



# sottoriva

Your future, our technology

Forni a Piani  
*Deck ovens*



# Pegaso



Forno elettrico a piani  
*Electric deck oven*



Forno a camere indipendenti, completamente smontabile e ad alto rendimento termico. Il sistema di controllo elettronico assicura la massima economia di gestione senza perdita di potenza in camera garantendo così risparmio energetico e qualità del prodotto. Tutti gli organi sono accessibili dalla facciata consentendo così, la massima facilità di manutenzione. Struttura in acciaio, facciata e parti soggette ad usura in acciaio inox satinato.

*Oven with independent chambers that can be completely dismantled and with high thermal efficiency. The electronic control system ensures maximum running economy without power loss in the chamber, thus guaranteeing energy saving and product quality. All the parts are accessible from the front, thus allowing maximum ease of maintenance. Steel structure, front and other parts subject to wear made of glazed stainless steel.*

## Optional

1. Pannello digitale con visualizzazione tradizionale delle 2 temperature cielo/platea (al posto della visualizzazione con 1 temperatura e 2 percentuali).
2. Pannelli comando sul fianco destro del forno.
3. Pulsanti azionamento vaporiere sul fianco destro.
4. Pareti di rivestimento esterno in acciaio inox.
5. Portine in acciaio inox.

## Consumi ridotti

- › Accurati studi sulla forma e la distribuzione delle resistenze, sulla composizione delle platee, sul tipo d'isolamento, sui sistemi di controllo digitale della potenza e sullo sfruttamento dell'inerzia termica, ci hanno permesso di ridurre drasticamente i consumi, superando i valori minimi di mercato.
- › Il sistema di riduzione dei consumi con relé statici ad elevatissima frequenza di commutazione permette a Pegaso di controllare la potenza fornita alle resistenze con una velocità di risposta ed uno sfruttamento dell'energia termica insuperabili: il tutto si traduce in consumi inferiori a 1,8 kW/m<sup>2</sup>.

## Optional

1. Traditional digital control panel showing 2 temperatures (ceiling/floor).
2. Control panel placed on the right side.
3. Steam operating bottoms placed on the right side.
4. Stainless steel outer panels.
5. Stainless steel doors.

## Low consumption

- › Accurate studies on the shape and position of the electric heating elements, on the composition of the baking soles, on the type of insulation, on the power digital control systems and on the exploitation of the thermal inertia have helped us to reach drastic reduction of energy consumption, improving on the values reached in today's market.
- › The fast response solid state relays system allows the monitoring of the heating elements power with unmatched quickness, assuring the maximum exploitation of the thermal inertia: consumption lower than 1,8 kW/m<sup>2</sup>.

# Ciclo



Forno ciclotermico  
*Thermal cycle oven*



Forno a combustibile, alimentazione bruciatore gas o gasolio.  
Pannello comandi digitale di serie di facile utilizzo ed interpretazione.  
Vaporiere indipendenti per ogni camera.  
Cappa con elettro-aspiratore di serie.  
Piani cottura refrattari in fibra di vetro.  
Portine in vetro temperato.  
Supporto bruciatore con sistema antiscoppio.  
Pavimenti ad alto rendimento termico.  
Facciata acciaio inox satinato, pannellatura esterna in lamiera preverniciata.

*Fuel-heated oven, gas or gasoil feeding.  
User-friendly digital control panel.  
Steam generators independent for each deck.  
Hood fitted with extraction fan as standard.  
Baking plates made of refractory fiber glass.  
Toughened glass doors.  
Burner support with antiexplosion device.  
High thermal efficiency baking surface.  
Satin finish stainless steel oven front, external panelling in prepainted sheet steel.*

## Optional

1. Pannello comandi elettromeccanico.
2. Pannellatura esterna in acciaio inox.
3. Kit auto-accensione settimanale.
4. Bruciatore GPL, gas metano, gas città o gasolio.

## Accessori

1. Telai d'infornamento.
2. Sollevatore per tappeti.
3. Sollevatore meccanico a molle.
4. Caricatore integrato.
5. Pala d'infornamento manuale.
6. Pala d'infornamento semi automatica.
7. Pala d'infornamento automatica.

## Optional

1. Electromechanical control panel.
2. Stainless steel outer panels
3. Weekly ignition system
4. LPG, natural gas, city gas, gasoil burner.

## Accessories

1. Setters.
2. Setter support.
3. Spring mechanical elevator.
4. Integrated loader.
5. Manual loader.
6. Semi-automatic loader.
7. Automatic loader.

# Ciclo

Forno cicloteramico  
Thermal cycle oven

DETTAGLI  
DETAILS



MODELLO MODEL CICLO	SUPERFICIE DI COTTURA m <sup>2</sup> BAKING SURFACE m <sup>2</sup>	n° DI CAMERE No. OF CHAMBERS	n° PORTINE No. OF DOORS	POTENZA TERMICA Kcal/h THERMICAL POWER Kcal/h	POTENZA ELETTRICA Kw ELECTRIC POWER Kw	DIMENSIONI ESTERNE mm EXTERNAL DIMENSIONS mm			DIMENSIONI INTERNE mm INTERNAL DIMENSIONS mm	
						L	P	H	L1	P1
CICLO 3206	5,8	3	2	42.000	2,5	1850	2280	2150	1600	1200
CICLO 3207	7,2	3	2	49.000	2,5	1850	2680	2150	2000	1200
CICLO 3309	8,6	3	3	63.000	3	2460	2280	2150	1600	1800
CICLO 3311	10,8	3	3	77.000	3	2460	3380	2150	2000	1800
CICLO 4208	7,7	3	2	56.000	3	1850	2280	2150	1600	1200
CICLO 4210	10	3	2	70.000	3	1850	2680	2150	2000	1200
CICLO 4311	11,5	3	3	77.000	3	2460	2280	2150	1600	1800
CICLO 4314	14,4	3	3	95.000	3	2460	2680	2150	2000	1800
CICLO 4318	18	3	3	120.000	5	2460	3180	2150	2500	1800

# Antares



Forno a tubi  
*Tube deck oven*



Facciata ed organi principali in acciaio inox. Il collaudo dei tubi (diametro di 35 mm e spessore di 5,5 mm) viene eseguito singolarmente ad una pressione di ca. 600 ATM (ca. 3 volte la pressione normale di esercizio). Dimensione contenuta dei componenti, accesso a qualsiasi tipo di locale. Camera di combustione in acciaio refrattario a settori regolabili. Platee ad alto rendimento termico (brevettate). Consumi fino ad un 40% inferiori rispetto ai forni a tubi con fornace in muratura (di uguale conformazione e metratura). Completo di cappa dotata di elettroaspiratore. Due lampade d'illuminazione per camera. Manutenzione eseguibile frontalmente o dall'alto. Ottimo isolamento termico con pannelli in lana di roccia. Portine autobilanciate in cristallo temperato, di facile smontaggio, dotate di maniglia in acciaio inox per l'apertura e la chiusura manuale. Supporto bruciatore con sistema antiscoppio. Diffusione di vapore indipendente per ogni camera, con una distribuzione uniforme e regolare. Alimentazione a gas o gasolio.

*Front and sensitive parts made of stainless steel. The tubes (35 mm diameter and 5,5 mm thickness) are individually tested at a pressure of 600 ATM (about 3 times the normal running pressure). Components of small dimensions permitting access into any kind of room. Refractory steel firebox with adjustable sectors, high thermal efficiency floors (patented). Consumptions up to 40% lower than a steam tube deck oven with masonry furnace (with same configuration and baking surface). Hood equipped with steam exhauster. Two lamps for each deck. All maintenance operations can be carried out from the front or from the upper part of the oven. Very good heat insulation by rock wool panels. Autobalanced glass hatches, easy to disassemble, equipped with stainless steel handles for a manual opening and closing. Burner support equipped with an anti-explosion device. Independent steam system for each deck with a regular and uniform steam distribution. Gas or gas-oil feeding.*

## Optional

1. Pannello comandi elettromeccanico.
2. Pulsanti azionamento vaporiere sul fianco destro.
3. Vaporiere supplementari.
4. Vaporiere speciali con tempi di recupero molto rapidi (per cotture brevi a ciclo continuo).
5. Pareti di rivestimento esterno in acciaio inox.
6. Portine in acciaio inox.
7. Bruciatore GPL, gas metano, gas città, gasolio.

## Accessori

1. Camera superiore elettrica.
2. Telai d'informamento.
3. Sollevatore per tappeti.
4. Sollevatore meccanico a molle.
5. Caricatore integrato.
6. Pala d'informamento manuale.
7. Pala d'informamento semi automatica.
8. Pala d'informamento automatica.

## Optional

1. Electromechanical control panel.
2. Steam operating buttons placed on the right side.
3. Additional steam generators.
4. Fast heat-recovering "special" steam generators (for short baking at continuous cycles).
5. Stainless steel outer panels.
6. Stainless steel doors.
7. LPG, natural gas, city gas, gasoil burner.

## Accessories

1. Independent electric high deck.
2. Setters.
3. Setter support.
4. Spring mechanical elevator.
5. Integrated loader.
6. Manual loader.
7. Semi-automatic loader.
8. Automatic loader.

# Antares

Forno a tubi  
Tube deck oven

DETTAGLI  
DETAILS



MODELLO MODEL ANTARES	SUPERFICIE DI COTTURA m <sup>2</sup> BAKING SURFACE m <sup>2</sup>	n° DI CAMERE No. OF CHAMBERS	n° PORTINE No. OF DOORS	POTENZA TERMICA THERMIC POWER		DIMENSIONI ESTERNE mm EXTERNAL DIMENSIONS mm		DIMENSIONI INTERNE mm INTERNAL DIMENSIONS mm	
				Kcal/h	Kw	L	P	L1	P1
3206	6	3	2	50.000	58	1920	2800	1240	1620
3207	7.5	3	2	60.000	70	1920	3200	1240	2020
3209	9	3	2	70.000	81	1920	3600	1240	2420
3210	10.5	3	2	80.000	93	1920	4000	1240	2820
3309	9	3	3	70.000	81	2540	2800	1860	1620
3311	11.3	3	3	70.000	81	2540	3200	1860	2020
3313	13.5	3	3	80.000	93	2540	3600	1860	2420
3316	15.7	3	3	80.000	93	2540	4000	1860	2820
3412	12	3	4	80.000	93	3160	2800	2480	1620
3415	15	3	4	90.000	104	3160	3200	2480	2020
3418	18	3	4	90.000	104	3160	3600	2480	2420
3421	21	3	4	100.000	116	3160	4000	2480	2820
3424	23.9	3	4	100.000	116	3160	4400	2480	3220
4208	8	4	2	70.000	81	1920	2800	1240	1620
4210	10	4	2	80.000	93	1920	3200	1240	2020
4212	12	4	2	80.000	93	1920	3600	1240	2420
4214	14	4	2	90.000	104	1920	4000	1240	2820
4312	12	4	3	80.000	93	2540	2800	1860	1620
4315	15	4	3	90.000	104	2540	3200	1860	2020
4318	18	4	3	90.000	104	2540	3600	1860	2420
4321	21	4	3	100.000	116	2540	4000	1860	2820
5107	6.6	5	1	40.000	46	1350	2700	820	1620
5108	8.3	5	1	50.000	58	1350	3100	820	2020
5110	9.9	5	1	60.000	70	1350	3500	820	2420

# Pegaso

Forno elettrico a piani  
*Electric deck oven*

DETTAGLI  
DETAILS



MODELLO MODEL PEGASO	SUPERFICIE DI COTTURA m <sup>2</sup> BAKING SURFACE m <sup>2</sup>	n° PIANI No. OF DECKS	n° PORTINE No. OF DOORS	POTENZA ELETTRICA ELECTRIC POWER		DIMENSIONI ESTERNE mm EXTERNAL DIMENSIONS mm				DIMENSIONI INTERNE mm INTERNAL DIMENSIONS mm	
				FORNO Kw OVEN Kw	VAPORIERE Kw/h STEAMERS Kw/h	L	P	H	Q	L1	P1
3103	3	3	1	11,4	6,3	1350	1780	2620	-310	820	1220
3104	4	3	1	13,1	7,2	1350	2570	2620	680	820	1620
3105	5	3	1	15,5	8,4	1350	2970	2620	680	820	2020
3106	6	3	1	18,1	9,9	1350	3370	2620	680	820	2420
3204	4,5	3	2	15,5	9,3	1650	2310	2620	900	1240	1220
3206	6	3	2	19,1	11,7	1650	2710	2620	900	1240	1620
3207	7,5	3	2	22,8	13,8	1650	3110	2620	900	1240	2020
3209	9	3	2	26,5	16,2	1650	3510	2620	900	1240	2420
3307	6,7	3	3	23,2	9,3	2270	2310	2620	900	1860	1220
3309	9	3	3	28,7	11,7	2270	2710	2620	900	1860	1620
3311	11,2	3	3	34,3	13,8	2270	3110	2620	900	1860	2020
3313	13,5	3	3	39,8	16,2	2270	3510	2620	900	1860	2420
4104	4	4	1	15,3	8,4	1350	1780	2620	-310	820	1220
4105	5,3	4	1	17,5	9,6	1350	2570	2620	680	820	1620
4107	6,6	4	1	20,7	11,2	1350	2970	2620	680	820	2020
4108	7,9	4	1	24,1	13,2	1350	3370	2620	680	820	2420
4206	6	4	2	20,6	12,4	1650	2310	2620	900	1240	1220
4208	8	4	2	25,5	15,6	1650	2710	2620	900	1240	1620
4210	10	4	2	30,4	18,4	1650	3110	2620	900	1240	2020
4212	12	4	2	35,4	21,6	1650	3510	2620	900	1240	2420
4309	9	4	3	30,9	12,4	2270	2310	2620	900	1860	1220
4312	12	4	3	38,3	15,6	2270	2710	2620	900	1860	1620
4315	15	4	3	45,7	18,4	2270	3110	2620	900	1860	2020
4318	18	4	3	53,1	21,6	2270	3510	2620	900	1860	2420
5105	5	5	1	19,1	10,5	1350	1780	2620	-310	820	1220
5107	6,6	5	1	21,8	12	1350	2570	2620	680	820	1620
5108	8,3	5	1	25,9	14	1350	2970	2620	680	820	2020
5110	9,9	5	1	30,1	16,5	1350	3370	2620	680	820	2420



**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