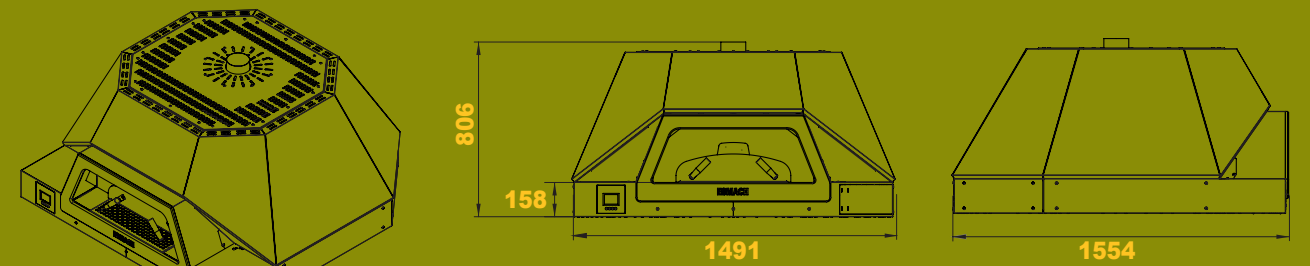
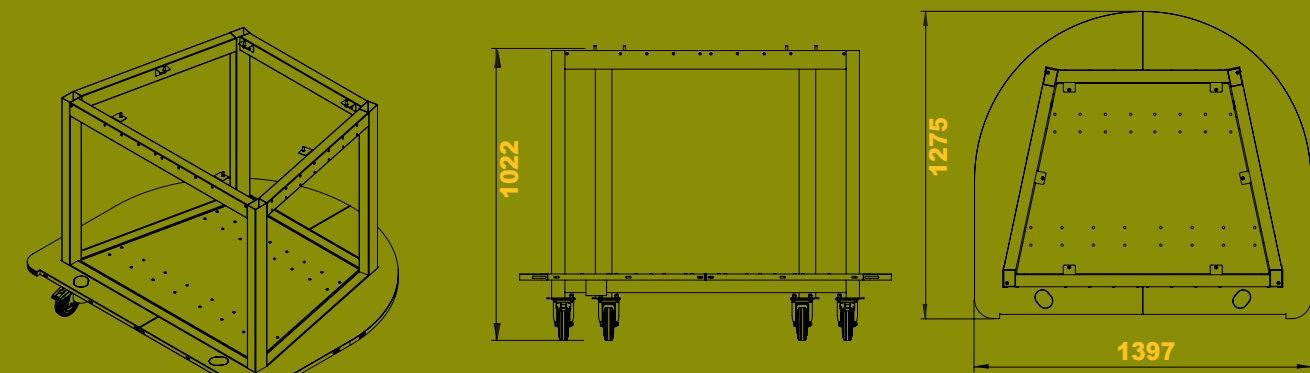


PROPORZIONI
DIMENSIONS

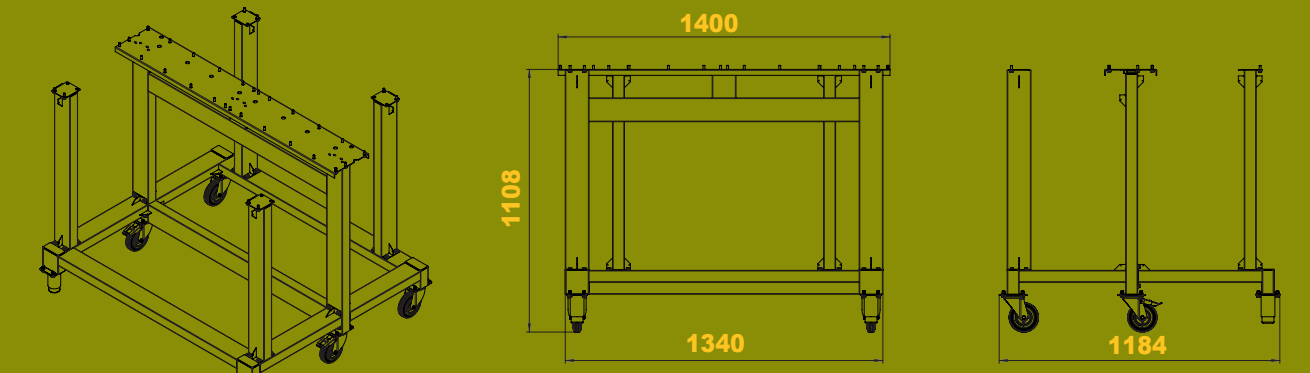
Bake Stone Climother da abbinare ai supporti / to be matched to supporting elements



