



ПЕЧИ - *Oven line - Ligne four*

# STRATOS

**ПОДОВАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ХЛЕБА,  
ПИЦЦЫ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

*Stratos modular electric oven for pizza, pastry and bread*

*Four électrique modulaire Stratos pour pizzas, pâtisserie et pain*



# ПОДОВАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ, КОТОРАЯ УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛЮБУЮ ПОТРЕБНОСТЬ

*The electric modular system that meets your needs  
Le modulaire électrique qui satisfait toutes les exigences*

Печь STRATOS создана для идеального адаптации под потребности клиентов.

Максимальная многофункциональность, высокая энергоэффективность и идеальное испекание делает эту печь подходящей как для пекарен, так и для кондитерских и пиццерий, которым необходима гибкость в производстве. Печь STRATOS также позволяет большой выбор дизайнерских решений.

Существуют три версии:

- **CRYSTAL** (кристальная) – с дверьми из закаленного, сериграфированного стекла
- **CLASSIC** (классическая) – теплоизолированными дверьми, выполненными из нержавеющей стали
- **OLD STYLE** (античный стиль) – с панелями из нержавеющей стали AISI304, электрохимически окрашенные в черный цвет и вставками из состаренной латуни с аналогичными термостатами.

Печь может быть комбинирована с расстоечным шкафом из нержавеющей стали, который в свою очередь может быть оснащен устройством контроля влажности.



*Stratos Crystal*



*Stratos Classic*



Stratos originates from the idea of creating an electric oven perfectly adaptable to clients' needs. Maximum versatility, great energy efficiency and cooking perfection, make it ideal for bakeries, pastry shops and pizzerias that need high flexibility in production. Stratos also allows you to highly personalise its look. There are four versions:

- **CRYSTAL** with doors in screen-printed tempered glass
- **CLASSIC** with insulated doors in stainless steel
- **OLD STYLE** with AISI 304 steel face electro-chemically painted black and inserts in aged brass and analogical thermostats. 3 decks oven, height 18 cm.

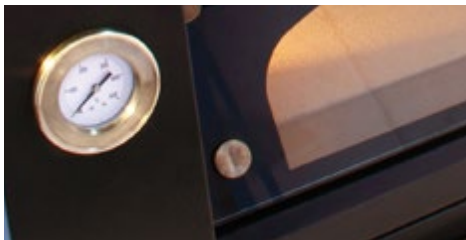
A stainless steel proofer can be combined with the oven, which can be equipped with a humidity control kit.



Stratos nait de l'idée de créer un four électrique parfaitement modulable en fonction des exigences du client. Sa polyvalence maximale, sa grande efficacité énergétique et la perfection de sa cuisson, en font l'instrument idéal pour les boulangeries, les pâtisseries et les pizzerias qui ont besoin d'une grande flexibilité au niveau de la production. Stratos permet également d'apporter une grande personnalisation esthétique. Trois versions:

- **CRYSTAL** avec des portillons en cristal tempéré sérigraphié
- **CLASSIC** avec des portillons calorifugés en acier inox
- **OLD STYLE** avec façade inox AISI 304 électro-colorée noire et insertions en laiton vieilli et thermostats analogiques. four à 3 étages, hauteur 18 cm.

Au four peut également être associée une cellule de lavage ventilée en acier inox qui peut être munie d'un kit pour le réglage de l'humidité.



Версия Stratos Old Style со вставками из состаренной латуни с аналогичными термостатами

The Stratos Old Style version with aged brass inserts and analogical thermostats.

La version Stratos Old Style, avec des insertions en laiton vieilli et des thermostats analogiques.



Stratos Old Style  
Mod. 2STA 4060

# МАКСИМАЛЬНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ВЫСОКАЯ НАДЕЖНОСТЬ

*Maximum efficiency high reliability  
Efficacite maximale, grande fiabilite*

## **Высокая теплоизоляция (160 mm)**

Благодаря использованию комбинированных изолирующих материалов эффективность изоляции этой печи представляет самый высокий уровень в данной категории.

## **Высокая надежность в течение долгого времени**

- Множество конструктивных особенностей предназначены для минимизации техобслуживания и обеспечения высокой надежности в течение долгого времени.
- Некоторые особенности:
- Электрическая панель и соединения расположены далеко от горячих мест и паровых отверстий
- Долговечные тэны
- Термостаты безопасности защищают камеры печи и парогенераторы в случае сбоев в работе



*Stratos 2STA Crystal  
Unico 4060/5*



### **Major heat insulation (160 mm)**

The insulation efficiency is at the category's maximum levels thanks to the use of combined insulating materials with an average perimeter thickness of 160 mm (except model 2STL 6040).

### **Great reliability over time**

Many of the design and construction features are designed to minimise the need for maintenance and to ensure high reliability in the time.

Some of these are:

- Electrical panel and connections are positioned away from the hotter spots and steam vents
- Highly durable resistors
- Safety thermostats for the protection of Decks and the steam generators in case of malfunction



### **Grandes isolations thermiques (160 mm)**

Le rendement de l'isolation atteint des niveaux maximum de catégorie grâce à l'emploi de matériaux isolants combinés et avec une épaisseur périmétrique moyenne de 160 mm (sauf modèle 2STL 6040).

