

l' ELETTRICO

nato dall'esperienza dei forni a legna





Elettrico o a legna?
La differenza sta nel forno

Cotta nel forno elettrico
cooked in an electric oven

Wood or electric?
Difference lies in the oven



la C O T T U R A

Diversa alimentazione, stesso risultato.
Per Ceky, la cottura della pizza non è un compromesso.

I forni elettrici, soprattutto in Italia, spesso sono visti come un ripiego al quale, per scelta o necessità, si è costretti a ricorrere. La mancanza di una canna fumaria dedicata, limitazioni normative o anche la necessità di cuocere un prodotto non adatto ad un forno tradizionale, possono costringere a scegliere un forno che può apparire come un compromesso: ma per chi fa della qualità il proprio standard, non esiste compromesso.

Per loro, ci siamo prefissati un obiettivo chiaro: realizzare un forno elettrico che garantisca risultati e performance il più possibile simili ad un forno tradizionale a legna, contenendo i consumi e allo stesso tempo garantendo tutta la potenza necessaria anche alle cotture più estreme.

Da questi presupposti, grazie alla ricerca e all'impiego di soluzioni innovative, è nato l'Elettrico.

Cotta nel forno a legna
cooked in a wood oven

the B A K I N G

Different power supply, same result. For Ceky, pizza baking does not allow compromises. - Usually electric ovens are seen as a compromise on pizza preparation: an efficient way of cooking that is nonetheless different from a traditional wood burning baking.

There can be many reasons to choose an electric oven: not having access to an appropriate flue, local regulations or a particular baking process may force the restaurant to install an electric oven, which may appear like a compromise. A compromise that cannot exist for someone that aspires to excellence.

So we engineered our Elettrico with a clear goal: realizing an electric oven that grants results and performances as close as possible to a traditional wood burning oven.



Ceky



la STRUTTURA

Un cambio di rotta per l'alimentazione elettrica.
La rivoluzione dell'elettrico passa dall'esperienza maturata nei forni a legna.

Nei forni elettrici tradizionali, la struttura è studiata per permettere al calore generato dalle resistenze di attraversare il sottile piano di cottura rapidamente, in modo da irraggiare la pizza in modo diretto. Noi invece abbiamo concepito una struttura del forno molto simile a quella dei nostri forni a legna, come un "grande bacino termico",

che ceda in modo graduale il calore precedentemente incamerato. L'Elettrico simula la diffusione del calore asimmetrica che si verifica nel classico forno a legna, dove l'energia viene generata da una fiamma all'interno della camera di cottura e poi riflesso sul piano, che la conserva e la restituisce gradualmente nel tempo.

Le resistenze del nostro forno elettrico seguono lo stesso criterio e garantiscono un'ulteriore possibilità di controllo, grazie agli impulsi regolabili, che permettono una gestione ancor più precisa degli intervalli di intensità di emissione del calore.



Piano e struttura in mattone refrattario

Dome and deck completely handmade in firebricks



Bocca aperta

Frontal opening always open



Spessore 5 volte più grande

5 times thicker structure



Distribuzione del calore asimmetrica

Asymmetric heat distribution

L' ELETTRICO



Forno elettrico classico
Classic electric oven

■ Consumo elettrico | *Electrical consumption*
■ Mantenimento del calore *Heating retention*



La griglia in acciaio protegge le resistenze superiori a vista, lasciando al contempo libera irradiazione agli infrarossi

Stainless steel top grid protects the elements, while allowing the infra-red to pass through



Mantiene il calore, distribuendolo gradualmente
Da restare a bocca aperta

Stores heat and gradually releases it
You will be amazed

the STRUCTURE

A change of pace for the electric Electric oven's revolution is built upon traditional wood burning experience. - The structure of a common electric oven is engineered to allow the heat to pass through the baking floor very quickly in order to directly heat the pizza. Our structure instead is very similar to our wood burning products, with a great heat storage in the deck, that is up to 4 times thicker than a common deck used in electric ovens. The Elettrico effectively mimics the asymmetric heat diffusion of a wood burning oven, where the energy is created by a burning flame inside the cooking chamber and then reflected on the deck, where it is stored and gradually released on every pizza. Our sheathed elements work in the same way, therefore granting an extra degree of control, allowing an effective way of controlling both deck and ceiling temperature with our exclusive impulse technology.

L' INNOVAZIONE

Nuova resistenza ad impulso modulabile: il sistema che ridefinisce il ruolo delle resistenze.

