

*i*termoventilati

The air-heated ovens

Die Heißluftöfen

Fours thermoventilés

Los termoventilados

**Cimav**[®] FORNI



L'Azienda

La qualità progettuale e la competenza realizzativa consolidate in 45 anni di attività, unite alla vasta ed aggiornata gamma di prodotti, ricca di ben oltre 50 modelli, sono gli argomenti fondamentali che hanno permesso a Cimav di consolidare la propria presenza nel mercato italiano ed internazionale.

Cimav ha saputo cogliere la sfida dell'evoluzione tecnica facendo scelte ben precise, adeguando gli spazi operativi secondo i più razionali criteri gestionali, inserendo moderne tecnologie e sottoponendo i propri prodotti a controlli sempre più severi.

I forni sono progettati per consentire la massima rapidità di montaggio grazie alla spiccata modularità, prerogativa questa che vede Cimav tra i primi costruttori ad averla adottata.



the Company

The quality of design and expertise with which our products are built, which have been established in 45 years of business, along with the wide and updated range of products comprising a rich selection of over 50 models, are the fundamental features that have permitted Cimav to establish their presence on the Italian and International market. Cimav has realized the importance of accepting the challenge of the technical evolution, by making precise choices and adapting their operational facilities in accordance with the most rational management criteria, introducing modern technologies and submitting their products to the most rigorous controls.

Our ovens have been designed to ensure maximum speed in installation, thanks to their great modularity, which Cimav has been one of the first manufacturers to implement.



Der Betrieb

Die in einer 45-jährigen Tätigkeit konsolidierte Qualität in der Planung und die Sachkenntnis in der Ausführung, verbunden mit einer umfangreichen, auf den letzten Stand gebrachten Produktpalette, die mehr als 50 Modelle umfasst: Dies sind die wesentlichen Argumente, die es Cimav ermöglicht haben, ihre Präsenz im italienischen und internationalen Markt zu festigen. Cimav hat die Herausforderung dieser technischen Entwicklung zu nutzen gewusst und gezielte Entscheidungen getroffen, indem sie die Arbeitsbereiche den rationalsten Führungskriterien angeglichen hat, moderne Technologien eingeführt und ihre Produkte den strengsten Kontrollen unterzogen hat.

Bei der Planung der Öfen wird darauf geachtet, dass dank der unverkennbaren Modulbauweise eine schnelle Montage möglich ist, ein Privileg, das sich Cimav von Anfang an zu eigen gemacht hat.



L'Enterprise

La qualité de conception et la maîtrise de construction affirmées au long de 45 ans d'activité, associées à la gamme étendue et actualisée de produits, qui embrasse plus de 50 modèles, sont les atouts qui ont permis à Cimav d'affermir sa propre présence sur les marchés italien et international. Cimav a su relever le défi de l'évolution technique et fait des choix bien précis, adaptant les espaces de travail suivant les critères gestionnaires les plus rationnels, en introduisant des technologies modernes et soumettant ses propres produits à des contrôles de plus en plus rigoureux. Les fours sont conçus pour permettre un montage très rapide, grâce à leur grande modularité, une qualité qui range Cimav parmi les premiers constructeurs qui l'ont adoptée.



la Empresa

El alto nivel tecnológico del planteamiento del producto y de su realización, que estriban en la experiencia adquirida durante 45 años de actividad, junto con la gama de productos, amplia y constantemente puesta al día, que abarca bastante más de 50 modelos, constituyen los lemas fundamentales que han permitido a Cimav consolidar su presencia en el mercado italiano y internacional.

Cimav ha sabido enfrentarse al desafío de la evolución técnica, haciendo unas elecciones acertadas, adecuando sus instalaciones industriales con arreglo a los criterios más modernos de conducción empresarial, aplicando unas tecnologías adelantadas y sometiendo sus productos a unos controles cada vez más estrictos.

Se han planteado los hornos con el fin de brindar suma rapidez de montaje, por su destacada modularidad, siendo Cimav uno de los primeros fabricantes en adoptar esta modalidad.



Forni termoventilati elettrici e gas per pane e pasticceria

Grande compattezza e robustezza... versatilità e cottura da primato... risparmio assicurato.

In queste tre importanti qualità si identifica il successo dei termoventilati CIMAV.

- Non più problemi di spazio e di durata grazie alle dimensioni estremamente contenute e alla robusta struttura completamente in acciaio inox;
- cottura diversificata per pane e pasticceria, di ottima qualità garantita da un'efficace diffusione del calore tramite convezione e dalla possibilità di usufruire del vapore necessario per la presenza di un vaporizzatore di generose prestazioni;
- consumi parsimoniosi determinati da un'ottimizzazione della potenza impiegata, senza sprechi di energia.



