

Modello SYSTEM



SYSTEM	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Potenza Power	Potenza Power	N° Pizze N. Pizze	N° Teglie N. Baking pan
	H	L	P	H	L	P	Kg	Maxima Max	Media Medium	ø 30	60 x 40
	cm	cm	cm	cm	cm	cm		kW	kW		
SCD I/R	17	123	63	40+16*	162	96+17*	220	8,5	4	8	3
SCE I/R	17	93	63	40+16*	132	96+17*	180	7,3	3,8	6	2
SCF I/R	17	93	93	40+16*	132	126+17*	200	9,5	4,5	9	2
SCG I/R	17	123	93	40+16*	162	126+17*	260	12,5	6	12	4
SSD I/R	17	123	63	40+16*	162	96+17*	220	8,5	4	8	3
SSF I/R	17	93	93	40+16*	132	126+17*	200	9,5	4,5	9	2
SSG I/R	17	123	93	40+16*	162	126+17*	260	12,5	6	12	4

*cappa isolante / Isolating Hood R = Frontale rustico / Country Style Front I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

SYSTEM	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Potenza Power	Potenza Power	N° Pizze N. Pizze	N° Teglie N. Baking pan
	H	L	P	H	L	P	Kg	Maxima Max	Media Medium	ø 30	60 x 40
	cm	cm	cm	cm	cm	cm		kW	kW		
SCB I/R	17	60	90	40+16*	100	126+17*	190	7,2	4	6	2
SCC I/R	17	60	120	40+16*	100	156+17*	260	8,5	4,5	8	3
SSB I/R	17	60	90	40+16*	100	126+17*	190	7,2	4	6	2
SSC I/R	17	60	120	40+16*	100	156+17*	260	8,5	4,5	8	3

*cappa isolante / Isolating Hood R = Frontale rustico / Country Style Front I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

L.P.F. s.r.l. - Loc. Chiusa di Ginestreto
Via dell'Industria, 130 • 61122 Pesaro (PU) • Italy
Tel. +39 0721 48 15 15
Fax +39 0721 48 24 53 - 48 25 49
C.F. e Part. IVA 02547840419
info@italforni.it

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

MADE IN ITALY
LA PORTA FORNI



Modello SYSTEM



Componibilità
e modularità
per accontentare
tutte le esigenze
professionali.

Modularity
to meet any
professional
requirement.

SYSTEM



Forni elettrici modulari
per pizzeria
ad alte prestazioni.

High performance
modular electric
ovens for pizza.

Modulare Elektroöfen
für Pizzeria und
andere Leistungen.

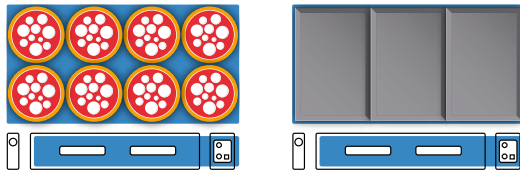
Fours électriques
modulaires pour pizzeria
à prestations élevées.

Hornos eléctricos
modulares para pizzeria
de altas prestaciones.

SCD I/R
SSD I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 17 x L 123 x P 63 cm

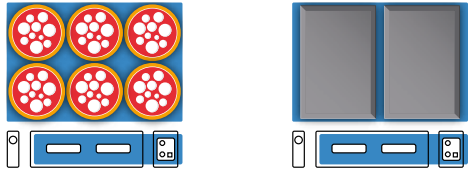
8 Pizze ø 30 cm
3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pan 60x40 cm



SCE I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 17 x L 93 x P 63 cm

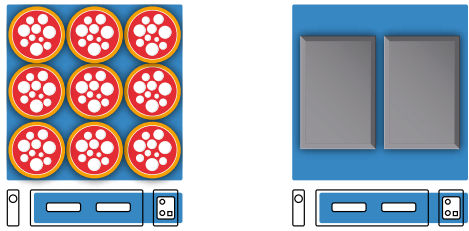
6 Pizze ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pan 60x40 cm



SCF I/R
SSF I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 17 x L 93 x P 93 cm

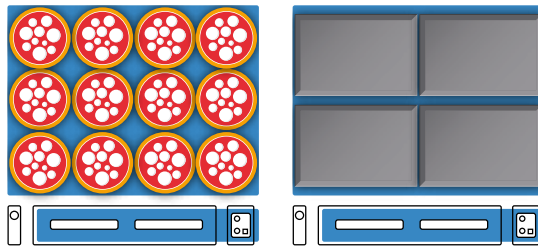
9 Pizze ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pan 60x40 cm



SCG I/R
SSG I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 17 x L 123 x P 93 cm

12 Pizze ø 30 cm
4 Teglie 60x40 cm
4 Baking pan 60x40 cm



I modelli sono disponibili
nelle seguenti versioni:
• R con frontale in stile rustico
• I con frontale inox

The models are available
in the following versions:
• R with rustic style front
• I with stainless steel front

Les modèles sont disponibles
dans les versions suivantes:
• R avec partie frontal de style rustique
• I avec partie frontale inox

Die Modelle sind in den folgenden
Versionen verfügbar:
• R mit Vorderseite im rustikalen Stil
• I Mit Vorderseite aus Edelstahl

Los modelos están disponibles
en las siguientes versiones:
• R con frontal de estilo rústico
• I con frontal inox



Alcune possibilità
di personalizzazione
SYSTEM

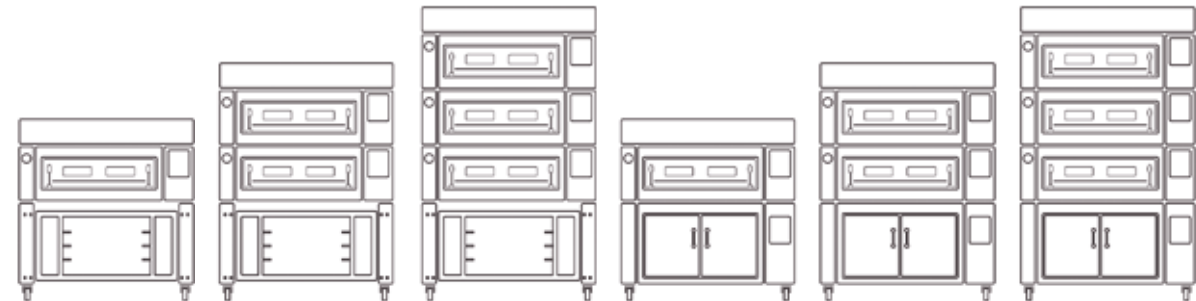
Some customisation
options.

Certaines possibilités
de personnalisation.

Einige möglichen
der personalisierung.

Algunas posibilidades
de personalización.

SYSTEM



Acquistare un forno
La Porta significa
valorizzare il proprio lavoro
con un ingrediente unico
nel suo genere:
L’AFFIDABILITÀ.



When you purchase
an La Porta oven you
can be sure of adding
a unique ingredient
to your work:
RELIABILITY.



Acheter un four La Porta
signifie valoriser
son travail grâce
à un élément unique
en son genre:
LA FIABILITÉ.



Einen Backofen La Porta
zukaufen bedeutet, Ihre
Arbeit durch eine
einzigartige Zutat dieser
Art aufzuwerten:
DIE ZUVERLÄSSIGKEIT.



Comprar un horno
La Porta significa valorizar
el propio trabajo con
un ingrediente único
en su género:
LA FIABILIDAD.



Le camere sono illuminate internamente con lampade
protette ad alta resistenza e capacità luminosa.

The chambers are lit internally with high resistance
and high light capacity lamps.

Les chambres sont éclairées de l’intérieur par des
lampes protégées à résistance et capacité élevées.

Die Kammern sind innen durch geschützte Lampen
mit hoher Resistenz und Lichtleistung beleuchtet.

Las cámaras están iluminadas internamente con lámparas
protegidas de alta resistencia y capacidad luminosa.



Gli sportelli frontali controbilanciati
non stancano mai l’operatore.

The counter-balanced front
doors never tire the operator.

Les portes frontales contrebalancées
ne fatiguent pas l’opérateur.

Die vorderen ausgewogenen
Türen ermüden den Benutzer nie.

Las puertas frontales compensadas
no cansan nunca al operador.



Valvola regolabile per scarico vapori.

Adjustable valve for steam discharge.

Soupape réglable pour évacuation de la vapeur.

Regulierbares Ventil fuer Dampfablass.

Válvula regulable para descarga de vapores.



Sportello con finestra in vetro temperato.

Door with tempered glass window.

Porte avec fenêtre en verre trempé.

Türe mit vorgespanntem Glasfenster.

Puerta con ventana de vidrio templado.



I forni SYSTEM prevedono camere di cottura indipendenti con
regolazione termostatica/elettronica delle potenze separate nel cielo
e nel piano, controllate ed impostate con facilità dall’operatore,
consentono una cottura impeccabile per ogni tipo di alimento.

The SYSTEM ovens have independent cooking chambers with
electronic/thermostatic regulation for separate power in the rack
and ceiling. They can easily be controlled and set by the operator
and they guarantee excellent cooking results of any sort of food.

Les fours SYSTEM prévoient des chambres de cuisson indépendantes
avec réglage électronique/thermostatique de la puissance voûte
et sole séparé. Contrôlées et réglées aisément par l’opérateur,
elles permettent une cuisson impeccable pour tout type d’aliment.

Die Öfen SYSTEM sehen unabhängige Garkammern mit
elektronischer/thermostatsteuerung der separaten Leistungen an Decke
und Boden vor. Vom Benutzer sehr einfach zu steuern und einzustellen,
ermöglichen diese Öfen eine tadellose Backen jeglicher Nahrungsmittel.

Los hornos SYSTEM tienen cámaras de cocción independientes con
regulación con electrónica/termostato de las potencias separadas en la
bóveda y en la platea. Controladas y configuradas con facilidad por el
operador, permiten una cocción impecable de cualquier tipo de alimento.



Il supporto del forno è munito di tre piani
portateglie e di quattro comode ruote con freno.

The oven support is equipped with three tray
racks and four practical wheels with brake.

Le support du four est muni de trois plans porte-plateau
et de quatre roues avec frein très pratiques.

Die Halterung des Ofens ist ausgestattet mit drei
Backblechebenen und vier bequemen Rädern mit Bremse.

El soporte del horno está formado por tres superficies
porta bandejas y por cuatro cómodas ruedas con freno.



La cella di lievitazione è ampia e a
chiusura ermetica curata in ogni dettaglio.

The large prover is hermetically closed
and made with great attention to details.

La cellule de levage est vaste et est munie d’un système
de fermeture hermétique étudiée dans les moindres détails.

Die Gärprozess- Zelle ist geräumig
und luftdicht verschlossen.

La celda de levado es amplia y con cierre
hermético, cuidada en todos los detalles.



Il cuore del forno SYSTEM può essere la camera in acciaio
alluminato con piano in refrattario oppure totalmente rivestita
in materiale refrattario con piano/cielo d’all’interno del quale
scorrono wgli elementi riscaldanti elettrici ad altissime prestazioni.

The core of the SYSTEM oven can be the aluminium coated
steel plate chamber with refractory floor or the chamber fully
coated with refractory material, equipped with rack/ceiling
in which the high performance electric heating elements slide.

La partie la plus caractéristique du four SYSTEM peut être
la chambre en tôle d’acier aluminée avec plan en réfractaire
ou totalement revêtue de matériel réfractaire avec voûte/sole
à l’intérieur de laquelle se déplacent des éléments électriques
chauffants à très hautes prestations.

Das Herzstück des Ofens SYSTEM ist dieKammer aus
aluminierem Stahlblech mit Boden aus Schamottstein oder die
komplett mit Schamotte Material verkleidete Kammer, mit Boden/
Decke im Inneren, an denen die elektrische Heizelemente mit
höchster Leistung durchströmen.

El corazón del horno SYSTEM es la cámara en chapa
de acero aluminado con pavimento en material refractario
o la cámara completamente revestida en material refractario
con platea/bóveda, dentro del cual se distribuyen los elementos
calentadores eléctricos con prestaciones altísimas.



Sul modulo cappa è possibile abbinare un kit abbattimento
vapori e odori con filtro ai carboni attivi che permette
di non utilizzare la canna fumaria.

A steam and odour removal kit with activated carbon filter can
be fit on the hood module, which allows the flue not to be used.

Il est possible d’associer sur la hotte un kit d’élimination
des vapeurs et odeurs avec un filtre à charbon actif qui évite
d’utiliser le conduit d’évacuation de fumée.

Auf der Abzugshaube kann ein Zerstösatz mit Aktivkohlefilter zur
Unterdrückung von Dampf und Gerüchen installiert werden, mit dem
die Verwendung des Rauchabzugsrohrs vermieden werden kann.

Puede combinarse con la campana, un kit para la eliminación
de vapores y de olores con filtro de carbón activo para no tener
que utilizar el tubo de salida de humos.



500 °C di temperatura massima di cottura.

Maximum cooking temperature 500 °C.

Température de cuisson maximale de 500 °C.

500 °C Höchstgartemperatur.

500 °C de temperatura máxima de cocción.



Isolamento termico garantito dalla scelta dei migliori materiali
presenti nel mercato e dall’esperienza ultra trentennale nella
progettazione e costruzione di forni ad alta temperatura.

Thermal insulation guaranteed by the best materials available
on the market and by over 30 years of experience
in the design and manufacture of high temperature ovens.

Isolement thermique garanti par le choix des meilleurs matériaux
disponibles sur le marché et une expérience de plus de trente ans
dans la conception et la construction de fours à haut température.

Wärmedämmung durch die Wahl der besten Materialien auf
dem Markt und durch die mehr als dreißig Jahre Erfahrung in der
Entwicklung und Herstellung von Hochtemperatur-Öfen garantiert.

Aislamiento térmico garantizado por la elección de los mejores
materiales presentes en el mercado y por la experiencia de más de
treinta años en el diseño y la fabricación de hornos de alta temperatura.

LEGENDA PLANCIA COMANDI

CONTROL PANEL KEY
LÉGENDE TABLEAU DE COMMANDE
ZEICHENERKLÄRUNG ARMATURENBRETT
LEYENDA PLANCHA DE MANDOS



PANNELLO COMANDI ELETTROMECCANICO
ELECTROMECHANIC CONTROL PANEL

- 1 Spia accensione cielo - Ignition warning-light for ceiling
- 2 Regolazione cielo - Ceiling regulation
- 3 Regolazione temperatura camera - Chamber temperature regulation
- 4 Spia accensione platea - Ignition warning-light for floor
- 5 Regolazione platea - Floor regulation
- 6 Interruttore generale - General switch
- 7 Interruttore luce camera - Chamber light switch



PANNELLO COMANDI DIGITALE
DIGITAL CONTROL PANEL

- 1 Tasto on/off scheda - On/off key for card
- 2 Tasto timer - Timer key
- 3 Display timer - Timer display
- 4 Tasto regolazione temperatura cielo - Key for ceiling temperature regulating
- 5 Display temperatura cielo - Ceiling temperature display
- 6 Tasto regolazione temperatura platea - Key for floor temperature regulating
- 7 Display temperatura platea - Floor temperature display
- 8 Tasto selezione programmi - Key for programs selection
- 9 Display programmi - Programs display
- 10 Tasto Up - Up key
- 11 Tasto down - Down key
- 12 Tasto conferma dati - Key for data confirmation
- 13 Tasto accensione vapore - Key for humidity generator tank
- 14 Tasto immissione vapore - Key for steam input
- 15 Tasto luce camera - Key for chamber light
- 16 Interruttore generale - General switch

SYSTEM

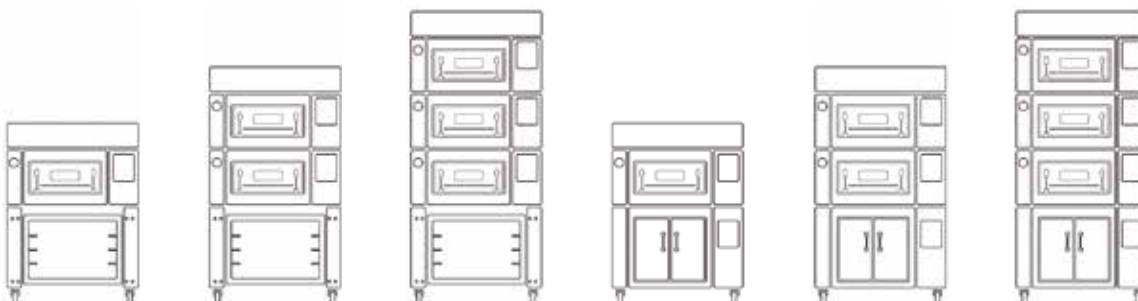
Alcune possibilità
di personalizzazione
SYSTEM

Some customisation
options.

Certaines possibilités
de personnalisation.

Einige möglichen
der personalisierung.

Algunas posibilidades
de personalización.



I modelli sono disponibili
nelle seguenti versioni:
• R con frontale in stile rustico
• I con frontale inox

The models are available
in the following versions:
• R with rustic style front
• I with stainless steel front

Les modèles sont disponibles
dans les versions suivantes:
• R avec partie frontal de style rustique
• I avec partie frontale inox

Die Modelle sind in den folgenden
Versionen verfügbar:
• R mit Vorderseite im rustikalen Stil
• I Mit Vorderseite aus Edelstahl

Los modelos están disponibles
en las siguientes versiones:
• R con frontal de estilo rústico
• I con frontal inox

