



 **europa** s.r.l.

Forni elettrici a piani
Electric fixed deck
ovens
Elektrische
Etagenbacköfen



marconi



PERCHÉ SCEGLIERE MARCONI...

- ◆ Resistenze elettriche corazzate (cuore del forno) in acciaio inox al carbonio AISI 321 con Ø 10 mm e struttura rinforzata in bocca per garantire una cottura eccellente : garantite 10 anni !
- ◆ Nessun altro forno a piani di pari conformazione occupa uno spazio frontale così ridotto
- ◆ Camere di cottura a tenuta ermetica, totalmente indipendenti con la possibilità di selezionare temperature e % di potenza diverse per cielo e platea (parzializzatore di serie) : ciò permette di cucinare contemporaneamente prodotti diversi in ogni camera o, in momenti di minor produzione, utilizzare solo alcune camere senza dover riscaldare l'intero forno (economia d'esercizio)
- ◆ MARCONI non necessita di canne fumarie per i fumi, questo si traduce in minori costi d'installazione ed una maggior tutela ambientale
- ◆ Con MARCONI nessun rumore nel laboratorio (=miglior qualità di vita)



WHY CHOOSE MARCONI ...

- ◆ The powerful electrical heating elements (oven's heart) are made of AISI 321 carbon stainless steel, Ø10 mm, and they have a reinforced structure near oven's doors to grant an excellent baking. They are covered by 10 years warranty!
- ◆ No other similar deck oven occupies such a reduced frontal space
- ◆ MARCONI'S baking decks are completely hermetic and totally independent offering the possibility of selecting different temperature and power % for ceiling and floor (standard choke), in this way it is possible to bake at the same time different products in each deck or, in case of periods with less production, it's possible to use only some decks avoiding to heat the whole oven (running economy)
- ◆ MARCONI does not need flues, this means lower installation costs and greater safeguard of the environment we live in
- ◆ With MARCONI there is no operating noise inside the bakery (better quality of life)



WARUM MARCONI WÄ HLEN...

- ◆ Die ummantelten elektrischen Widerstände (das Herz des Ofens) sind aus Kohlenstoffedelstahl AISI 321, Ø10mm, mit Verstärkung in der Öffnung gebaut um eine sehr gute Backqualität zu garantieren: die haben eine 10-jährige Garantie!
- ◆ Kein Etagenofen in ähnlicher Konfiguration hat eine derart kompakte Vorderseite
- ◆ Die Kammern sind hermetisch und völlig unabhängig voneinander, mit der Möglichkeit unterschiedliche Temperaturen und % Leistungen zwischen Decke und Boden auszuwählen (Stärkeverteiler). Es können daher gleichzeitig in den verschiedenen Kammern unterschiedliche Produkte gebacken werden oder bei weniger Bedarf können nur einige Kammern benutzt werden, ohne den ganzen Ofen zu heizen (Betriebsökonomie)
- ◆ MARCONI braucht keine Kamine für Verbrennungsabgase, was natürlich geringere Installationskosten und weniger Umweltbelastung bedeutet
- ◆ Mit MARCONI kein Lärm in der Bäckerei (=bessere Arbeitsumgebung)



PORQUE ELEGIR MARCONI...

- ◆ Resistencias eléctricas blindadas (corazón del horno) en acero inox de carbono AISI 321, Ø 10 y estructura reforzada en la boca para garantizar una cocción excelente: garantizadas 10 años!
- ◆ Ninguno de los hornos de pisos de misma complejidad ocupa un espacio frontal tan reducido
- ◆ Cámaras de cocción herméticas totalmente independientes con posibilidad de regulación independiente de temperatura y % de potencia entre techo y suelo (estrangulador estándar): eso permite cocinar en el mismo tiempo productos diferentes en cada piso o, en momentos de menor producción, se pueden utilizar solamente algunos pisos sin necesidad de calentar el entero horno (economía d'esercizio)
- ◆ El horno MARCONI no necesita de chimeneas para los humos, esto se traduce en menores gastos de instalación y en una mayor tutela del ambiente
- ◆ Con MARCONI ningún ruido en el laboratorio (=mejor calidad de vida)



POURQUOI CHOISIR MARCONI...

