

# CL EVO

Forno elettrico modulare per pizzeria, pasticceria e panetteria

Modular electric oven for pizza, pastry and bread



## CL EVO CLASSIC - LVCB

### CARATTERISTICHE TECNICHE

- 1 - 2 - 3 camere di cottura interamente in materiale refrattario con piano di cottura e cielo ad alte prestazioni e resistenza
- Resistenze corazzate "hy-pe" in acciaio inossidabile integrate nel refrattario del piano di cottura e resistenze del cielo a vista
- Pannello di controllo digitale
- Controllo delle potenze del piano di cottura e del cielo separate
- Isolamento termico
- Massima temperatura di cottura 450 °C
- Valvola regolabile per scarico vapori
- Sportello con finestra in vetro temperato
- Sportelli frontali controbilanciati
- Lampade alogene ad alta resistenza e capacità luminosa

### ACCESSORI

- Cella di lievitazione ermetica
- Supporto del forno
- Modulo cappa

### OPTIONAL

- Vaporiera (assorbimento massimo 1,4 Kw)
- Kit abbattimento vapori e odori con filtro ai carboni attivi (assorbimento massimo 0,7 Kw)
- 4 ruote (h = 16 cm + 2 cm per la cella di lievitazione)
- Piedi per celle di lievitazione (h min = 8 cm / max = 20 cm)

### VERSIONI

- Disponibile in versione **CL EVO "STAND" - LVSB** con 1 - 2 - 3 camere di cottura in acciaio alluminato con piano cottura in refrattario
- Piano di cottura e cielo con resistenze corazzate in acciaio inox

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 1 - 2 - 3 cooking chambers in full refractory material with high resisting and performing baking floor and ceiling
- Stainless steel armoured heating elements "hy-pe" integrated in the refractory floor and ceiling heating elements exposed
- Digital control panel
- Top and bottom separate power control
- Thermal insulation
- Max cook temp 450 °C
- Adjustable steam exhaust valve
- Single tempered glazed door
- Counter balanced door
- High resistance and efficiency halogen lamps

### ACCESSORIES

- Hermetic prover
- Oven support
- Hood module

### OPTIONALS

- Steam injection system (max. absorption 1,4 Kw)
- Steam and odours damper kit for hood with active carbon filter (max. absorption 0,7 Kw)
- 4 wheels (h = 16 cm + 2 cm for the prover)
- Feet for provers (h min = 8 cm / max = 20 cm)

### VERSIONS

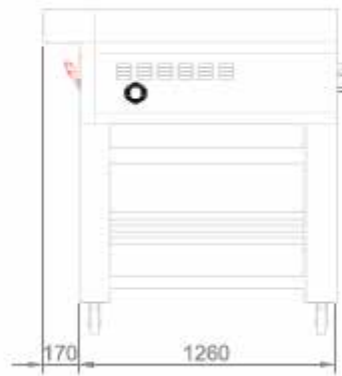
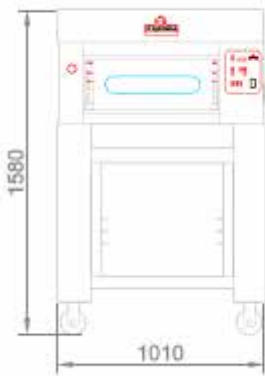
- Available in **CL EVO "STAND" - LVSB** version with 1 - 2 - 3 cooking chambers in aluminium coated steel plate with refractory cooking floor
- Top and bottom stainless steel armoured heating elements

ITALFORNI È UN BRAND DI WAICO GROUP

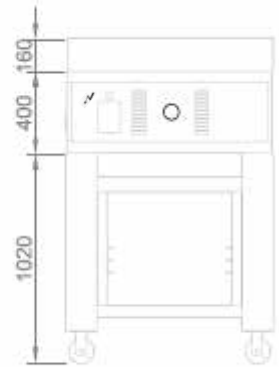
ITALFORNI – Sede operativa  
Via dell'Industria, 130 – Loc. Chiusa di Ginestreto  
61122 Pesaro (PU) Italia – Tel. +39 0721 481515  
italforni@waicogroup.com – www.italforni.it

WAICO srl – Sede legale  
Via Scotte, 1 – Isola Vicentina  
36033 Vicenza (VI) Italia – Tel. +39 0445 1716598  
info@waicogroup.com – www.waicogroup.com

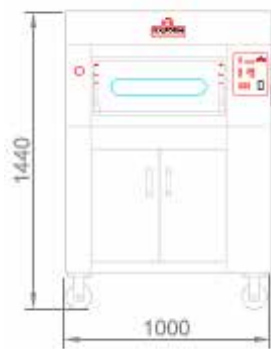
**1 CAMERA + SUPPORTO ALTO**  
1 DECK + HIGH STAND



