

KILBY

 Forni elettrici
a convezione per
pane e pasticceria

 Electric convection
ovens for bakery
and pastry products

 Fours électriques
ventilés de boulangerie
et pâtisserie

 Hornos eléctricos
de convección para
panadería y pastelería





Descrizione Tecnica

DOTAZIONE DI SERIE:

PANNELLO COMANDI DIGITALE CON PULSANTE SCROLL SYSTEM MULTI-FUNZIONE, schermo LCD e visualizzatori a LED, 30 programmi memorizzabili / SISTEMA DI ACCENSIONE PROGRAMMATA SETTIMANALE con 2 accensioni giornaliere / VAPORIERA / 2 VELOCITA' di ventilazione di cottura (ALTA per pane e pasticceria comune, BASSA per pasticceria delicata) / VENTILAZIONE DI COTTURA AD "EFFETTO SUOLO" che garantisce un miglior sviluppo dei prodotti / Inversione automatica programmata di rotazione delle ventole per ottimizzare la cottura / CAMERA DI COTTURA, FACCIA E RIVESTIMENTO ESTERNO IN ACCIAIO INOX / Elevato grado di isolamento termico garantito da PANNELLI PRECOMPRESSI IN LANA DI ROCCIA / Porta in acciaio inox con sistema di APERTURA 180° e DOPPIO VETRO apribile a finestra (per un'agevole pulizia) / Manutenzione facilitata con quadro elettrico estraibile frontalmente / Versione standard con comandi a destra e apertura della porta verso sinistra

OPZIONI/ACCESSORI:

Pannello comandi ELETTROMECCANICO / Pannello comandi DIGITALE FULL-AUTOMATIC con 199 programmi a 5/10 fasi di cottura, vapore ad impulsi e valvola di estrazione vapori automatica / FORNO INVERSO (solo mod. K4T/66 - K5T/66 - K6T/66) / VAPORIERA SUPPLEMENTARE+2kW (per esigenze speciali) / CAPP A INOX disponibile anche con ASPIRATORE e CONDENSATORE VAPORI (per locali senza uscita camini) / SUPPORTO INOX con o senza ruote, disponibile anche con rastrelliera porta teglie / CELLA DI LIEVITAZIONE INOX su ruote, ventilata, riscaldata, disponibile con o senza UMIDIFICATORE (automatico) / CELLA DI "FERMALIEVITAZIONE" INOX su ruote / CAMERA STATICA con vapore (cottura a suolo) per comporre SOLUZIONI COMBinate (COMBO/66 e COMBO PLUS/66)

Technical Features

STANDARD EQUIPMENT:

DIGITAL CONTROL PANEL controlled by a MULTI-FUNCTION SCROLL SELECTOR, with LCD screen and integrated LED display, 30 storable programs / WEEKLY PROGRAMMABLE IGNITION SYSTEM with 2 daily ignition programs / STEAM GENERATOR / 2-SPEED baking ventilation (HIGH for bread and usual pastry, LOW for delicate products) / "SOLE EFFECT" RISING BAKING VENTILATION for a better product development / Automatic programmed reversion of the fan rotation to optimize the baking / STAINLESS STEEL INTERIOR AND EXTERIOR / High efficiency thermal insulation thanks to COMPRESSED ROCKWOOL PANELS / Double glazed stainless steel door with 180° OPENING SYSTEM (inner glass compass opening for easy cleaning) / Front extractable electric box (easy maintenance) / Standard version with control panel on the right side and left door opening

OPTIONS/ACCESSORIES:

ELECTROMECHANICAL control panel / 199 PROGRAM-FULL-AUTOMATIC DIGITAL control panel with 5/10 baking-phases, steam impulses system and automatic damper / REVERSE OVEN (only mod. K4T/66 - K5T/66 - K6T/66) / ADDITIONAL STEAM GENERATOR +2 kW (for special needs) / Stainless steel HOOD available also with EXTRACTOR and STEAM CONDENSER (for rooms without chimneys) / Stainless steel SUPPORT with or without castors, available also with trays holder / Stainless steel PROVER on castors, heated and ventilated, available with or without STEAM GENERATOR (automatic) / Stainless steel RETARDER PROVER on castors / DECK OVEN with steam (stone-baked products) to create COMBINED BAKING SOLUTIONS (COMBO/66 and COMBO PLUS/66)



Description Technique

EQUIPMENT DE SERIE:

TABEAU DE COMMANDES DIGITAL contrôlé par un BOUTON MULTI-FONCTION, équipé d'écran LCD et affichage à LED, 30 programmes mémorisables / SYSTEME DE DEMARRAGE HEBDOMADAIRE PROGRAMMABLE avec 2 départs journaliers / GENERATEUR DE VAPEUR / 2 VITESSES de ventilation de cuisson (PLUS VITE pour le pain et la pâtisserie, LENTE idéale pour la pâtisserie délicate) / SYSTEME DE VENTILATION DE CUISSON garantissant un "EFFET SOLE" qui provoque un meilleur développement des produits / Inversion automatique programmée de la rotation des ventilateurs pour optimiser la cuisson / CHAMBRE DE CUISSON, FAÇADE ET PANNEAUX EXTERIEURS EN ACIER INOX / Isolation thermique excellente garantie des PANNEAUX EN LAINE DE ROCHE PRECONTRAINTE / Porte en acier inox avec système d'OUVERTURE 180° et DOUBLE VITRAGE ouvrable à fenêtre (pour un nettoyage plus aisé) / Cabinet électrique extractible frontalement (pour faciliter l'entretien) / Version standard avec commandes à droite et porte ferrée à gauche

