

# modulari

The modular ovens  
Die Modulöfen  
Les Fours modulaires  
Los Hornos modulares



## 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 rigorosi criteri tecnologici, 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 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 des 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 angelegentlich hat, moderne Technologien eingeführt und ihre Produkte den strengsten Kontrollen unterzogen hat. Bei der Planung der Öfen wird darauf geachtet, dass dank der unverkennbaren Modularität 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'établir sa présence sur les marchés italiens et internationaux. 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 adéquats, 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 bastantes más de 50 modelos, constituyen los temas fundamentales que han permitido a Cimav consolidar su presencia en el mercado italiano e 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 elettrici modulari per pasticceria, pizza, pane e gastronomia.

Design innovativo, affidabilità consolidata. Le camere di cottura, perfettamente modulari e completamente indipendenti tra di loro, assicurano la migliore cottura di prodotti differenti dove siano necessari tempi, temperature e modalità diversi. Un aumento richiesto ed imprevisto di produttività non comporta la sostituzione del forno in funzione ma bensì una integrazione ed un potenziamento tramite la semplice aggiunta di una o più nuove camere di cottura.

**Modular electric ovens for pastry, pizza, bread and gastronomy products.** Innovative design, consolidated reliability. Perfectly modular and totally independent baking chambers guarantee perfect baking of different products requiring different times, temperatures and baking methods. Sudden increases in productivity are met without replacing the oven: just supplement and increase it by adding one or more new baking chambers.

**Elektrische Modulöfen für Gebäck, Pizza, Brot und Spezialitäten.** Innovatives Design, bewährte Zuverlässigkeit. Die perfekt modularen, untereinander vollständig unabhängigen Backkammern garantieren optimale Backergebnisse unterschiedlicher Produkte, für die verschiedene Backzeiten, Temperaturen und Bedingungen erforderlich sind. Um einer unangekündigten Produktionssteigerung zu begegnen, muss der in Betrieb befindliche Backofen nicht ausgetauscht werden, sondern wird durch den bloßen Zusatz einer oder mehrerer neuer Backkammern ergänzt und ausgebaut.

**Fours électriques modulaires pour pâtisserie, pizza, pain et produits de gastronomie.** Design novateur, fiabilité consolidée. Les chambres de cuisson, parfaitement modulaires et entièrement indépendantes entre elles, assurent la meilleure cuisson de produits différents où les temps, les températures et les modes sont différents. En cas d'augmentation imprévue de la productivité, il n'y a pas lieu de remplacer le four en service, mais plutôt de l'intégrer et de le développer en ajoutant tout simplement une ou plusieurs nouvelles chambres de cuisson.

**Hornos eléctricos modulares para pastelería, pizza, panadería y gastronomía.** Diseño innovador, fiabilidad consolidada. Las cámaras de cocción, perfectamente modulares y totalmente independientes una de otra, garantizan la perfecta cocción de productos diferentes. Baste hagan falta tiempos, temperaturas y modalidades de cocción distintas. Un aumento de productividad necesario e imprevisto, no supone la sustitución del horno que está funcionando, sino única y exclusivamente su integración y potenciamiento, sencillamente añadiendo una o varias cámaras de cocción más.