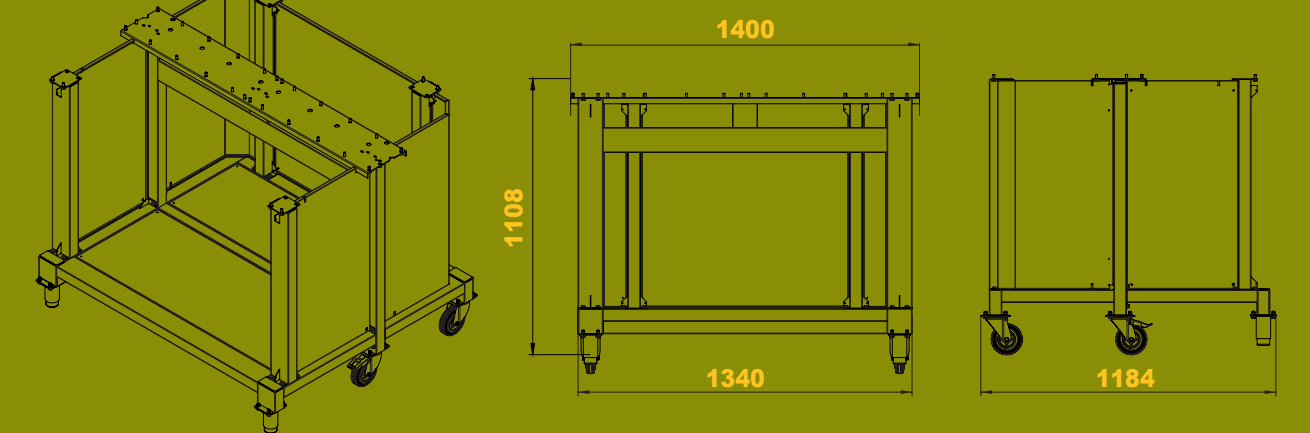
Supporto fisso aperto con ruote / Open fixed support with wheels



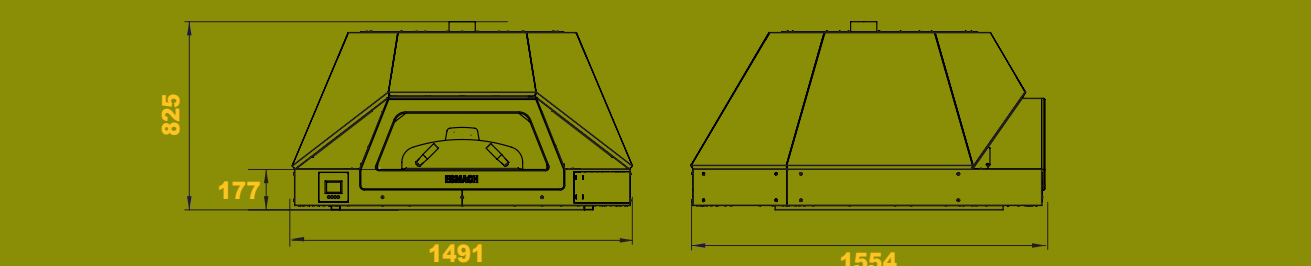
Supporto ribaltabile aperto con ruote / Open tipping support with wheels