- ◆ Résistances électriques blindées (cœur du four) en acier inox charbon AISI 321, Ø 10 mm, avec structure renforcée dans la partie frontale qui garantit une cuisson excellente : garanties 10 ans!
- ◆ Aucun four à étages de conformation similaire occupe un espace frontal si réduit
- ◆ Chambres de cuisson hermétiques, totalement indépendantes offrant la possibilité de sélectionner températures et % de puissance différentes entre sole et voûte (étrangleur standard): cela permet de cuire au même temps des produits différents dans chaque étage ou, pendant les périodes de production inférieure, d'utiliser seulement certaines chambres sans chauffer le four entier (économie d'exercice)
- ◆ Le four MARCONI ne nécessite pas de conduits de fumée, cela signifie coûts d'installation inférieurs et une déense majeure du milieu
- ◆ Avec MARCONI pas de bruit dans le fournil (=meilleure qualité de vie)





MARCONI È UN PROGETTO NATO PENSANDO A CHI LAVORA!

- ◆ Accurati studi sulla forma delle resistenze, sulla composizione delle platee, sul tipo d'isolamento, sui controlli digitali e computerizzati ci hanno permesso di ridurre drasticamente i consumi, superando i valori minimi di mercato: MARCONI permette di consumare meno di 1,8 kW/m² con cicli di lavoro continuo
- ◆ MARCONI è dotato di pannelli comandi semplici nell'uso ed evoluti nella gestione, grazie a video messaggi che ne semplificano l'uso e la programmazione
- ◆ La versione computerizzata offre un database unico a 150 programmi utilizzabile da tutte le camere, che consente un'ineguagliabile flessibilità di lavoro
- ◆ DCW (GESTORE CONSUMI DEL LABORATORIO) permette di monitorare l'assorbimento elettrico di tutto il panificio, garantendo l'ottimizzazione dei consumi del forno al variare delle richieste di



MARCONI A PROJECT DEVELOPED THINKING ABOUT BAKERS!

- ◆ Accurate studies on the shape of the electrical heating elements, on the composition of the baking soles, on the type of insulation and on the digital and computer controls have helped us to reach drastic reduction of energy consumption, improving on the values reached in today's market for this type of oven: during continuous baking processes MARCONI works with an absorbed power lower than 1,8 kW/m²
- ◆ MARCONI has been equipped with control panels which are easy to be used and very advanced in management, thanks to video messages which make the programming process very simple
- ◆ The computer version is equipped with a single 150-program-database which can be used from the different decks and which allows to reach a matchless work flexibility
- The DCW system (BAKERY ENERGY CONSUMPTION MANAGER) allows the monitoring of the electricity consumption of the whole bakery, optimising the oven's consumption to suit the energy requirements of all other



DAS MARCONI PROJEKT IST FÜR DIE JENIGEN GEDACHT, DIE ARBEITEN!

- ◆ Optimalen Lösungen für die Form der Widerstände, die Zusammensetzung der Heizböden, die Art der benutzten Isolierung und die Digital- und Computersteuerungen haben uns erlaubt eine drastische Verringerung des Energieverbrauchs zu erreichen, auf diese Weise haben wir die bisher vom Markt für diese Art von Öfen erreichten Grenzen übertroffen: während durchgehender Backprozesse MARCONI verbraucht weniger als 1,8 kW/m²
- ◆ MARCONI ist mit einfachen, Benutzerfreundlichen und gleichzeitig in Leistungsfähigkeit Hochentwickeltesten Steuerungen ausgerüstet, die mit leicht verständlichen Videomeldungen und -Symbolen arbeiten und so Gebrauch und Programmierung einfach machen.
- ◆ Die Computerversion hat eine einzige Datenbank mit 150 Programmen, auf die die verschiedenen Kammern zugreifen können, und die eine unvergleichliche Arbeitsflexibilität erlaubt.
- ◆ DCW (DIE DIGITALE BACKSTUBEN-ENERGIESTEUERUNG) erlaubt ein Überwachen der Stromaufnahme während des ganzen

