



GM GROUP
BAKERY EQUIPMENT



MODULAR OVEN

W W W . G M G R O U P I T A L Y . C O M



IL FORNO MODULARE È UN TIPO DI FORNO COMPOSTO DA UNA, DUE, TRE O QUATTRO CAMERE DI COTTURA INDIPENDENTI SOVRAPPOSTE. I PRODOTTI VENGONO COTTI DIRETTAMENTE SULLA PLATEA IN MATERIALE REFRAATTARIO O IN ALTERNATIVA SU TEGLIA. QUESTO FORNO UTILIZZA ELEMENTI RISCALDANTI ELETTRICI PER CONTROLLARE E MANTENERE LA TEMPERATURA ALL'INTERNO DELLA CAMERA DI COTTURA, OFFRENDO UN CONTROLLO PRECISO E UNIFORME DEL CALORE. QUESTA STABILITÀ CONSENTE ANCHE DI CAMBIARE RAPIDAMENTE LA TEMPERATURA DI LAVORO, PERMETTENDO DI PASSARE IN BREVE TEMPO DA COTTURE DI GROSSA A PICCOLA PEZZATURA. QUESTO FORNO È ABBINABILE AD UN TAVOLO DI SUPPORTO O IN ALTERNATIVA A CELLA DI LIEVITAZIONE POSIZIONATA SOTTO LE CAMERE DI COTTURA.

DETTAGLI: RIVESTIMENTO ESTERNO IN ACCIAIO INOX / CAMERE DI COTTURA INDIPENDENTI / ILLUMINAZIONE INTERNA CAMERA / PORTINE CON VETRO TEMPRATO / OPZIONE CAPPA DI ASPIRAZIONE VAPORI CON MOTORE / OPZIONE GRUPPI DI UMIDIFICAZIONE INDIPENDENTI / SUPERFICIE DI COTTURA IN PIETRA REFRAATTARIA / PANNELLO DI CONTROLLO ELETTRONICO / SU RICHIESTA PANNELLO DI CONTROLLO TOUCH SCREEN COMPUTERIZZATO / FUNZIONE ECONOMIZZATORE / IMPIANTO ELETTRICO IN BASSA TENSIONE A NORME CE.



THE MODULAR OVEN IS A TYPE OF OVEN COMPOSED OF ONE, TWO, THREE OR FOUR INDEPENDENT OVERLAPPING BAKING CHAMBERS. THE PRODUCTS ARE BAKED DIRECTLY ON THE REFRACTORY STONE PLATE OR ALTERNATIVELY ON A BAKING TRAY. THIS OVEN USES ELECTRIC HEATING ELEMENTS TO CONTROL AND MAINTAIN THE TEMPERATURE INSIDE THE BAKING CHAMBER, OFFERING PRECISE AND UNIFORM HEAT CONTROL. THIS STABILITY ALSO ALLOWS YOU TO QUICKLY CHANGE THE WORKING TEMPERATURE, ALLOWING YOU TO QUICKLY SWITCH FROM BAKING LARGE PIECES TO SMALL PIECES. THIS OVEN CAN BE COMBINED WITH A SUPPORT TABLE OR ALTERNATIVELY WITH A LEAVENING PROOFER POSITIONED UNDER THE BAKING CHAMBERS.

DETAILS: EXTERNAL CLADDING IN STAINLESS STEEL / INDEPENDENT BAKING CHAMBERS / INTERNAL LIGHTING OF THE CHAMBER / DOORS WITH TEMPERED GLASS / OPTION OF STEAM EXTRACTION HOOD WITH MOTOR / OPTION OF INDEPENDENT HUMIDIFICATION GROUPS / BAKING SURFACE IN REFRACTORY STONE / ELECTRONIC CONTROL PANEL / ON REQUEST COMPUTERIZED TOUCH SCREEN CONTROL PANEL / ECONOMIZER FUNCTION / LOW VOLTAGE ELECTRICAL SYSTEM COMPLIANT WITH CE STANDARDS.



LE FOUR MODULAIRE EST UN TYPE DE FOUR COMPOSÉ D'UNE, DEUX, TROIS OU QUATRE CHAMBRES DE CUISSON INDÉPENDANTES ET SUPERPOSÉES. LES PRODUITS SONT CUITS DIRECTEMENT SUR LA SURFACE RÉFRACTAIRE OU BIEN SUR UNE PLAQUE À PÂTISSERIE. CE FOUR UTILISE DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS ÉLECTRIQUES POUR CONTRÔLER ET MAINTENIR LA TEMPÉRATURE À L'INTÉRIEUR DE LA CHAMBRE DE CUISSON, OFFRANT UN CONTRÔLE PRÉCIS ET UNIFORME DE LA CHALEUR. CETTE STABILITÉ PERMET ÉGALEMENT DE MODIFIER RAPIDEMENT LA TEMPÉRATURE DE TRAVAIL, PERMETTANT AINSI DE PASSER RAPIDEMENT DE LA CUISSON DE GROS MORCEAUX À DES PETITS MORCEAUX. CE FOUR PEUT ÊTRE COMBINÉ AVEC UNE TABLE SUPPORT OU BIEN AVEC UNE CHAMBRE DE FERMENTATION POSITIONNÉE SOUS LES CHAMBRES DE CUISSON.

