

## PLUS XL SERIES

### Mechanical electric oven

Stainless steel front and painted steel structure

**Forno elettrico meccanico** | Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

**Mechaische Elektrische Ofen** | Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau

**Four électrique mécanique** | Façade en acier inoxydable et corps peint

**Horno eléctrico mecánico** | Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado

**Электрическая печь с электромеханическим управлением** |

Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали



**The electric oven is made of stainless steel and prepainted steel and it is equipped with: cooking surface in refractory stones, 3 Sheathed heating elements on the top and 3 on the bottom, removable glass door for a better cleaning, internal lighting, rock wool insulation. The design is enriched by a little hood, which makes the oven elegant. The standard power supply is 400 Volt three phases + neutral. Special Voltages are available on request.**

Il forno elettrico è costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Su tutti i forni, sono impiegate tre resistenze corazzate nella platea e tre nel cielo. Su tutti i modelli il vetro-porta è estraibile. Design curato e caratterizzato dalla cappetta superiore. Piano di cottura in mattoni refrattari. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna. Alimentazione: Volt 400 Trifase + neutro. (a richiesta voltaggi speciali).

Der elektrische Ofen ist aus Edelstahl und lackiertem Stahlblech hergestellt. Es ist wie folgt ausgestattet: Kochfläche in feuerfesten Steinen, 3 Obere und 3 Untere Heizelemente, Abnehmbare Glastür zur besseren Reinigung, Innenbeleuchtung, Steinwolleisolierung, Spannung ist 400 Volt dreiphasig + neutral. Sonderspannungen sind auf Anfrage verfügbar.

Le four électrique est en acier inox et en tôle pré peinte. Sur tous les fours, sont utilisées trois résistances blindées dans le sol et trois dans le plafond. Sur tous les modèles, le vitre de la porte est extractible. Sol en briques réfractaires. Design soigné et caractérisé par la petite hotte supérieure. Isolément est en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Eclairage intérieur. Alimentation: Volt 400 triphasé + neutre. (voltages spéciales sur demande).

El horno eléctrico está fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada. En todos los hornos se usan tres resistencias blindadas en el fondo y tres en el techo. En todos los modelos, puede extraerse la puerta de cristal. Diseño cuidado y caracterizado por la campana superior. Superficie de cocción de ladrillos. Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas. Alimentación: 400 Voltios Trifásica + neutro. (bajo pedido voltajes especiales).

Электрическая печь изготовлена из нержавеющей и окрашенной листовой стали. На всех печах используются три укрепленных нижних и три верхних ТЭНа. На всех моделях стеклянная дверца снимается. Поверхность выпекания выложена огнеупорным камнем. Изоляция камеры волоконной минеральной ватой. Тщательно продуманный дизайн, с характерной верхней вытяжкой. Особопрочные стальные ТЭНы. Внутреннее освещение. Питание: 400 В, три фазы + нейтраль. (специальное напряжение по индивидуальному заказу).

## PLUS XL SERIES





PLUS XL 4

PLUS XL 44

PLUS XL 6

PLUS XL 66

Ovens to be combined with proving chambers

Forni abbinabili a celle di lievitazione  
Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke  
Fours associables à étuves de fermentation  
Hornos combinables a fermentadoras  
Печи могут быть скомбинированы с расстоечными шкафами



			PLUS XL 4	PLUS XL 44	PLUS XL 6	PLUS XL 66
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	50 - 500	50 - 500	50 - 500	50 - 500
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Cámaras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	KW	6,0	12,0	9,0	18,0
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	26,1	52,2	39,1	78,3
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	8,7	17,4	13,0	26,1
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1000X3	1000X6	1500X3	1500x6
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1000X3	1000X6	1500X3	1500x6
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	100,0 95,4 41,3	100,0 95,4 74,5	100,0 131,4 41,3	100,0 131,4 74,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	72,0 72,0 14,0	72,0 72,0 14,0	72,0 108,0 14,0	72,0 108,0 14,0
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	103,0 103,0 54,5	103,0 103,0 87,5	103,5 138,0 54,5	103,5 138,0 87,5
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	85,0	162,0	115,0	203,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	98,0	176,0	130,0	220,0



PLUS XL 6L

PLUS XL 66L

PLUS XL 9

PLUS XL 99

Ovens to be combined with proving chambers

Forni abbinabili a celle di lievitazione  
Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke  
Fours associables à étuves de fermentation  
Hornos combinables a fermentadoras  
Печи могут быть скомбинированы с расстоечными шкафами



			PLUS XL 6L	PLUS XL 66L	PLUS XL 9	PLUS XL 99
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	50 - 500	50 - 500	50 - 500	50 - 500
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Cámaras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	KW	9,0	18,0	13,2	26,4
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	39,1	78,3	57,4	114,8
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	13,0	26,1	19,1	38,3
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	136,0 95,4 41,3	136,0 95,4 74,5	136,0 131,4 41,3	136,0 131,4 74,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	108,0 72,0 14,0	108,0 72,0 14,0	108,0 108,0 14,0	108,0 108,0 14,0
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	106,0 144,0 54,3	106,0 144,0 87,5	142,0 144,0 54,3	142,0 144,0 87,5
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	117,0	211,0	170,0	269,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	135,0	232,0	220,0	300,0