

Europa

# MARCONI



**FORNI ELETTRICI A PIANI**



**ELECTRIC FIXED DECK OVENS**



**FOURS ÉLECTRIQUES À SOLES FIXES**



**HORNOS ELÉCTRICOS DE PISOS**



**ELEKTRISCHE ETAGENBACKÖFEN**



**MARCONI**  
New Edition



# bakery evolution

## Forni elettrici a piani



La nuova serie di forni elettrici a piani **MARCONI New Edition** rappresenta un'ulteriore evoluzione della fortunata serie originale, diventata negli anni un vero e proprio punto di riferimento della categoria : DESIGN elegante e di sicuro impatto, TECNOLOGIA di ultima generazione, massima QUALITA' dei materiali e nuova SERIE JUNIOR A 3/4/5 PIANI (MARCONI JR) con platee profonde 1220mm per piccoli panifici o installazioni con il forno a vista

## Electric fixed deck ovens



Our new series of electric deck ovens **MARCONI New Edition** represents the next evolutionary step of a highly successful design which over the years has become the standard in it's category: an elegant and high impact DESIGN , the latest technology, high QUALITY materials and a new JUNIOR SERIES available in 3/4/5 decks (MARCONI JR) with a depth of 1220 mm ideal for smaller spaces

## Fours électriques à soles fixes



La nouvelle série de fours électriques à soles fixes **MARCONI New Edition** représente une ultime évolution de la série originale qui avait déjà obtenu beaucoup de succès et qui est devenue, au fil du temps, une véritable référence dans la catégorie : UN DESIGN élégant à l'impact sûr, UNE TECHNOLOGIE de dernière génération, UNE QUALITE maximale des matériaux et une nouvelle SERIE JUNIOR DE 3/4/5 ETAGES (MARCONI JR) avec dalles de 1220mm de profondeur, idéale pour les petites boulangeries ou les installations de fours exposés à la clientèle

## Hornos eléctricos de pisos



La nueva serie de hornos de pisos eléctricos **MARCONI New Edition** representa una ulterior evolución de la serie original que ya obtuvo mucho exito y que en los años ha devenido un verdadero punto de referencia de la categoría : DISEÑO elegante y de sensación, TECNOLOGÍA de última generación, excelente CALIDAD de los materiales y nueva SERIE JUNIOR DE 3/4/5 PISOS (MARCONI JR) con suelos de 1220mm ideales para espacios reducidos o para instalaciones de horno con vista al cliente

## Elektrische Etagenbacköfen



Die neue Serie elektrischer Etagenbacköfen **MARCONI New Edition** verkörpern eine Weiterentwicklung der erfolgreichen ursprünglichen Serie, die im Laufe der Jahre zu einem wahrhaftigen Bezugspunkt in dieser Kategorie geworden ist: DESIGN elegant und gewiss eindrucksvoll, TECHNOLOGIE der jüngsten Generation, höchste QUALITÄT der Materialien und Neue SERIE JUNIOR MIT 3/4/5 ETAGEN (MARCONI JR) und 1220 mm tiefen Böden für kleine Bäckereien oder Installationen mit Backofen im Sichtbereich

2





## Descrizione tecnica del prodotto

**FORNI ELETTRICI A PIANI DI "NUOVA GENERAZIONE" progettati per cotture a ciclo continuo con un consumo medio inferiore ai 2 kW/m<sup>2</sup>**