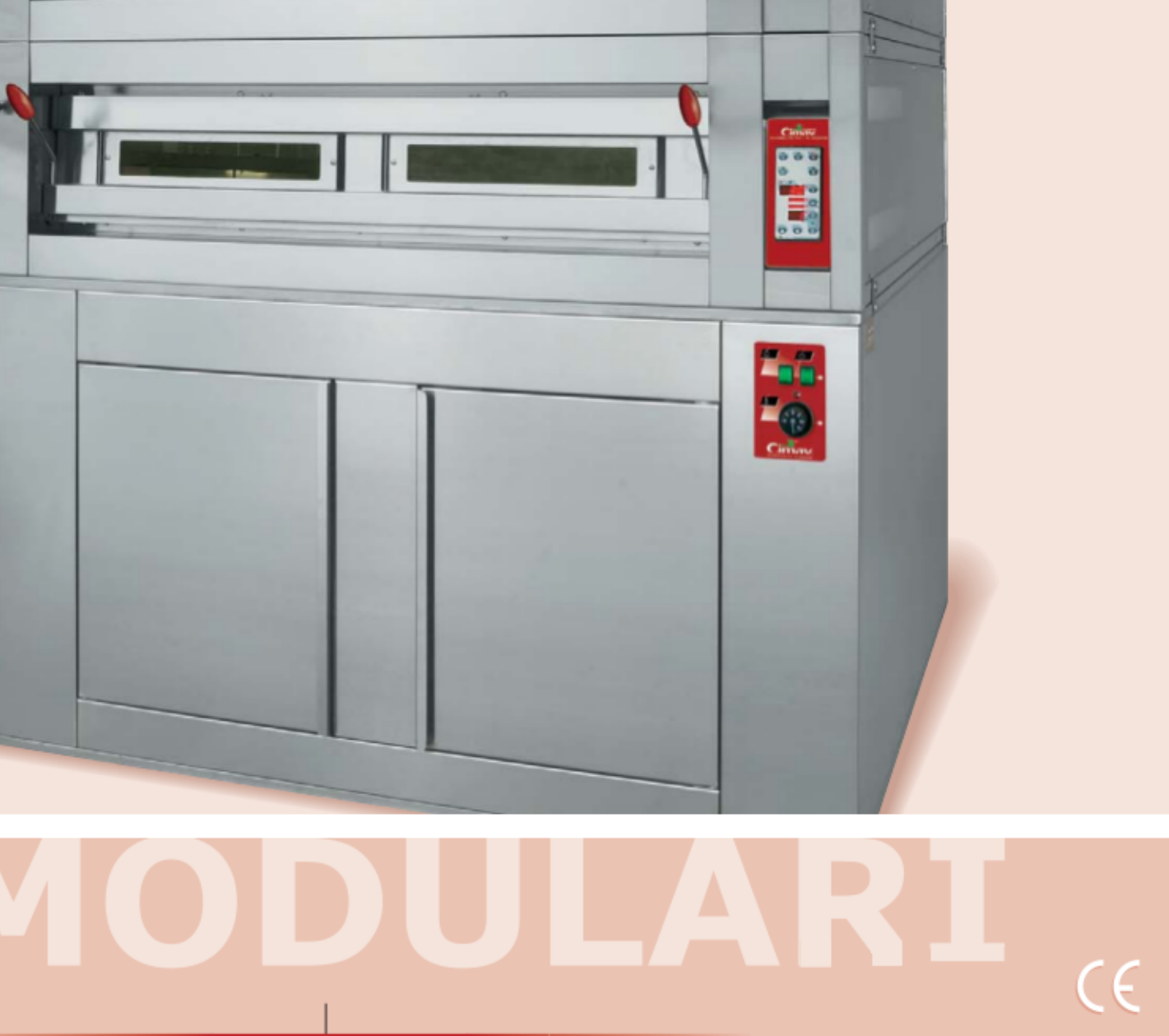


La solida struttura portante ed il rivestimento esterno delle camere, della cella di lievitazione e della cappa di aspirazione interamente in acciaio inox, garantiscono robustezza e durata. Le portine d'informamento, disponibili in 3 diverse altezze utili (18-25-30 cm) sono a battente e coibentate. Il riscaldamento è assicurato da potenti resistenze elettriche corazzate in acciaio inox. Il controllo della temperatura avviene tramite un termoregolatore elettronico con un range da 0°C a 400°C che agisce in modo indipendente tra cielo e platea.

