safety thermostat prevents the limit temperatures, pre-set by the Manufacturer at 320°C, being exceeded.

CONSUMPTION

Considerably less than the traditional oven, but with the same results and performances in terms of greater quality. Products that are always well baked and fragrant and great flexibility in operation with the lowest consumption of baking installations of the same category make EVOLUTION one of the best constructions on the market.



PALA DI INFORNAMENTO A COLONNA

COLUMN FIRING SHOVEL

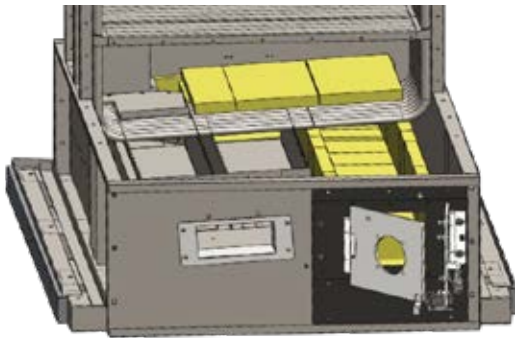
PELLE À COLONNE

مجرفة العمود



RAMPA IDRAULICA / HYDRAULIC RAMP

المضخة الهيدروليكية / RAMPE HYDRAULIC



FORNACE REFRAATTARIA CON GIRO-FUMI IN ACCIAIO

REFRACTORY FURNACE WITH STEEL FUME PASS

FOUR RÉFRACTAIRE AVEC PASSAGE DES FUMÉES EN ACIER

فرن حراري مع انابيب الدخان من الينوكس

F CONSTRUCTION

La construction périmétrique en acier inoxydable 12/10 avec façade en acier inoxydable AISI 304 garantit qualité, durabilité et valeur dans le temps. Le cœur du four est constitué d'une série dense de tubes en acier Mannesmann de diamètre 27 mm, épaisseur 4, pré-assemblés en usine. Installation très rapide et immédiate, convivialité après montage. Portes équilibrées en acier inoxydable et verre réfléchissant la chaleur. Eclairage intérieur au moyen de spots basse tension étanches à la vapeur facilement accessibles.

CUISSON

Elle s'effectue directement sur des plaques de ciment granulé et autres matériaux compatibles avec le contact alimentaire. Sur demande, dalles à base de céramique à plus grande inertie thermique, pour tous les produits de grande masse et/ou nécessitant une forte poussée par le bas ou pour une cuisson par gravité, c'est-à-dire sans combustion. L'évacuation de l'humidité sous-jacente à la masse est favorisée par le grattage particulier de la surface.

VAPEURS

Placés à l'intérieur de chaque chambre, ils assurent une vaporisation rapide et prolongée des produits à cuire, en les enveloppant doucement, car la vapeur est à la même température que la chambre.

CHAUFFAGE

La combustion est assurée par un brûleur à air atmosphérique ou soufflé dans un four réfractaire avec un circuit de fumées thermique en inox entièrement recouvert de blocs réfractaires. Ces fours peuvent être chauffés à l'aide d'un brûleur à biomasse. Un thermostat de sécurité empêche le dépassement des températures limites pré-réglées par le Constructeur de 320°C.

VOUS CONSOMMEZ

Significativement inférieur au four traditionnel, mais avec les mêmes résultats et performances en termes de qualité supérieure. Des produits toujours bien cuits et parfumés, une grande souplesse de fonctionnement avec la consommation la plus faible parmi les systèmes de cuisson de la même catégorie, font de EVOLUTION l'une des meilleures constructions du marché.

SA

بناء يتضمن البناء المحيطي من الفولاذ المقاوم للصدأ 12/10 مع واجهة الفولاذ المقاوم للصدأ AISI 304 الجودة والمتانة والقيمة بمرور الوقت. يتكون قلب الفرن من سلسلة كثيفة من أنابيب مانسمان الفولاذية بقطر 27 مم ، بسماك 4 ، مجمعة مسبقاً في المصنع. تركيب سريع جدا وفوري ، قابلة الاستخدام بعد التجميع. أبواب متوازنة من الستلس ستيل والزجاج العاكس للحرارة. الإضاءة الداخلية عن طريق كشافات كاشفة منخفضة الجهد ومقاومة البخار يمكن الوصول إليها بسهولة.

