

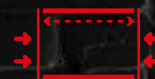
# FORCEPACK

FORNO | OVEN

*Garantia de qualidade na confeitação!*  
*Quality assurance in cooking process!*



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



*compacto*  
*compact*



*solução ECO*  
*ECO solution*



# FORCEPACK CE

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 de 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 ascendente.
- 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 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.
- 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

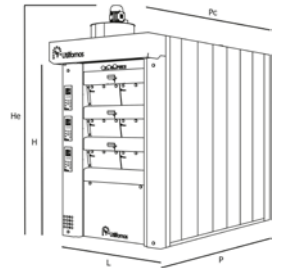
- Electric oven with digital control panel, suitable for medium and large bakery and pastry productions.
- Individual baking chambers (up to 3 or 4 overlapping baking chambers), with independent heating for each baking chamber with individual bottom and top control.
- Up to 3 trays per chamber.
- Heating 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 upward opening.
- Oven top with extended exhaust system for greater extraction 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 refractory stone divisions.

**TABELA TÉCNICA DO SISTEMA DE VAPOR**  
STEAM SYSTEM TECHNICAL TABLE

PORTAS DOORS	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)
0,45 (m)   0,61 (m)	X	1,8	1,0
	X	2,5	1,5
X	1,65	2,5	1,5
	X	1,35	2,7
	X	1,65	3,6
	X	2,18	3,9
	X	2,50	4,1
	X	2,50	4,1



**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
0,215	0,250	0,205	0,240

ÁREA DE COZEDURA BAKING SURFACE	PORTAS DOORS		CÂMARAS CHAMBERS	CÂMARA 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
	0,45(m)	0,61(m)			(m)	L(m)	P(m)	Pc(m)	H(m)	He(m)	50g	1/2 Kg			
3,2	2		3	1,20 x 0,450	1,40	1,90	2,11	2,22	2,62	198	78	27	19,8	9,9	9,7
3,6	2		3	1,35 x 0,450	1,40	2,05	2,26	2,22	2,62	228	90	33	22,2	11,1	10,9
4,5	2		3	1,65 x 0,450	1,40	2,35	2,56	2,22	2,62	300	117	45	27,0	13,5	12,4
5,0		2	3	1,35 x 0,615	1,71	2,05	2,26	2,22	2,62	330	128	48	26,6	13,3	13,1
6,1	2		3	1,65 x 0,615	1,71	2,35	2,56	2,22	2,62	400	156	60	32,2	16,1	14,8
8,0		2	3	2,18 x 0,615	1,71	2,88	3,09	2,22	2,62	520	208	80	40,4	20,2	18,6
9,2		2	3	2,50 x 0,615	1,71	3,20	3,41	2,22	2,62	597	234	90	46,0	23,0	21,1
4,3	2		4	1,20 x 0,450	1,40	1,90	2,11	2,22	2,62	264	104	36	26,4	13,2	13,0
4,9	2		4	1,35 x 0,450	1,40	2,05	2,26	2,22	2,62	304	120	44	29,6	14,8	14,5
5,9	2		4	1,65 x 0,450	1,40	2,35	2,56	2,22	2,62	400	156	60	36,0	18,0	16,6
6,6	2		4	1,35 x 0,615	1,71	2,05	2,26	2,22	2,62	430	168	64	35,5	17,8	17,5
8,1	2		4	1,65 x 0,615	1,71	2,35	2,56	2,22	2,62	520	208	80	42,9	21,4	19,8
10,7		2	4	2,18 x 0,615	1,71	2,88	3,09	2,22	2,62	682	274	104	53,9	27,0	24,9
12,3		2	4	2,50 x 0,615	1,71	3,20	3,41	2,22	2,62	796	312	120	61,3	30,6	28,3
4,9	3		3	1,20 x 0,450	1,86	1,90	2,11	2,22	2,62	297	117	41	28,8	14,4	14,2
5,5	3		3	1,35 x 0,450	1,86	2,05	2,26	2,22	2,62	342	135	49	32,4	16,2	15,9
6,7	3		3	1,65 x 0,450	1,86	2,35	2,56	2,22	2,62	450	175	67	39,6	19,8	18,2
9,1		3	3	1,65 x 0,615	2,17	2,35	2,56	2,22	2,62	597	234	90	52,8	26,4	24,3
12,1		3	3	2,18 x 0,615	2,17	2,88	3,09	2,22	2,62	798	312	120	63,6	31,8	29,2
13,8		3	3	2,50 x 0,615	2,17	3,20	3,41	2,22	2,62	930	363	138	70,8	35,4	32,5
6,5	3		4	1,20 x 0,450	1,86	1,90	2,11	2,22	2,62	396	156	54	38,4	19,2	18,9
7,3	3		4	1,35 x 0,450	1,86	2,05	2,26	2,22	2,62	456	180	66	43,2	21,6	21,2
8,9	3		4	1,65 x 0,450	1,86	2,35	2,56	2,22	2,62	600	234	90	39,6	19,8	18,3
12,2		3	4	1,65 x 0,615	2,17	2,35	2,56	2,22	2,62	796	312	120	70,4	35,2	32,5
16,1		3	4	2,18 x 0,615	2,17	2,88	3,09	2,22	2,62	1060	416	160	84,8	42,4	39,1
18,5		3	4	2,50 x 0,615	2,17	3,20	3,41	2,22	2,62	1196	468	180	94,4	47,2	43,5