- **1** PANNELLI COMANDI DIGITALI INDIPENDENTI (1 per camera) con schermo LCD e visualizzatori a LED integrati per tempo cottura e temperatura, OGNI CAMERA INDICA 1 TEMPERATURA CON 2 PERCENTUALI DI POTENZA (CIELO/PLATEA), 30 programmi memorizzabili per camera, gestione dei consumi intelligente, funzione "extra power" o "economy"
- SISTEMA DI ACCENSIONE PROGRAMMATA SETTIMANALE con doppia accensione giornaliera
- Vaporiere indipendenti (1 per camera) ad elevato rendimento realizzate con componentistica anti-corrosione
- **2** Portine in vetro temperato, apribili sia "manualmente" con le nuove maniglie atermiche sia "automaticamente" con l'ingresso del tappeto d'infornamento, pala o caricatore integrato (con sistema di richiusura all'uscita del tappeto)
- **3** Forni monovia (serie 31/41/51) con maniglie laterali ad "F" (tipo francese)
- RESISTENZE ELETTRICHE CORAZZATE in acciaio Inox AISI 304 Ø 8,5 con ACCESSO FRONTALE e rinforzate in bocca per garantire una cottura eccellente: garantite 10 anni!
- Platee in agglomerato cementizio di grosso spessore ad elevato rendimento termico
- Ottimo isolamento termico con pannelli precompressi in lana di roccia a densità costante
- Valvole di scarico vapore indipendenti (1 per camera) e cappa con aspiratore
- Camere di cottura a tenuta ermetica, totalmente indipendenti, con la possibilità di selezionare TEMPERATURE e/o PERCENTUALI DI POTENZA DIVERSE PER OGNI CAMERA, per cuocere contemporaneamente prodotti diversi o, in momenti di minor produzione, utilizzare solo alcune camere senza dover riscaldare l'intero forno (economia d'esercizio)
- Piano superiore più alto (240mm) per la cottura di prodotti speciali (ad eccezione dei mod. 5107/5108/5110)
- **4** Manutenzione eseguibile tutta frontalmente o da sopra il forno
- MARCONI è silenzioso e non necessita di canne fumarie per i fumi di combustione, questo significa minori costi d'installazione ed una maggior tutela ambientale
- Nuova SERIE JUNIOR (M-JR 3103/4104/5105) ideale per piccoli panifici (BANCO D'APPOGGIO FRONTALE opzionale)



## Technical features

“NEW GENERATION” ELECTRIC DECK OVENS designed for continuous baking cycles with an average consumption lower than 2kW/m<sup>2</sup>

- **1** INDEPENDENT DIGITAL CONTROL PANELS (1 per deck) with LCD screen and integrated LED display showing baking time and temperature. EACH DECK SHOWS 1 TEMPERATURE AND 2 POWER PERCENTAGES (CEILING/FLOOR). 30 storable programs per deck, intelligent consumption management, “extra power” or “economy” functions
- WEEKLY PROGRAMMABLE IGNITION SYSTEM with 2 daily ignition programs
- High efficiency independent steam generators (1 per deck) made of anti-corrosion materials
- **2** Tempered glass doors to be opened both “manually”, by means of new insulated door handles, and “automatically”, by means of a loading setter, a loader or an integrated loader (with reclosing system at the exit of the cloth)
- **3** The single door ovens (31/41/51) feature as a standard “F” shape lateral handles (French style)
- AISI 304 Ø 8,5 stainless steel ARMoured ELECTRIC HEATING ELEMENTS with FRONT ACCESS and reinforced near the doors to grant an excellent baking : 10 year warranty!
- High thermal efficiency cement agglomerate baking soles
- Excellent thermal insulation with constant density rock wool panels
- Independent steam dampers (1 per deck) and hood equipped with exhauster
- Separate and independent baking chambers allow INDIVIDUAL TEMPERATURE and/or POWER PERCENTAGE SETTINGS FOR EACH DECK, permitting a total baking flexibility with different products at the same time, or the heating of some decks instead of the whole oven (running economy)
- Higher upper deck (240mm) for special products baking (not available for models 5107/5108/5110)
- **4** All maintenance operations can be carried out from the front of the oven or above the oven
- MARCONI runs silent and it does not need any flues for fume exhaustion, that means lower installation costs and respect of environment
- New JUNIOR SERIES (M-JR 3103/4104/5105) ideal for small bakeries (FRONT BENCH SUPPORT available as option)



## Description technique du produit

FOURS A SOLES FIXES ELECTRIQUES DE “DERNIERE GENERATION” projetés pour cuissons à cycle continu à consommation moyenne inférieure à 2 kW/m<sup>2</sup>

