



- 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 con tondini per un'alta capacità di produzione vapore.
- Elettrovalvola temporizzata per immissione acqua alle 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

- Camera elettrica con o senza vaporiera (+Kw 0,70).
- Cella di lievitazione o base o cavalletto.
- Rastrelliera porta teglie per base o cavalletto.
- Bruciatore a gas o gasolio o funzionamento elettrico.
- Pannello elettrico computerizzato "Easy Cooking" o "Easy Touch".
- Inverter per regolazione velocità motore ventola (ideale per pasticceria).
- Carrello porta teglie in acciaio inox.
- Porta carrello in acciaio inox.

- 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 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 in the fumes extractor chimney.
- Decompression duct.

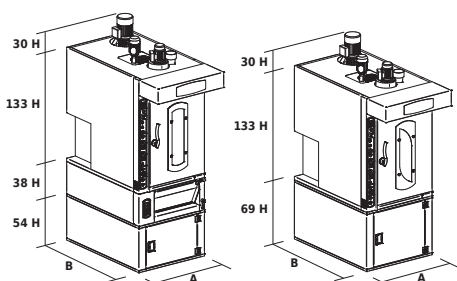
OPTIONAL

- Electric chamber with or without steamer (+ Kw 0,70).
- Proofer or base or stand.
- Trays holders for the base or for the stand.
- Diesel oil or gas burner application or electrical functioning.
- Computerized control panel "Easy Cooking" or "Easy Touch".
- Inverter to regulate motor fan speed (ideal for pastry production).
- St. steel rack.
- St. steel rack support.

- 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 avec barres tiges pour une haute capacité de production de vapeur.
- Électrovanne temporisée pour 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.

EN OPTION

- Chambre électrique avec ou sans l'appareil à vapeur (+ Kw 0,70)
- Porte étuve de fermentation ou base fermée ou piétement.
- Porte plaques pour la base ou pour le piétement.
- Brûleur à gas-oil ou à gaz ou chauffage par électricité.
- Panneau de commande informatisé "Easy Cooking" ou "Easy Touch".
- Variateur de vitesse moteur ventilateur (idéal pour la production de pâtisserie).
- Chariot en acier inox porte plaques.
- Porte chariot en acier inox.



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

MODELLO MODEL MODELE	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES				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		Kcal/h	B.T.U./h	Resist.	Motors	Diesel	Gas		Kg	n°	mm
	cm														
FLEX	E*	90	132	133	163	40 x 60	---	---	16,20	1,25	---	---	450	6 7 8 9 10 11 12	146 125 109,5 97 87 79,5 73
	G*	90	132	133	163	40 x 60	20.000	80.000	---	1,40	1,10	1,30	500		
CAMERA STD CHAMBER STD CHAMBRE STD	90	132	38	-	n°2 - 40x60	---	---	3,60	---	---	---	130	Camera interna / Int. chamber / Int. Chambre H. 19 cm.		
CELLA DI LIEV. PROOFING BOX ETUVE DE FERM.	90	132	69	-	40x60	---	---	2,20	---	---	---	86	9+9 8+8 7+7	68 76 87	
CELLA DI LIEV. H. 54 PROOF. BOX H. 54 ETUVE DE F. H. 54	90	132	54	-	40x60	---	---	2,20	---	---	---	72	6+6 5+5	68 82	

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