

Forni per pizza in teglia e pala, pasticceria e panificazione.

Le nostre linee di forni elettrici professionali sono espressamente realizzati per la cottura di pizza in teglia e pala. Dotati di **una, due, tre o quattro camere** di cottura in grado di offrire un'ampia flessibilità di impiego. Possono essere realizzati con comandi elettromeccanici o elettronici. Le nostre resistenze elettriche sono alloggiate in appositi telai che si estendono sull'intera superficie del piano platea e del piano cielo della camera di cottura. La particolare disposizione assicura la diffusione uniforme del calore, la capacità di conservazione della temperatura e maggiore efficienza nel processo di cottura.





La nostra missione è costruire prodotti ritagliati sulle specifiche esigenze del cliente. Tutti i parametri costruttivi, dimensioni, numero di camere, potenza, ecc... sono infatti concordati con il cliente.

L'elevata qualità dei materiali utilizzati e l'estrema cura costruttiva fanno sì, infine, che il prodotto finale sia al top della categoria.





Completamente in acciaio

Le nostre camere di cottura per teglia sono totalmente in acciaio: non anneriscono nel tempo, non spolverano ruggine. Disponibile anche il piano in refrattario.



Consumi

Grazie ad una perfetta calibratura delle resistenze e ad un isolamento termico superiore i consumi sono sensibilmente ridotti rispetto ai concorrenti di mercato.



Resistenze

I nostri forni utilizzano resistenze in lega di Nichel Cromo calibrate per un riscaldamento uniforme ed ottimale della camera di cottura.



Comandi indipendenti

Ogni camera di cottura ha controlli separati per il cielo e la platea.

Massima temperatura di cottura di 500 gradi autolimitata.



Tailor Made

Ogni forno è costruito sulle specifiche esigenze del Cliente: dimensioni, numero e tipologia delle camere, le serigrafie della strumentazione ed i loghi.



Cura per i dettagli

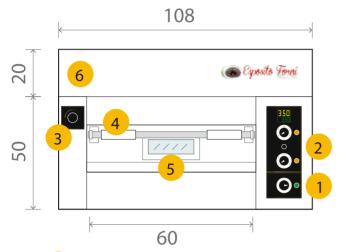
Ogni singolo pezzo dei nostri forni è prodotto e controllato in modo maniacale dai nostri tecnici per assicurare sempre la massima qualità.



Esposito Forni

Superior - 1

Il Superior-1 è un forno modulare costituito da una camera di cottura indipendente. I moduli sono sovrapponibili e disponibili in dimensioni diverse per incontrare la richiesta specifica del cliente. Le dimensioni ridotte ne agevolano il trasporto e l'installazione qualora ci siano particolari esigenze di ingombro.



SP1M60-A

100

7

145

- 1 Interruttore generale
- Pannello di controllo della camera [termoregolatore, luce interna, selettori di potenza a 4 posizioni per cielo e platea]
- 3 Valvola fumi

- 4 Portina con apertura a molla calibrata
- 5 Vetro temperato per visibilità interno camera
- 6 Cappa in acciaio [opzionale]
- 7 Camera di cottura [altezza variabile]

Modello	Descrizione	Dimensioni esterne [LxPxH]	Dimensioni camere [LxPxH]	Potenza [min / max] kW
SP1M60-B	Piano in acciaio, camera 60	108x126x44	60x100x12	0,8 / 6,4
SP1M60-A	Piano in refrattario, camera 60	108x126x50	60x100x18	0,85 / 6,8
SP1M100-B	Piano in acciaio, camera 100	148x126x44	100x100x12	1,1 / 9
SP1M100-A	Piano in refrattario, camera 100	148x126x50	100x100x18	1,2 / 9,5
SP1M120-B	Piano in acciaio, camera 120	168x126x44	120x100x12	1,4 / 11
SP1M120-A	Piano in refrattario, camera 100	168x126x50	120x100x18	1,5 / 12

Accessori	Modello
Cappa in acciaio Carrello in acciaio con ruote	M60 / M100 / M120 M60 / M100 / M120
Rastrelliera portateglie Tamponature laterali e sportello carrello	M60 / M100 / M120

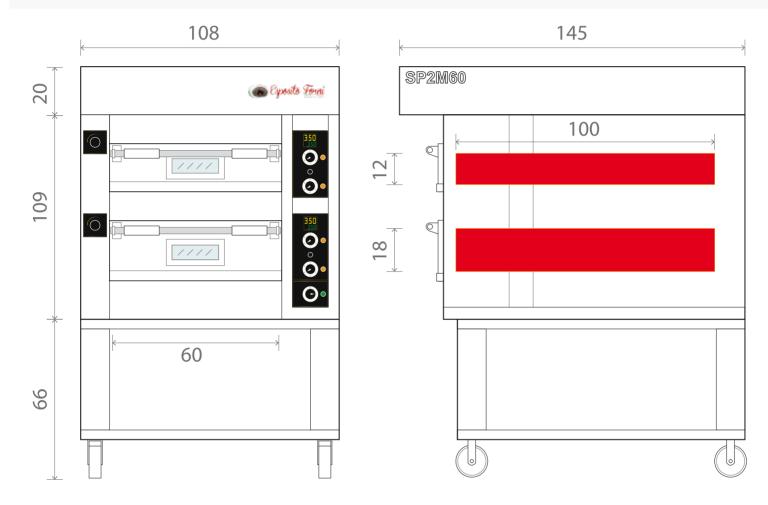




Esposito Forni

Superior - 2

Il Superior-2 è un forno completo di 2 camere a comandi indipendenti completamente configurabile. E' infatti possibile scegliere a piacere se avere tutti i piani in acciaio, in refrattario o una qualsiasi combinazione dei 2. La cappa e il carrello [nudo] sono inoltre compresi e preinstallati. Nella figura è rappresentata una configurazione tipo con una camera con piano in acciaio ed una con piano in refrattario [larghezza delle camere di 60 cm].