- **1** TABLEAUX DE COMMANDES DIGITAUX INDEPENDANTS (1 par étage) avec écran LCD et affichage temps de cuisson et température à LED intégrés. CHAQUE CHAMBRE INDIQUE 1 TEMPERATURE AVEC 2 POURCENTAGES DE PUISSANCE (VOUTE/SOLE), 30 programmes mémorisables par chambre, gestion intelligente des consommations, fonction “extra power” ou “economy”
- SYSTEME DE DEMARRAGE PROGRAMME HEBDOMADAIRE avec deux départs journaliers
- Générateurs de vapeur indépendants (1 par étage) à haut rendement réalisés avec des matières anti-corrosion
- **2** Portes en verre trempé, ouvrables aussi bien “manuellement” par le biais des nouvelles poignées anti-thermiques, que “automatiquement” à l’insertion de l’enfourneur, de la pelle ou de l’élévateur intégré (avec système de refermeture à la sortie du tapis)
- **3** Fours à 1 voie (modèles 31/41/51) avec poignées latérales à “F” (modèle français)
- RESISTANCES ELECTRIQUES BLINDEES recouvertes d’acier inox AISI 304 Ø 8,5 avec ACCES FRONTAL et renforcées en rive pour garantir une excellente cuisson: garanties 10 ans !
- Dalles en aggloméré de ciment de grosse épaisseur à haut rendement thermique
- Excellente isolation thermique en panneaux de laine de roche précontraints à densité constante
- Ouras indépendantes (1 par étage) et hotte équipée d’aspirateur
- Chambres de cuisson hermétiques, totalement indépendantes, avec possibilité de sélectionner des TEMPERATURES et/ou des POURCENTAGES DE PUISSANCE DIFFERENTES POUR CHAQUE CHAMBRE, afin de cuire simultanément différents types de produits ou, lors de périodes de faible production, n’utiliser que quelques chambres sans devoir pour autant chauffer le four en entier (économie d’exercice)
- Etage supérieur plus haut (240mm) pour cuire de produits spéciaux (sauf pour les modèles 5107/5108/5110)
- **4** Manutention entièrement réalisable par le devant ou par le dessus du four
- MARCONI est silencieux et ne nécessite aucun conduit de cheminée pour les fumées de combustion, ce qui implique de faibles couts d’installation et un respect de l’environnement
- Nouvelle SERIE JUNIOR (M-JR 3103/4104/5105) idéale pour petites boulangeries (AUTEL optionnel)



CARICATORE  
INTEGRATO



INTEGRATED  
LOADER



ÉLÉVATEUR  
INTÉGRÉ



CARGADOR  
INTEGRADO



ERGÄNZTE  
EINSCHIEBER





## Descripción técnica del producto

HORNOS ELÉCTRICOS DE PISOS DE “NUEVA GENERACIÓN” proyectados para cocciones de ciclo continuo con consumo medio inferior a 2 kW/m<sup>2</sup>

- **1** PANELES DE MANDOS DIGITALES INDEPENDIENTES (1 por cámara) con vídeo LCD y pantallas de LED integradas para tiempo de cocción y temperatura, 1 TEMPERATURA CON 2 PORCENTAJES DE POTENCIA (TECHO/ SUELO) INDICADAS POR CÁMARA, 30 programas que pueden ser memorizados por cámara, control de los consumos con sistema de última generación, función “extra power” o “economy”
- SISTEMA DE PROGRAMACIÓN DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO SEMANAL con 2 encendidos al día
- Generadores de vapor independientes (1 por cámara) de alto rendimiento, fabricados con materiales anticorrosión
- **2** Puertas en cristal templado que se pueden abrir “manualmente” por medio de las nuevas manijas atérmicas o “automáticamente” por medio del tapiz, de la pala en madera o del elevador integrado (con sistema de cierre a la salida del tapiz)
- **3** Hornos de una puerta (modelos 31/41/51) con manijas laterales en forma de “F” (tipo francés)
- RESISTENCIAS ELÉCTRICAS BLINDADAS en acero Inox AISI 304 Ø 8,5 con ACCESO FRONTAL y reforzadas en la boca para garantizar una cocción excelente: garantizadas 10 años!
- Suelos en aglomerado de cemento de gran espesor y de elevado rendimiento térmico
- Aislamiento térmico excelente con paneles de lana de roca pre-tensados de densidad constante
- Válvulas de descarga vapor independientes (1 por cámara) y campana equipada con extractor
- Cámaras de cocción herméticas, totalmente independientes, con posibilidad de arreglar TEMPERATURAS y/o PORCENTAJES DE POTENCIA DIFERENTES POR CADA CÁMARA, para cocinar contemporáneamente productos diferentes o, en momentos de menor producción, para utilizar solamente algunos pisos sin necesidad de calentar el entero horno (economía de ejercicio)
- Piso superior más alto (240mm) para productos especiales (excepto los modelos 5107/5108/5110)
- **4** Todo el mantenimiento se puede realizar por el frente o por arriba del horno
- MARCONI es silencioso y no necesita chimeneas para los humos de combustión, eso se traduce en menores gastos de instalación y en una mayor tutela del ambiente
- Nueva SERIE JUNIOR (M-JR 3103/4104/5105) ideal para panaderías pequeñas (PLANO DE APOYO FRONTAL opcional)



