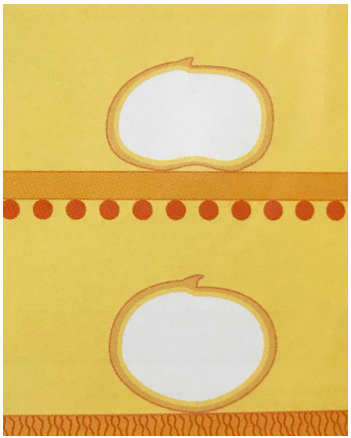
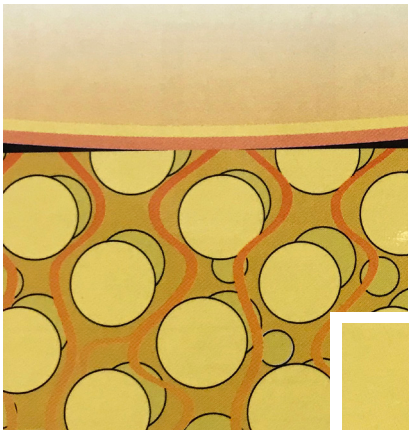
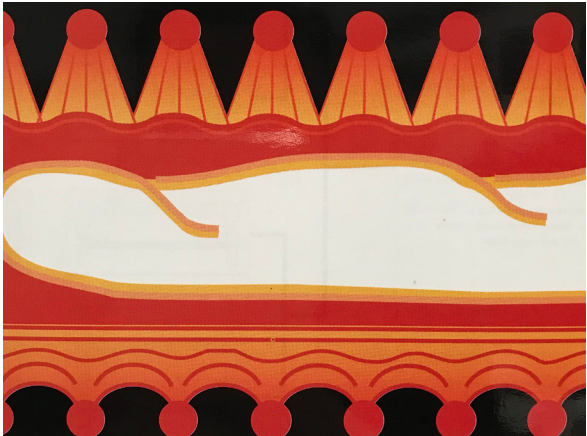


LA COTTURA
THE BAKING

La posizione ed il passo delle resistenze elettriche sono stati accuratamente studiati per evitare la cottura “a fasce” e garantire un prodotto dall’aspetto uniforme.

The accurate positioning of electric resistances guarantees the perfect and regular baking of the different products



I piani di cottura in materiale refrattario svolgono due importanti funzioni:

- grazie alla struttura porosa assorbono il velo di umidità che si forma sotto il prodotto.
- grazie alle proprietà di accumulo del calore conferiscono “spinta” alla cottura nella fase iniziale. Il risultato è un prodotto omogeneo, pieno e ben sviluppato.

The Baking decks:

- thanks to their porous nature, they absorb the humidity that forms underneath the baked product.
- thanks to their ability to accumulate heat they contribute to the initial baking phase. As a result, baked goods are homogeneously baked, round and perfectly leavened.



PROPORZIONI / DIMENSIONS

Modello/model	applicazione/ type	sup.cott. bak.surf mq	H utile/ useful mm	interno camera/ inside chamber mm	teglie/ trays nr.	teglie/ trays mm	potenza assorbi- ta/ab- sorbed power kW	con parzializ- zatore/ with Throttle kW	configura- zione/ configura- tion
2TS									
EF-P AS 180-2TS	pasticceria/pastry	0,57	180	820x700x180	2	400x600	6,6	3,3	600 400
EF-P AS 250-2TS	pasticceria/pastry		250	820x700x250	2	400x600	6,6	3,3	
EF-P ZZ 180-2TS	pane-pizza/bread-pizza		180	820x700x180	2	400x600	8,4	4,2	
EF-P ZZ 250-2TS	pane-pizza/bread-pizza		250	820x700x250	2	400x600	8,4	4,2	
2TL									
EF-P AS 180-2TL	pasticceria/pastry	0,55	180	620x900x180	2	400x600	6	3	400 600
EF-P AS 250-2TL	pasticceria/pastry		250	620x900x250	2	400x600	6	3	
EF-P ZZ 180-2TL	pane-pizza/bread-pizza		180	620x900x180	2	400x600	7,5	3,75	
EF-P ZZ 250-2TL	pane-pizza/bread-pizza		250	620x900x250	2	400x600	7,5	3,75	
3T									
EF-P AS 180-3T	pasticceria/pastry	0,88	180	1250X700X180	3	400X600	8,4	4,2	600 400
EF-P AS 250-3T	pasticceria/pastry		250	1250X700X250	3	400X600	8,4	4,2	
EF-P ZZ 180-3T	pane-pizza/bread-pizza		180	1250X700X180	3	400X600	12	6	
EF-P ZZ 250-3T	pane-pizza/bread-pizza		250	1250X700X250	3	400X600	12	6	
4TS									
EF-P AS 180-4TS	pasticceria/pastry	1,06	180	820X1300X180	4	400X600	8,4	4,2	600 400
EF-P AS 250-4TS	pasticceria/pastry		250	820X1300X250	4	400X600	8,4	4,2	
EF-P ZZ 180-4TS	pane-pizza/bread-pizza		180	820X1300X180	4	400X600	11,7	5,85	
EF-P ZZ 250-4TS	pane-pizza/bread-pizza		250	820X1300X250	4	400X600	11,7	5,85	
4TL									
EF-P AS 180-4TL	pasticceria/pastry	1,13	180	1250X900X180	4	400X600	11,2	5,6	400 600
EF-P AS 250-4TL	pasticceria/pastry		250	1250X900X250	4	400X600	11,2	5,6	
EF-P ZZ 180-4TL	pane-pizza/bread-pizza		180	1250X900X180	4	400X600	12,8	6,4	
EF-P ZZ 250-4TL	pane-pizza/bread-pizza		250	1250X900X250	4	400X600	12,8	6,4	
6TL									
EF-P AS 180-6TL	pasticceria/pastry	1,63	180	1250x1300x180	6	400X600	15	7,5	400 600
EF-P AS 250-6TL	pasticceria/pastry		250	1250x1300x250	6	400X600	15	7,5	
EF-P ZZ 180-6TL	pane-pizza/bread-pizza		180	1250x1300x180	6	400X600	16,4	8,2	
EF-P ZZ 250-6TL	pane-pizza/bread-pizza		250	1250x1300x250	6	400X600	16,4	8,2	
8TL									
EF-P AS 180-8TL	pasticceria/pastry	2,13	180	1250x1700x180	8	400X600	16,4	8,2	400 600
EF-P AS 250-8TL	pasticceria/pastry		250	1250x1700x250	8	400X600	16,4	8,2	
EF-P ZZ 180-8TL	pane-pizza/bread-pizza		180	1250x1700x180	8	400X600	19,8	9,9	
EF-P ZZ 250-8TL	pane-pizza/bread-pizza		250	1250x1700x250	8	400X600	19,8	9,9	
OPTIONAL									
Opzione Cella di Lievitazione									
Cavalletto di supporto									
Cappa di aspirazione tir. naturale, H=230 mm									
Cappa con aspiratore, H=560 mm									
Fascione decorativo, H=190 mm									

Dati e caratteristiche non sono vincolanti. ESMACH si riserva di apportare modifiche senza preavviso.
Data and features are indicative and not binding. ESMACH reserves the right to change them at anytime without notice.

Service Hot line:
service@esmach.com
+39 0444 419762

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

Macchina conforme alle norme CE
Machine in compliance with EC Regulations

FORNO ELETTRICO COMPONIBILE
MODULAR ELECTRIC OVEN

EF-P



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

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

ESMACH



Esmach Ali Group S.r.l.cod. AF50873001K

CARATTERISTICHE FEATURES

Camere di cottura sovrapponibili, a funzionamento indipendente, costruite in acciaio inox con piano di cottura in conglomerato refrattario e portina a battente in vetro con cornice inox o tutto vetro. Resistenze elettriche corazzate in acciaio inox. Temperatura massima di utilizzo 400°C. Le camere di cottura, dotate di serie della valvola evacuazione vapori, vengono proposte in cinque modelli, con superfici di cottura pari a mq 0,57, mq 0,88, mq 1,13, mq 1,63 e mq 2,13 corrispondenti rispettivamente ad una capacità di numero 2-3-4-6-8 teglie da 400x600 mm. Tutte le versioni possono essere allestite con altezza utile di sfornamento di 180, 250 o 300 mm. I forni vengono allestiti con controllo digitale evoluto che comprende il dispositivo parzializzatore dell'energia, che permette il contenimento dei consumi elettrici ed il programmatore per l'accensione differita.