Modello	Descrizione	Dimensioni esterne [LxPxH]	Dimensioni camere [LxPxH]	Potenza [min / max] kW
SP2M60	2 camere a scelta tra refrattario o acciaio	108x126x195	60x100x12/12	1,6 / 12,5
SP2M100 SP2M120	2 camere a scelta tra refrattario o acciaio 2 camere a scelta tra refrattario o acciaio	148x126x195 168x126x195	100x100x12/18 120x100x12/18	2,5 / 18,5 3 / 24

Accessori [Carrello e Cappa sono inclusi nella configurazione di base]	Modello
Rastrelliera portateglie Tamponature laterali e sportello carrello	M60 / M100 / M120

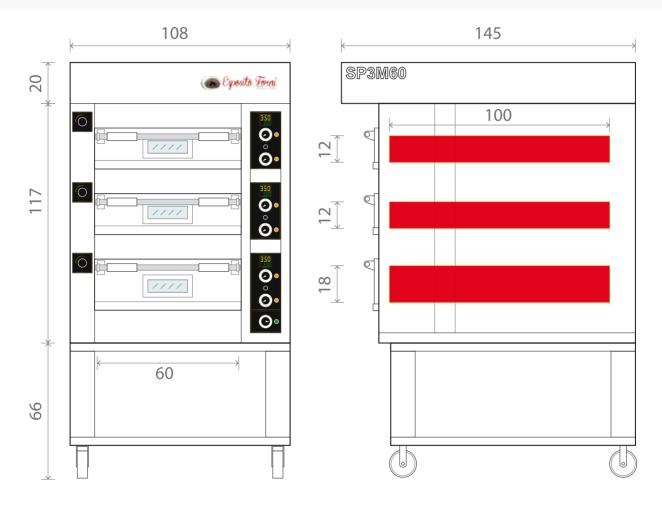




Esposito Forni

Superior - 3

Il Superior-3 è un forno completo di 3 camere a comandi indipendenti completamente configurabile. E' infatti possibile scegliere a piacere se avere tutti i piani in acciaio, in refrattario o una qualsiasi combinazione dei 2. La cappa e il carrello [nudo] sono inoltre compresi e preinstallati. Nella figura è rappresentata una configurazione tipo con due camere con piano in acciaio ed una con piano in refrattario [larghezza delle camere di 60 cm].



Modello	Descrizione	Dimensioni esterne [LxPxH]	Dimensioni camere [LxPxH]	Potenza [min / max] kW
SP3M60	3 camere a scelta tra refrattario o acciaio	108x126x203	60x100x12/12	2,4 / 19,6
SP3M100	3 camere a scelta tra refrattario o acciaio	148x126x203	100x100x12/18	3,4 / 27
SP3M120	3 camere a scelta tra refrattario o acciaio	168x126x203	120x100x12/18	4,5 / 36

Accessori [Carrello e Cappa sono inclusi nella configurazione di base]	Modello
Rastrelliera portateglie Tamponature laterali e sportello carrello	M60 / M100 / M120





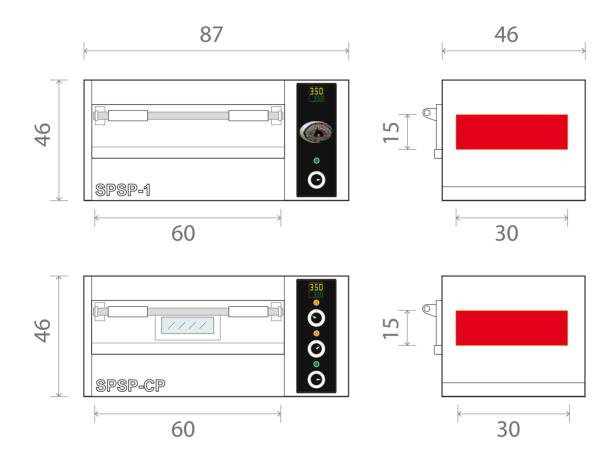


Superior - SP

Il Superior-SP è un forno da banco molto compatto, dalle prestazioni comunque di tutto rispetto, per piccole produzioni. E' facilmente installabile in ogni ambiente.

Disponibile anche in configurazione con selettori di potenza separati per cielo e platea.

Il piano è in materiale refrattario.



Modello	Descrizione	Dimensioni esterne [LxPxH]	Dimensioni camere [LxPxH]	Potenza [min / max] kW
SPSP-1	Con selettore ON/OFF Con selettori separati per cielo e platea	87x46x44	60x30x15	2 / 2
SPSP-CP		87x46x44	60x30x15	0,5 / 2







Via Carpinetana Ovest IV trav. N° 2

00037 Segni (Roma)

Tel. +39 (0)6.9703039 • +39 (0)6.9703143 • + 39 336.761567 www.espositoforni.com • info@espositoforni.com





