

# Silver: forno elettrico statico professionale

Static, professional electrical oven monobloc with two chambers  
 Four électrique, statique professionnel monobloc à deux chambers  
 Statische, berufliche elektrobackofen mit doppelter wand  
 Horno eléctrico estático profesional monobloque a dos cámaras



- Quadro comandi elettronico con timer che consente di programmare l'accensione del forno in orario a scelta dell'utilizzatore (2 orari memorizzabili)
- *Electronic control panel complete with timer that allows the user to set the switch-on time required (2 times can be pre-set).*



- Platea refrattaria o tutto refrattario
- *Refractory plate or completely refractory*

it

L'essenza della qualità Fornitalia è già integralmente presente nel modello alla base della gamma, il Silver: progettazione d'avanguardia, componentistica di provata affidabilità, costruzione curata da manodopera specializzata. Il risultato: il vostro strumento di lavoro di fiducia per molti, molti anni. Caratteristiche principali: regolazione digitale della temperatura interna indipendente per ogni singolo modulo. Regolazioni di potenza indipendenti del cielo e della platea, per un perfetto controllo della cottura. Quadro comandi elettronico con timer che consente di programmare l'accensione del forno in orario a scelta dell'utilizzatore (2 orari memorizzabili). Guarnizione al vetro resistente a qualsiasi sollecitazione. Resistenze inox corazzate.

SILVER		65/65 B BR*	65/105 B BR*	105/65 B BR*
misure int. camera		cm. 65x65x18h cm. 62x63x16h*	cm. 65x105x18h cm. 62x103x16h*	cm. 105x65x18h cm. 102x63x16h*
tensioni (alternative a richiesta)		V. 400	V. 400	V. 400
fasi		3 + N	3 + N	3 + N
frequenza		50 Hz	50 Hz	50 Hz
potenza assorbita (camera)		Kw 4,2	Kw 7,45	Kw 7,38
consumo (camera)		Kw/h 2,5	Kw /h 4	Kw/h 4
larghezza		cm. 105	cm. 105	cm. 145
profondità		cm. 102	cm. 142	cm. 102
altezza		cm. 79	cm. 79	cm. 79
peso		Kg. 200 Kg. 240*	Kg. 280 Kg. 320*	Kg. 290 Kg. 330*

Caratteristiche Tecniche: Articolo B camera con platea in refrattario - articolo BR camera tutta in refrattario  
 Technical Features: Items B chamber with fire-resistant surface - items BR chamber of fire-resistant material  
 Caractéristiques Techniques: Art. B chambre avec plateau en réfractaire - BR chambre toute en réfractaire  
 Technische Eigenschaften: Art. B Ofen mit hitzebeständiger Arbeitsplatten - art. BR gesamt hitzebeständig  
 Características técnicas: Artículos B cámara con fondo en material refractario - artículos BR cámara toda em material refractario

**uk**

The core of Fornitalia quality is already present to the full in the basic model of this product range, Silver: cutting edge design, reliable components, built by specialized personnel. The result is a work tool that can be trusted for many, many years. Main features: independent digital inside temperature adjustment for each module. Independent power adjustment for crown and base, for a perfect control of cooking. Electronic control panel complete with timer that allows the user to set the switch-on time required (2 times can be pre-set). Glass seal resistant to any stresses. Stainless steel armoured resistances.

**fr**

L'essence de la qualité Fornitalia est déjà intégralement présente dans le modèle à la base de toute la gamme, le Silver: projet d'avant-garde, éléments de solidité prouvée, réalisation soignée dans les moindres détails par des ouvriers spécialisés. Le résultat: votre instrument de travail de confiance pour beaucoup et beaucoup d'années. Caractéristiques principales: réglage digital indépendant de la température intérieure pour chaque module. Réglages indépendants de la puissance du plafond et du plateau, cela pour un contrôle parfait de toute cuisson. Tableau commandes électronique avec horloge permettant de programmer l'allumage du four heure au choix (deux possibilités à mémoriser). Garniture autour de la vitre résistante à tout. Résistances inox cuirassées.

**de**

Die gesamte Qualität Fornitalia ist bei diesem Basismodell l-vollständig anzufinden: Silver mit einer avangardistischen Planung, Komponenten von bewährter Zuverlässigkeit, Ausführung durch Facharbeiter. Das Resultat: Ihr Arbeitinstrument, dem Sie viele, viele Jahre Vertrauen schenken können. Eigenschaften: Digitale Regulierung der Innentemperatur, für jedes Modul unabhängig regulierbar. Regulierung der Leistung, unabhängig regulierbar oben und unten, für eine perfekte Kontrolle des Garprozesses. Die elektronisch gesteuerte Schalttafel verfügt über einen Timer, um das Ofeneinschalten zu dem passenden Zeitpunkt wünschgemäß zu programmieren (2 speicherbare Timereinstellungen). Absolut spannungssichere Glasdichtung Inox-gepanzelter.

**es**

Toda la esencia de la calidad Fornitalia está ya totalmente presente en el modelo base de la gama, el silver; diseño de vanguardia, componentes de segura fiabilidad, construcción llevada a cabo por mano de obra especializada. El resultado es un instrumento de trabajo de confianza por muchísimos años. Características principales: Ajuste digital de la temperatura interior independiente para cada módulo. Ajustes de potencia independiente de cielo y base, para un control perfecto de la cocción. Cuadro de mando electrónico con temporizador para la programación del encendido según el horario elegido por el usuario (posibilidad de memorizar 2 horarios). Empaquetadura del cristal resistente a cualquier esfuerzo. Resistencias de acero inoxidable inox blindadas.