

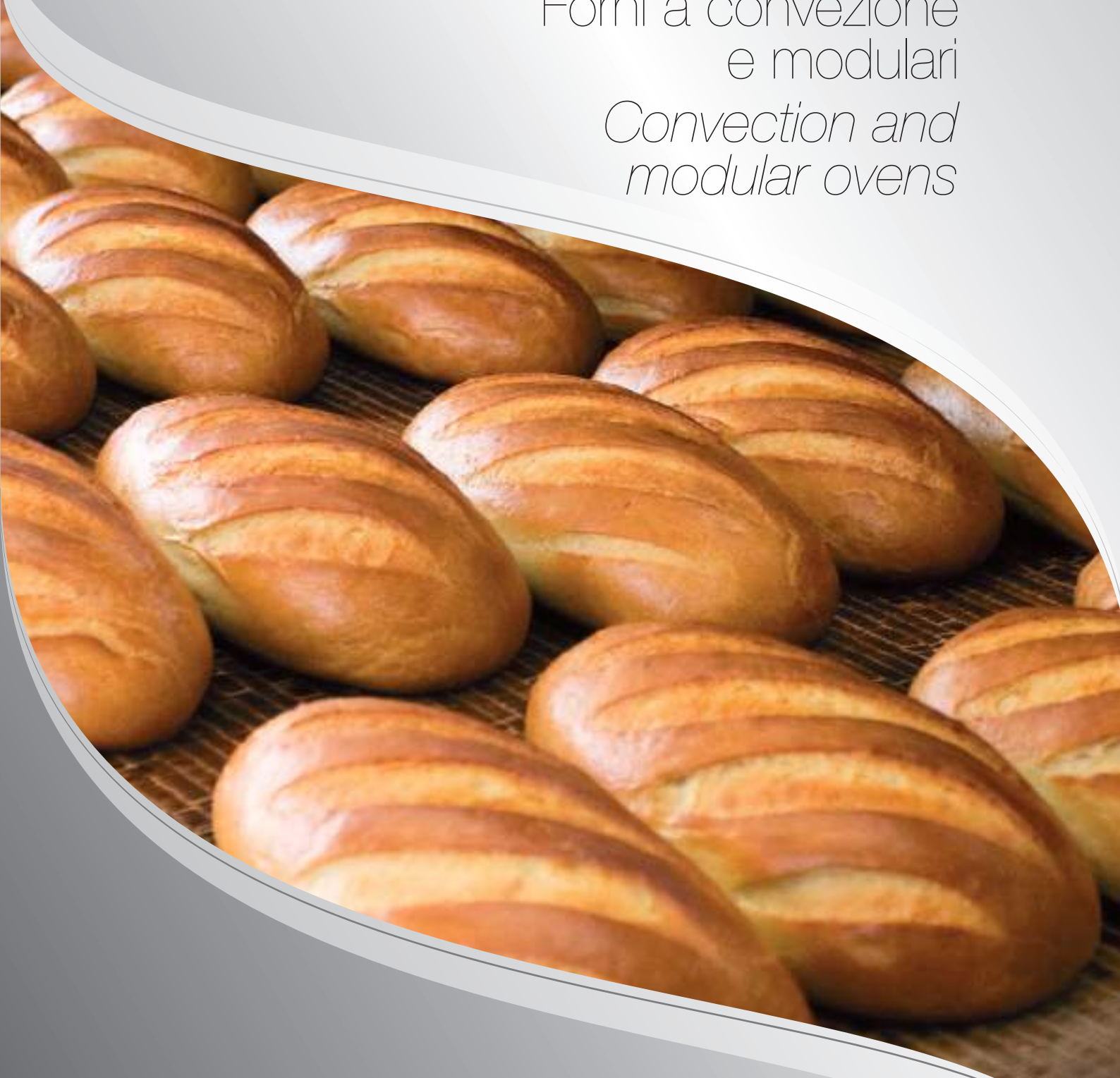


sottoriva

Your future, our technology

Forni a convezione
e modulari

*Convection and
modular ovens*



Kombi



Forno a convezione e statico
Convection & deck oven



Forno a convezione:

Pannello comandi digitale con scroll system di ultima generazione, schermo LCD e visualizzatore a LED integrato, 30 programmi memorizzabili. Programmatore di accensione settimanale (con 2 accensioni programmate giornaliere). Due velocità di ventilazione. Completo di vaporiera. Struttura in acciaio inox. Porta con sistema di apertura a 180 °C. Doppio vetro con vetro interno apribile per un'agevole pulizia. Quadro elettrico estraibile frontalmente per una manutenzione facilitata. Versione standard con comandi a destra e apertura della porta verso sinistra. Capacità da 4 a 6 teglie 40x60 o 46x66 cm.

Forno statico:

Capacità 2 teglie 40x60 o 46x66 cm, H utile interna 180 mm, porta in acciaio inox con apertura verso il basso, con piano in materiale refrattario. Senza vaporiera.

* Le dimensioni del forno cambiano a seconda della combinazione.

Convection oven:

Digital control panel with the latest multi-function rotary selector, LCD screen and integrated LED display, 30 programmable product bake settings. Weekly programmable timer (with 2 daily start up). Two-speed baking ventilation. Steam injector. Stainless steel structure. Door with 180° opening system. Double glazed door with internal glass that can be open for an easy cleaning. Electric box detachable from the oven front for an easy maintenance. Standard version with control panel on the right side and door opening on the left. Capacity 4 to 6 trays 40x60 or 46x66 cm.

Static oven:

Capacity 2 trays 40x60 or 46x66 cm, internal working H 180 mm, stainless steel downward with fire-resistant surface. Without steam generator.

* The dimensions of the oven change depending on the combination.

Konve



Forno a convezione
Convection oven



Forno compatto a convezione da 4 a 12 teglie 40x60 o 46x66 cm con pannello comandi digitale con scroll system di ultima generazione, schermo LCD e visualizzatore a LED integrato, 30 programmi memorizzabili. Programmatore di accensione settimanale (con 2 accensioni programmate giornaliere). Due velocità di ventilazione. Completo di vaporiera. Struttura in acciaio inox. Porta con sistema di apertura a 180 °C. Doppio vetro con vetro interno apribile per un'agevole pulizia. Quadro elettrico estraibile frontalmente per una manutenzione facilitata. Versione standard con comandi a destra e apertura della porta verso sinistra.

* Le dimensioni del forno cambiano a seconda della combinazione.

Compact oven from 4 to 12 trays size 40x60 or 46x66 cm. with digital control panel with the latest multifunction rotary selector, LCD screen and integrated LED display, 30 programmable product bake settings. Weekly programmable timer (with 2 daily start up). Two-speed baking ventilation. Steam injector. Stainless steel structure. Door with 180° opening system. Double glazed door with internal glass that can be open for an easy cleaning. Electric box detachable from the oven front for an easy maintenance. Standard version with control panel on the right side and door opening on the left.

* The dimensions of the oven change depending on the combination.



Modul



Forno modulare
Modular deck oven



Forno con camere di cottura indipendenti. Piani cottura in cemento refrattario. Altezza utile delle camere di 18 o 24 cm. Ogni camera è dotata di uno strumento computerizzato per il controllo di tutte le funzioni del forno. Con vaporiera nella versione per pane.

Kit collegamento camere elettrico/idraulico posteriore con quadro elettrico.

* Le dimensioni del forno cambiano a seconda della combinazione.

Oven with independent baking chambers. Refractory baking sole made of natural stone. Chamber height 18 or 24 cm equipped with a computerized instrument in order to control all oven functions. With steam generator in the version for bread.

Rear-electric/hydraulic connection kit with electric box.

* *The dimensions of the oven change depending on the combination.*

TIPO DI FORNO <i>TYPE OF OVEN</i>	TIPO DI TEGLIE cm <i>TYPE OF TRAYS cm</i>
MODUL 2 TOP	40x60, 46x66, 46X76, 40X80
MODUL 3 TOP	40x60, 46x66, 46X76, 40X80
MODUL 4 TOP	40x60, 46x66, 40X80
MODUL 6 TOP	40x60, 46x66

Konve - Kombi - Modul

Forni a convezione e modulari
Convection and modular ovens

DETTAGLI
DETAILS



Optional KONVE - KOMBI

1. Pannello comandi digitale con SCROLL SYSTEM FULL-AUTOMATIC a 5/10 fasi di cottura, 30 programmi, vapore ad impulsi ed apertura automatica della valvola di estrazione vapori.
2. Pannello comandi elettromeccanico.
3. Forno inverso: pannello comandi a sinistra e apertura della porta verso destra.
4. Vaschetta sotto porta di raccolta residui (estraibile).
5. Cella di lievitazione ventilata con controllo della temperatura, sempre su ruote.
6. Cella di lievitazione ventilata con generatore di vapore, controlla la temperatura ed il grado di umidità, sempre su ruote.
7. Supporti metallici di varie altezze, con o senza rastrelliera porta teglie, fissi o su ruote.
8. Cappe in acciaio inox, disponibili anche con aspiratore e condensatore vapori.

Optional MODUL

1. Pannello digitale tradizionale con gestione a 2 temperature (cielo/platea)
2. Pannello elettromeccanico
3. Platea in lamiera bugnata
4. Porta con maniglione unico
5. Kit riduzione consumi completo di gestore panificio
6. Cappe in acciaio inox, disponibili anche con aspiratore e condensatore vapori
7. Supporti in acciaio inox su ruote, disponibili in varie altezze, con o senza rastrelliera porta teglie
8. Celle di lievitazione con o senza umidificatore (1+1 kw) in acciaio inox su ruote
9. Tappeti d'informamento per cotture a suolo & pale manuali (legno o metallo) di infornamento/sfornamento
10. Caricatore integrato a piano intero per cotture di pane artigianale a ciclo continuo.

KONVE - KOMBI Optional

1. Digital control panel with FULL-AUTOMATIC SYSTEM panel, 5 or 10 phase baking cycles, 30 programs, steam impulses system and automatic opening of the steam extraction valve.
2. Electromechanical control panel.
3. Reverse oven: control panel on the left and opening right.
4. Removable catch tray under oven door for collecting any baking remains.
5. Ventilated prover with temperature control, on wheels.
6. Ventilated prover with steam generator, it controls the temperature and the humidity, on wheels.
7. Stand with different heights, with or without tray holder, fix or on wheels.
8. Stainless steel hood, also available with extractor and steam condenser.

MODUL Optional

1. Traditional digital control panel showing 2 temperatures (ceiling/floor)
2. Electromechanical control panel
3. Ashlar steel baking sole
4. Door with full-deck wide single handle
5. Consumption reduction system complete with bakery's consumption manager
6. Stainless steel hood, also available with extractor and steam condenser
7. Stainless steel supports on castors, available in different heights, with or without tray-holder
8. Stainless steel provers with or without steam generator (1+1 kw) on castors
9. Loading setters for stone baking and shovels (wooden or metal) for manual loading/unloading
10. Full-deck integrated loader for non stop artisan baking cycles.



SOTTORIVA S.p.A.

Via Vittorio Veneto, 63
36035 Marano Vicentino (VI) ITALIA

Tel. +39.0445.595111 - Fax +39.0445.595155

sottoriva@sottoriva.com
www.sottoriva.com



SOTTORIVA AMERICA INC

620- C Griffith RoadCharlotte,
NC 28217 - USA

Tel: +1(704).714.5880

Fax +1(704).714.5881

sottorivaamerica@sottoriva.com
www.sottoriva.com