



MODULARI

MODULAR OVENS



ELETTORICO

Electric oven



ABBITTO



400 °C 
effettivi

fino al **50%**
di risparmio energetico

Le camere di cottura, perfettamente isolate da un doppio strato di lana di roccia e sigillate con lamiera sono completamente indipendenti tra di loro. Assicurano per questo la miglior coibentazione possibile tra i moduli sovrapposti, che riduce di gran lunga il dispendio

energetico, permettendo al forno di mantenere costante la temperatura di lavoro.

Questo garantisce la miglior cottura di prodotti differenti, dove sono richieste diverse temperature o differenti settaggi del forno.

All-around oven



PIZZA



PASTRY



BREAD





Cura del dettaglio

Ogni forno viene completamente progettato e prodotto in azienda, rispettando gli standard di produzione per creare un prodotto personalizzato, frutto al tempo stesso di un processo fluido e dinamico che permette di adattare la produzione alle varie richieste dei clienti e realizzare diverse configurazioni in maniera snella e rapida. Il tutto sempre ricercando la cura minuziosa del dettaglio.





Il forno smart 4.0



Nuovo display 2.8" con tasti capacitivi che permette la predisposizione dei nostri forni modulari ad Industria 4.0

SIMPLIFY

Utilizzo semplificato e intuitivo grazie al nuovo display più user-friendly

MANAGEMENT

Gestione Duale: possibilità di gestire separatamente le temperature di cielo e platea oppure, utilizzare la gestione % della potenza di cielo e platea.

ADAPTIVE

Grazie alla gestione duale della temperatura permette di adattarsi a differenti cotture, diventando un forno versatile, per qualsiasi ricetta.

REMOTE CONTROL

Con il Cloud EPOCA è possibile scaricare in input ed output dati, visualizzare grafici e controllare da remoto il forno, pre-impostando fino a 49 programmi di cottura.

TECHNOLOGY EVO

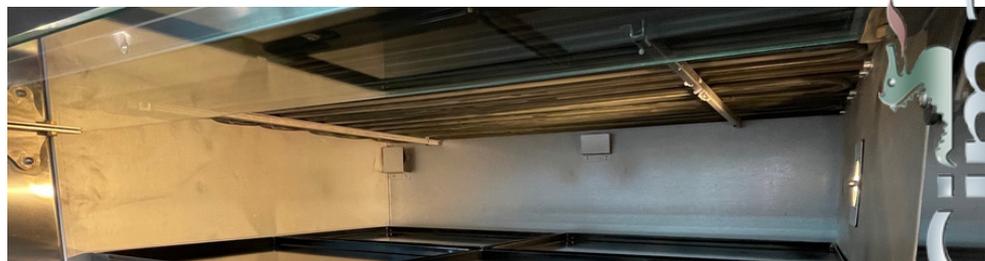
L'innovazione come costante lavoro di ricerca e sviluppo di strumenti che possano abilitare l'arte antica della panificazione alla rivoluzione 4.0





Neapolitan pizza

Grazie alle **resistenze maggiorate** i forni modulari Cimav raggiungono una temperatura di cottura effettiva di **400 °C** e questo consente di cuocere alla perfezione la **classica pizza napoletana**, oltre alle altre diverse tipologie di pizza.





Pizza in pala Romana



Un'altra pizza ideale per i modulari è la **pizza in pala romana, idratata e scrocchiarella**. Questo è possibile solo grazie alle platea costituite da una miscela speciale in **cemento refrattario di spessore 20 mm** che mantiene perfettamente la temperatura del suolo e dà la giusta spinta al prodotto.



Cimav Forni



Steam Bake

Il sistema di vaporiere è stato progettato e sviluppato nell'area produttiva, specificatamente per la produzione di importanti quantità di vapore.

Funziona mediante il timer situato sul pannello comandi che può essere azionato a necessità del fornaio.

Questo permette di avere una gestione diretta e controllata del vapore in camere che permette al pane di cuocersi uniformemente sfruttando il calore delle resistenze cielo e della platea, mantenendo la giusta umidità al suo interno.

Questo rende il modulare Cimav un forno ideale per la cottura di qualsiasi tipologia di pane.