Air-heated, electric and gas ovens for pastry and bread

Large, compact and sturdy... Versatility and fine baking... Guaranteed savings.

The success of CIMAV'S air-heated ovens can be identified in these three important features.

- No more problems of space and durability, thanks to the extremely compact dimensions and sturdy structure, entirely in stainless steel;
- Diversified baking for fine quality bread and pastry, guaranteed by efficient distribution of heat through convection and the possibility of using the necessary steam, thanks to the presence of a steam generator that possesses generous features of performance;
- Economical consumption, determined by optimization of the power used, with no waste of energy.



Die Elektro- und Gas-Heißluftöfen für Gebäck und Brot

Große Kompaktheit und Stabilität ... Vielseitigkeit und erstklassiges Backen ... gesicherte Ersparnis.

Diese drei wichtigen Eigenschaften machen den Erfolg der Heißluftbacköfen CIMAV aus.

- keine Probleme mehr mit Platz und Lebensdauer dank der extrem geringen Ausmaße und der robusten Struktur aus Edelstahl;
- unterschiedliche Backweisen für Brot und Gebäck von ausgezeichneter Qualität, mit Hilfe einer wirkungsvollen Hitzeverteilung durch Konvektion und der Möglichkeit, den erforderlichen Dampf zu nutzen, dank eines Dämpfgeräts mit großzügigen Leistungen;
- sparsam im Verbrauch aufgrund einer Optimierung der eingesetzten Leistung ohne Energieverschwendung.



Fours électriques et à gaz thermoventilés pour pâtisserie et pain

Grande compacité et robustesse ... souplesse d'utilisation et cuisson de primauté ... gain assuré.

Le succès des fours thermoventilés CIMAV réside en ces trois qualités importantes.

- Plus de problèmes d'espace et de durée, grâce à leurs dimensions extrêmement réduites et à leur structure solide entièrement en acier inoxydable;
- cuisson diversifiée pour pain et pâtisserie, d'excellente qualité garantie par une diffusion efficace de la chaleur par convection et par la possibilité de jouir de la vapeur nécessaire, grâce au vaporisateur très performant qui y est monté;
- des consommations chiches car la puissance installée a été optimisée, sans gaspillages d'énergie.



Hornos termoventilados eléctricos y de gas para pastelería y panadería

Elevada compacidad y solidez ... versatilidad y cocción excelente ... ahorro asegurado ...

En estas tres características importantes reside el éxito de los hornos termoventilados CIMAV:

- Ya no hay problemas de espacio y de duración, gracias a las dimensiones sumamente reducidas de los hornos y a su sólida estructura totalmente en acero inoxidable;
- cocción diversificada del pan y pastelería, con excelente calidad, que está garantizada por la eficaz difusión del calor por convección y por la posibilidad de dar vapor cuando hace falta, puesto que está instalado un generador de vapor con rendimiento más que adecuado;
- gastos moderados por la optimización de la potencia absorbida, sin desperdicio de energía.

moventilati



TS4



Funzionamento con alimentazione esclusivamente elettrica.

Camera di cottura per 4 teglie da cm. 60x40.

È possibile accoppiare una cella di lievitazione completamente in acciaio inox, perfettamente modulare.



Operates with exclusively electric power.

Baking chamber with 4 60x40 cm pans.

May be combined to a perfectly modular prover, entirely made of stainless steel.



Betrieb ausschließlich mit Strom. Backkammer für 4 Bleche zu 60x40 cm.

Modulbauweise mit einem komplett aus Edelstahl angefertigten Gärungsschrank verbunden werden.



Fonctionnement avec alimentation exclusivement électrique.

Chambre de cuisson pour 4 plaques de 60x40 cm

Il est possible d'associer une chambre de fermentation entièrement en acier inoxydable, parfaitement modulaire.



Funcionamiento exclusivamente con alimentación eléctrica. Cámara de cocción para 4 bandejas de 60x40 cm.

Es posible acoplar una cámara de fermentación, realizada por completo en acero inox y totalmente modular.

Tastiera digitale a richiesta disponibile su tutti i modelli.