OPTIONS



Vaporiera installabile su richiesta, a funzionamento indipendente per ogni camera di cottura.

Cella di lievitazione o cavalletto di supporto (in alternativa alla cella) in acciaio inox.

Fascione decorativo in acciaio inox.
Cappa a tiraggio naturale in acciaio inox.
Cappa con aspiratore in acciaio inox.

Steamer that can be installed on request, with independent operation for each cooking chamber.

Leavening cell or support stand (as an alternative to the cell) in stainless steel.

Decorative band in stainless steel.
Natural draft hood in stainless steel.
Hood with stainless steel extractor.

Independent modular stainless steel baking chambers with refractory conglomerate deck. Stainless steel chamber doors are with tempered glasses, or all glass and stainless steel reinforced electric resistances. The maximum useful temperature is 400°C. The Baking chambers surfaces are available, each chamber equipped with its exhausting steam valve: baking surface of 0,57 sq.m., 0,88 sq.m., 1,13 sq.m., 1,63 sq.m. and 2,13 sq.m., corresponding to the capacity of 2-3-4-6-8 trays having dimensions 400x600mm and can be 180 mm, 250 mm or 300 mm useful height. Ovens are equipped with Evo-Digital control which includes energy saving consumption device and deferred start-up of the oven.

I forni elettrici componibili Esmach, grazie alle caratteristiche tecniche e alle diverse configurazioni realizzabili, possono essere impiegati per la cottura di pane, pasticceria, pizza e prodotti di gastronomia.

Thank to their technical features and to their different possible configurations, Esmach modular electric ovens can be used for baking bread, pastry, pizza and delicatessen foods.



