



VICTUS



METEOR

Forno Elettrico Modulare
Modular Electric Deck Oven
Horno Eléctrico Modular



Forno Elettrico Modulare

Forno elettrico a piani modulare, composto da camere elettriche indipendenti, disponibili nelle versioni da 2 fino a 6 teglie ciascuna. Può essere **configurato a piacimento** in modo da soddisfare le specifiche esigenze del cliente. Ideale per la **cottura di pane, pasticceria, pizza in teglia ed altri prodotti da forno**. Particolarmente adatto per pizzerie al taglio, pasticcerie, panifici, centri commerciali, terminali di cottura.

Modular Electric Deck Oven

Modular electric deck oven with independent chambers, available in versions for 2 to 6 trays in each chamber. Meteor can be **configured to meet the specific needs** of the customer. Ideal for **baking bread, pastries, pan pizza, and other baked goods**. Particularly suitable for pizza shops, pastry shops, bakeries, shopping centers, and cooking terminals.

Horno Eléctrico Modular

Horno eléctrico de pisos modular, compuesto por cámaras eléctricas independientes, disponible en versiones de 2 a 6 bandejas cada una. **Puede configurarse como se quiera** para satisfacer los requisitos específicos del cliente. Ideal para hornear **pan, pasteles, pizza en bandeja y otros productos de panadería**. Especialmente adecuado para pizzerías, pastelerías, panaderías, centros comerciales y terminales de cocción.



VICTUS

Struttura Componibile

Cappa: con o senza aspirazione motorizzata

Camere Elettriche: da 1 a 4, altezza interna utile 18 o 23 cm, capacità da 2 a 6 teglie 60x40 o 66x46 cm

Cella di Lievitazione: con o senza riscaldamento indipendente

Supporto: su piedini standard o su ruote opzionali

Modular Structure

Hood: with or without motorized extraction

Electric Chambers: from 1 to 4, internal height 18 or 23 cm, capacity from 2 up to 6 trays 60x40 or 66x46 cm

Proofer: with or without independent heating

Support: on feet (standard) or on wheels (optional)

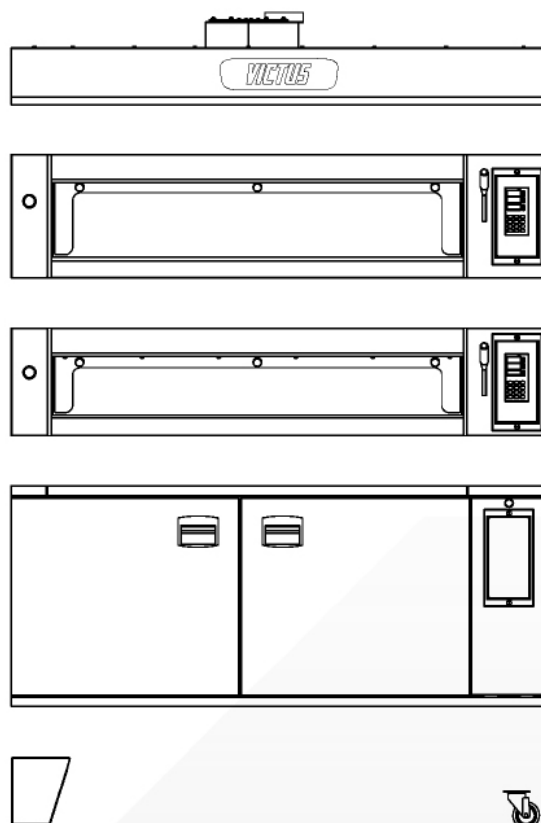
Estructura Modular

Campana: con o sin aspiración motorizada

Cámaras Eléctricas: con una selección de 1 a 4 cámaras con altura útil de 18 o 23 cm, capacidad de 2 a 6 bandejas de 60 x 40 o 66 x 46 cm

Cámara de Fermentación: con o sin calefacción independiente

Soporte: sobre pies (estándar) o sobre ruedas (opcional)



