MC FORNI ITALY

# INNOVAZIONE PER TRADIZIONE
# INNOVATION FOR TRADITION

MC Forni - San Bonifacio - Verona - ITALY

## Solution for SWISS

produzione ◆ cottura

SERIE BABY
Serie Rotor

SERIE COMPACT EL.
Serie Rotor

SERIE INDUSTRY
Serie Rotor

serie a TUBI

Serie elettrico modulare

Serie elettrico a piani

taylormade solutions

Durch jahrzehntelange Erfahrung im Bereich Ofen-, Back - und Backmaschinen konnte **MC FORNI** - gegründet von der Familie Mantoan - den Markt auch High-Tech-Öfen und -Maschinen auch anspruchsvollsten Fachleuten anbieten.

Die hohe Qualität der verwendeten Materialien, eine Forschung und Entwicklung, die ständig auf die Konstruktion von Maschinen mit kleinen Abmessungen, geringem Energieverbrauch und daraus resultierender Energieeinsparung mit reduzierten Emissionen von Abgasen in die Luft abzielt, um die Umwelt und die Umwelt zu schützen Durch die Optimierung des Produktionsprozesses hat **MC FORNI** eine ideale Lieferantenposition im Bereich hochwertiger Standard-Backmaschinen und -Ofen.

Die beträchtliche Erfahrung in der Herstellung von Back- und Backöfen und -maschinen, sowohl auf handwerklicher Ebene für frische als auch für industrielle Produkte für gefrorene Supermarktprodukte mit der Optimierung der Ergebnisse beim perfekten Kochen, ist eine Garantie für **MC FORNI**-Produkte. .

Ein effizienter technischer und kommerzieller Support garantiert ständig die volle Verfügbarkeit, um Kundenwünsche zu erfüllen. Wir bauen auch kundenspezifische Öfen und Öfen für den industriellen Einsatz außerhalb des Bäckerei-Sektor

Des décennies d'expérience acquises dans le secteur des fours et des boulangeries et pâtisseries ont permis à **MC FORNI** - fondée par la famille Mantoan - d'offrir le marché des fours et machines de haute technologie même aux professionnels les plus exigeants.

La haute qualité des matériaux utilisés, une recherche et développement visant constamment à la conception de machines de petites dimensions, à faible consommation d'énergie et donc à économie d'énergie, avec des émissions réduites de gaz d'échappement dans l'air, pour respecter l'environnement, et la optimisation du processus de production, place **MC FORNI** dans une position de fournisseur idéale dans le secteur des machines et fours de boulangerie standard de haute qualité.

L'expérience considérable accumulée dans la production de fours et de machines de boulangerie et de pâtisserie, tant au niveau artisanal pour les produits frais que industriels pour les produits surgelés dans les supermarchés avec l'optimisation des résultats trouvés dans une cuisson parfaite, est une garantie pour les produits **MC FORNI**.

Un service d'assistance technique et commerciale efficace garantit en permanence une disponibilité totale pour répondre aux demandes des clients.

Nous construisons également des fours sur mesure et également des fours à usage industriel en dehors du secteur de la boulangerie

Decenni di esperienza maturata nel settore dei forni e delle macchine per la panificazione e la pasticceria, hanno consentito alla MC FORNI - fondata dalla famiglia Mantoan - di offrire al mercato, forni e macchine ad alta tecnologia anche ai professionisti più esigenti.

L'elevata qualità dei materiali utilizzati, una Ricerca e Sviluppo costantemente mirata alla progettazione di macchine con ingombri contenuti, bassi consumi di energia e conseguente risparmio energetico, con ridotte emissioni in aria dei fumi di scarico, per il rispetto dell'ambiente, e l'ottimizzazione del processo produttivo, pongono la MC FORNI in una posizione di fornitore ideale nel settore delle macchine e forni per la panificazione di elevato standard qualitativo.

La notevole esperienza accumulata nella realizzazione di forni e macchine per la panificazione e pasticceria, sia a livello artigianale per il prodotto fresco che industriale per prodotti surgelati dei supermercati con l'ottimizzazione dei risultati riscontrabili nella perfetta cottura, è motivo di garanzia dei prodotti MC FORNI.

