

FORNI MF



FORNI MF

MF/1 - MF/2 - MF/3/CS



Miniforno monocamera in acciaio inox
Single deck stainless steel mini-oven
Mini-four à une chambre en acier inox
Einzelbackkammer Miniöfen Ausrostfreier Stahl
Minihorno monocámara de acero inoxidable

MF/1

GB OVENS FOR GASTRONOMY AND PIZZA RESTAURANTS

Monobloc mini ovens suitable for small outputs, they are particularly useful to heat up pizza slices or to complete baking in case of precooked pizzas. The structure is entirely made of AISI 430 stainless steel, while the baking surfaces are of firestone. The heating system utilizes armor-plated resistances; the heat-insulation consists of a layer of evaporated mineral wool and ceramic fibre. The temperature control is assured by thermostat with possible adjustment from 0 to 400 °C. A rechargeable safety thermostat assures a temperature maintenance within 450°C. **MF** series consists of a single-chamber model (**MF/1**) and two models with two chambers (**MF/2** and **MF/3/CS**). **MF/1** and **MF/2** models have a special push-button, by which it is possible to cut out the power of the lower resistance: this procedure is particularly useful to gratinate gastronomic specialities and/or vegetables. Unlike **MF/2** model, **MF/3/CS** model has separated baking chambers and relevant independent control elements.

I FORNI PER GASTRONOMIA E PIZZERIA

Miniforni monoblocco adatti per le piccole produzioni, sono particolarmente utili per riscaldare i tranci di pizza o per completare la cottura, nel caso di pizze precotte. La struttura è interamente in acciaio inox AISI 430, mentre i piani di cottura sono in pietra refrattaria. L'impianto di riscaldamento utilizza resistenze corazzate; l'isolamento termico è garantito da uno strato di lana di roccia evaporata e fibra ceramica. Il controllo della temperatura avviene tramite termostato con possibilità di regolazione da 0 a 400 °C. Un termostato di sicurezza riarmabile garantisce il mantenimento della temperatura entro 450°C. La serie **MF** si compone di un modello monocamera (**MF/1**) e due modelli bicamera (**MF/2** e **MF/3/CS**). I modelli **MF/1** e **MF/2**, grazie ad un pulsante dedicato, offrono la possibilità di escludere la potenza della resistenza inferiore: operazione particolarmente utile anche per gratinare specialità gastronomiche e/o verdure. Il modello **MF/3/CS**, a differenza del modello **MF/2**, presenta camere di cottura separate e relativi comandi indipendenti.

F FOURS POUR GASTRONOMIE ET POUR PIZZERIA

Les **Mini-fours monobloc**, indiqués pour petites productions, sont particulièrement utiles pour réchauffer les tranches de pizza ou pour compléter la cuisson dans le cas de pizzas précuites. La structure interne est en acier inox AISI 430, tandis que les plans de cuisson sont en pierre réfractaire. L'installation de réchauffage utilise des résistances recouvertes de fonte; l'isolation thermique est assurée par une couche de laine minérale évaporée et de fibre céramique. Le contrôle de la température est assuré par un thermostat avec possibilité de réglage entre 0 et 400° C. Un thermostat de sécurité rechargeable garantit le maintien de la température dans les 450°C. La série **MF** est composée par un modèle à une chambre (**MF/1**) et deux modèles à deux chambres (**MF/2** et **MF/3/CS**). Les modèles **MF/1** et **MF/2** sont pourvus d'un bouton qui donne la possibilité d'exclure la puissance de la résistance inférieure : cette opération est particulièrement utile même pour gratiner des spécialités de gastronomie et/ou des légumes. Le modèle **MF/3/CS**, contrairement au modèle **MF/2**, présente des chambres de cuisson séparées et les commandes relatives indépendants.



