

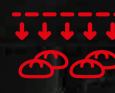
ILETREC

FORNO | OVEN

Garantia de qualidade na confeção!
Quality assurance in cooking process!



adequado a grandes produções de padaria e pastelaria
suitable for large bakery and pastry productions



cozedura uniforme
uniform cooking



solução ECO
ECO solution



www.utilfornos.com

 Utilfornos®

PT

- Forno elétrico com painel controlo digital, adequado a grandes produções de padaria e pastelaria.
- Câmaras individuais (capacidade de 3 ou 4 câmaras sobrepostas), com aquecimento independente por câmara com controlo individual do teto e lar.
- Possibilidade máxima de 3 tabuleiros por câmara.
- Resistências elétricas tubulares que promovem uma uniformidade da cozedura.
- Vaporizadores independentes por câmara com novo sistema de construção que garante maior longevidade:
 - Espessura reforçada de calibre industrial.
- Portas com abertura descendente.
- Cúpula avançada com exaustor, para maior captação de fumos e vapor.
- Isolamento térmico de alta eficácia, garantindo maior retenção de calor.

Opções:

- Vaporizador para estufa.
- Portas compensadas para carregador automático.
- Possibilidade de porta totalmente em aço inoxidável.
- Sem varões de suporte de tabuleiros.
- Sem divisões de lar.



PT

- Comando digital com LCD gráfico.
- Controlo de temperatura independente para teto e lar.
- Equipada com sistema de arranque programável individualmente por câmara.
- Possibilidade de desligar os vaporizadores individualmente quando a sua utilização não é necessária, economizando eletricidade.
- Sistema economizador de energia.

EN

- Digital control with graphic LCD display.
- Independent top and bottom temperature control.
- Equipped with individually programmable starting system in each chamber.
- Steamers can be disconnected individually when not in use, saving energy.
- Energy saving system.

EN

- Electric oven with digital control panel, suitable for large bakery and pastry productions.
- Individual baking chambers (up to 3 or 4 overlapping baking chambers), with independent heating for each baking chamber with individual bottom and top control.
- Up to 3 trays per chamber.
- Heating elements that promote uniformity of baking.
- Independent steam devices for each baking chamber with new construction system to guarantee greater longevity:
 - Reinforced thickness.
- Doors with downward opening.
- Oven top with extended exhaust system for greater capture of smoke and steam.
- Highly effective thermal insulation, ensuring greater heat retention.

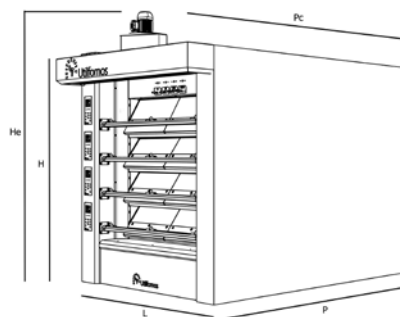
Options:

- Steamer for proofer.
- Doors adjusted for automatic loader.
- Possibility of doors entirely made of stainless steel.
- Without tray support rods.
- Without refractory stone divisions.

TABELA TÉCNICA DO SISTEMA DE VAPOR
STEAM SYSTEM TECHNICAL TABLE

PROFUNDIDADE DO LAR BOTTOM DEPTH (m)	POTÊNCIA POR CADA VAPORIZADOR POWER FOR EACH STEAMER	
	POTÊNCIA MÁX. DISPONÍVEL MAXIMUM POWER AVAILABLE (kW)	CONSUMO TEÓRICO THEORETICAL CONSUMPTION (kWh)
1,35	2,7	1,6
1,65	3,6	2,1
2,18	3,9	2,4
2,50	4,1	2,5

Design inteligente na sua forma e função
Intelligent design, both in its form and function



ALTURA INTERIOR | INTERIOR HEIGHT (m) ABERTURA DA PORTA | DOOR APERTURE (m)

CÂMARA NORMAL NORMAL CHAMBER	CÂMARA ALTA HIGH CHAMBER	CÂMARA NORMAL NORMAL CHAMBER	CÂMARA ALTA HIGH CHAMBER
0,197	0,247	0,182	0,232

ÁREA DE COZEDURA BAKING SURFACE	PORTAS DOORS	CÂMARAS CHAMBERS	MEDIDA DO LAR FLOOR DIMENSION	DIMENSÕES DIMENSIONS					CAPACIDADE EM PÃES BREAD PRODUCTION CAPACITY			POTÊNCIA A INSTALAR POWER TO BE INSTALLED	POTÊNCIA C/ECO POWER WITH ECO	CONSUMO MÁXIMO TEÓRICO MAXIMUM THEORETICAL CONSUMPTION
m ²			(m)	L(m)	P(m)	Pc(m)	H(m)	He(m)	50g	1/2 Kg	1 Kg	kW	kW	kWh
5,0	2	3	1,35 x 0,615	1,93	2,35	2,65	2,20	2,62	330	128	48	26,6	13,3	12,9
6,1	2	3	1,65 x 0,615	1,93	2,65	2,95	2,20	2,62	400	156	60	32,2	16,1	16,1
8,0	2	3	2,18 x 0,615	1,93	3,18	3,48	2,20	2,62	520	208	80	40,4	20,2	19,2
9,2	2	3	2,50 x 0,615	1,93	3,50	3,80	2,20	2,62	597	234	90	46,0	23,0	21,1
9,1	3	3	1,65 x 0,615	2,55	2,65	2,95	2,20	2,62	597	234	90	52,8	26,4	24,4
12,1	3	3	2,18 x 0,615	2,55	3,18	3,48	2,20	2,62	798	312	120	63,6	31,8	28,0
13,8	3	3	2,50 x 0,615	2,55	3,50	3,80	2,20	2,62	930	363	138	70,8	35,4	30,3
6,6	2	4	1,35 x 0,615	1,93	2,35	2,65	2,20	2,62	430	168	64	35,5	17,8	17,0
8,1	2	4	1,65 x 0,615	1,93	2,65	2,95	2,20	2,62	520	208	80	42,9	21,4	21,4
10,7	2	4	2,18 x 0,615	1,93	3,18	3,48	2,20	2,62	682	274	104	53,9	27,0	25,5
12,3	2	4	2,50 x 0,615	1,93	3,50	3,80	2,20	2,62	796	312	120	61,3	30,6	28,2
12,2	3	4	1,65 x 0,615	2,55	2,65	2,95	2,20	2,62	796	312	120	70,4	35,2	32,5
16,1	3	4	2,18 x 0,615	2,55	3,18	3,48	2,20	2,62	1060	416	160	84,8	42,4	37,3
18,5	3	4	2,50 x 0,615	2,55	3,50	3,80	2,20	2,62	1196	468	180	94,4	47,2	40,5