Un efficiente servizio di assistenza tecnica e commerciale garantisce costantemente la piena disponibilità per soddisfare le richieste della clientela.

**Costruiamo anche forni su misura e anche forni per uso industriale fuori dal settore arte bianca.**

# Piccoli dettagli – GRANDI DIFFERENZE

Le **camere di cottura** sono costruite in acciaio inox, di spessore 1,5 mm. **saldate a tenuta stagna** per garantire la tenuta del vapore , con i pavimenti in **cemento refrattario** armato caricato con sabbia silicea.

## SCAMBIATORE DI CALORE

Costruito in acciaio inox refrattario, permette un **rendimento superiore al 90%**, garantendo così la **riduzione dei consumi**.

## Isolamento

Costituito da un doppio strato di pannelli di lana di roccia ad **elevata densità (100kg/m3)** garantendo il **massimo isolamento** termico e durata

I forni della **serie INDUSTRY sono sollevati dal suolo** in modo da creare un passaggio d'aria isolante, in modo di non creare condensa al disotto.

**I forno MODULARE Electro**

può essere combinato:

- con supporto aperto;
- con supporto aperto porta teglie;
- con cella di lievitazione neutra o
- riscaldata.
- cappa di aspirazione vapori con aspiratore.
- montato su ruote di serie.
- montato sia su cella o
- oppure su cavalletto aperto
- con o senza guidateglie.

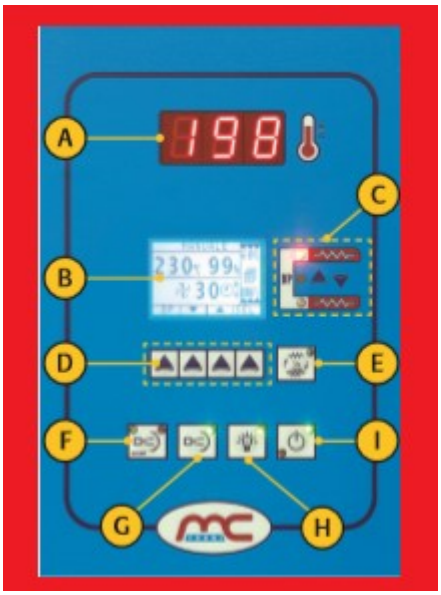
# FORNO a PIANI

## Electro

ENERGY SAVING

MC FORNI ITALY

ELECTRIC




## FORNO ELETTRICO A PIANI

Ogni camera con il proprio pannello di **controllo DIGITALE**

Pannello DIGITALE >>

Camere indipendenti tra di loro con la possibilità di **regolazione da 0 a 100% tra cielo e platea**. Nella zona posteriore della camera, le resistenze sono regolabili per ovviare al problema di accumulo del calore nel fondo.

Nella zona anteriore del forno sono installate resistenze di potenza maggiore, **regolabili per garantire una perfetta omogeneità di cottura** anche con la dispersione di calore dei vetri.

**Modelli base** offerti : da 3 e 4 piani,
Modelli **su RICHIESTA** da 5 piani fino a 8 piani (**Industry**)

Oltre ai modelli a PIANI offriamo la possibiità di sistemi a MODULO.

