





FORNO ELETTRICO MODELLO EL 3C / EL 4C  
ELECTRIC DECK OVEN MODEL EL 3C / EL 4C  
FOUR ÉLECTRIQUE MODÈLE EL 3C / EL 4C  
HORNO ELÉCTRICO MODELO EL 3C / EL 4C



 Il forno elettrico a tre o quattro camere sovrapposte disponibile in vari modelli e dimensioni è adatto per la cottura di tutti i tipi di pane e prodotti da forno. La trasmissione del calore avviene mediante resistenze corazzate, poste al cielo e al suolo delle camere di cottura. Il forno elettrico garantisce un'ottima uniformità di cottura ed offre alta flessibilità nella produttività in quanto le camere di cottura, essendo indipendenti tra di loro, possono essere utilizzate singolarmente. Ogni camera è equipaggiata di pannello comandi con parzializzatore di corrente, il quale consente un notevole risparmio energetico. Un potente vaporizzatore permette di erogare vari litri di umidità in camera di cottura. I piani di cottura sono in cemento refrattario con intelaiatura a rete metallica. Il frontale del forno è in acciaio inox. Il pannello comandi è elettromeccanico e su richiesta può essere anche digitale. ♣ Su richiesta (optional) le camere del forno elettrico possono essere di altezza interna superiore a cm 20.

 Oven with 3 or 4 stacked decks, available in various sizes and models. Is suitable for baking all kinds of breads and baked goods. The heat transmission in the baking decks happens through ceiling and bed plates controlled separately by an electronic thermostat. The Electric Oven ensures uniform results and offers the highest production flexibility since all baking decks are independent and can be used autonomously. Every baking chamber is equipped with a control panel featuring an energy saving shutter device. A powerful steam generator for an abundant steam supply in the baking chamber. The stacked decks are made of refractory cement sole with metallic net frame. Stainless steel front panel, external panelling in baked enamel galvanized sheet, electromechanical control panel, or digital computerized complete the package. ♣ Upon request, the decks can have an internal height of more than 20 cm.

MFITALY Srl - bakery & pastry plant automation

Via Maso 13/a - 36035 Marano Vic. (VI) Italy - tel. +39 0445 560530 - fax +39 0445 623150 www.mfitaly.com - info@mfitaly.com



**FR** Le four électrique à trois ou quatre chambres superposées, disponible dans différents modèles et dimensions, est adapté pour la cuisson de tous les types de pain et de produits pour four. La transmission de la chaleur s'effectue grâce à des résistances cuirassées, placées au plafond et au plancher des chambres de cuisson. Le four électrique garantit une excellente uniformité de cuisson et offre une haute flexibilité dans la productivité car les chambres de cuisson, étant donné qu'elles sont indépendantes entre elles, peuvent être utilisées individuellement. Chaque chambre est équipée d'un tableau de commandes avec régulateur de courant qui permet une importante économie d'énergie. Un puissant vaporisateur permet de nébuliser divers litres d'humidité en chambre de cuisson. Les plans de cuisson sont en ciment réfractaire avec bâti en grille métallique. L'avant du four est en acier inox. Le tableau de commandes est électromécanique et, sur demande, peut aussi être digital. ♣ Sur demande (en option), les chambres du four électrique peuvent être d'une hauteur interne supérieure à 20 cm.

**ES** El horno eléctrico de tres o cuatro cámaras superpuestas, disponible en varios modelos y dimensiones, es adecuado para la cocción de todos los tipos de pan y productos de horno. La transmisión del calor se realiza por medio de resistencias acorazadas, puestas en el techo y en el suelo de las cámaras de cocción. El horno eléctrico garantiza una excelente uniformidad de cocción y ofrece alta flexibilidad en la productividad, porque las cámaras de cocción, al ser independientes entre ellas, pueden ser utilizadas individualmente. Cada cámara se ha equipado con un cuadro de control con parcializador de corriente, que permite un considerable ahorro energético. Un poderoso vaporizador permite suministrar varios litros de humedad en la cámara de cocción. Los planos de cocción son de cemento refractario con bastidor de red metálica. La parte frontal del horno es de acero inoxidable. El cuadro de control es electromecánico y, a petición de los interesados, también puede ser digital. ♣ A petición de los interesados (opcional), las cámaras del horno eléctrico pueden tener una altura interna superior a los 20 centímetros.

Modello	Alimentazione	Dimensioni camere	Camere sovrapposte	Area cottura	Dimensioni	Massa	Potenza
Model	Energy source	Chamber dimensions	Decks	Baking surface	Dimensions	Massa	Power
		cm.	nr.	mq.	L/P/h mm.	Kg.	Kw
EL 3C 70 160	Elettrico	70x160	3	3,4	1370x2660x2150	1400	22
EL 3C 70 200	Elettrico	70x200	3	4,2	1370x3060x2150	1510	27
EL 3C 120 160	Elettrico	120x160	3	5,8	1850x2660x2150	1850	35
EL 3C 120 200	Elettrico	120x200	3	7,2	1850x3060x2150	1970	44
EL 3C 120 150	Elettrico	120x250	3	9	1850x3560x2150	2150	52
EL 3C 180 160	Elettrico	180x160	3	8,6	2460x2660x2150	2170	49
EL 3C 180 200	Elettrico	180x200	3	10,8	2460x3060x2150	2360	62
EL 3C 180 250	Elettrico	180x250	3	13,5	2460x3560x2150	2500	76

*Dati tecnici, pesi e dimensioni della presente documentazione sono da considerarsi puramente indicativi e non costituiscono offerta di prodotto. La Ditta si riserva di apportare qualsiasi tipo di modifica senza preavviso.*

*The technical data, weights and dimensions indicated herein are to be considered merely indicative and do not constitute product offer. The manufacturer reserves the right to modify the product in any way it sees fit at any time and without notice.*

*Les caractéristiques techniques, les poids et les dimensions de cette documentation ne doivent être considérés qu'indicatifs et ne constituent pas une offre de produit. La Société se réserve le droit d'effectuer n'importe quelle modification sans avis préalable.*

*Los datos técnicos, los pesos y las dimensiones de la actual documentación se deben considerar indicativos y no constituyen oferta de producto. La compañía puede realizar cualquier tipo de modificación sin aviso previo.*

MFITALY Srl - bakery & pastry plant automation

Via Maso 13/a - 36035 Marano Vic. (VI) Italy - tel. +39 0445 560530 - fax +39 0445 623150 www.mfitaly.com - info@mfitaly.com



**mfitaly**  
bakery & pastry plant automation

Modello	Alimentazione	Dimensioni camere	Camere sovrapp	Area cottura	Dimensioni	Massa	Potenza
Model	Energy source	Chamber dimensions	Decks	Baking surface	Dimensions	Massa	Power
MODULAR		cm.	nr.	mq.	L/P/h mm.	Kg.	Kw
EL 4C 70 160	Elettrico	70X160	4	4,5	1370x2660x2150	1470	17
EL 4C 70 200	Elettrico	70x200	4	5,6	1370x3060x2150	1730	19
EL 4C 120 160	Elettrico	120x160	4	7,7	1850x2660x2150	2100	25
EL 4C 120 200	Elettrico	120x200	4	10	1850x3060x2150	2250	32
EL 4C 120 150	Elettrico	120x250	4	12	1850x3560x2150	2370	35
EL 4C 180 160	Elettrico	180x160	4	11,5	2460x2660x2150	2460	35
EL 4C 180 200	Elettrico	180x200	4	14,4	2460x3060x2150	2660	45
EL 4C 180 250	Elettrico	180x250	4	18	2460x3560x2150	3300	56

*Dati tecnici, pesi e dimensioni della presente documentazione sono da considerarsi puramente indicativi e non costituiscono offerta di prodotto. La Ditta si riserva di apportare qualsiasi tipo di modifica senza preavviso.*

*The technical data, weights and dimensions indicated herein are to be considered merely indicative and do not constitute product offer. The manufacturer reserves the right to modify the product in any way it sees fit at any time and without notice.*

*Les caractéristiques techniques, les poids et les dimensions de cette documentation ne doivent être considérés qu'indicatifs et ne constituent pas une offre de produit. La Société se réserve le droit d'effectuer n'importe quelle modification sans avis préalable.*

*Los datos técnicos, los pesos y las dimensiones de la actual documentación se deben considerar indicativos y no constituyen oferta de producto. La compañía puede realizar cualquier tipo de modificación sin aviso previo.*

MFITALY Srl - bakery & pastry plant automation

Via Maso 13/a - 36035 Marano Vic. (VI) Italy - tel. +39 0445 560530 - fax +39 0445 623150 www.mfitaly.com - info@mfitaly.com