



# EF-P

Proprietà di Esmach Ali Group Srl - riproduzione vietata



## Forno elettrico componibile EF-P

Forno modulare a funzionamento elettrico che, grazie alle caratteristiche tecniche ed alle diverse configurazioni realizzabili, può essere impiegato per la cottura di pane, pasticceria, pizza e prodotti di gastronomia.

### Costruzione

Camere di cottura sovrapponibili - a funzionamento indipendente - costruite esternamente in acciaio inox, con piano di cottura in conglomerato refrattario e portina a battente in acciaio inox con finestra d'ispezione. Resistenze elettriche corazzate in acciaio inox. Temperatura max di utilizzo: 400 °C.

### Capacità e caratteristiche delle camere

Sono dotate di serie di valvola di evacuazione vapori - vengono proposte in tre modelli, con superfici di cottura pari a 0,88 m<sup>2</sup> - 1,07 m<sup>2</sup> - 1,50 m<sup>2</sup> corrispondenti rispettivamente ad una capacità di n. 3 - 4 - 6 teglie da mm 400x600. Le tre versioni possono essere allestite con altezza utile di sfornamento di 180 o 250 mm.

### Allestimenti e/o optional

**- Comando digitale evoluto con parzializzatore** per la gestione differenziata delle potenze al cielo e alla platea con la possibilità di lavorare fino al 50% della potenza installata del forno, a seconda della tipologia di prodotto. **\*(disponibile opzione lato comandi SX da specificare nell'ordine)**

**- Cella di lievitazione** costruita in acciaio inox, completa di resistenze elettriche per il riscaldamento, vaschetta acqua per l'umidificazione e griglia porta-teglie. Vengono proposti due tipi di cella, con altezza mm 580 per teglie 400x600 mm oppure altezza 880 mm per teglie 400x600 mm, da scegliere in funzione della configurazione finale dell'insieme.

**- Vapore automatico in cella**

**- Cavalletto di supporto** in alternativa alla cella, in acciaio inox, con ripiano intermedio

**- Cappa a tiraggio naturale**

**- Cappa con aspiratore**

**- Vaporiera** installabile su richiesta, a funzionamento indipendente per ogni camera di cottura (al momento dell'ordine specificare su quale camera deve essere installata).

**- Kit ruote per cella di lievitazione e supporti**

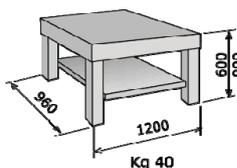
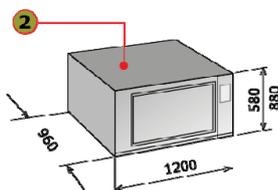
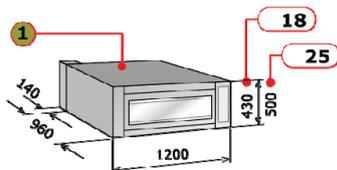
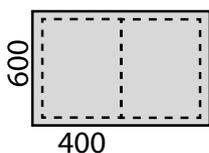
- Kit portateglie per supporti
- Altezza camera H=300 mm
- Forno in colorazione nera

■ Nota: prevedere un sollevatore idraulico a disposizione per l'installazione.

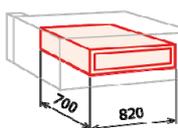
Configurazione	2TS	2TL	3TL	4TS	4TL	6TL	8TL
Comandi							
Lato destro forno	■	■	■	■	■	■	■
Lato sinistro forno	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €
Comando digitale evoluto con parzializzatore	■	■	■	■	■	■	■
Elementi							
Fascione decorativo	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €
Cappa a tiraggio naturale	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €
Cappa con aspiratore	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €
Cella lievitazione	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €
Vapore automatico cella di lievitazione	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €
Cavalletto di supporto	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €
Kit portateglie	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €
Kit ruote	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €
Vaporiera camera	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €
Altezza camera H=300 mm	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €
Forno in colorazione nera	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €	□ €
Tensione di alimentazione							
400 TRI + N + T 50Hz	■	■	■	■	■	■	■
■ Standard    □ € Opzione a pagamento    ND Non disponibile							



**EF-P - 2TS**



Interno camera di cottura / Baking chamber interior



2 Teglie 4060 <b>Pasticceria</b>	Camera h180	EF-P AS 180-2TS 400/3/50
	Camera h250	EF-P AS 250-2TS 400/3/50
	Opzione Piano Lamiera - per camera	OPT LAMIERA

