GIRAVOLTA

ceky
FORNI DAL 1935

1000

DIMENSIONE CAMERA
INTERNAL DIMENSION

Ø100cm

ELETTRICO / *ELECTRIC* **COD. FE100R**

INGOMBRO ESTERNO 140X140 CM
EXTERNAL DIMENSION 140X140 CM

STRUTTURA
STRUCTURE

Piano di cottura e pareti costruiti a mano in mattoni refrattari - cielo in acciaio

Walls and cooking deck hand-made with refractory firebricks - steel ceiling

TIPI DI ALIMENTAZIONE
POWER SUPPLY

Elettricità
Electricity

CAPACITÀ PRODUTTIVA TEORICA
THEORETICAL PRODUCTION CAPACITY

Piccole e medie produzioni - ***Small & medium production***

Numero pizze* per infornata
*Number of pizzas**

7

*pizze da Ø 30cm
**30cm Ø pizzas*

Produzione media oraria
Average hourly production

168/h

infornata da 2.30min a pieno carico
2.30min batches at full load

ASSEMBLAGGIO
BUILDING

- Montato sul posto
- Pre assemblato

• On site building
• Shipped already built

PIANO DI COTTURA
COOKING DECK

Piano di cottura rotante

Rotating cooking deck

BOCCA FORNO
OPENING

Apertura bocca standard
Standard door opening

larghezza *width* 54 cm
altezza *height* 15 cm

CAVALLETTO
STAND

Cavalletto in acciaio con ruote piroettanti

Steel stand with swivel wheels

ALLACCIO CANNA FUMARIA
CHIMNEY CONNECTION

Femmina diametro interno
Female internal diameter

100mm

PESO
WEIGHT

600 Kg

ACCENSIONE
POWER ON

Pre-accensione e pre-riscaldamento programmabili

Schedulabile turn on and pre-heating

CERTIFICAZIONI
CERTIFICATES

CE

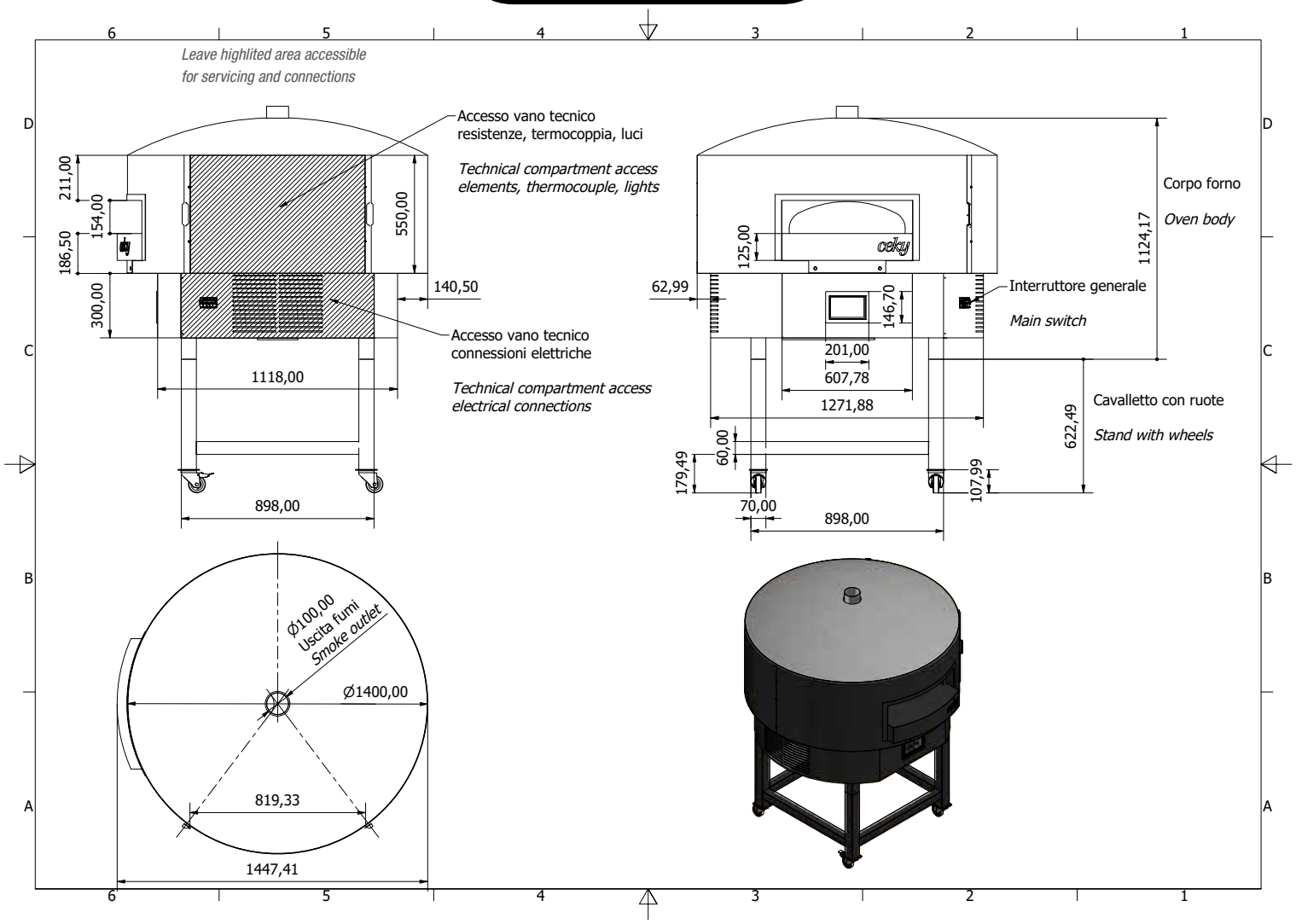
l'innovazione

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.

the innovation

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 .

Forni Ceky srl - 25030 Lograto (BS) - Italy - Via Industriale, 21/23 - Tel. (+39) 030.9972249 - Fax (+39) 030.9972818
www.ceky.it - ceky@ceky.it - C.F e P. IVA: 03488790175



DATI TECNICI
TECHNICAL DETAILS

Potenza elettrica (kW) *electrical power*	13,5
Alimentazione nominale *Power supply*	380 400 VAC 3P+N+G ~ 50Hz
Tipo di connessione all'impianto *# Connection details*	Morsettiera pentapolare - *5-pole terminal block*
Altezza piano di infornata *Baking deck height*	125cm
Pannello di controllo *Control panel*	Touch screen LCD 7"

I prodotti sono realizzati artigianalmente
Le misure possono subire variazioni
Products are handmade - Measures may change

IMBALLO
PACKING

Bancale HT ISPM15 scatolato in cartone con coperchio ISPM15
HT ISPM15 pallet with cardboard box and ISPM15 cover

1800x1800mm
H 1600mm

DECORAZIONI DISPONIBILI
AVAILABLE DECORATIONS

Palladiane - mosaici
Marble - mosaic

ULTERIORI PERSONALIZZAZIONI
FURTHER CUSTOMIZATION

Su richiesta
Upon request

Forni Ceky srl - 25030 Lograto (BS) - Italy - Via Industriale, 21/23 - Tel. (+39) 030.9972249 - Fax (+39) 030.9972818
www.ceky.it - ceky@ceky.it - C.F e P. IVA: 03488790175