



MODULAR ELECTRIC OVEN FOR PASTRIES, BREAD AND PIZZA
FOUR ELECTRIQUE MODULAIRE POUR PATISSERIE, PAIN ET PIZZA



S
T
R
A
T
O
S

SAFETY GUARANTEED
BY THE "CE" LABEL
SECURITE GARANTIE PAR
LA MARQUE "CE"



STRATOS

STRATOS modular electric oven for pastries, bread and pizza

- ✓ no need for permits or to make applications to authorities = quick and easy to install
- ✓ chambers are totally independent = big money-saving advantages
- ✓ great versatility = chambers can work simultaneously with different products (bread, pastries, gourmet foods, pizzas, farinata etc...)

STRATOS four électrique modulaire pour pâtisserie, pain et pizza

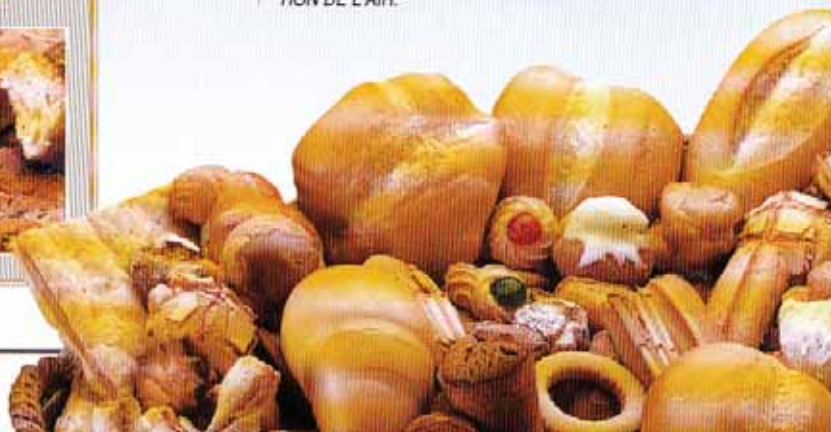
- ✓ il ne faut ni demandes ni permis = mise en place rapide et aisée
- ✓ chambres entièrement indépendantes = sensibles avantages économiques
- ✓ grande souplesse d'utilisation = production différente entre une chambre et l'autre (pain, pâtisserie, gastronomie, pizza, farinata etc...)



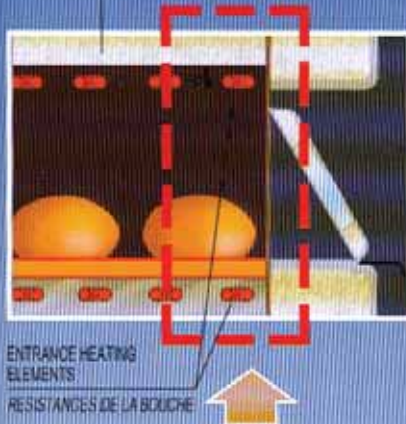
STAINLESS STEEL FRONT.
FACADE EN ACIER INOXYDABLE.

ALL STAINLESS STEEL PROVER EQUIPPED WITH THERMOSTAT-CONTROLLED HEATING ELEMENTS, HUMIDIFIER AND FAN FOR AIR CIRCULATION.

CHAMBRE DE FERMENTATION ENTIEREMENT EN ACIER INOXYDABLE, EQUIPEE D'UNE RESISTANCE THERMOSTATEE, DE CHAUFFAGE, D'UN HUMIDIFICATEUR ET D'UN VENTILATEUR DE RECIRCULATION DE L'AIR.



INSULATING MATERIAL
ISOLANT



The first two heating elements (in the ceiling and in the soleplate) are independent from the others. The thermostat controls the general temperature of the baking chamber independently from that of the loading entrance. Thus it is possible to obtain a uniform temperature from front to back.

Les deux premières résistances (voûte et sole) sont indépendantes des autres. Le thermostat règle la température générale de la chambre indépendamment de la température de la bouche d'enfournement. On peut donc obtenir une température uniforme en profondeur.



Every baking chamber is completely independent and it is equipped with its own digital keyboard with display and LED which allows the following operations to be performed:

- Setting the baking temperature.
- Adjusting the ratio of energy delivered to the ceiling and to the soleplate (shutter).
- Setting the baking time.
- Separate adjustment of the heating elements in the loading entrance.
- Increasing the electric power in the baking chamber (for higher production rate).
- Turning ON/OFF the light inside the baking chamber even though the chamber is off (for cleaning purposes).
- Control of the steam generator (if installed) with delivery of steam to the baking chamber for a pre-set variable length of time (steam delivery time can be extended as required by keeping the steam button pressed).