| Modelli ELETTRICO | Dimensioni esterne | Dimensioni teglia | Misure interne | Superfice di cottu-ra m2 | Produzione Oraria pane kg | Potenza installata calorie/KW | Consumo orario calorie/KW | Peso Kg |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **E31/12 forno elettrico 3 piani** | 123x204x215 | 2 x 41 cm | 82x125 | 3 | 30 | 27 | 13.5 | 1200 |
| **E31/16 forno elettrico 3 piani** | 123x244x215 | 2 x 41 cm | 82x160 | 4 | 40 | 33 | 16.5 | 1500 |
| **E32/12 forno elettrico 3 piani** | 164x225x215 | 2 x 61,5 cm | 123x125 | 4,8 | 50 | 21 | 13 | 2000 |
| **E32/16 forno elettrico 3 piani** | 164x255x215 | 2 x 61,5 cm | 123x160 | 5,9 | 60 | 25,5 | 15.5 | 2800 |
| **E32/20 forno elettrico 3 piani** | 164x295x215 | 2 x 61,5 cm | 123x200 | 7,4 | 75 | 30,5 | 18.5 | 3200 |
| **E32/24 forno elettrico 3 piani** | 164x335x215 | 2 x 61,5 cm | 123x240 | 8,8 | 90 | 36,2 | 21.8 | 3500 |
| **E33/12 forno elettrico 3 piani** | 225x225x215 | 3 x 61,5 cm | 184x125 | 6,9 | 70 | 28 | 17 | 3000 |
| **E33/16 forno elettrico 3 piani** | 225x255x215 | 3 x 61,5 cm | 184x160 | 8,8 | 90 | 35,5 | 21 | 3200 |
| **E33/20 forno elettrico 3 piani** | 225x295x215 | 3 x 61,5 cm | 184x200 | 11,1 | 110 | 43 | 26 | 3600 |
| **E33/24 forno elettrico 3 piani** | 225x335x215 | 3 x 61,5 cm | 184x240 | 13,2 | 130 | 51,5 | 31 | 3950 |
| **E34/16 forno elettrico 3 piani** | 287x255x215 | 4 x 61,5 cm | 246x160 | 11,1 | 110 | 43 | 26 | 3600 |
| **E34/20 forno elettrico 3 piani** | 287x295x215 | 4 x 61,5 cm | 246x200 | 14,8 | 150 | 57 | 34 | 3900 |
| **E34/24 forno elettrico 3 piani** | 287x335x215 | 4 x 61,5 cm | 246x240 | 17,7 | 180 | 69 | 41 | 4300 |
| **E41/12 forno elettrico 4 piani** | 123x204x230 | 2x41 cm | 82x125 | 4 | 40 | 35 | 17.5 | 1350 |
| **E41/16 forno elettrico 4 piani** | 123x244x230 | 2x41 cm | 82x160 | 5,2 | 50 | 44 | 22 | 1650 |
| **E42/12 forno elettrico 4 piani** | 164x225x230 | 2x61,5 cm | 123x125 | 6,4 | 65 | 28 | 17 | 2500 |
| **E42/16 forno elettrico 4 piani** | 164x255x230 | 2x61,5 cm | 123x160 | 7,8 | 80 | 34 | 20 | 2800 |
| **E42/20 forno elettrico 4 piani** | 164x295x230 | 2x61,5 cm | 123x200 | 9,8 | 100 | 38 | 23 | 3100 |
| **E42/24 forno elettrico 4 piani** | 164x335x230 | 2x61,5 cm | 123x240 | 11,8 | 120 | 45 | 27 | 3500 |
| **E43/12 forno elettrico 4 piani** | 225x225x230 | 3x61,5 cm | 184x125 | 9,2 | 90 | 38 | 23 | 3000 |
| **E43/16 forno elettrico 4 piani** | 225x255x230 | 3x61,5 cm | 184x160 | 11,8 | 120 | 47 | 28 | 3800 |
| **E43/20 forno elettrico 4 piani** | 225x295x230 | 3x61,5 cm | 184x200 | 14,8 | 150 | 57 | 34 | 4000 |
| **E43/24 forno elettrico 4 piani** | 225x335x230 | 3x61,5 cm | 184x240 | 17,8 | 180 | 68 | 41 | 4300 |
| **E44/16 forno elettrico 4 piani** | 287x255x230 | 4x61,5 cm | 246x160 | 15,8 | 160 | 60 | 36 | 4000 |
| **E44/20 forno elettrico 4 piani** | 287x295x230 | 4x61,5 cm | 246x200 | 19,7 | 200 | 75 | 45 | 4500 |
| **E44/24 forno elettrico 4 piani** | 287x335x230 | 4x61,5 cm | 246x240 | 23,6 | 240 | 90 | 54 | 5000 |

# ROTOR electro

## Rotor Baby

Pannello di controllo DIGITALE

**99 programmi + 1 programma manuale,**

valvola di scarico vapore automatico.

Carrozzeria in acciaio inossidabile.

consegnato montato

Modello in foto :

Baby64 + cella autonoma

## Rotor Compact

Pannello di controllo DIGITALE con

**99 programmi + 1 programma manuale**

valvola di scarico vapore automatico

Carrozzeria in acciaio inossidabile.

**NEW:** La valvola di scarico vapore sul "programma manuale" si richiude automaticamente allo "START" programma "manuale"

**OPZIONI: TouchScreen** e modulazione di frequenza per il flusso d'aria in camera cottura.

Se viene consegnato montato non ci sono costi aggiuntivi.

| **Modelli ELETTRICO** | Dimensioni esterne | Dimensioni teglia | N° e spazio | Superfice di cottura m2 | Produzione Oraria pane kg | Potenza installata calorie/KW | Consumo orario calorie/KW | Peso Kg |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BABY 64 A 8 piani | 99 x 99 x 135 | 60 x 40 | 8 (100 mm) | 1,92 | 19 | 10,5 | 5.7 | 350 |
| **MODULO** BABY 64 A 8 piani + Piano 2x placche + CELLA Autonoma | 107 x 120 x 225 | 60 x 40 | 8 (100 mm) | 1,92 | 19 | 10,5 | 5.7 | 620 |
| **Compact 64** simple | 99 x 99 x 210 | 60 x 40 | 18 (82 mm) | 4,32 | 43 | 21 | 14 | 550 |
| **Compact 8.10** simple | 174 x 176 x 240 | 2 x GN 2/1 | 18 (94 mm) | 14,4 | 140 | 62 | 38 | 1600 |
| **Compact 86** simple | 136 x 140 x 230 | (GN 2/1) 60 x 80 | 18 (94 mm) | 8,6 | 86 | 35 | 21 | 980 |

# ELEKTRO ROTOR ROTOR OFEN Serie Compact

# Fours Rotatifs éléctrics

# Forni ROTATAVI elettrici

ENERGY SAVING

MC FORNI ITALY

ELECTRIC

## Tabella comparativa
## VERGLEICHSTABELLE

Ammettiamo che vi trovate un altro **Produttore di Forni** che vi offre la stessa capacità produttiva oraria e i volumi interni per gli stessi carrelli e teglie, **ci saranno forse anche delle differenze su kW istallati**.

Se vogliamo calcolare **l'investimento del forno**, ed aggiungere la manutenzione/annua, il calcolo sarà più complesso e realistico, ma i calcoli di quanta manutenzione si farà nel futuro, quindi quali saranno ? li tralasciamo, ma siamo pronti a dimostrare che MCForni ha dei costi contenuti.

Manteniamo il **costo investimento e il costo energetico** su un calcolo di 8 ore/300 giornate annue di utilizzo, il consumo medio calcolato sulle durate e variazioni di gradi durante le cotture a pieno carico (media della potenza utilizzata: **70%)** calcolando il consumo medio annuo , **potete aggiungere un ammortamento dell'investimento** in 10 anni (10% investimento) .... il calcolo dei **costi di gestione** è presto fatto !

ecco alcuni esempi di forni rotativi sul mercato svizzero/europeo, abbiamo messo la capacità produttiva/carrello-teglie

| **FORNO ELETTRICI KW** | teglie forno Misura cm | KW istallati | KW consumo medio/ora | ore/anno | kw anno | costo KW | | costo anno in energia |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MC compact 64 El | 18 da 40x60 | 21 | 14.7 | 2400 | 35280 | CHF 0.20 | CHF | 7'056.00 |
| MC compact 86 El | 18 da 60x80 | 35 | 24.5 | 2400 | 58800 | CHF 0.20 | CHF | 11'760.00 |
| MC Compact 8.10 El | 36 da 53x65 | 62 | 43.4 | 2400 | 104160 | CHF 0.20 | CHF | 20'832.00 |
| Prodotto S1 | 18 da 53x65 | 43 | 30.1 | 2400 | 72240 | CHF 0.20 | CHF | 14'448.00 |
| *PRODOTTO I-1* | 18 da 60x80 | 48 | 33.6 | 2400 | 80640 | CHF 0.20 | CHF | 16'128.00 |
| PRODOTTO D-1 | 18 da 60x80 | 52 | 36.4 | 2400 | 87360 | CHF 0.20 | CHF | 17'472.00 |
| Prodotto D-2 | 18 da 60x80 | 60 | 42 | 2400 | 100800 | CHF 0.20 | CHF | 20'160.00 |
| PRODOTTO D-1 | 36 da 53x65 | 70 | 49 | 2400 | 117600 | CHF 0.20 | CHF | 23'520.00 |
| Prodotto D-2 | 36 da 53x65 | 75 | 52.5 | 2400 | 126000 | CHF 0.20 | CHF | 25'200.00 |

# ROTOR CICLOTERMICO

## Bruciatori a Gas o Gasolio

Il forno serie **INDUSTRY** richiede **minor quantità di energia** rispetto a tutta la concorrenza.