### **Grande fiabilité dans le temps**

De nombreux concepts et réalisations ont été étudiés pour réduire au minimum la nécessité d'entretien et garantir une grande fiabilité dans le temps.

En voici quelques-uns:

- Tableau et liaisons électriques positionnés loin des points les plus chauds et des bouches de vapeur
- Résistance à durée élevée
- Thermostats de sécurité de protection des chambres et des générateurs de vapeur en cas de dysfonctionnement



Stratos 2STL Classic  
Wind 6040/5



Stratos 3STA Classic  
Wind 4060/5

# В ЧЕМ СЕКРЕТ РАВНОМЕРНОЙ И МЯГКОЙ ВЫПЕЧКИ?

*What are the secrets of gentle and uniform cooking?  
Quels sont les secrets d'une cuisson douce et uniforme?*

## **Система, которая равномерно и мягко распределяет тепло в камерах**

Традиционные электрические печи обычно укомплектованы несколькими тэнами, расположенными далеко друг от друга. Для обеспечения необходимым теплом, им нужно достичь очень высокой температуры, что вызывает неравномерное выпекание.

В печах STRATOS эта проблема была решена при помощи большего количества армированных тэнов, выполненных из специальной стали и расположенных близко друг к другу. Таким образом, мощность равномерно распределяется для обеспечения мягкого и быстро доступного тепла.

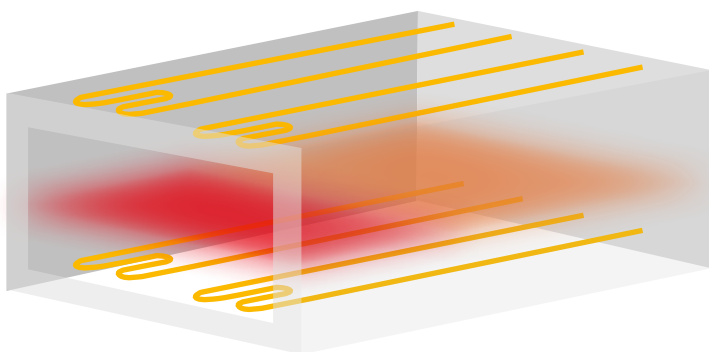
## **Независимый контроль тэна на входе в печь (автоматический уровень)**

В традиционных электрических печах потеря тепла на входе в печь обычно компенсируется усилением передних тэнов, но это решение не позволяет корректировать неравномерное выпекание.

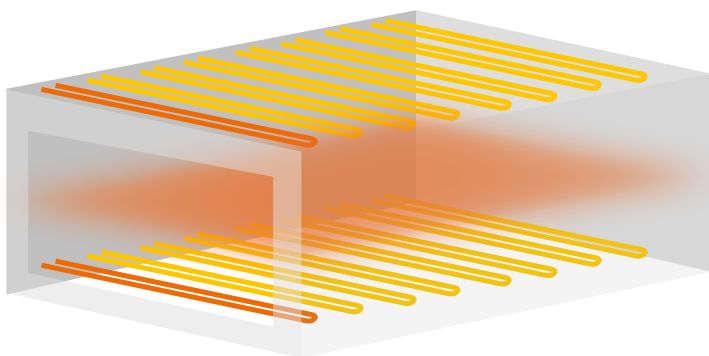
Печь STRATOS может быть оснащённой регулирующей системой тэна открытия для любого типа выпечки, с возможностью динамического контроля температуры с помощью щупа.

## **Независимое управление верха/низа (двойной уровень)**

Печь STRATOS может быть оснащённой дополнительной системой настройки и независимого регулирования температуры верха камер и пода.



Тепло, вырабатываемое традиционной электрической печью.  
*The heat generated by the resistors of a traditional electric oven.*  
*La chaleur générée par les résistances d'un four électrique traditionnel.*



Равномерное тепло, вырабатываемое тэнами Stratos.  
*The uniform heat created by the resistors of Stratos.*  
*La chaleur homogène créée par les résistances du four Stratos.*



### **A system that diffuses a soft and uniform heat in the Deck**

*In traditional ovens, resistors are often too few and too spaced out from each other. This forces them to work at very high temperatures to provide the necessary heat to the product, risking harsh and non-uniform cooking.*

*In Stratos the problem has been solved with a larger number of special steel armoured heating resistors, placed in close proximity. The power is therefore distributed and generates a softer, widespread and readily available heat.*

### **Independent control of resistor in the opening (Auto Level)**

*In traditional electric ovens losses from the doors are usually offset merely by a simple reinforcement of front resistors that, however, does not allow the correction of any cooking non-uniformity. Stratos, on the other hand, is equipped with two electric elements for top and bottom, adjustable independently, to have a dynamic control (automatic) of the temperature through an additional probe*

### **Independent control of top/bottom control (Dual Level)**

*Stratos is equipped of an independent device to adjust the temperature of the baking chamber top and bottom (deck) with thermostats.*



### **Un système qui diffuse une chaleur souple et homogène dans la chambre**

*Dans les fours électriques traditionnels, les résistances sont peu nombreuses et souvent trop distancées entre elles. Cela les oblige à travailler à des températures très élevées pour fournir la chaleur nécessaire au produit, en risquant d'effectuer des cuissons agressives et non uniformes.*

*Pour le Stratos le problème a été résolu en adoptant un nombre plus élevé de résistances cuirassées en acier spécial et positionnées à distance rapprochée. La puissance est ainsi distribuée de manière à générer une chaleur souple, diffuse et rapidement disponible.*