STANDARD

- ◆ PANNELLO COMANDI DIGITALE (CON AUTO-START SETTIMANALE, ECONOMIZZATORE E 9 PROGRAMMI PER CAMERA)
- ◆ DIGITAL CONTROL PANEL (WITH WEEKLY AUTO-START, ECONOMYZER AND 9 PROGRAMS FOR EACH DECK)
- ◆ DIGITALSTEUERUNG (MIT AUTOMATISCHE WOCHENZÜNDUNG, SPARVORRICHTUNG UND 9 PROGRAMMIEN FÜR JEDE KAMMERE)
- ◆ TABLERO DE MANDOS DIGITAL (CON ENCENDIDO AUTOMÁTICO SEMANAL, ECONOMIZADOR Y 9 PROGRAMAS POR CADA PISO)
- ◆ TABLEAU DE CONTRÔLE DIGITAL (AVEC DEMARRAGE AUTOMATIQUE HEBDOMADAIRE, ÉCONOMISEUR ET 9 PROGRAMMES DANS CHAQUE ÉTAGE)



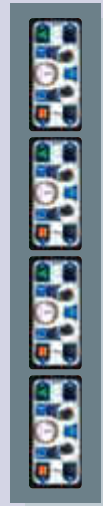
OPTIONAL

- ◆ PANNELLO COMANDI COMPUTERIZZATO A 150 PROGRAMMI CON COTTURA A FASI ED ECONOMIZZATORE DIGITALE
- ◆ 150 PROGRAM COMPUTER CONTROL PANEL WITH BAKING PHASES AND DIGITAL ECONOMYZER
- ◆ COMPUTERSTEUERUNG MIT 150 PROGRAMMIEN PHASENBETRIEB MIT DIGITALER SPARVORRICHTUNG
- ◆ TABLERO DE MANDOS COMPUTADORIZADO CON 150 PROGRAMAS, COCCION EN FASES Y ECONOMIZADOR DIGITAL
- ◆ TABLEAU DE CONTRÔLE INFORMATISÉ À 150 PROGRAMMES AVEC CUISSON A PHASES ET ECONOMISEUR DIGITAL



OPTIONAL

- ◆ PANNELLO COMANDI ELETTROMECCANICO
- ◆ ELECTROMECHANICAL CONTROL PANEL
- ◆ ELEKTROMECHANISCHE STEUERUNG
- ◆ TABLERO DE MANDOS ELECTROMECHANICO
- ◆ TABLEAU CONTRÔLE ELECTROMECHANIQUE



MARCONI ES UN PROYECTO NACIDO PENSANDO A LA GENTE QUE TRABAJA!