Cimav



**Il forno più
versatile**

**Il più
personalizzabile**
The most customizable

Il più richiesto
The most requested

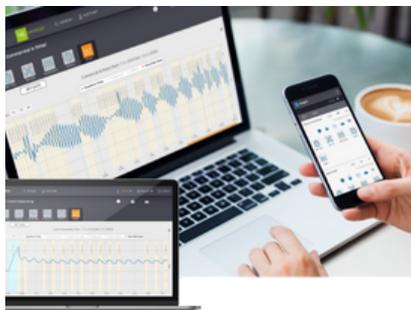
Il più amato
The most loved

**IL
MODULARE
CIMAV**



Cimav

Cloud EPoCA e possibilità di interconnettere il forno tramite wi-fi connection



Visualizzare ed analizzare dati sull'HACCP.



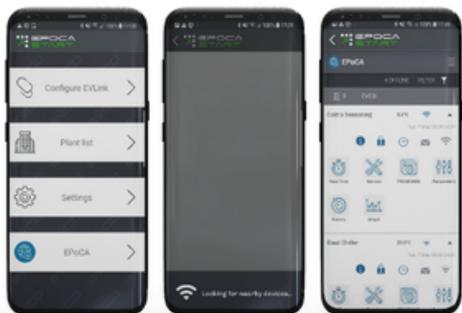
Scaricati dati in input ed output sul Cloud EPoCA.

49

Preimpostare e memorizzare fino a 49 programmi di cottura.



Ricette e lingua personalizzabili tramite porta USB con foglio di calcolo.





Custom your oven

Personalizza il modulare
a tuo piacimento con:

- porte tutto vetro;
- porte in acciaio inox con vetro di ispezione;
- applicazione vaporiere per modulo;
- cavalletto di supporto in acciaio inox oppure cella di lievitazione;
- cappa di aspirazione motorizzata;
- cappa abbattimento vapori frigo;
- kit ruote;
- resistenze maggiorate pizza;
- piano in pietra refrattaria;
- piano in cemento refrattario;
- connettività wi-fi a Cloud EPoCA



Modelli e principali tecniche

Models and principal technical features



<p>RAPIDO</p> <p>Pizze (Pizzas) (30 cm): 4 per camera (each deck) Sup. cottura (Baking surface): 0,40 m² Teglie 40X60 (Trays 40X60): 1 per camera (each deck) Piastre refrattarie (refractory stone) Piastre in cemento refrattario (cement refractory plates) Alimentazione: Elettrico (Electric power)</p>	<p>Interno Camera di Cottura Internal Baking Chamber</p>
<p>MD</p> <p>Pizze (Pizzas) (30 cm): 4 per camera (each deck) Sup. cottura (Baking surface): 0,56 m² Teglie 40X60 (Trays 40X60): 2 per camera (each deck) Piastre refrattarie (refractory stone) Piastre in cemento refrattario (cement refractory plates) Alimentazione: Elettrico (Electric power)</p>	<p>Interno Camera di Cottura Internal Baking Chamber</p>
<p>SUPER RAPIDO</p> <p>Pizze (Pizzas) (30 cm): 6 per camera (each deck) Sup. cottura (Baking surface): 1,12 m² (bi-camera) Teglie 60X40 (Trays 60X40): 2 per camera (each deck) Piastre refrattarie (refractory stone) Piastre in cemento refrattario (cement refractory plates) Alimentazione: Elettrico (Electric power)</p>	<p>Interno Camera di Cottura Internal Baking Chamber</p>
<p>MD/C</p> <p>Pizze (Pizzas) (30 cm): 6 per camera (each deck) Sup. cottura (Baking surface): 0,81 m² Teglie 60X40 (Trays 60X40): 3 per camera (each deck) Piastre refrattarie (refractory stone) Piastre in cemento refrattario (cement refractory plates) Alimentazione: Elettrico (Electric power)</p>	<p>Interno Camera di Cottura Internal Baking Chamber</p>
<p>MD/S</p> <p>Pizze (Pizzas) (30 cm): 4 per camera (each deck) Sup. cottura (Baking surface): 0,57 m² Teglie 40X60 (Trays 40X60): 2 per camera (each deck) Piastre refrattarie (refractory stone) Piastre in cemento refrattario (cement refractory plates) Alimentazione: Elettrico (Electric power)</p>	<p>Interno Camera di Cottura Internal Baking Chamber</p>
<p>MD/CO</p> <p>Pizze (Pizzas) (30 cm): 6/7 per camera (each deck) Sup. cottura (Baking surface): 1,06 m² Teglie 40X60 (Trays 40X60): 4 per camera (each deck) Piastre refrattarie (refractory stone) Piastre in cemento refrattario (cement refractory plates) Alimentazione: Elettrico (Electric power)</p>	<p>Interno Camera di Cottura Internal Baking Chamber</p>
<p>MD/CT</p> <p>Pizze (Pizzas) (33 cm): 9 per camera (each deck) Sup. cottura (Baking surface): 1,58 m² Teglie 40X60 (Trays 40X60): 6 per camera (each deck) Piastre refrattarie (refractory stone) Piastre in cemento refrattario (cement refractory plates) Alimentazione: Elettrico (Electric power)</p>	<p>Interno Camera di Cottura Internal Baking Chamber</p>