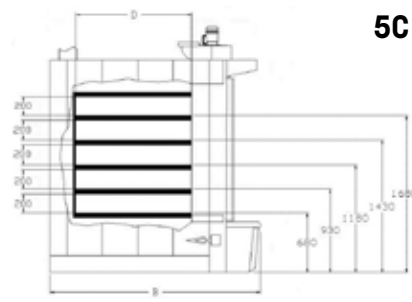
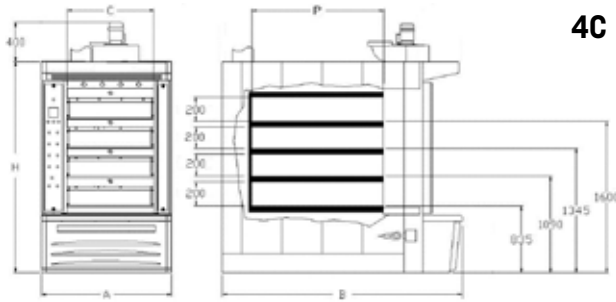
الخبز يحدث مباشرة على ألواح الأسمنت الحبيبية وغيرها من المواد المتوافقة مع ملامسة الطعام. عند الطلب ، ألواح من السيراميك ذات حمول حراري أكبر ، لجميع المنتجات ذات الكتلة الكبيرة و / أو التي تتطلب دفعا قويا من الأسفل أو من أجل إطلاق الجاذبية ، أي بدون احتراق. يفضل إخلاء الرطوبة الكامنة وراء الكتلة من خلال خدش السطح.

البواخر يتم وضعها داخل كل غرفة ، وهي تضمن تبخير سريع وطويل للمنتجات المراد طهيها ، وتغليفها برفق ، حيث يكون البخار في نفس درجة حرارة الغرفة.

تدفئة يتم الاحتراق بواسطة موقد في الغلاف الجوي أو موقد الهواء المنفوخ في فرن حراري مع دائرة غاز مداخن حرارية من الفولاذ المقاوم للصدأ مغطاة بالكامل بكتل حرارية. هذه الافران من الامكان تسخينها بجهاز حرق الكتلة الحيويه (Biomassa). يمنع منظم الحرارة الامن تجاوز درجات الحرارة المحددة مسبقاً من قبل الشركة المصنعة البالغة 320 درجة مئوية.

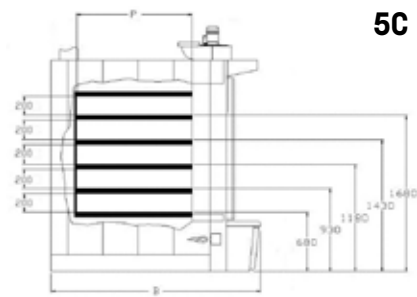
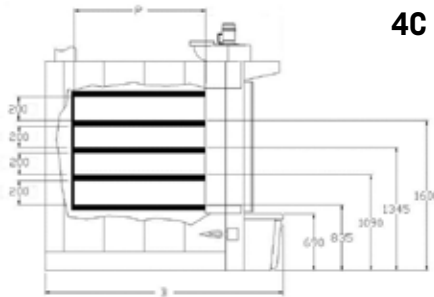
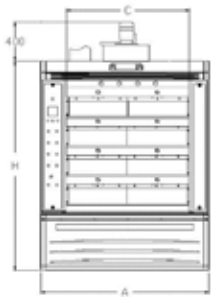
أنت تستهلك أقل بكثير من الفرن التقليدي ولكن بنفس النتائج والأداء من حيث الجودة الفائقة. المنتجات التي يتم طهيها جيداً وبرانحتها دائماً ومرونة تشغيل كبيرة مع أقل استهلاك بين أنظمة الطهي من نفس الفئة ، تجعل EVOLUTION واحدة من أفضل الإنشاءات في السوق.