2 Teglie 4060 <b>Pane</b>	Camera h180	EF-P ZZ 180-2TS 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-2TS 400/3/50
	Vaporiera standard - per camera	VAPORIERA EF-P 1.5 kw

2 Teglie 4060 <b>Pizza</b>	Camera h180	EF-P ZZ 180-2TS 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-2TS 400/3/50
	Opzione Piano Pietra Refrattaria	OPT PIANO REFRATT. 2T

Opzioni Completamento <b>2TS 4060</b>	Opzione Cella di Lievitazione	CELLA EF-P 2TS 400/3/50
	Cavalletto di supporto	CAVALLETTO EF-P 2T
	Cappa di aspirazione tir. naturale, H=230 mm	CAPPA TN EF-P 2T
	Cappa con aspiratore, H=560 mm	CAPPA ASP EF-P 2T 400/3/50 0,37 kw
	Fascione decorativo, H=190 mm	OPT FASCIONE 2TS
	Kit Ruote	KIT RUOTE EF-P
	Kit Portateglie	KIT PORTATEGLIE EF-P
	Opzione Forno Nero - per camera	OPT BLACK EF-P 2T 400/3/50

Presenza di allacciamento : 32 A

- Ø tubo evacuazione vapore:
- senza aspiratore cappa Ø 120
  - con aspiratore Ø 140

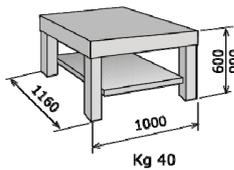
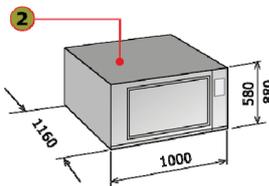
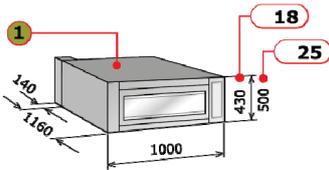
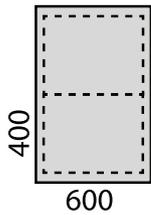
	Modello EF-P 2TS	N. camere forno	Teglie n°	Potenza kW	Parzializzatore kW	Massa kg
1	AS180	2	2	6,6	3,3	160 kg standard, 200 kg con vaporiera
	AS 250					
	ZZ180			8,4	4,2	
	ZZ 250					
2	Cella di lievitazione *	2	16 (8x2)	1,6		85
		3	12 (6x2)			

\* Per forno con un numero di camere superiore a tre chiedere a ufficio commerciale

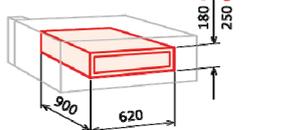


**EF-P - 2TL**

Proprietà di Esmach Ali Group Srl - riproduzione vietata



Interno camera di cottura / Baking chamber interior



2 Teglie 6040 <b>Pasticceria</b>	Camera h180	EF-P AS 180-2TL 400/3/50
	Camera h250	EF-P AS 250-2TL 400/3/50
	Opzione Piano Lamiera - per camera	OPT LAMIERA

2 Teglie 6040 <b>Pane</b>	Camera h180	EF-P ZZ 180-2TL 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-2TL 400/3/50
	Vaporiera standard - per camera	VAPORIERA EF-P 1.5 kw

2 Teglie 6040 <b>Pizza</b>	Camera h180	EF-P ZZ 180-2TL 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-2TL 400/3/50
	Opzione Piano Pietra Refrattaria	OPT PIANO REFRATT. 2T

Opzioni Completamento <b>2TL 6040</b>	Opzione Cella di Lievitazione	CELLA EF-P 2TL 400/3/50
	Cavalletto di supporto	CAVALLETTO EF-P 2T
	Cappa di aspirazione tir. naturale, H=230 mm	CAPPA TN EF-P 2T
	Cappa con aspiratore, H=560 mm	CAPPA ASP EF-P 2T 400/3/50 0,37 kw
	Fascione decorativo, H=190 mm	OPT FASCIONE 2TL
	Kit Ruote	KIT RUOTE EF-P
	Kit Portateglie	KIT PORTATEGLIE EF-P
	Opzione Forno Nero - per camera	OPT BLACK EF-P 2T 400/3/50

Presa di allacciamento: 32 A

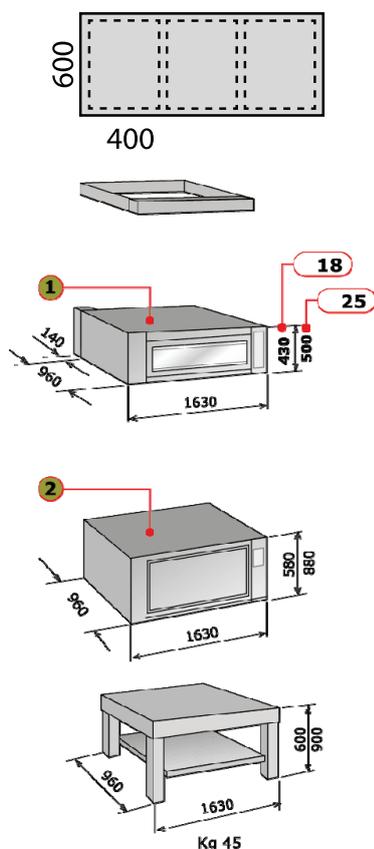
- Ø tubo evacuazione vapore:
- senza aspiratore cappa Ø 120
  - con aspiratore Ø 140

Modello EF-P 2TL	N. camere forno	Teglie n°	Potenza kW	Parzializzatore kW	Massa kg
AS180		2	6	3	160 kg standard, 200 kg con vaporiera
AS 250					
ZZ180					
ZZ 250					
2	2	16 (8x2)	1,6		85
	3	12 (6x2)			

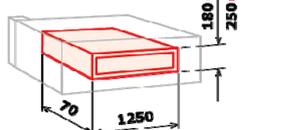
\* Per forno con un numero di camere superiore a tre chiedere a ufficio commerciale



**EFP - 3T**



Interno camera di cottura / Baking chamber interior



3 Teglie 4060 <b>Pasticceria</b>	Camera h180	EF-P AS 180-3T 400/3/50
	Camera h250	EF-P AS 250-3T 400/3/50
	Opzione Piano Lamiera - per camera	OPT LAMIERA

3 Teglie 4060 <b>Pane</b>	Camera h180	EF-P ZZ 180-3T 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-3T 400/3/50
	Vaporiera standard - per camera	VAPORIERA EF-P 1.5 kw

3 Teglie 4060 <b>Pizza</b>	Camera h180	EF-P ZZ 180-3T 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-3T 400/3/50
	Opzione Piano Pietra Refrattaria	OPT PIANO REFRATT. 3T

Opzioni Completamento <b>3T 4060</b>	Opzione Cella di Lievitazione	CELLA EF-P 3T 400/3/50
	Cavalletto di supporto	CAVALLETTO EF-P 3T
	Cappa di aspirazione tir. naturale, H=230 mm	CAPPA TN EF-P 3T
	Cappa con aspiratore, H=560 mm	CAPPA ASP EF-P 3T 400/3/50 0,37 kw
	Fascione decorativo, H=190 mm	OPT FASCIONE 3T
	Kit Ruote	KIT RUOTE EF-P
	Kit Portateglie	KIT PORTATEGLIE EF-P
	Opzione Forno Nero - per camera	OPT BLACK EF-P 3T 400/3/50

Presenza di allacciamento: 32 A

Ø tubo evacuazione vapore:  
- senza aspiratore cappa Ø 120  
- con aspiratore Ø 180

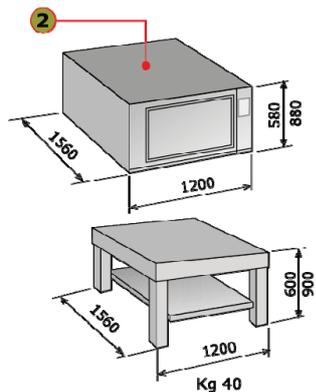
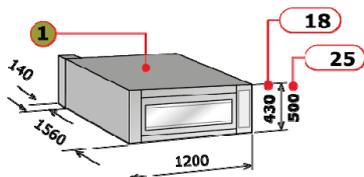
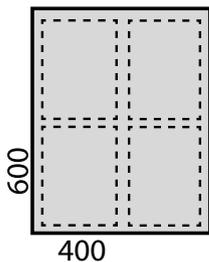
Modello EFP 3T	N. camere forno	Teglie n°	Potenza kW	Parzializzatore kW	Massa kg
1	AS180	3	8,4	4,2	230 kg standard, 270 kg con vaporiera
	AS 250				
	ZZ180				
	ZZ 250				
2	Cella di lievitazione *	2	1,6		120
		3			

\* Per forno con un numero di camere superiore a tre chiedere a ufficio commerciale

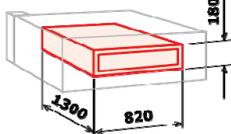


Proprietà di Esmach Ali Group Srl - riproduzione vietata

**EF-P - 4TS**



**Interno camera di cottura / Baking chamber interior**



<b>4 Teglie 4060 Pasticceria</b>	Camera h180	EF-P AS 180-4TS 400/3/50
	Camera h250	EF-P AS 250-4TS 400/3/50
	Opzione Piano Lamiera - per camera	OPT LAMIERA

<b>4 Teglie 4060 Pane</b>	Camera h180	EF-P ZZ 180-4TS 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-4TS 400/3/50
	Vaporiera standard - per camera	VAPORIERA EF-P 1.5 kw

<b>4 Teglie 4060 Pizza</b>	Camera h180	EF-P ZZ 180-4TS 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-4TS 400/3/50
	Opzione Piano Pietra Refrattaria	OPT PIANO REFRATT. 4TS

<b>Opzioni Completamento 4TS 4060</b>	Opzione Cella di Lievitazione	CELLA EF-P 4TS 400/3/50
	Cavalletto di supporto	CAVALLETTO EF-P 4TS
	Cappa di aspirazione tir. naturale, H=230 mm	CAPPA TN EF-P 4TS
	Cappa con aspiratore, H=560 mm	CAPPA ASP EF-P 4TS 400/3/50 0,37 kw
	Fascione decorativo, H=190 mm	OPT FASCIONE 4TS
	Kit Ruote	KIT RUOTE EF-P
	Kit Portateglie	KIT PORTATEGLIE EF-P
	Opzione Forno Nero - per camera	OPT BLACK EF-P 4TS 400/3/50

Presenza di allacciamento: 32 A

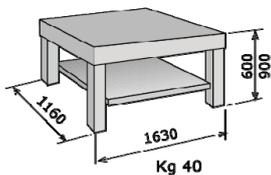
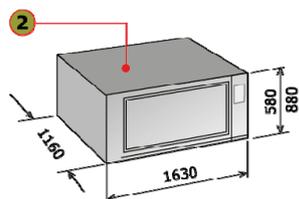
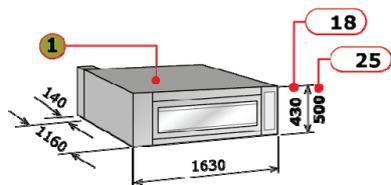
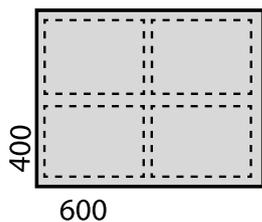
Ø tubo evacuazione vapore:  
 - senza aspiratore cappa Ø 120  
 - con aspiratore Ø 180

Modello EF-P 4TS	N. camere forno	Teglie n°	Potenza kW	Parzializzatore kW	Massa kg
1	AS180	4	8,4	4,2	240 kg standard, 280 kg con vaporiera
	AS 250				
	ZZ180		11,7	5,85	
	ZZ 250				
2	Cella di lievitazione *	24 (16x2)	1,6		120
		3			

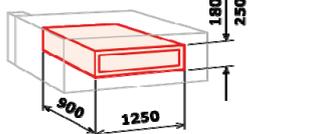
\* Per forno con un numero di camere superiore a tre chiedere a ufficio commerciale



**EFP - 4TL**



Interno camera di cottura / Baking chamber interior



4 Teglie 6040 <b>Pasticceria</b>	Camera h180	EF-P AS 180-4TL 400/3/50
	Camera h250	EF-P AS 250-4TL 400/3/50
	Opzione Piano Lamiera - per camera	OPT LAMIERA

4 Teglie 6040 <b>Pane</b>	Camera h180	EF-P ZZ 180-4TL 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-4TL 400/3/50
	Vaporiera standard - per camera	VAPORIERA EF-P 1.5 kw

4 Teglie 6040 <b>Pizza</b>	Camera h180	EF-P ZZ 180-4TL 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-4TL 400/3/50
	Opzione Piano Pietra Refrattaria	OPT PIANO REFRATT. 4TL

Opzioni Completamento <b>4TL 6040</b>	Opzione Cella di Lievitazione	CELLA EF-P 4TL 400/3/50
	Cavalletto di supporto	CAVALLETTO EF-P 4TL
	Cappa di aspirazione tir. naturale, H=230 mm	CAPPA TN EF-P 4TL
	Cappa con aspiratore, H=560 mm	CAPPA ASP EF-P 4TL 400/3/50 0,37 kw
	Fascione decorativo, H=190 mm	OPT FASCIONE 4TL
	Kit Ruote	KIT RUOTE EF-P
	Kit Portateglie	KIT PORTATEGLIE EF-P
	Opzione Forno Nero - per camera	OPT BLACK EF-P 4TL 400/3/50

Presenza di allacciamento: 32 A

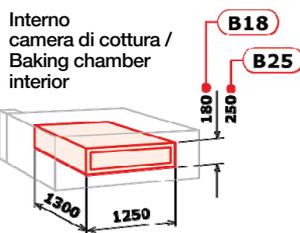
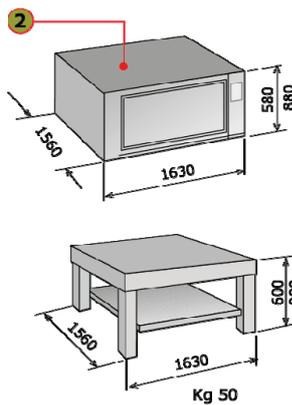
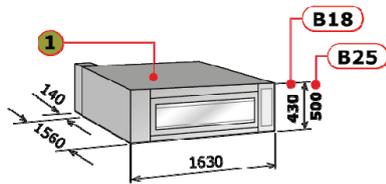
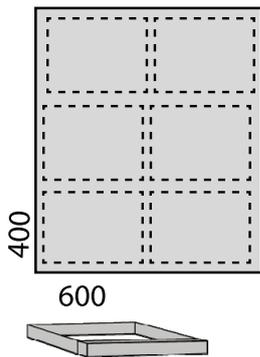
- Ø tubo evacuazione vapore:  
 - senza aspiratore cappa Ø 120  
 - con aspiratore Ø 180

	Modello EFP 4TL	N. camere forno	Teglie n°	Potenza kW	Parzializzatore kW	Massa kg
1	AS180	2	4	11,2	5,6	260 kg standard, 300 kg con vaporiera
	AS 250					
	ZZ180					
	ZZ 250					
2	Cella di lievitazione *	2	32 (16x2)	1,6		120
		3	24 (12x2)			

\* Per forno con un numero di camere superiore a tre chiedere a ufficio commerciale



**EF-P - 6TL**



6 Teglie 6040 <b>Pasticceria</b>	Camera h180	EF-P AS 180-6TL 400/3/50
	Camera h250	EF-P AS 250-6TL 400/3/50
	Opzione Piano Lamiera - per camera	OPT LAMIERA

6 Teglie 6040 <b>Pane</b>	Camera h180	EF-P ZZ 180-6TL 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-6TL 400/3/50
	Vaporiera standard - per camera	VAPORIERA EF-P
	Vaporiera maggiorata- per camera	VAPORIERA MAGGIORATA 2.3 kw

6 Teglie 6040 <b>Pizza</b>	Camera h180	EF-P ZZ 180-6TL 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-6TL 400/3/50
	Opzione Piano Pietra Refrattaria	OPT PIANO REFRATT. 6TL

Opzioni Completamento <b>6TL 6040</b>	Opzione Cella di Lievitazione	CELLA EF-P 6TL 400/3/50
	Cavalletto di supporto	CAVALLETTO EF-P 6TL
	Cappa di aspirazione tir. naturale, H=230 mm	CAPPA TN EF-P 6TL
	Cappa con aspiratore, H=560 mm	CAPPA ASP EF-P 6TL 400/3/50 0,37 kw
	Fascione decorativo, H=190 mm	OPT FASCIONE 6TL
	Kit Ruote	KIT RUOTE EF-P
	Kit Portateglie	KIT PORTATEGLIE EF-P
	Opzione Forno Nero - per camera	OPT BLACK EF-P 6TL 400/3/50

Presenza di allacciamento: 32 A

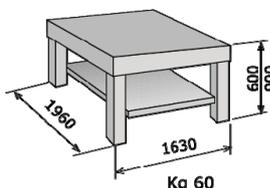
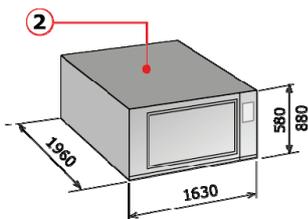
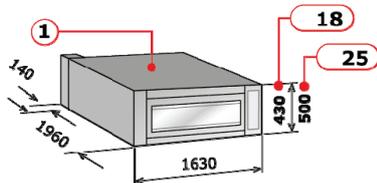
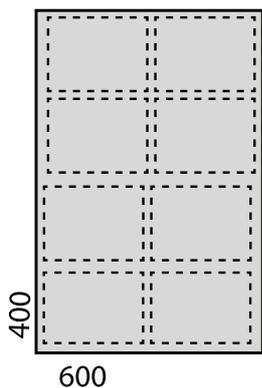
Ø tubo evacuazione vapore:  
- senza aspiratore cappa Ø 120  
- con aspiratore Ø 180

Modello EF-P 6TL	N. camere forno	Teglie n°	Potenza kW	Parzializzatore kW	Massa kg
1	AS180	4	15	7,5	340 kg standard, 380 kg con vaporiera, 410 kg con vaporiera maggiorata
	AS 250				
	ZZ180		16,4	8,2	
	ZZ 250				
2	Cella di lievitazione *	48 (8x3) + (8x3)	1,6		200
		36 (6x3) + (6x3)			

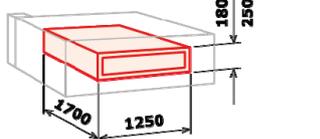
\* Per forno con un numero di camere superiore a tre chiedere a ufficio commerciale



**EF-P - 8TL**



Interno camera di cottura / Baking chamber interior



<b>8 Teglie 6040 Pasticceria</b>	Camera h180	EF-P AS 180-8TL 400/3/50
	Camera h250	EF-P AS 250-8TL 400/3/50
	Opzione Piano Lamiera - per camera	OPT LAMIERA

<b>8 Teglie 6040 Pane</b>	Camera h180	EF-P ZZ 180-8TL 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-8TL 400/3/50
	Vaporiera standard - per camera	VAPORIERA EF-P
	Vaporiera maggiorata - per camera	VAPORIERA MAGGIORATA 2.3 kw

<b>8 Teglie 6040 Pizza</b>	Camera h180	EF-P ZZ 180-8TL 400/3/50
	Camera h250	EF-P ZZ 250-8TL 400/3/50
	Opzione Piano Pietra Refrattaria	OPT PIANO REFRATT. 8TL

<b>Opzioni Completamento 8TL 6040</b>	Opzione Cella di Lievitazione	CELLA EF-P 8TL 400/3/50
	Cavalletto di supporto	CAVALLETTO EF-P 8TL
	Cappa di aspirazione tir. naturale, H=230 mm	CAPPA TN EF-P 8TL
	Cappa con aspiratore, H=560 mm	CAPPA ASP EF-P 8TL 400/3/50 0,37 kw
	Fascione decorativo, H=190 mm	OPT FASCIONE 8TL
	Kit Ruote	KIT RUOTE EF-P
	Kit Portateglie	KIT PORTATEGLIE EF-P
Opzione Forno Nero - per camera	OPT BLACK EF-P 8TL 400/3/50	

Presenza di allacciamento: 32 A

- Ø tubo evacuazione vapore:
- senza aspiratore cappa Ø 120
  - con aspiratore Ø 180

Modello EF-P 8TL	N. camere forno	Teglie n°	Potenza kW	Parzializzatore kW	Massa kg
1	AS180	4	16,4	8,2	440 kg standard, 480 kg con vaporiera, 510 kg con vaporiera maggiorata
	AS 250				
	ZZ180		19,8	9,9	
	ZZ 250				
2	Cella di lievitazione *	2	1,6		230
		3			
		48 (8x3) + (8x3)			
		36 (6x3) + (6x3)			

\* Per forno con un numero di camere superiore a tre chiedere a ufficio commerciale