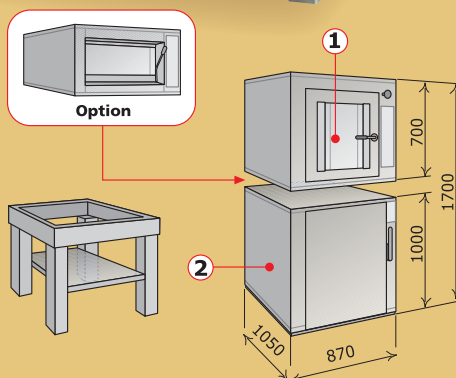
On request, digital keyboard available on all models

Auf Anfrage Digitaltastatur erhältlich auf allen Modellen

Sur demande, le clavier numérique est disponible sur tous les modèles

Teclado digital disponible a petición en todos los modelos

tastiera digitale



Mod.	superficie di cottura Baking surface Backfläche Surface de cuisson Superficie de cocción	Dimensioni teglie Pan size Backblechmaß Dimensions des plaques Dimensiones de las bandejas	Teglie Pans Backbleche Plaques Bandejas	Potenza Power Leistung Puissance Potencia
	m2	cm	n°	Kw
TS4	1	40 x 60	4	6
	2		16	1,6



TS8



Funzionamento con alimentazione a gas o elettrica.
Camera di cottura per 8 teglie da cm. 60x40.
È possibile accoppiare una cella di lievitazione completamente in acciaio inox, perfettamente modulare.



Operates with gas or electric power.
Baking chamber with 8 60x40 cm pans.
May be combined to a perfectly modular prover, entirely made of stainless steel.



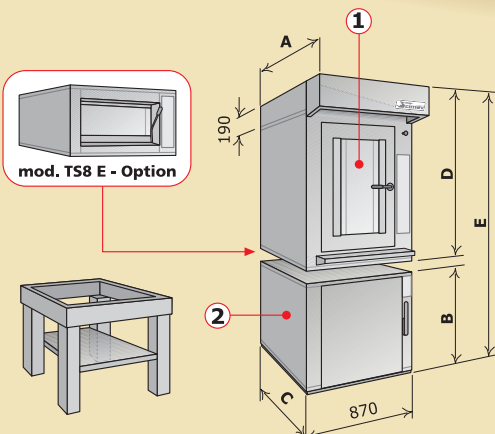
Betrieb mit Strom oder Gas.
Backkammer für 8 Bleche zu 60x40 cm.
Modulbauweise mit einem komplett aus Edelstahl angefertigten Gärungsschrank verbunden werden.



Fonctionnement avec alimentation à gaz ou électrique.
Chambre de cuisson pour 8 plaques de 60x40 cm.
Il est possible d'associer une chambre de fermentation entièrement en acier inoxydable, parfaitement modulaire.



Funcionamiento con alimentación de gas o eléctrica.
Cámara de cocción para 8 bandejas de 60x40 cm.
Es posible acoplar una cámara de fermentación, realizada por completo en acero inox y totalmente modular.



	A	B	C	D	E
TS8 E	1310	850	1050	1220	2070
TS8 Gas	1510	850	1250	1220	2070

Mod.	superficie di cottura Baking surface Backfläche Surface de cuisson Superficie de cocción	Dimensioni teglie Pan size Backblechmaß Dimensions des plaques Dimens. de las bandejas	Teglie Pans Backbleche Plaques Bandejas	Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Potenza termica Thermal power Wärmeleistung Puissance thermique Potencia térmica
	m2	cm	n°	Kw	kcal/h
TS8 E	1	40 x 60	8	15	
	2		16	1,6	
TS8 Gas	1	40 x 60	8	1	19,000
	2		24	1,6	

TS10



Funzionamento con alimentazione elettrica o gas.

Munito di scivolo per agevolare la movimentazione del carrello estraibile dotato di ripiani per 10 teglie da cm. 60x40. È completato da una camera superiore elettrica per 2 teglie da cm. 60x40, modulare e completamente indipendente, munita di termostato digitale con scala da 0° a 400°C e regolatore di temperatura di minimo e massimo, al cielo ed alla platea.

Ideale per una produzione contemporanea di pane e pasticceria che richiederebbe altrimenti metodi e tempi di cottura diversi.



Operates with gas or electric power. Equipped with a slide to facilitate movement of the removal rack, which has shelves for 10 60 x 40 cm pans. This model is equipped with a modular, completely independent electric upper baking chamber for 2 60 x 40 cm pans. It is ideal for the simultaneous production of bread, pastry and pizza, which would otherwise require the use of different methods and baking times.



Betrieb mit Strom oder Gas.

Mit einer Rutsche ausgestattet, um die Bewegung des ausziehbaren Wagens mit Fächern für 10 Bleche zu 60x40 cm. zu vereinfachen.

Er kann mit einer oberen Elektro-Backkammer für zwei Bleche zu 60x40 cm. ergänzt werden, in Modulbauweise und vollkommen unabhängig voneinander.

Ideal für die gleichzeitige Herstellung von Brot, Gebäck und Pizza, wofür sonst unterschiedliche Backweisen und Zeiten erforderlich wären.