## Technische Produktbeschreibung

“NEUE GENERATION” ELEKTRISCHE ETAGENBACKÖFEN entworfen für Backprozesse mit Dauerzyklen mit einem Mittelverbrauch weniger als 2 kW/m<sup>2</sup>

- **1** UNABHÄNGIGE DIGITALE STEUERUNGEN (1 pro Kammer) mit LCD-Bildschirm und integrierten LED-Anzeigen für Backzeit und Temperatur, JEDE KAMMER ZEIGT 1 TEMPERATUR MIT 2 PROZENTWERTEN DER LEISTUNG (OBEN/BODEN) AN, 30 speicherbare Programme pro Kammer, intelligente Steuerung des Verbrauchs, Funktion “Extra Power” oder “Economy”
- SYSTEM ZUR PROGRAMMIERTEN EINSCHALTUNG ÜBER EINE WOCHE mit doppelter Einschaltung pro Tag
- Unabhängige Dampferzeuger (1 pro Kammer) mit hoher Leistung aus korrosionsfesten Bauteilen
- **2** Türen aus gehärtetem Glas, die sich sowohl “manuell” mit den neuen athermischen Griffen als auch “automatisch” mit dem Einlaufen des Beschickungsbandes, der Schaufel oder des integrierten Laders öffnen lassen (mit System zum Verschließen nach dem Auslaufen des Bandes)
- **3** Ein-Tür-Öfen (31/41/51) mit seitlichen Griffen in “F”-Form (französischer Typ)
- ABGESCHIRMTE ELEKTRISCHE WIDERSTÄNDE aus Edelstahl AISI 304 Ø 8,5 mit Zugang von der Vorderseite, sowie in der Öffnung für ein hervorragendes Garen verstärkt: Garantie über 10 Jahre!
- Steinplatten aus Betonagglomerat von großer Dicke und hoher Wärmeleistung
- Ausgezeichnete Wärmedämmung mit vorverdichteten Platten aus Steinwolle konstanter Dichte
- Unabhängige Dampfablassventile für jede Kammer und Abzugshaube mit Absaugvorrichtung
- Hermetisch abgedichtete Bakkammern, vollkommen unabhängig, mit der Möglichkeit zur Auswahl von FÜR JEDE KAMMER VERSCHIEDENEN TEMPERATUREN und / oder LEISTUNGSSTUFEN, damit gleichzeitig verschiedene Produkte gebacken oder, zu Zeiten mit geringerer Produktion, nur einige Kammern benutzt werden können, ohne dass der gesamte Ofen erhitzt werden muss (Wirtschaftlichkeit des Betriebs)
- Höhere obere Kammer (240mm) um spezielle Produkte zu backen (außer den Modellen 5107/5108/5110)
- **4** Alle Wartungsarbeiten können von der Vorder- oder Oberseite des Ofens ausgeführt werden
- MARCONI ist geräusam und bedarf keines Schornsteins für die Abgase. Dies sorgt für geringere Installationskosten und einen höheren Umweltschutz
- Neue SERIE JUNIOR (M-JR 3103/4104/5105) ideal für kleine Bäckereien (ABLAGEFLÄCHE AUF DER VORDERSEITE optionale)



## CONSUMI RIDOTTISSIMI

- Accurati studi sulla forma e la distribuzione delle resistenze, sulla composizione delle platee, sul tipo d'isolamento, sui SISTEMI DI CONTROLLO DIGITALE DELLA POTENZA e sullo sfruttamento dell'inerzia termica, ci hanno permesso di ridurre drasticamente i consumi, superando i valori minimi di mercato
- IL SISTEMA DI RIDUZIONE DEI CONSUMI CON RELÉ STATICI ad elevatissima frequenza di commutazione permette a MARCONI di controllare la potenza fornita alle resistenze con una velocità di risposta ed uno sfruttamento dell'energia termica insuperabili: il tutto si traduce in consumi inferiori a 1,8 kW/m<sup>2</sup>!
- IL GESTORE DIGITALE DEI CONSUMI DEL LABORATORIO permette inoltre di monitorare l'assorbimento elettrico di tutto il panificio, garantendo l'ottimizzazione dei consumi del forno



## LOW CONSUMPTION

- Accurate studies on the shape and position of the electric heating elements, on the composition of the baking soles, on the type of insulation, on the POWER DIGITAL CONTROL SYSTEMS and on the exploitation of the thermal inertia have helped us to reach drastic reduction of energy consumption, improving on the values reached in today's market
- The fast response SOLID STATE RELAYS SYSTEM allows the monitoring of the heating elements power with unmatched quickness, assuring the maximum exploitation of the thermal inertia: consumption lower than 1,8 kW/m<sup>2</sup> !
- The BAKERY ENERGY CONSUMPTION MANAGER'S DEVICE allows the monitoring of the electricity consumption of the whole bakery, optimizing the oven's consumption according to the energy requirements of all other machines



## CONSUMMATIONS TRES REDUITES

- Des études précises sur la forme et la distribution des résistances, sur la composition des dalles, sur le type d'isolation, sur les SYSTEMES DE CONTROLE DIGITAL DE LA PUISSANCE et sur l'exploitation de l'inertie thermique, nous ont permis de réduire drastiquement les consommations, dépassant les valeurs minimales présentes sur le marché
- LE SYSTEME DE REDUCTION DES CONSUMMATIONS A RELAIS STATIQUES à fréquence de commutation très élevée permet au four MARCONI de contrôler la puissance fournie aux résistances avec une vitesse de réponse et une exploitation de l'énergie thermique inégalées: le tout se traduit par des consommations inférieures à 1,8 kW/m<sup>2</sup>!
- L'APPAREIL DE GESTION DIGITALE DES CONSUMMATIONS DU LABORATOIRE permet en outre de faire le suivi de l'absorption électrique de toute la boulangerie, en garantissant l'optimisation des consommations du four en rapport aux différentes demandes d'énergie des autres machines



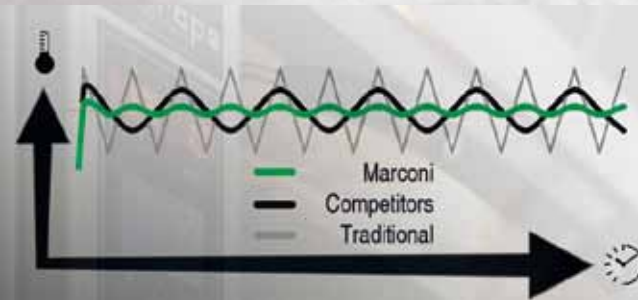
## CONSUMOS MUY REDUCIDOS

- Esmerados estudios sobre la forma y la distribución de las resistencias, sobre la composición de las soleras, sobre el tipo de aislamiento, sobre el SISTEMA DE CONTROL DIGITAL DE LA POTENCIA y sobre la explotación de la inercia térmica, nos han permitido reducir drásticamente los consumos, superando los valores mínimos alcanzados en el mercado
- EL SISTEMA DE REDUCCION DE LOS CONSUMOS CON RELES ESTATICOS de elevadísima frecuencia de conmutación permite a MARCONI controlar la potencia proveída a las resistencias con una velocidad de respuesta y una explotación de energía térmica insuperables: eso se traduce en consumos inferiores a 1,8 kW/m<sup>2</sup>!
- EL APARATO DE CONTROL DIGITAL DE LOS CONSUMOS DEL LABORATORIO permite monitorear la absorción eléctrica de toda la panadería y garantiza la optimización de los consumos del horno según la variación de demanda de energía de las otras máquinas



## SEHR GERINGER VERBRAUCH

- Sorgfältige Studien zur Form und Verteilung der Widerstände, zur Zusammensetzung der Steinplatten, zur Art der Isolierung, zu den DIGITALEN STEUERSYSTEMEN und zur Nutzung der thermischen Trägheit haben es uns ermöglicht, den Verbrauch deutlich zu reduzieren und die Mindestwerte des Marktes noch zu unterbieten
- DAS SYSTEM ZUR VERBRAUCHSREDUZIERUNG MIT STATISCHEN RELAIS für eine äußerst hohe Umschaltfrequenz ermöglicht es MARCONI, die den Widerständen zugeführte Leistung mit einer Reaktionsgeschwindigkeit und einer Ausnutzung der Wärmeenergie zu steuern, die unübertroffen sind: dies alles führt zu einem Verbrauch von weniger als 1,8 kW/m<sup>2</sup>!
- Die DIGITALE STEUERUNG DES VERBRAUCHS ermöglicht es außerdem, die Stromaufnahme der gesamten Bäckerei zu überwachen, wodurch eine Optimierung des Backofenverbrauchs bei Veränderung des Energiebedarfs der anderen Maschinen garantiert wird