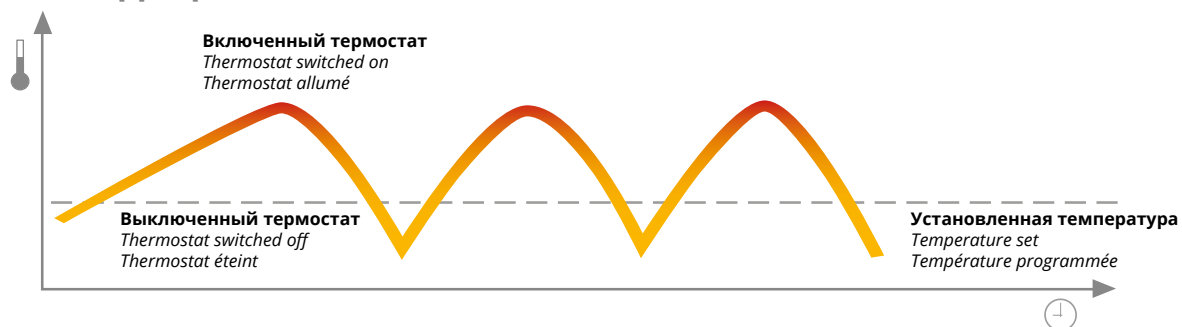
### **Contrôle indépendant de la résistance dans la bouche (Auto Level)**

*Dans les fours électriques traditionnels les dispersions de la bouche d'enfournement sont d'habitude compensées par un simple renforcement des résistances frontales qui ne permet cependant pas de corriger les éventuels manques d'homogénéité de la cuisson. Au contraire, Stratos est équipé de deux résistances sole et voûte, réglables indépendamment entre elles, avec la possibilité d'un contrôle dynamique (automatique) de la température par une sonde additionnelle.*

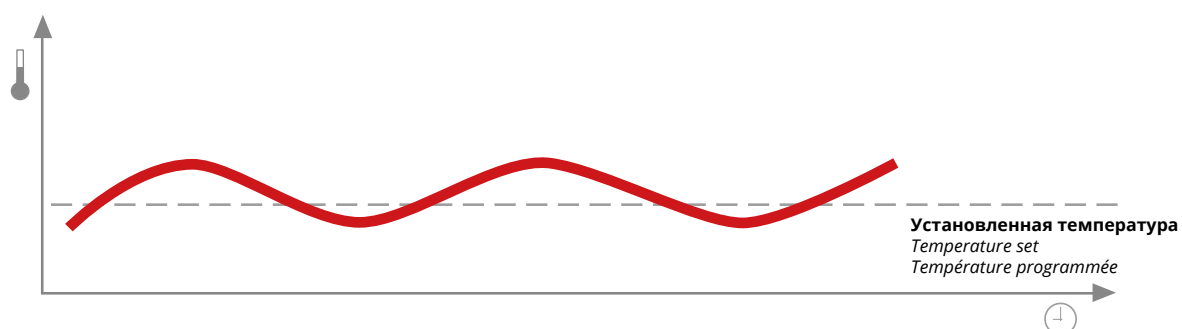
### **Contrôle indépendant de la température voûte/sole (Dual Level)**

*Stratos est équipé d'un système de réglage indépendant de la température de la chambre (voûte) et de la dalle (sole) avec thermostats.*

## ТРАДИЦИОННАЯ ПЕЧЬ *Traditional oven Four traditionnel*



## STRATOS



### Постоянная температура благодаря системе управления теплом

Регулировка температуры (когда термостат всегда либо включен, либо выключен) ведет к неизбежной тепловой инерции, приводящей к потере энергии и неравномерному выпеканию. Печь STRATOS имеет систему контроля тепловой инерции, которая позволяет сократить перепады и сохранить заданную температуру.



### **Temperature constant thanks to the heat control system**

*Normal temperature controls (thermostat always on or always off) lead to an inevitable heat inertia, resulting in a waste of energy and problems with cooking.*

*Stratos oven is provided with a heat inertia control system that makes it possible to reduce the surges and maintain the set temperature more constant.*



### **Température constante grâce au système de contrôle thermique**

*Normalement les contrôles de la température avec le thermostat toujours allumé, ou toujours éteint, provoquent d'inévitables inerties thermiques, avec pour conséquence une perte d'énergie et des déséquilibres de cuisson.*

*Le four Stratos est équipé d'un système de contrôle des inerties thermiques qui permet de réduire les écarts et de maintenir plus constante la température programmée.*





# БЫСТРЫЙ КОНТРОЛЬ ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО КАЧЕСТВА ВЫПЕЧКИ

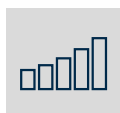
*Rapid control for perfect cooking quality  
Contrôle rapide pour une parfaite qualité de cuisson*

Цифровой пульт управления печи STRATOS с кнопками Fine Bake Keys, легок в использовании и позволяет быстро воздействовать на функции для совершенствования выпечки.

*The digital keyboard on Stratos has Fine Bake Keys buttons, which allow you to act quickly and easily on functions that perfect the quality of cooking.*

*Dans le clavier numérique du four Stratos se trouvent les touches "Fine Bake Keys", qui permettent d'agir simplement et immédiatement sur les fonctions qui concernent la qualité de la cuisson.*

## Fine Bake Keys



### КНОПКА УРОВНЯ ЭНЕРГИИ

Позволяет установить оптимальное количество энергии согласно типу приготавливаемого продукта.



### ENERGY LEVEL BUT- TON

*Lets you set an optimal amount of energy according to the type of product to be cooked.*



### TOUCHE NIVEAU D'ENERGIE

*Elle permet de programmer une quantité d'énergie optimale en fonction du type de produit à cuire*



### КНОПКА КОНТРОЛЯ НАГРЕВА

Регулирует нагревание при запуске, стандартизируя первый цикл выпекания с последующими. Таким образом исключает потерю энергии.

### CONTROLLED HEATING BUTTON

*Regulates the heating at start-up standardising the first baking cycle with subsequent baking cycles. Also eliminates energy waste.*

### TOUCHE CHAUFFAGE CONTROLE

*Elle règle le chauffage de début de la session de travail en uniformisant la première cuisson aux suivantes. Elle élimine ainsi également les gaspillages d'énergie.*



### КНОПКА ПАУЗЫ МЕЖДУ ДВУМЯ ЦИКЛАМИ ВЫПЕКАНИЯ

Исключает перегревание низа печи и сокращает энергопотребление на 18%

### PAUSE BUTTON BETWEEN TWO CO- OKING CYCLES

*Eliminates overheating of the oven bottom and reduces up to 18% energy consumption.*

### TOUCHE PAUSE ENTRE DEUX CUISSONS

*Elle élimine la surchauffe de la sole et réduit jusqu'à 18% la consommation d'énergie.*

# POLIN СЛУЖИТ ПРАКТИЧНОСТИ

*Polin experience at the service of functionality  
L'experience polin au service de la fonctionnalite*



Парогенератор с усиленными тэнами  
*Steam generator with high powered resistors  
Appareil à buée avec résistance de grande puissance*

## **Двери, которые облегчают работу**

Двери печи STRATOS имеют внутреннюю систему открытия, которая предотвращает контакты, типичные для наклонной системы открывания, во время погрузки и выгрузки. Таким образом, избегаются неприятные ожоги и другие загромождения.

Ручки практичны в работе и защищены от перегрева благодаря их расположению снаружи, изготовлены из теплоизоляционного материала.

Дверь чистится без необходимости снятия стекла, исключая риск поломки и потери времени.



## **Обильный контролируемый поток пара**

Парогенератор печи STRATOS оснащен мощными тэнами, гарантирующими большое количества пара.

Парогенератор (опционально) имеет большую массу нагрева, расположенную сзади пода.

Этот элемент имеет высокую изоляцию, соединительные детали и зону доступную для техобслуживания из антикоррозийного материала.

## **Четыре различных пода**

- Печь STRATOS многогранна так же и с точки зрения подов, подходящих для различных нужд. Возможны четыре варианта:
- тисненная стальная пластина (стандарт): особенно подходит для легкой выпечки на листах
- фибро-цемент: идеален для кондитерских изделий и хлеба
- камень (в действительности, бетонный сплав): толстая пластина идеальна для тяжелых продуктов таких как хлеб, булочки и пиццы, в основном на пекарных листах
- огнеупорный материал: альтернатива каменного пода, идеально подходит для пиццы и фокаччи



### **Doors that make work easier**

The doors of the Stratos oven have an inward opening system that avoids accidental contact typical of the tilting opening systems, during loading and unloading. In this way you avoid unpleasant burns and annoying obstructions.

The handles are functional for work and immune from overheating because placed outside the opening and made of heat insulating material.

The door can be cleaned without the need to remove the glass, avoiding risks of breakage and energy loss over time.

### **Controllable steam in abundance**

Stratos steam generator is equipped with highly powerful resistors, capable of always guaranteeing a generous amount of steam.

The steam generator (optional) has a large heating element that is placed in the back of the Deck. It has great insulation, as well as inspection fittings and heads that are made in anticorrosion materials.

### **Four different deck baking plates**

Stratos ovens can have different deck baking plates, to be adapted to different needs. There are four baking plates available:

- Embossed plate (standard): particularly suitable for light pastries on trays
- Fiber cement: ideal for pastries and bread
- Reinforced concrete: thick plates ideal for heavy products such as bread, buns and pizza mainly on baking trays
- Refractory material: an alternative plate to reinforced concrete, ideal for direct cooking of pizzas and focaccia



Под из тисненной стальной пластины - Embossed plate - Dalle en tôle bosselée



Каменный под - Reinforced concrete plate - Dalle en ciment armé



### **Portes qui facilitent le travail**

Les portes du four Stratos possèdent un système d'ouverture rentrante qui permet d'éviter les contacts accidentels, typiques de l'ouverture à bascule, dans les phases d'enfournement et de défournement. De cette manière on évite les brûlures et les fastidieux encombrements.

Les poignées sont fonctionnelles au travail et ne peuvent pas être chauffées, car elles sont positionnées à l'extérieur de la bouche et sont réalisées en matériau thermo-isolant. Le nettoyage de la porte s'effectue sans devoir démonter la vitre, évitant ainsi les risques de cassure et les pertes de temps.

### **Vapeur en abondance contrôlable**

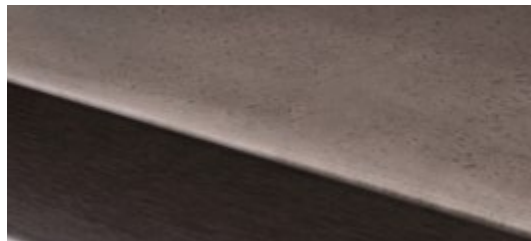
L'appareil à buée disponible pour le four Stratos est équipé de résistance d'une grande puissance, en mesure de toujours garantir une quantité abondante de buée.

L'appareil à buée (option) a une considérable masse chauffante et se trouve dans la partie postérieure de la chambre. Doté d'une grande isolation, il possède des raccords et des têtes d'inspection construites en matériau anticorrosion.

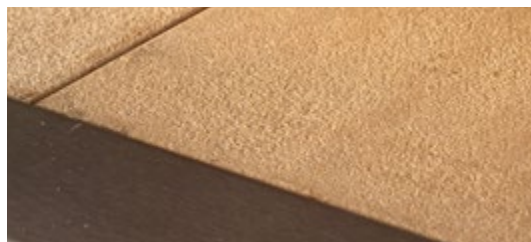
### **Quatre différents dalles de cuisson**

Le four Stratos est polyvalent même au niveau des dalles de cuisson, et s'adapte de fait aux exigences les plus variées. Quatre dalles disponibles:

- Tôle bosselée (en série): dalle de cuisson surtout préconisée pour la pâtisserie légère sur plaque
- Fibrociment: idéal pour la pâtisserie et le pain
- Ciment réfractaire armé: dalle de grosse épaisseur, idéale pour les produits lourds, comme le pain, les galettes et les pizzas, principalement sur plaque
- Matériau réfractaire: dalle alternative au ciment armé, idéal pour la cuisson directe de pizzas et galettes



Под из фиброцемента - Fibro cement plate - Dalle en fibrociment



Под из огнестойкого материала - Refractory plate - Dalle en matériau réfractaire

# ЧТОБЫ ПЕЧЬ ТАК, КАК ХОЧЕТСЯ ТЕБЕ

*To cook as you wish  
Pour cuire comme vous le desirez*

Stratos позволяет выбор из 6 разных способов контроля верха/низа печи для лучшего соответствия потребностям  
*Stratos allows you to choose among 6 different control settings top/bottom in order to meet your specific needs.  
Stratos permet de choisir entre 6 modalités de contrôle sole/voûte du four pour l'adapter au mieux pour toute exigence.*



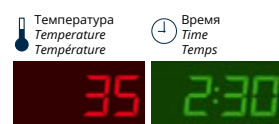
Стандартный пульт управления  
*Standard Digital keyboard  
Clavier numérique Standard*



Пульт управления на 100 программ  
*100 program Digital keyboard  
Clavier numérique 100 programmes*



Пульт управления расстойки  
*Proofer digital keyboard  
Clavier numérique étuve standard*



Двухцветный дисплей шкафа  
*Two coloured display cell  
Ecran étuve deux couleurs*

## Стандартный пульт управления

- Установка температуры камеры
- Отдельный контроль пода и открытия (компенсация утечки жара)
- Распределитель мощности: дает возможность задавать разный процент мощности верху и низу для бесчисленных вариаций в выпечке
- Программа самодиагностики с изображением аварийных случаев и базы данных, для постоянного контроля эффективности печи
- Возможность включения и выключения парогенератора с регулируемым временем подачи пара (парогенератор опционально)
- Таймер с акустическим сигналом окончания процесса выпекания
- Автоматическое ежедневное или еженедельное включение и выключение
- Fine Bake Keys

## Пульт управления на 100 программ (опция)

- Все функции стандартного пульта управления
  - Использование установок вручную/автоматически
  - Память на 99 программ
- Каждая программа позволяет устанавливать:
- 3 температурные фазы для каждой программы (переход от одной температуры к другой после предварительно установленного времени)
  - Количество пара распределяется автоматически (парогенератор опционально)
  - Цикл автоматического открытия / закрытия клапана выпуска пара
  - Коэффициент различия между верхним и нижним тэнами
  - Уровень повышения мощности открытия
  - Уровень энергии

## Опции электронной платы

- Экономайзер, ограничивает мощность, необходимую для установки печей с 2-5 камерами
- Увеличенная мощность для приготовления пиццы и фокаччи (Super Power)
- Независимый контроль температуры верха и низа с помощью двойного датчика (двойной уровень)
- Автоматический контроль температуры открытия с помощью датчика (автоматический уровень)



### **STANDARD Digital keyboard**

- *Separate control of the Deck and opening (dispersion offsetting in the opening)*
- *Independent temperature top and bottom using a double probe (Dual Level)*
- *Splitter: allows you to assign different percentages of power to the top and to the bottom for an infinite variety of cooking types*
- *Diagnostic program with display of the alarms and data storage function, for a constant control of the oven's efficiency*
- *Switching on and off of steam generator with adjustable steaming time (steam generator optional)*
- *Timer with acoustic signal for end of cooking*
- *Automatic turning on and off daily or weekly*
- *Fine Bake Keys*

### **Card options**

- *Power Saver, to limit the power required for the installation of ovens with 2 to 5 Decks*
- *Increased power for cooking pizzas and focaccia (Super Power)*
- *Dynamic control of the temperature control of the opening via probe (Auto Level)*
- *Regulation of humidity percentage inside the proofer*

### **100 Program Digital keyboard (optional)**

- *All functions of the Standard keyboard*
- *Manual - Automatic use setting*
- *99 program memory.*  
*Each program allows you to set:*
  - *3 temperature phases for each program (to go from one temperature to another after a pre-set time).*
  - *The amount of steam dispensed automatically (steam generator optional).*
  - *Open/close valve cycle aut. vapour discharge.*
  - *Splitting ratio between the top and the bottom.*
  - *Opening power adjustment.*
  - *Level of energy.*

### **Connection**



### **Clavier numérique STANDARD**

- *Contrôle séparé de la chambre et de la bouche (compensation de la dispersion dans la bouche)*
- *Contrôle indépendant de la température de la voûte et de la sole à l'aide de la double sonde (Dual Level)*
- *Partialisateur: il permet d'attribuer différents pourcentages de puissance à la voûte et à la sole pour une variété infinie de cuissons*
- *Programme d'autodiagnostic avec affichage des alarmes et mémorisation des données de fonctionnement, pour un contrôle constant de l'efficacité du four*
- *Allumage et coupure de l'appareil à buée avec temps de vapeur réglable (appareil à buée en option)*
- *Minuterie avec signal acoustique de fin de cuisson*
- *Allumage et coupure automatiques, quotidiens ou hebdomadaires*
- *Fine Bake Keys*

### **Clavier numérique 100 programmes (optional)**

- *Toutes les fonctions du clavier Standard*
- *Programmation utilisation manuelle/automatique*
- *99 programmes mémorisés*  
*Chaque programme permet de régler:*
  - *3 phases de température pour chaque programme (pour passer d'une température à une autre après un temps préétabli)*
  - *Quantité de buée émise automatiquement (appareil à buée en option)*
  - *Cycle ouverture/fermeture vanne aut. échappement des fumées*
  - *Rapport de partialisation à la voûte et à la sole*
  - *Niveau renforcement de la puissance de la bouche*
  - *Niveau d'énergie*

### **Option de la fiche**

- *Economiseur, pour limiter la puissance requise pour l'installation de fours de 2 à 5 chambres*
- *Augmentation de la puissance pour les cuissons de pizzas et de galettes (Super Power)*
- *Contrôle dynamique de la température de la bouche à l'aide d'une sonde (Auto Level)*
- *Réglage en pourcentage de l'humidité à l'intérieur de l'étuve.*

### **Connexion**



# НАСТРОЙ ПЕЧЬ, КАК ТЕБЕ ХОЧЕТСЯ

You can configure the oven however you want  
Vous pouvez configurer le four comme vous le desirez



1. Козырек без вытяжки	1. Hood without extractor function	1. Hotte sans fonction aspirante
2. Козырек с вытяжкой	2. Hood with extractor fan	2. Hotte avec aspirateur
3. Верхний элемент	3. Top element	3. Élément supérieur
4. Воздушный конденсатор козырька	4. Hood air condenser	4. Hotte du condensateur à air
5. Камера 18 см стеклянная дверь	5. Deck 18 cm glass door	5. Chambre 18 cm porte vitrée
6. Камера 22 см стеклянная дверь	6. Deck 22 cm glass door	6. Chambre 22 cm porte vitrée
7. Камера 30 см стеклянная дверь	7. Deck 30 cm glass door	7. Chambre 30 cm porte vitrée
8. Парогенератор (опционально)	8. Steam generator*	8. Appareil à buée*
9. Камера 18 см теплоизолированная дверь	9. Deck 18 cm insulated door	9. Chambre 18 cm porte calorifugée
10. Камера 30 см теплоизолированная дверь	10. Deck 30 cm insulated door	10. Chambre 30 cm porte calorifugée
11. Нижний элемент с выдвижной полкой	11. Lower element with pull out shelf	11. Élément inférieur avec tablette extractible
12. Нижний элемент	12. Lower element	12. Élément inférieur
13. Стеллаж для листов	13. Pan holding box	13. Box porte plaques
14. Основа на регулируемых ножках*	14. Base on adjustable feet*	14. Piètement sur pieds*
15. Основа на колесиках*	15. Base on wheels*	15. Piètement sur roues*
16. Вентилируемая расстоечная камера*	16. Ventilated final proofer*	16. Étuve ventilée*
17. Основа с боковыми панелями*	17. Base with side panels*	17. Piètement carénée*
18. Подставка для листов*	18. Pan holding rack*	18. Étagère porte plaques*
19. Набор колес для основы/расстойки*	19. Wheel kit for base/proofer with side panels*	19. Kit roulettes pour piètement carénée/étuve*

\* Опционально

## Опции

- Конденсатор пара сухого воздуха с фильтрами
- Боковые крепления для установки посадчика на под
- Внутренняя обшивка огнестойким материалом
- Низкоэмиссионные зеркальные дверцы для сокращения потери тепла
- Набор по контролю влажности в расстойке

## Build options

- Dry air activated carbon steam condenser
- Hooks in the opening for small manual loader
- Internal coating in refractory material
- Low emission doors with mirrored glass to reduce heat loss (-15%)
- Proofer humidity control kit

## Options de fabrication

- Capteur vapeurs air sec à charbons actifs
- Crochets de bouche pour couche automatique
- Revêtement interne en matériau réfractaire
- Porte avec vitre miroir à basses émissions pour réduire la dispersion thermique (-15%)
- Kit de contrôle de l'humidité de l'étuve

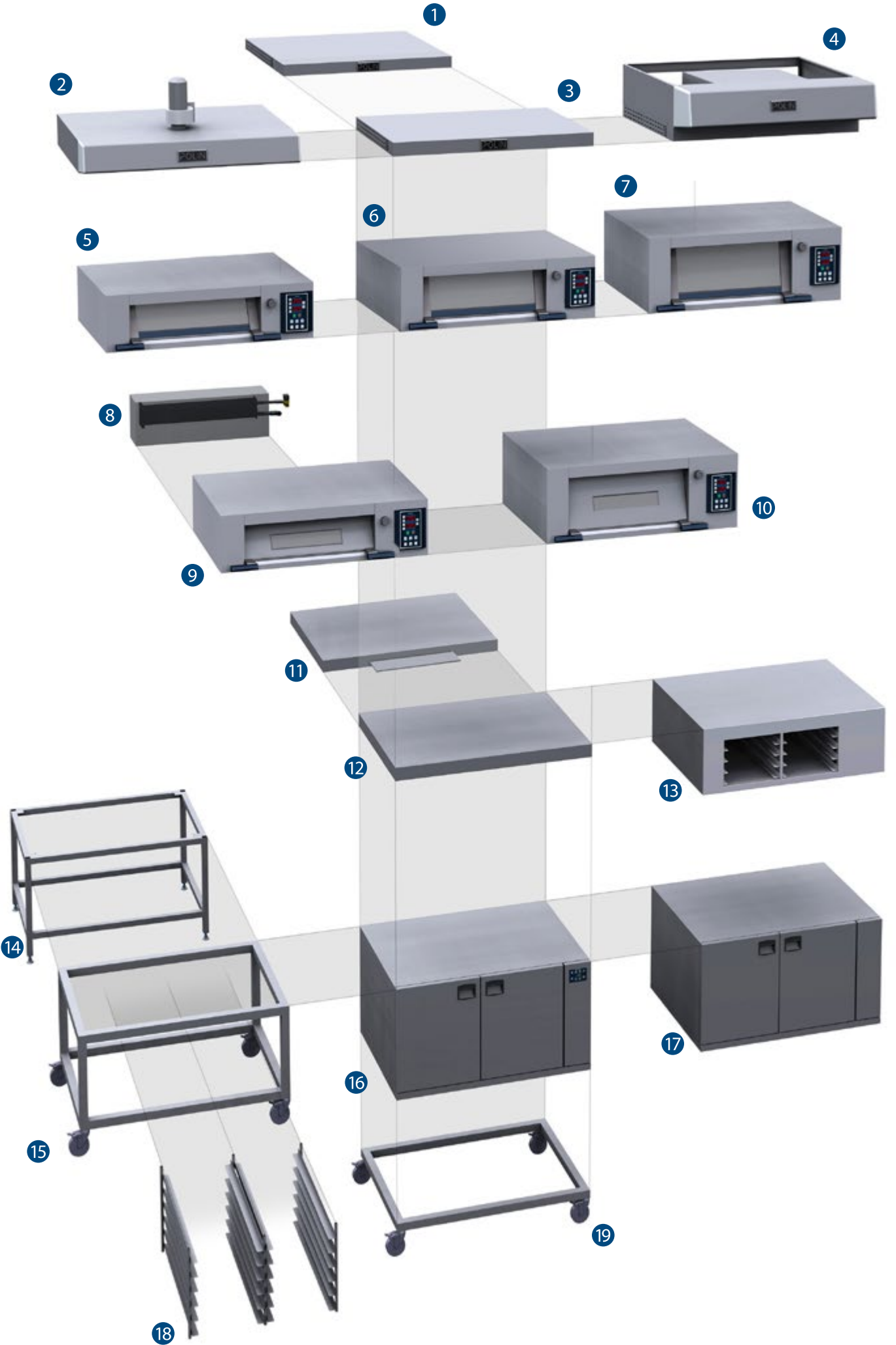
ВЕРХНИЕ ЭЛЕМЕНТЫ  
Upper elements  
Elements supérieurs

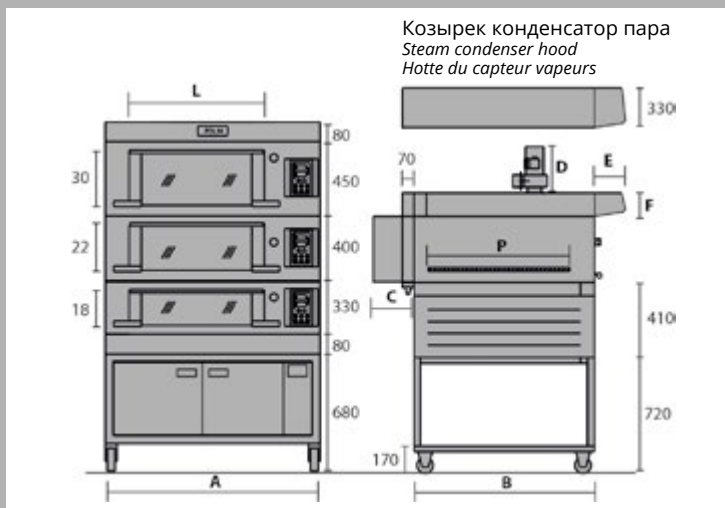
КАМЕРЫ ВЫПЕЧКИ  
Baking plates  
Chambres de cuisson

НИЖНИЕ ЭЛЕМЕНТЫ  
Lower elements  
Elements inférieurs

ОСНОВАНИЕ  
Stands  
Pietements

АКСЕССУАРЫ  
Accessories  
Complements





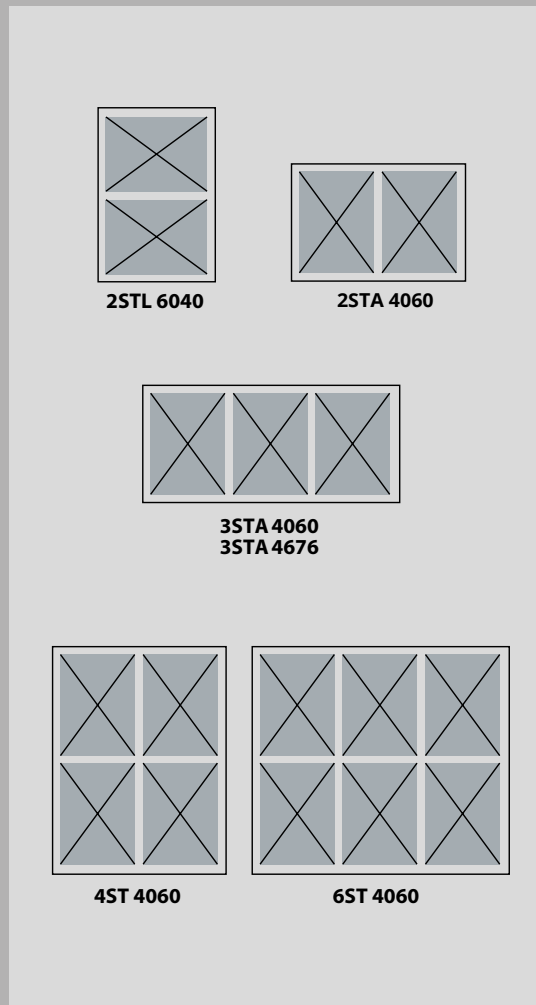
	A	B	L	P	C	D	E	F
<b>2 STL 6040</b>	980	1110	620	840	320	280	190	180
<b>2 STA 4060</b>	1320	910	830	640	250	280	190	180
<b>3 STA 4060</b>	1730	910	1240	640	250	280	190	180
<b>3 STA 4676</b>	1910	1070	1420	800	250	280	190	180
<b>4 ST 4060</b>	1320	1510	830	1240	250	280	190	180
<b>6 ST 4060</b>	1730	1510	1240	1240	250	330	280	250
<b>2 STA 4060 OLD</b>	1320	910	830	640	-	0	320	280
<b>3 STA 4060 OLD</b>	1730	910	1240	640	-	0	320	280
<b>4 ST 4060 OLD</b>	1320	1510	830	1240	-	0	320	280

OLD STYLE снабжен дровоносом у основания - высота 700 мм

OLD STYLE is equipped with wood-storage base h 700 mm

OLD STYLE est équipé d'un soubassement avec stockage bois h 700 mm

3 x h18



	Вместимость противней		Вместимость пицц		Стандартная электрическая мощность	Максимальная электрическая мощность	Напряжение
	Pan capacity		Pizza capacity				
	n°	mm	Ø28	Ø32	Electrical power standard	Power el. max (Super Power)	Power line
<b>2 STL 6040</b>	2	600x400	5	3	4,2	7,3	400/3N~/50
<b>2 STL 6040 Шкаф - Proofer - Étuve</b>	16		1,6	1,6	230/1~/50		
<b>2 STA 4060</b>	2	400x600	5	3	4,4	7,4	400/3N~/50
<b>2 STA 4060 Шкаф - Proofer - Étuve</b>	24		1,6	1,6	230/1~/50		
<b>3 STA 4060</b>	3	400x600	8	5	6,5	11	400/3N~/50
<b>3 STA 4060 Шкаф - Proofer - Étuve</b>	24		1,6	1,6	230/1~/50		
<b>3 STA 4676</b>	3	460x800	11	7	9,2	16,2	400/3N~/50
<b>3 STA 4676 Шкаф - Proofer - Étuve</b>	16		1,6	1,6	230/1~/50		
<b>4 ST 4060</b>	4	400x600	11	6	7,2	13,1	400/3N~/50
<b>4 ST 4060 Шкаф - Proofer - Étuve</b>	24		1,6	1,6	230/1~/50		
<b>6 ST 4060</b>	6	400x600	16	10	8,5	15	400/3N~/50
<b>6 ST 4060 Шкаф - Proofer - Étuve</b>	24		1,6	1,6	230/1~/50		
<b>2 STA 4060 OLD - 3 x h18</b>	2x3	400x600	5x3	3x3	13,6	22,6	400/3N~/50
<b>3 STA 4060 OLD - 3 x h18</b>	3x3	400x600	8x3	5x3	19,9	33,4	400/3N~/50
<b>4 ST 4060 OLD - 3 x h18</b>	4x3	400x600	11x3	6x3	22,6	39,7	400/3N~/50