Miniforno bicamera in acciaio inox
Double deck stainless steel mini-oven
Mini-four à deux chambres en acier inox
Doppeltbackkammer Miniöfen Ausrostfreier Stahl
Horno bicámara de acero inoxidable



MF/2

D PIZZA BÄCKEREI - UND GASTRONOMIEÖFEN

Ganzstück-Miniöfen: sie sind für kleine Durchsätze geeignet, ausserdem sind sie beim Aufwärmen von Pizzastückchen sowie beim Fertigbacken von vorgekochten Pizzen besonders nützlich. Die Struktur ist völlig aus AISI 430-Edelstahl, während die Backflächen aus Schamottstein bestehen. Die Heizanlage benutzt gußgekapselte Widerstände; die Wärmeisolierung wird durch eine Schicht aus verdampfter Mineralwolle und Fiberfrax gewährleistet. Die Temperaturkontrolle wird durch Thermostat, mit Einstellmöglichkeit von 0 bis 400 °C, gewährleistet. Ein wiederaufladbarer Sicherheitsthermostat ermöglicht eine Temperaturerhaltung innerhalb 450°C. Die MF-Serie besteht aus einem Modell mit Einzelkammer (MF/1) und aus zwei Modellen mit Zweikammern (MF/2 u. MF/3/CS). Bei den MF/1- u. MF/2 Modellen befindet sich ein Sonderdruckknopf, der die Stärke des unteren Widerstands ausschalten kann: diese Möglichkeit ist auch beim Überbacken von Feinkostwaren und/oder Gemüse besonders nützlich. Beim MF/3/CS-Modell befinden sich getrennte Backkammern sowie entsprechende, unabhängige Steuerelemente im Gegensatz zu dem MF/2-Modell.



Forno bicamera a camere separate in acciaio inox
Double deck stainless steel oven with splitted decks
Four à deux chambres séparées en acier inox
Doppelkammeröfen mit getrennten Backkammern
Horno bicámara con cámaras separadas de acero

MF/3/CS

Modello • Model • Modèle
Modell • Modelo

MF/1 - 00310..

MF/2 - 00501..

MF/3/CS - 00413..

DIMENSIONI ESTERNE cm

Outside dimensions
Dimensions extérieures
Außenmasse
Dimensiones externas

76 x 39 x 35
L x P x H

76 x 59 x 54,5
L x P x H

88,5 x 69 x 65,5
L x P x H

DIMENSIONI INTERNE cm

Inside dimensions
Dimensions intérieures
Innenmasse
Dimensiones internas

50 x 30 x 10,5
L x P x H

50 x 52 x 11
L x P x H

63 x 63 x 10
L x P x H

MAX. TEMP.

400°C

400°C

400°C

kWStd - Max* • Volt

1 - 2 • 230~1/50

3 - 4,9 • 400~3/50

5,6 - 7,4 • 400~3/50

PESO NETTO

Net weight - Poids net
Nettogewicht - Peso neto

36 Kg

84 Kg

118 Kg

*kW Std = Consumo standard a 310° • Average consumption with 310° • Consommation standard à 310° • Standard Verbrauch mit 310° • Consumo estándar

*kW Max = Potenza massima • Maximum power • Puissance maximum • Maximalleistung • Potencia máxima

E HORNOS PARA GASTRONOMÍA Y PIZZERÍA



Minihornos monobloque adecuados para pequeñas producciones, son ideales para calentar raciones de pizza o completar la cocción en caso de pizzas precocidas. La estructura es totalmente de acero inoxidable AISI 430, mientras que los planos de cocción son de piedra refractaria. El dispositivo para calentar lleva resistencia reforzadas; el aislamiento térmico está garantizado por una capa de lana de roca evaporada y fibra cerámica. El control de la temperatura se efectúa a través de un termostato que se puede regular de 0 °C a 400 °C. Un termostato de seguridad rearmable garantiza el mantenimiento de la temperatura dentro de los 450°C. La serie **MF** está compuesta por un modelo monocámara (**MF/1**) y dos modelos bicámara (**MF/2** y **MF/3/CS**). Los modelos **MF/1** y **MF/2**, por medio de un botón apropiado excluyen la potencia de la resistencia inferior, operación muy útil incluso para gratinar especialidades gastronómicas y/o verduras. El modelo **MF/3/CS**, a diferencia del modelo **MF/2**, tiene cámaras de cocción separadas y mandos independientes.

Tel.: 942 60 52 72
Fax: 942 61 28 00
Web: www.horequip.es
E-mail: horequip@horequip.es

HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

oem
exceeding Your expectations

CE