OPTIONS/ACCESSOIRES:

Tableau de commandes ELECTROMECHANIQUE / Tableau de commande DIGITAL ENTIEREMENT AUTOMATISE avec 199 programmes à 5/10 phases de cuisson, système de buée à impulsion et ouïe automatique / FOUR INVERSE (seulement mod. K4T/66 - K5T/66 - K6T/66) / GENERATEUR DE VAPEUR SUPPLEMENTAIRE +2 kW (pour exigences particulières) / HOTTE INOX disponible aussi avec EXTRACTEUR et CONDENSATEUR VAPEUR (pour locaux sans cheminées) / SUPPORT INOX fixes ou sur roulettes, disponible avec ou sans glissières porte-plaques / CHAMBRE DE FERMENTATION INOX sur roulettes, chauffée et ventilée, disponible avec ou sans GENERATEUR DE VAPEUR (automatique) / CHAMBRE DE FERMENTATION CONTROLEE INOX sur roulettes / FOUR A SOLE STATIQUE (cuisson sur sole) pour composer des SOLUTIONS COMBINEES (COMBO/66 et COMBO PLUS/66)

Descripción Técnica

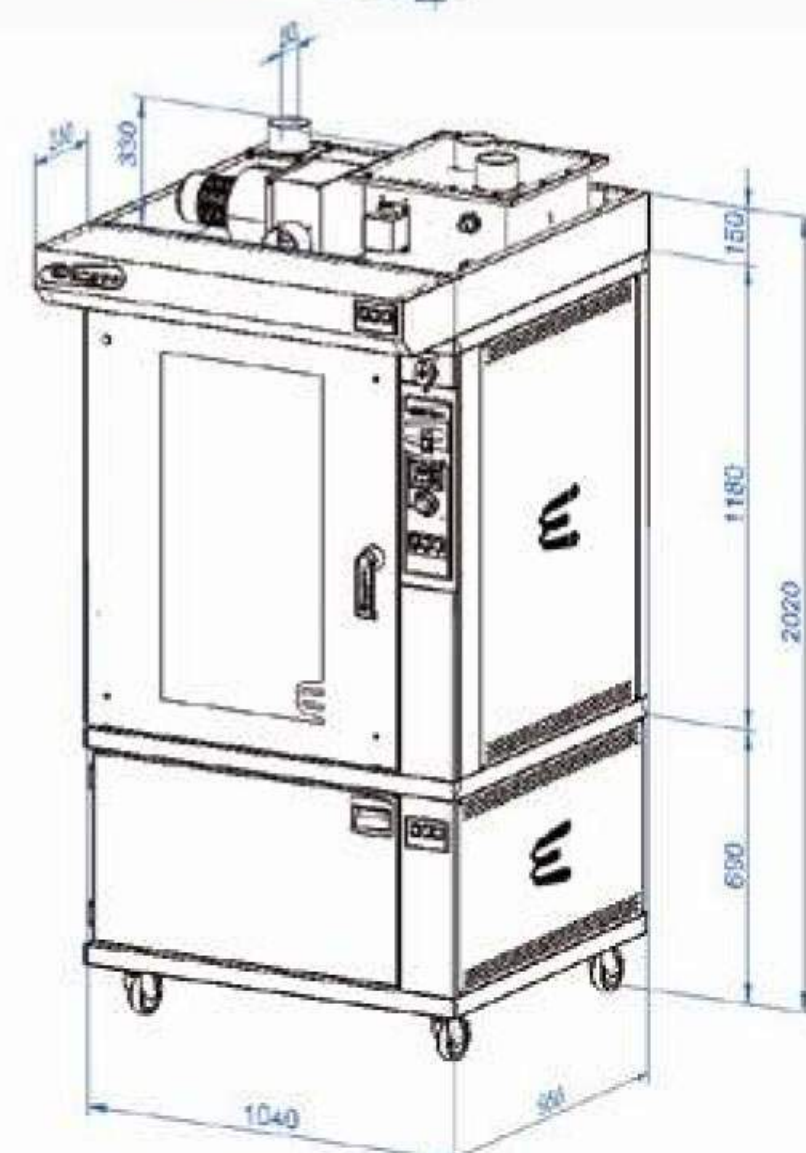
