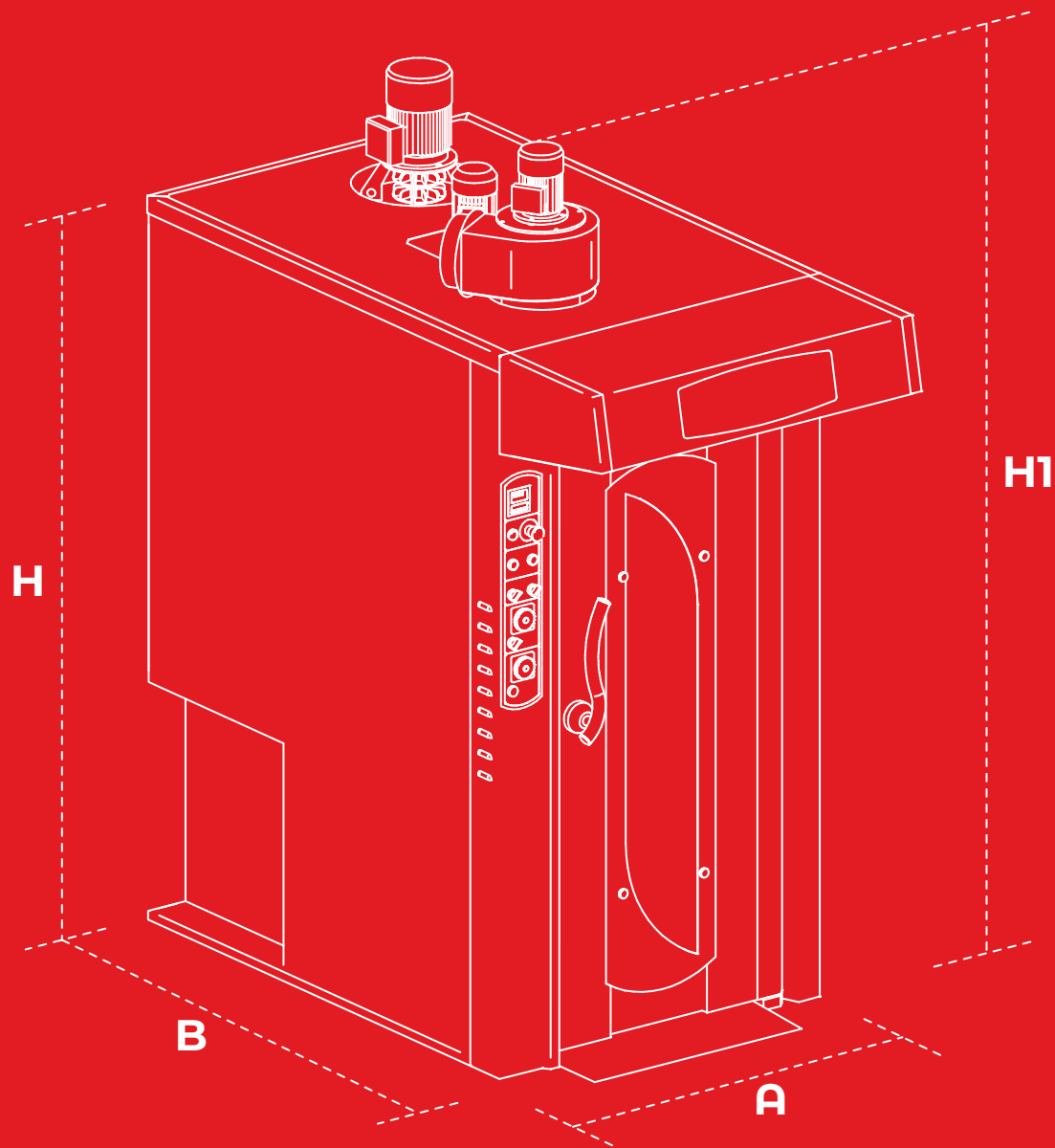


FORNI ROTATIVI
RACK OVENS
FOURS ROTATIFS
CATALOGO | CATALOGUE



A = Larghezza
Width
 Largeur

B = Profondità
Depth
 Profondeur

H = Altezza
Height
 Hauteur

H1 = Altezza forno
 con motori installati
*Oven height
 with motors installed*
 Hauteur du four
 avec les moteurs installés

E* = Funzionamento elettrico
Electrically powered
 Chauffage par electricité

G* = Funzionamento con bruciatore a gas o gasolio
Powered by gas or diesel oil
 Chauffage par bruleur à gaz ou diesel

Voltaggio - Voltage - Voltage: **STANDARD 400V / 50Hz / 3 Phase**

Forni Rotativi per panifici e pasticcerie

Rack ovens for bakeries and pastry shops - Fours rotatifs pour boulangeries et pâtisseries



Gli oltre 70 anni di esperienza nel mondo della panificazione e pasticceria garantiscono ai nostri forni prestazioni ai massimi livelli per funzionalità ed affidabilità. Tutti i forni sono stati progettati con innovative soluzioni tecnologiche. I dispositivi di cui sono dotati consentono un utilizzo facile ed intuitivo a tutti gli operatori. Sono forni estremamente versatili che si adattano perfettamente ai più diversi prodotti e ai più differenti sistemi di lavorazione. Lo scambiatore di calore ed il sistema di ricircolo dell'aria garantiscono una elevata economia di esercizio, notevole risparmio energetico e la cottura ottimale di ogni prodotto di panificazione o pasticceria. La loro struttura favorisce uno sfruttamento ottimale dello scambio termico garantendo in questo modo una lunga durata nel tempo. Sono forni all'avanguardia che rispettano i criteri fondamentali di un buon prodotto: robustezza, affidabilità e funzionalità.



Over than 70 years of experience in the bakery and confectionery sectors allow our ovens to perform exceptionally well as far as functionality and reliability are concerned. All our ovens has been designed with the support of innovative technological solutions. Installed devices permits an easy and intuitive use to all operators. Our ovens are extremely versatile and perfectly adapt to most kinds of products and different processing systems. Heat exchanger and air circulation system guarantee maximum operating economy, significant energy saving and optimal baking conditions for bakery and confectionery products. Their structure favors an optimal usage of thermal exchange guaranteeing a long product life for the machine. These are state-of-the-art ovens that fulfill all the key criteria of an excellent product: solidity, reliability and functionality.



Avec plus de 70 ans d'expérience dans le monde de la boulangerie et de la pâtisserie, nous sommes en mesure de garantir à nos fours des performances au niveau d'excellence le plus élevé en termes de fonctionnalité et de fiabilité. Nos fours ont été conçus en adoptant des solutions technologiques innovantes. Les dispositifs fonctionnels dont ils disposent assurent une utilisation simple et intuitive à tous les opérateurs. Nos fours sont extrêmement versatile et ils s'adaptent parfaitement aux produits les plus divers et aux systèmes d'élaboration les plus différents. L'échangeur de chaleur ainsi que le système à circulation de l'air assurent une importante économie d'exercice, un gain considérable au plan de la facture énergétique et une cuisson optimale des produits de boulangerie et de pâtisserie. Leur structure favorise un profit optimal de l'échange thermique, assurant ainsi une longue durée de vie. Il s'agit des fours à l'avant-garde qui respecte les critères fondamentaux d'un bon produit: solidité, fiabilité et fonctionnalité.