Le resistenze de l'Elettrico Ceky sono comandate da un'esclusiva tecnologia che permette di sprigionare il massimo calore, portando l'efficienza ad un livello superiore. Le resistenze elettriche sono infatti realizzate un materiale speciale che raggiunge temperature elevatissime, che permettono di sprigionare tutta la

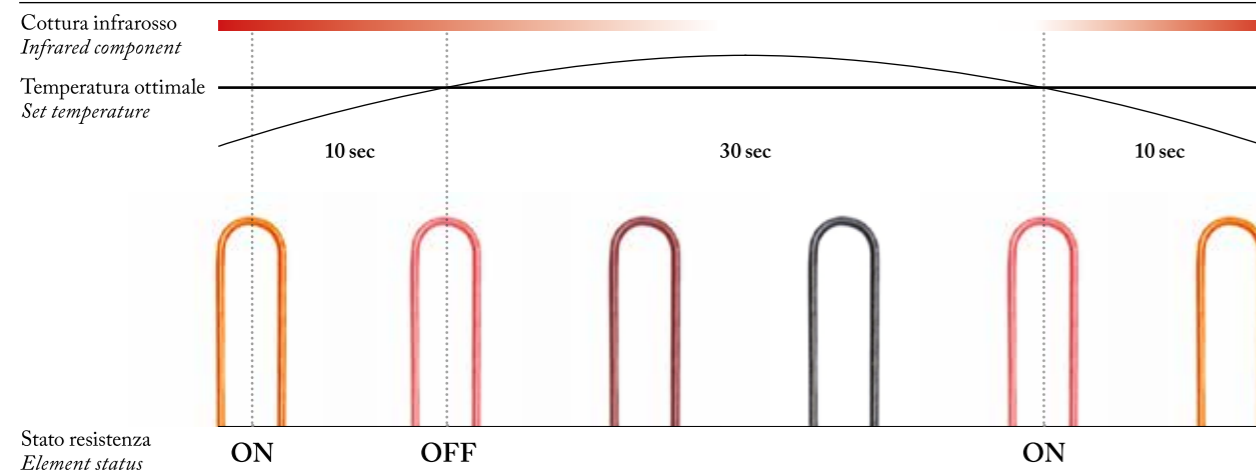
potenza dell'infrarosso. Una volta raggiunta la massima temperatura, sono in grado di mantenerla per tutto il tempo necessario, senza aumentare i consumi, grazie alla frequenza di impulso regolabile. Questo tipo di controllo permette di determinare intervalli on/off molto brevi tra loro, con il risultato

di poter mantenere la componente di infrarosso per tutto il tempo necessario.

In questo modo, la costante incandescenza delle resistenze permette di sfruttare potenza aggiuntiva gratuita, cosa impossibile per un elettrico tradizionale.

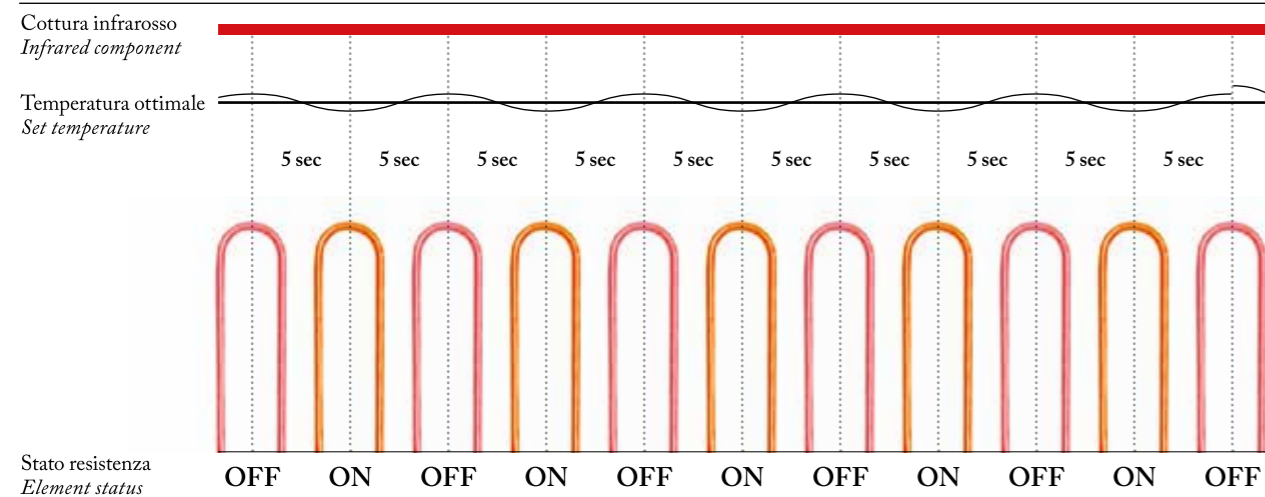
Sistemi tradizionali - Regolazione per temperatura

Standard system - Thermostat control



Sistema ad impulsi Ceky - Regolazione frequenza intermittente

Ceky impulse system - Additional frequency regulation



the INNOVATION

New impulse controlled elements: redefining the elements' role. - *The elements included in our Elettrico are managed by an exclusive technology that allows to develop maximum power, pushing efficiency to its limits. Our elements are made in a special alloy that can reach higher temperatures, developing an extra infrared power. Once the maximum surface temperature is reached, the elements can keep it as long as it's needed, without any extra cost, exploiting the adjustable impulse technology. This technology allows the user to determine the on/off intervals in a very short time span, allowing the element to be incandescent for the whole time, continuously producing the infrared heating component. This process is allowed by the solid state switches that control every element and is not possible in a traditional electric oven, where the mechanical contactors would easily break.*

Resistenze ad impulso modulabile
**Più efficienti, grazie al mantenimento
dell'infrarosso**

Adjustable impulse elements
More efficient in maintaining infrared power

Il più efficiente della categoria
**Assorbe e distribuisce il calore
minimizzando i consumi**

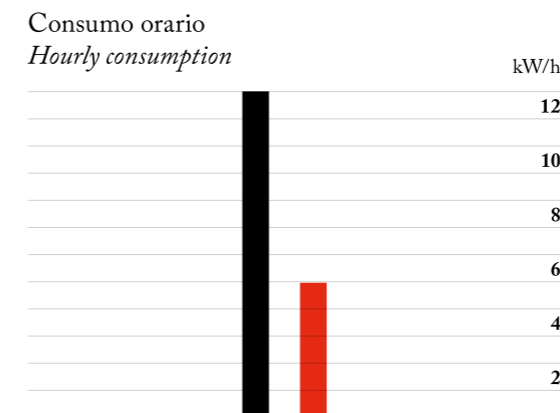
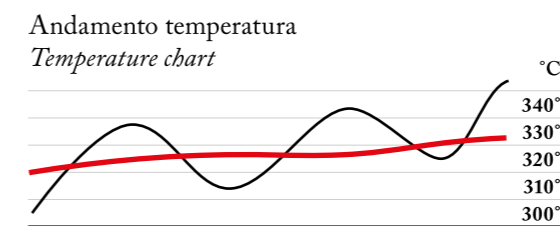
Best in class
Reduces managing costs absorbing
and distributing heat effectively



**Fatto a mano per garantire qualità
e durata nel tempo**

L'impiego del mattone refrattario esige l'utilizzo di abili maestranze artigianali. Ceky ha *tre generazioni* di esperienza e tradizione rivolte alla cura del dettaglio e alla continua e costante ricerca della qualità intesa come valore assoluto di prestazioni ed eccellenza.

Handmade to last in time and guarantee top quality - Working with firebricks requires the job of expert artisans. After three generations of quality and detail focus, we can guarantee to our customers unmatched experience and know-how.



— Tipico forno elettrico senza impulsi |
Common electric oven with no impulse technology
— l'Elettrico Ceky | l'Elettrico Ceky

il M A T T O N E
R E F R A T T A R I O

**Garanzia di temperature
costanti e uniformi,
ottimizza costi e rendimenti**

Il mattone refrattario è un materiale straordinario. Capace di tenere il calore, lo rilascia gradualmente senza variazioni, permettendo un utilizzo del forno uguale dalla prima all'ultima infornata. Grazie alla sua conformazione e allo spessore elevato permette un *risparmio* in termini economici e di utilizzo essendo il principale elemento di gestione di calore del forno. La lavorazione del mattone rimane più complicata rispetto alla lavorazione di altri materiali usati per la costruzione dei forni (come il cemento refrattario a colata per esempio), ma l'*affidabilità* e le *prestazioni* uniche garantiscono il livello di qualità più alto della categoria.



the FIREBRICKS

Uniform temperature and optimized performance - Firebrick is an extraordinary material, capable of perfectly retaining heat and gradually releasing it at a steady pace. The oven will give you the same baking performance from the first to the last batch. Thickness and structure of the material itself are the main sources of the oven's performance. Working with firebricks is harder and requires specific knowledge, conversely, different materials used by competitors (i.e. cast refractory concrete) are cheaper and faster to build with. Our material choice reflects our brand's philosophy, focusing on top product performance and quality.



ceky



ceky



l' INSTALLAZIONE

Facile da spostare, facile da installare

Grazie al peso contenuto e alle comode *ruote piroettanti con freno*, posizionare e collegare il forno sarà veramente semplicissimo. Potrai ricevere il tuo forno elettrico già assemblato e installarlo in pochi attimi.

Come per tutti i nostri forni comunque, qualora non fosse possibile garantirne l'ingresso nel locale, è possibile richiedere l'assemblaggio sul posto: il forno verrà consegnato smontato e montato direttamente nel tuo locale dai nostri tecnici.



the SHIPPING AND ASSEMBLY

Easy to move and easy to install - Thanks to its light weight and the installed wheels, moving the oven and positioning it in your restaurant will be easy and fast. You will be able to receive your Elettrico oven and install it just in a few minutes. Just like all our ovens anyway, whenever fitting the oven through the door was impossible, you can request the on-site assembly. With this service you will receive the oven divided in smaller parts, that can fit through any normal door, and our technicians will take care to assemble it directly inside your restaurant.

il CARATTERE

Senza sportello e con i rivestimenti personalizzabili a seconda del tuo locale

l'Elettrico Ceky è a tutti gli effetti un forno elettrico dalle linee classiche. La bocca aperta e la rifinitura essenziale ed elegante gli permettono di essere esposto senza far rimpiangere l'estetica di un forno classico. La facciata interna è personalizzabile a seconda del colore richiesto ed è disponibile in due differenti misure, per adattarsi alle tue esigenze produttive e di spazio.

the TEMPERAMENT

Without any door and customizable front Customize it to your liking - *The Elettrico is an electric oven with a classic exterior look. The frontal opening is always open and the clean external look allow it to be displayed in the restaurant without any problem, with the same impact of a traditional wood fired pizza oven. The frontal façade is customizable according to the customer request and the oven is available in two different size for any production need.*



Alimentazione
Power supply



Resistenze elettriche corazzate
Sheated electric elements

| | MOD 1000 | MOD 1350 |
|---|---------------------------|----------------|
| Dimensioni piano cottura <i>Deck size</i> | 100x100 cm | 100x135 cm |
| N° pizze* / N. of pizzas* | 7 | 10 |
| Ingombri esterni / External measures | | |
| Larghezza / <i>Width</i> | 125 cm / 49.2" | 125 cm / 49.2" |
| Profondità / <i>Depth</i> | 160 cm / 63" | 195 cm / 76.8" |
| Altezza / <i>Height</i> | 185 cm / 72.8" | 185 cm / 72.8" |
| Modelli <i>Models</i> | | |
| Numero resistenze / Element quantity | | |
| Superiori / <i>Top</i> | 6 | 9 |
| Inferiori / <i>Bottom</i> | 6 | 9 |
| Potenza elettrica <i>Electric power</i> | 15 kW | 21 kW |
| Alimentazione elettrica <i>Power supply</i> | 380 400 VAC 3F+N+G ~ 50Hz | |

*Pizze dal diametro di 30 cm / 30 cm diameter pizza

I cavalletti di sostegno sono tutti montati su ruote (frontalmente con freno) per un facile posizionamento.
Il pannello di controllo è montato sul fronte destro del forno. L'interruttore di sicurezza e l'ispezione sono sul lato destro, che va lasciato accessibile
I prodotti sono realizzati artigianalmente, le misure possono subire piccole variazioni.

*All stands are equipped with wheels (with frontal brakes) for an easy placement.
Control panel is installed on the right side of the frontal panel. Right side of the oven must be accessible for servicing and safety switch access
All our products are hand made and thus measures may slightly vary.*



L e XL
**Due misure a pianta quadrata
per massimizzare al meglio i volumi**

L and XL
Two sizes with squared cooking deck for smarter volumes

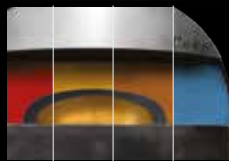
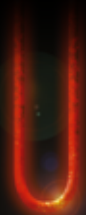


25030 Lograto (BS) Italy
Via Industriale 21/23

Tel. +39.030.9972249
Fax +39.030.9972818
E-mail ceky@ceky.it

www.ceky.it





25030 Lograto (BS) Italy - Via Industriale 21/23 - Tel. +39.030.9972249 - Fax +39.030.9972818 - E-mail ceky@ceky.it
www.ceky.eu - www.ceky.it