JACK

INNOVATION BAKING

MTP FORNI

PERFECT HEALTHY BAKING

TORNATI PROJECT

IT

MTP FORNI

PERFECT HEALTHY BAKING

LA RICERCA DELLA COTTURA SANA E PERFETTA

Da questo concetto nascono i prodotti MTP FORNI; grazie alla loro tecnologia garantiscono esperienze di cottura eccezionali. Moltissime combinazioni e personalizzazioni per esprimere al massimo la tua idea di stile.

JACK
IL FORNO INNOVATIVO PER OGNI ESIGENZA DI PRODUZIONE

JACK è la linea innovativa di **forni statici** ad alimentazione elettrica, studiata e progettata per rispondere a tutte le esigenze di produzione, dalla **pizzeria, bakery, pasticceria, rosticceria e ristorazione.**
Il forno Jack è disponibile nei modelli **SIMPLE, GREEN e IRON** e la loro modularità e le differenti configurazioni disponibili, fanno della gamma Jack un forno estremamente versatile, che si adatta ad ogni tipo di cottura e di quantità di produzione.
Tecnologia e funzionalità altamente performante, si sposano con un **design esclusivo e personalizzabile** secondo l'arredo e lo stile dell'ambiente del locale; il forno diventa l'elemento d'arredo, dalla forte personalità, pienamente integrato con l'estetica generale dell'ambiente.

ECO ZONE

- 60%

CONSUMI PER QUELLO CHE PRODUCI

Grazie al sistema "Eco-Zone" è possibile disattivare le zone della camera di cottura che non si usano.
Il controllo a zone consente di utilizzare l'energia in base alla quantità di prodotto che si vuole cucinare, ottimizzando i consumi ed eliminando gli sprechi.

ECO POWER

- 40%

RISPARMIO ENERGETICO GARANTITO

Il nostro sistema "Eco-Power" ottimizza la gestione di potenza garantendo un risparmio del 40% a pieno carico senza indebolire la performance.

360°

PIZZA PERFETTA

Il sistema "Pizza Perfetta" è stato studiato per garantire una cottura ottimale senza necessità di girare continuamente la pizza.
Velocità di produzione e risparmio di consumi assicurati.

MY BAKING

FINO A 99

RICETTE PROGRAMMABILI

My baking è il sistema di programmazione personalizzato dei processi di cottura.
È possibile impostare nel sistema le singole modalità di cottura, secondo le proprie ricette, per uno stile unico ed inconfondibile.

DESIGN

100%

DESIGN

Il forno diventa l'elemento d'arredo dalla forte personalità, pienamente integrato con l'estetica generale dell'ambiente.

PERCHÈ SCEGLIERE JACK

1

COTTURA SANA E PERFETTA
Mai più cibi bruciati

2

RISPARMIO ENERGETICO
Il forno consuma
per quello che produci

3

GARANZIA DI PRODUZIONE CONTINUA
(96 RESISTENZE A CAMERA)

4

MY BAKING
Personalizza la cottura
secondo le personali ricette

FORNO STATICO

JACK SIMPLE

SOLUZIONE IDEALE PER LA COTTURA DI
PIZZA IN TEGLIA, AL PIATTO E GASTRONOMIA

STRUTTURA E CARATTERISTICHE

- INTERNO CAMERA IN LAMIERA
- PLATEA CAMERA IN REFRATTARIO
- 96 RESISTENZE INDIPENDENTI A CAMERA (RIDUZIONE DEI FERMI DI PRODUZIONE PER PICCOLE ROTTURE - RIDUZIONE DELLE BRUCIATURE)
- 2 TERMOCOPPIE CON RILEVAZIONE TEMPERATURA SEPARATA TRA CIELO E PLATEA
- TERMOSTATO DI SICUREZZA
- SPORTELLO A DOPPIO VETRO PER OTTENERE IL MASSIMO ISOLA MENTO TERMICO FRONTALE
- SPORTELLO DOTATO DI DOPPIA MOLLA A CHIUSURA REGOLABILE
- CAPPA AD ASSORBIMENTO NATURALE CON NUOVO DESIGN
- COIBENTAZIONE CAMERA CON MATERIALE AD ALTO COEFFICIENTE ISOLANTE
- STRUTTURA IN TUBOLARE E PANNELLI IN LAMIERA VERNICIATA
- TEMPERATURA MASSIMA 400°C

PANNELLO DI CONTROLLO

- GESTIONE SEPARATA DELLA POTENZA TRA CIELO E PLATEA
- TIMER COTTURA
- PARTENZA RITARDATA

VERSIONI

- FORNO SU BASAMENTO CON RUOTE
- FORNO SU BASAMENTO CON RUOTE E PORTA TEGLIE
- FORNO CON RUOTE SU CELLA DI LIEVITAZIONE

OPTIONAL

- CIELO CAMERA IN REFRATTARIO
- VERSIONE ACCIAIO INOX
- PIANO IN LAMIERA BUGNATA (OPTIONAL SENZA SOVRAPPREZZO)

ECO POWER

- 40%

RISPARMIO ENERGETICO GARANTITO

Progettato in ogni dettaglio, per ottimizzare il consumo energetico e garantire ottime performance.

360°

PIZZA PERFETTA

**Il sistema "Pizza Perfetta" è stato studiato per garantire una cottura ottimale senza necessità di girare continuamente la pizza.
Velocità di produzione e risparmio di consumi assicurati.**

100%

GARANZIA DI PRODUZIONE CONTINUA

96 resistenze indipendenti a camere. Superficie resistiva 15 volte superiore rispetto allo standard.

GESTIONE SEPARATA

Gestione separata della potenza tra cielo e platea.

JACK GREEN

SOLUZIONE IDEALE PER LA COTTURA DI
PIZZA IN TEGLIA, AL PIATTO E PASTICCERIA

STRUTTURA E CARATTERISTICHE

+ **FINO A 8 ZONE DI RISCALDO INDIPENDENTI**
+ **PLATEA E FIANCHI CAMERA IN REFRATTARIO**
- 2 TERMOCOPPIE CON RILEVAZIONE TEMPERATURA SEPARATA TRA CIELO E PLATEA
- TERMOSTATO DI SICUREZZA
- 96 RESISTENZE INDIPENDENTI A CAMERA (RIDUZIONE DEI FERMI DI PRODUZIONE PER PICCOLE ROTTURE - RIDUZIONE DELLE BRUCIATURE)
- SPORTELLO A DOPPIO VETRO PER OTTENERE IL MASSIMO ISOLA MENTO TERMICO FRONTALE
- SPORTELLO CON DOPPIA MOLLA A CHIUSURA REGOLABILE
- CAPPA AD ASSORBIMENTO NATURALE CON NUOVO DESIGN
- COIBENTAZIONE CAMERA CON MATERIALE AD ALTO COEFFICIENTE ISOLANTE
- STRUTTURA IN TUBOLARE E PANNELLI IN LAMIERA VERNICIATA
- TEMPERATURA MASSIMA 400°C

PANNELLO DI CONTROLLO

+ **TOUCH SCREEN 5 POLLICI A COLORI**
+ **FUNZIONE ACCENSIONE PROGRAMMATA SETTIMANALE**
+ **FUNZIONE TIMER COTTURA EVOLUTA**
+ **GESTIONE ELETTRONICA DEL VAPORE IN USCITA**
+ **ENERGY SAVING**
+ **FUNZIONE RISCALDAMENTO RAPIDO**
+ **OROLOGIO**
+ **IMPOSTAZIONE LINGUA**
+ **GESTIONE AVARIE**
- GESTIONE POTENZA CIELO E PLATEA CON TEMPERATURE INDIPENDENTI
- TIMER COTTURA
- PARTENZA RITARDATA

VERSIONI

- FORNO SU BASAMENTO CON RUOTE
- FORNO SU BASAMENTO CON RUOTE E PORTA TEGLIE
- FORNO CON RUOTE SU CELLA DI LIEVITAZIONE

OPTIONAL

- CIELO IN REFRATTARIO
- VERSIONE ACCIAIO INOX
- VAPORIERA
- GENERATORE DI VAPORE (PER IMPASTI GOURMET E GLUTEN FREE)
- PIANO IN LAMIERA BUGNATA (OPTIONAL SENZA SOVRAPPREZZO)

INDUSTRY 4.0

4.0 READY

Forno predisposto per la tecnologia industriale 4.0. Ammortamento spese secondo anno di riferimento.

ECO ZONE

- 60%

PARZIALIZZAZIONE

Grazie al sistema "Eco-Zone" è possibile disattivare le zone della camera di cottura che non si usano.

360°

PIZZA PERFETTA

Il sistema "Pizza Perfetta" è stato studiato per garantire una cottura ottimale senza necessità di girare continuamente la pizza. Velocità di produzione e risparmio di consumi assicurati.

COTTURA PERFETTA
Cottura perfetta in ogni scelta e condizione: tipologia di farina, lievitazione dell'impasto ed umidità atmosferica.

GLUTEN FREE READY
Forno equipaggiabile con generatore di vapore che permette la cottura ottimale dei prodotti senza glutine.

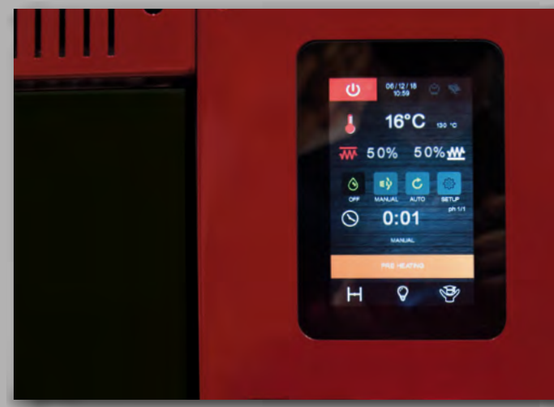
GESTIONE SEPARATA
Gestione separata della potenza tra cielo e platea.

- 40%

RISPARMIO ENERGETICO GARANTITO
Progettato in ogni dettaglio, per ottimizzare il consumo energetico e garantire ottime performance.

100%

GARANZIA DI PRODUZIONE CONTINUA
96 resistenze indipendenti a camera. Superficie resistiva 15 volte superiore rispetto allo standard.



JACK IRON

SOLUZIONE IDEALE PER LA COTTURA DI PIZZA IN TEGLIA, AL PIATTO, PANE E PASTICCERIA

STRUTTURA E CARATTERISTICHE

+ **CAMERA TOTALMENTE IN REFRATTARIO**
+ **GENERATORE DI VAPORE INTEGRATO**
- FINO A 8 ZONE DI RISCALDO INDIPENDENTI
- 2 TERMOCOPPIE CON RILEVAZIONE TEMPERATURA SEPARATA TRA CIELO E PLATEA
- TERMOSTATO DI SICUREZZA
- 96 RESISTENZE INDIPENDENTI A CAMERA (RIDUZIONE DEI FERMI DI PRODUZIONE PER PICCOLE ROTTURE - RIDUZIONE DELLE BRUCIATURE)
- SPORTELLO A DOPPIO VETRO PER OTTENERE IL MASSIMO ISOLAMENTO TERMICO FRONTALE
- SPORTELLO CON DOPPIA MOLLA A CHIUSURA REGOLABILE
- CAPPA AD ASSORBIMENTO NATURALE CON NUOVO DESIGN
- COIBENTAZIONE CAMERA CON MATERIALE AD ALTO COEFFICIENTE ISOLANTE
- STRUTTURA IN TUBOLARE E PANNELLI IN LAMIERA VERNICIATA
- TEMPERATURA MASSIMA 400°C

PANNELLO DI CONTROLLO

+ **PROGRAMMI DIFFERENZIATI PER PANE E PIZZA**
+ **GESTIONE PROGRAMMABILE DEI CICLI DI IMMISSIONE VAPORE**
+ **GESTIONE DEI CICLI DI TEMPERATURA OTTIMALI PER LA PANIFICAZIONE**
+ **FUZIONE MY BAKING (FINO A 99 RICETTE CONFIGURABILI)**
- TOUCH SCREEN 5 POLLICI A COLORI
- FUNZIONE ACCENSIONE PROGRAMMATA SETTIMANALE
- FUNZIONE TIMER COTTURA EVOLUTA
- GESTIONE ELETTRONICA DEL VAPORE IN USCITA
- ENERGY SAVING
- FUNZIONE RISCALDAMENTO RAPIDO
- OROLOGIO
- IMPOSTAZIONE LINGUA
- GESTIONE POTENZA CIELO E PLATEA CON TEMPERATURE INDIPENDENTI
- TIMER COTTURA
- PARTENZA RITARDATA
- GESTIONE AVARIE

VERSIONI

- FORNO SU BASAMENTO CON RUOTE
- FORNO SU BASAMENTO CON RUOTE E PORTA TEGLIE
- FORNO CON RUOTE SU CELLA DI LIEVITAZIONE

OPTIONAL

- PIANO IN LAMIERA BUGNATA (OPTIONAL SENZA SOVRAPPREZZO)

MY BAKING

La programmazione personalizzata dei processi di cottura permette di cuocere secondo le singole ricette per uno stile unico ed inconfondibile.

INDUSTRY 4.0

4.0 READY

Forno predisposto per la tecnologia industriale 4.0. Ammortamento spese secondo anno di riferimento.

ECO ZONE

- 60%

PARZIALIZZAZIONE

Grazie al sistema "Eco-Zone" è possibile disattivare le zone della camera di cottura che non si usano.

360°

PIZZA PERFETTA

Il sistema "Pizza Perfetta" è stato studiato per garantire una cottura ottimale senza necessità di girare continuamente la pizza. Velocità di produzione e risparmio di consumi assicurati.

VAPOUR CONTROL

Massimo controllo della saturazione di vapore in camera di cottura per una cottura ottimale di pane e prodotti di pasticceria. La gestione del vapore garantisce la riduzione dei consumi energetici.

COTTURA PERFETTA

Cottura perfetta in ogni scelta e condizione: tipologia di farina, lievitazione dell'impasto ed umidità atmosferica.

GLUTEN FREE READY

Forno equipaggiato con generatore di vapore che permette la cottura ottimale dei prodotti senza glutine.

GESTIONE SEPARATA

Gestione separata della potenza tra cielo e terra.

- 40%

RISPARMIO ENERGETICO GARANTITO

Progettato in ogni dettaglio, per ottimizzare il consumo energetico e garantire ottime performance.

100%

GARANZIA DI PRODUZIONE CONTINUA

96 resistenze indipendenti a camera. Superficie resistiva 15 volte superiore rispetto allo standard.

JACK
CARATTERISTICHE TECNICHE

	MODELLO *MODEL*	DIM. INTERNO CAMERA *COOKING CHAMBER DIMENSIONS* L/ P/ H mm | *W/D/ H mm*	DIM. ESTERNE *EXTERNAL DIMENSIONS* L/ P/ H mm | *W/D/ H mm*	DIM. BASE + RUOTE *BASE + CASTORS* H mm | *H mm*	DIM. BASE, CELLA LIEVITAZIONE + RUOTE *PROVING CHAMBER + CASTORS* H mm | *H mm*	DIM. CAPPA *HOOD* H mm | *H mm*	ALIMENTAZIONE *VOLTAGE* V	POTENZA INSTALLATA *POWER* KW	TOT. PIZZE A CAMERA *NR. OF PIZZAS* Ø PIZZA	no. PIZZAS	N° TEGLIE *NR OF PANS* 60 x 40 cm	N° PALE *NR OF PANS* 30 x 60 cm	N° ZONE *NR ZONAL*
SIMPLE	L 12	1240 x 1260 x 180	1640 x 1480 x 405	975	975	65	AC V 400 3N	17,30	Ø 30 cm Ø 35 cm Ø 45 cm	16 10 4	6	8	1
	L 9	1240 x 945 x 180	1640 x 1165 x 405	975	975	65	AC V 400 3N	13,00	Ø 30 cm Ø 35 cm Ø 45 cm	9 6 4	4	6	1
	L 6	1240 x 630 x 180	164 x 850 x 405	975	975	65	AC V 400 3N	8,70	Ø 30 cm Ø 35 cm Ø 45 cm	8 3 3	3	4	1
	M 9	930 x 945 x 180	1330 x 1165 x 405	975	975	65	AC V 400 3N	9,80	Ø 30 cm Ø 35 cm Ø 45 cm	9 5 4	2	3	1
GREEN	L 12	1240 x 1260 x 180	1640 x 1480 x 405	975	975	65	AC V 400 3N	17,30	Ø 30 cm Ø 35 cm Ø 45 cm	16 10 4	6	8	4 3 2 1 2
	L 9	1240 x 945 x 180	1640 x 1165 x 405	975	975	65	AC V 400 3N	13,00	Ø 30 cm Ø 35 cm Ø 45 cm	9 6 4	4	6	3 2 1 2
	L 6	1240 x 630 x 180	1640 x 850 x 405	975	975	65	AC V 400 3N	8,70	Ø 30 cm Ø 35 cm Ø 45 cm	8 3 3	3	4	2 1 2
	M 9	930 x 945 x 180	1330 x 1165 x 405	975	975	65	AC V 400 3N	9,80	Ø 30 cm Ø 35 cm Ø 45 cm	9 5 4	2	3	2 1
IRON	L 12	1240 x 1260 x 180	1640 x 1480 x 405	975	975	65	AC V 400 3N	17,30	Ø 30 cm Ø 35 cm Ø 45 cm	16 10 4	6	8	4 3 2 1 2
	L 9	1240 x 945 x 180	1640 x 1165 x 405	975	975	65	AC V 400 3N	13,00	Ø 30 cm Ø 35 cm Ø 45 cm	9 6 4	4	6	3 2 1 2
	L 6	1240 x 630 x 180	1640 x 850 x 405	975	975	65	AC V 400 3N	8,70	Ø 30 cm Ø 35 cm Ø 45 cm	8 3 3	3	4	2 1 2
	M 9	930 x 945 x 180	1330 x 1165 x 405	975	975	65	AC V 400 3N	9,80	Ø 30 cm Ø 35 cm Ø 45 cm	9 5 4	2	3	2 1

MTP FORNI

PERFECT HEALTHY BAKING

BINARIO 1 binario01.com

MTPFORNI
PERFECT HEALTHY BAKING

TECNO A S.r.l.
Via del Lavoro, 4
Loc. Canavaccio,
61029 Urbino (PU) | ITALY
T + 39 0722 042005
F + 39 0722 354049
info@mtpforni.it
mtpforni.it

2020 - I V Ristampa / Reprint IV