



41820



ZUCCHELLI
F O R N I

DEKEGHEL
www.dekeghel.be

Dekeghel nv
Overnelleweg 29
B-1740 Ternat
Tel +32(0)24606022
Fax +32(0)26692222
info@dekeghel.be



FORNI ELETTRICI STATICI

- Forno elettrico a 3 o 4 piani fissi, con portine d'infornamento in cristallo temperato ognuna azionata da una leva di chiusura.
- Camere di cottura indipendenti, con cielo e suolo comandati separatamente da un termoregolatore elettronico.
- Piani cottura in cemento refrattario con intelaiatura rete metallica.
- Resistenze corazzate.
- Potente vaporizzatore per una grande erogazione di vapore.
- Frontale acciaio inox, pannellatura esterna in lamiera preverniciata.
- Quadro comando elettromeccanico a pulsanti o digitale con microprocessore.
- Funzionamento elettrico.

Options:

- Con economizzatore che permette di ridurre la potenza installata del 50% circa.
- Facciata in acciaio tela di lino.
- Pannellatura esterna in acciaio inox 18/8.



ELECTRIC OVENS

- Electric oven with 3 or 4 decks, oven doors made of tempered glass each one equipped with an opening lever.
- Independent Baking decks with ceiling and bed plate each controlled separately by an electronic thermostat.
- Refractory cement sole with metallic net frame.
- Electric immersion heating coils.
- Powerful steam generator for an abundant steam supply.
- Stainless steel oven front, external panelling in baked enamel galvanized sheet.
- Electromechanical control panel with push buttons or digital computerized electronic panel.
- Electric heating.

Options:

- With economizer that reduces installed power requirements by appr. 50%.
- Front in special stainless "linen web".
- External panelling in stainless steel 18/8.



HORNOS ELECTRICOS

- Horno eléctrico formado de 3 o 4 estantes fijos, con bocas de enhornamiento en vidrio temperado, cada bocas accionadas por una palanca de cierre.
- Camaras de coccion independientes, la bóveda y el piso de cada cámara son mandados por un termostato electrónico.
- Solera de cemento refractario con marco metálico.
- Resistencias blindadas.
- Poderoso generador de vapor automáticos que permite un grande suministro de vapor.
- Fachada de acero inox, panels exteriores de chapa galvanizada pintada al horno.
- Cuadro de mandos electromecánico o digital computerizado.
- Funcionamiento electricos.

Options:

- Con economizador que permite reducir la potencia instalada hasta alrededor del 50%.
- Fachada en acero inox "tela de lino".
- Paneles exteriores de acero inox 18/8.



FOURS ÉLECTRIQUES

- Four électrique de 3 ou 4 soles, avec vitres bouche, en verre trempé, chacune actionnée par une commande d'arrêt.
- Chambres de cuisson indépendants, avec la voûte et la sole commandées chacune par un thermostat indépendant.
- Dalles en ciment réfractaire avec encadrement métallique.
- Résistances blindées.
- Puissant générateur de vapeur pour abondante distribution de vapeur
- Façade en acier inoxydable, panneaux extérieurs en tôle galvanisée peinte (au four)
- Tableau commande électromécanique ou électronique informatisé.
- Fonctionnement électrique.

Options:

- Avec économiseur qui réduit de 50% la puissance installée.
- Façade en acier inoxydable "toile de lin".
- Panneaux extérieurs en acier inoxydable 18/8.



Bancale smontabile.
Extractable oven bottom drawer.



40720

Forni ELETTRICI 3 camere / Hornos ELECTRICOS con 3 estantes / Fours ÉLECTRIQUES à 3 étages / ELECTRIC ovens with 3 decks

Modello Model Modelo Modele	Dimensioni camere Baking deck dimensions Dimensiones camaras Dimensions des étages	Superf. cottura Baking surface Superf. coccion Surface cuisson	Produz. oraria Hourly output Produc. por hora Rend. horaire	Dimensioni esterne cm. External dimensions cm. Dimensiones exteriores cm. Dimensions extérieures cm.			Peso Weight Peso Poids	Potenzialità elettrica - Electric power Potencialidad electrica - Puissance électrique	
				A	B	H		Standard KW	con economizzatore with economizer con economizador avec économiseur KW
MOD. 30716	70 x 160	3,4	35	137	266	215	1400	22	12
MOD. 30720	70 x 200	4,2	42	137	306	215	1510	27	15
MOD. 31216	120 x 160	5,8	58	185	266	215	1850	35	19
MOD. 31220	120 x 200	7,2	72	185	306	215	1970	44	24
MOD. 31225	120 x 250	9,0	90	185	356	215	2150	52	29
MOD. 31816	180 x 160	8,6	86	246	266	215	2170	49	27
MOD. 31820	180 x 200	10,8	110	246	306	215	2360	62	34
MOD. 31825	180 x 250	13,5	135	246	356	215	2500	76	42

Forni ELETTRICI 4 camere / Hornos ELECTRICOS con 4 estantes / Fours ÉLECTRIQUES à 4 étages / ELECTRIC ovens with 4 decks

MOD. 40716	70 x 160	4,5	45	137	266	215	1470	30	17
MOD. 40720	70 x 200	5,6	56	137	306	215	1730	35	19
MOD. 41216	120 x 160	7,7	77	185	266	215	2100	46	25
MOD. 41220	120 x 200	10,0	100	185	306	215	2250	58	32
MOD. 41225	120 x 250	12,0	120	185	356	215	2370	64	35
MOD. 41816	180 x 160	11,5	115	246	266	215	2460	64	35
MOD. 41820	180 x 200	14,4	144	246	306	215	2660	82	45
MOD. 41825	180 x 250	18,0	180	246	356	215	3300	101	56