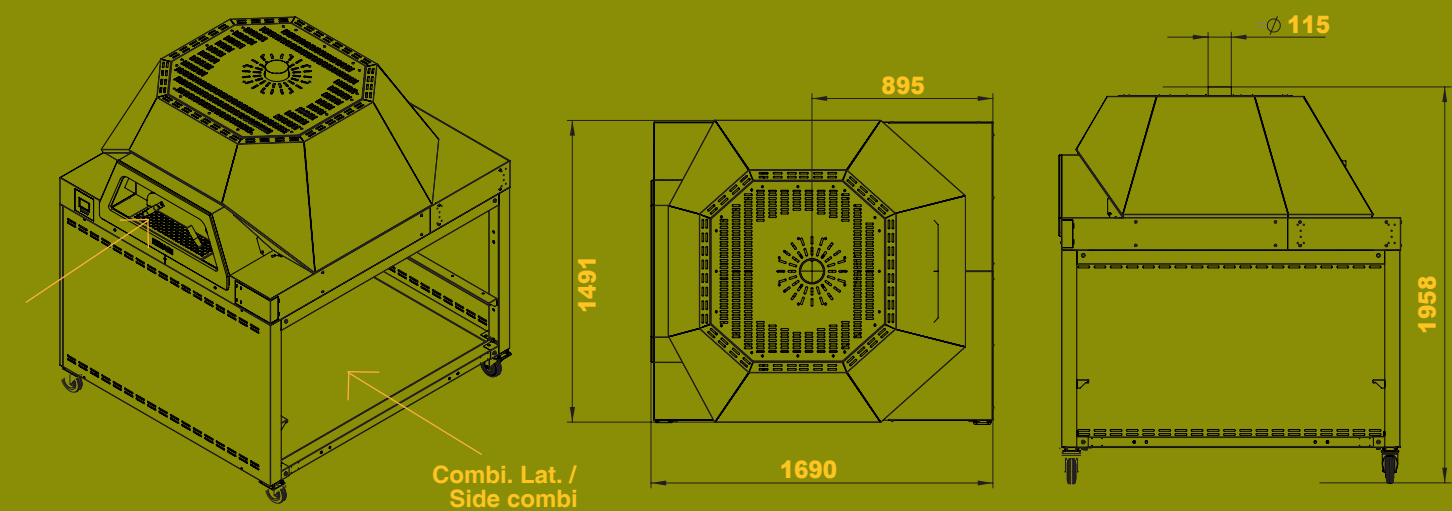
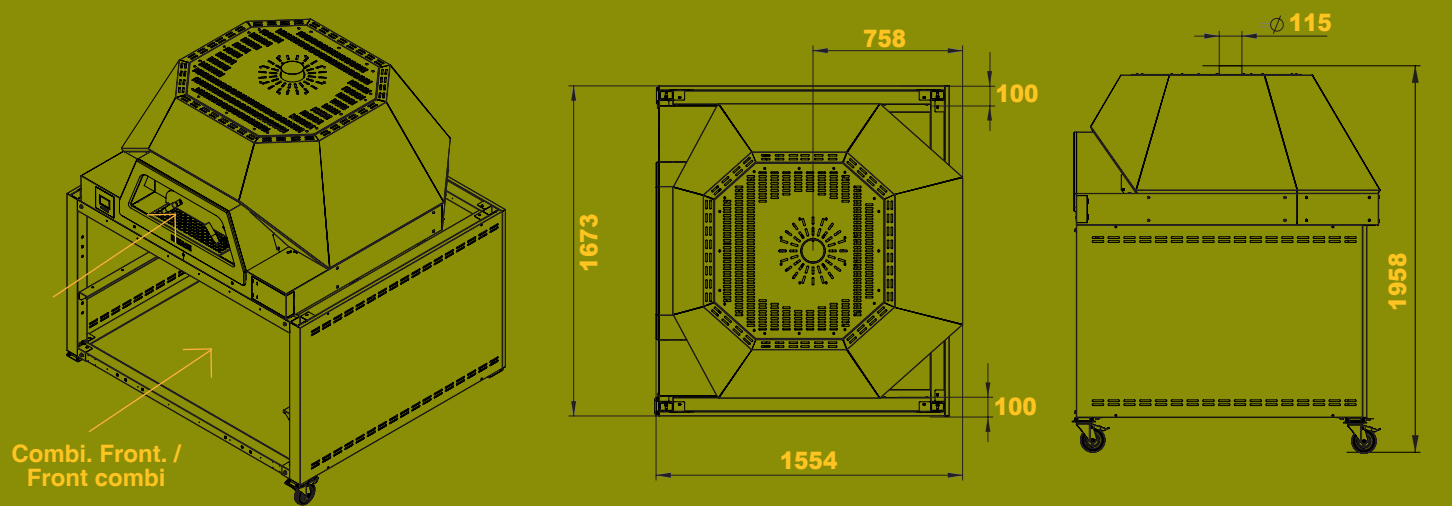
Supporto ribaltabile chiuso con ruote / Closed tipping support with wheels



