

TECKLEC

FORNO | OVEN

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



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



*câmaras totalmente
independentes*
*totally independent
chambers*



solução ECO
ECO solution



www.utilfornos.com

 Utilfornos®

PT

- Forno elétrico revestido em aço inoxidável, com painel controlo digital, adequado a pequenas e médias produções de padaria e pastelaria.
- Forno de dimensões compactas para espaços reduzidos.
- Capacidade até 5 câmaras sobrepostas.
- Possibilidade até 3 tabuleiros 75x45 por câmara.
- Vaporizadores independentes por câmara. Instalados em local que permite uma intervenção fácil e rápida.
- Vaporizadores com novo sistema de construção que garante maior longevidade:
 - Espessura reforçada de calibre industrial.
- Isolamento térmico de alta eficácia, garantindo maior retenção de calor.

Opções:

- Estufa com vaporizador ou estufa controlada (temperatura e humidade).
- Estrutura com calhas e rodas.
- Lares refratários ou em chapa.
- Cúpula com ou sem exaustor.



PT

- Comando digital com LCD gráfico.
- Controlo de temperatura independente para teto e lar.
- Equipado 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

- Stainless steel coated oven with digital control panel, suitable for small and medium bakery and pastry productions.
- Compact oven for small spaces.
- Up to 5 overlapping baking chambers.
- Up to 3 trays (75x45) per chamber.
- Independent steam devices for each baking chamber. Conveniently located to allow easier and faster maintenance.
- Steamers with new construction system to guarantee greater longevity:
 - Reinforced thickness.
- Highly effective thermal insulation, ensuring greater heat retention.

Options:

- Proofer with steamer or proofer with temperature and humidity control.
- Structure with rail system and wheels.
- Baking boards made of refractory material or steel.
- Oven top with or without exhaust system.

POTÊNCIA ELÉTRICA / CONSUMOS POR CADA VAPORIZADOR - TRIFÁSICO
 ELECTRIC POWER / CONSUMPTION FOR EACH STEAMER - THREE PHASE

POTÊNCIA A INSTALAR (kW) POWER TO BE INSTALLED (kW)	CONSUMO TEÓRICO (kWh) THEORETICAL CONSUMPTION (kWh)
1,2	0,7

POTÊNCIA ELÉTRICA / CONSUMOS DA ESTUFA CONTROLADA - TRIFÁSICO
 ELECTRIC POWER / CONTROLLED PROOFER CONSUMPTION - THREE PHASE

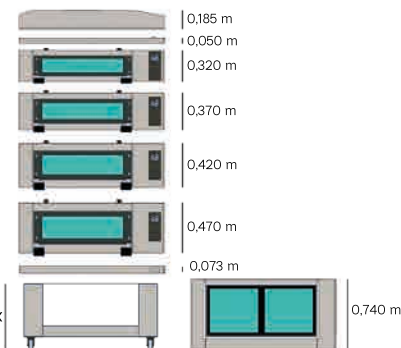
POTÊNCIA A INSTALAR (kW) POWER TO BE INSTALLED (kW)	CONSUMO TEÓRICO (kWh) THEORETICAL CONSUMPTION (kWh)
4,0	2,4

POTÊNCIA ELÉTRICA / CONSUMOS DA ESTUFA COM VAPORIZADOR - TRIFÁSICO
 ELECTRIC POWER / PROOFER CONSUMPTION WITH STEAMER - THREE PHASE

POTÊNCIA A INSTALAR (kW) POWER TO BE INSTALLED (kW)	CONSUMO TEÓRICO (kWh) THEORETICAL CONSUMPTION (kWh)
1,2	0,7

	ALTURA EXTERIOR EXTERIOR HEIGHT (m)	ALTURA INTERIOR INTERIOR HEIGHT (m)	ABERTURA DA PORTA DOOR APERTURE (m)
CÂMARA NORMAL NORMAL CHAMBER	0,32	0,21	0,16
CÂMARA ALTA HIGH CHAMBER	0,37	0,26	0,21
CÂMARA SUPER ALTA EXTRA HIGH CHAMBER	0,42	0,31	0,26
CÂMARA SUPER SUPER ALTA EXTRA EXTRA HIGH CHAMBER	0,47	0,36	0,31

	N.º DE CÂMARAS N.º OF CHAMBERS	ALTURA X HEIGHT X (m)	N.º DE CÂMARAS N.º OF CHAMBERS	ALTURA X HEIGHT X (m)
	1	0,90	4	0,54
	2	0,90	5	0,38
	3	0,74		



ÁREA DE COZEDURA BAKING SURFACE	TABULEIROS TRAYS	CÂMARAS CHAMBERS	DIMENSÕES EXTERIORES EXTERIOR DIMENSIONS		POTÊNCIA A INSTALAR POWER TO BE INSTALLED	POTÊNCIA C/ECO POWER WITH ECO	CONSUMO MÁXIMO TEÓRICO MAXIMUM THEORETICAL CONSUMPTION
m²	0,75x0,45		L (m)	P (m)	kW	kW	kWh
0,36	1	1	0,93	1,30	4,2	2,1	1,6
0,72	1	2	0,93	1,30	8,4	4,2	3,0
1,07	1	3	0,93	1,30	12,7	6,3	4,5
1,43	1	4	0,93	1,30	16,9	8,4	6,0
1,79	1	5	0,93	1,30	21,1	10,6	7,5
0,72	2	1	1,40	1,30	6,6	3,3	2,5
1,43	2	2	1,40	1,30	13,1	6,6	4,7
2,15	2	3	1,40	1,30	19,7	9,8	7,1
2,86	2	4	1,40	1,30	26,2	13,1	9,4
3,58	2	5	1,40	1,30	32,8	16,4	11,8
1,07	3	1	1,86	1,30	9,0	4,5	3,4
2,15	3	2	1,86	1,30	18,0	9,0	6,4
3,22	3	3	1,86	1,30	27,0	13,5	9,7
4,30	3	4	1,86	1,30	36,0	18,0	12,9
5,37	3	5	1,86	1,30	45,0	22,5	16,1