



GM GROUP
BAKERY EQUIPMENT



ELECTRIC DECK OVEN

W W W . G M G R O U P I T A L Y . C O M



IL FORNO A PLATEA ELETTRICO UTILIZZA ELEMENTI RISCALDANTI ELETTRICI PER CONTROLLARE E MANTENERE LA TEMPERATURA ALL'INTERNO DELLA CAMERA DI COTTURA, OFFRENDO UN CONTROLLO PRECISO E UNIFORME DEL CALORE. QUESTA STABILITÀ CONSENTE ANCHE DI CAMBIARE RAPIDAMENTE LA TEMPERATURA DI LAVORO, PERMETTENDO DI PASSARE IN BREVE TEMPO DA COTTURE DI GROSSA A PICCOLA PEZZATURA.

DETTAGLI: RIVESTIMENTO ESTERNO IN ACCIAIO INOX / CAMERE DI COTTURA INDIPENDENTI / DOPPIA ILLUMINAZIONE INTERNA CAMERA / PORTINE BILANCIATE CON VETRO TEMPRATO / CAPPA DI ASPIRAZIONE VAPORI CON MOTORE IN ACCIAIO INOX / GRUPPI DI UMIDIFICAZIONE INDIPENDENTI PER OGNI CAMERA DI COTTURA / SUPERFICIE DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA / PANNELLO DI CONTROLLO ELETTRONICO / SU RICHIESTA PANNELLO DI CONTROLLO TOUCH SCREEN COMPUTERIZZATO / FUNZIONE ECONOMIZZATORE / POSSIBILITÀ DI INSTALLAZIONE DI SISTEMI DI INFORNAMENTO E SFORNAMENTO / IMPIANTO ELETTRICO IN BASSA TENSIONE A NORME CE.



THE ELECTRIC DECK OVEN USES ELECTRIC HEATING ELEMENTS TO CONTROL AND MAINTAIN THE TEMPERATURE INSIDE THE BAKING CHAMBER, OFFERING PRECISE AND UNIFORM HEAT CONTROL. THIS STABILITY ALSO ALLOWS TO QUICKLY CHANGE THE WORKING TEMPERATURE, ALLOWING TO QUICKLY SWITCH FROM BAKING LARGE PIECES TO SMALL PIECES.

DETAILS: EXTERNAL CLADDING IN STAINLESS STEEL / INDEPENDENT BAKING CHAMBERS / DOUBLE INTERNAL LIGHTING OF THE CHAMBER / BALANCED DOORS WITH TEMPERED GLASS / STAINLESS STEEL STEAMS EXTRACTION HOOD WITH MOTOR / INDEPENDENT HUMIDIFICATION GROUPS FOR EACH CHAMBER / BAKING SURFACE IN REFRACTORY STONE / ELECTRONIC CONTROL PANEL / ON REQUEST COMPUTERIZED TOUCH SCREEN CONTROL PANEL / ECONOMIZER FUNCTION / POSSIBILITY OF INSTALLING LOADING AND UNLOADING SYSTEMS / LOW VOLTAGE ELECTRICAL SYSTEM COMPLIANT WITH CE STANDARDS.



LE FOUR À SOLE ÉLECTRIQUE UTILISE DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS ÉLECTRIQUES POUR CONTRÔLER ET MAINTENIR LA TEMPÉRATURE À L'INTÉRIEUR DE LA CHAMBRE DE CUISSON, OFFRANT AINSI UN CONTRÔLE PRÉCIS ET UNIFORME DE LA CHALEUR. CETTE STABILITÉ PERMET ÉGALEMENT DE MODIFIER RAPIDEMENT LA TEMPÉRATURE DE TRAVAIL, PERMETTANT AINSI DE PASSER RAPIDEMENT DE LA CUISSON DE GROS MORCEAUX À DES PETITS MORCEAUX.

DÉTAILS: REVÊTEMENT EXTÉRIEUR EN ACIER INOXYDABLE / CHAMBRES DE CUISSON INDÉPENDANTES / DOUBLE ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR DE LA CHAMBRE / PORTES ÉQUILIBRÉES EN VERRE TREMPÉ / HOTTE D'EXTRACTION DE VAPEUR AVEC MOTEUR EN ACIER INOXYDABLE / GROUPES D'HUMIDIFICATION INDÉPENDANTS POUR CHAQUE CHAMBRE DE CUISSON / SURFACE DE CUISSON EN PIERRE RÉFRACTAIRE / PANNEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE / SUR DEMANDE PANNEAU DE COMMANDE INFORMATISÉ À ÉCRAN TACTILE / FONCTION ÉCONOMISEUR / POSSIBILITÉ D'INSTALLER DES SYSTÈMES DE CHARGEMENT ET DE DÉCHARGEMENT / SYSTÈME ÉLECTRIQUE BASSE TENSION CONFORME AUX NORMES CE.



EL HORNO ELÉCTRICO DE PISO UTILIZA ELEMENTOS CALEFACTORES ELÉCTRICOS PARA CONTROLAR Y MANTENER LA TEMPERATURA DENTRO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN, OFRECRIENDO UN CONTROL DEL CALOR PRECISO Y UNIFORME. ESTA ESTABILIDAD TAMBIÉN PERMITE CAMBIAR RÁPIDAMENTE LA TEMPERATURA DE TRABAJO, LO QUE PERMITE PASAR RÁPIDAMENTE DE COCINAR PIEZAS GRANDES A PIEZAS PEQUEÑAS.