I forni della serie **INDUSTRY** sono costruiti per poter lavorare con **turni di lavoro molto lunghi** senza dare problemi.

I forni della serie **INDUSTRY** hanno la caratteristica di avere la fonte di calore all'interno della camera di cottura, permettendo un risparmio della potenza impiegata, un minor ingombro e un miglioramento delle prestazioni di cottura.

**N° e spazio** = quante teglie e quanto spazio tra una teglia e l'altra (distanza in altezza)

| **Modelll** con BRUCIATORE | Dimensioni esterne | Dimensioni teglia | N° e spazio | Superfice di cottura m2 | Produzione Oraria pane kg | Potenza installata calorie/KW | **produzione-calorie medio/h** | Peso Kg |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Industry 4565** | 115 x 145 x 210 | 45 x 65 | 18 (82 mm) | 5,26 | 50 | 29.000 (34) | **17400** | 870 |
| **Industry 4.57** | 115 x 145 x 210 | 4 x 50 x 70 | 18 (94 mm) | 25,2 | 250 | 125.000 (145) | **75000** | 2500 |
| **Industry 46** | 99 x 126 x 210 | **60 x 40** | 18 (82 mm) | 4,3 | 45 | 25.000 (29) | **15000** | 750 |
| **Industry 48** | 115 x 145 x 210 | 40 x 80 | 18 (82 mm) | 5,7 | 60 | 31.000 (36) | **18600** | 870 |
| **Industry 57** | 115 x 145 x 210 | 50 x 70 | 18 (82 mm) | 6,3 | 60 | 32.000 (37) | **19200** | 870 |
| **Industry 6065** | 115 x 145 x 210 | **GN2/1** | 18 (82 mm) | 6.2 | 70 | 35.000 (41) | **21000** | 870 |
| **Industry 8.10** | 164 x 209 x 240 | **2x GN2/1** | 18 (94 mm) | 14,4 | 144 | 80.000 (93) | **48000** | 2000 |
| **Industry 8.12** | 183 x 134 x 240 | 2 x 60 x 80 | 18 (94 mm) | 17,2 | 170 | 115.000 (134) | **69000** | 2200 |
| **Industry 86** | 136 x 178 x 230 | **60 x 80** | 18 (94 mm) | 8,6 | 86 | 45.000 (53) | **27000** | 1100 |
| **Industry 88** | 164 x 209 x 240 | 80 x 80 | 18 (94 mm) | 11,5 | 115 | 65.000 (76) | **39000** | 1850 |

# ROTO 68 *industry*

**Hervorragende Energieeinsparung durch RotorOfen mit GAS- oder OEL oder PELLET-Brenner**

**Ottimi risparmi energetici con rotativi con bruciatore a GAS o GASOLIO o PELLET**

**Excellentes économies d'énergie avec rotatif avec brûleur GAZ ou Huile ou PELLET**

A richiesta, facciamo il calcolo con voi ,

vi mostriamo il risparmio che potreste ottenere con i forni **MC Forni**

Manteniamo il **costo investimento e il costo energetico** su un calcolo di 8 ore/300 giornate annue di utilizzo, il consumo medio calcolato sulle durate e variazioni di gradi durante le cotture a pieno carico (media della potenza utilizzata: **70%)** calcolando il consumo medio annuo , **potete aggiungere un ammortamento dell'investimento** in 10 anni (10% investimento).

il calcolo dei **costi di gestione** è presto fatto !