FLEX

02



BABY

04



SMALL

06



SMALL FR

08



MINI

10



ROTOR

12



ROTOR FR

14



MAXI

16



ROTOR 2

18



BOX

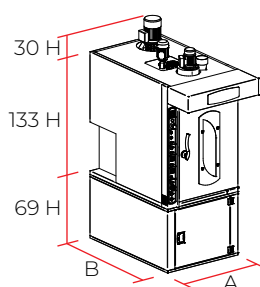
20



**Dotazioni
Equipment
Équipement**

22

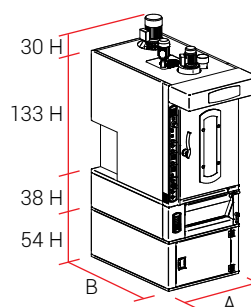




Combinazione forno
+ cella di liev. H 69 cm

Combination oven
+ proofing box H 69 cm

Combinaison four
+ etuve de ferm. H 69 cm



Combinazione forno
+ camera elettrica
+ cella di liev. H 54 cm

Combination oven
+ electric chamber
+ proofing box H 54 cm

Combinaison four
+ chambre électrique
+ etuve de ferm. H 54 cm

- Facciata, pannelli interni ed esterni in acciaio inox.
- Cappa con aspiratore in acciaio inox.
- Versione a gas o gasolio con scambiatore di calore in acciaio inox refrattario, versione elettrica con batterie di resistenze corazzate inox.
- Vaporiera di grande rendimento.
- Elettrovalvola temporizzata per immissione acqua alle vaporiera.
- Porta con doppio vetro completa di guarnizione in gomma.
- Rotazione del carrello mediante moto riduttore.
- Carrello di cottura estraibile (non incluso).
- Attacco in alto con gancio.
- Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura con suoneria e timer vapore.
- Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi.
- Condotto di decompressione.
- Face, internal and external panels in stainless steel.
- Extractor hood in stainless steel.
- Gas or diesel models with heat exchanger in refractory stainless steel, electrical model with stainless steel covered resistors.
- High performance steamer.
- Timed solenoid valve giving water to the steamer.
- Double glass door with rubber gasket.
- Trolley rotation performed by geared motor.
- Extractable rack (not included).
- Oven with hook.
- Electromechanical control panel with digital thermostat, timer with buzzer for baking and timer for steam.
- Double safety thermostat in the baking chamber and in the fumes extractor chimney.
- Decompression duct.
- Façade et panneaux intérieurs et extérieurs en acier inox.
- Hotte aspirante en acier inox.
- Modèles à gaz ou à diesel avec échangeur de chaleur en acier inox réfractaire; version électrique avec résistances blindées en acier inox.
- Appareil à vapeur à haute performance.
- Électrovanne temporisée pour alimenter en eau les générateurs de vapeur
- Porte avec double vitrage avec joint en caoutchouc.
- Rotation du chariot à l'aide d'un motoréducteur.
- Chariot porte plaques tournante et amovible (pas inclus).
- Four avec crochet
- Panneau de commande électromécanique équipé de: thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie et minuterie de vapeur.
- Double thermostat de sécurité, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées.
- Canal de décompression

Optional

- Camera elettrica (dim. interne cm 60x83x19H) con o senza vaporiera (+Kw 0,70).
- Cella di lievitazione o base o cavalletto.
- Rastrelliera porta teglie per base o cavalletto.
- Pannello elettrico computerizzato "Easy Cooking" o "Easy Touch".
- Inverter per regolazione velocità motore ventola (ideale per pasticceria).

Optionals

- Electric chamber (internal dim. cm 60x83x19H) with or without steamer (+Kw 0,70).
- Proofer or base or stand.
- Trays holders for the base or for the stand.
- Computerized control panel "Easy Cooking" or "Easy Touch".
- Inverter to regulate motor fan speed (ideal for pastry production).

Optionnels

- Chambre électrique (dim. interne cm 60x83x19H) avec ou sans l'appareil à vapeur (+Kw 0,70)
- Étuve de fermentation ou base fermée ou piétement.
- Porte plaques pour la base ou pour le piétement.
- Panneau de commande informatisé "Easy Cooking" ou "Easy Touch".
- Variateur de vitesse - moteur ventilateur (idéal pour la production de pâtisserie).

DISTANZA TRA TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS DISTANCE ENTRE LES PLAQUES

	Nr.	mm
FLEX	6	146
	7	125
	8	109,5
	9	97
	10	87
	11	79,5
	12	73
CELLA LIEV. H.69 PROOFING BOX H.69 ETUVE DE FERM. H.69	9+9	68
	8+8	76
	7+7	87
CELLA LIEV. H.54 PROOF. BOX H.54 ETUVE DE F. H.54	6+6	68
	5+5	82



CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODELLO MODEL MODÈLE	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES				DIM. TEGLIE TRAYS DIMENS. DIMENS. PLAQUES	POTENZIALITÀ TERMICA THERMAL POWER PUISSANCE THERM.		POTENZIALITÀ ELETTR. ELECTRIC POWER PUISSANCE ÉLECTR.		CONSUMO ORARIO HOURLY CONS. RATES CONSOMN HORAIRE		PESO WEIGHT POIDS	
	A	B	H	HI		Kcal/h	B.T.U./h	Resist.	Motors	Diesel	Gas		
	cm												cm
FLEX	E*	90	132	133	163	40 x 60	-	-	16,20	1,25	-	-	450
	G*						20.000	80.000	-	1,40	1,20	1,40	500
CAMERA STD CHAMBER STD CHAMBRE STD		90	132	38	-	n°2 - 40x60	-	-	3,60	-	-	-	130
CELLA LIEV. PROOFING BOX ETUVE DE FERM.		90	132	69	-	40x60	-	-	2,20	-	-	-	86
CELLA LIEV. H.54 PROOF. BOX H.54 ETUVE DE F. H.54		90	132	54	-	40x60	-	-	2,20	-	-	-	72

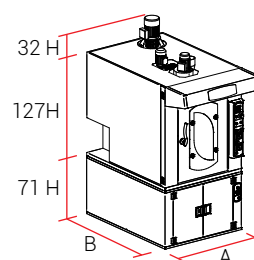
E* = Funzionamento elettrico
Electrically powered
Chauffage par électricité

G* = Funzionamento con bruciatore a gas o gasolio
Powered by gas or diesel oil
Chauffage par bruleur à gaz ou diesel



- Facciata, pannelli interni ed esterni in acciaio inox.
- Cappa con aspiratore in acciaio inox.
- Versione a gas o gasolio con scambiatore di calore in acciaio inox refrattario, versione elettrica con batterie di resistenze corazzate inox.
- Vaporiera di grande rendimento.
- Elettrovalvola temporizzata per immissione acqua alla vaporiera.
- Porta con doppio vetro completa di guarnizione in gomma.
- Rotazione del carrello mediante motoriduttore.
- Carrello di cottura estraibile (non incluso).
- Attacco in alto con gancio.
- Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura con suoneria e timer vapore.
- Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi.
- Condotto di decompressione.
- Face, internal and external panels in stainless steel.
- Extractor hood in stainless steel.
- Gas or diesel models with heat exchanger in refractory stainless steel, electrical model with stainless steel covered resistors.
- High performance steamer.
- Timed solenoid valve giving water to the steamer.
- Double glass door with rubber gasket.
- Trolley rotation performed by geared motor.
- Extractable rack (not included).
- Oven with hook.
- Electromechanical control panel with digital thermostat, timer with buzzer for baking and timer for steam.
- Double safety thermostat in the baking chamber and in the fumes extractor chimney.
- Decompression duct.
- Façade et panneaux intérieurs et extérieurs en acier inox.
- Hotte aspirante en acier inox.
- Modèles à gaz ou à diesel avec échangeur de chaleur en acier inox réfractaire; version électrique avec résistances blindées en acier inox.
- Appareil à vapeur à haute performance.
- Électrovanne temporisée pour alimenter en eau les générateurs de vapeur.
- Porte avec double vitrage avec joint en caoutchouc.
- Rotation du chariot à l'aide d'un motoréducteur.
- Chariot porte plaques tournante et amovible (pas inclus).
- Four avec crochet
- Panneau de commande électromécanique équipé de: thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie et minuterie de vapeur.
- Double thermostat de sécurité, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées.
- Canal de décompression

DIST. TRA TEGLIE DIST. BETWEEN TRAYS DIST. ENTRE LES PLAQUES		
	Nr.	mm
BABY	6	146
	7	125
	8	109,5
	9	97
	10	87
	11	79,5
	12	73
CELLA LIEV. PROOFING BOX ETUVE DE FERM.	9+9	70
	8+8	80
	7+7	90



Optional

- Cella di lievitazione o base o cavalletto.
- Rastrelliera porta teglie per base o cavalletto.
- Pannello elettrico computerizzato "Easy Cooking" o "Easy Touch".
- Inverter per regolazione velocità motore ventola (ideale per pasticceria).

Optionals

- Proofer or base or stand.
- Trays holders for the base or for the stand.
- Computerized control panel "Easy Cooking" or "Easy Touch".
- Inverter to regulate motor fan speed (ideal for pastry production).

Optionnels

- Étuve de fermentation ou base fermée ou piétement.
- Porte plaques pour la base ou pour le piétement.
- Panneau de commande informatisé "Easy Cooking" ou "Easy Touch".
- Variateur de vitesse moteur ventilateur (idéal pour la production de pâtisserie).

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODELLO MODEL MODÈLE	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES				DIM. TEGLIE TRAYS DIMENS. DIM. PLAQUES	POTENZIALITÀ TERMICA THERMAL POWER PUISSANCE THERM.		POTENZIALITÀ ELETT. ELECTRIC POWER PUISSANCE ÉLECTR.		CONSUMO ORARIO HOURLY CONS.RATES CONSOMN HORAIRE		PESO WEIGHT POIDS	
	A	B	H	H1		Kcal/h	B.T.U./h	Resist.	Motors	Diesel	Gas		
	cm												cm
BABY	E*	110	150	127	159	40x60 - 50x60 50x70 - 45x65 45x75 - 18"x26"	-	-	22,50	1,25	-	-	600
	G*						25.000	100.000	-	1,40	1,25	1,60	650
CELLA LIEV. PROOFING BOX ETUVE DE FERM.	110	150	71	-	-	40x60 - 50x60 50x70 - 45x65 45x75 - 18"x26"	-	-	2,20	-	-	-	100

E* = Funzionamento elettrico
Electrically powered
Chauffage par électricité

G* = Funzionamento con bruciatore a gas o gasolio
Powered by gas or diesel oil
Chauffage par bruleur à gaz ou diesel



- Facciata, pannelli interni ed esterni in acciaio inox.
 - Cappa con aspiratore in acciaio inox.
 - Versione a gas, gasolio o pellet con scambiatore di calore in acciaio inox refrattario, versione elettrica con batterie di resistenze corazzate inox.
 - Vaporiera di grande rendimento.
 - Elettrovalvola temporizzata per immissione acqua alla vaporiera.
 - Porta con doppio vetro completa di guarnizione in gomma.
 - Rotazione del carrello mediante motoriduttore.
 - Carrello di cottura estraibile (non incluso).
 - Attacco in alto con gancio.
 - Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura con suoneria e timer vapore.
 - Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi.
 - Condotto di decompressione.
- Face, internal and external panels in stainless steel.
 - Extractor hood in stainless steel.
 - Gas, diesel or pellet models with heat exchanger in refractory stainless steel, electrical model with stainless steel covered resistors.
 - High performance steamer.
 - Timed solenoid valve giving water to the steamer.
 - Double glass door with rubber gasket.
 - Trolley rotation performed by geared motor.
 - Extractable rack (not included).
 - Oven with hook.
 - Electromechanical control panel with digital thermostat, timer with buzzer for baking and timer for steam.
 - Double safety thermostat in the baking chamber and in the fumes extractor chimney.
 - Decompression duct.
- Façade et panneaux intérieures et extérieures en acier inox.
 - Hotte aspirante en acier inox.
 - Modèles à gaz, à diesel ou à pellet avec échangeur de chaleur en acier inox réfractaire; version électrique avec résistances blindées en acier inox.
 - Appareil à vapeur à haute performance.
 - Électrovanne temporisée pour alimenter en eau les générateurs de vapeur
 - Porte avec double vitrage avec joint en caoutchouc.
 - Rotation du chariot à l'aide d'un motoréducteur.
 - Chariot porte plaques tournante et amovible (pas inclus).
 - Four avec crochet
 - Panneau de commande électromécanique équipé de: thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie et minuterie de vapeur.
 - Double thermostat de sécurité, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées.
 - Canal de décompression

Distanza tra teglie DISTANCE BETWEEN TRAYS DISTANCE ENTRE LES PLAQUES		
Nr.	mm	
10	141,7	
11	128,8	
12	118	
13	109	
14	101,1	
15	94,4	
16	88,5	
17	83,3	
18	78,8	

Optional

- Pannello elettrico computerizzato "Easy Cooking" o "Easy Touch".
- Inverter per regolazione velocità motore ventola (ideale per pasticceria).
- Attacco in basso con piattaforma girevole.

Optionals

- Computerized control panel "Easy Cooking" or "Easy Touch".
- Inverter to regulate motor fan speed (for pastry production).
- Oven with revolving platform application.

