

Basic: forno elettrico statico professionale

Static, professional electrical oven
Four électrique, statique professionnel
Statische, berufliche elektrobackofen
Horno eléctrico estático profesional



Pannello comandi con regolazione cielo/platea con termostato meccanico, pirometro meccanico "Jumo", manopole in alluminio realizzate dal pieno.

Controls panel with sky/stuffs regulation with mechanical thermostat, mechanical Pyrometer "Jumo", knobs in aluminium realized from the whole.

it

Basic: tutte le caratteristiche tecniche della migliore tradizione dei forni professionali Fornitalia.

Il nuovo forno serie " Basic " viene realizzato nelle seguenti misure interne:

Camera singola

70/70 – 70/105 – 105/70 – 105/105

Camera doppia

86/62- 70/70 – 70/105 – 105/70 – 105/105

Le sue principali caratteristiche sono:

- Frontale in acciaio inox
- Maniglione ergonomico
- Ampio vetro (doppio vetro nelle misure 105/70 e 105/105) per controllo interno camera e monitoraggio cottura
- Porta facilmente removibile per un'accurata pulizia
- Camera interna interamente realizzata in acciaio inox 430
- Piano di cottura in refrattario opzionale tutto refrattario
- Illuminazione interna con interruttore on/off
- Regolazione scarico fumi tramite pomolo frontale
- Pannello comandi con regolazione cielo/platea con termostato meccanico, pirometro meccanico "Jumo", manopole in alluminio realizzate dal pieno

uk

Basic: all technical characteristics of Fornitalia professional ovens best tradition.

The new oven " Basic " is produced in the following internal measures:

Single chamber

70/70 – 70/105 – 105/70 – 105/105

Double chamber

86/62- 70/70 – 70/105 – 105/70 – 105/105

Its main characteristics are:

- Front in stainless steel
- Ergonomic handle
- Wide glass (double glass in the measures 105/70 e 105/105) for chamber internal control and baking monitoring
- Door easily removable for a careful cleaning
- Internal chamber fully realized in stainless steel 430
- Cook top in refractory optional all refractory.
- Internal lighting with on/off switch
- Fumes discharging regulation with front knob
- Controls panel with sky/stuffs regulation with mechanical thermostat, mechanical Pyrometer "Jumo", knobs in aluminium realized from the whole.

fr

Basic: toutes les caractéristiques techniques de la meilleure tradition des fours professionnels Fornitalia.

Le nouveau four de la série « Basic » est réalisé avec les dimensions intérieures suivantes :

Chambre de cuisson simple

70/70 – 70/105 – 105/70 – 105/105

Chambre de cuisson double

86/62- 70/70 – 70/105 – 105/70 – 105/105

Ses principales caractéristiques sont les suivantes :

- Façade en acier inox
- Poignée ergonomique
- Grande vitre (double vitre de dimensions 105/70 et 105/105) permettant de visualiser l'intérieur de la chambre et surveiller la cuisson
- Porte facile à démonter pour un nettoyage soigné
- Intérieur de la chambre entièrement réalisé en acier inox 430
- Plan de cuisson en partie réfractaire ou, en option, entièrement en réfractaire
- Éclairage intérieur avec interrupteur on/off
- Réglage de l'extraction des fumées au moyen d'une poignée située en façade
- Panneau de commande avec réglage de la température voûte/sole par thermostat mécanique, pyromètre mécanique « Jumo », boutons en aluminium usinés dans la masse



Basic : Alle technischen Merkmale der besten Fornitalia Profi-Traditionsöfen.

Die neue Ofen-Serie " Basic " wird mit den folgenden internen Maßen umgesetzt :

Einkammerofen 70/70 – 70/105 – 105/70 – 105/105

Doppelkammerofen 86/62- 70/70 – 70/105 – 105/70 – 105/105

Seine Hauptmerkmale sind:

- Frontseite aus Edelstahl
- ergonomischer Griff
- Großes Glas (Doppelverglasung in den Größen 105/70 und 105/105) zur Kontrolle der Kammerinnenseite und Garüberwachung
- Tür kann leicht für eine gründliche Reinigung entfernt werden
- Innenraum besteht vollständig aus 430 Edelstahl
- Kochfeld aus hitzebeständigem Material, optional ganz aus hitzebeständigem Material
- Innenbeleuchtung mit Ein-/Aus- Schalter
- Einstellung Rauchabzug über Regler auf der Frontseite
- Bedienfeld mit einstellbarer Ofendecke / Backplatte mit mechanischem Thermostat, mechanischem Pyrometer "Jumo", Aluminium-Drehknöpfe



Basic: todas las características técnicas de la mejor tradición de los hornos profesionales Fornitalia.

El nuevo horno serie "Basic" está realizado con las siguientes medidas internas:

Cámara única 70/70 – 70/105 – 105/70 – 105/105

Cámara doble 86/62- 70/70 – 70/105 – 105/70 – 105/105

Sus características principales son:

- Frente en acero inoxidable
- Tirador ergonómico
- Vidrio amplio (doble vidrio para los de 105/70 y 105/105) para control interior cámara y monitorización cocción
- Puerta fácilmente desmontable para una limpieza completa
- Cámara interior completamente realizada en acero inoxidable 430
- Placa de cocción en material refractario, opción todo refractario
- Iluminación interior con interruptor on/off
- Regulación desagüe humos por pomo frontal
- Panel de mandos con regulación techo/base por termóstato mecánico, pirómetro mecánico "Jumo", pomos de aluminio moldeadas al lleno