



**Forni per la cottura
Professionale**

Catalogo 2024



Ristorazione Professionale Pag. 3

Forni elettrici COMBI 4; 5, 6; 7; 10; 12; 20; livelli con pannello di controllo LCD Touch da 7" e connessione wi fi, LCD digitale con connessione wi fi; digitale o manuale.

Forni gas COMBI 6 – 10 livelli con pannello di controllo LCD digitale, digitale o manuale.

Mantenitore ventilato e supporto forno 12 livelli.



Pasticceria e Panificazione Pag. 24

Forni elettrici a convezione 4; 6; 10; 20; livelli con pannello di controllo LCD Touch da 7" e connessione wi fi, LCD digitale e connessione wi fi; digitale o manuale.

Forni a convezione gas 5 – 10 livelli con pannello di controllo LCD digitale, digitale o manuale.

Lievitatore statico e supporto forno 12 livelli.



Snack and Food Truck Pag. 38

Forni elettrici a convezione e COMBI con controllo digitale o manuale 3- 4- 5 livelli .

Forni elettrici 4 livelli multifunzione, LCD digitale e connessione wi.fi.



Forni Elettrici COMBI

Manuali per la

Ristorazione Professionale



OL0411M

Forno manuale COMBI 4 Livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	4 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	920x680x540mm	Peso:	65 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manual	Modalità vapore:	diretto con timer
Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.	Specifiche elettriche:	3N 400V / 4,6Kw
*Specifiche elettriche:	3N 400V / 6,1Kw	*Specifiche elettriche:	1N 230V / 4,6Kw



OL0511M

Forno manuale COMBI 5 Livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	5 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	67 mm
Dimensioni:	920x680x540mm	Peso:	65 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	diretto con timer
Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.	Specifiche elettriche:	3N 400V / 6,1Kw
*Specifiche elettriche:	3N 400V / 4,6Kw	*Specifiche elettriche:	1N 230V / 4,6Kw

* Optional



OL0611M

Forno manuale COMBI 6 Livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	6 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	920x680x670mm	Peso:	95 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	2 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	diretto con timer
Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.	Specifiche elettriche:	3N 400V / 9,2Kw
*Specifiche elettriche:	3N 400V / 12,2Kw	*Specifiche elettriche:	1N 230V / 5,8Kw



OL0711M

Forno manuale COMBI 7 Livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	7 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	67 mm
Dimensioni:	920x680x670mm	Peso:	95 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	2 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	diretto con timer
Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.	Specifiche elettriche:	3N 400V / 12,2Kw
*Specifiche elettriche:	3N 400V / 9,2Kw		

* Optional



OL1011M

Forno manuale COMBI 10 Livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	10 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	920x680x1020mm	Peso:	120 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	3 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	diretto con timer
Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.	Specifiche elettriche:	3N 400V / 13,8Kw
*Specifiche elettriche:	3N 400V / 18,3Kw		



