

- 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 con tondini per un'alta capacità di produzione vapore.
- Elettrovalvola temporizzata per immissione acqua alla vaporiera.
- Scambiatore di calore e pannello comandi a sinistra ed apertura porta da sinistra verso destra (standard).
- 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.

OPTIONAL

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

- Face, internal and external panels in stainless.
- Extractor hood in stainless steel.
- Gas, diesel or pellet models with heat exchanger in refractory st. steel, electrical model with st. steel covered resistances.
- Steamer with rods for a high steam production capacity.
- Timed solenoid valve to pump water to the steamer.
- Heat exchanger and control panel on the left side and door opening from left to right (standard).
- Double glass door with rubber gasket.
- Trolley rotation is performed by geared motor.
- Extractable rack (not included).
- Oven with hook.
- Electromechanical control panel with digital thermostat, timer with bell for cooking and timer for steam.
- Double safety thermostat in the baking chamber and fumes extractor chimney.
- Decompression duct

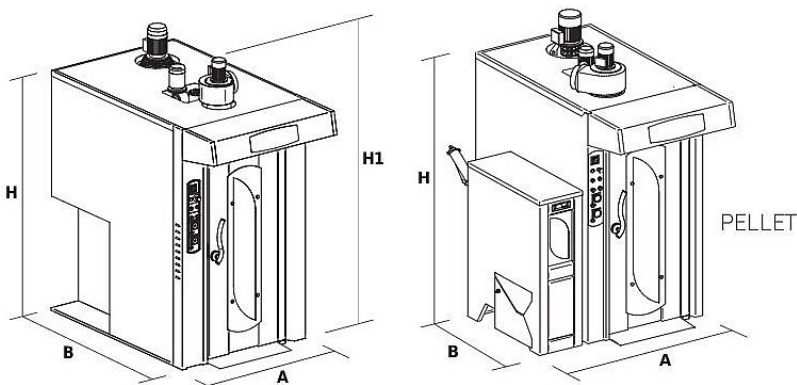
OPTIONAL

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

- Façade, 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 avec barres tiges pour une haute capacité de production de vapeur.
- Électrovanne temporisée pour alimenter en eau les générateurs de vapeur.
- Échangeur de chaleur et panneau de commande à gauche et ouverture de la porte de gauche à droite (standard).
- 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

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



VOLTAGGIO/VOLTAGE/VOLTAGE STANDARD **400 Volt / 50 Hz / 3 Phase**

MODELLO MODEL MODÈLE		DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES				DIM. TEGLIE PAN 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	DIST. TRA TEGLIE DIST. BETWEEN TRAYS DIST. ENTRE LES PLAQUES	
		A	B	H	H1				Resist.	Motors	Diesel	Gas	Pellet			
		cm							cm	Kcal/h	B.T.U./h	Kw				
MINI	E*	133	188	220	261	40x60 - 45x65 40x80 - 45x75 50x70 - 18"x26"	---	---	34,50	1,74	---	---	---	1.400	10 11 12 13 14 15 16 17 18	156 142 130 120 111.5 104 97.5 91.5 86.5
	G*						45.000	180.000	---	1,89	2,5	3,0	---	1.400		
MINI PELLET		133+46	188	220	261	40x60 - 45x65 40x80 - 45x75 50x70 - 18"x26"	45.000	---	---	2,26	---	---	12	1.450		

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 - Supply by electricity - Chauffage à l'électricité; **G*** = funzionamento con bruciatore a gas o gasolio - Supply by gas or diesel oil burner - Chauffage par bruleur à gaz ou diesel