



CELLA DI LIEVITAZIONE

Totamente costruita in acciaio inox e totalmente indipendente dal forno, è dotata di apposito termoregolatore. All'interno prevede una rastrelliera, da 7 posti per ogni vano con interspazio di 6 cm tra teglia e teglia.

PROOFER

Entirely made of stainless steel and completely independent of the oven, it is equipped with a temperature regulator. Inside there is a 7 - seat rack for every compartment with a 6 cm gap between a pan and the next one.

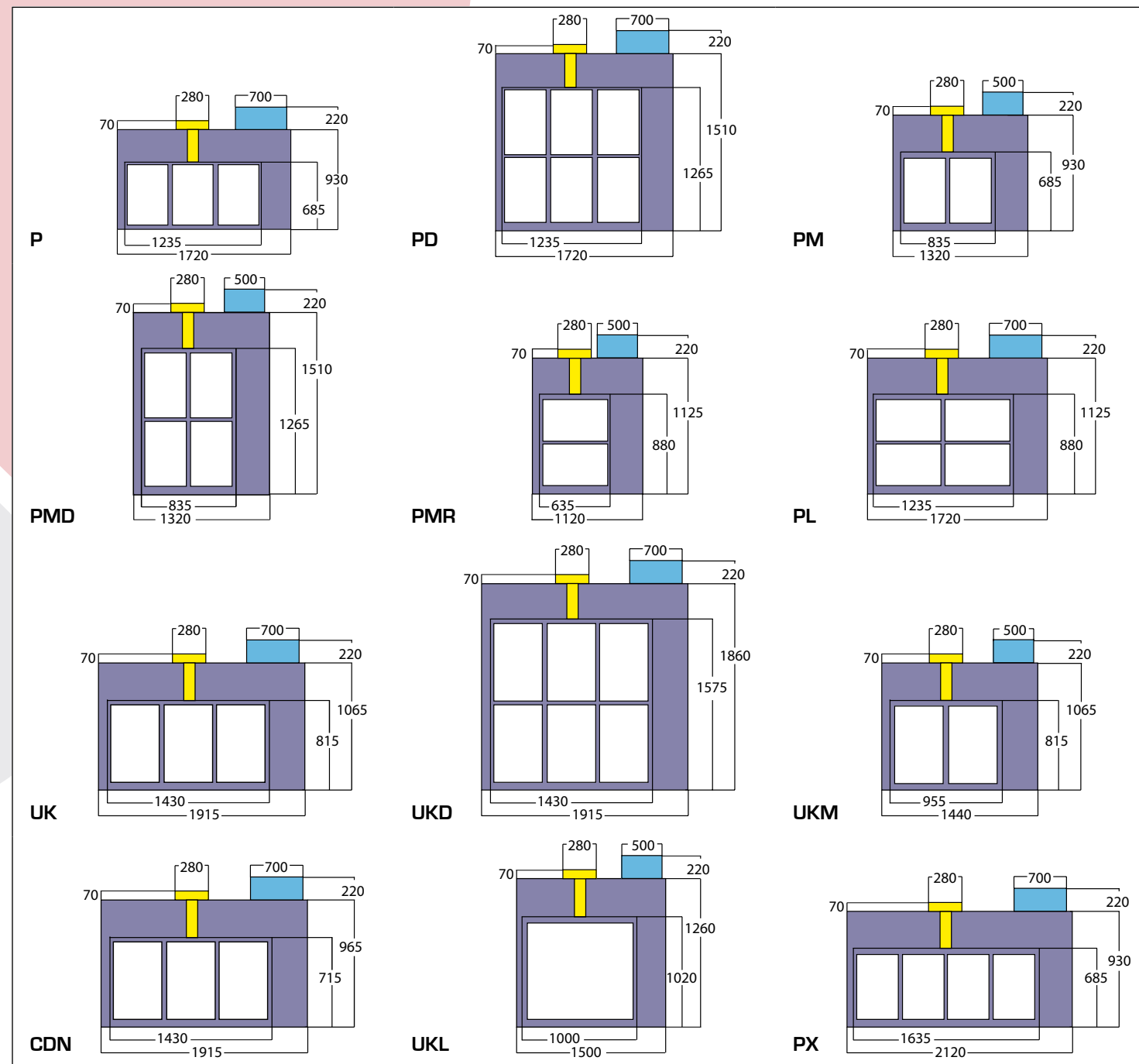
CAMERA DI COTTURA INTERNA

Struttura completamente stagna, in acciaio inox saldato, è percorsa da 14 diffusori nei modelli CDN/P/PL/PM/PMR/PX/UKM, da 16 diffusori nei modelli UK/UKL e da 26 diffusori nei modelli PD/PMD/UKD. Su detta struttura vengono alloggiati ripiani refrattari (per la pizzeria) o metallici (per la panificazione).