DETALLES: REVESTIMIENTO EXTERNO EN ACERO INOXIDABLE / CÁMARAS DE COCCIÓN INDEPENDIENTES / DOBLE ILUMINACIÓN INTERNA DE LA CÁMARA / PUERTAS BALANCEADAS CON VIDRIO TEMPLADO / CAMPANA EXTRACTORA DE VAPOR CON MOTOR DE ACERO INOXIDABLE / GRUPOS DE HUMIDIFICACIÓN INDEPENDIENTES PARA CADA CÁMARA DE COCCIÓN / SUPERFICIE DE COCCIÓN EN PIEDRA REFRACTARIA / PANEL DE CONTROL ELECTRÓNICO / BAJO PEDIDO PANEL DE CONTROL INFORMATIZADO CON PANTALLA TÁCTIL / FUNCIÓN ECONOMIZADOR / POSIBILIDAD DE INSTALAR SISTEMAS DE CARGA Y DESCARGA / SISTEMA ELÉCTRICO DE BAJA TENSION CONFORME A LAS NORMAS CE.

MODELLO MODEL	SUPERFICIE DI COTTURA BAKING AREA	CAMERE DI COTTURA BAKING CHAMBERS	PORTINE DOORS	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSIONS	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	POTENZA ELETTRICA ELECTRIC POWER SUPPLY
FEP 3.0812	3,0 M ²	3	3	30 KG	85x120x18H CM	136x220x220H CM	16 (31) kW
FEP 3.0816	4,0 M ²	3	3	40 KG	85x160x18H CM	136x260x220H CM	19 (38) kW
FEP 3.0820	5,1 M ²	3	3	50 KG	85x200x18H CM	136x300x220H CM	25 (49) kW
FEP 3.1212	4,7 M ²	3	6	49 KG	125x125x18H CM	185x225x220H CM	18 (36) kW
FEP 3.1216	6,0 M ²	3	6	62 KG	125x160x18H CM	185x260x220H CM	32 (63) kW
FEP 3.1220	7,5 M ²	3	6	77 KG	125x200x18H CM	185x300x220H CM	29 (57) kW
FEP 3.1816	8,9 M ²	3	9	88 KG	185x160x18H CM	245x260x220H CM	25 (49) kW
FEP 3.1820	11,0 M ²	3	9	110 KG	185x200x18H CM	245x300x220H CM	39 (77) kW
FEP 3.1825	13,9 M ²	3	9	137 KG	185x250x18H CM	245x350x220H CM	48 (95) kW
FEP 4.0812	4,0 M ²	4	4	40 KG	85x120x18H CM	136x220x220H CM	21 (41) kW
FEP 4.0816	5,4 M ²	4	4	53 KG	85x160x18H CM	136x260x220H CM	26 (51) kW
FEP 4.0820	6,8 M ²	4	4	65 KG	85x200x18H CM	136x300x220H CM	33 (65) kW
FEP 4.1212	6,2 M ²	4	8	64 KG	125x125x18H CM	185x225x220H CM	24 (48) kW
FEP 4.1216	8,0 M ²	4	8	82 KG	125x160x18H CM	185x260x220H CM	30 (59) kW
FEP 4.1220	10 M ²	4	8	102 KG	125x200x18H CM	185x300x220H CM	38 (76) kW
FEP 4.1816	11,8 M ²	4	12	117 KG	185x160x18H CM	245x260x220H CM	33 (65) kW
FEP 4.1820	14,8 M ²	4	12	147 KG	185x200x18H CM	245x300x220H CM	52 (103) kW
FEP 4.1825	18,5 M ²	4	12	182 KG	185x250x18H CM	245x350x220H CM	63 (126) kW
FEP 5.0812	5,1 M ²	5	5	50 KG	85x120x18H CM	136x220x220H CM	26 (51) kW
FEP 5.0816	6,8 M ²	5	5	66 KG	85x160x18H CM	136x260x220H CM	32 (63) kW
FEP 5.0820	8,5 M ²	5	5	82 KG	85x200x18H CM	136x300x220H CM	41 (81) kW
FEP 5.1212	7,2 M ²	5	10	73KG	125x125x18H CM	185x225x220H CM	30 (60) kW
FEP 5.1216	9,6 M ²	5	10	97 KG	125x160x18H CM	185x260x220H CM	37 (74) kW
FEP 5.1220	12 M ²	5	10	120 KG	125x200x18H CM	185x300x220H CM	48 (95) kW
FEP 5.1816	14,8 M ²	5	15	144 KG	185x160x18H CM	245x260x220H CM	50 (100) kW
FEP 5.1820	18,5 M ²	5	15	180 KG	185x200x18H CM	245x300x220H CM	65 (129) kW
FEP 5.1825	23,0 M ²	5	15	225 KG	185x250x18H CM	245x350x220H CM	79 (157) kW



GMG GROUP
BAKERY EQUIPMENT

VIA DEI MESTIERI 9/11 - 36016 THIENE (VI) - ITALY
TEL. +39 0445 041593 - [INFO@GMGROUPITALY.COM](mailto:info@gmggroupitaly.com)
WWW.GMGROUPITALY.COM