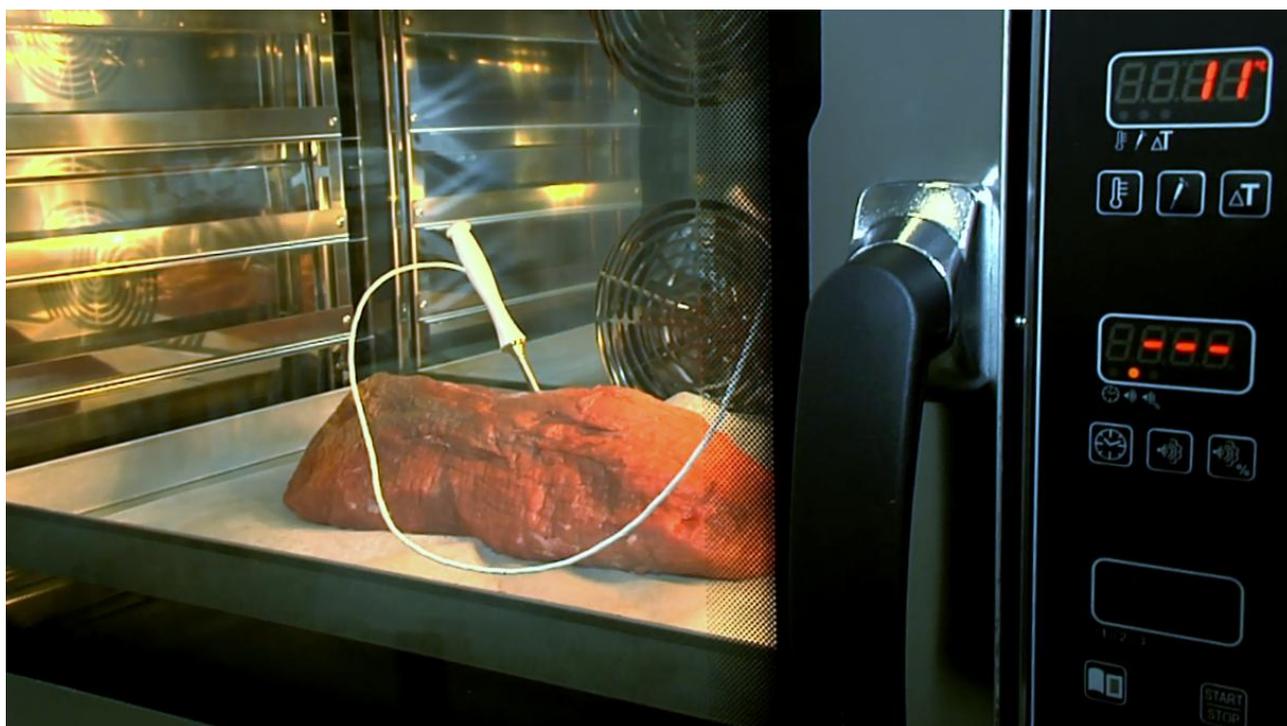
OL1211M

Forno manuale COMBI 12 Livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	12 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	67 mm
Dimensioni:	920x680x1020mm	Peso:	120 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	3 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	diretto con timer
Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.	Specifiche elettriche:	3N 400V / 18,3Kw
*Specifiche elettriche:	3N 400V / 18,3Kw		

* Optional



Forni Elettrici COMBI

Digitali per la

Ristorazione Professionale



OL0411E

Forno digitale COMBI 4 Livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	4 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	920x680x540mm	Peso:	65 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
*Cicli di cottura:	timer; *al cuore; *ΔT	Modalità vapore:	diretto programmabile
Specifiche elettriche:	3N 400V / 4,6Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 6,1Kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V / 4,6Kw		



OL0511E

Forno digitale COMBI 5 Livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	5 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	67 mm
Dimensioni:	920x680x540mm	Peso:	65 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
*Cicli di cottura:	timer; *al cuore; *ΔT	Modalità vapore:	diretto programmabile
Specifiche elettriche:	3N 400V / 6,1Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 4,6 Kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V / 4,6Kw		



OL0611E

Forno digitale COMBI 6 Livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	6 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	920x680x670mm	Peso:	95 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	2 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
*Cicli di cottura:	timer; *al cuore; *ΔT	Modalità vapore:	diretto programmabile
Specifiche elettriche:	3N 400V / 9,2Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 12,2Kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V / 5,8Kw		



OL0711E

Forno digitale COMBI 7 Livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	7 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	67 mm
Dimensioni:	920x680x670mm	Peso:	95 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	2 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
*Cicli di cottura:	timer; *al cuore; *ΔT	Modalità vapore:	diretto programmabile
Specifiche elettriche:	3N 400V / 12,2Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 9,2Kw



OL1011E

Forno digitale COMBI 10 Livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	10 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	920x680x1020mm	Peso:	120 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	3 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
*Cicli di cottura:	timer; *al cuore; *ΔT	Modalità vapore:	diretto programmabile
Specifiche elettriche:	3N 400V / 13,8Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 18,3Kw

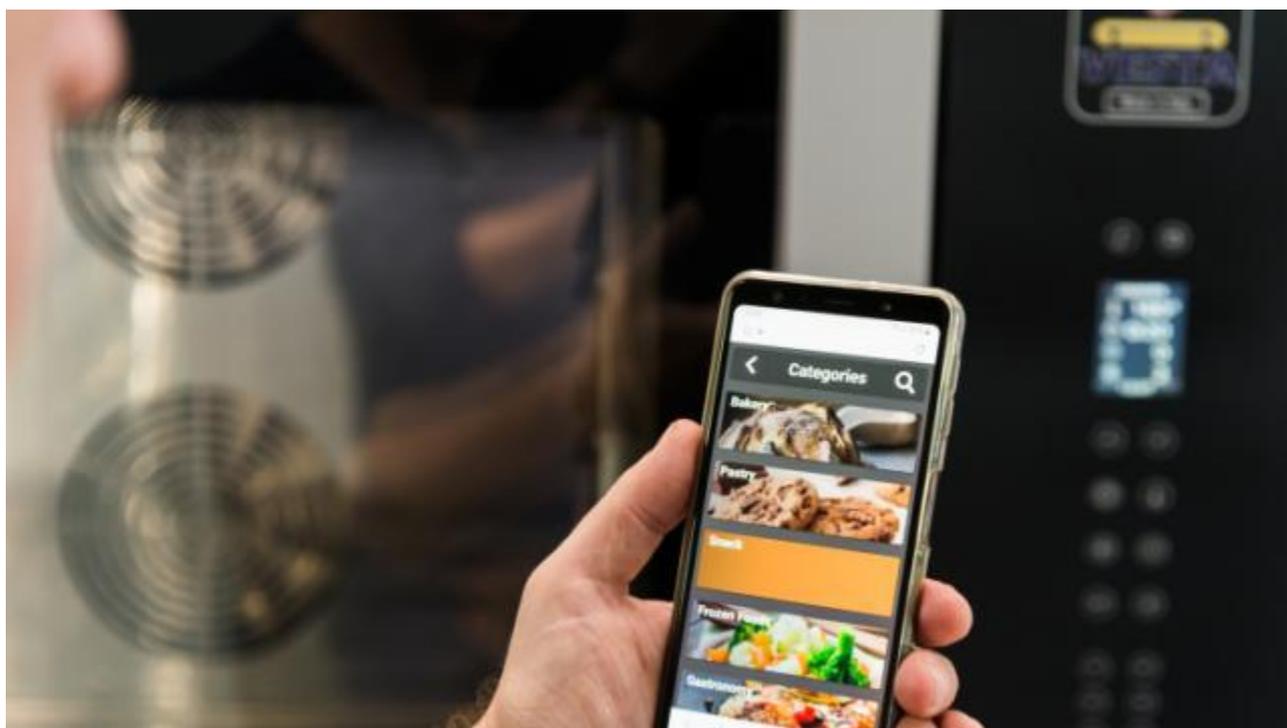


OL1211E

12 levels GN 1/1 digital COMBI oven

Main technical features

Capacity:	12 sheet pans GN 1/1	Tray distance:	67 mm
Oven dimensions:	920x680x1020mm	Weight:	120 Kgs.
Temperature range:	50° - 270° C	Door:	double glazed
Motors:	3 reverse	Light:	halogen lamps
Control panel:	digital with encoder	Recipes:	99 programs (3 steps)
*Cooking cycles:	timer; *core probe; * ΔT	Steam system:	direct programmable
Electric spec's:	3N 400V / 18,3Kw	*Electric spec's:	3N 400V / 13,8Kw



Forni Elettrici COMBI

Digitali LCD per la

Ristorazione Professionale



0V0611D

Forno digitale LCD COMBI 6 Livelli GN 1/1



Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	6 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	1000x710x730mm	Peso:	100 Kg.
Temperatura:	30° - 240° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro apribile
Motori:	2 reverse + controllo vel.	Illuminazione:	Luce LED su porta
Pannello di controllo:	Digitale LCD	Ricette impostabili wifi:	99 programmi (3 fasi)
Cicli di cottura:	timer; al cuore	Connettività:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	diretto programmabile	Lavaggio automatico:	3 cicli; detergente liquido
Specifiche elettriche:	3N 400V / 9,2Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 12,2Kw



0V0711D

Forno digitale LCD COMBI 7 Livelli GN 1/1



Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	7 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	67 mm
Dimensioni:	1000x710x730mm	Peso:	100 Kg.
Temperatura:	30° - 240° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro apribile
Motori:	2 reverse + controllo vel.	Illuminazione:	Luce LED su porta
Pannello di controllo:	Digitale LCD	Ricette impostabili wifi:	99 programmi (3 fasi)
Cicli di cottura:	timer; al cuore	Connettività:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	diretto programmabile	Lavaggio automatico:	3 cicli; detergente liquido
Specifiche elettriche:	3N 400V / 12,2Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 9,2Kw



0V1011D

Forno digitale LCD COMBI 10 Livelli GN 1/1



Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	10 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	1000x710x1090mm	Peso:	130 Kg.
Temperatura:	30° - 240° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro apribile
Motori:	3 reverse + controllo vel.	Illuminazione:	Luce LED su porta
Pannello di controllo:	Digitale LCD	Ricette impostabili wifi:	99 programmi (3 fasi)
Cicli di cottura:	timer; al cuore	Connettività:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	diretto programmabile	*Lavaggio automatico opzionale:	3 cicli; detergente liquido
Specifiche elettriche:	3N 400V / 13,8Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 18,3Kw



0V1211D

Forno digitale LCD COMBI 12 Livelli GN 1/1



Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	12 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	67 mm
Dimensioni:	1000x710x1090mm	Peso:	130 Kg.
Temperatura:	30° - 240° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro apribile
Motori:	3 reverse + controllo vel.	Illuminazione:	Luce LED su porta
Pannello di controllo:	Digitale LCD	Ricette impostabili wifi:	99 programmi (3 fasi)
Cicli di cottura:	timer; al cuore	Connettività:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	diretto programmabile	*Lavaggio automatico opzionale:	3 cicli; detergente liquido
Specifiche elettriche:	3N 400V / 18,3Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 13,8Kw