INTERNAL BAKING CHAMBER

A completely sealed structure, in welded stainless steel, it has an array of 14 diffusers in models CDN/P/PL/PM/PMR/PX/UKM, 16 diffusers in models UKL/UK and of 26 diffusers in models PD/PMD/UKD. The baking chamber can accommodate either metal shelves or refractory sole.

VISTE IN PIANTA/PLANT VIEW



Modello	Altezza Modulo	Potenza installata per modulo	Consumo medio orario - Kw/H	Potenza impegnata con economy - Kw per modulo	Numero teglie 60x40 per modulo	Numero pizze 30 Ø per modulo	N° teglie contenute nella cella di lievitazione
Model	Module High	Installed power - Kw per module	Average hour consumption	Input power with economy - Kw per module	Number of pans 60x40 per module	Number of pizzas 30 Ø for module	Number of pans accommodated in the proofer
P	15 - 25	9,1	3	4,5	3	6 ÷ 8	21
PD	18 - 25	13	6	6,5	6	14 ÷ 16	42
PM	15 - 25	6,3	2	3,2	2	4 ÷ 5	14
PMD	18 - 25	11,4	4	5,7	4	8 ÷ 10	28
PMR	15 - 25	6,3	2	3,2	2	4 ÷ 5	14
PL	15 - 25	12,1	4	6	4	6 ÷ 8	21
UK	15 - 25	12,1	4	6	3 (76x46)	8 ÷ 10	21
UKD	18 - 25	19,6	9	9,8	6 (76x46)	16 ÷ 20	-
UKM	15 - 25	8	2,7	4	2 (76x46)	6	14
CDN	15 - 25	9,8	3,6	4,9	3 (76x46)	8 ÷ 10	21
UKL	15 - 25	11,2	4	5,7	-	9	14
PX	18 - 25	-	-	-	-	-	-



FORNI ELETTRICI MODULARI
MODULAR ELECTRIC OVENS

DAVID PROGRESS



PROGRESS è il risultato di anni di ricerca e di collaborazione da parte di un team di tecnici internazionali. Questi tecnici sono stati in grado di offrire al mercato un rivoluzionario **forno elettrico modulare** altamente versatile, in grado di cuocere qualsiasi prodotto con la **massima uniformità** ai costi di esercizio simili a quelli dei forni a gas.

Le caratteristiche di **Progress** sono così riassumibili:

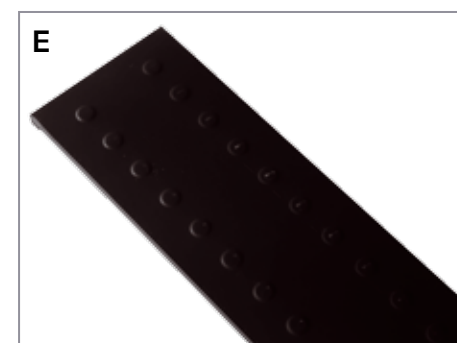
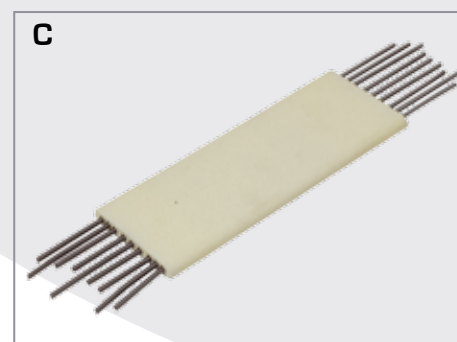
1. **Massima precisione** delle temperature controllate elettronicamente.
2. **Grande economia di consumo** dovuta allo speciale isolamento, alla distribuzione del calore (diffusori) ed al compensatore di bocca [1 kw/ora per teglia 60x40].
3. **Robustezza e durata** (resistenze completamente isolate dal prodotto).
4. **Costruzione interna ed esterna** in acciaio inox.
5. **Illuminazione** con lampade dicroiche.
6. **Misure** contenutissime.
7. **Mobilità** grazie alle ruote.
8. **Modularità reale** fino a cinque moduli.
9. **Facilissima** e veloce installazione.
10. **Adattabilità**, piano refrattario o inox e vaporiera per la produzione di pane.

PROGRESS is the result from years of research and collaboration by a team of international technicians. These experts have been able to offer the market a revolutionary electric oven, modular highly versatile, able to bake any type of product with maximum uniformity and with operating costs that are on the same level as those of gas fired ovens.

Here are the summarized characteristics of **Progress**:

1. **Utmost precision** of electronically controlled temperatures.
2. **Great energy savings** thanks to its special insulation, to heat distribution (diffusers) and the door compensator [1 kw/hour per baking pan 60x40].
3. **Strength and duration**, heating coils totally isolated from the product.
4. **Interior and exterior construction**, in stainless steel.
5. **Dichroic lighting**.
6. **Extremely compact**.
7. **Mobile** thanks to wheels.
8. **Real modularity** up to five modules.
9. **Easy** and quick installation.
10. **Adaptability** (additional cooking surface in raised steel and steam generator for bread production).

COMPONENTI/COMPONENTS



A - PANNELLO DI CONTROLLO

Consente di ridurre notevolmente i consumi energetici grazie alla funzione "economy" (evita la contemporaneità nel funzionamento delle resistenze) [optional] e "program" (capace di memorizzare 10 menù di cottura). Permette la massima versatilità e personalizzazione del prodotto grazie alle 10 possibilità di programmazione di cielo, suolo e bocca. Oltre a cielo e suolo, comanda un fascio di resistenze supplementari nella zona della bocca (compensatore), creando una barriera termica in questa zona dove ci sono maggiori dispersioni.

A - CONTROL PANEL

It cuts down energy consumption by making absorption owing to the "economy" function: it avoids simultaneous operation of heating coils [optional] and "program": it is capable of storing 10 baking menus. This allows the utmost versatility and customization of the product thanks to 10 regulations of top and sole. In addition to the top and sole, it controls a strip of supplementary heating coils, that are located in the oven opening zone [compensator]. These create a heat barrier in this zone, where the greatest heat losses take place.

B - VAPORIERA

Le vaporiere di Progress sono in grado di produrre una notevole quantità di vapore saturo, per soddisfare le esigenze di cottura di qualsiasi prodotto lievitato. Anche le vaporiere sono totalmente indipendenti e sono applicabili in qualsiasi momento.

B - STEAMER

Progress steam generators can produce great quantities of saturated steam, satisfying the baking needs of any leavened product. Even the steam generators are totally independent and can be applied at any time.

C - RESISTENZE

Le resistenze (circa 160 metri di filo per camera) scorrono all'interno di diffusori in ceramica refrattaria che "tappezzano" totalmente cielo e suolo, consentendo un'uniformità di cottura veramente unica (mai più girare le teglie, meno aperture della porta). I **diffusori** sono completamente isolati dal prodotto, per cui non soffrono alcuna usura garantendo:

1. uniformità e qualità di cottura, essendo il calore non diretto, ma filtrato e restituito dal refrattario;
2. tenuta del calore anche nelle operazioni di carico e scarico, grazie alla capacità di incorporare calore del refrattario (volano termico).

C - HEATING COILS

Heating coils (160 meters of wire per chamber) runs inside refractory ceramic diffusers which totally cover both top and sole. This achieves truly unique baking uniformity (no more need to turn the pan, open the door less often). The diffusers are completely insulated from the product being baked and there is no wear at all, thus guaranteeing:

1. baking evenness and quality, since heat is indirect, but filtered and returned by the refractory;
2. heat retention even during loading and unloading, thanks to the inertial capacity of the refractory material to incorporate heat [thermal flywheel].

D - PIANO DI COTTURA IN REFRATTARIO.