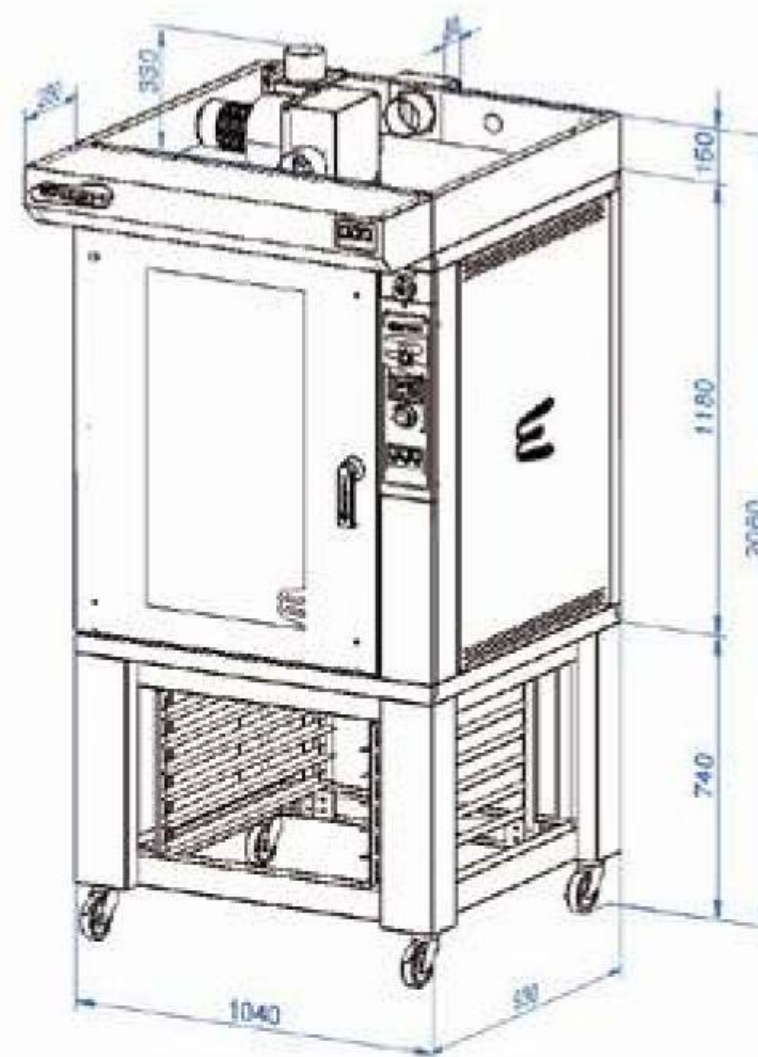
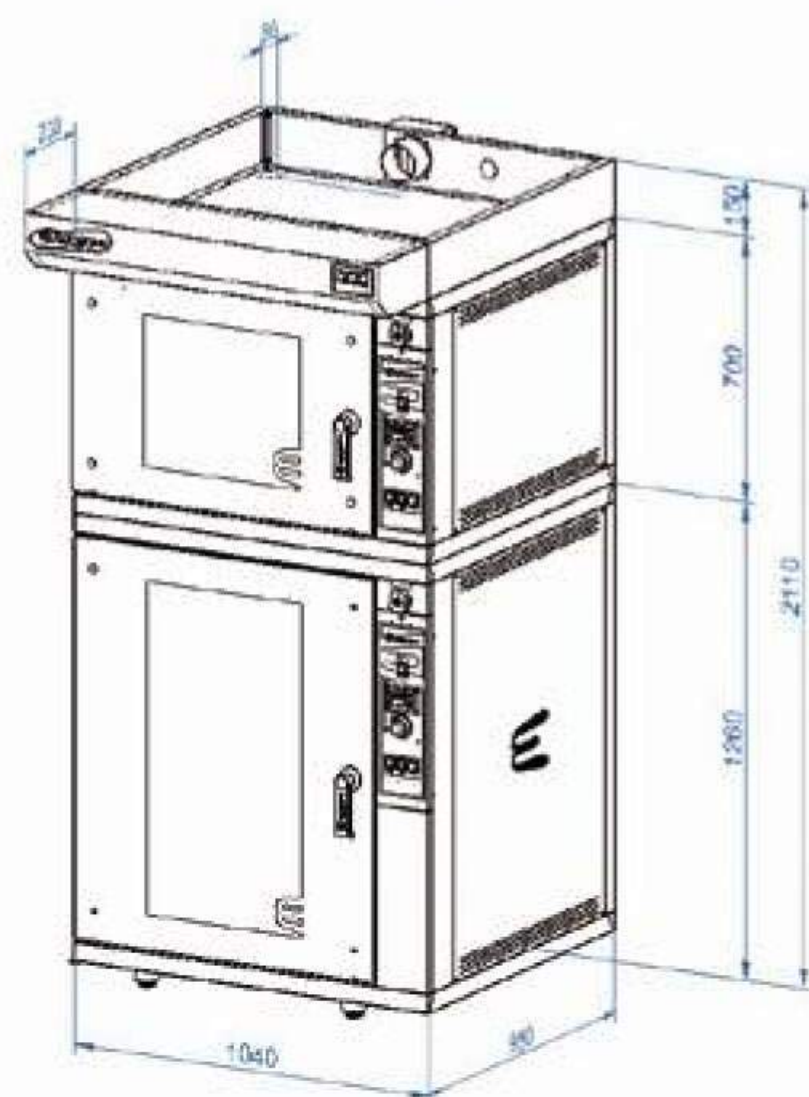
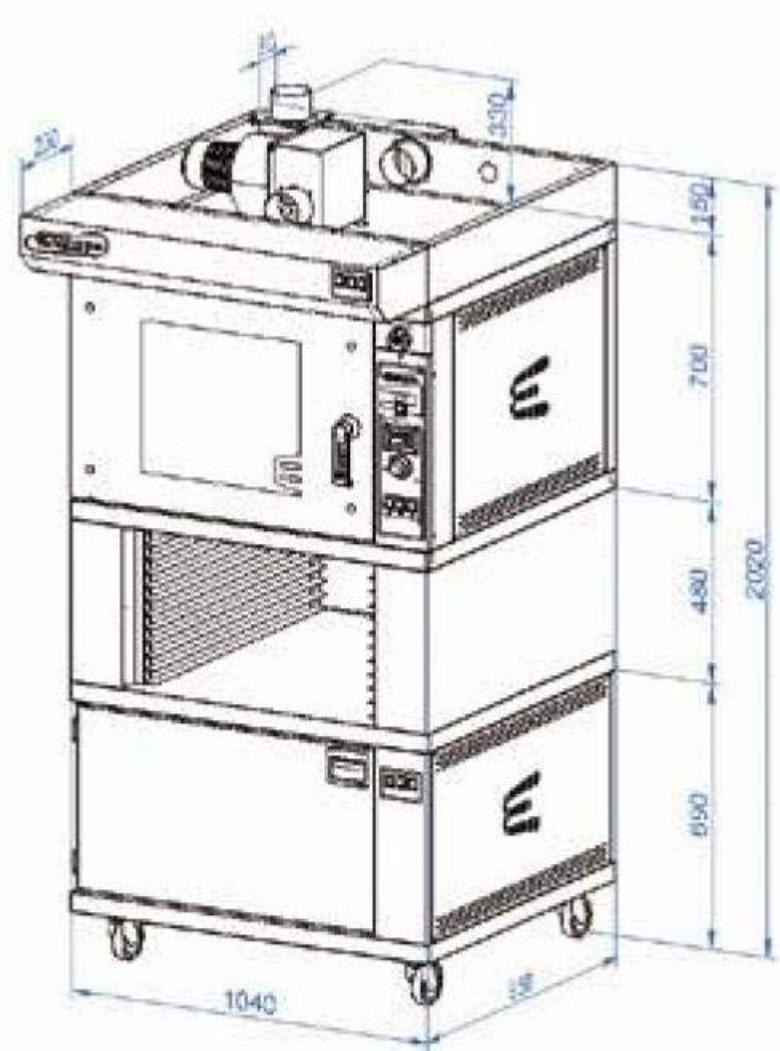
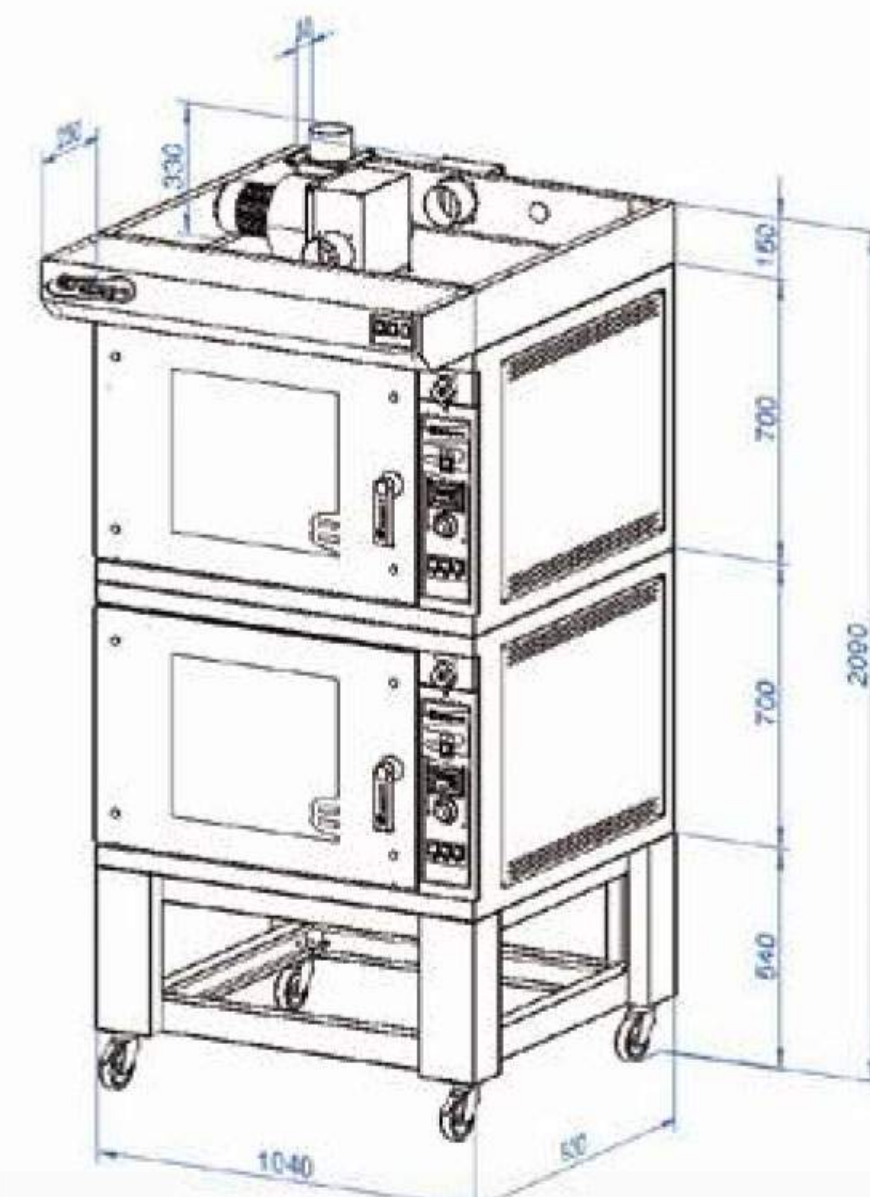
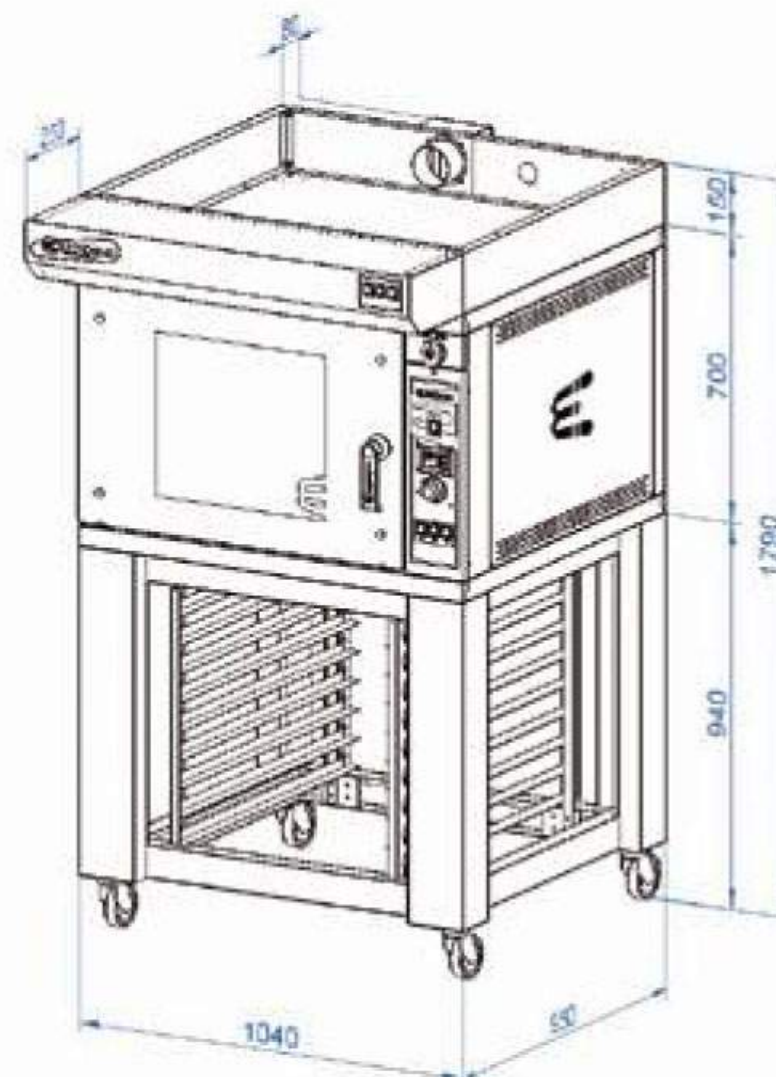
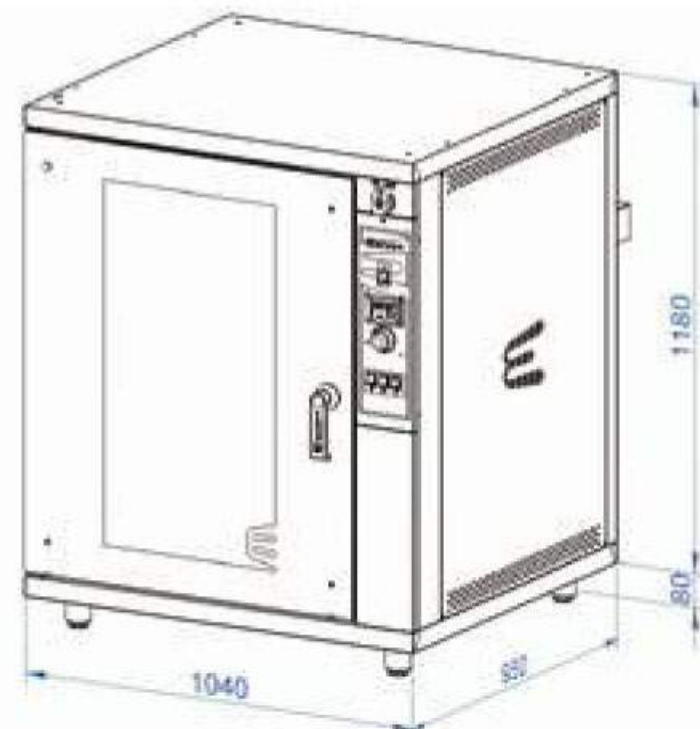
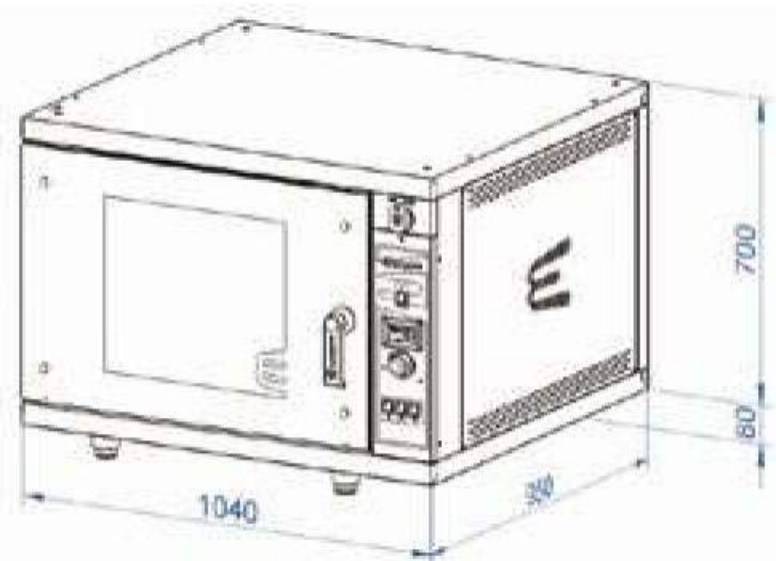
DOTACIÓN DE SERIE:

PANEL DE MANDOS DIGITAL CON SELECTOR MULTIFUNCIÓN, equipado con vídeo LCD y pantalla de LED, 30 programas memorizables / SISTEMA DE PROGRAMACIÓN DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO SEMANAL con 2 encendidos diarios / GENERADOR DE VAPOR / 2 VELOCIDADES de ventilación de cocción (ALTA para pan y pastelería, BAJA ideal para pastelería y bollería delicadas) / SISTEMA DE VENTILACIÓN DE COCCIÓN con excelente "EFECTO SUELO" y mejor desarrollo de los productos / Inversión automática programada de la rotación de los ventiladores para optimizar la cocción / CÁMARA DE COCCIÓN, FACHADA Y PANELES EXTERNOS EN ACERO INOX / Elevado nivel de aislamiento térmico con PANELES PRECOMPRESOS EN LANA DE ROCA / Puerta en acero inox con ABERTURA de 180° y DOBLE CRISTAL y abertura del cristal interior (para su fácil limpieza) / Cuadro eléctrico extraíble frontalmente para un fácil mantenimiento / Versión estándar con mandos a la derecha y abertura de la puerta hacia izquierda

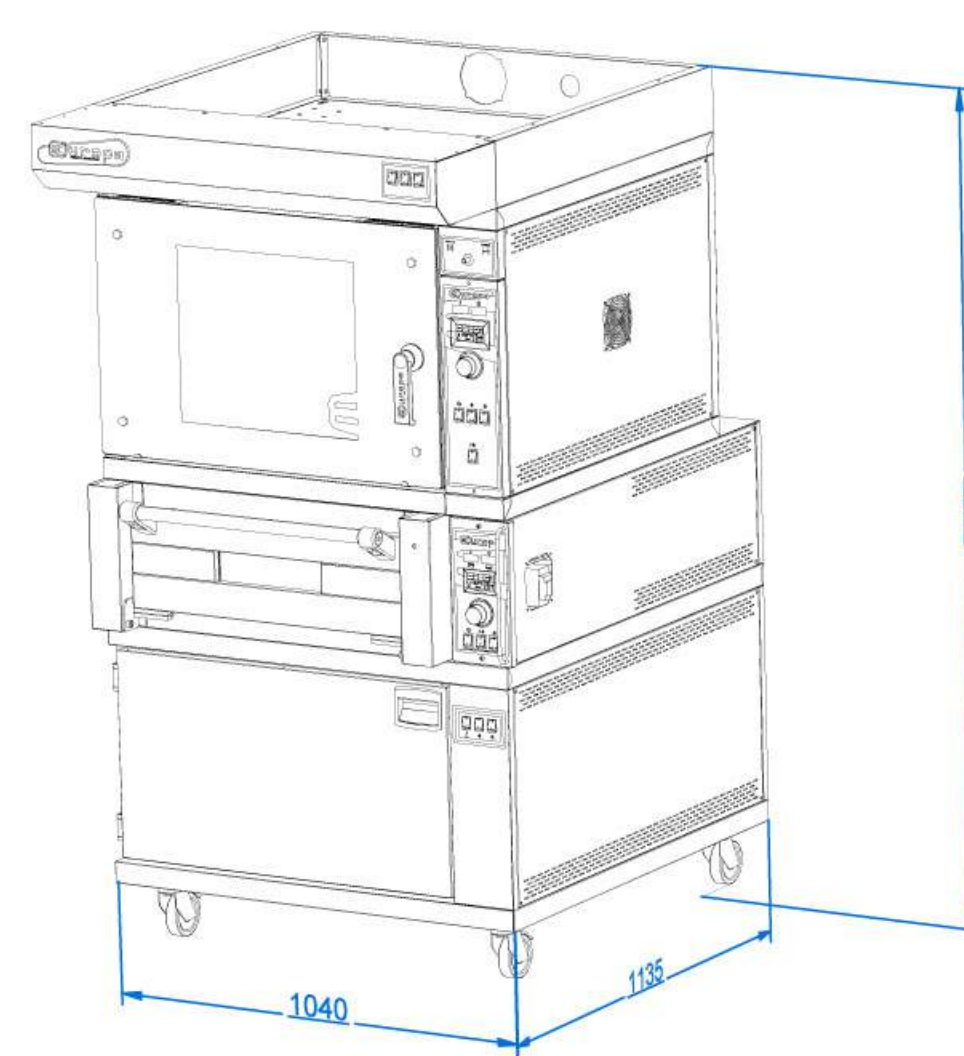
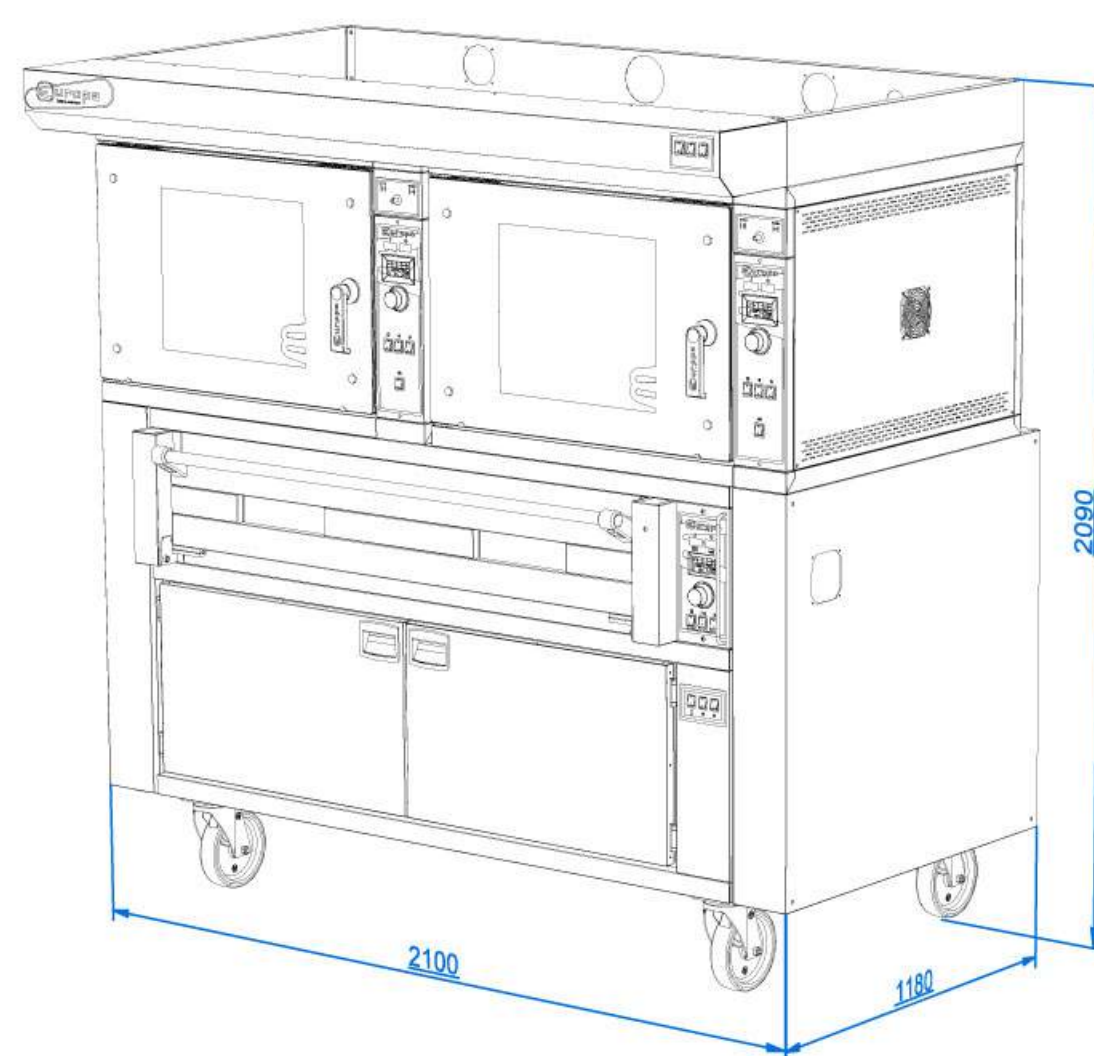
OPCIONES/ACCESORIOS:

Panel de mandos ELECTROMECÁNICO / Panel de mandos DIGITAL FULL-AUTOMATIC de 199 programas con 5/10 fases de cocción, vapor con impulsos y valvula de descarga de los vapores automática programable / HORNO INVERTIDO (solo mod. K4T/66 - K5T/66 - K6T/66) / GENERADOR DE VAPOR SUPLEMENTARIO +2 kW (para exigencias especiales) / CAMPANA INOX disponible con EXTRACTOR y CONDENSADOR DE VAPOR (para locales sin chimeneas) / SOPORTE INOX fijo o sobre ruedas, con o sin parilla porta bandejas / CÁMARA DE FERMENTACIÓN INOX sobre ruedas, ventilada, calentada, disponible con o sin GENERADOR DE VAPOR (automático) / CÁMARA DE FERMENTACIÓN CONTROLADA INOX sobre ruedas / HORNO ESTÁTICO (cocción sobre solera) para componer SOLUCIONES COMBINADAS (COMBO/66 y COMBO PLUS/66)

Baking Solutions For Your Ideas!



COMBO PLUS / 66





Forni elettrici a convezione per pane e pasticceria

I forni a convezione KILBY sono stati realizzati cercando di riunire tutte le migliori soluzioni di cottura per PANE E PASTICCERIA, studiati secondo le necessità di utilizzatori qualificati ed esigenti, che vogliono offrire prodotti di eccellente qualità, in grosse quantità, anche con un piccolo forno.