Forni Elettrici COMBI LCD Touch Screen per la Ristorazione Professionale



OV0611E

Forno touch screen COMBI 6 Livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	6 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	1000x710x730mm	Peso:	105 Kg.
Temperatura:	30° - 240° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro apribile
Motori:	2 reverse + controllo vel.	Illuminazione:	Luce LED su porta
Pannello di controllo:	LCD touch screen	Ricette impostabili:	99 programmi (6 fasi)
Cicli di cottura:	timer; al cuore; ΔT	Connettività:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	diretto programmabile	Sistema di lavaggio automatico:	4 cicli; detergente liquido
Specifiche elettriche:	3N 400V / 13,4Kw		



OV0711E

Forno touch screen COMBI 7 Livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	7 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	67 mm
Dimensioni:	1000x710x730mm	Peso:	105 Kg.
Temperatura:	30° - 240° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro apribile
Motori:	2 reverse + controllo vel.	Illuminazione:	Luce LED su porta
Pannello di controllo:	LCD touch screen	Ricette impostabili:	99 programmi (6 fasi)
Cicli di cottura:	timer; al cuore; ΔT	Connettività:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	diretto programmabile	Sistema di lavaggio automatico:	4 cicli; detergente liquido
Specifiche elettriche:	3N 400V / 13,4Kw		



0V1011E

Forno touch screen COMBI 10 Livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	10 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	1000x710x1090mm	Peso:	135 Kg.
Temperatura:	30° - 240° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro apribile
Motori:	3 reverse + controllo vel.	Illuminazione:	Luce LED su porta
Pannello di controllo:	LCD touch screen	Ricette impostabili:	99 programmi (6 fasi)
Cicli di cottura:	timer; al cuore; ΔT	Connettività:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	diretto programmabile	Sistema di lavaggio automatico:	4 cicli; detergente liquido
Specifiche elettriche:	3N 400V / 21,0Kw		



0V1211E

Forno touch screen COMBI 12 Livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	12 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	67 mm
Dimensioni:	1000x710x1090mm	Peso:	135 Kg.
Temperatura:	30° - 240° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro apribile
Motori:	3 reverse + controllo vel.	Illuminazione:	Luce LED su porta
Pannello di controllo:	LCD touch screen	Ricette impostabili:	99 programmi (6 fasi)
Cicli di cottura:	timer; al cuore; ΔT	Connettività:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	diretto programmabile	Sistema di lavaggio automatico:	4 cicli; detergente liquido
Specifiche elettriche:	3N 400V / 21,0Kw		

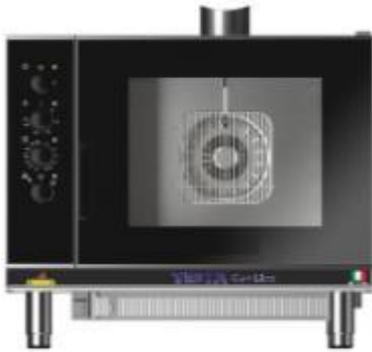


Forni Elettrici COMBI
20 teglie per la
Ristorazione Professionale

			
	OL2011M	OL2011D	OL2011E
Capacità	Trolley 20 GN 1/1	Trolley 20 GN 1/1	Trolley 20 GN 1/1
Spazio tra i livelli	65mm	65mm	65mm
Dimensioni	1000x800x1810	1000x800x1810	1000x800x1810
Peso	210 Kgs	210 Kgs.	210 Kgs.
Pannello di controllo	Manuale	Digitale con display LCD a colori	Pannello touch screen LCD 7"l
Temperatura	50° - 280°C	30° - 280°C	30° - 280°C
Modalità vapore	Iniezione diretta 10 livelli	Iniezione diretta 10 livelli	Generatore di vapore
Timer	120 minuti + infinito	120 minuti + infinito	5040 minuti + infinito
Cicli di cottura	Timer	Timer – Sonda al cuore	Timer – Sonda al cuore - ΔT
Ricette impostabili	n.a.	99 programs (3 steps)	254 programs (9 steps)
Cicli speciali	n.a.	Preriscaldamento-Raffreddamento rapido	Preriscaldamento-Raffreddamento rapido-Multilivello-Programmatore
Connectività IOT	n.a.	USB – wi fi locale con proprio device – accesso a piattaforma in cloud	USB – accesso a piattaforma in cloud
Caratteristiche porta	Doppio vetro apribile		
Illuminazione	Luce LED su porta		
Motori	5 con inversione	5 con inversione + regolazione velocità	5 con inversione + regolazione velocità
Sistema di lavaggio	n.a.	3 cicli detergente liquido	4 cicli detergente liquido
Specifiche elettriche	3N 400V / 23,1kW	3N 400V / 23,1kW	3N 400V / 27,3kW
Opzionali e Accessori			
Kit doccia	1003001		
Detergente liquido	n.a.	5102002: Detergente liquido per lavaggio automatico (10 Kgs.)	