Caratteristiche Tecniche

- Camere indipendenti, ciascuna dotata di pannello di controllo dedicato
- Riscaldamento per mezzo di resistenze elettriche corazzate poste sia al cielo e sia al pavimento di ogni camera
- Pannello di controllo elettronico digitale con: programmi memorizzabili, accensione differita del forno, segnale acustico timer fine cottura, gestione indipendente resistenza vaporiera e controllo indipendente delle temperature di cielo e platea con doppio termostato e doppia sonda in ogni camera
- Altezza utile delle camere 18 o 23 cm
- Cella di lievitazione non riscaldata
- Cappa con aspirazione non motorizzata
- Piani di cottura refrattari in fibra di vetro
- Facciata in acciaio inox AISI 430, rivestimento perimetrale e copertura in acciaio inox AISI 430
- Portine in cristallo temperato di grosso spessore e profili inox laterali, apertura all'insù tramite apposite maniglie
- Su piedini altezza 10 o 20 cm



Technical Features

- Independent chambers, each equipped with dedicated control panel
- Heating by means of armored heating elements placed at both the ceiling and floor of each chamber
- Digital control panel with: storable programs, delayed oven start-up, baking end timer alarm, control of steam heating element and ceiling and plate temperature control with dual thermostat and dual probe in each chamber
- Electric chambers internal height of either 18 or 23 centimetres
- Proofer without independent heating
- Non-motorized suction hood
- Baking surface in refractory concrete
- Stainless steel AISI 430 front, side panels and cover in stainless steel AISI 430
- Doors in thick tempered glass with lateral outline in stainless steel, opening upwards by means of levers
- On feet with height 10 or 20 centimetres

Características Técnicas

- Cámaras independientes, cada una con su propio panel de control
- Calefacción mediante elementos calefactores blindados colocados tanto en el techo como en el suelo de cada cámara
- Panel de control electrónico digital con: programas memorizables, temporizador y dispositivo de encendido, señal acústica de fin de cocción, gestión independiente del calentador de vapor y control independiente de las temperaturas de cielo y solera con doble termostato y doble sonda en cada cámara
- Altura de la cámara 18 o 23 cm
- Cámara de fermentación sin calefacción
- Capa con aspiración no motorizada
- Placas de cocción refractarias de fibra de vidrio
- Fachada de acero inoxidable AISI 430, revestimiento perimetral y cubierta de acero inoxidable AISI 430
- Puertas de vidrio templado de gran espesor y perfiles laterales de acero inoxidable, que se abren hacia arriba mediante manijas especiales
- En pies de altura 10 o 20 cm



Pannello di Controllo
Control Panel
Panel de Control



Cella di Lievitazione
Proofer
Cámara de Fermentación



Apertura Vetri Tramite Leva
Door Opening With Lever
Apertura de Puerta con Manija

Optional

- Vaporiere, per la generazione di vapore in camera di cottura (necessaria una per ogni camera)
- Cella di lievitazione riscaldata
- Cappa con aspirazione motorizzata
- Piedini maggiorati 30 o 40 cm
- Ruote
- Modulo wi-fi per predisposizione Industria 4.0 (necessario uno per ogni camera)

Optional

- Steam generators in the cooking chamber (one required for each chamber)
- Proofer with independent heating
- Motorized suction hood
- Feet with increased height of 30 or 40 centimetres
- Wheels
- Wi-Fi module Industry 4.0 ready (one required for each chamber)

Opciones

- Vaporizador, para la generación de vapor en la cámara de cocción (se necesita uno por cada cámara)
- Cámara de fermentación calentada
- Capa con aspiración motorizada
- Pies aumentados 30 o 40 cm
- Ruedas
- Módulo wifi para predisposición Industria 4.0 (se necesita uno por cada cámara)



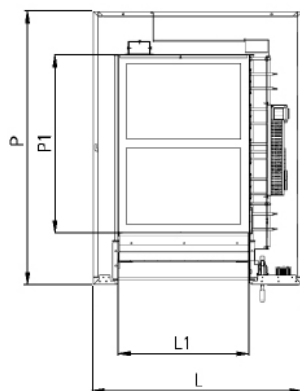
Dati Tecnici - Technical Data - Datos Técnicos