Chaque chambre est entièrement indépendante et équipée de son clavier numérique avec visuel et led qui permet d'exécuter les opérations suivantes:

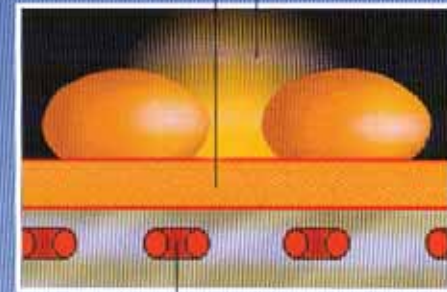
- Etablissement de la température de cuisson.
- Réglage du rapport d'énergie débitée à la voûte et à la sole (vanne).
- Etablissement du temps de cuisson.
- Réglage séparé des résistances de la bouche.
- Possibilité d'augmenter la puissance de la chambre (pour des cuissons particulièrement lourdes).
- Allumage/extinction de la lumière intérieure, même à chambre éteinte (pour faciliter le nettoyage intérieur). Gestion de l'appareil à buée (s'il est installé) avec débit de vapeur dans la chambre pendant une durée préétablie et variable (en maintenant la touche de la vapeur pressée, il est possible de prolonger à volonté la durée de débit).

The armoured electric heaters made of stainless steel installed in the baking chamber reach the present temperature with extreme accuracy.

Les résistances électriques blindées en acier inoxydable, placées directement dans la chambre de cuisson, permettent d'atteindre la température souhaitée avec une grande précision.

BAKING SOLEPLATE
SOLE DE CUISSON

BAKING CHAMBER
CHAMBRE DE CUISSON



ELECTRIC ARMOURED HEATER
RESISTANCE BLINDÉE



The steam generator (optional) is equipped with two powerful heating elements and it is capable of ensuring abundant steam at any time.

L'appareil à buée (livré en option) est équipé de deux résistances très puissantes qui assurent toujours une vapeur abondante.



The shape of the small doors is specifically designed to prevent burns, they are heat insulated, recessed and are equipped with ergonomic handgrips.

La forme des portes est conçue pour empêcher tout risque de brûlure; elles sont calorifugées, rentrantes et munies de poignées pratiques.

DIGITAL KEYBOARD - CLAVIER NUMERIQUE

CHAMBER TEMPERATURE
TEMPERATURE DE LA CHAMBRE

TEMPERATURE SET IN
THE CHAMBER
TEMPERATURE ETABLIE
DANS LA CHAMBRE

CEILING/SOLEPLATE RATIO
RAPPORT VOUTE-SOLE

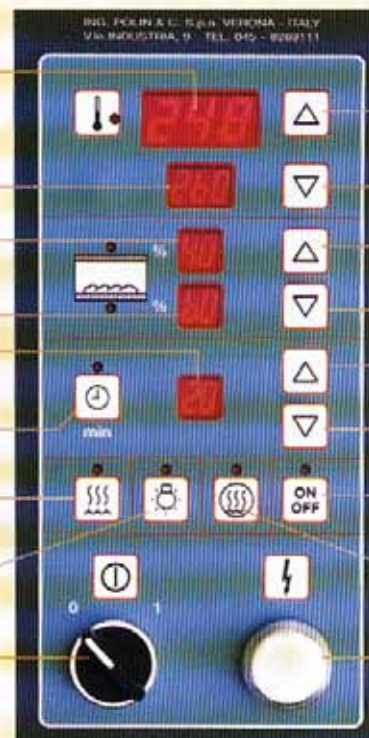
BAKING TIME
TEMPS DE CUISSON

START/END BAKING TIME
COMMENCEMENT/FIN DU TEMPS
DE CUISSON

CHAMBER STEAM
VAPEUR DE LA CHAMBRE

CHAMBER LIGHT
LUMIERE DE LA CHAMBRE

CHAMBER ON/OFF
ALLUMAGE/EXTINCTION
DE LA CHAMBRE



ADJUSTMENT OF CHAMBER
TEMPERATURE (from 0°C to 380°C).
REGLAGE DE LA TEMPERATURE
DE LA CHAMBRE (0°C à 380°C).

ADJUSTMENT OF CEILING/
SOLEPLATE RATIO
REGLAGE DU RAPPORT
VOUTE-SOLE

ADJUSTMENT OF BAKING TIME
REGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

CHAMBER MASTER SWITCH
INTERRUPTEUR GENERAL
DE LA CHAMBRE

VAPORIZER
VAPORISATEUR

VOLTAGE INDICATOR LIGHT
VOYANT DE TENSION

