

# MODULAR

BAKERY DECK OVEN



**MTP FARNI**  
PERFECT HEALTHY BAKING

IT

**MTP Forni**  
PERFECT HEALTHY BAKING



## LA RICERCA DELLA COTTURA SANA E PERFETTA

---

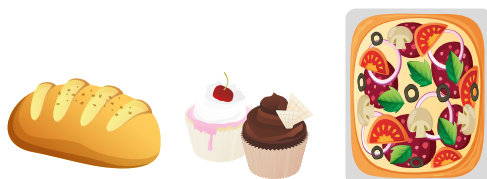
Da questo concetto nascono i prodotti MTP FORNI; grazie alla loro tecnologia ti permettono di esaltare al massimo la qualità delle tue creazioni, garantendo sempre delle esperienze di cottura eccellenti.



## FORNI STATICI ELETTRICI COMPONIBILI PER PANETTERIA, PASTICCERIA E PIZZERIA.

---

La gamma serie Modular racchiude in sè un'esperienza maturata in più di 40 anni di storia che l'hanno resa un'icona nel settore bakery.



# MODULAR IL FORNO CHE COMPLETA IL TUO LABORATORIO

Modular è il forno statico studiato appositamente per completare la produttività di piccole panetterie e pasticcerie che ti permette di estendere la tua offerta e raggiungere nuovi clienti.



## -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.



## GESTIONE SEPARATA

Gestione separata della potenza tra cielo e platea.



## VAPOUR CONTROL

Massimo controllo della saturazione di vapore in camera di cottura per una cottura ottimale di pane e prodotti di pasticceria. La gestione del vapore garantisce la riduzione dei consumi energetici.



## MY BAKING

La programmazione personalizzata dei processi di cottura permette di cuocere secondo le singole ricette per uno stile unico ed inconfondibile.

# MODULAR

LA SOLUZIONE IDEALE  
PER COMPLETARE  
LA TUA PRODUTTIVITÀ.

## STRUTTURA E CARATTERISTICHE

- INTERNO CAMERA IN LAMIERA ALLUMINATA
- PLATEA CAMERA IN REFRATTARIO
- GESTIONE DEL VAPORE IN USCITA
- SISTEMA DI RISCALDO CON RESISTENZE CORAZZATE
- SPORTELLO INTERAMENTE IN VETRO TEMPERATO
- SPORTELLO BASCULANTE CON APERTURA VERSO L'ALTO
- PANNELLATURA ESTERNA IN ACCIAIO INOX
- COIBENTAZIONE INTERNA AD ALTO RENDIMENTO
- TERMOSTATO DI SICUREZZA

## PANNELLO DI CONTROLLO

- CONTROLLO ELETTRONICO CON REGOLAZIONE SEPARATA DELLA QUANTITÀ DI CALORE TRA CIELO E PLATEA
- POTENZIOMETRO PER REGOLAZIONE DELLA QUANTITÀ DI CALORE FRONTE CAMERA
- TIMER DI COTTURA
- FUNZIONE RISCALDAMENTO RAPIDO

## VERSIONI

- FORNO SU CELLA DI LIEVITAZIONE
- FORNO SU BASAMENTO CON PORTA TEGLIE

## OPTIONAL

- PIANO IN LAMIERA BUGNATA PER COTTURA DI PRODOTTI IN TEGLIA
- VAPORIERA
- GENERATORE DI VAPORE + TOUCH SCREEN 5 POLLICI A COLORI

Il forno Modular prevede diverse combinazioni possibili per ogni esigenza di produzione. Inoltre è possibile sovrapporre fino ad un **massimo di tre camere di cottura sopra i supporti standard.**