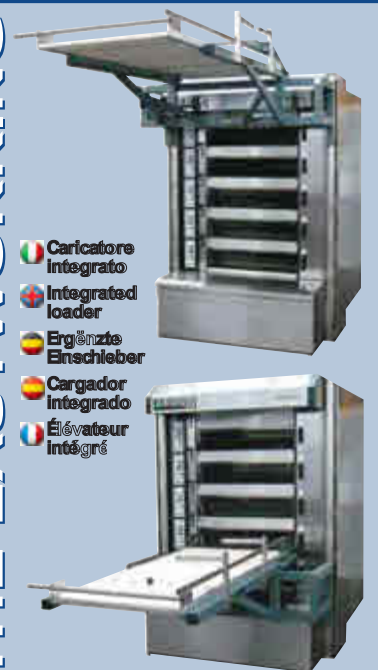
- ◆ Esmerados estudios sobre la forma de las resistencias, sobre la composición de las soleras, sobre el tipo de aislamiento, sobre los controles digitales y computadorizados nos han permitido reducir drásticamente los consumos, superando los valores mínimos alcanzados en el mercado: MARCONI permite de consumir menos de 1,8 kW/m² durante ciclos de trabajos continuos
- ◆ MARCONI es dotado de tableros de mandos sencillos por l'utilizaci3n y en el mismo tiempo avanzados en la gesti3n que, gracias a la utilizaci3n de video mensajes simplifican su uso y su programaci3n
- ◆ La versi3n i computadorizada ofrece un database único de 150 programas al que los diferentes pisos pueden extraer, que permite a MARCONI una flexibilidad de trabajo incomparable
- ◆ El sistema DCW (GERENTE DE LOS CONSUMOS DEL LABORATORIO) permite de controlar l'absorbimiento eléctrico de toda la panadería, garantizando l'optimizaci3n de los consumos de l'homo cuando varia la demanda de energía de la



MARCONI EST UN PROJET CREE EN PENSANT AUX PERSONNES QUI TRAVAILLENT!

- ◆ Études très approfondies sur la forme des résistances, sur la composition des dalles, sur le type d'isolation, sur les contrôles digitaux et informatisés nous ont permis d'obtenir une réduction draconienne des consommations, en dépassant les valeurs minimales atteintes dans le marché : MARCONI permet de consommer moins de 1,8 kW/m² pendant des cycles de travail continus
- ◆ MARCONI est doté de tableaux de commandes d'utilisation simple et évolutifs dans leur gestion, grâce à des vidéo messages qui simplifient l'utilisation et la programmation
- ◆ La version informatisée offre un seul database à 150 programmes qu'on peut utiliser de toutes les chambres et qui permet une inégalable flexibilité de travail
- ◆ Le système DCW (le GÉRANT DES CONSOMMATIONS DU FOURNIL) permet de contrôler l'absorption électrique du fournil entier, en garantissant l'optimisation des consommations du four selon la demande d'énergie des autres

THE EASYWORKING

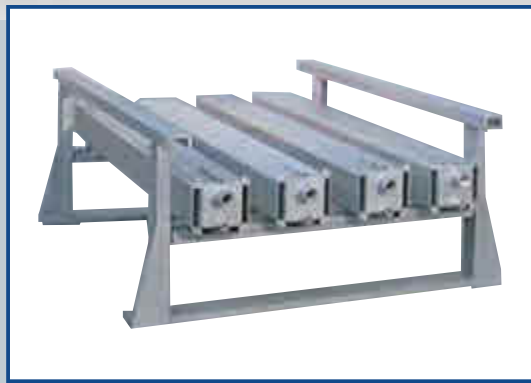


- ◆ Caricatore Integrato
- ◆ Integrated loader
- ◆ Ergänztes Einschleber
- ◆ Cargador Integrado
- ◆ Élévateur Intégré




marconi





EUROPACAB:

- Programma per gestire fino a 30 forni
- Program manager up to 30 ovens
- Führungsprogramm bis zum 30 Backöfen
- Programa de gestión hasta 30 hornos
- Programme gestionnaire jusqu'à 30 fours

 **OPTIONAL**

- ◆ Generatori di vapore ad elevata massa termica (uno per ogni camera)
- ◆ PDWATT: pannello computerizzato a 150 programmi, con cottura a fasi ed economizzatore digitale
- ◆ DCW : Gestore digitale dei consumi del laboratorio
- ◆ Pannelli comandi elettromeccanici
- ◆ Pareti di rivestimento esterno in acciaio inox
- ◆ Agganci esterni per telai d'alimentazione con funzione di caricamento e scaricamento

 **OPTIONS**

- ◆ Steam generators with high thermal capacity (one for each deck)
- ◆ PDWATT: 150 program computer control panel with baking phases and digital economizer
- ◆ DCW: bakery consumption digital control
- ◆ Electromechanical control panels
- ◆ Stainless steel outer panels
- ◆ External hooks for setters with loading and unloading function

 **ZUBEHÖR**

- ◆ Dampferzeuger mit hoher Wärmekapazität (eins für jede Kammer)
- ◆ PDWATT: Computersteuerung mit 150 Programmen für Phasenbetrieb mit digitaler Sparvorrichtung
- ◆ DCW: digitale Bäckereiaufnahmenleitung
- ◆ Elektromechanischsteuerungen
- ◆ Komplette Außenverkleidung aus Edelstahl
- ◆ Haken für Abziehbretter mit Einschub- und Entnahmefunktion

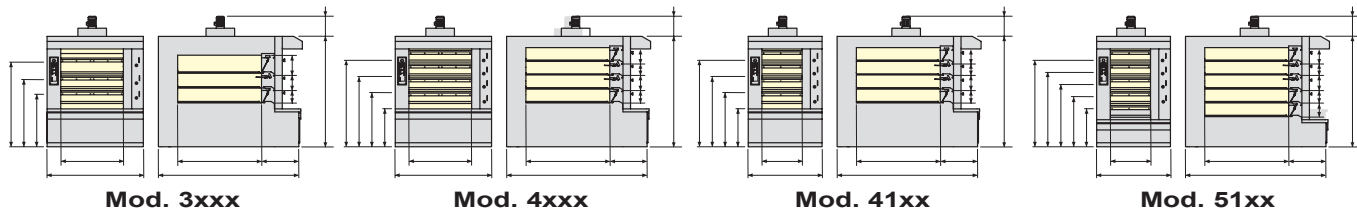
 **OPCIONES**

- ◆ Generadores de vapor de elevada masa térmica (uno por cada piso)
- ◆ PDWATT: panel de mandos computadorizado de 150 programas con cocción n en fases y economizador digital
- ◆ DCW: gerente digital de los consumos del laboratorio
- ◆ Paneles de mandos electromecánicos
- ◆ Paneles exteriores de acero inox
- ◆ Enganches exteriores para tapices con función de carga y descarga

 **OPTIONS**

- ◆ Appareils à buée et à haute masse thermique (un pour chaque étage)
- PDWATT: Tableau de contrôle informatisé à 150 programmes, avec cuisson à phases et économiseur digital
- DCW: gérant digital des consommations du laboratoire
- Tableaux de contrôle électromécaniques
- Panneaux extérieurs totalement en acier inox
- Système d'accrochage extérieur pour tapis ayant fonction





CARATTERISTICHE

- Manutenzioni eseguibili TUTTE frontalmente (installabile fra 3 pareti)
- Ottimo isolamento termico con pannelli precompressi in lana di roccia (ad elevato potere isolante)
- Portine auto-bilanciate in vetro temperato, apribili sia "manualmente" con la pala in legno o tramite le maniglie di aggancio/sgancio (di serie), che "automaticamente" con l'ingresso del telaio (richiusura automatica)
- Vetri pulibili senza dover smontare le portine (chiave di smontaggio in dotazione)
- Ampia cappa con aspiratore (di serie)
- Due lampade ad alta efficienza per l'illuminazione di ogni camera (di serie)
- Diffusione del vapore indipendente per ogni camera, con una distribuzione uniforme e regolare
- Valvola di scarico vapore indipendente per ogni camera (di serie)
- Copertura superiore (di serie)



TECHNICAL FEATURES

- ALL maintenance operations can be carried out from the oven's front (possibility of installing the oven among 3 walls)
- Very good thermal insulation thanks to compressed rock wool panels (excellent thermal insulation)
- Auto-balanced tempered glass doors to be opened both "manually" by means of wood shovel or by opening/closing handles (standard) and "automatically" by means of the setter (automatic closing)
- It is not necessary to take doors apart to clean glasses (disassembly key included in the equipment)
- Large hood equipped with steam exhauster (standard)
- Two high efficiency light bulbs to light up each deck (standard)
- Independent steam injection for each deck, with regular and uniform distribution
- Independent steam exhausting valve in each deck (standard)
- Upper covering (standard)



