

Forno elettrico modulare

Modular electric oven

Horno eléctrico modular



Il forno elettrico modulare MITO è adatto alla produzione di pasticceria e pizza. Con l'aggiunta della vaporiera può produrre anche pane.

La sua struttura modulare permette di aggiungere uno o più moduli con controllo della cottura completamente indipendente.

- Dimensioni ridotte che ne consentono il montaggio nei locali più angusti e difficilmente accessibili
- Disponibile in 2 versioni distinte per l'altezza interna della camera di cottura
- Ogni modulo è dotato di regolazione separata della temperatura cielo e piano di cottura e manopola per l'espulsione del vapore. Può contenere due, quattro o sei teglie da 60x40 cm
- Funzione economizzatore per ridurre la potenza elettrica massima richiesta
- La cella di lievitazione è dotata di termostato per la regolazione della temperatura e lampada interna

The electric oven MITO is suitable for pastry and pizza. Its modular design allows to add one or more decks with completely independent baking control.

- Small in size, it can be placed even in the narrowest and hidden places
- It is available in 2 versions according to the internal height of the baking chamber
- Each chamber has a separate adjustment of the temperature of top and bottom baking surfaces, and steam exhaust knob. It can contain two, four or six baking-trays of 60x40 cm
- Economizer: it reduces the overall electric load required at the start up
- The prover is equipped with a thermostat for temperature setting

El horno eléctrico modular MITO es adaptado a la producción de repostería y pizza. Con la agregación del vaporizador puede producir también pan.

Su estructura modular permite de agregar uno o más módulos con control de la cocción completamente independiente.

- Dimensiones reducidas que permiten el montaje en los lugares más angostos y de difícil acceso
- Disponible en 2 versiones distintas por altura interna de la cámara de cocción
- Cada módulo es dotado de regulación separada de la temperatura cielo y piso de cocción y de manopla para la expulsión del vapor. Puede incluir dos, cuatro o seis bandejas de 60x40 cm
- Función economizador para reducir la potencia eléctrica máxima solicitada
- La cámara de fermentación es dotada de termostato para la regulación de la temperatura y lámpara interna

Forno elettrico modulare

Modular electric oven

Horno eléctrico modular

Modello Model Modelo		MITO 21	MITO 22	MITO 41	MITO 42	MITO 61	MITO 62
Dim. est. modulo Module ext. dim cm Dim. ext. Modulo cm	cm	100×116×43	100×116×50	163×116×43	163×116×50	163×156×43	163×156×50
Dim. int. modulo Chamber int.dim. Dim. int. modulo	cm	62×90×18	62×90×25	125×90×18	125×90×25	125×130×18	125×130×25
Peso Weight Peso	kg	150	150	240	240	340	340
Superficie cottura Baking area Superficie cocción	m ²	0,55	0,55	1,06	1,06	1,62	1,62
Potenza Power Potencia	kW	6	6	11,2	11,2	15	15
Teglie per modulo 60×40 cm Trays per module Bandejas por modulo	n°	2	2	4	4	6	6
Teglie per modulo 60×80 cm Trays per module Bandejas por modulo	n°	1	1	2	2	2	2
Dim. cappa Hood dim. Dim. campana	cm	100×131×19	100×131×19	171×120×19	171×120×19	171×163×19	171×163×19
Dim. cella Prover dim. Dim. camara	cm	100×116×58/88	100×116×58/88	163×116×58/88	163×116×58/88	163×156×58/88	163×156×58/88
Potenza Power Potencia	kW	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6
Teglie per cella H=88 60×40 cm Trays for prover Bandejas por camara	n°	16	16	32	32	48	48
Teglie per cella H=58 60×40 cm Trays for prover Bandejas por camara	n°	10	10	20	20	30	30