# MARCONI New Edition



# OPTIONAL



6



- **5** Pannello digitale con VISUALIZZAZIONE TRADIZIONALE DELLE 2 TEMPERATURE CIELO/PLATEA (al posto della visualizzazione con 1 temperatura e 2 percentuali)
- Pannelli comando sul fianco destro del forno
- Pulsanti azionamento vapore sul fianco destro
- SISTEMA DI RIDUZIONE DEI CONSUMI CON RELÉ STATICI (~10%)
- POTENZA RADDOPPIATA (consigliato per utilizzi "molto pesanti" a ciclo continuo)
- GESTORE DIGITALE DEI CONSUMI DEL LABORATORIO
- Pareti di rivestimento esterno in acciaio inox
- **6** Agganci speciali tipo Francia per telai manuali con funzione di carico/scarico
- Portine in acciaio inox
- **7** PIANO D'APPOGGIO FRONTALE opzionale solo per la SERIE JR (3103/4104/5105)



- **5** Digital panel with TRADITIONAL READINGS FOR 2 TEMPERATURES CEILING/FLOOR (instead of readings of 1 temperature and 2 percentages)
- Control panels placed on the right side of the oven
- Steam operating buttons placed on the right side
- SOLID STATE RELAYS CONSUMPTION REDUCTION SYSTEM (~10%)
- DOUBLED POWER (suitable for "intensive" and continuous baking cycles)
- BAKERY ENERGY CONSUMPTION MANAGER'S DEVICE
- Stainless steel outer panels
- **6** Special French type hooks, suitable for manual setters with loading/unloading functions
- Stainless steel oven doors
- **7** FRONT BENCH SUPPORT option for the JR SERIES (3103/4104/5105) only



- **5** Tableau digital avec AFFICHAGE TRADITIONNEL DES 2 TEMPERATURES VOUTE/SOLE (à la place de l'affichage à 1 température et de 2 pourcentages)
- Tableaux de commandes positionnés à droite
- Boutons de mise en marche des générateurs de vapeur positionnés à droite
- SYSTEME DE REDUCTION DES CONSOMMATIONS AVEC RELAIS STATIQUES (~10%)
- PUISSANCE DOUBLEE (conseillée pour des utilisations "très intensives" à cycle continu)
- APPAREIL DE GESTION DIGITALE DES CONSOMMATIONS DU LABORATOIRE
- Panneaux externes en acier inox
- **6** Crochets spéciaux type France pour les tapis manuels avec fonction d'enfournement/défournement
- Portes en acier inox
- **7** AUTEL optionnel pour la SERIE JR (3103/4104/5105) uniquement








- **5** Panel digital con PANTALLA TRADICIONAL DE 2 TEMPERATURAS TECHO/SUELO (en lugar de la visualización con 1 temperatura y 2 porcentajes)
- Paneles de mandos colocados en el lado derecho del horno
- Interruptores de accionamiento generadores de vapor colocados en el lado derecho del horno
- SISTEMA REDUCCION DE LOS CONSUMOS CON RELES ESTATICOS (~10%)
- POTENCIA REDOBLADA (aconsejada para cocciones "intensivas" de ciclo continuo)
- APARATO DE CONTROL DIGITAL DE LOS CONSUMOS DEL LABORATORIO
- Paneles externos en acero inoxidable
- **6** Enganches especiales tipo Francia para tapices manuales con función de carga/ descarga
- Puertas en acero inoxidable
- **7** PLANO DE APOYO FRONTAL opcional solamente para la SERIE JR (3103/4104/5105)