A solid support structure and totally stainless steel exterior baking chamber and prover cladding and a total stainless steel aspiration hood are guarantees of strength and durability. Oven doors, available in three different useful heights (18-25-30 cm) are side hung and insulated. Ovens are heated by powerful stainless steel shielded electric heating elements. Temperatures are controlled by an electronic temperature regulator. This acts in a range from 0°C to 400°C and independently between ceiling and bedplate.

Die robuste Tragstruktur und die Außenverkleidung der Backkammern, der Gärkammer und der vollständig aus Edelstahl bestehenden Abzugshaube garantieren Robustheit und Haltbarkeit. Bei den in drei verschiedenen Nutzhöhen erhältlichen Einschubtüren (18-25-30 cm) handelt es sich um isolierte Flügeltüren. Die Erhitzung wird von leistungsfähigen elektrischen Widerständen mit Edelstahlpanzerung garantiert. Die Temperatursteuerung erfolgt über einen elektronischen Temperaturregler mit einem Betriebsbereich von 0° bis 400°C, der zwischen Decke und Boden unabhängig tätig wird.

# MD / S MD / C MD / CO

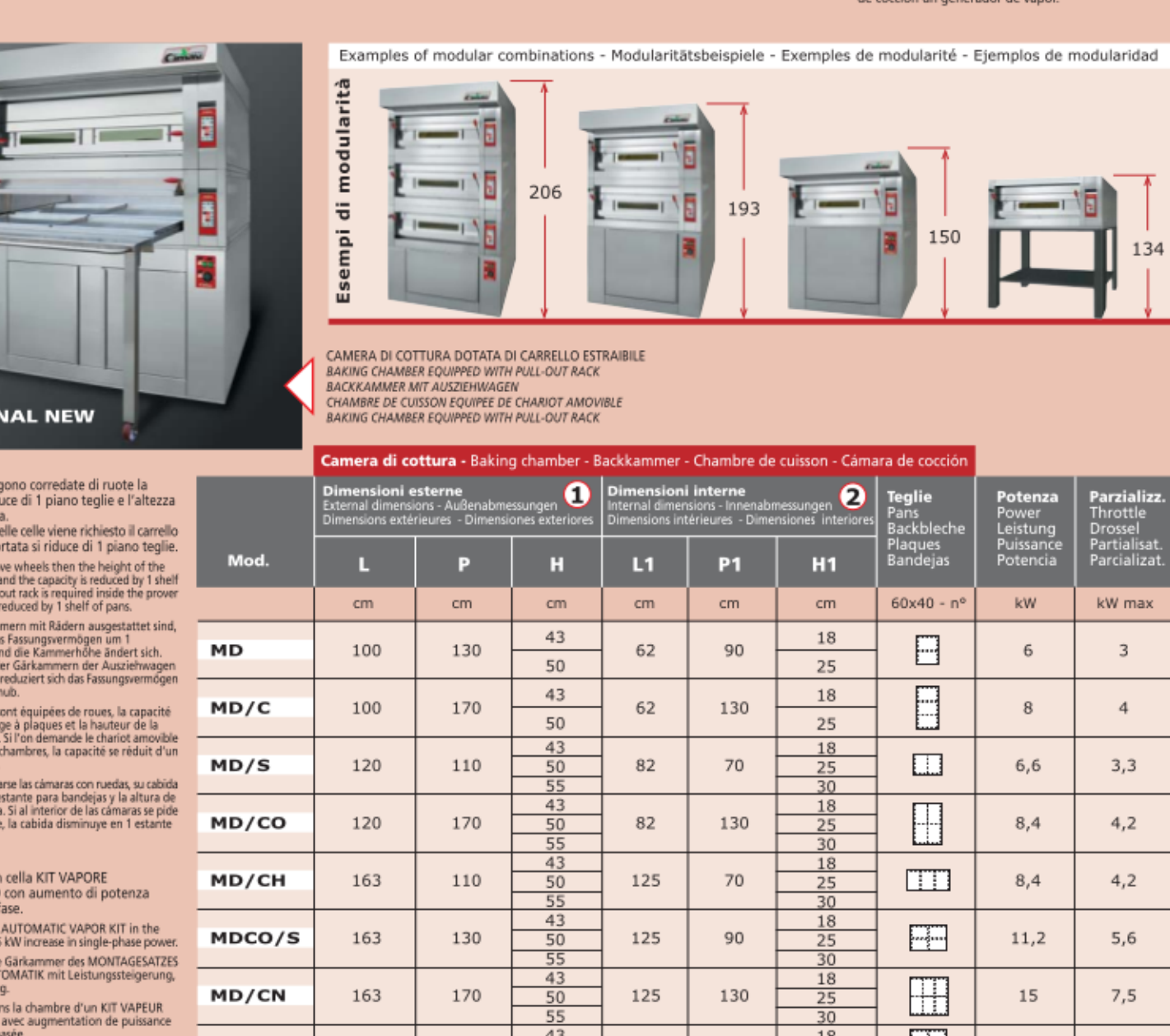


Le bâti porteur solide et l'habillage extérieur des chambres, de la cellule de fermentation et de la hotte d'aspiration entièrement en acier inoxydable assurent une grande robustesse et longévité. Les portes d'enfournement existent en 3 hauteurs utiles différentes (18-25-30 cm); elles sont battantes et calorifugées. Le chauffage est assuré par des résistances électriques blindées puissantes en acier inoxydable. Le contrôle de la température s'effectue par le biais d'un thermostat électronique avec une plage de 0°C à 400°C qui agit d'une façon indépendante entre la voûte et la sole.

La sólida estructura portante y el revestimiento exterior de las cámaras, de la cámara de fermentación y de la campana de aspiración, totalmente realizados en acero inox, garantizan elevada resistencia y larga duración. Las portezuelas de enfornamiento, disponibles en 3 alturas útiles distintas (18-25-30 cm) son de hoja y aisladas. El calentamiento está suministrado por unas poderosas resistencias eléctricas acorazadas en acero inox. El control de la temperatura se logra por medio de un termostato electrónico con un ámbito comprendido entre 0° y 400°C, que actúa de manera independiente entre la bóveda y la sola.