EIGENSCHAFTEN

- ALLE Wartungsarbeiten am Ofen von vorn ausführbar (Möglichkeit den Ofen inmitten 3 Wände zu installieren)
- Beste Wärmeisolierung mit Platten aus vorgepresster Steinwolle (mit hohem Isolierwert)
- Türen aus temperiertem Kristall mit Gewichtsausgleich, die entweder „von Hand“ durch Schieber oder Öffnung/Schließung serienmäßig Handgriffen oder „automatisch“ durch Abziehband geöffnet sein können
- Man kann die Gläser reinigen ohne die Türen zu demontieren (Demontierschlüssel dabei)
- Serienmäßig große Abzugshaube mit elektrischem Absauger
- Zwei serienmäßig Leuchte Lampen mit hoher Leuchteffizienz für jede Kammer
- Diffusion von gesättigten Dämpfen unabhängig für jede Kammer mit gleichmäßiger und regulärer Verteilung
- Unabhängiges Abdampfventil in jeder Kammer (serienmäßig)
- Serienmäßig obere Abdeckung



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- TODAS operaciones de mantenimiento ejecutables desde el frente del horno (instalable entre 3 paredes)
- Aislamiento térmico excelente con paneles de lana de roca pretensados (de alto poder aislante)
- Puertas auto-balanceadas en cristal templado que se pueden abrir tanto "manualmente" por medio de pala en madera o utilizando las manijas de apertura/cierre (está ndar) como "automáticamente" por medio del tapiz (cierre automático)
- Posibilidad de limpiar los cristales sin desmontar la puertas (llave de desmontaje en dotación)
- Grande campana equipada de extractor (está ndar)
- Dos lámparas de alta eficiencia luminosa por cada piso
- Difusión del vapor independiente en cada piso, con distribución uniforme y regular
- Valvula de descarga vapor independiente por cada piso (está ndar)
- Cobertura superior (está ndar)



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- TOUTES opérations d'entretien peuvent être effectuées de front (possibilité d'installation entre trois parois)
- Très bonne isolation thermique avec panneaux precomprimés en laine de roche (haut pouvoir isolant)
- Portes basculantes en verre trempé qu'on peut ouvrir soit «manuellement» en utilisant une pelle en bois ou par les poignées es d'ouverture/fermeture (standard), soit «automatiquement» en utilisant un tapis (fermeture automatique)
- Possibilité de nettoyer les vitres sans démontage des portes (clef de démontage incluse)
- Grande hotte dotée d'aspirateur (standard)
- Deux lampes de haute efficacité d'éclairage dans chaque étage
- Diffusion indépendante de vapeur pour chaque étage, avec distribution uniforme et régulière
- Soupape de décharge vapeur indépendante par chaque étage (standard)
- Couverture supérieure (standard)