ecco alcuni esempi di forni rotativi sul mercato svizzero/europeo,

abbiamo messo la capacità produttiva/carrello-teglie

| FORNO | Misure teglie forno cm | Bruciatore con KW istal-lati | Litri con-sumo medio/h | ore/anno | litri anno | costo olio/ L | | costo anno in energia OLIO | consumo h/OLio |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MC industry 6065 | 18 da 53x65 | 41 | 2.99 | 2400 | 7173.6 | CHF 0.95 | CHF | 6'814.92 | 4.27 |
| MC industry 86 | 18 da 60x80 | 53 | 3.86 | 2400 | 9256.8 | CHF 0.95 | CHF | 8'793.96 | 5.51 |
| MC industry 8.10 | 36 da 53x65 | 87 | 6.36 | 2400 | 15254.4 | CHF 0.95 | CHF | 14'491.68 | 9.08 |
| Prodotto S1 | 18 da 53x65 | 50 | 3.64 | 2400 | 8736 | CHF 0.95 | CHF | 8'299.20 | 5.2 |
| PRODOTTO D-1 | 18 da 60x80 | 60 | 4.50 | 2400 | 10794 | CHF 0.95 | CHF | 10'254.30 | 6.425 |
| PRODOTTO D-3 | 18 da 60x80 | 65 | 4.74 | 2400 | 11373.6 | CHF 0.95 | CHF | 10'804.92 | 6.77 |
| PRODOTTO D-2 | 18 da 60x80 | 68 | 4.96 | 2400 | 11894.4 | CHF 0.95 | CHF | 11'299.68 | 7.08 |
| Prodotto S1 | 18 da 60x80 | 80 | 5.57 | 2400 | 13372.8 | CHF 0.95 | CHF | 12'704.16 | 7.96 |
| PRODOTTO D-3 | 36 da 53x65 | 90 | 6.56 | 2400 | 15741.6 | CHF 0.95 | CHF | 14'954.52 | 9.37 |
| Prodotto S1 | 36 da 53x65 | 100 | 7.29 | 2400 | 17488.8 | CHF 0.95 | CHF | 16'614.36 | 10.41 |

# tubi vapore

Four à tubes vapeur

Ringrohr-Dampf Ofen

# FORNI A PIANI

## SISTEMA TUBI VAPORE

Sapere come funziona un forno a tubi in confronto ad uno ciclotermico oppure elettrico, fa la differenza.
Vi spieghiamo il perché, delle cotture che sono differenti, ma possono esser gestite differentemente: il momento d'infornamento, la temperatura, i tempi, il vapore.

Parliamone, diteci come lavorate ORA,
e cosa vi aspettate da un nuovo forno a Tubi Vapore