Bake Stone Climother con base acciaio / with stainless steel base



Bake Stone Climother combinato Soleo / combined with Soleo



Potenza/Tensione alimentaz. Power/Supply voltage	Peso netto/ Net weight	Temperatura/ Temperature	Capacità di cottura/ Baking capacity	
kW/Volt	kg	Max.	Pizze/ Pizzas 4 Ø 45	Pizze/ Pizzas 7 Ø 35
16,3 - 400 3 Ph + N + Gr	416	530 °C		

Service Hot line:
service@esmach.com
+0039 0444 419762

an Ali Group Company



ESMACH cod.AF5087297OK - 2022/02

FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN

BAKE STONE CLIMOTHER®

INDUSTRIA 4.0



Esmach Ali Group S.r.l.
Via Vittorio Veneto 143
36040 Grignano di Zocco (VI) - I

Tel. +39 0444 419777
Fax +39 0444 419708
www.esmach.com



LO SPIRITO THE SOUL

Il nuovo forno elettrico a cupola ad alte prestazioni **Bake Stone Climother** è ideale per cuocere pizza, pizza napoletana e varie tipologie di pane. Bake Stone Climother assicura prestazioni eccezionali e massima praticità d'utilizzo grazie alle alte temperature raggiungibili e all'esclusiva configurazione della camera di cottura.

*The new, high performance **Bake Stone Climother** electric oven is ideal for baking pizzas, Neapolitan pizza and various types of bread. Bake stone Climother offers a top performance and a maximum ease of use thanks to the high temperatures it can reach and to the exclusive configuration of its chamber.*



CARATTERISTICHE FEATURES



- Camera di cottura adatta alla cottura di diverse tipologie di pizza e pani speciali.
- Temperatura di cottura 500 °C
- Cottura della pizza in meno di 90" a 500 °C
- Resistenze dedicate (in forma e sezione) garantiscono una rapida risposta ad ogni richiesta di potenza; quelle anteriori inoltre creano un fronte ad infrarossi permettendo cotture dette "a bocca di forno".
- Aspirazione dei fumi in camera e attraverso la cappa frontale.
- Piano di cottura in "biscotto di Sorrento" con lavorazione speciale per esaltare le qualità di cottura riducendo le bruciature.
- Importante inerzia termica ed accumulo di energia grazie al refrattario laterale e superiore.
- Colore Corten
- Caminetto con serranda regolabile
- Predisposto per utilizzo con Soleo
- Kit vaporiera Bake Stone Climother

- *Cavity suitable for baking different types of pizza and special bread.*
- *Baking temperature: 500 °C*
- *Baking of the pizza in less than 90" at 500 °C*
- *Dedicated (shape and section) heating elements guarantee a fast answer to every power requirement; the front ones also create an infrared line so you can bake "at mouth of the oven" ("a bocca di forno").*
- *Smoke extraction in baking chamber and through the front hood.*
- *Baking surface in "Biscotto di Sorrento" specially processed to exalt baking quality and reduce burning.*
- *Important thermal inertia and energy accumulation thanks to the refractory material on sides and top.*
- *Corten color*
- *Chimney with adjustable damper*
- *Set up for use with Soleo*
- *Bake Stone Climother steamer kit*



VAPORE, POTENZA E PRECISIONE STEAM, POWER AND PRECISION



COMANDI DIGITALI DIGITAL CONTROLS



- Settaggio e visualizzazione temperatura di camera (max 530 °C)
 - Settaggio e visualizzazione percentuali cielo e platea (0-100%)
 - Attivazione/disattivazione resistenze di bocca
 - Illuminazione camera
 - Timer cottura
 - Accensione programmata
 - Programma pulizia
 - Funzione Economy: ottimizza la potenza assorbita, mantenendo la temperatura in camera.
- *Oven temperature setting and display (max 530 °C)*
 - *Setting and display of oven top and bottom percentages (0-100%)*
 - *Enabling/disabling of the oven mouth heating elements*
 - *Oven lighting*
 - *Baking timer*
 - *Programmed starting*
 - *Cleaning program*
 - *Economy function: it optimizes the absorbed power, maintaining the temperature inside the chamber.*

OPTIONALS



- Kit aspirazione Bake Stone Climother
 - Kit aspirazione Soleo (Obbligatorio con l'acquisto di Soleo Evo M2)
 - Colore personalizzabile
- *Bake Stone Climother suction kit*
 - *Soleo suction kit (Mandatory with the purchase of Soleo Evo M2)*
 - *Customizable color*

