

LIDDLEC

FORNO | OVEN

Garantia de qualidade na confeção!
Quality assurance in cooking process!



*adequado a médias e
grandes produções de
padaria e pastelaria*
*suitable for medium and
large bakery and pastry
productions*



cozedura uniforme
uniform cooking



solução ECO
ECO solution



www.utilfornos.com

 Utilfornos®

PT

- Forno elétrico com painel controlo digital, adequado a médias e grandes produções de padaria e pastelaria.
- Câmaras individuais (capacidade de 3 ou 4 câmaras sobrepostas), com aquecimento independente por câmara com controlo individual do teto e lar.
- Possibilidade máxima de 3 tabuleiros por câmara.
- Resistências elétricas tubulares que promovem uma uniformidade da cozedura.
- Vaporizadores independentes por câmara com novo sistema de construção que garante maior longevidade:
 - Espessura reforçada de calibre industrial.
- Portas com abertura descendente.
- Cúpula avançada com exaustor, para maior captação de fumos e vapor.
- Isolamento térmico de alta eficácia, garantindo maior retenção de calor.

Opções:

- Vaporizador para estufa.
- Portas compensadas para carregador automático.
- Possibilidade de porta totalmente em aço inoxidável.
- Sem varões de suporte de tabuleiros.
- Sem divisões de lar.



PT

- Comando digital com LCD gráfico.
- Controlo de temperatura independente para teto e lar.
- Equipada com sistema de arranque programável individualmente por câmara.
- Possibilidade de desligar os vaporizadores individualmente quando a sua utilização não é necessária, economizando eletricidade.
- Sistema economizador de energia.

EN

- Digital control with graphic LCD display.
- Independent top and bottom temperature control.
- Equipped with individually programmable starting system in each chamber.
- Steamers can be disconnected individually when not in use, saving energy.
- Energy saving system.

EN

- Electric oven with digital control panel, suitable for medium and large bakery and pastry productions.
- Individual baking chambers (up to 3 or 4 overlapping baking chambers), with independent heating for each baking chamber with individual bottom and top control.
- Up to 3 trays per chamber.
- Heating elements that promote uniformity of baking.
- Independent steam devices for each baking chamber with new construction system to guarantee greater longevity:
 - Reinforced thickness.
- Doors with downward opening.
- Oven top with extended exhaust system for greater capture of smoke and steam.
- Highly effective thermal insulation, ensuring greater heat retention.

Options:

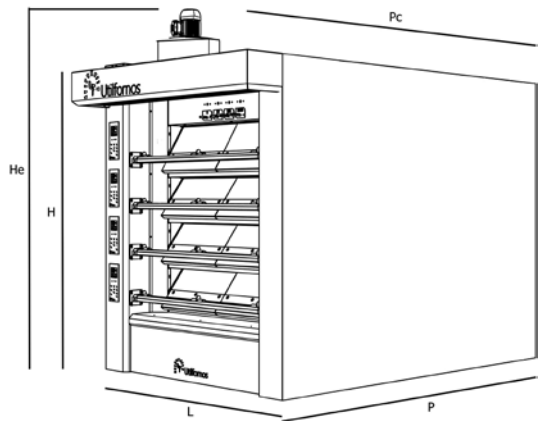
- Steamer for proofer.
- Doors adjusted for automatic loader.
- Possibility of doors entirely made of stainless steel.
- Without tray support rods.
- Without refractory stone divisions.

TABELA TÉCNICA DO SISTEMA DE VAPOR
STEAM SYSTEM TECHNICAL TABLE

PROFUNDIDADE DO LAR BOTTOM DEPTH (m)	POTÊNCIA POR CADA VAPORIZADOR POWER FOR EACH STEAMER	
	POTÊNCIA MÁX. DISPONÍVEL MAXIMUM POWER AVAILABLE (kWh)	CONSUMO TEÓRICO THEORETICAL CONSUMPTION (kWh)
1,35	2,5	1,5
1,65	2,5	1,5

Design inteligente na sua forma e função
Intelligent design, both in its form and function

ALTURA INTERIOR INTERIOR HEIGHT (m)		ABERTURA DA PORTA DOOR APERTURE (m)	
CÂMARA NORMAL NORMAL CHAMBER	CÂMARA ALTA HIGH CHAMBER	CÂMARA NORMAL NORMAL CHAMBER	CÂMARA ALTA HIGH CHAMBER
0,197	0,247	0,182	0,232



ÁREA DE COZEDURA BAKING SURFACE	PORTAS DOORS	CÂMARAS CHAMBERS	MEDIDA DO LAR FLOOR DIMENSION	DIMENSÕES DIMENSIONS					CAPACIDADE EM PÃES BREAD PRODUCTION CAPACITY			POTÊNCIA A INSTALAR POWER TO BE INSTALLED	POTÊNCIA C/ECO POWER WITH ECO	CONSUMO MÁXIMO TEÓRICO MAXIMUM THEORETICAL CONSUMPTION
m ²			(m)	L(m)	P(m)	Pc(m)	H(m)	He(m)	50g	1/2 Kg	1 Kg	kW	kW	kWh
3,6	2	3	1,35 x 0,45	1,62	2,35	2,65	2,22	2,62	228	90	33	22,2	11,1	10,9
4,5	2	3	1,65 x 0,45	1,62	2,65	2,95	2,22	2,62	300	117	45	27,0	13,5	12,4
4,9	2	4	1,35 x 0,45	1,62	2,35	2,65	2,22	2,62	304	120	44	29,6	14,8	14,5
5,9	2	4	1,65 x 0,45	1,62	2,65	2,95	2,22	2,62	400	156	60	36,0	18,0	16,6
5,5	3	3	1,35 x 0,45	2,09	2,35	2,65	2,22	2,62	342	135	49	32,4	16,2	15,9
6,7	3	3	1,65 x 0,45	2,09	2,65	2,95	2,22	2,62	450	175	67	39,6	19,8	18,2
7,3	3	4	1,35 x 0,45	2,09	2,35	2,65	2,22	2,62	456	180	66	43,2	21,6	21,2
8,9	3	4	1,65 x 0,45	2,09	2,65	2,95	2,22	2,62	600	234	90	39,6	19,8	18,3