

ITA Forno a convezione elettrico o a gas con comandi meccanici o digitali. Costruito sia internamente che esternamente in acciaio inox della migliore qualità, è dotato di camera arrotondata per facilitarne la pulizia. Porta di chiusura in cristallo temperato e guarnizione di tenuta in gomma siliconata, riscaldamento elettrico con resistenze corazzate in acciaio inox incoloy oppure a gas di tipo indiretto tramite bruciatore in acciaio inox. Il forno è dotato inoltre di due ventole a doppio senso di rotazione; l'ottima cottura del prodotto è garantita dal perfetto sistema di riscaldamento e dalla possibilità di inserire il vapore necessario. La capacità è di 5, 10 o 16 teglie dalle misure 40x60 o 45x65 a seconda dei modelli. Versione con computer programmabile (80 programmi) a richiesta.

La linea **BRIO INOX** comprende forni a convezione con e senza umidificatore. Ideali per la cottura di tutti i tipi di brioches, pizzette, torte e pane surgelato o precotto. Sono quindi indispensabili per bar, snack-bar, paninoteche, pizzerie e self-service.

ENG Electric or gas convection oven with mechanical or digital controls. Internal and external construction in stainless steel of the highest quality, equipped with a rounded chamber to facilitate cleaning, door in tempered crystal with sealing gasket in siliconized rubber, electric heating with burner in stainless steel. The oven is also equipped with two fans that rotate in both directions; baking is optimized thanks to the perfect heating system and the possibility of inserting steam as needed. The capacity is for either 5, 10 or 16 trays measuring 40x60 or 45x65 depending on the model. Version with programmable computer (80 programs) on request.

Line **BRIO INOX** comprises convection ovens with and without humidifier. Ideals for the baking of all the types of brioches, pizzette, cakes and dept freeze or precooked bread. They are therefore indispensable for bar, snack-bar, paninoteche, pizzerie, and self-service.

FRA Four à convection électrique ou à gaz avec commandes mécaniques ou numériques. Entièrement réalisé en acier inox de la plus haute qualité, à l'intérieur, il est doté de chambre arrondie pour en faciliter le nettoyage, de porte de fermeture en cristal trempé et de joint d'étanchéité en caoutchouc silicone de chauffage électrique avec résistances cuirassées en acier inox incoloy ou à gaz de type indirect avec brûleur en acier inox. Le four est en outre doté de deux ventilateurs à double sens de rotation; l'excellente cuisson du produit est assurée par le parfait système de chauffage et par la possibilité d'insérer la vapeur nécessaire. La capacité est de 5, 10 ou 16 plaques ayant les dimensions 40x60 ou 45x65, suivant les modèles. Version avec ordinateur programmable (80 programmes), en option.

La ligne **BRIO INOX** comprend des fours à convection avec et sans humidificateur. Idéaux pour la cuisson de tous les types de brioches, pizzette, tartes et pain surgelé ou cuisson. Ils sont donc indispensables pour bar, bar, paninoteche, pizzeria, et libre service.

ESP Hornos de convección eléctrico o a gas con mandos mecánicos o digitales. Fabricado se interiormente que externamente de acero inoxidable de la más alta calidad, es equipado con cámara de esquinas redondeadas para facilitar su limpieza; puerta con cristal templado y junta estanca de caucho de silicona; calentamiento eléctrico con resistencias blindadas de acero inoxidable incoloy, o bien de gas de tipo indirecto por medio de quemador de acero inoxidable. El horno también está equipado con dos ventiladores de doble dirección de rotación; la cocción óptima del producto es garantizada por el perfecto sistema de calentamiento y por la posibilidad de introducir el vapor necesario. La capacidad es de 5, 10 o 16 bandejas de medidas 40x60 o 45x65, según los modelos. A pedido, versión con ordenador programable (80 programas).

La línea **BRIO PINTADO** comprende hornos de convecciones con y sin el humidificador. Ideales para la hornada de todos los tipos de bollos de leche, de pizzette, de tortas y de pan congelado o precocinado. Son por lo tanto indispensable para bar, snack-bar, bocaterias, pizzerías y autoservicio/self-service.



CONVE16



optional
CONVE5 CONVE10
Cappa di aspirazione
Suction hood/Hotte/Capa



optional
CONVE5 CONVE10
Supporto forno/Stand for oven
Chevalet pour four/Caballette por horno



CONVE10+LIEV12



CONVE5+LIEV12



	H	B	P	kg	WATT	CAL	n°	mm
CONVE5 EL	976x910x750	90	7900	-	5	400x600 / 450x650		
CONVE5 EL DIGITAL	976x910x750	90	7900	-	5	400x600 / 450x650		
CONVE5 GAS	976x910x750	90	-	11610	5	400x600 / 450x650		
CONVE5 GAS DIGITAL	976x910x750	90	-	11610	5	400x600 / 450x650		
CONVE10 EL	976x910x1220	140	15400	-	10	400x600 / 450x650		
CONVE10 EL DIGITAL	976x1220x910	140	15400	-	10	400x600 / 450x650		
CONVE10 GAS	976x1220x910	140	-	13760	10	400x600 / 450x650		
CONVE10 GAS DIGITAL	976x1220x910	140	-	13760	10	400x600 / 450x650		
CONVE16 EL	920x1580x2100	300	23700	-	16	400x600 / 450x650		
CONVE16 EL DIGITAL	920x1580x2100	300	23700	-	16	400x600 / 450x650		
LIEV12	975x940x740	52	1400	-	10	400x600 / 450x650		

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos