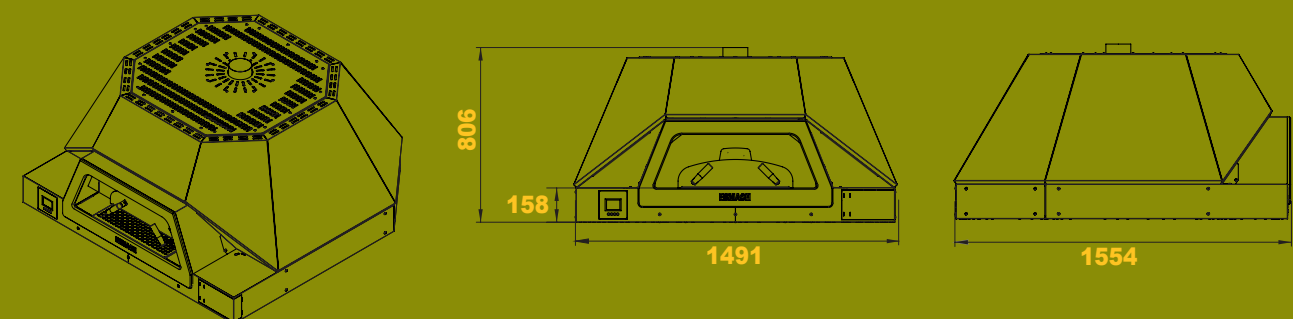
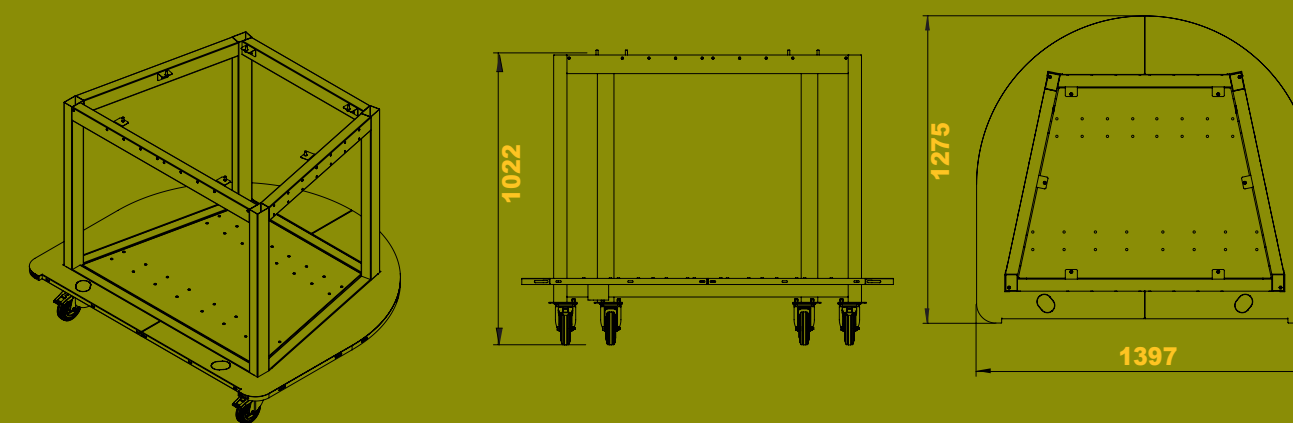


PROPORZIONI
DIMENSIONS

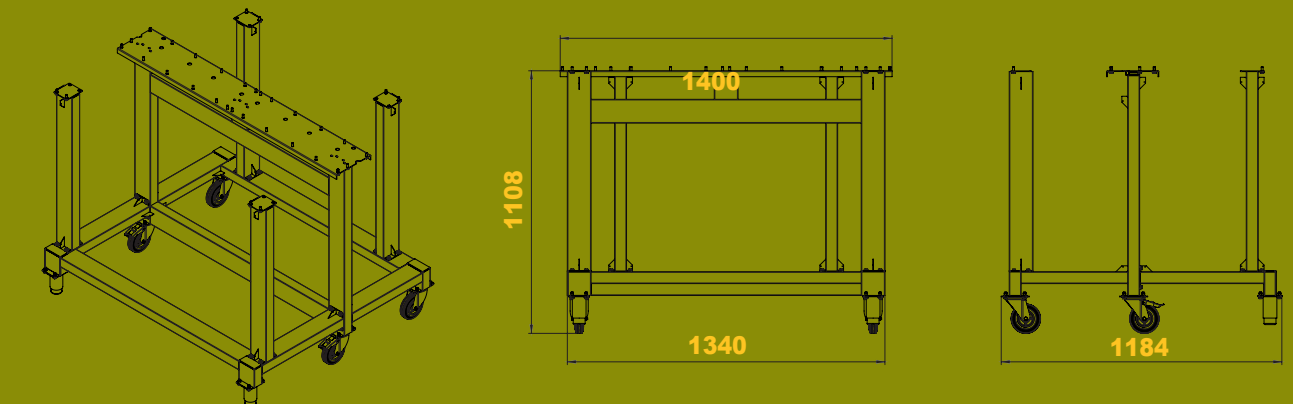
Bake Stone Climother da abbinare ai supporti