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS - DONNÉES TECHNIQUES

MOD.	CAMERE DECKS KAMMERN PISOS ETAGES	PORTE DOORS TÜREN PUERTAS VOIES	m ²	POTENZA ELETTRICA ELECTRIC POWER ELEKTRISCHE LEISTUNG POTENCIA ELÉCTRICA PUISSANCE ÉLECTRIQUE				DIMENSIONI ESTERNE OUTER DIMENSIONS ÄUßEREN ABMESSUNGEN DIMENSIONES EXTERNAS DIMENSIONS EXTERIEURES		DIMENSIONI UTILI CAMERE CHAMBERS' INNER DIMENSIONS INNERE ABMESSUNGEN DER KAMMERN DIMENSIONES ÚTILES DE LAS CAMARAS DIMENSIONS UTILES DES CHAMBRES	
				A kW	B kWh	C kWh	D kW	L mm	P mm	L1 mm	P1 mm
3204	3	2 (620)	4,5	14,5	10	8	2,5	1650	2310	1240	1220
3206	3	2 (620)	6	18	14	10	3	1650	2710	1240	1620
3207	3	2 (620)	7,5	21,5	17	12	3,5	1650	3110	1240	2020
3209	3	2 (620)	9	25	20	15	4	1650	3510	1240	2420
3306	3	3 (620)	6,7	22	15	12	2,5	2270	2310	1860	1220
3309	3	3 (620)	9	27	20	15	3	2270	2710	1860	1620
3311	3	3 (620)	11,2	32,5	25	19	3,5	2270	3110	1860	2020
3313	3	3 (620)	13,5	37,5	31	23	4	2270	3510	1860	2420
4105	4	1 (820)	5,3	16	12	9	2	1350	2570	820	1620
4107	4	1 (820)	6,6	19,5	15	11	2,4	1350	2970	820	2020
4108	4	1 (820)	7,9	21,5	18	13	2,7	1350	3370	820	2420
4206	4	2 (620)	6	19,5	14	10	2,5	1650	2310	1240	1220
4208	4	2 (620)	8	24	18	13	3	1650	2710	1240	1620
4210	4	2 (620)	10	28,5	23	17	3,5	1650	3110	1240	2020
4212	4	2 (620)	12	33,5	27	20	4	1650	3510	1240	2420
4309	4	3 (620)	9	29,5	20	15	2,5	2270	2310	1860	1220
4312	4	3 (620)	12	36	27	20	3	2270	2710	1860	1620
4315	4	3 (620)	15	43	34	25	3,5	2270	3110	1860	2020
4318	4	3 (620)	18	50	41	30	4	2270	3510	1860	2420
5107	5	1 (820)	6,6	20	15	11	2	1350	2570	820	1620
5108	5	1 (820)	8,3	24,5	19	14	2,4	1350	2970	820	2020
5110	5	1 (820)	9,9	27,5	23	17	2,7	1350	3370	820	2420
FR3206	3	2 (780)	5,7	22	15	12	2,5	2270	2310	1560	1220
FR3207	3	2 (780)	7,6	27	20	15	3	2270	2710	1560	1620
FR3209	3	2 (780)	9,5	32,5	25	19	3,5	2270	3110	1560	2020
FR3211	3	2 (780)	11,3	37,5	31	23	4	2270	3510	1560	2420
FR4207	4	2 (780)	7,6	29,5	20	15	2,5	2270	2310	1560	1220
FR4210	4	2 (780)	10,1	36	27	20	3	2270	2710	1560	1620
FR4212	4	2 (780)	12,6	43	34	25	3,5	2270	3110	1560	2020
FR4215	4	2 (780)	15,1	50	41	30	4	227	351	156	242

- A = Potenza di allacciamento del forno
- B = Consumo orario medio
- C = Consumo orario medio con potenze gestite (PDWATT+DCW)
- D = Potenza assorbita da ogni vaporiera

- A = Oven's connection power
- B = Average hourly consumption
- C = Hour average consumption with controlled power (PDWATT+DCW)
- D = Power absorbed by each steam generator

- A = Installierte Leistung des Ofens
- B = Mittelleistungsverbrauch pro Stunde
- C = Mittelleistungsverbrauch pro Stunde mit kontrollierten Leistungen (PDWATT+DCW)
- D = Leistungsaufnahme pro Dampferzeuger

- A = Potencia de conexión n del horno
- B = Consumo horario medio
- C = Consumo horario medio con potencias controladas (PDWATT+DCW)
- D = Potencia absorbida de cada generador de vapor

- A = Puissance de connexion du four
- B = Consommation horaire moyenne
- C = Consommation horaire moyenne avec puissances contrôlées (PDWATT+DCW)
- D = Puissance absorbée e de chaque appareil à bué e

INTRODUZIONE

Qualità di cottura eccellente, semplicità di utilizzo, compattezza, design moderno ed elegante, strumenti di programmazione innovativi, ma soprattutto consumi ridottissimi: questo è quanto dovete aspettarvi dal rivoluzionario forno elettrico MARCONI!