SK80



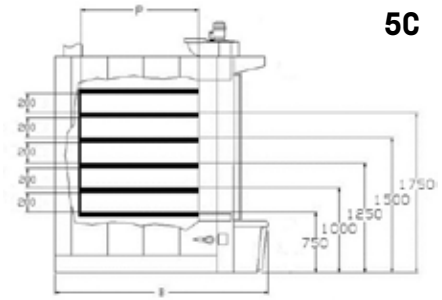
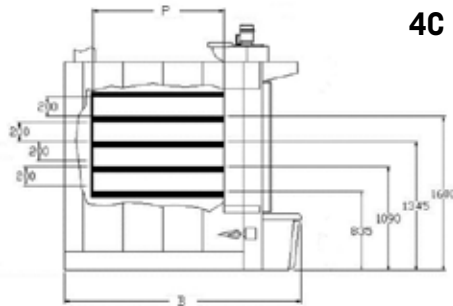
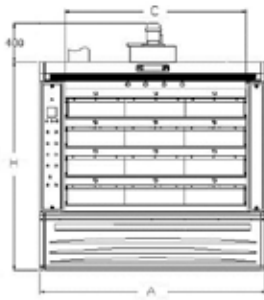
MODELLO MODEL MODÈLE النوع	SUPERFICIE DI COTTURA COOKING SURFACE SURFACE DE CUISSON سطح الطهي	N° CAMERE CHAMBERS CHAMBRES غرف	N° SPORTELLI DOORS PORTE عدادات	DIMENSIONI CAMERE CHAMBERS SIZE DIMENSIONS CHAMBRES حجم الغرفة	DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES الأبعاد الخارجية	MASSA WEIGHT POIDS كتلة	POTENZIALITÀ TERMICA THERMIC POWER PUISSANCE THERMIQUE الجهد الحراري	BRUCIATORE A GASOLIO CONSIGLIATO RECOMMEN DED GAS BURNER BRÛLEUR À GAZ RECOMMANDÉ يوصى باستخدام موقد الزيت	BRUCIATORE A GAS CONSIGLIATO RECOMMEN DED GAS BURNER BRÛLEUR À GAZ RECOMMANDÉ يوصى باستخدام موقد غاز		
	mq			C X P X H = mm	A X B X H = mm	Kg	Kcal/h	RIELLO	RIELLO-AVANZINI		
SK80	4C	SK080/4/AL	4.10	4	4 x 820	820 x 1250 x 200	1395 x 2590 x 2235	2450	28.500 (KW 33)	RG1F	BS1F-CICLOGAS
		SK080/4/1L	4.50	4	4 x 820	820 x 1370 x 200	1395 x 2710 x 2235	2540	32.000 (KW 37)	RG1F	BS1F-CICLOGAS
		SK080/4/2L	5.90	4	4 x 820	820 x 1790 x 200	1395 x 3130 x 2235	2680	40.000 (KW 46)	RG1F	BS1F-CICLOGAS
		SK080/4/3L	6.50	4	4 x 820	820 x 2000 x 200	1395 x 3340 x 2235	2740	46.500 (KW 54)	RG1F	BS1F-CICLOGAS
		SK080/4/4L	7.30	4	4 x 820	820 x 2210 x 200	1395 x 3550 x 2235	2820	52.200 (KW 60)	RG2F	BS2F-CICLOGAS
SK80	5C	SK080/5/AL	5.10	5	5 x 820	820 x 1250 x 200	1395 x 2590 x 2370	2540	35.400 (KW 41)	RG1F	BS1F-CICLOGAS
		SK080/5/1L	5.60	5	5 x 820	820 x 1370 x 200	1395 x 2710 x 2370	2630	38.800 (KW 45)	RG1F	BS1F-CICLOGAS
		SK080/5/2L	7.40	5	5 x 820	820 x 1790 x 200	1395 x 3130 x 2370	2770	52.800 (KW 61)	RG2F	BS2F-CICLOGAS
		SK080/5/3L	8.20	5	5 x 820	820 x 2000 x 200	1395 x 3340 x 2370	2830	57.000 (KW 66)	RG2F	BS2F-CICLOGAS
		SK080/5/4L	9.10	5	5 x 820	820 x 2210 x 200	1395 x 3550 x 2370	2910	63.200 (KW 73)	RG2F	BS2F-CICLOGAS

SK120



MODELLO MODEL MODÈLE النوع	SUPERFICIE DI COTTURA COOKING SURFACE SURFACE DE CUISSON سطح الطهي	N° CAMERE CHAMBERS CHAMBRES غرف	N° SPORTELLI DOORS PORTE عدادات	DIMENSIONI CAMERE CHAMBERS SIZE DIMENSIONS CHAMBRES حجم الغرفة	DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES الأبعاد الخارجية	MASSA WEIGHT POIDS كتلة	POTENZIALITÀ TERMICA THERMIC POWER PUISSANCE THERMIQUE الجهد الحراري	BRUCIATORE A GAS/OILIO CONSIGLIATO RECOMMEN DED GAS BURNER BRÛLEUR À MAZOUT RECOMMANDÉ يوصى باستخدام موقد الزيت	BRUCIATORE A GAS CONSIGLIATO RECOMMEN DED GAS BURNER BRÛLEUR À GAZ RECOMMANDÉ يوصى باستخدام موقد غاز	
	mq			C X P X H = mm	A X B X H = mm		Kcal/h			RIELLO
4C	SK120/5/AL	7.70	5	10 x 620	1240 x 1250 x 200	1815 x 2590 x 2370	3100	40.500 (KW 46)	RG1F	BS1F-CICLOGAS
	SK120/5/1L	8.50	5	10 x 620	1240 x 1370 x 200	1815 x 2710 x 2370	3300	41.600 (KW 48)	RG1F	BS1F-CICLOGAS
	SK120/5/2L	11.00	5	10 x 620	1240 x 1790 x 200	1815 x 3130 x 2370	3400	54.800 (KW 63)	RG2F	BS2F-CICLOGAS
	SK120/5/3L	12.40	5	10 x 620	1240 x 2000 x 200	1815 x 3340 x 2370	3600	63.300 (KW 73)	RG2F	BS2F-CICLOGAS
	SK120/5/4L	13.70	5	10 x 620	1240 x 2210 x 200	1815 x 3550 x 2370	3750	69.900 (KW 81)	RG2F	BS2F-CICLOGAS
5C	SK120/5/AL	7.70	5	10 x 620	1240 x 1250 x 200	1815 x 2590 x 2370	3100	40.500 (KW 46)	RG2F	BS2F-CICLOGAS
	SK120/5/1L	8.50	5	10 x 620	1240 x 1370 x 200	1815 x 2710 x 2370	3300	41.600 (KW 48)	RG2F	BS2F-CICLOGAS
	SK120/5/2L	11.00	5	10 x 620	1240 x 1790 x 200	1815 x 3130 x 2370	3400	54.800 (KW 63)	RG2F	BS2F-CICLOGAS
	SK120/5/3L	12.40	5	10 x 620	1240 x 2000 x 200	1815 x 3340 x 2370	3600	63.300 (KW 73)	RG2F	BS2F-CICLOGAS
	SK120/5/4L	13.70	5	10 x 620	1240 x 2210 x 200	1815 x 3550 x 2370	3750	69.900 (KW 81)	RG2F	BS2F-CICLOGAS