Teglie / Trays / Bandejas **60x40 cm**

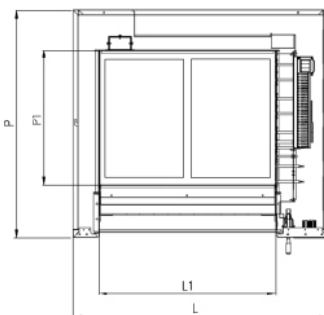
MD Camere Elettriche - Electric Chambers - Cámaras Eléctricas

Modello	Teglie	Dimensioni teglie	Dimensioni interne camera			Area cottura	Dimensioni esterne			Potenza elettrica	Peso
Model	Trays	Trays dimensions	Chamber internal dimensions			Baking surface	External dimensions			Electrical power	Weight
Modelo	Bandejas	Dimensiones bandejas	Medidas interior cámara			Área de cocción	Medidas externas			Potencia eléctrica	Peso
	nr	cm	mm			m ²	mm			kW	kg
			L1	P1	H1		L	P	H		
MD 61/82	2	60x40	610	820	180	0,5	990	1.290	320	4,5	115
MD 61/82H			610	820	230	0,5	990	1.290	370	4,5	115
MD 82/62	2	60x40	820	620	180	0,5	1.200	1.070	320	4,4	110
MD 82/62H			820	620	230	0,5	1.200	1.070	370	4,4	110
MD 122/62	3	60x40	1.220	620	180	0,8	1.600	1.070	320	6,2	150
MD 122/62H			1.220	620	230	0,8	1.600	1.070	370	6,2	150
MD 82/122	4	60x40	820	1220	180	1,0	1.200	1.670	320	8,4	170
MD 82/122H			820	1220	230	1,0	1.200	1.670	370	8,4	170
MD 122/122	6	60x40	1.220	1.220	180	1,5	1.600	1.670	320	11,8	230
MD 122/122H			1.220	1.220	230	1,5	1.600	1.670	370	11,8	230

