

JACK *Gourmet*

BAKE IN STYLE



MTP FARNI
PERFECT HEALTHY BAKING

IT



“Da più di 40 anni ci impegniamo con dedizione all’ascolto dei nostri clienti per progettare e produrre i forni più innovativi e tecnologici del settore pur mantenendo la creatività e la tradizione italiana che ci contraddistingue da sempre.”

CEO - MTP FORNI
Andrea Scopa

MTP FORNI
PERFECT HEALTHY BAKING

CON JACK GREEN GOURMET ABBIAMO DATO INIZIO AD UNA NUOVA ERA DI FORNI PER PIZZA GOURMET.

La Pizza Gourmet nasce dalla ricerca, dalla cura per la scelta delle materie prime e dalla conoscenza del territorio.

L'attenzione a questo nuovo stile in cucina ha portato ad una evoluzione della figura del pizzaiolo tradizionale nella figura di Maestro Chef Pizzaiolo, capace di riunire in se un esperto di arte bianca, un chimico e nutrizionista.

MTP Forni ha accolto questa nuova tendenza studiando e realizzando un nuovo eccezionale strumento di cottura altamente tecnologico e performante per supportare lo Chef Pizzaiolo nella cottura o multicottura perfette di pizze che impongono tipi di impasti ricercati.

100% DESIGN

Questo eccezionale strumento di cottura diventa il cuore delle tue creazioni, dal design innovativo e versatile, ideale per essere installato come Front-end nel tuo locale come richiede una Pizzeria/ Locale Gourmet di eccellenza.



MTPFERNI
HI-TECH BAKING



JACK Gourmet

L'ALLEATO IDEALE PER UNO STILE INCONFONDIBILE.

L'impegno continuo rivolto all'innovazione, ci consente di utilizzare al meglio le ultime tecnologie per realizzare quello che viene considerato dai veri esperti il miglior forno per la cottura gourmet:

Jack Green Gourmet e Jack Combi-Gourmet.

Un serie eccezionale in grado di garantire una cottura perfetta senza più bruciature, un risparmio energetico certificato e rispettoso dell'ambiente e in linea con le nuove normative europee.



**-40% RISPARMIO
ENERGETICO
GARANTITO**

Massimo risparmio energetico grazie all'alto potere isolante della tecnologia air-jacket. Con "Eco Power" il forno elettrico costa meno ed è più conveniente rispetto al forno a gas.



**HEALTHY
BAKING**

Il nostro sistema HEALTHY BAKING garantisce una cottura senza più bruciature.



MULTICOTTURA

Grazie alla gestione delle zone è possibile ottenere diverse temperature all'interno della camera di cottura. Questo, permette di cuocere simultaneamente prodotti che richiedono temperature differenti.



**360° PIZZA
PERFETTA**

Il sistema "Pizza Perfetta" è stato studiato per garantire una cottura ottimale senza necessità di girare continuamente la pizza. Velocità di produzione e risparmio di consumi assicurati.



**-60° CONSUMI
PER QUELLO CHE
PRODUCI**

Grazie al sistema "Eco-Zone" è possibile disattivare le zone della camera di cottura che non si usano. Il controllo a zone consente di utilizzare l'energia in base alla quantità di prodotto che si vuole cucinare, ottimizzando i consumi ed eliminando gli sprechi.

L'INGREDIENTE FONDAMENTALE CHE TI MANCAVA.

STRUTTURA E CARATTERISTICHE

- FINO A 8 ZONE DI RISCALDO INDIPENDENTI
- CAMERA TOTALMENTE IN REFRATTARIO
- 2 TERMOCOPPIE CON RILEVAZIONE TEMPERATURA SEPARATA TRA CIELO E PLATEA
- TERMOSTATO DI SICUREZZA
- 96 RESISTENZE INDIPENDENTI A CAMERA (RIDUZIONE DEI FERMI DI PRODUZIONE PER PICCOLE ROTTURE - RIDUZIONE DELLE BRUCIATURE)
- SPORTELLA A DOPPIO VETRO PER OTTENERE IL MASSIMO ISOLAMENTO TERMICO FRONTALE
- SPORTELLA CON DOPPIA MOLLA A CHIUSURA REGOLABILE
- CAPPAA AD ASSORBIMENTO NATURALE CON NUOVO DESIGN
- COIBENTAZIONE CAMERA CON MATERIALE AD ALTO COEFFICIENTE ISOLANTE
- STRUTTURA IN TUBOLARE E PANNELLI IN LAMIERA VERNICIATA
- TEMPERATURA MASSIMA 400°C

PANNELLO DI CONTROLLO

- TOUCH SCREEN 5 POLLICI A COLORI
- FUNZIONE ACCENSIONE PROGRAMMATA SETTIMANALE
- FUNZIONE TIMER COTTURA EVOLUTA
- ENERGY SAVING
- FUNZIONE RISCALDAMENTO RAPIDO
- OROLOGIO
- IMPOSTAZIONE LINGUA
- GESTIONE AVARIE
- GESTIONE POTENZA CIELO E PLATEA CON TEMPERATURE INDIPENDENTI
- TIMER COTTURA
- PARTENZA RITARDATA





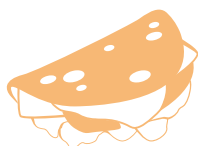
JACK COMBI *Gourmet*

LA COMBINAZIONE PERFETTA PER IL TUO LOCALE OPEN GOURMET.