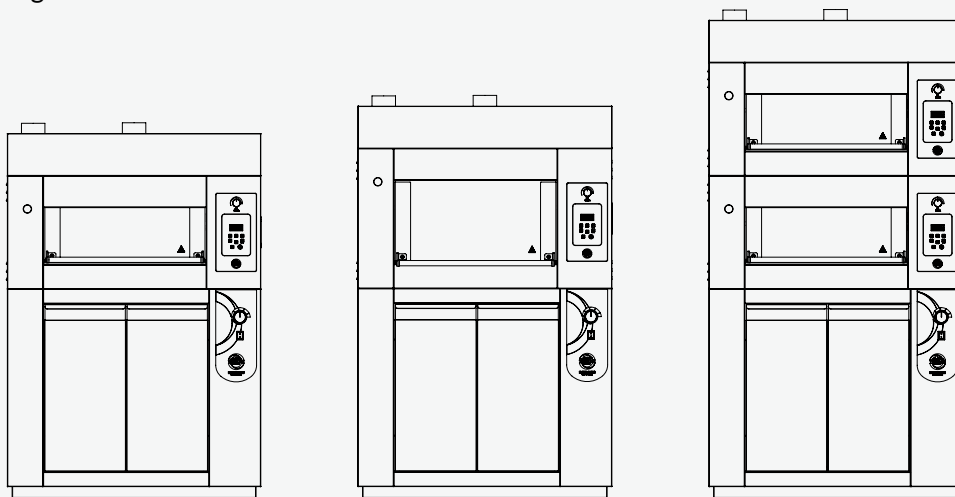
# MODULAR

## CARATTERISTICHE TECNICHE

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. CAPP HOOD H mm   H mm	ALIMENTAZIONE VOLTAGE V	POTENZA INSTALLATA POWER KW
68	620 x 820 x 180/280	960 x 1240 x 430/530	160	AC V 400 3N	7,9
612	620 x 1220 x 180/280	960 x 1555 x 430/530	160	AC V 400 3N	8,5
812	820 x 1220 x 180/280	1160 x 1555 x 430/530	160	AC V 400 3N	10,0

### COMPOSIZIONI CON CELLA DI LIEVITAZIONE

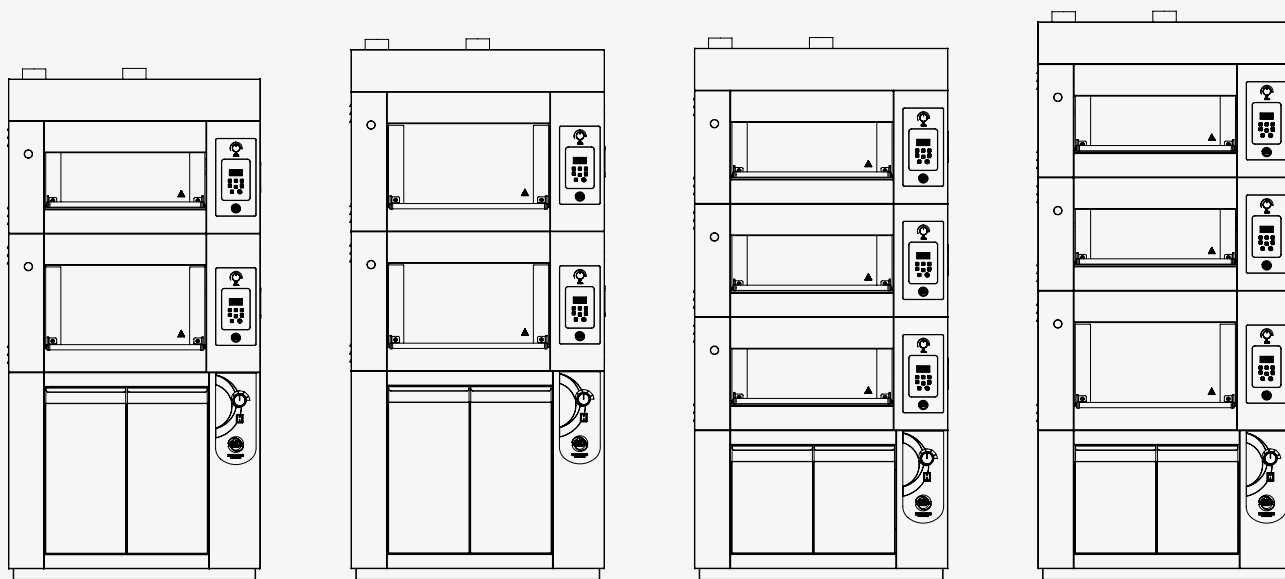
Le stesse composizioni sono disponibili con il supporto e guide portateghe.







N° TEGLIE NR OF PANS	DIM. BASE BASE	DIM. BASE, CELLA DI LIEVITAZIONE PROVING CHAMBER	CARATTERISTICHE CELLA PROVING CHAMBER FEATURES	
			POTENZA   POWER KW	ALIMENT.   VOLTAGE V
60 x 40 cm	H mm   H mm	H mm   H mm		
2	805 - 580	805 - 580	1	AC V 230 1N
3	805 - 580	805 - 580	1	AC V 230 1N
4	805 - 580	805 - 580	1	AC V 230 1N





**MTP FURNI**  
PERFECT HEALTHY BAKING



**MTP Forni**  
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**