Die robuste Tragstruktur und die Außenverkleidung der Backkammern, der Gärkammer und der vollständig aus Edelstahl bestehenden Abzugshaube garantieren Robustheit und Haltbarkeit. Bei den in drei verschiedenen Nutzhöhen erhältlichen Einschubtüren (18-25-30 cm) handelt es sich um isolierte Flügeltüren. Die Erhitzung wird von leistungsfähigen elektrischen Widerständen mit Edelstahlpanzerung garantiert. Die Temperatursteuerung erfolgt über einen elektronischen Temperaturregler mit einem Betriebsbereich von 0° bis 400°C, der zwischen Decke und Boden unabhängig tätig wird.

# MD/CH - MD/CN MD/CS



Le bâti porteur solide et l'habillage extérieur des chambres, de la cellule de fermentation et de la hotte d'aspiration entièrement en acier inoxydable assurent une grande robustesse et longévité. Les portes d'enfournement existent en 3 hauteurs utiles différentes (18-25-30 cm); elles sont battantes et calorifugées. Le chauffage est assuré par des résistances électriques blindées puissantes en acier inoxydable. Le contrôle de la température s'effectue par le biais d'un thermostat électronique avec une plage de 0°C à 400°C qui agit d'une façon indépendante entre la voûte et la sole.

La sólida estructura portante y el revestimiento exterior de las cámaras, de la cámara de fermentación y de la campana de aspiración, totalmente realizados en acero inox, garantizan elevada resistencia y larga duración. Las portezuelas de enfornamiento, disponibles en 3 alturas útiles distintas (18-25-30 cm) son de hoja y aisladas. El calentamiento está suministrado por unas poderosas resistencias eléctricas acorazadas en acero inox. El control de la temperatura se logra por medio de un termostato electrónico con un ámbito comprendido entre 0° y 400°C, que actúa de manera independiente entre la bóveda y la sola.