COMBI GAS Ovens for Professional Catering

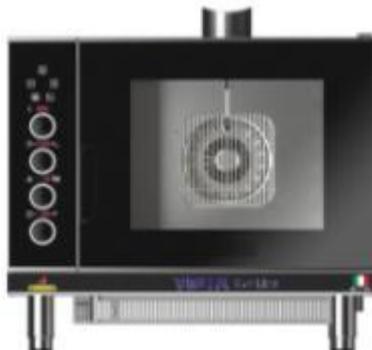


OG0611M

Forno gas manuale COMBI 6 Livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	6 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	75 mm
Dimensioni:	935x925x845mm	Peso:	115 Kg.
Temperatura:	30° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	diretto
Specifiche elettriche:	1N 230V	Potenza:	13,8Kw
Gas:	Metano (G20) 1,46 m3/h	Gas:	GPL/LPG (G30) 1,088 kg/h
Gas:	GPL/LPG (G31) 1,088 kg/h		



OG0611D

Forno gas digitale COMBI 6 Livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	6 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	75 mm
Dimensioni:	935x925x845mm	Peso:	115 Kg.
Temperatura:	30° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 reverse + controllo vel.	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	Digitale	Ricette impostabili:	60 programmi (5 fasi)
Modalità vapore:	diretto programmabile	Specifiche elettriche:	1N 230V
Potenza:	13,8Kw	Gas:	Metano (G20) 1,46 m3/h
Gas:	GPL/LPG (G30) 1,088 kg/h	Gas:	GPL/LPG (G31) 1,088 kg/h

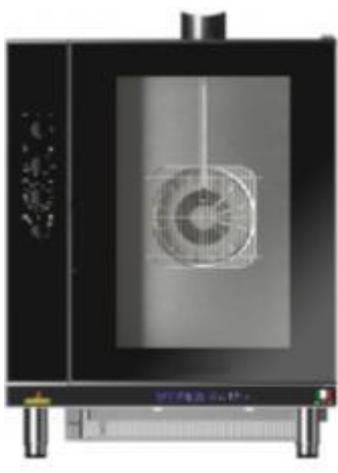


OG0611T

Forno gas LCD digitale COMBI 6 Livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	6 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	75 mm
Dimensioni:	935x925x845mm	Peso:	115 Kg.
Temperatura:	30° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 reverse + controllo vel.	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	LCD digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (10 fasi)
Modalità vapore:	diretto programmabile	Specifiche elettriche:	1N 230V
Potenza:	13,8Kw	Gas:	Metano (G20) 1,46 m3/h
Gas:	GPL/LPG (G30) 1,088 kg/h	Gas:	GPL/LPG (G31) 1,088 kg/h



OG1011M

Forno gas manuale COMBI 10 Livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	10 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	75 mm
Dimensioni:	935x925x1245mm	Peso:	163 Kg.
Temperatura:	30° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	diretto
Specifiche elettriche:	1N 230V	Potenza:	16,0Kw
Gas:	Metano (G20) 1,693 m3/h	Gas:	GPL/LPG (G30) 1,262 kg/h
Gas:	GPL/LPG (G31) 1,262 kg/h		

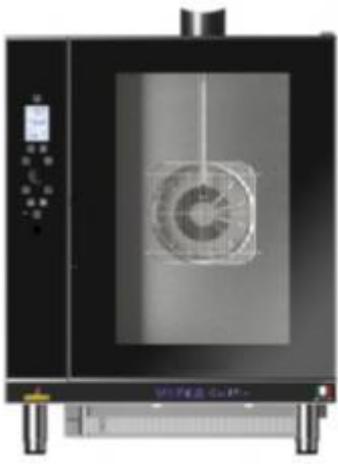


OG1011D

Forno gas digitale COMBI 10 Livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	10 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	75 mm
Dimensioni:	935x925x1245mm	Peso:	163 Kg.
Temperatura:	30° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 reverse + controllo vel.	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	Digitale	Ricette impostabili:	60 programmi (5 fasi)
Modalità vapore:	diretto programmabile	Specifiche elettriche:	1N 230V
Potenza:	16Kw	Gas:	Metano (G20) 1,693 m3/h
Gas:	GPL/LPG (G30) 1,262 kg/h	Gas:	GPL/LPG (G31) 1,262 kg/h