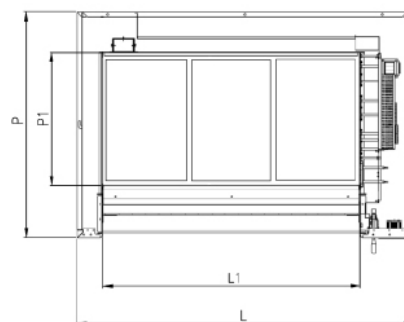
MD 61/82 - MD 61/82H



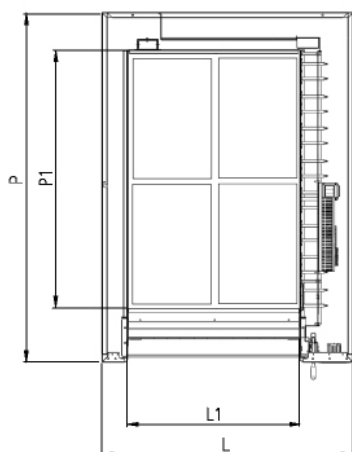
MD 82/61 - MD82/61H



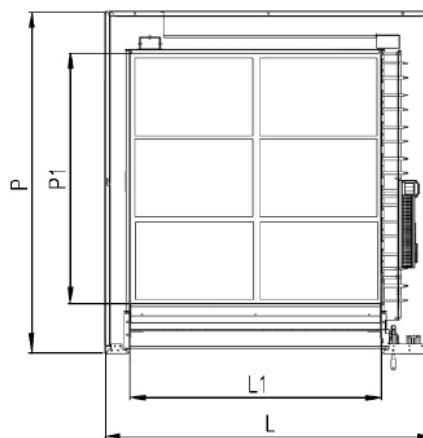
MD 122/61 - MD122/61H



MD 82/122 - MD82/122H



MD 122/122 - MD122/122H



MC | Celle di Lievitazione - Proofers - Cámaras de Fermentación

Modello	Teglie	Dimensioni teglie	Passo teglie	Dimensioni esterne			Potenza elettrica	Peso
Model	Trays	Trays dimensions	Trays pitch	External dimensions			Electrical power	Weight
Modelo	Bandejas	Dimensiones bandejas	Paso bandejas	Medidas externas			Potencia eléctrica	Peso
	nr	cm	mm	mm			kW	kg
				L	P	H		
MC 61/82	12	60x40	75	990	1.290	600	0,5	65
MC 82/62	12	60x40	75	1.200	1.070	600	0,5	95
MC 122/62	24	60x40	75	1.600	1.070	600	0,5	120
MC 82/122	24	60x40	75	1.200	1.670	600	1,0	130
MC 122/122	36	60x40	75	1.600	1.670	600	1,0	180

MK | Cappe - Hoods - Campanas

Modello	Dimensioni Esterne			Potenza elettrica	Peso
Model	Exterior Dimensions			Electrical power	Weight
Modelo	Medidas Externas			Potencia eléctrica	Peso
	mm			kW	kg
	L	P	H		
MK 61/82	990	1.490	170	0,1	25
MK 82/62	1.200	1.270	170	0,1	25
MK 122/62	1.600	1.270	170	0,1	30
MK 82/122	1.200	1.870	170	0,1	30
MK 122/122	1.600	1.870	170	0,1	35

Esempio di Configurazione

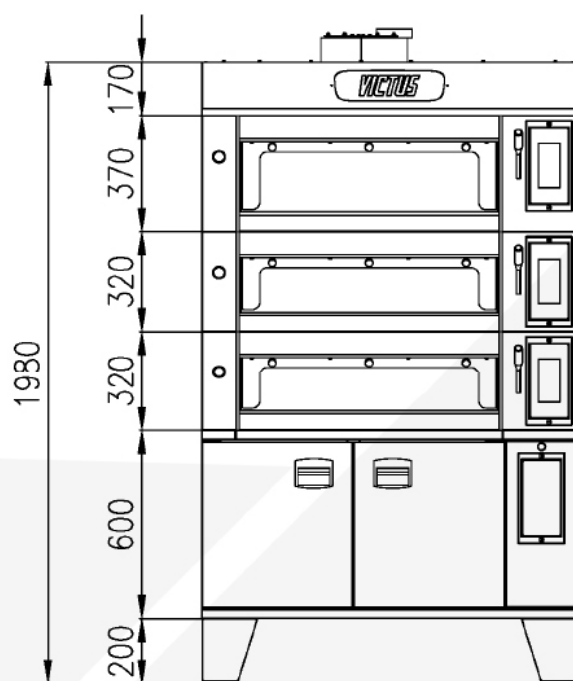
- Cappa con aspirazione motorizzata
- Camera con altezza utile 23 cm
- Camera con altezza utile 18 cm
- Camera con altezza utile 18 cm
- Cella di lievitazione
- Piedino 20 cm

Configuration Example

- Hood with motorized suction hood
- Electric chamber with internal height 23 cm
- Electric chamber with internal height 18 cm
- Electric chamber with internal height 18 cm
- Proofer
- Feet 20 cm

Ejemplo de Configuración

- Campana con aspiración motorizada
- Cámara eléctricas con altura útil 23 cm
- Cámara eléctricas con altura útil 18 cm
- Cámara eléctricas con altura útil 18 cm
- Cámara de fermentación
- Pie 20 cm



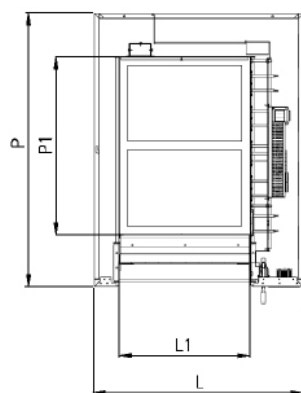
Dati Tecnici - Technical Data - Datos Técnicos