DÉTAILS: REVÊTEMENT EXTÉRIEUR EN ACIER INOXYDABLE / CHAMBRES DE CUISSON INDÉPENDANTES / ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR DE LA CHAMBRE / PORTES AVEC VERRE TREMPÉ / OPTION HOTTE D'EXTRACTION DE VAPEUR AVEC MOTEUR / OPTION GROUPES D'HUMIDIFICATION INDÉPENDANTS / SURFACE DE CUISSON EN PIERRE RÉFRACTAIRE / PANNEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE / SUR DEMANDE PANNEAU DE COMMANDE INFORMATISÉ À ÉCRAN TACTILE / FONCTION ÉCONOMISEUR / SYSTÈME ÉLECTRIQUE BASSE TENSION CONFORME AUX NORMES CE.



EL HORNO MODULAR ES UN TIPO DE HORNO COMPUESTO POR UNA, DOS, TRES O CUATRO CÁMARAS DE COCCIÓN INDEPENDIENTES SUPERPUESTAS. LOS PRODUCTOS SE COCINAN DIRECTAMENTE SOBRE LA PIEDRA REFRACTARIA O ALTERNATIVAMENTE SOBRE UNA BANDEJA DE HORNO. ESTE HORNO UTILIZA ELEMENTOS CALEFACTORES ELÉCTRICOS PARA CONTROLAR Y MANTENER LA TEMPERATURA DENTRO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN, OFRECIENDO UN CONTROL DEL CALOR PRECISO Y UNIFORME. ESTA ESTABILIDAD TAMBIÉN PERMITE CAMBIAR RÁPIDAMENTE LA TEMPERATURA DE TRABAJO, LO QUE PERMITE PASAR RÁPIDAMENTE DE COCINAR PIEZAS GRANDES A PIEZAS PEQUEÑAS. ESTE HORNO SE PUEDE COMBINAR CON UNA MESA DE SOPORTE O, ALTERNATIVAMENTE, CON UNA CÁMARA DE FERMENTACIÓN SITUADA DEBAJO DE LAS CÁMARAS DE COCCIÓN.

DETALLES: REVESTIMIENTO EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE / CÁMARAS DE COCCIÓN INDEPENDIENTES / ILUMINACIÓN INTERNA DE LA CÁMARA / PUERTAS CON VIDRIO TEMPLADO / OPCIÓN DE CAMPANA EXTRACTORA DE VAPOR CON MOTOR / OPCIÓN DE GRUPOS DE HUMIDIFICACIÓN INDEPENDIENTES / SUPERFICIE DE COCCIÓN EN PIEDRA REFRACTARIA / PANEL DE CONTROL ELECTRÓNICO / BAJO PEDIDO PANEL DE CONTROL COMPUTARIZADO CON PANTALLA TÁCTIL / FUNCIÓN ECONOMIZADOR / SISTEMA ELÉCTRICO DE BAJA TENSIÓN CONFORME A LAS NORMAS CE.

MODELLO MODEL	N° TEGLIE TRAYS N°	SUPERFICIE DI COTTURA BAKING AREA	CAMERE DI COTTURA BAKING CHAMBERS	PORTINE DOORS	DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSIONS	POTENZA ELETTRICA ELECTRIC POWER SUPPLY
MOD86	2 x (40 x 60)	0,5 m ²	1	1	80 x 60 CM	3,6(7,2) kW
	VAPORIZZATORI					OPZIONALE
	CAPPA DI ASPIRAZIONE AUTOMATICA					OPZIONALE
	TAVOLO DI SUPPORTO					OPZIONALE
	CELLA DI LIEVITAZIONE					OPZIONALE
MOD126	3 x (40 x 60)	0,75 m ²	1	1 - 2	120 x 60 CM	3,6(7,2) kW
	VAPORIZZATORI					OPZIONALE
	CAPPA DI ASPIRAZIONE AUTOMATICA					OPZIONALE
	TAVOLO DI SUPPORTO					OPZIONALE
	CELLA DI LIEVITAZIONE					OPZIONALE
MOD812	4 x (40 x 60)	1,0 m ²	1	1	80 x 120 CM	5,4(10,8) kW
	VAPORIZZATORI					OPZIONALE
	CAPPA DI ASPIRAZIONE AUTOMATICA					OPZIONALE
	TAVOLO DI SUPPORTO					OPZIONALE
	CELLA DI LIEVITAZIONE					OPZIONALE
MOD1212	6 x (40 x 60)	1,5 m ²	1	1 - 2	120 x 120 CM	6,3(12,6) kW
	VAPORIZZATORI					OPZIONALE
	CAPPA DI ASPIRAZIONE AUTOMATICA					OPZIONALE
	TAVOLO DI SUPPORTO					OPZIONALE
	CELLA DI LIEVITAZIONE					OPZIONALE



GMG GROUP
BAKERY EQUIPMENT

VIA DEI MESTIERI 9/11 - 36016 THIENE (VI) - ITALY
TEL. +39 0445 041593 - INFO@GMGROUPI.TALY.COM
WWW.GMGROUPI.TALY.COM