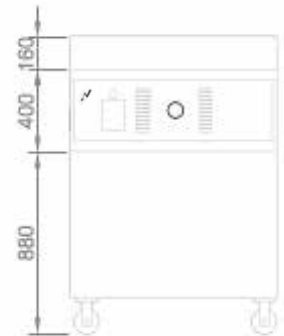
✓ ALLACCIO ELETTRICO  
ELECTRIC CONNECTION



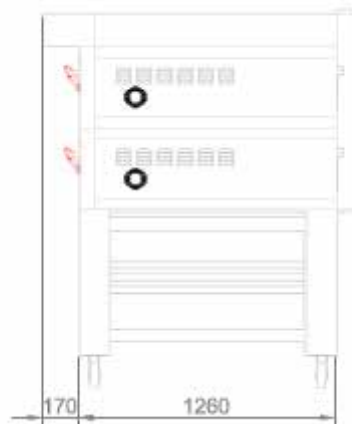
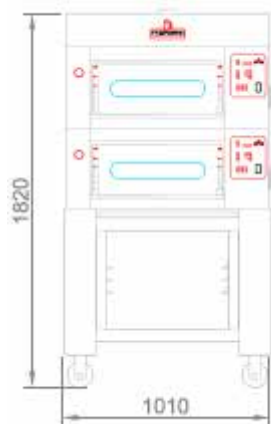
**1 CAMERA + CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA**  
1 DECK + HIGH PROVER



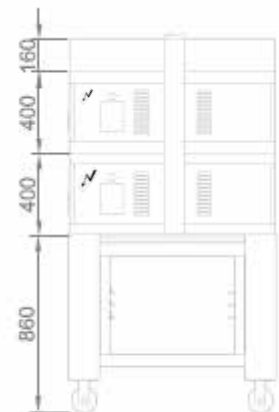
✓ ALLACCIO ELETTRICO  
ELECTRIC CONNECTION



**2 CAMERE + SUPPORTO ALTO**  
2 DECKS + HIGH STAND



✓ ALLACCIO ELETTRICO  
ELECTRIC CONNECTION



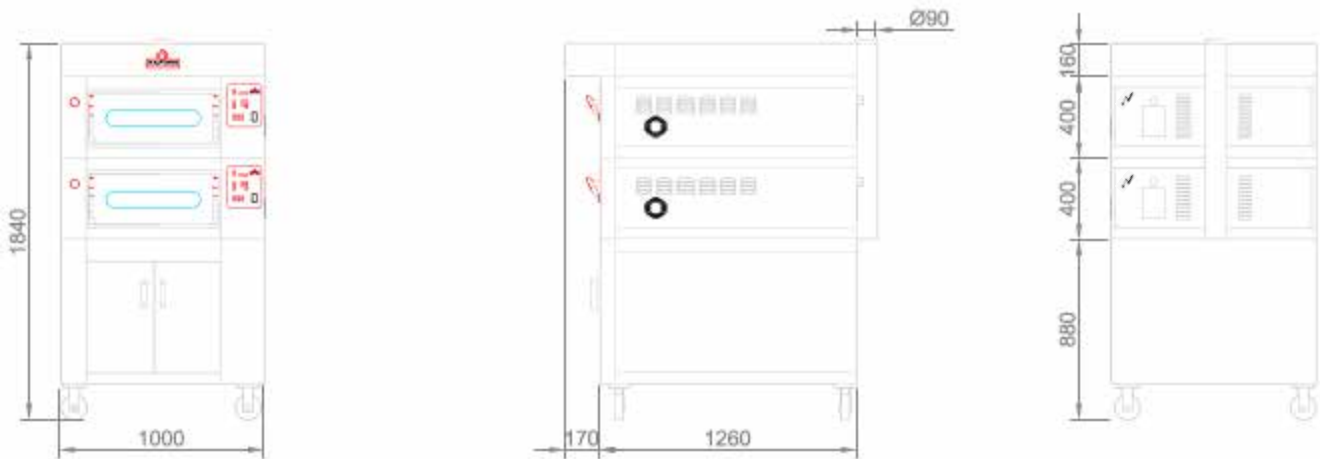
ITALFORNI È UN BRAND  
DI WAICO GROUP

ITALFORNI - Sede operativa  
Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto  
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel. +39 0721 481515  
italforni@waicogroup.com - www.italforni.it

WAICO srl - Sede legale  
Via Scotte, 1 - Isola Vicentina  
36033 Vicenza (VI) Italia - Tel. +39 0445 1716598  
info@waicogroup.com - www.waicogroup.com

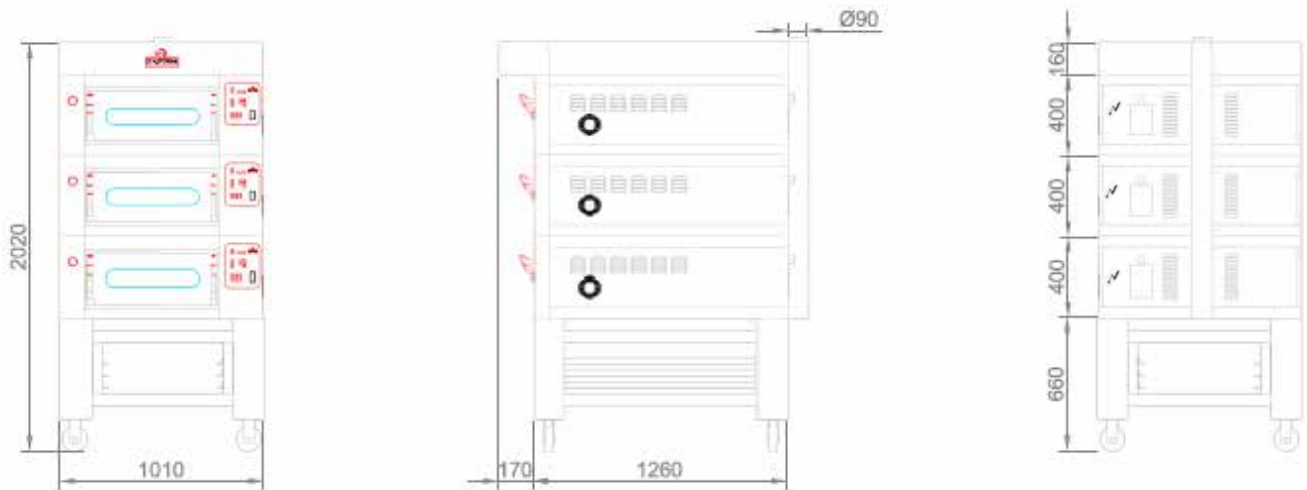
**2 CAMERE + CELLA DI LIEVITAZIONE ALTA**  
**2 DECKS + HIGH PROVER**

ALLACCIO ELETTRICO  
 ELECTRIC CONNECTION



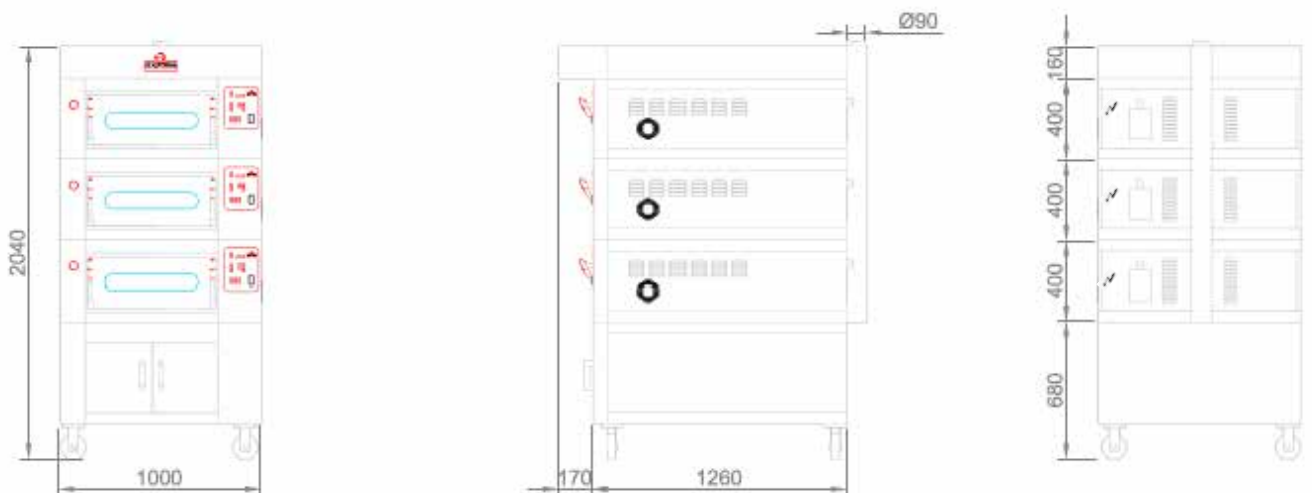
**3 CAMERE + SUPPORTO BASSO**  
**3 DECKS + LOW STAND**

ALLACCIO ELETTRICO  
 ELECTRIC CONNECTION



**3 CAMERE + CELLA DI LIEVITAZIONE BASSA**  
**3 DECKS + LOW PROVER**

ALLACCIO ELETTRICO  
 ELECTRIC CONNECTION



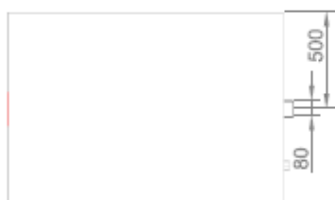
ITALFORNI È UN BRAND  
 DI WAICO GROUP

ITALFORNI - Sede operativa  
 Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto  
 61122 Pesaro (PU) Italia - Tel. +39 0721 481515  
 italforni@waicogroup.com - www.italforni.it

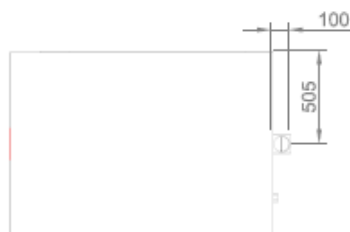
WAICO srl - Sede legale  
 Via Scotte, 1 - Isola Vicentina  
 36033 Vicenza (VI) Italia - Tel. +39 0445 1716598  
 info@waicogroup.com - www.waicogroup.com

**VALVOLA REGOLABILE PER SCARICO VAPORI**  
ADJUSTABLE STEAM EXHAUST VALVE

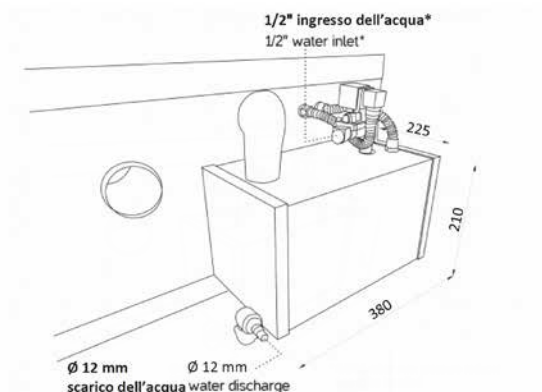
Vista dall'alto 1 camera



Vista dall'alto 2 o 3 camere



**VAPORIERA**  
STEAM INJECTION SYSTEM

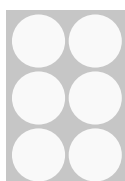


\*Deve essere installato un riduttore di pressione massima di 0.5/0.6 bar  
\*0.5/0.6 bar max pressure reduce has to be installed  
Assorbimento massimo 1,4 Kw  
Max. absorption 1,4 Kw

**CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA**  
LOADING CAPACITY PER DECK

LVCB  
LVSB

DIMENSIONI INTERNE  
Internal dimensions  
A/H 17 x L/W 60 x P/D 90 cm  
6 Pizze Ø 30 cm  
2 Teglie 60x40 cm  
2 Baking pans 60x40 cm



**DATI TECNICI**  
TECHNICAL CHART



CL	Dimensioni interne (cm)			Dimensioni esterne (cm)			Peso	Alimentazione	Potenza	Potenza	Assorbimento	Temperatura	N° Teglie
	Internal dimensions (cm)			External dimensions (cm)			Weight	Supply	Power	Power	Absorption	Temperature	# Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	KG	V/Ph/Hz	KW	KW/h	Ampere	°C	60x40 cm
LVCB / LVCC - DECK	17	60	90	40	100	126	175/145	400/3/50-60	7,2	4	11	0/450	
KVCB / KVCC - HOOD				16	100	143	30	230/1/50-60	0,3	0,3			
BVCB / BVCC - PROVER				70/50	100	126	80/65	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14/6
SCCB / SCVSB - STAND				86/70/50	101	126	49/44/37						16/6/6

\*cappa isolante / Isolating Hood

ITALFORNI È UN BRAND  
DI WAICO GROUP

ITALFORNI - Sede operativa  
Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto  
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel. +39 0721 481515  
italforni@waicogroup.com - www.italforni.it

WAICO srl - Sede legale  
Via Scotte, 1 - Isola Vicentina  
36033 Vicenza (VI) Italia - Tel. +39 0445 1716598  
info@waicogroup.com - www.waicogroup.com

CE I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Waico srl si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.  
The specifics shown in this document are to be considered not binding. Waico srl reserves the right to make technical changes at any moment.