Teglie / Trays / Bandejas **66x46 cm**

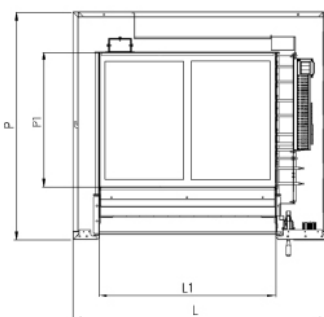
MD | Camere Elettriche - Electric Chambers - Cámaras Eléctricas

Modello	Teglie	Dimensioni teglie	Dimensioni interne camera			Area cottura	Dimensioni esterne			Potenza elettrica	Peso
Model	Trays	Trays dimensions	Chamber internal dimensions			Baking surface	External dimensions			Electrical power	Weight
Modelo	Bandejas	Dimensiones bandejas	Medidas interior cámara			Área de cocción	Medidas externas			Potencia eléctrica	Peso
	nr	cm	mm			m ²	mm			kW	kg
			L1	P1	H1		L	P	H		
MD 67/94	2	66x46	670	940	180	0,6	1050	1.410	320	4,8	140
MD 67/94H			670	940	230	0,6	1050	1.410	370	4,8	140
MD 94/68	2	66x46	940	680	180	0,6	1.320	1.130	320	5,9	130
MD 94/68H			940	680	230	0,6	1.320	1.130	370	5,9	130
MD 142/68	3	66x46	1.420	680	180	1,0	1.800	1.130	320	7,9	170
MD 142/68H			1.420	680	230	1,0	1.800	1.130	370	7,9	170
MD 94/135	4	66x46	940	1350	180	1,3	1.320	1.790	320	12,4	200
MD 94/135H			940	1350	230	1,3	1.320	1.790	370	12,4	200
MD 142/135	6	66x46	1.420	1.350	180	1,9	1.800	1.790	320	17,0	270
MD 142/135H			1.420	1.350	230	1,9	1.800	1.790	370	17,0	270