Optionnels

- Panneau de commande informatisé "Easy Cooking" ou "Easy Touch".
- Variateur de vitesse moteur ventilateur (pour la production de pâtisserie).
- Four avec plate-forme tournante.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODELLO MODEL MODÈLE	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES				DIM. TEGLIE TRAYS DIMENS. DIM. PLAQUES	POTENZIALITÀ TERMICA THERMAL POWER PUISSANCE THERM.		POTENZIALITÀ ELETR. ELECTRIC POWER PUISSANCE ÉLECTR.		CONSUMO ORARIO HOURLY CONS. RATES CONSOMN HORAIRE			PESO WEIGHT POIDS	
	A	B	H	H1		Kcal/h	B.T.U./h	Resist.	Motors	Diesel	Gas	Pellet		
	cm													cm
SMALL	E*	107	156	206	247	40x60 - 45x65 18"x26"	---	---	34,50 *(27,60)	1,20	---	---	---	1.000
	C*						40.000	160.000	---	1,35	2,00	2,50	---	1.000
SMALL PELLET		107+46	156	206	247	40x60 - 45x65 18"x26"	40.000	---	---	2,50	---	---	8	1.050

E* = Funzionamento elettrico
Electrically powered
Chauffage par électricité

C* = Funzionamento con bruciatore a gas o gasolio
Powered by gas or diesel oil
Chauffage par bruleur à gaz ou diesel

* = Per prodotti leggeri
For light products
Pour produits légers

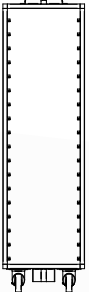


- Facciata, pannelli interni ed esterni in acciaio inox.
- Cappa con aspiratore in acciaio inox.
- Versione a gas o gasolio con scambiatore di calore in acciaio inox refrattario, versione elettrica con batterie di resistenze corazzate inox. IL TUTTO POSIZIONATO NELLA PARTE FRONTALE DEL FORNO.
- Vaporiera di grande rendimento.
- Elettrovalvola temporizzata per immissione acqua alla vaporiera.
- Porta con doppio vetro completa di guarnizione in gomma.
- Rotazione del carrello mediante motoriduttore.
- Carrello di cottura estraibile (non incluso).
- Attacco in alto con gancio.
- Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura con suoneria e timer vapore.
- Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi.
- Condotto di decompressione.

- Face, internal and external panels in stainless steel.
- Extractor hood in stainless steel.
- Gas or diesel models with heat exchanger in refractory stainless steel, electrical model with stainless steel covered resistors. ALL PLACED ON THE FRONT SIDE OF THE OVEN.
- High performance steamer.
- Timed solenoid valve giving water to the steamer.
- Double glass door with rubber gasket.
- Trolley rotation performed by geared motor.
- Extractable rack (not included).
- Oven with hook.
- Electromechanical control panel with digital thermostat, timer with buzzer for baking and timer for steam.
- Double safety thermostat in the baking chamber and in the fumes extractor chimney.
- Decompression duct.

- Façade et panneaux intérieures et extérieures en acier inox.
- Hotte aspirante en acier inox.
- Modèles à gaz ou à diesel avec échangeur de chaleur en acier inox réfractaire; version électrique avec résistances blindées en acier inox. TOUS POSITIONNÉS DANS LA PARTIE FRONTALE.
- Appareil à vapeur à haute performance.
- Électrovanne temporisée pour alimenter en eau les générateurs de vapeur
- Porte avec double vitrage avec joint en caoutchouc.
- Rotation du chariot à l'aide d'un motoréducteur.
- Chariot porte plaques tournante et amovible (pas inclus).
- Four avec crochet
- Panneau de commande électromécanique équipé de: thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie et minuterie de vapeur.
- Double thermostat de sécurité, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées.
- Canal de décompression.

DISTANZA TRA TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS DISTANCE ENTRE LES PLAQUES

	Nr.	mm
	10	141,7
	11	128,8
	12	118
	13	109
	14	101,1
	15	94,4
	16	88,5
	17	83,3
	18	78,8

Optional

- Pannello elettrico computerizzato " Easy Cooking " o " Easy Touch ".
- Inverter per regolazione velocità motore ventola
- (ideale per pasticceria).
- Attacco in basso con piattaforma girevole.

Optionals

- Computerized control panel "Easy Cooking" or "Easy Touch".
- Inverter to regulate motor fan speed (for pastry production).
- Oven with revolving platform application.

Optionnels

- Panneau de commande informatisé "Easy Cooking" ou "Easy Touch".
- Variateur de vitesse moteur ventilateur (pour la production de pâtisserie).
- Four avec plate-forme tournante.



CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODELLO MODEL MODÈLE	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES				DIM. TEGLIE TRAYS DIMENS. DIM. PLAQUES	POTENZIALITÀ TERMICA THERMAL POWER PUISSANCE THERM.		POTENZIALITÀ ELETTR. ELECTRIC POWER PUISSANCE ÉLECTR.		CONSUMO ORARIO HOURLY CONS.RATES CONSOMN HORAIRE		PESO WEIGHT POIDS	
	A	B	H	HI		Kcal/h	B.T.U./h	Resist.	Motors	Diesel	Gas		
	cm												cm
SMALL FR	E*	137	106	204	247	40x60	---	---	27,00 * (21,60)	1,20	---	---	1.200
	G*						30.000	120.000	---	1,35	1,85	2,25	1.200

E* = Funzionamento elettrico
Electrically powered
Chauffage par electricité

G* = Funzionamento con bruciatore a gas o gasolio
Powered by gas or diesel oil
Chauffage par bruleur à gaz ou diesel

* = Per prodotti leggeri
For light products
Pour produits légers



- Facciata, pannelli interni ed esterni in acciaio inox.
- Cappa con aspiratore in acciaio inox.
- Versione a gas, gasolio o pellet con scambiatore di calore in acciaio inox refrattario, versione elettrica con batterie di resistenze corazzate inox.
- Vaporiera di grande rendimento.
- Elettrovalvola temporizzata per immissione acqua alla vaporiera.
- Porta con doppio vetro completa di guarnizione in gomma.
- Rotazione del carrello mediante motoriduttore.
- Carrello di cottura estraibile (non incluso).
- Attacco in alto con gancio.
- Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura con suoneria e timer vapore.
- Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi.
- Condotto di decompressione.
- Face, internal and external panels in stainless steel.
- Extractor hood in stainless steel.
- Gas, diesel or pellet models with heat exchanger in refractory stainless steel, electrical model with stainless steel covered resistors.
- High performance steamer.
- Timed solenoid valve giving water to the steamer.
- Double glass door with rubber gasket.
- Trolley rotation performed by geared motor.
- Extractable rack (not included).
- Oven with hook.
- Electromechanical control panel with digital thermostat, timer with buzzer for baking and timer for steam.
- Double safety thermostat in the baking chamber and in the fumes extractor chimney.
- Decompression duct.
- Façade et panneaux intérieurs et extérieurs en acier inox.
- Hotte aspirante en acier inox.
- Modèles à gaz, à diesel ou à pellet avec échangeur de chaleur en acier inox réfractaire; version électrique avec résistances blindées en acier inox.
- Appareil à vapeur à haute performance.
- Électrovanne temporisée pour alimenter en eau les générateurs de vapeur.
- Porte avec double vitrage avec joint en caoutchouc.
- Rotation du chariot à l'aide d'un motoréducteur.
- Chariot porte plaques tournante et amovible (pas inclus).
- Four avec crochet
- Panneau de commande électromécanique équipé de: thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie et minuterie de vapeur.
- Double thermostat de sécurité, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées.
- Canal de décompression.

DISTANZA TRA TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS DISTANCE ENTRE LES PLAQUES		
Nr.	mm	
10	156	
11	142	
12	130	
13	120	
14	111,5	
15	104	
16	97,5	
17	91,5	
18	86,5	

Optional

- Pannello elettrico computerizzato " Easy Cooking " o " Easy Touch ".
- Inverter per regolazione velocità motore ventola (ideale per pasticceria).
- Attacco in basso con piattaforma girevole.

Optionals

- Computerized control panel "Easy Cooking" or "Easy Touch".
- Inverter to regulate motor fan speed (for pastry production).
- Oven with revolving platform application.

Optionnels

- Panneau de commande informatisé "Easy Cooking" ou "Easy Touch".
- Variateur de vitesse moteur ventilateur (pour la production de pâtisserie).
- Four avec plate-forme tournante.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODELLO MODEL MODÈLE	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES				DIM. TEGLIE TRAYS DIMENS. DIM. PLAQUES	POTENZIALITÀ TERMICA THERMAL POWER PUISSANCE THERM.		POTENZIALITÀ ELETTR. ELECTRIC POWER PUISSANCE ÉLECTR.		CONSUMO ORARIO HOURLY CONS.RATES CONSOMN HORAIRE			PESO WEIGHT POIDS	
	A	B	H	H1		Kcal/h	B.T.U./h	Resist.	Motors	Diesel	Gas	Pellet		
	cm													cm
MINI	E*	133	188	220	261	40x60 - 45x65 40x80-45x75 50x70-18"x26"	---	---	34,50	1,74	---	---	---	1.400
	G*						45.000	180.000	---	1,89	2,40	2,90	---	1.400
MINI PELLET		133+46	188	220	261	40x60 - 45x65 40x80-45x75 50x70-18"x26"	45.000	---	---	2,26	---	---	12	1.450

E* = Funzionamento elettrico
Electrically powered
Chauffage par électricité

G* = Funzionamento con bruciatore a gas o gasolio
Powered by gas or diesel oil
Chauffage par bruleur à gaz ou diesel



- Facciata, pannelli interni ed esterni in acciaio inox.
 - Cappa con aspiratore in acciaio inox.
 - Versione a gas, gasolio o pellet con scambiatore di calore in acciaio inox refrattario, versione elettrica con batterie di resistenze corazzate inox.
 - Vaporiera di grande rendimento.
 - Elettrovalvola temporizzata per immissione acqua alla vaporiera.
 - Porta con doppio vetro completa di guarnizione in gomma.
 - Rotazione del carrello mediante motoriduttore.
 - Carrello di cottura estraibile (non incluso).
 - Attacco in alto con gancio.
 - Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura con suoneria e timer vapore.
 - Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi.
 - Condotto di decompressione.
- Face, internal and external panels in stainless steel.
 - Extractor hood in stainless steel.
 - Gas, diesel or pellet models with heat exchanger in refractory stainless steel, electrical model with stainless steel covered resistors.
 - High performance steamer.
 - Timed solenoid valve giving water to the steamer.
 - Double glass door with rubber gasket.
 - Trolley rotation performed by geared motor.
 - Extractable rack (not included).
 - Oven with hook.
 - Electromechanical control panel with digital thermostat, timer with buzzer for baking and timer for steam.
 - Double safety thermostat in the baking chamber and in the fumes extractor chimney.
 - Decompression duct.
- Façade et panneaux intérieures et extérieures en acier inox.
 - Hotte aspirante en acier inox.
 - Modèles à gaz, à diesel ou à pellet avec échangeur de chaleur en acier inox réfractaire; version électrique avec résistances blindées en acier inox.
 - Appareil à vapeur à haute performance.
 - Électrovanne temporisée pour alimenter en eau les générateurs de vapeur
 - Porte avec double vitrage avec joint en caoutchouc.
 - Rotation du chariot à l'aide d'un motoréducteur.
 - Chariot porte plaques tournante et amovible (pas inclus).
 - Four avec crochet
 - Panneau de commande électromécanique équipé de: thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie et minuterie de vapeur.
 - Double thermostat de sécurité, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées.
 - Canal de décompression.

DISTANZA TRA TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS DISTANCE ENTRE LES PLAQUES		
Nr.	mm	
10	156	
11	142	
12	130	
13	120	
14	111,5	
15	104	
16	97,5	
17	91,5	
18	86,5	

Optional

- Pannello elettrico computerizzato "Easy Cooking" o "Easy Touch".
- Inverter per regolazione velocità motore ventola (ideale per pasticceria).
- Attacco in basso con piattaforma girevole.

Optionals

- Computerized control panel "Easy Cooking" or "Easy Touch".
- Inverter to regulate motor fan speed (for pastry production).
- Oven with revolving platform application.

Optionnels

- Panneau de commande informatisé "Easy Cooking" ou "Easy Touch".
- Variateur de vitesse moteur ventilateur (pour la production de pâtisserie).
- Four avec plate-forme tournante.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODELLO MODEL MODÈLE	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES				DIM. TEGLIE TRAYS DIMENS. DIM. PLAQUES	POTENZIALITÀ TERMICA THERMAL POWER PUISSANCE THERM.		POTENZIALITÀ ELETTR. ELECTRIC POWER PUISSANCE ÉLECTR.		CONSUMO ORARIO HOURLY CONS.RATES CONSOMN HORAIRE			PESO WEIGHT POIDS	
	A	B	H	H1		Kcal/h	B.T.U./h	Resist.	Motors	Kw	Diesel	Gas		Pellet
	cm													
ROTOR	E*	143	203	220	261	60x80	---	---	45,90	2,15	---	---	---	1.600
	G*	143	203	220	261	60x80	60.000	240.000	---	2,30	3,50	4,00	---	1.600
ROTOR PELLET		143+46	203	220	261	60x80	60.000	---	---	2,69	---	---	15	1.650

E* = Funzionamento elettrico
Electrically powered
Chauffage par électricité


G* = Funzionamento con bruciatore a gas o gasolio
Powered by gas or diesel oil
Chauffage par bruleur à gaz ou diesel



- Facciata, pannelli interni ed esterni in acciaio inox.
- Cappa con aspiratore in acciaio inox.
- Versione a gas o gasolio con scambiatore di calore in acciaio inox refrattario, versione elettrica con batterie di resistenze corazzate inox. IL TUTTO POSIZIONATO NELLA PARTE FRONTALE DEL FORNO.
- Vaporiera di grande rendimento.
- Elettrovalvola temporizzata per immissione acqua alla vaporiera.
- Porta con doppio vetro completa di guarnizione in gomma.
- Rotazione del carrello mediante moto riduttore.
- Carrello di cottura estraibile (non incluso).
- Attacco in alto con gancio.
- Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura con suoneria e timer vapore.
- Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi.
- Condotto di decompressione.

- Face, internal and external panels in stainless steel.
- Extractor hood in stainless steel.
- Gas or diesel models with heat exchanger in refractory st. steel, electrical model with resistors covered in st. steel. ALL PLACED ON THE FRONT SIDE OF THE OVEN.
- High performance steamer.
- Timed solenoid valve giving water to the steamer.
- Double glass door with rubber gasket.
- Trolley rotation performed by geared motor.
- Extractable rack (not included).
- Oven with hook.
- Electromechanical control panel with digital thermostat, timer with buzzer for baking and timer for steam.
- Double safety thermostat in the baking chamber and fumes extractor chimney.
- Decompression duct.

- Façade, panneaux intérieures et extérieures en acier inox.
- Hotte aspirante en acier inox.
- Modèles à gaz ou à diesel avec échangeur de chaleur en acier inoxydable réfractaire; version électrique avec résistances blindées en acier inox. TOUS POSITIONNÉS DANS LA PARTIE FRONTALE.
- Appareil à vapeur à haute performance.
- Électrovanne temporisée pour alimenter en eau les générateurs de vapeur.
- Porte avec double vitrage avec joint en caoutchouc.
- Rotation du chariot à l'aide d'un motoréducteur.
- Chariot porte plaques tournante et amovible (pas inclus).
- Four avec crochet.
- Panneau de commande électromécanique équipé de: thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie et minuterie de vapeur.
- Double thermostat de sécurité, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées.
- Canal de décompression.