Fonctionnement avec alimentation à gaz ou électrique

Avec glissière pour favoriser la manutention du chariot amovible équipé d'étagères pour 10 plaques de 60x40 cm.

Il est complété par une chambre supérieure électrique pour 2 plaques de 60x40 cm, modulaire et entièrement indépendante.

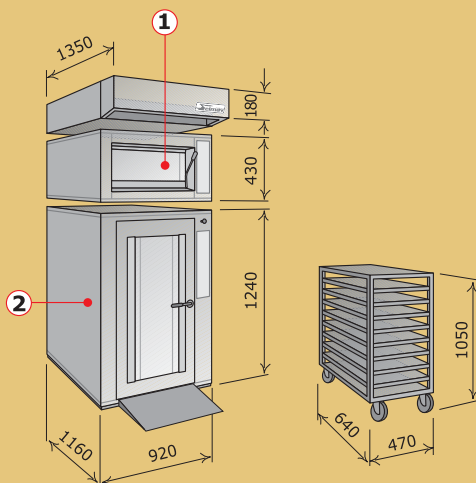
Idéal pour une production simultanée de pain, pâtisserie et pizza qui exigerait autrement des méthodes et des temps différents.



Funcionamiento con alimentación de gas o eléctrica.

Está equipado de un deslizadero para permitir el desplazamiento del carro extraíble, que está provisto de estantes para 10 bandejas de 60x40 cm. El horno está completado por una cámara superior eléctrica para 2 bandejas de 60x40 cm., modular y totalmente independiente.

El mismo resulta así ser ideal para una producción simultánea de pastelería y pizza que necesitaría, de lo contrario, unos métodos y tiempos de cocción distintos.



Mod.	superficie di cottura Baking surface Backfläche Surface de cuisson Superficie de cocción	Dimensioni teglie Pan size Backblechmaß Dimensions des plaques Dimensiones de las bandejas	Teglie Pans Backbleche Plaques Bandejas	Potenza Power Leistung Puissance Potencia
	m2	cm	n°	Kw
TS10	2,40	60 x 40	10	15
	0,60		2	6



T S 16



Funzionamento con alimentazione a gas o elettrica.
Corredato di carrello estraibile dotato di ripiani per 16 teglie da cm. 60x40.
La particolare struttura consente una facile movimentazione del carrello sempre a filo pavimento.



Operates with gas or electric power. Equipped with a removable rack that has shelves for 16 60 x 40 cm pans.
The particular structure permits easy movement of the rack, which is always at the same level as the floor.



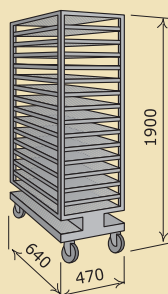
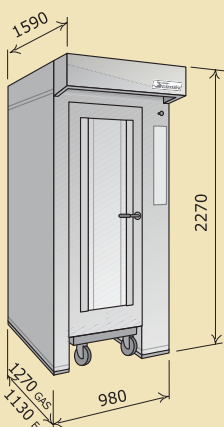
Betrieb mit Gas oder Strom.
Mit einem ausziehbaren Wagen mit Fächern für 10 Bleche zu 60x40 cm. ausgerüstet.
Die besondere Struktur ermöglicht eine einfache Bewegung des Wagens immer auf Bodenhöhe.



Fonctionnement avec alimentation à gaz ou électrique.
Équipé d'un chariot amovible avec étagères pour 16 plaques de 60x40 cm.
Sa structure spéciale permet une manutention aisée du chariot toujours à fleur du sol.



Funcionamiento con alimentación de gas o eléctrica.
Está equipado de un carro extraíble con estantes para 16 bandejas de 60x40 cm.
Su estructura especial permite lograr el fácil desplazamiento del carro, manteniéndolo siempre a ras del pavimento.



Mod.	superficie di cottura Baking surface Backfläche Surface de cuisson Superficie de cocción	Dimensioni teglie Pan size Backblechmaß Dimensions des plaques Dimens. de las bandejas	Teglie Pans Backbleche Plaques Bandejas	Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Potenza termica Thermal power Wärmeleistung Puissance thermique Potencia térmica
	m ²	cm	n°	Kw	kcal/h
TS16 E	3,85	40 x 60	16	25,5	
TS16 Gas	3,85	40 x 60	16	3	29.900



COSTRUZIONE FORNI PER PANE - PASTICCERIA - PIZZERIA
CIMAV s.r.l. Via 1° Maggio, 10 - 37069 Villafranca (VR) Italy
Tel. 045 6302482 - Fax 045 6300299

www.cimavforni.com e-mail: info@cimavforni.com