È particolarmente indicato per cuocere direttamente sul suolo qualsiasi prodotto da forno, aumentandone notevolmente l'effetto.

Lo spessore è di circa 2 cm.

D - REFRACTORY COOKING SURFACE

It is especially well suited for the bread making version. It makes it possible to cook directly on the refractory, notably increasing the effect. Its thickness is about 2 cm.

E - PIANO DI COTTURA IN ACCIAIO RIALZATO

È indicato per la cottura uniforme della panificazione e della pizza in teglia.

E - COOKING SURFACE IN RAISED STEEL

It bakes evenly so it is especially recommended for bread making and pan pizzas.

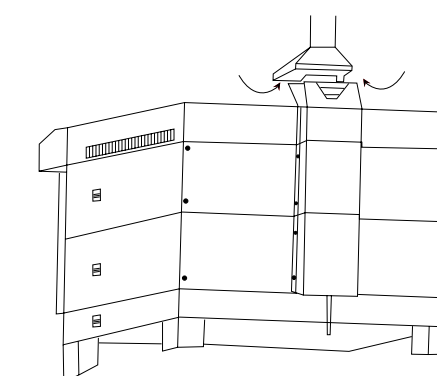


SCARICO INDIRETTO

Lo scarico di Progress è stato studiato per evacuare la condensa senza forzare assolutamente il tiraggio. Forzare il tiraggio infatti, vuol dire asportare inutilmente calore ed aumentare i consumi. Lo scarico di Progress ha incorporata una scatola di condensazione, che consente di evacuare i vapori anche senza l'uso di canna fumaria.

INDIRECT EXHAUST SYSTEM

The Progress discharge system has been designed to evacuate condensation without forcing draft at all. Forcing draft, in fact, means uselessly removing heat and increasing consumption. The Progress exhaust system has a built-in condensation box, making it possible to evacuate steam even without the use of an exhaust pipe.



VERSATILITÀ COMPONIBILITÀ

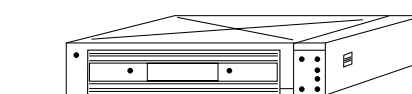
Nelle sue varie composizioni, Progress consente di adattarsi gradatamente alla crescita nell'aggiunta di una o più camere. Con gli optional previsti, (piani di cottura in refrattario e moduli vaporiera per la produzione del pane) Progress copre tutta la gamma delle lavorazioni. Le dieci regolazioni di potenza del suolo, del cielo e del compensatore di bocca, la temperatura da 0 °C a 400 °C rendono il forno capace di qualsiasi cottura di pizzeria, gastronomia e panificazione.

VERSATILITY MODULARITY

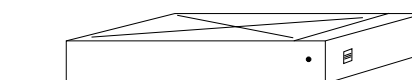
In its various compositions, Progress makes it possible to gradually adapt to growth of the firm by adding one or more chambers. With possible options, refractory baking surface and steam generating modules for bread production, Progress covers the entire range of bakery products. The 10 regulations of the bottom, top and door compensator, the temperature (from 0° C to 400° C) make the oven capable of baking all types of pizzas and normal bakery products.



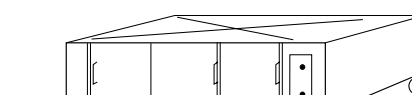
Cappa 17 cm
Hood 17 cm



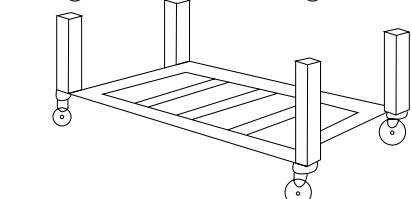
Modulo di cottura
26 - 29 - 36 cm
Baking module
26 - 29 - 36 cm



Base 14 cm
Base 14 cm



Cella di lievitazione
su ruote 70,5 cm
Proofer 70,5 cm



Carrello su ruote
65,5 - 85,5 - 90,5 cm
Rack 65,5 - 85,5 - 90,5 cm

CAPPA ASPIRANTE (optional)

Posizionata sulla parte superiore del forno, quando è invece necessario un tiraggio forzato.

SUCTION HOOD (optional)

Located on the upper part of the oven, for when a forced draft is necessary.