DISTANZA TRA TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS DISTANCE ENTRE LES PLAQUES		
	Nr.	mm
	10	167,5
	11	151,5
	12	139,5
	13	129
	14	119,5
	15	111,5
	16	105
	17	98,5
	18	93
	19	88
	20	83,5

Optional

- Pannello elettrico computerizzato "Easy Cooking" o "Easy Touch".
- Inverter per regolazione velocità motore ventola (ideale per pasticceria).
- Attacco in basso con piattaforma girevole.

Optionals

- Computerized control panel "Easy Cooking" or "Easy Touch".
- Inverter to regulate motor fan speed (for pastry production).
- Oven with revolving platform application.

Optionnels

- Panneau de commande informatisé "Easy Cooking" ou "Easy Touch".
- Variateur de vitesse moteur ventilateur (pour la production de pâtisserie).
- Four avec plate-forme tournante.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODELLO MODEL MODÈLE	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES				DIM. TEGLIE TRAYS DIMENS. DIM. PLAQUES	POTENZIALITÀ TERMICA THERMAL POWER PUISSANCE THERM.		POTENZIALITÀ ELETTR. ELECTRIC POWER PUISSANCE ÉLECTR.		CONSUMO ORARIO HOURLY CONS.RATES CONSOMN HORAIRE		PESO WEIGHT POIDS	
	A	B	H	HI		Kcal/h	B.T.U./h	Resist.	Motors	Diesel	Gas		
	cm												cm
ROTOR FR	E*	170	151	230	274	60x80	---	---	52,20	1,75	---	---	1700
	G*						60.000	240.000	---	1,90	3,50	4,00	

E* = Funzionamento elettrico
Electrically powered
Chauffage par électricité

G* = Funzionamento con bruciatore a gas o gasolio
Powered by gas or diesel oil
Chauffage par bruleur à gaz ou diesel



- Facciata, pannelli interni ed esterni in acciaio inox.
 - Cappa con aspiratore in acciaio inox.
 - Versione a gas o gasolio con scambiatore di calore in acciaio inox refrattario, versione elettrica con batterie di resistenze corazzate inox.
 - Vaporiera di grande rendimento.
 - Elettrovalvola temporizzata per immissione acqua alla vaporiera.
 - Porta con doppio vetro completa di guarnizione in gomma.
 - Rotazione del carrello mediante motoriduttore.
 - Carrello di cottura estraibile (non incluso).
 - Attacco in alto con gancio.
 - Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura con suoneria e timer vapore.
 - Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi.
 - Condotto di decompressione.
- Face, internal and external panels in stainless steel.
 - Extractor hood in stainless steel.
 - Gas or diesel models with heat exchanger in refractory stainless steel, electrical model with stainless steel covered resistors.
 - High performance steamer.
 - Timed solenoid valve giving water to the steamer.
 - Double glass door with rubber gasket.
 - Trolley rotation performed by geared motor.
 - Extractable rack (not included).
 - Oven with hook.
 - Electromechanical control panel with digital thermostat, timer with buzzer for baking and timer for steam.
 - Double safety thermostat in the baking chamber and in the fumes extractor chimney.
 - Decompression duct.
- Façade et panneaux intérieures et extérieures en acier inox.
 - Hotte aspirante en acier inox.
 - Modèles à gaz ou à diesel avec échangeur de chaleur en acier inox réfractaire; version électrique avec résistances blindées en acier inox.
 - Appareil à vapeur à haute performance.
 - Électrovanne temporisée pour alimenter en eau les générateurs de vapeur.
 - Porte avec double vitrage avec joint en caoutchouc.
 - Rotation du chariot à l'aide d'un motoréducteur.
 - Chariot porte plaques tournante et amovible (pas inclus).
 - Four avec crochet
 - Panneau de commande électromécanique équipé de: thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie et minuterie de vapeur.
 - Double thermostat de sécurité, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées.
 - Canal de décompression

DISTANZA TRA TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS DISTANCE ENTRE LES PLAQUES		
	Nr.	mm
	10	156
	11	142
	12	130
	13	120
	14	111,5
	15	104
	16	97,5
	17	91,5
	18	86,5

Optional

- Pannello elettrico computerizzato "Easy Cooking" o "Easy Touch".
- Inverter per regolazione velocità motore ventola (ideale per pasticceria).
- Attacco in basso con piattaforma girevole.

Optionals

- Computerized control panel "Easy Cooking" or "Easy Touch".
- Inverter to regulate motor fan speed (for pastry production).
- Oven with revolving platform application.

Optionnels

- Panneau de commande informatisé "Easy Cooking" ou "Easy Touch".
- Variateur de vitesse moteur ventilateur (pour la production de pâtisserie).
- Four avec plate-forme tournante.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODELLO MODEL MODÈLE	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES				DIM. TEGLIE TRAYS DIMENS. DIM. PLAQUES	POTENZIALITÀ TERMICA THERMAL POWER PUISSANCE THERM.		POTENZIALITÀ ELETTR. ELECTRIC POWER PUISSANCE ÉLECTR.		CONSUMO ORARIO HOURLY CONS.RATES CONSOMN HORAIRE			PESO WEIGHT POIDS	
	A	B	H	H1		Kcal/h	B.T.U./h	Resist.	Motors	Diesel	Gas	Pellet		
	cm													cm
MAXI	E*	171	239	220	261	80x80-80x90 75x95-66x92 80x100	---	---	61,20	2,84	---	---	---	1.800
	G*						80.000	320.000	---	3,00	4,00	5,00	---	

E* = Funzionamento elettrico
Electrically powered
Chauffage par électricité

G* = Funzionamento con bruciatore a gas o gasolio
Powered by gas or diesel oil
Chauffage par bruleur à gaz ou diesel



- Facciata, pannelli interni ed esterni in acciaio inox.
 - Cappa con aspiratore in acciaio inox.
 - Versione a gas o gasolio con scambiatore di calore in acciaio inox refrattario, versione elettrica con batterie di resistenze corazzate inox.
 - Vaporiera di grande rendimento.
 - Elettrovalvola temporizzata per immissione acqua alla vaporiera.
 - Porta con doppio vetro completa di guarnizione in gomma.
 - Rotazione del carrello mediante moto riduttore.
 - Carrello di cottura estraibile (non incluso).
 - Attacco in basso con piattaforma oppure in alto con gancio.
 - Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura con suoneria e timer vapore.
 - Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi.
 - Condotto di decompressione.
- Face, internal and external panels in stainless.
 - Hood with st. steel steam exhauster.
 - Gas or diesel models with heat exchanger in refractory st. steel; electrical model with st. steel covered resistors.
 - High performance steamer.
 - Timed solenoid valve giving water to the steamer.
 - Double glass door with rubber gasket.
 - Trolley rotation performed by geared motor.
 - Extractable rack (not included).
 - Oven with revolving platform or with hook application.
 - Electromechanical control panel with digital thermostat, timer with buzzer for baking and timer for steam.
 - Double safety thermostat in the baking chamber and fumes extractor chimney.
 - Decompression duct.
- Façade, panneaux intérieures et extérieures en acier inox.
 - Hotte avec aspirateur en acier.
 - Modèles à gaz ou à diesel avec échangeur de chaleur en acier inox réfractaire; version électrique avec résistances blindées en acier inox.
 - Appareil à vapeur à haute performance.
 - Électrovanne temporisée pour alimenter en eau les générateurs de vapeur.
 - Porte avec double vitrage avec joint en caoutchouc.
 - Rotation du chariot à l'aide d'un motoréducteur.
 - Chariot porte plaques tournante et amovible (pas inclus).
 - Four avec plate-forme tournante ou avec croquet.
 - Panneau de commande électromécanique équipé de: thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie et minuterie de vapeur.
 - Double thermostat de sécurité, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées.
 - Canal de décompression.

DISTANZA TRA TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS DISTANCE ENTRE LES PLAQUES		
Nr.	mm	
10	168,5	
11	153	
12	140	
13	129,5	
14	120	
15	112	
16	105	
17	99	
18	93,5	
19	88,5	
20	84	

Optional

- Pannello elettrico computerizzato "Easy Cooking" o "Easy Touch".
- Inverter per regolazione velocità motore ventola (ideale per pasticceria).

Optionals

- Computerized control panel "Easy Cooking" or "Easy Touch".
- Inverter to regulate motor fan speed (for pastry production).

Optionnels

- Panneau de commande informatisé "Easy Cooking" ou "Easy Touch".
- Variateur de vitesse moteur ventilateur (pour la production de pâtisserie).

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

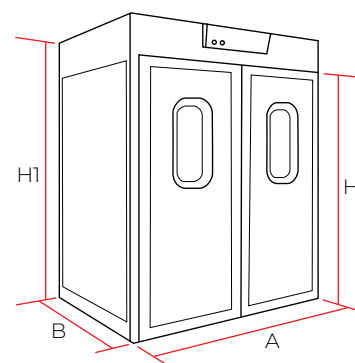
MODELLO MODEL MODÈLE	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES				DIM. TEGLIE TRAYS DIMENS. DIM. PLAQUES	POTENZIALITÀ TERMICA THERMAL POWER PUISSANCE THERM.		POTENZIALITÀ ELETTR. ELECTRIC POWER PUISSANCE ÉLECTR.		CONSUMO ORARIO HOURLY CONS.RATES CONSOMN HORAIRE			PESO WEIGHT POIDS	
	A	B	H	H1		Kcal/h	B.T.U./h	Resist.	Motors	Diesel	Gas	Pellet		
	cm													cm
ROTOR 2	E*	190	265	232	273	1 x (80x120) 2 x (60x80)	---	---	81,60	3,05	---	---	---	2.000
	G*						100.000	400.000	---	3,30	5,00	6,50	---	

E* = Funzionamento elettrico
Electrically powered
Chauffage par électricité

G* = Funzionamento con bruciatore a gas o gasolio
Powered by gas or diesel oil
Chauffage par bruleur à gaz ou diesel

Cella di Lievitazione

Rising rooms - Chambres de fermentation



Celle di lievitazione per carrelli.

- Costruite con telaio portante in alluminio e struttura in pannelli sp. 40 mm rivestiti in alluminio pre-verniciato bianco.
- Porta con maniglia.
- Pannello comandi con termostato e igrostato digitali.
- Gruppo calore e vapore in acciaio.
- Ventola per distribuzione uniforme del vapore e calore.
- A richiesta la cella può essere fornita con porte e/o pannelli esterni in acciaio inox, con basamento inox o senza.

Rising rooms for racks

- Supplies with supporting frame in aluminium and structure in 40 mm thick panels covered by pre-painted white aluminium.
- Door with handle.
- Control panel with digital thermostat and hygostat.
- Stainless steel unit for heat and steam.
- Fan for homogeneous heat and steam distribution.
- On request the proofing chamber can be supplied with doors and/or external panels in stainless steel, with stainless steel base or not.

Chambres de fermentation pour chariots.

- Construites avec support portant en aluminium et structure en panneaux ép. 40 mm recouverts en aluminium revern blanc.
- Porte avec poignée.
- Panneau de commandes avec thermostat et hygostat.
- Groupe vapeur et chaleur en acier inox.
- Ventilateur pour distribution homogène de la chaleur et du vapeur.
- Sur demande la chambre de fermentation peut être fournie avec portes et/ou panneaux extérieures en acier inox avec ou sans base en acier inox.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODELLO MODEL MODÈLE	PORTE DOORS PORTES	CARRELLI TROLLEYS CHARIOTS	DIM. CARRELLO TROLLEY DIM. DIM. CHARIOT	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENS. EXTÉRIEURES				POTENZA POWER PUISSANCE	PESO WEIGHT POIDS	
				A	B	H	H1			
				cm						Kw
BOX 1-1/46	Small / Mini	1	1	40 x 60	75	100	230	250	3,25	130
BOX 1-2/46	Small / Mini	1	2	40 x 60	80	160	230	250	5,25	170
BOX 2-2/46	Small / Mini	2	2	40 x 60	150	110	230	250	5,25	200
BOX 2-4/46	Small / Mini	2	4	40 x 60	150	160	230	250	5,25	245
BOX 2-6/46	Small / Mini	2	6	40 x 60	150	220	230	250	5,25	285
BOX 1-2/57	Mini	1	2	50 x 70	90	180	230	250	5,25	205
BOX 2-2/57	Mini	2	2	50 x 70	154	110	230	250	5,25	215
BOX 2-4/57	Mini	2	4	50 x 70	154	180	230	250	5,25	255
BOX 2-6/57	Mini	2	6	50 x 70	154	250	230	250	5,25	315
BOX 1-2/68	Rotor	1	2	60 x 80	94	200	230	250	6,25	190
BOX 2-2/68	Rotor	2	2	60 x 80	180	120	230	250	6,25	220
BOX 2-4/68	Rotor	2	4	60 x 80	180	200	230	250	6,25	290
BOX 2-6/68	Rotor	2	6	60 x 80	180	280	230	250	7,00	330
BOX 1-2/88	Maxi	1	2	80 x 80	115	200	230	250	6,25	235
BOX 2-2/88	Maxi	2	2	80 x 80	207	120	230	250	6,25	250
BOX 2-4/88	Maxi	2	4	80 x 80	207	200	230	250	6,25	320
BOX 2-6/88	Maxi	2	6	80 x 80	207	280	230	250	7,00	370
BOX 1-2/810	Maxi	1	2	80 x 100	115	240	230	250	6,25	260
BOX 2-2/810	Maxi	2	2	80 x 100	207	140	230	250	6,25	265
BOX 2-4/810	Maxi	2	4	80 x 100	207	240	230	250	6,25	355
BOX 2-6/810	Maxi	2	6	80 x 100	207	340	230	250	12,00	395



Standard

Pannello di controllo elettromeccanico completo di:

- termostato digitale
- timer cottura con suoneria
- timer vapore
- selettore luci
- selettore aspiratore
- allarme blocco bruciatore

Electromechanical control panel complete with:

- digital thermostat
- timer with bell for cooking
- timer for steam
- lights selector
- aspirator selector
- burner stop alarm

Panneau de commande électromécanique équipé de:

- thermostat digital
- minuterie de cuisson avec sonnerie
- minuterie de vapeur
- sélecteur pour lampes
- sélecteur pour aspirateur
- alarme bloqué brûleur



Easy Cooking (Optional)

Pannello di controllo computerizzato DIGITALE

- Gestisce in automatico 99 programmi a 5 fasi di cottura, in ognuna delle quali sono impostabili:
 - la temperatura
 - il tempo di cottura
 - il tempo di immissione vapore
 - l'apertura automatica (proporzionale) della valvola scarico vapore
 - regolazione velocità motore ventola (optional).
- Accensione automatica del forno con programmazione settimanale.
- Protezione delle ricette impostate tramite password.
- Porta USB per carico/scarico ricette ed aggiornamenti software da chiavetta.
- Disponibile in 4 lingue (IT-GB-FR-RU).

DIGITAL computerized control panel

- Automatic management of 99 recipes in 5 cooking phases. In each one it is possible to set:
 - the temperature
 - the baking time
 - the steam time
 - the automatic opening (also partial) of the steam damper
 - the regulation of motor fan speed (optional).
- Automatic switching on of the oven with weekly programming.
- Protection of recipes by password from unwanted modifications.
- Recipes uploading and downloading or firmware update by USB key
- Available in 4 languages (IT-GB-FR-RU).

Panneau de commande informatisé DIGITAL

- Gestion automatique de 99 recettes à 5 phases de cuisson, dans chacune desquelles sont configurables:
 - la température
 - la durée de cuisson
 - le temps d'injection de buée
 - l'ouverture automatique (même partielle) de la soupape
 - régulation de la vitesse moteur ventilateur (optionnel).
- Allumage automatique du four avec programmation hebdomadaire. Protection avec password des recettes configurées.
- Transfert/sauvegarde des recettes et paramètres sur clef USB. Disponible en 4 langues (IT-GB-FR-RU).

un **dettaglio**
può fare la differenza

personalizza
il tuo forno

*con gli accessori che più
incontrano le tue esigenze*



one **detail**
can make the
difference
customise
your oven

*with the optionals that most
meet your requirements*



Easy Touch (Optional)

Pannello di controllo computerizzato TOUCH-SCREEN

- Gestione automatica di 99 programmi a 5 fasi di cottura, in ognuna delle quali sono impostabili:
 - la temperatura
 - il tempo di cottura
 - il tempo di immissione vapore
 - l'apertura automatica (proporzionale) della valvola scarico vapore
 - la regolazione velocità motore ventola (optional)
- Possibilità di connessione ad internet per il telecontrollo tramite computer, tablet o smartphone.
- Accensione automatica del forno con programmazione settimanale.
- Protezione delle ricette impostate tramite password.
- Porta USB per carico/scarico ricette ed aggiornamenti software da chiavetta.
- Disponibile in 6 lingue (IT-GB-FR-ES-RU-CZ).

Computerized control panel with TOUCH-SCREEN DISPLAY

- Automatic management of 99 recipes in 5 cooking phases. In each one it is possible to set:
 - the temperature
 - the baking time
 - the steam time
 - the automatic opening (also partial) of the steam damper
 - the regulation of motor fan speed (optional).
- Possibility to have on board the internet connection for the device remote control through a pc, tablet or smartphone.
- Automatic switching on of the oven with weekly programming.
- Protection of recipes by password from unwanted modifications.
- Recipes uploading and downloading or firmware update by USB key.
- Available in 6 languages (IT-GB-FR-ES-RU-CZ).

Panneau de commande informatisé complet de DISPLAY TOUCH SCREEN

- Gestion automatique de 99 recettes à 5 phases de cuisson, dans chacune desquelles sont configurables:
 - la température
 - la durée de cuisson
 - le temps d'injection de buée
 - l'ouverture automatique (même partielle) de la soupape
 - la régulation de la vitesse moteur ventilateur (optionnel).
- Possibilité d'avoir la connexion Internet pour la télécontrôle par un ordinateur, tablette ou smartphone.
- Allumage automatique du four avec programmation hebdomadaire.
- Protection avec password des recettes configurées.
- Transfert/sauvegarde des recettes et paramètres sur clef USB.
- Disponible en 6 langues (IT-GB-FR-ES-RU-CZ).

un **détail**
peut faire la
différence

**personnalisez
votre four**

avec les accessoires
qui répondent le mieux
à vos besoins





Teglie in alluminio pieno, piane con bordo di piega
Not perforated aluminium baking trays flat, without frame
 Plaques en aluminium non perforées, plaines ploygnees



Teglie in alluminio forato, piane con bordo di piega
Perforated aluminium baking trays flat, without frame
 Plaques en aluminium perforées, plaines ploygnees



Teglie in alluminio forato, ondulate con telaio
Perforated aluminium baking trays corrugated with frame
 Plaques en aluminium perforées, ondulées avec cadre



Teglie in alluminio forato, piane con telaio
Perforated aluminium baking trays with frame
 Plaques en aluminium perforées, plaines avec cadre



Teglie in alluminio forato con traversino di rinforzo
Aluminium pierced baking trays with crosspiece
 Plaques en aluminium perforées, ondulées avec barre de renfort



Carrello rotativo portateglie in acciaio inox.
Stainless steel trolley.
 Chariot rotatif en acier inox.

(Standard)



Attacco carrello in alto con gancio
Oven with hook
 Four avec croquet

(Optional)



Attacco carrello in basso con piattaforma
Oven with revolving platform application
 Four avec platform tournante



risultato assicurato
guaranteed result | résultat garanti



Visualizza il nostro sito web
(è visibile da qualsiasi smartphone
munito di un apposito programma
di lettura QR reader)
www.fornifiorini.com

Visit our website
(visible by any smartphones
equipped with a special program
QR reader)
www.fornifiorini.com/home-en

Consultez notre site Internet
(est visible de tous smartphone
équipés du programme spécial
lecture QR reader)
www.fornifiorini.com/home-fr

Tutte le macchine sono conformi alle normative CE e sono prodotte in Italia

Riproduzione vietata. Le illustrazioni e i dati tecnici in questo catalogo si intendono a titolo indicativo e non sono vincolanti. FORNI FIORINI si riserva il diritto di modificare, senza preavviso, i dati tecnici e le caratteristiche dei prodotti in qualsiasi momento al solo scopo migliorativo.

All machines are in conformity with EC regulations and are manufactured in Italy

Reproduction prohibited. Pictures, explanations and technical details of this catalogue are supplied in indicative purpose and without any time bond. Consequently FORNI FIORINI has the right to make changes, without notice, for the sake of improving the products or for any constructive or commercial requirement.

Toutes les machines sont conformes aux normes CE et sont produites en Italie.

Reproduction interdite. Dimensions, poids et caractéristiques techniques dans cette catalogues sont communiqués à titre indicatif et n'engagent pas le vendeur. Forni Fiorini SRL se réserve le droit de modifier sans préavis tous les données techniques et les caractéristiques de tous les produits en chaque moment dans le seul but d'améliorer le produit.



fornifiorini.com

FORNI FIORINI s.r.l.

Marano Vicentino (VI) Italy | Via Vittorio Veneto, 26

Tel. +39 0445 621077 | info@fornifiorini.com