Modelli e principali caratteristiche tecniche

Models and principal technical features



MD/CP/1	<p>Pizze (Pizzas) (33 cm): 6 per camera (each deck) Sup. cottura (Baking surface): 0,71 m² Teglie 40X60 (Trays 40X60): 2 per camera (each deck) Piastre refrattarie (refractory stone) Piastre in cemento refrattario (cement refractory plates) Alimentazione: Elettrico (Electric power)</p>	<p>Interno Camera di Cottura Internal Baking Chamber</p>
MD/CN/R	<p>Pizze (Pizzas) (33 cm): 9 per camera (each deck) Sup. cottura (Baking surface): 1,33 m² Teglie 40X60 (Trays 40X60): 4 per camera (each deck) Piastre refrattarie (refractory stone) Piastre in cemento refrattario (cement refractory plates) Alimentazione: Elettrico (Electric power)</p>	<p>Interno Camera di Cottura Internal Baking Chamber</p>
MD/CH	<p>Pizze (Pizzas) (33 cm): 5 per camera (each deck) Sup. cottura (Baking surface): 0,88 m² Teglie 40X60 (Trays 40X60): 3 per camera (each deck) Piastre refrattarie (refractory stone) Piastre in cemento refrattario (cement refractory plates) Alimentazione: Elettrico (Electric power)</p>	<p>Interno Camera di Cottura Internal Baking Chamber</p>
MD/CO/S	<p>Pizze (Pizzas) (33 cm): 7/8 per camera (each deck) Sup. cottura (Baking surface): 1,13 m² Teglie 60X40 (Trays 60X40): 4 per camera (each deck) Piastre refrattarie (refractory stone) Piastre in cemento refrattario (cement refractory plates) Alimentazione: Elettrico (Electric power)</p>	<p>Interno Camera di Cottura Internal Baking Chamber</p>
MD/CN	<p>Pizze (Pizzas) (33 cm): 10 per camera (each deck) Sup. cottura (Baking surface): 1,63 m² Teglie 40X60 (Trays 40X60): 6 per camera (each deck) Piastre refrattarie (refractory stone) Piastre in cemento refrattario (cement refractory plates) Alimentazione: Elettrico (Electric power)</p>	<p>Interno Camera di Cottura Internal Baking Chamber</p>
MD/CS	<p>Pizze (Pizzas) (33 cm): 14 per camera (each deck) Sup. cottura (Baking surface): 2,13 m² Teglie 60X40 (Trays 60X40): 8 per camera (each deck) Piastre refrattarie (refractory stone) Piastre in cemento refrattario (cement refractory plates) Alimentazione: Elettrico (Electric power)</p>	<p>Interno Camera di Cottura Internal Baking Chamber</p>
CPS/1	<p>Pizze (Pizzas) (33 cm): 9 per camera (each deck) Sup. cottura (Baking surface): 1,04 m² Teglie 60X40 (Trays 60X40): 4 per camera (each deck) Piastre refrattarie (refractory stone) Piastre in cemento refrattario (cement refractory plates) Alimentazione: Elettrico (Electric power)</p>	<p>Interno Camera di Cottura Internal Baking Chamber</p>
CP/GAS - CP/GAS/S	<p>Pizze (Pizzas) (33 cm): 5 per camera (each deck) Sup. cottura (Baking surface): 0,51 m² Teglie 60X40 (Trays 60X40): 2 per camera (each deck) Piastre refrattarie (refractory stone) Piastre in cemento refrattario (cement refractory plates) Alimentazione: GAS (Gas power)</p>	



www.cimavforni.com

info@cimavforni.com



CIMAV SRL - Via I Maggio, 10 - 37069 Villafranca di Verona (VR) - Italy

Cimav Srl reserves the right to modify the features of the appliances presented in this publication without notice.

Cimav Srl se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans la présente publication.

Cimav Srl se reserva el derecho de modificar, sin previo aviso, las características de los aparatos presentados en esta publicación.

Cimav Srl si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione.