

MILLENNIUM





MILLENNIUM

MM - MB Range

Forni pizzeria - Pizza ovens - Fours à pizza - Pizza Öfen - Hornos para pizzería

I

Forni elettrici modulari con camera passo 35 cm con comandi digitali o manuali elettronici. Nei forni è possibile effettuare sia la cottura tradizionale a mattone (diretta) che quella in teglia (indiretta). 14 modelli (8 monocamera e 6 bicamera).

Caratteristiche:

Completa modularità e sovrapposibilità con collegamento elettrico separato.
Regolazione indipendente delle resistenze di cielo e platea tramite controllo elettronico (commutatore 5 posizioni, tuning 20%) o controllo digitale (20 posizioni, tuning 5%).
Regolazione termostatica della temperatura attraverso comando elettronico (precisione 1 °C).
Pannello comandi raffreddato a ventilazione forzata.
Frontale e porta in acciaio inox.
Maniglia ergonomica in acciaio inox con impugnature in materiale isolante.
Camera cottura in acciaio inox.
Vetro porta in materiale vetroceramico.
Isolamento in fibra ceramica e lana di roccia ecocompatibili.
Piano cottura in refrattario alveolare.
Temperatura d'esercizio max. 400 °C.
Termostato di sicurezza a riarmo manuale.
Ribassa-camera per risparmio energetico.
Illuminazione interna con lampada alogena.
Scarico fumi regolabile completo di camino esterno.
Cappa esterna neutra o motorizzata con variatore di velocità remoto (opzionali).
Tutte le configurazioni dei forni possono essere completate con supporto a giorno, cella neutra o riscaldata.

GB

Electric modular ovens with 35 cm modular chamber, with digital or manual electronic controls. The ovens are particularly suited to bake pizza directly on firestone (traditional mode) or indirectly with backing-tin. 14 models (8 single chamber and 6 double chamber).

Features:

Complete modularity and superposition with separated electric connections.
Independent adjustment for the ceiling and bedplate heating elements through electronic control (5 positions switch, tuning 20%) or digital control (20 positions, tuning 5%).
Temperature thermostatic adjustment through electronic control (1 °C accuracy).
Control panel cooled by forced ventilation.
Stainless steel front part and door.
Ergonomic stainless steel handle with insulating material grip.
Stainless steel baking chamber.
Door glass made of pyroceram.
Insulation made of eco-compatible fibrocement and needle rock wool.
Baking surface made of cell-like refractory stone.
Max baking temperature 400 °C.
Safety thermostat with manual resetting.
Lowering-chamber device for energetic saving.
Internal lightning with halogen lamp.
Adjustable smoke outlet, external chimney included.
External draught cap, neutral or equipped with motor and remote speed control (optional).
All the models can be optionally equipped with open stand, neutral or heated chamber.

F Fours électriques modulaires avec chambre pas 35 cm avec commandes digitales ou électroniques à réglage manuel. Dans ces fours il est possible d'avoir une cuisson de façon traditionnelle sur le plan en briques (directe) ou bien sur des plats a rôti (indirecte). 14 modèles (8 mono-chambre et 6 double-chambre).

Caractéristiques:

Complète modularité et possibilité de superposer les chambres avec branchement séparé.
Réglage indépendant des résistances voûte et sol par contrôle électronique (commutateur à 5 positions, tuning 20%) ou contrôle digital (20 positions, tuning 5%).
Réglage thermostatique de la température à travers commande électronique (précision 1 °C).
Panneau de contrôles refroidit à ventilation forcée.
Façade et porte en acier inox.
Poigné ergonomique en acier inox avec manche en matériel isolant.
Chambre cuisson en acier inox.
Vitre porte en matériel vitrocéramique.
Isolation en fibre céramique et laine de roche éco-compatibles.
Plan de cuisson en réfractaire alvéolaire.
Température de cuisson jusqu'à 400 °C.
Thermostat de sécurité à remise manuelle.
Surbaissement-chambre pour épargne d'énergie.
Illumination intérieure avec lampe halogène.
Sortie des fumées réglable complète de cheminée extérieure.
Hotte d'aspiration extérieure neutre ou avec moteur et variateur de vitesse reculé (optionnels).
Tous les configurations des fours peuvent être complétées avec support, chambre neutre ou chambre réchauffée.



D Modularer Elektrobackofen geeignet für Pizzen von 35 cm Ø. Digitale Steuerung als auch mit manueller Steuerung zu ordern. Bei diesen Modellen ist ein traditionelles Backen auf Schamottstein als auch ein indirektes auf Pizza-Pfannen möglich. 14 Modelle und Maße (8 Einzelkammer und 6 Doppelkammern) verfügbar.

Technische Eigenschaften:

Getrennte Stromzuführung für jede Backkammer.
Getrennte Regelung für Ober- und Unterhitze mit elektronischer Steuereinheit (Schalter mit 5 Stellungen, tuning 5%).
Digitale Steuereinheit (20 Stellungen, tuning 5%).
Digitale Temperaturregelung (Genauigkeit 1 °C).
Eingebauter Ventilator zur Kühlung der Steuereinheit.
Vorderseite und Tür aus Edelstahl.
Ergonomisches Edelstahlgriff mit temperaturisolierenden Eigenschaften.
Backkammer komplett aus Edelstahl.
Sichtfenster aus feuerfestem Keramikglas.
Umweltfreundliche Isolierung aus Isolier- und Mineralwolle.
Maximale Backtemperatur bis 400 °C.
Sicherheitsthermostat mit manueller Entriegelung.
Luftleitblech zur Reduzierung von Energieverlust beim Öffnen der Backkammer.
Halogenlampe für die Innenbeleuchtung.
Regelbarer Rauchauslass mit Außenkamin ausgestattet.
Ablufthaube mit und ohne Abluftmotor als Extra verfügbar.
Alle Ofenmodelle sind mit Untergestell bestellbar.

E Hornos eléctricos modulares con cámara paso 35 cm con mandos digitales o manuales electrónicos de regulación manual. En estos hornos es posible efectuar sea la cocción tradicional sobre la piedra (directa) sea la cocción en bandeja (indirecta). 14 modelos (8 monocámara y 6 bicámara).

Características:

Completa modularidad y superposabilidad con enlace eléctrico separado.
Regulación independiente de las resistencias de cielo y planta a través de control electrónico con control manual (commutador manual 5 posiciones, tuning 20%) o control digital (commutador 20 posiciones, tuning 5%).
Regulación termostática de la temperatura a través de mando electrónico (precisión 1 °C).
Panel mandos enfriado por ventilación forzada.
Frontal y puerta en acero inox.
Picaporte ergonómico en acero inox con empuñaduras en material aislante.
Cámara cocción en acero inox.
Vidrio puerta en material vidriocerámico.
Aislamiento en fibra cerámica y lana de roca ecocompatibles.
Plano cocción en refractario alveolar.
Temperatura de ejercicio max. 400 °C..
Termóstato de seguridad a rearme manual.
Rebaja-cámara para el ahorro energético.
Iluminación interior con lámpara alogena.
Descarga humos regulable completa de chimenea exterior.
Campana exterior neutra o motorizada con variador remoto de velocidad (opcionales).
Todas las configuraciones de los hornos pueden ser completadas con soporte abierto, celda neutra o recalentada.



I Comandi Digitali

Pannello di controllo con regolazione indipendente delle resistenze di cielo e platea a 20 posizioni (tuning 5%). Regolazione termostatica della temperatura attraverso comando elettronico (precisione 1 °C) e lettura attraverso display a led. Interruttore generale e illuminazione interna.

GB Digital controls

Control panel with independent adjustment of the ceiling and bedplate heating elements through 20 positions manual switches (tuning 5%). Temperature thermostatic setting through electronic control (1 °C accuracy) and reading through led display. General and inner light switch.

F Commandes Digitaux

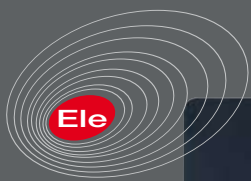
Panneau de contrôle avec réglage indépendant des résistances voûte et sol à 20 positions (tuning 5%). Réglage thermostatique de la température à travers commande électronique (précision 1 °C) et lecture par display à led. Interrupteur générale et allumage intérieure.

D Digitale Kontrolle

Schaltfeld mit unabhängigen Regelungen der Ober- und Unterhitze mit 20 Stellungen (tuning 5%). Thermostatische Regelung der Temperatur durch elektronischen Schalter (Genauigkeit 1 °C) und Anzeige durch Led Display. Hauptschalter und Innerbeleuchtung.

E Mandos Digitales

Panel de control con regulación independiente de las resistencias de cielo y platea por medio de conmutadores a 20 posiciones (tuning 5%). Regulación termostática de la temperatura por medio de mando electrónico (precisión 1 °C) y lectura através del display a led. Interruptor general e iluminación interior.

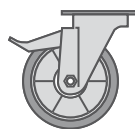


- I Comandi Elettronici a regolazione manuale**
Pannello di controllo con regolazione indipendente delle resistenze di cielo e platea tramite commutatori manuali a 5 posizioni (tuning 20%). Regolazione termostatica della temperatura attraverso comando elettronico (precisione 1 °C) e lettura attraverso display a led. Interruttore generale ed interruttore illuminazione interna.
- GB Manual adjustment electronic controls**
Control panel with independent adjustment of the ceiling and bedplate heating elements through 5 positions manual switches (tuning 20%). Temperature thermostatic setting through electronic control (1 °C accuracy) and reading through led display. General and inner light switch.
- F Commandes électroniques à contrôle manuel**
Panneau de contrôle avec réglage indépendant des résistances de la voûte et du sol par commutateurs manuels à 5 positions (tuning 20%). Réglage thermostatique de la température à travers commande électronique (précision 1 °C) et lecture par display à led. Interrupteur générale et allumage intérieure.
- D Manuelle elektronische Kontrolle**
Schaltfeld mit unabhängigen Regelungen der Ober- und Unterhitze durch manuellen Schalter mit 5 Stellungen (tuning 20%). Thermostatische Regelung der Temperatur durch elektronische Kontrolle (Genauigkeit 1 °C) und Anzeige durch Led Display. Hauptschalter und Innerbeleuchtungsschalter.
- E Mandos Electrónicos con control manual**
Panel de control con regulación independiente de las resistencias de cielo y platea por medio de commutadores manuales a 5 posiciones (tuning 20%). Regulación termostática de la temperatura por medio de mando electrónico (precisión 1 °C) y lectura através del display a led. Interruptor general y interruptor iluminación interior.



Opzionale - Optional
Optionnel - Extra - Opcional

Set 4 ruote (2 anteriori con freno)
 Set of no. 4 wheels (2 front wheels with brake)
 Set de nr. 4 roues (2 roues antérieures avec freins)
 4 Räder (2 Vorderräder mit Bremsen)
 Juego de 4 ruedas (2 anteriores con freno)



SUPPORTI • Supports • Supports • Untergestelle • Soportes

MM / MB Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	4.35 / 8.35	6.35 S / 12.35 S	6.35 L / 12.35 L	9.35
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	105 x 90 x 90 L x P x H	105 x 125 x 90 L x P x H	145 x 90 x 90 L x P x H	145 x 125 x 90 L x P x H

CAPPE NEUTRE O MOTORIZZATE • Neutral or motorized draught caps • Hottes d'aspiration neutres ou avec moteur
 Neutrale Dunstabzugshauben oder mit Motor • Campanas neutras o con motor

MM / MB Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	4.35 / 8.35	6.35 S / 12.35 S	6.35 L / 12.35 L	9.35
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	105 x 107 x 17 L x P x H	105 x 142 x 17 L x P x H	145 x 107 x 17 L x P x H	145 x 142 x 17 L x P x H

kW 0,25 • Volt 230~1

CELLE NEUTRE O RISCALDATE • Neutral or heated chambers • Armoires neutres ou rechauffées
 Neutral oder erwärmte Zelle • Celdas neutras o recalentadas

MM / MB Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	4.35 / 8.35	6.35 S / 12.35 S	6.35 L / 12.35 L	9.35
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	105 x 90 x 90 L x P x H	105 x 125 x 90 L x P x H	145 x 90 x 90 L x P x H	145 x 125 x 90 L x P x H

kW 0,6 • Volt 230~1

MM Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	4.35 E - 4.35 D	6.35 SE - 6.35 SD	6.35 LE - 6.35 LD	9.35 E - 9.35 D
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	105 x 95 x 40 L x P x H	105 x 130 x 40 L x P x H	145 x 95 x 40 L x P x H	145 x 130 x 40 L x P x H
DIMENSIONI INTERNE cm Inside dimensions • Dimensions intérieures Innenmasse • Dimensiones internas	73 x 73 x 15 L x P x H	73 x 108 x 15 L x P x H	113 x 73 x 15 L x P x H	113 x 108 x 15 L x P x H
kW/Std - Max* • Volt 400/230~3N/50Hz	3,7 - 6	4,9 - 9,9	5,5 - 10,5	6,8 - 13,2
Max. TEMP. 400°C				
PESO NETTO Net weight • Poids net • Nettogewicht • Peso neto	105 Kg	145 Kg	148 Kg	209 Kg

BICAMERA • Double chamber • Double chambre • Doppelkammer • Bicámara

MM Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	4.35E - 4.35D	6.35 SE - 6.35 SD	6.35 LE - 6.35 LD	9.35 E - 9.35 D
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	105 x 95 x 80 L x P x H	105 x 130 x 80 L x P x H	145 x 95 x 80 L x P x H	145 x 130 x 80 L x P x H
kW/Std - Max* • Volt 400/230~3N/50Hz	7,4 - 12	9,8 - 19,8	11 - 21	13,6 - 26,4
Max. TEMP. 400°C				
PESO NETTO Net weight • Poids net • Nettogewicht • Peso neto	210 Kg	290 Kg	296 Kg	418 Kg