OG1011T

Forno gas LCD digitale COMBI 10 Livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	10 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	75 mm
Dimensioni:	935x925x1245mm	Peso:	163 Kg.
Temperatura:	30° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 reverse + controllo vel.	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	LCD digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (10 fasi)
Modalità vapore:	diretto programmabile	Specifiche elettriche:	1N 230V
Potenza:	16,0Kw	Gas:	Metano (G20) 1,693 m3/h
Gas:	GPL/LPG (G30) 1,262 kg/h	Gas:	GPL/LPG (G31) 1,262 kg/h

OPZIONALI E ACCESSORI PER FORNI COMBINATI

	OL0411M OL0511M OL0611M OL0711M OL1011M OL1211M	OL0411E OL0511E OL0611E OL0711E OL1011E OL1211E	OV0661D OV0711D OV1011D OV1211D	OV0661E OV0711E OV1011E OV1211E	OL2011M OL2011D OL2011E	OG0611M OG0611D OG0611T	OG1011M OG1011D OG1011T
Supporto per forno	OT1011	OT1011	OT1011V	OT1011V	n.d.	OT0611G	OT1011G
Portateglie doppio	Opzional	Opzional	Opzional	Opzional	n.d.	n.d.	n.d.
Resistenza 6 kw	Opzional	Opzional	Opzional	✓	n.d.	n.d.	n.d.
Porta con vetro interno apribile	Opzional	Opzional	✓	✓	✓	✓	✓
Mantenitore	OH1011M	OH1011M	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Cappa aspirante	OA1064M	OA1064M	OA1011M	OA1011M	n.d.	n.d.	n.d.
Sonda al cuore	n.d.	1004001	✓	✓	Standard on LCD	Standard on digital	Standard on digital
Sistema di lavaggio	n.d.	n.d.	✓	✓	Standard on LCD	1003004 only digital	1003004 only digital
Detergente liquido Kgs.10	n.d.	n.d.	5102002	5102002	5102002	n.d.	n.d.
Kit doccia	1003001	1003001	1003001	1003001	1003001	1003001	1003001
Griglia GN 1/1	1002010	1002010	1002010	1002010	1002010	1002010	1002010



Forni Elettrici a Convezione Manuali e Digitali per la Pasticceria e Panificazione



OL0464M

Forno manuale convezione 4 Livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	4 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	920x680x540mm	Peso:	65 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	diretto con pulsante
Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.	Specifiche elettriche:	3N 400V / 4,6Kw
*Specifiche elettriche:	3N 400V / 6,1Kw	*Specifiche elettriche:	1N 230V / 4,6Kw



OL0664M

Forno manuale convezione 6 Livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	6 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	920x680x670mm	Peso:	95 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	2 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	diretto con pulsante
Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.	Specifiche elettriche:	3N 400V / 9,2Kw
*Specifiche elettriche:	3N 400V / 12,2Kw	*Specifiche elettriche:	1N 230V / 5,8Kw



OL1064M

Forno manuale convezione 10 Livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	10 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	920x680x1020mm	Peso:	120 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	3 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	diretto con pulsante
Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.	Specifiche elettriche:	3N 400V / 13,8Kw
*Specifiche elettriche:	3N 400V / 18,3Kw		



OL0464E

Forno digitale convezione 4 Livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	4 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	920x680x540mm	Peso:	65 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
Cicli di cottura:	timer	Modalità vapore:	diretto programmabile
Specifiche elettriche:	3N 400V / 4,6Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 6,1Kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V / 4,6Kw		



OL0664E

Forno digitale convezione 6 Livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	6 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	920x680x670mm	Peso:	95 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	2 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
Cicli di cottura:	timer	Modalità vapore:	diretto programmabile
Specifiche elettriche:	3N 400V / 9,2Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 12,2Kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V / 5,8Kw		