- **5** Digitale Steuerungen mit HERKÖMMLICHER ANZEIGE DER 2 TEMPERATUREN FÜR OBEN/BODEN (an Stelle der Anzeige von 1 Temperatur und 2 Prozentwerten)
- Steuerungen am rechten Seitenteil
- Tasten zur Bedienung der Dampferzeuger am rechten Seitenteil
- SYSTEM ZUR VERBRAUCHSREDUZIERUNG MIT STATISCHEN RELAIS (~10%)
- VERDOPPELTE LEISTUNG (empfohlen für "besonders anspruchsvollen" Einsatz mit Dauerzyklus)
- DIGITALE STEUERUNG DES VERBRAUCHS IN DER BÄCKEREI
- Äußere Verkleidung aus Edelstahl
- **6** Spezialhaken vom französischen Typ für manuelle Abziehbretter mit Funktion zum Be-/Ausschickung
- Türen aus Edelstahl
- **7** ABLAGEFLÄCHE AUF DER VORDERSEITE optionale nur bei der SERIE JR (3103/4104/5105)



# NEW\_STEAM\_GENERATORS

-  **Potenti vaporiere** (8mm di spessore) con tubo spruzzatore in acciaio inox e sistema di protezione anticorrosione per la massa termica interna, riscaldate da 3 resistenze inox montate esternamente per evitare shock termici, flangia anteriore amovibile per facilitare la manutenzione
-  **Powerful steam generators** (8 mm thickness) complete with stainless steel sprinkler pipe and anti-corrosion protection system for the inner thermal mass, heated by 3 electric heating elements placed externally to avoid any thermal shocks, removable front flange for easy maintenance
-  **Générateurs de vapeur puissants** (8mm d'épaisseur) avec tubes injecteurs en acier inox et système de protection anticorrosion pour la masse thermique intérieure, chauffés par 3 résistances en acier inox montées à l'extérieur pour éviter chocs thermiques, bride antérieure amovible pour faciliter la manutention
-  **Generadores de vapor muy potentes** (8mm de espesor) con tubos rociadores en acero inoxidable y sistema de protección anticorrosión para la masa térmica interna, calentados de 3 resistencias en acero inoxidable montadas a l'exterior para evitar choques térmicos, brida anterior amovible para facilitar la manutención
-  **Leistungsfähige Dampferzeuger** (8mm Stärke) mit Einspritzrohr aus Edelstahl und korrosionsfesten System für die innere thermische Masse, von 3 Widerstände aus Edelstahl beheizte, die außen montiert sind, um thermische Schocke zu vermeiden, abnehmbar Vorderflansch um die Wartungsarbeiten zu erleichtern



# MARCONI\_ACCESSORIES



- Telai d'informamento
- Setters
- Enfourneurs
- Tapices
- Abziehbretter

- Sollevatore per tappeti
- Setters support
- Tréteau
- Soporte para tapices
- Abziehbrettergestell

- Sollevatore meccanico a molle
- Spring mechanical elevator
- Elévateur à ciseaux
- Elevador mecánico
- Mechanischer Heber

- Caricatore integrato
- Integrated loader
- Elévateur intégré
- Elevador integrado
- Integriertes Belader



- Pala d'informamento manuale
- Manual loader
- Elévateur à colonne manuel
- Cargador de columna manual
- Manualbrotschieber

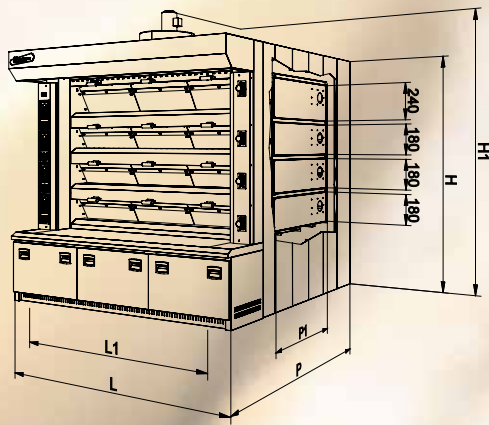
- Pala d'informamento semi-automatica
- Semi - automatic loader
- Elévateur à colonne semi-automatique
- Cargador de columna semiautomático
- Halbautomatischerbrotschieber

- Pala d'informamento automatica
- Automatic loader
- Elévateur à colonne automatique
- Cargador de columna automático
- Automatischerbrotschieber

- Robot automatico
- Automatic operating robot
- Robot automatique
- Robot automático
- Vollautomatischer Bedienroboter



# MARCONI\_VINTAGE



FORNI ELETTRICI A PIANI - ELECTRIC FIXED DECK OVENS - FOURS ÉLECTRIQUES À SOLES FIXES - HORNOS ELÉCTRICOS DE PISOS - ELKTRISCHE ETAGENBACKÖFEN