| **Modelll** A BRUCIATORE | Dimensioni esterne | Dimensioni teglia | Interno camera cm | Superfice di cottura m2 | Produzione Oraria pane kg | Potenza installata calorie/KW | **Consumo orario calorie/KW** | Peso Kg |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **TL 41/12 forno a tubi** | 135x216x205 | 1x82 cm | 82x125 | 4 | 40 | 21.000 (24) | **15000** | 1900 |
| **TL 42/12 forno a tubi** | 175x216x205 | 2x62 cm | 123x125 | 6 | 60 | 29.000 (34) | **21000** | 2250 |
| **TL 42/18 forno a tubi** | 175x278x205 | 2x62 cm | 123x180 | 9 | 90 | 44.000 (51) | **31000** | 3000 |
| **TM 32/16 forno a tubi 3 piani** | 185x285x220 | 2x62 cm | 124x160 | 5,9 | 60 | 55.000 (64) | **33000** | 7500 |
| **TM 32/20 forno a tubi 3 piani** | 185x325x220 | 2x62 cm | 124x200 | 7,4 | 75 | 63.000 (73) | **38000** | 8500 |
| **TM 32/24 forno a tubi 3 piani** | 185x365x220 | 2x62 cm | 124x240 | 8,9 | 90 | 70.000 (81) | **44000** | 9500 |
| **TM 33/16 forno a tubi 3 piani** | 245x285x220 | 3x62 cm | 186x160 | 8,9 | 90 | 70.000 (81) | **72000** | 8500 |
| **TM 33/20 forno a tubi 3 piani** | 245x325x220 | 3x62 cm | 186x200 | 11,2 | 110 | 90.000 (105) | **55000** | 8900 |
| **TM 33/24 forno a tubi 3 piani** | 245x365x220 | 3x62 cm | 186x240 | 13,4 | 135 | 100.000 (116) | **60000** | 9500 |
| **TM 34/16 forno a tubi 3 piani** | 310x285x220 | 4x62 cm | 248x160 | 11,9 | 120 | 90.000 (105) | **53000** | 9500 |
| **TM 34/20 forno a tubi 3 piani** | 310x330x220 | 4x62 cm | 248x200 | 14,85 | 150 | 98.000 (114) | **59000** | 10000 |
| **TM 34/24 forno a tubi 3 piani** | 310x365x220 | 4x62 cm | 248x240 | 17,85 | 180 | 110.000 (128) | **66000** | 10800 |
| **TM 34/28 forno a tubi 3 piani** | 310x410x220 | 4x62 cm | 248x280 | 20,85 | 210 | 120.000 (140) | **72000** | 11200 |
| **TM 42/16 forno a tubi 4 piani** | 185x285x220 | 2x62 cm | 124x160 | 7,9 | 80 | 70.000 (81) | **42000** | 7800 |
| **TM 42/20 forno a tubi 4 piani** | 185x325x220 | 2x62 cm | 124x200 | 9,9 | 100 | 85.000 (99) | **51000** | 9900 |
| **TM 42/24 forno a tubi 4 piani** | 185x365x220 | 2x62 cm | 124x240 | 11,9 | 120 | 95.000 (110) | **57000** | 11900 |
| **TM 43/16 forno a tubi 4 piani** | 245x285x220 | 3x62 cm | 186x160 | 11,9 | 120 | 90.000 (105) | **54000** | 11900 |
| **TM 43/20 forno a tubi 4 piani** | 245x325x220 | 3x62 cm | 186x200 | 14,9 | 150 | 115.000 (134) | **59000** | 14900 |
| **TM 43/24 forno a tubi 4 piani** | 245x365x220 | 3x62 cm | 186x240 | 17,9 | 180 | 125.000 (145) | **75000** | 17900 |
| **TM 44/16 forno a tubi 4 piani** | 310x285x220 | 4x62 cm | 248x160 | 15,9 | 160 | 120.000 (140) | **72000** | 15900 |
| **TM 44/20 forno a tubi 4 piani** | 310x330x220 | 4x62 cm | 248x200 | 19,9 | 200 | 130.000 (150) | **78000** | 19800 |
| **TM 44/24 forno a tubi 4 piani** | 310x365x220 | 4x62 cm | 248x240 | 23,8 | 240 | 150.000 (174) | **90000** | 23800 |
| **TM 44/28 forno a tubi 4 piani** | 310x410x220 | 4x62 cm | 248x280 | 27,8 | 280 | 160.000 (186) | **96000** | 27800 |

| Forni Rotor |
|---|
| Forno Rotor Baby 64 (solo elettrici) |
| Forno Combinato Baby-Modulare-Cella (solo elettrici) |
| Forno Rotor Compact (solo elettrici) |
| Forno Rotor Industry 46/48/6545/57/6065 |
| Forno Rotor Industry 86/88/8.10/8.12/4.57 |
| Forno Rotor Industry 86 Ibrido |

| Forni Elettrici a piani<br>Elektro-EtagenOfen<br>Four à ètages électric |
|---|
| Forni elettrici a 3 camere |
| Forni elettrici a 4 camere |
| Forni elettrici a 5 camere o superiori su richiesta |

| Forni Modulari elettrici<br>Elktro-Modul— Modulairs électric |
|---|
| Forni Modulari elettrici per Pane, Pasticceria e Pizzeria |
| Forni Modulari elettrici per Pane e Pasticceria |
| Forni Modulari elettrici per Pizzeria |

Forni da negozio

SchaubackOfen

Fours pour magazins

| Forni a Tubi<br>RingRohr—Tubes vapeur |
|---|
| Forni a Tubi Leggeri serie TL |
| Forni a Tubi in muratura (classico) a 3 camere serie TM |
| Forni a Tubi in muratura (classico) a 4 camere serie TM |