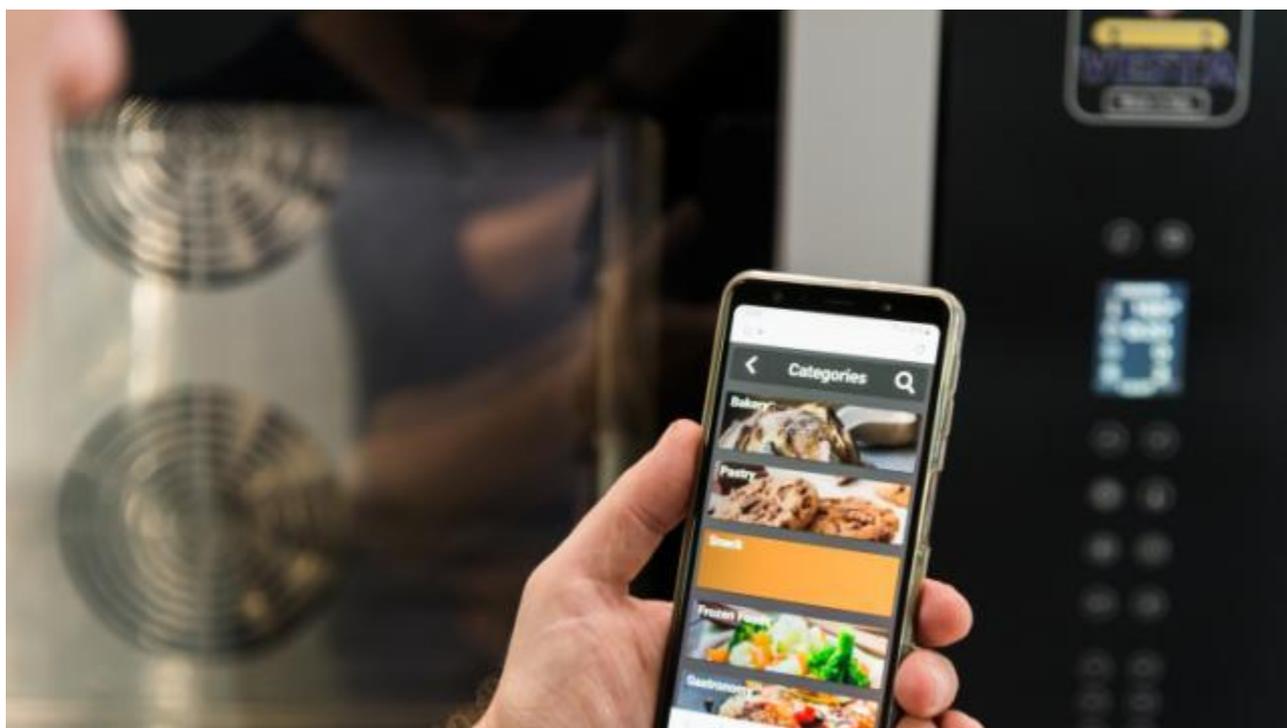


OL1064E

Forno digitale convezione 10 Livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	10 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	920x680x1020mm	Peso:	120 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	3 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
Cicli di cottura:	timer;	Modalità vapore:	diretto programmabile
Specifiche elettriche:	3N 400V / 13,8Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 18,3Kw



Forni Elettrici a Convezione Digitali LCD e Touch Screen per Pasticceria e Panificazione



0V0664D

Forno digitale LCD convezione 6 Livelli 600x400



Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	6 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	1000x710x730mm	Peso:	100 Kg.
Temperatura:	30° - 240° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro apribile
Motori:	2 reverse + controllo vel.	Illuminazione:	Luce LED su porta
Pannello di controllo:	Digitale LCD	Ricette impostabili wifi:	99 programmi (3 fasi)
Cicli di cottura:	timer;	Connettività:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	diretto programmabile	*Lavaggio automatico opzionale:	3 cicli; detergente liquido
Specifiche elettriche:	3N 400V / 9,2Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 12,2Kw



0V1064D

Forno digitale LCD convezione 10 Livelli 600x400



Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	10 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	1000x710x1090mm	Peso:	135 Kg.
Temperatura:	30° - 240° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro apribile
Motori:	3 reverse + controllo vel.	Illuminazione:	Luce LED su porta
Pannello di controllo:	Digitale LCD	Ricette impostabili wifi:	99 programmi (3 fasi)
Cicli di cottura:	timer	Connettività:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	diretto programmabile	*Lavaggio automatico opzionale:	3 cicli; detergente liquido
Specifiche elettriche:	3N 400V / 13,8Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 18,3Kw



OV0664E

Forno touch screen convezione 6 Livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	6 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	1000x710x730mm	Peso:	105 Kg.
Temperatura:	30° - 240° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro apribile
Motori:	2 reverse + controllo vel.	Illuminazione:	Luce LED su porta
Pannello di controllo:	LCD touch screen	Ricette impostabili:	99 programmi (6 fasi)
Cicli di cottura:	timer	Connettività:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	diretto programmabile	Sistema di lavaggio automatico:	4 cicli, detergente liquido
Specifiche elettriche:	3N 400V / 12,2Kw		



OV1064E

Forno touch screen convezione 10 Livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	10 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	1000x710x1090mm	Peso:	135 Kg.
Temperatura:	30° - 240° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro apribile
Motori:	3 reverse + controllo vel.	Illuminazione:	Luce LED su porta
Pannello di controllo:	LCD touch screen	Ricette impostabili:	99 programmi (6 fasi)
Cicli di cottura:	timer	Connettività:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	diretto programmabile	Sistema di lavaggio automatico:	4 cicli, detergente liquido
Specifiche elettriche:	3N 400V / 18,3Kw		