Jack Combi-Gourmet.

Una combinazione studiata appositamente per i locali Open Gourmet, dove si offre Pizza, Piadina e Panini Gourmet.

Questa incredibile combinazione permette di realizzare un prodotto perfetto di altissima qualità senza più bruciature.



VERSIONI

- FORNO COMBINATO A DUE BOCHE:
JACK GREEN GOURMET + IRON
- MODELLI DISPONIBILI: L6 - L9 - L12
- FORNO CON RUOTE SU CELLA DI LIEVITAZIONE
- FORNO SU BASAMENTO CON RUOTE E PORTA TEGLIE
- FORNO SU BASAMENTO CON RUOTE







JACK

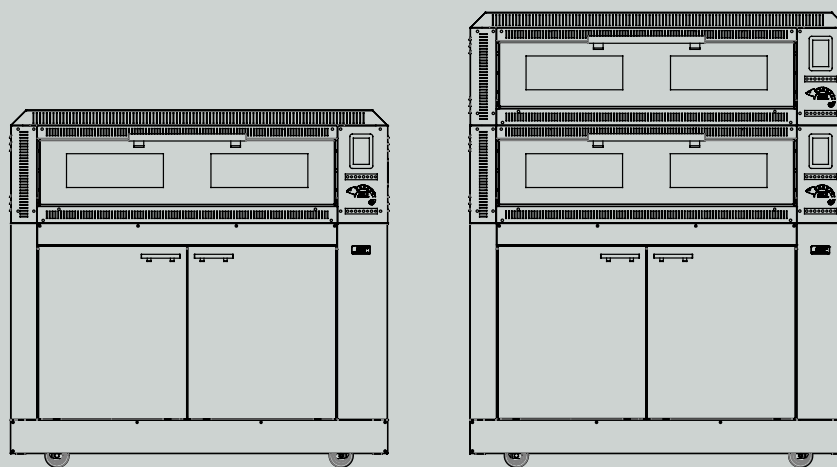
CARATTERISTICHE TECNICHE



GREEN GOURMET

MODELLO MODEL	DIM. INTERNO CAMERA COOKING CHAMBER DIMENSIONS L/ P/ H mm W/D/ H mm	DIM. ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS L/ P/ H mm W/D/ H mm	DIM. BASE + RUOTE BASE + CASTORS H mm H mm	DIM. BASE, CELLA LIEVITAZIONE + RUOTE PROVING CHAMBER + CASTORS H mm H mm
L 12	1240 x 1260 x 180	1640 x 1480 x 405	975	975
L 9	1240 x 945 x 180	1640 x 1165 x 405	975	975
L 6	1240 x 630 x 180	164 x 850 x 405	975	975

DIM. CAPPA HOOD	ALIMENTAZIONE VOLTAGE	POTENZA INSTALLATA POWER	TOT. PIZZE A CAMERA NR. OF PIZZAS		N° TEGLIE NR. OF PANS	N° PALE NR. OF PANS	N° ZONE NR ZONAL	REFRATTARIA REFRACTORY STONE			
			Ø PIZZA	no. PIZZAS	60 x 40 cm	30 x 60 cm					
H mm H mm	V	KW									
65	AC V 400 3N	17,30	Ø 30 cm Ø 35 cm Ø 45 cm	16 10 4	6	8	<table border="1"> <tr><td>4</td></tr> <tr><td>3</td></tr> <tr><td>2 1 2</td></tr> </table>	4	3	2 1 2	
4											
3											
2 1 2											
65	AC V 400 3N	13,00	Ø 30 cm Ø 35 cm Ø 45 cm	9 6 4	4	6	<table border="1"> <tr><td>3</td></tr> <tr><td>2 1 2</td></tr> </table>	3	2 1 2		
3											
2 1 2											
65	AC V 400 3N	8,70	Ø 30 cm Ø 35 cm Ø 45 cm	8 3 3	3	4	<table border="1"> <tr><td>2 1 2</td></tr> </table>	2 1 2			
2 1 2											





MTP F RNI
PERFECT HEALTHY BAKING



MTPFEARN
Gourmet



133

MTPFORNI
PERFECT HEALTHY BAKING

TECNO A S.r.l.
Via dell'Industria, 23
Loc. Canavaccio, 61029 - Urbino (PU)
ITALY
T + 39 0722 042005
F + 39 0722 354049
info@mtpforni.it
mtpforni.it