SK180



MODELLO MODEL MODÈLE النوع	SUPERFICIE DI COTTURA COOKING SURFACE SURFACE DE CUISSON سطح الطهي	N° CAMERE CHAMBERS CHAMBRES غرف	N° SPORTELLI DOORS PORTE عدادات	DIMENSIONI CAMERE CHAMBERS SIZE DIMENSIONS CHAMBRES حجم الغرفة	DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES الابعاد الخارجية	MASSA WEIGHT POIDS كتلة	POTENZIALITÀ TERMICA THERMIC POWER PUISSANCE THERMIQUE الجهود الحرارية	BRUCIATORE A GASOLIO CONSIGLIATO RECOMMEN DED OIL BURNER BRÛLEUR À MAZOUT RECOMMANDÉ يوصى باستخدام موقد الزيت	BRUCIATORE A GAS CONSIGLIATO RECOMMEN DED GAS BURNER BRÛLEUR À GAZ RECOMMANDÉ يوصى باستخدام موقد غاز
	mq			C X P X H = mm	A X B X H = mm		Kcal/h	RIELLO	RIELLO-AVANZINI
SK180/3/AL	6.90	3	9 x 620	1860 x 1250 x 200	2435 x 2590 x 2235	3450	33.000 (KW 38)	RG1F	BS1F-CICLOGAS
	7.60			1860 X 1370 X 200	2435 X 2710 X 2235	3650	36.000 (KW 41)	RG2F	BS2F-CICLOGAS
	10.00			1860 X 1790 X 200	2435 X 3130 X 2235	3800	48.000 (KW 55)	RG2F	BS2F-CICLOGAS
	11.20			1860 X 2000 X 200	2435 X 3340 X 2235	3950	53.000 (KW 61)	RG2F	BS2F-CICLOGAS
	12.30			1860 X 2210 X 200	2435 X 3550 X 2235	4150	60.000 (KW 70)	RG2F	BS2F-CICLOGAS
SK180/4/AL	9.30	4	12 x 620	1860 x 1250 x 200	2435 x 2590 x 2235	3550	45.400 (KW 52)	RG2F	BS2F-CICLOGAS
	10.20			1860 X 1370 X 200	2435 X 2710 X 2235	3750	50.100 (KW 58)	RG2F	BS2F-CICLOGAS
	13.30			1860 X 1790 X 200	2435 X 3130 X 2235	3900	60.100 (KW 70)	RG2F	BS2F-CICLOGAS
	14.90			1860 X 2000 X 200	2435 X 3340 X 2235	4050	71.800 (KW 83)	RG2F	BS2F-CICLOGAS
	16.50			1860 X 2210 X 200	2435 X 3550 X 2235	4250	79.500 (KW 92)	RG2F	BS2F-CICLOGAS
SK180/5/AL	11.60	5	15 X 620	1860 X 1250 X 200	2435 X 2590 X 2370	3700	61.000 (KW 71)	RG2F	BS2F-CICLOGAS
	12.70			1860 X 1370 X 200	2435 X 2710 X 2370	3900	62.200 (KW 72)	RG2F	BS2F-CICLOGAS
	16.60			1860 X 1790 X 200	2435 X 3130 X 2370	4050	82.700 (KW 96)	RG2F	BS2F-CICLOGAS
	18.60			1860 X 2000 X 200	2435 X 3340 X 2370	4200	94.900 (KW 110)	RG3F	BS3F-CICLOGAS
	20.50			1860 X 2210 X 200	2435 X 3550 X 2370	4350	99.300 (KW 115)	RG3F	BS3F-CICLOGAS

SK180

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