



PA5-7-10: Elettromeccanico - Struttura in acciaio inox - timer 0÷120' - termostato 70÷300°C - illuminazione interna - ventilatore centrifugo con autoreverse - umidificatore manuale - porta con doppio vetro.

PD5-7-10: Forno digitale con controllo elettronico a display - 99 programmi memorizzabili con ciascuno dei 4 cicli di cottura in sequenza automatica - 64 programmi di cottura preimpostati - sistema di controllo automatico del clima - 2 velocità di ventilazione con riduzione automatica di potenza - camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 - illuminazione interna - ventilatore centrifugo con autoreverse - porta con doppio vetro apribile - autodiagnosi - programma di lavaggio semi automatico - doccia - sonda al cuore multipunto.

Accessori: Cavalletto

PA5-7-10: Electro-mechanic - stainless steel structure - 0÷120' timer - 70÷300°C thermostat - internal light - centrifugal fan with auto-reverse - manual humidifier - double glazed glass door.

PD5-7-10: Digital oven with electronic control on the display - 99 programs can be memorised for each of the 4 cooking cycles in automatic sequence - 64 preset cooking programs - automatic climate control system - 2 fan speeds with automatic power reduction - cooking chamber in 18/10 AISI 304 stainless steel - internal light - centrifugal fan with auto-reverse - double glass door that opens - auto-diagnosis - semi-automatic cleaning program - hand shower - multi-point core probe.

Accessories: Stand

PA5-7-10: Electromécanique - structure en acier inox - timer 0÷120' - thermostat 70÷300°C - éclairage interne - ventilateur centrifuge avec autoreverse - humidificateur manuel - porte avec double vitre.

PD5-7-10 : Four numérique avec contrôle électronique à afficheur - 99 programmes mémorisables avec chacun des 4 cycles de cuisson en séquence automatique - 64 programmes de cuisson pré-configurés - système de contrôle automatique du climat - 2 vitesses de ventilation avec réduction automatique de la puissance - chambre de cuissons en acier inox 18/10 AISI 304 - éclairage interne - ventilateur centrifuge à changement de sens automatique - porte à double vitre ouvrable - auto-diagnostique - programme de lavage semi-automatique - douche - sonde au cœur multipoint.

Accessoires: Chevalet

PA5-7-10: Elektromechanisch - Aussengestell aus Edelstahl - Timer 0÷120' - Thermostat 70÷300°C - Innenbeleuchtung - Fliehkraftventilator mit automatischer Drehumkehr - Manueller Luftbefeuchter - Doppelglasstür.

PD5-7-10: Gasofen mit elektronischer Steuerung über Display - 99 speicherbare Programme mit jeweils 4 Garzyklen in automatischer Folge - 64 voreingestellte Garprogramme - automatische Klimaüberwachung - 2 Gebläsegeschwindigkeiten mit automatischer Leistungskontrolle - Garkammer aus Edelstahl 18/10 AISI 304 - Innenbeleuchtung - Radialventilator mit Reversierbetrieb - Doppelglasstür (Innenfenster zu öffnen) und einstellbare Scharniere - Selbstdiagnose - halbautomatisches Reinigungsprogramm - Brause - Mehrpunktsonde am Kern.

Zubehör: Untergestel



PD/5



PA/7



PA/10



DOCCETTA / HAND SHOWER



FORNI PER PASTICCERIA / PANETTERIA A CONVEZIONE - ELETTRICI PA-PD

ELECTRIC - CONVECTION PASTRY / BAKING OVENS
FOURS POUR PÂTISSERIE / BOULANGERIE À CONVECTION - ÉLECTRIQUES PA-PD
ELEKTRISCHE KONVEKTIONSÖFEN - PA-PD FÜR GASTSTÄTTENGEWERBE
HORNOS PARA PASTELERÍA / PANADERÍA DE CONVECCIÓN - ELÉCTRICOS PA-PD
ПЕЧИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ ВЫПЕЧКИ / ПЕКАРНИ КОНВЕКЦИОННЫЕ - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ PA-PD

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	PA/5	PA/7	PA/10	PD/5	PD/7	PD/10	CAVP57	CAVP10
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	7,25 kW	12,5 kW	14,5 kW	7,25 kW	12,5 kW	14,5 kW	/	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	400V/3N/50Hz						/	
SARACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		5x600x 400 mm P=75 mm	7x600x 400 mm P=75 mm	10x600x 400 mm P=75 mm	5x600x 400 mm P=75mm	7x600x 400 mm P=75mm	10x600x 400 mm P=75mm	/	
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILER BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		70÷300° C						/	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	900x715x 600h (mm)	900x715x 760h (mm)	900x715x 970h (mm)	900x715x 595h (mm)	900x715x 760h (mm)	900x715x 970h (mm)	900x660x 850h (mm)	900x660x 750h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО	50 Kg	62 Kg	76 Kg	53 Kg	72 Kg	82 Kg	17 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	60 Kg	76 kg	91 kg	66 kg	82 Kg	95 Kg	19 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		920x740x 730h (mm)	920x750x 980h (mm)	960x800x 1110h (mm)	980x820x 800h (mm)	980x820x 950h (mm)	980x820x 1150h (mm)	940x700x880h (mm)	
VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE	PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,497 m ³	0,676 m ³	0,852 m ³	0,643m ³	0,763m ³	0,924m ³	0,580 m ³	



CAVP57

PA5-7-10: Electromecánico - Estructura de acero inoxidable - temporizador 0÷120' - termostato 70÷300°C - iluminación interna - ventilador centrífugo con función autoreverse - humidificador manual - puerta con cristal doble.

PD5-7-10: Horno digital con control electrónico en pantalla - 99 programas memorizables de 4 ciclos de cocción en secuencia automática cada uno de ellos - 64 programas de cocción preconfigurados - sistema de control automático del clima - 2 velocidades de ventilación con reducción automática de potencia - cámara de cocción en acero inoxidable 18/10 AISI 304 - iluminación interna - ventilador centrífugo con autoreverse - puerta con cristal doble abrible -autodiagnóstico- programa de lavado semi-automático -ducha - sonda al corazón multipunto.

Accesorios: Caballete

PA5-7-10: Электромеханическая- Корпус из нержавеющей стали - таймер 0÷120 мин. - термостат 70÷300°C - внутренняя подстветка - центробежный вентилятор с автоматической сменой направления вращения - ручной увлажнитель - дверка с двойным стеклопакетом.

PD5-7-10: Цифровая печь с дисплейным электронным управлением - 99 сохраняемых программ, каждая из которых с 4 циклами готовки в автоматической последовательности - 64 предварительно установленных программ готовки - система автоматического контроля среды - 2 скорости вращения вентиляторов с автоматическим уменьшением мощности - камера готовки из нержавеющей стали 18/10 AISI 304 - внутреннее освещение - центробежный вентилятор с автореверсом - двойная стеклянная дверца -автодиагностика - полуавтоматическая программа мойки - сточный желоб - датчик с многоточечной сердцевиной.

Комплектующие: Стойка