INTRODUCTION

Excellent baking quality, easy to use, compact size, modern and elegant design, innovative programming instruments but most of all very low energy consumptions: this is what you must expect from the revolutionary electric deck oven MARCONI!

EINFÜHRUNG

Exzellente Backqualität, Benutzerfreundlichkeit, kompakte Abmessungen, modernen, eleganten Design und innovative Programmiermöglichkeiten, aber vor allem geringen Energieverbrauch: all dies müssen Sie erwarten vom revolutionierenden elektrischen Etagenofen MARCONI!

INTRODUCCIÓN

Calidad de cocción excelente, funcionalidad de uso, dimensiones compactas, diseño moderno y elegante, nuevos instrumentos de programación, pero sobre todo consumos muy reducidos: eso es lo que tienen que esperarse del revolucionario horno de pisos eléctrico MARCONI!

INTRODUCTION

Qualité de cuisson excellente, praticité d'utilisation, encombrement minimum, design moderne et élégant instruments de programmation innovants, mais surtout consommations très réduites: cela est ce que vous devez vous attendre du révolutionnaire four électrique à soles MARCONI!

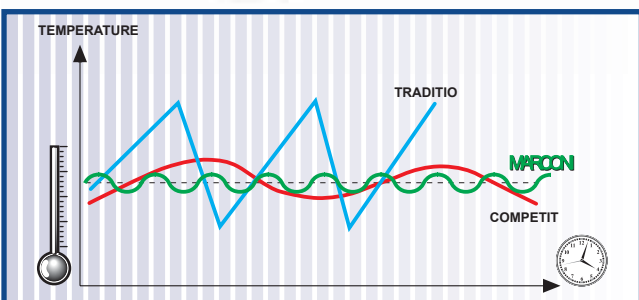
mod. marconi 32



THE MOST COMPACT: 1650 mm



mod. marconi 51



CONSUMI RIDOTTISSIMI

Il sistema a relè statici ad elevatissima frequenza di commutazione permette a MARCONI di controllare la potenza fornita alle resistenze con una velocità di risposta e uno sfruttamento dell'energia termica insuperabili: il tutto si traduce in consumi inferiori a 1,8 kW/h!

VERY REDUCED CONSUMPTIONS

The very high commutation frequency state relay system allows MARCONI oven to control the power supplied to the electrical heating elements granting unmatched quickness in response and insuperable exploitation of the thermal energy: consumption lower than 1,8 kW/h!

VERRINGERTER ENERGIEVERBRAUCH

Die statischen Relais mit höchster Schaltgeschwindigkeit erlauben MARCONI, den Widerständen gelieferten Strom zu steuern, mit unübertrefflicher Reaktionsgeschwindigkeit und thermischer Energieausnutzung. Das bedeutet, dass der Energieverbrauch niedriger als 1,8 kW/h ist!

CONSUMOS MUY REDUCIDOS

El sistema a relays estáticos de altísima frecuencia de conmutación permite a MARCONI de controlar la potencia provista a las resistencias eléctricas con velocidad de respuesta y explotación de la energía térmica insuperables: consumos inferiores a 1,8 kW/h!

CONSOMMATIONS TRES REDUITES

Le système à relais statiques de très haute fréquence de commutation permet au four MARCONI de contrôler la puissance fournie aux résistances électriques avec temps de réponse et exploitation d'énergie thermique incomparables: consommations inférieures à 1,8 kW/h!



36034 Molina di Malo (VI) Italy
Via del Lavoro, 53
Tel. 0039.0445.637444
Fax 0039.0445.637455
<http://www.europa-zone.com>
e-mail: europa@europa-zone.com

DISTRIBUTED