Die robuste Tragstruktur und die Außenverkleidung der Backkammern, der Gärkammer und der vollständig aus Edelstahl bestehenden Abzugshaube garantieren Robustheit und Haltbarkeit. Bei den in drei verschiedenen Nutzhöhen erhältlichen Einschubtüren (18-25-30 cm) handelt es sich um isolierte Flügeltüren. Die Erhitzung wird von leistungsfähigen elektrischen Widerständen mit Edelstahlpanzerung garantiert. Die Temperatursteuerung erfolgt über einen elektronischen Temperaturregler mit einem Betriebsbereich von 0° bis 400°C, der zwischen Decke und Boden unabhängig tätig wird.

# MODULARI

La completa modularità degli elementi e le loro diverse dimensioni, consentono di configurare il forno conforme le esigenze di spazio e di richiesta produttiva. La cella di lievitazione, completa di guide porta teglie, è dotata di controllo termostatico del riscaldamento. Può essere sostituita da un cavalletto di sostegno.

Durch die komplette Modularität der Elemente und ihre unterschiedlichen Maße kann der Backofen den Raum- und Produktionsanforderungen entsprechend konfiguriert werden. Die mit Backblechführungsleisten ausgestattete Gärkammer verfügt über eine thermostatische Steuerung der Erhitzung. Sie kann durch einen Halteständer ersetzt werden. Die modularität permet des éléments et leurs dimensions différentes permettent de configurer le four selon les exigences d'espace et de productivité. La chambre de fermentation est munie de un thermostat de chauffage. Elle peut être remplacée par un chevalet de support.

La cámara de fermentación y la provista de guías portabreados, está equipada de un sistema de control termostático de la calefacción. La misma puede sustituirse por un caballete de soporte.



Ovens, thanks to total modularity and variable sizes, can be configured to meet space requirements and production demand. The prover, complete with pan guides, has thermostatic heating control. It can be replaced by a support stand.

Para todos los modelos está disponible un economizador del gasto (instalado de serie en los modelos MD/CN y MD/CS), equipado de horno + regulación independiente de la temperatura, con dimensión en un 50% de la potencia utilizada + de tiempo de cocción programable.

Sur demande, tous les modèles peuvent être livrés avec un économiseur de consommation (installé sur le mod. MD/CN et MD/CS) équipé de four + régulation indépendante et différenciée de la température avec la réduction de 50% de la puissance employée + de temps de cuisson programmable.

Su richiesta è possibile installare una vaporiera sul retro della camera di cottura. A steam generator can be installed at cottura, at the rear of the baking chamber. Auf Anfrage kann an der Rückseite der Backkammer ein Dampfgerät installiert werden. Sur demande, il est possible de monter un appareil à buée derrière la chambre de cuisson. A petición se puede instalar detrás de la cámara de cocción un generador de vapor.



Cella di lievitazione - Prover		Cappa - Hood		Cavalletto - Stand	
cm	cm	cm	cm	cm	cm
100	116	58	10	100	116
100	156	88	15	100	156
120	96	58	10	120	96
120	156	88	15	120	156
163	96	58	20	163	96
163	116	88	32	163	116
163	156	58	30	163	156
163	196	88	48	163	196
163	196	58	40	163	196
163	196	88	64	163	196

Mod.	Dimensioni esterne			Dimensioni interne			Potenza	Parzializz.
	L	P	H	L1	P1	H1		
MD	100	130	43	62	90	18	6	3
MD/C	100	170	50	62	130	18	8	4
MD/S	120	110	43	82	70	18	6,6	3,3
MD/CO	120	170	50	82	130	25	8,4	4,2
MD/CH	163	110	50	125	70	25	8,4	4,2
MD/CS	163	130	50	125	90	25	11,2	5,6
MD/CN	163	170	43	125	130	18	15	7,5
MD/CS	163	210	43	125	170	18	15	7,5