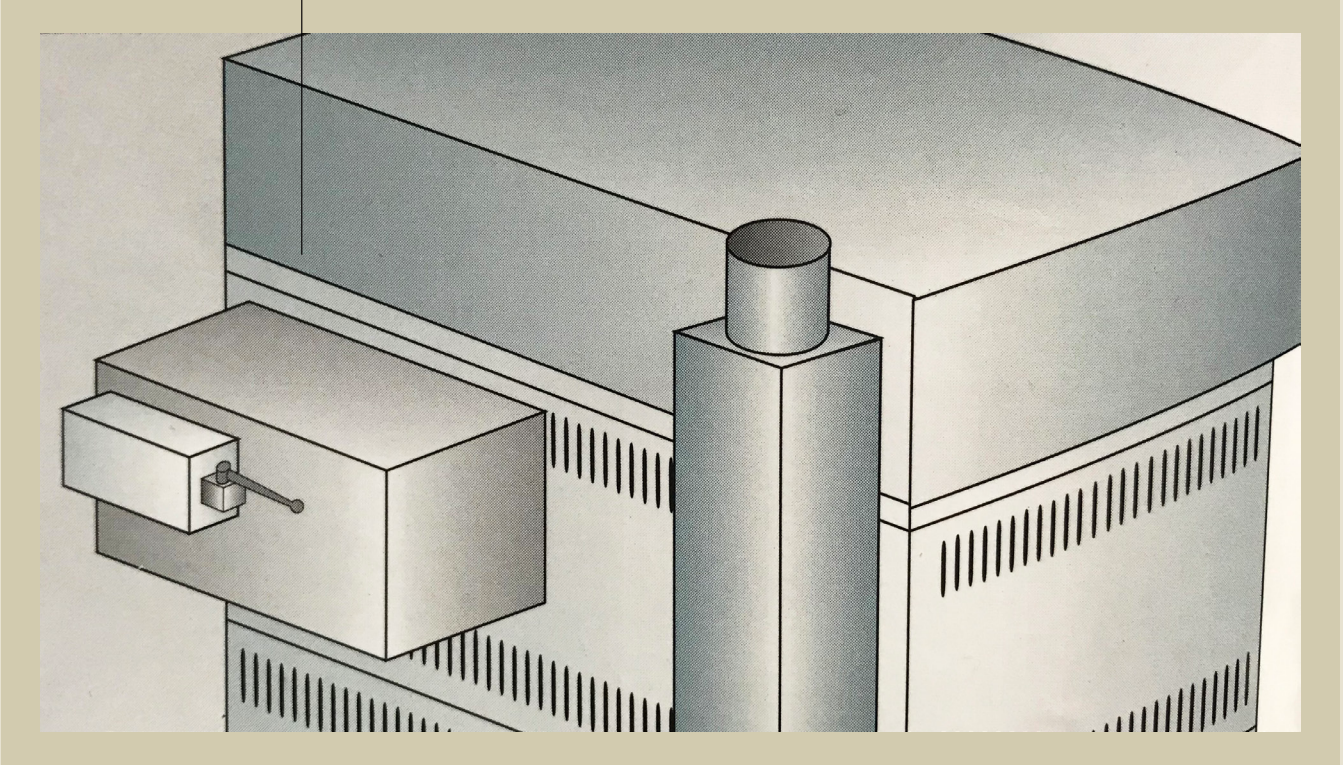
IL COMANDO DIGITALE THE DIGITAL CONTROL

Comando digitale 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, oltre al programmatore per l'accensione differita.

The Evo-Digital control with power distributor to manage the top and the bottom temperature into the chamber with the possibility to work by using up to the 50% of the oven installed power, conforming the product to bake in addition to the programmer for deferred start-up of the oven.

Le **camere di cottura** possono essere corredate opzionalmente di vaporiera indipendente, attivabile ad impulsi sia manualmente che attraverso il programma preimpostato. Tutti i modelli di camera sono forniti di bocchetta di evacuazione dei vapori e di convogliatore inox.

Baking chambers may be equipped with an optional independent steam generator which may be switched on when needed. All chamber models are supplied with a steam exhaust valve and steel chimney.

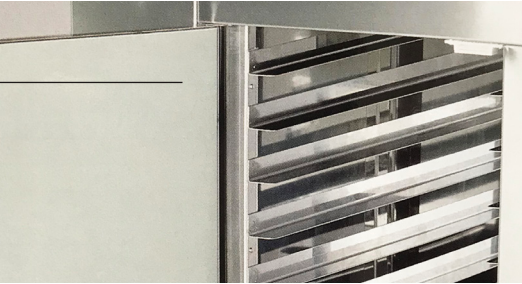


TECNOLOGIA TECHNOLOGY

Cella di lievitazione costruita in acciaio inox, completa di resistenze elettriche per il riscaldamento, vaschetta d'acqua per l'umidificazione e griglia porta teglie. Per ogni modello di forno vengono proposte due tipi di cella, con diverse altezze, da scegliere in funzione della configurazione finale dell'insieme. Inoltre come optional, si può inserire il vapore automatico all'interno della cella di lievitazione.

Cavalletto di supporto (in alternativa alla cella) in acciaio inox, con ripiano intermedio e possibilità di inserire la griglia porta teglie.

La flessibilità di impiego dei forni elettrici componibili è impareggiabile. La possibilità di sovrapporre camere di cottura a funzionamento indipendente, di altezza differenziata, con vaporiera o senza, permette di cuocere indifferentemente prodotti con diverse caratteristiche. La temperatura di utilizzo fino a 400°C consente inoltre un'ideale cottura della pizza.



The stainless steel proofing chamber with heating electric resistances is complete with humidifying water tank and tray support grid. Also as an option, you can insert automatic steam inside the leavening chamber

The stainless steel support (that may be installed instead of the proofing chamber) is equipped with an intermediate shelf and possibility to insert the tray grid.

Incomparable flexibility of use of the modular electric ovens. The possibility to combine independent baking chambers with different height and the possibility of having a steam generator on each one of them allows the user to bake different types of products. Furthermore, the possibility of reaching 400°C temperature represent the ideal solution for pizza baking.