Electric convection ovens for bakery and pastry products

The KILBY convection oven series has been created using all the best solutions for baking of both BREAD AND CONFECTIONERY, designed according to the requirements of qualified and demanding users who want to offer volumes of product with excellent quality while using a small oven to do so.

Fours électriques ventilés de boulangerie et pâtisserie

Les fours ventilés KILBY ont été réalisés en réunissant toutes les meilleures solutions de cuisson pour BOULANGERIE ET PATISSERIE, ils ont été étudiés suivant les nécessités d'utilisateurs qualifiés et exigeants, qui veulent offrir des produits d'excellente qualité, en grosse quantité, même avec un petit four.

Hornos eléctricos de convección para panadería y pastelería

Los hornos de convección KILBY han sido realizados ententando reunir todas las mejores soluciones de cocción para PAN, PASTELERÍA Y BOLLERÍA, y estudiados segun las necesidades de profesionales cualificados y exigentes, que quieren ofrecer productos de excelente calidad, en grande cantidad, aunque utilizando un horno pequeño.

Mod. KILBY	PRODOTTO ITEM PRODUIT PRODUCTO	TEGLIE TRAYS PLAQUES BANDEJAS		PASSO PITCH PAS PASO	PESO WEIGHT POIDS PESO	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS DIMENSIONES			VAPORE STEAM BUÉE VAPOR	POTENZA ELETTRICA ELECTRIC POWER PUISSANCE ELECTRIQUE POTENCIA ELÉCTRICA	
		40x60	46x66 (18"x26")	mm	kg	L mm	P mm	H mm		A kW	B kW
K4T	FORNO A CONVEZIONE 40X60 CONVECTION OVEN 40X60 FOUR VENTILE 40X60 HORNO DE CONVECCIÓN 40X60	4		120	175	1040	950+80	700	✓	8	4
K5T		5		96	175	1040	950+80	700	✓	8	4
K6T		6		80	175	1040	950+80	700	✓	8	4
K8T		8		120	260	1040	950+80	1180	✓	16	8
K10T		10		96	260	1040	950+80	1180	✓	16	8
K12T		12		80	260	1040	950+80	1180	✓	16	8
K4T66	FORNO A CONVEZIONE 46X66 CONVECTION OVEN 46X66 FOUR VENTILE 46X66 HORNO DE CONVECCIÓN 46X66		4	120	175	1040	950+80	700	✓	8	4
K5T66			5	96	175	1040	950+80	700	✓	8	4
K6T66			6	80	175	1040	950+80	700	✓	8	4
K8T66			8	120	260	1040	950+80	1180	✓	16	8
K10T66			10	96	260	1040	950+80	1180	✓	16	8
K12T66			12	80	260	1040	950+80	1180	✓	16	8
E218PA/K (combo/66)	CAMERA STATICA DECK OVEN FOUR A SOLE HORNO ESTATICO	2	2		150	1040	1200+80	380	✓	5	2,5
E4318PA/K (combo plus/66)		4	3		240	2100	1100+80	430	✓	9,7	4,9
KC	CAPPA - HOOD HOTTE - CAMPANA				20	1040	1200+80	150			
KC2 (combo plus/66)					30	2100	1200+80	150			
KCA	CAPPA CON ASPIRATORE HOOD WITH EXTRACTOR HOTTE AVEC EXTRACTEUR CAMPANA CON EXTRACTOR				35	1040	1200+80	330		0,12	
KCA2 (combo plus/66)					45	1040	1200+80	330		0,12	
KS94 (R) (K4T - K5T - K6T/66)	CAVALLETTO STAND SUPPORT SOPORTE	(12)	(12)	70	30	1040	950	940			
KS74 (R) (K8T - K10T - K12T/66)		(6)	(6)	70	25	1040	950	740			
KS54 (2X) (K4T - K5T - K6T/66)					15	1040	950	540			
E2S74R (combo/66)		12	12	70	25	1040	1200	740			
KRI (K4T - K5T - K6T/66)	MODULO PORTATEGLIE TRAY HOLDER GRILLE PORTE-PLAQUES PORTA BANDEJAS	6	6	70	50	1040	950	480			
KCED (K4T - K5T - K6T/66)	CELLA PROVER ÉTUVE ESTUFA	12	12	70	90	1040	950	845		1	0,5
KCEDV (K4T - K5T - K6T/66)		12	12	70	100	1040	950	845	✓	2	1
KCE (K8T - K10T - K12T)		12	12	70	80	1040	950	690		1	0,5
KCEV (K8T - K10T - K12T)		12	12	70	90	1040	950	690	✓	2	1
E2CEV (combo/66)		12	12	70	150	1040	1135	690	✓	2	1
KCEV2 (combo plus/66)		24	24	70	150	2100	1000	845	✓	2	1
KCEF	CELLA FERMALIEVITA RETARDED PROVER CHAMBRE FERMENTATION CONTRÔLE - CAMARA FERMENTACION CONTROLADA	16		70	120	1040	1245	910	✓	1,9	0,8

Standard VOLTAGE 400 V / 50 Hz / 3Ph
(different VOLTAGES available ON DEMAND)

A = Potenza installata / Connection power / Puissance de branchement / Potencia de enlace
B = Consumo medio / Average consumption / Consommation moyenne / Consumo medio

distributed by



Rubellin Sàrl
Route du Simplon 4
1907 Saxon
027/744.31.21
www.rubellinsarl.ch
info@rubellinsarl.ch