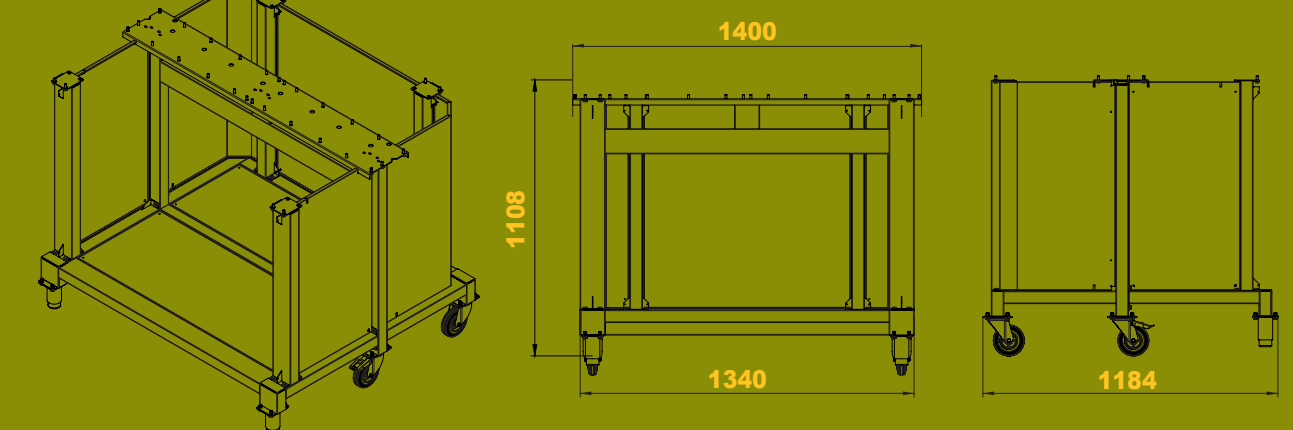
Supporto fisso aperto con ruote



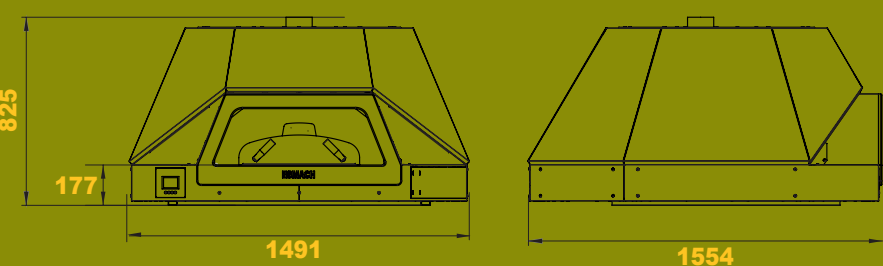
Supporto ribaltabile aperto con ruote



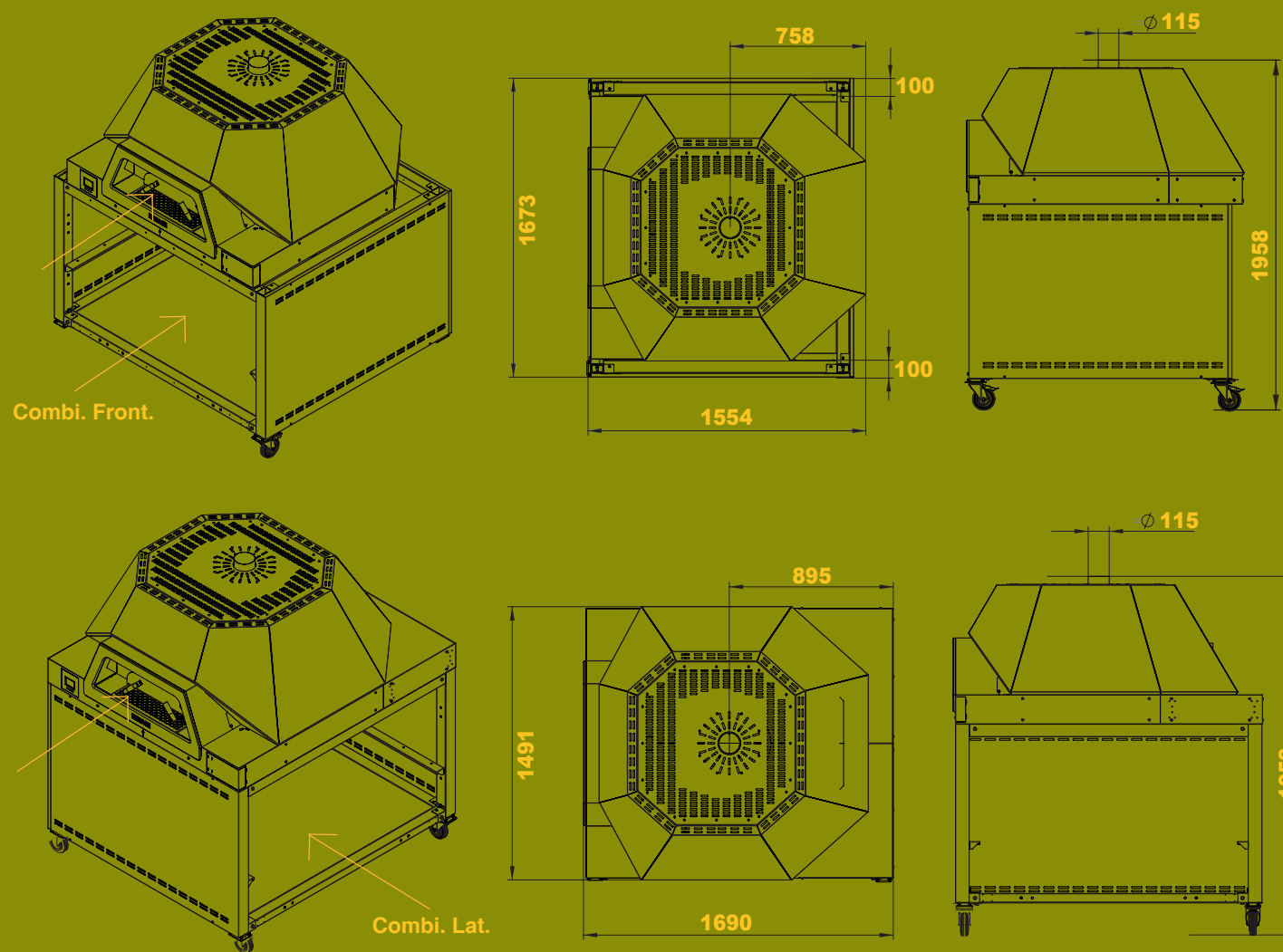
Supporto ribaltabile chiuso con ruote



Bake Stone Climother con base acciaio



Bake Stone Climother combinato Soleo



kW Max Volt	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	416	530 °C		

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

an Ali Group Company



ESMACH cod. AF5087297OK - 2021/09

FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN

BAKE STONE
CLIMOTHER®

INDUSTRIA 4.0



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

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

ESMACH

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 dome oven is ideal for baking pizzas, Neapolitan pizzas and various types of bread. Bake stone Climother is a high performing oven extremely practical to use thanks to the high temperatures it can reach and to the exclusive configuration of its cavity.*



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
- Predisposto con vaporiera
- Caminetto con serranda regolabile
- Predisposto per utilizzo con Soleo

- *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 "a bocca di forno" (at the oven opening).*
- *Smoke suction from the oven and through the front hood.*
- *"Biscotto di Sorrento" (Sorrento biscuit) baking surface, specially processed to exalt baking quality and reduce burning.*
- *Important thermal inertia and energy accumulation thanks to the refractory material on the sides and top.*



VAPORE, POTENZA E PRECISIONE STEAM POWER PRECISION



COMANDI DIGITALI DIGITALS CONTROL

- 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)*
- *Oven top and bottom percentage setting and display (0-100%)*
- *Enabling/disabling of the heating elements at the opening*
- *Oven lighting*
- *Baking timer*
- *Programmed switching on*
- *Cleaning program*
- *Economy function: it optimizes the absorbed power, maintaining the temperature inside the oven.*