Mod. MARCONI	DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS DIMENSIONES - ABMESSUNGEN						PIANI DECKS ETAGES PISOS ETAGEN	PORTINE DOORS VOIES PUERTAS TÜREN	AREA COTTURA BAKING AREA SURFACE CUISSON AREA COCCION BACKFLÄCHE	POTENZA ELETTRICA ELECTRIC POWER PUISSANCE ELECTRIQUE POTENCIA ELECTRICA ELEKTRISCHE LEISTUNG						
	CAMERA - CHAMBER CHAMBRE - CAMARA KAMMER		ESTERNE - OUTER - EXTERIEURES EXTERNAS - AUBENABMESSUNGEN							Nr.	Nr.	Larghezza Width Largeur Ancho Breite	m <sup>2</sup>	FORNO OVEN FOUR HORNO OFEN	VAPORIERE STEAMERS BACS A BUEE VAPORERAS DAMPFERZAUGER	C/h*
	L1	P1	L	P	H	H1										
mm	mm	mm	mm	mm	mm											
M-JR3103	820	1220	1350	1780	2000	2420	3	1	820	3	11,4	6,3	6,8			
M3104		1620		2570						4	13,1	7,2	7,8			
M3105		2020		2970						5	15,5	8,5	9,3			
M3106		2420		3370						6	18,1	9,9	10,8			
M3204	1240	1220	1650	2310	2000	2420	3	2	620	4,5	15,5	9,4	10,3			
M3206		1620		2710						6	19,1	11,7	12,8			
M3207		2020		3110						7,5	22,8	13,9	15,2			
M3209		2420		3510						9	26,5	16,2	17,7			
M3307	1860	1220	2270	2310	2000	2420	3	3	620	6,7	23,2	9,4	15,5			
M3309		1620		2710						9	28,7	11,7	19,1			
M3311		2020		3110						11,2	34,3	13,9	22,8			
M3313		2420		3510						13,5	39,8	16,2	26,5			
M-JR4104	820	1220	1350	1780	2000	2420	4	1	820	4	15,3	8,4	9,2			
M4105		1620		2570						5,3	17,5	9,6	10,5			
M4107		2020		2970						6,6	20,7	11,4	12,4			
M4108		2420		3370						7,9	24,1	13,2	14,4			
M4206	1240	1220	1650	2310	2000	2420	4	2	620	6	20,6	12,6	13,7			
M4208		1620		2710						8	25,5	15,6	17,1			
M4210		2020		3110						10	30,4	18,6	20,3			
M4212		2420		3510						12	35,4	21,6	23,6			
M4309	1860	1220	2270	2310	2000	2420	4	3	620	9	30,9	12,6	20,6			
M4312		1620		2710						12	38,3	15,6	25,5			
M4315		2020		3110						15	45,7	18,6	30,5			
M4318		2420		3510						18	53,1	21,6	35,3			
M-JR5105	820	1220	1350	1780	2000	2420	5	1	820	5	19,1	10,5	11,4			
M5107		1620		2570						6,6	21,8	12	13,1			
M5108		2020		2970						8,3	25,9	14,2	15,5			
M5110		2420		3370						9,9	30,1	16,5	18,1			
M-FR3206	1560	1220	2270	2310	2000	2420	3	2	780	5,7	23,2	9,4	15,5			
M-FR3207		1620		2710						7,6	28,7	11,7	19,1			
M-FR3209		2020		3110						9,5	34,3	13,9	22,8			
M-FR3211		2420		3510						11,3	39,8	16,2	26,5			
M-FR4208	1560	1220	2270	2310	2000	2420	4	2	780	7,6	30,9	12,6	20,6			
M-FR4210		1620		2710						10,1	38,3	15,6	25,5			
M-FR4212		2020		3110						12,2	45,7	18,6	30,5			
M-FR4215		2420		3510						15,1	53,1	21,6	35,3			

\*C/h = Consumo orario medio (solo camere) - \*C/h = Average consumption per hour (decks only) - \*C/h = Consommation horaire moyenne (chambres uniquement) - \*C/h = Consumo horario medio (solo cámaras)  
\*C/h = Durchschnittlicher Verbrauch pro Stunde (nur Kammern)

Distributed by

Europa s.r.l.  
36034 Molina di Malo (VI) - ITALY  
Via del Lavoro, 53  
tel. 0039 0445 637444 - fax 0039 0445 637455  
e-mail: europa@europa-zone.com  
http://www.europa-zone.com