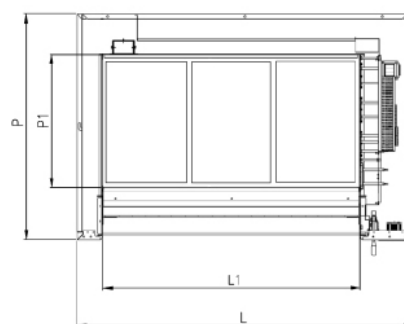
MD 67/94 - MD 67/94H



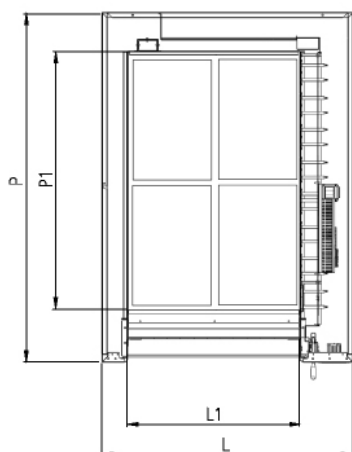
MD 94/68 - MD 94/68H



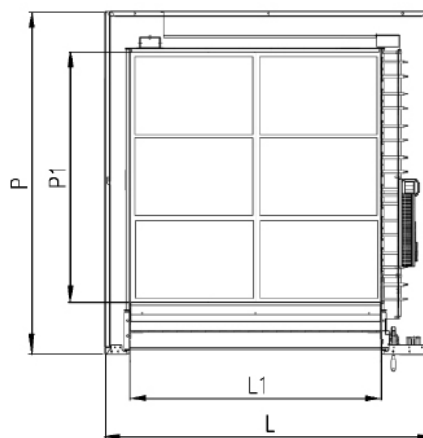
MD 124/68 - MD 124/68H



MD 94/135 - MD 94/135H



MD 142/135 - MD 142/135H



MC | Celle di Lievitazione - Proofers - Cámaras de Fermentación

Modello	Teglie	Dimensioni teglie	Passo teglie	Dimensioni esterne			Potenza elettrica	Peso
Model	Trays	Trays dimensions	Trays pitch	External dimensions			Electrical power	Weight
Modelo	Bandejas	Dimensiones bandejas	Paso bandejas	Medidas externas			Potencia eléctrica	Peso
	nr	cm	mm	mm			kW	kg
				L	P	H		
MC 67/94	12	66x46	75	1.050	1.410	600	0,5	85
MC 94/68	12	66x46	75	1.320	1.130	600	0,5	105
MC 142/68	24	66x46	75	1.800	1.130	600	0,5	135
MC 94/135	24	66x46	75	1.320	1.790	600	1,0	130
MC 142/135	36	66x46	75	1.800	1.790	600	1,0	210

MK | Cappe - Hoods - Campanas

Modello	Dimensioni Esterne			Potenza elettrica	Peso
Model	Exterior Dimensions			Electrical power	Weight
Modelo	Medidas Externas			Potencia eléctrica	Peso
	mm			kW	kg
	L	P	H		
MK 67/94	1050	1.610	170	0,1	30
MK 94/68	1.320	1.330	170	0,1	30
MK 142/68	1.800	1.330	170	0,1	35
MK 94/135	1.320	1.990	170	0,1	35
MK 142/135	1.800	1.990	170	0,1	45

Esempio di Configurazione

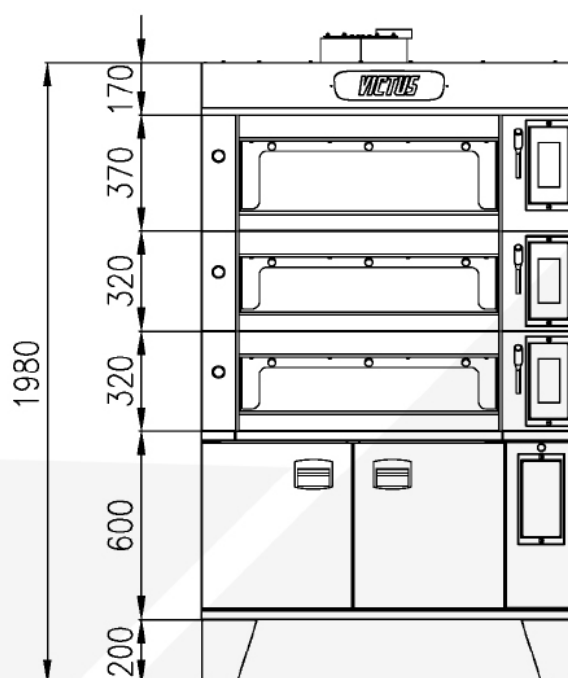
- Cappa con aspirazione motorizzata
- Camera con altezza utile 23 cm
- Camera con altezza utile 18 cm
- Camera con altezza utile 18 cm
- Cella di lievitazione
- Piedino 20 cm

Configuration Example

- Hood with motorized suction hood
- Electric chamber with internal height 23 cm
- Electric chamber with internal height 18 cm
- Electric chamber with internal height 18 cm
- Proofer
- Feet 20 cm

Ejemplo de Configuración

- Campana con aspiración motorizada
- Cámara eléctricas con altura útil 23 cm
- Cámara eléctricas con altura útil 18 cm
- Cámara eléctricas con altura útil 18 cm
- Cámara de fermentación
- Pie 20 cm





Victus Srl

Via A. De Gasperi, 1428 - 45023 Costa di Rovigo (RO) - Italy
Tel. +39 0425 497075 - Email info@victus-srl.com

TURRI GROUP

Soluzioni per la Panificazione - Bakery Solutions - Soluciones de Panadería



*Macchine
Machinery
Maquinaria*

www.turri-srl.com



*Refrigerazione
Refrigeration
Refrigeraciòn*

www.alaska.it



*Forni
Ovens
Hornos*

www.victus-srl.com

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso.
The company reserves the right to make changes without prior notice.
La empresa se reserva el derecho de realizar cambios sin previo aviso.