TRICAMERA • Triple chamber • Trois chambre • Dreikammer • Tricámara

MM series Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	4.35 E - 4.35 D	6.35 SE - 6.35 SD	6.35 LE - 6.35 LD	9.35 E - 9.35 D
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	105 x 95 x 120 L x P x H	105 x 130 x 120 L x P x H	145 x 95 x 120 L x P x H	145 x 130 x 120 L x P x H
kW/Std - Max* • Volt 400/230~3N/50Hz	11,1 - 18	14,7 - 29,7	16,5 - 31,5	20,4 - 39,6
Max. TEMP. 400°C				
PESO NETTO Net weight • Poids net • Nettogewicht • Peso neto	315 Kg	435 Kg	444 Kg	627 Kg

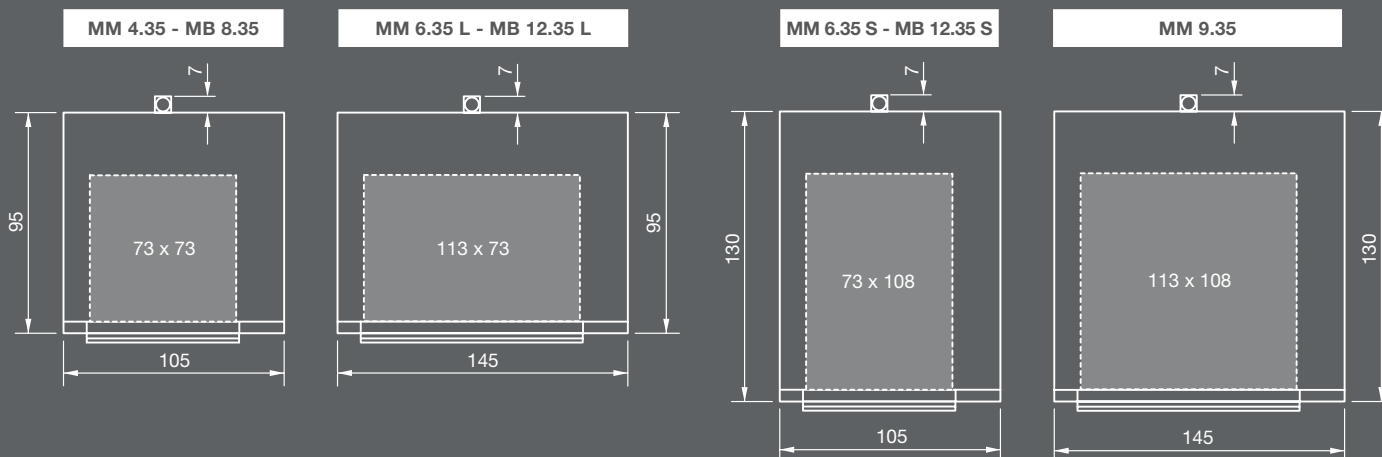
BICAMERA • Double chamber • Double chambre • Doppelkammer • Bicámara

MB Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	8.35 E - 8.35 D	12.35 SE - 12.35 SD	12.35 LE - 12.35 LD
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	105 x 95 x 73 L x P x H	105 x 130 x 73 L x P x H	145 x 95 x 73 L x P x H
DIMENSIONI INTERNE cm Inside dimensions • Dimensions intérieures Innenmasse • Dimensiones internas	73 x 73 x 15 L x P x H	73 x 108 x 15 L x P x H	113 x 73 x 15 L x P x H
kW/Std - Max* • Volt 400/230~3N/50Hz	7,2 - 12	9,6 - 19,8	10,5 - 21
Max. TEMP. 400°C			
PESO NETTO Net weight • Poids net • Nettogewicht • Peso neto	195 Kg	268 Kg	273 Kg

Legenda • Legend • Legende • Legende • Leyenda

*kW Std = Consumo standard (comandi digital) a 310°, 3' per cottura • Average consumption (digital controls) with 310°, 3' baking
 Consommation standard (commandes digitales) à 310°, 3' de cuisson • Standard Verbrauch (Digitale Kontrolle) mit 310°, 3' Backen
 Consumo estándar (mandos digitales) con 310°, 3' de cocción

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



oem
exceeding Your expectations

Horequip Airpure S.L.
Telf.: 942 60 52 72
Fax; 942 61 28 00
www.horequip.es
horequip@horequip.es

HOREQUIP
QUALITY & SERVICE