Forni Elettrici a Convezione

16 teglie per la

Pasticceria e Panificazione

			
	OL1664M	OL1664D	OL1664E
Capacità	Trolley 16 600x400	Trolley 16 600x400	Trolley 16 600x400
Spazio tra i livelli	80mm	80mm	80mm
Dimensioni	1000x800x1810	1000x800x1810	1000x800x1810
Peso	210 Kgs	210 Kgs.	210 Kgs.
Pannello di controllo	Manuale	Digitale con display LCD a colori	Pannello touch screen LCD 7"l
Temperatura	50° - 280°C	30° - 280°C	30° - 280°C
Modalità vapore	Iniezione diretta 10 livelli	Iniezione diretta 10 livelli	Generatore di vapore
Timer	120 minuti + infinito	120 minuti + infinito	5040 minuti + infinito
Cicli di cottura	Timer	Timer	Timer
Ricette impostabili	n.a.	99 programs (3 steps)	254 programs (9 steps)
Cicli speciali	n.a.	Preriscaldamento-Raffreddamento rapido	Preriscaldamento-Raffreddamento rapido-Multilivello-Programmatore
Connectività IOT	n.a.	USB – wi fi locale con proprio device – accesso a piattaforma in cloud	USB – accesso a piattaforma in cloud
Caratteristiche porta	Doppio vetro apribile		
Illuminazione	Luce LED su porta		
Motori	5 con inversione	5 con inversione + regolazione velocità	5 con inversione + regolazione velocità
Sistema di lavaggio	n.a.	3 cicli detergente liquid (opzionale)	4 cicli detergente liquido (opzionale)
Specifiche elettriche	3N 400V / 23,1kW	3N 400V / 23,1kW	3N 400V / 23,1kW
Opzionali e Accessori			
Kit doccia	1003001		
Sistema di lavaggio	n.a.	1003003	
Detergente liquido	n.a.	5102002: Detergente liquido per lavaggio automatico (10 Kgs)	



Forni a Gas a Convezione per la Pasticceria e Panificazione



OG0564M

Forno manuale convezione gas 5 Livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	5 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	75 mm
Dimensioni:	935x925x885mm	Peso:	115 Kg.
Temperatura:	30° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	diretto
Specifiche elettriche:	1N 230V	Potenza:	13,8Kw
Gas:	Metano (G20) 1,46 m3/h	Gas:	GPL/LPG (G30) 1,088 kg/h
Gas:	GPL/LPG (G31) 1,088 kg/h		



OG0564D

Forno digitale convezione gas 5 Livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	5 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	935x925x885mm	Peso:	115 Kg.
Temperatura:	30° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 reverse + controllo vel.	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	Digitale	Modalità vapore:	diretto programmabile
Specifiche elettriche:	1N 230V	Potenza:	13,8Kw
Gas:	Metano (G20) 1,46 m3/h	Gas:	GPL/LPG (G30) 1,088 kg/h
Gas:	GPL/LPG (G31) 1,088 kg/h		



OG0564T

**Forno digitale LCD convezione gas 5 Livelli
600x400**

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	5 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	995x975x885mm	Peso:	115 Kg.
Temperatura:	30° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 reverse + controllo vel.	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	LCD digitale con encoder	Ricette impostabili:	90 programmi (10 fasi)
Modalità vapore:	diretto programmabile	Specifiche elettriche:	1N 230V
Potenza:	13,8Kw	Gas:	Metano (G20) 1,46 m3/h
Gas:	GPL/LPG (G30) 1,088 kg/h	Gas:	GPL/LPG (G31) 1,088 kg/h



OG1064M

Forno manuale convezione gas 10 Livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	10 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	995x975x1285mm	Peso:	172 Kg.
Temperatura:	30° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	2 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	diretto programmabile
Specifiche elettriche:	1N 230V	Potenza:	16,0Kw
Gas:	Metano (G20) 1,693 m3/h	Gas:	GPL/LPG (G30) 1,262 kg/h
Gas:	GPL/LPG (G31) 1,262 kg/h		



OG1064D

Forno digitale convezione gas 10 Livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	10 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	995x975x1285mm	Peso:	172 Kg.
Temperatura:	30° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	2 reverse + controllo vel.	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	Digitale	Modalità vapore:	diretto programmabile
Specifiche elettriche:	1N 230V	Potenza:	16Kw
Gas:	Metano (G20) 1,693 m3/h	Gas:	GPL/LPG (G30) 1,262 kg/h
Gas:	GPL/LPG (G31) 1,262 kg/h		



OG1064T

Forno digitale LCD convezione gas 10 Livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	10 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	995x975x1285mm	Peso:	172 Kg.
Temperatura:	30° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	2 reverse + controllo vel.	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	LCD digitale con encoder	Ricette impostabili:	90 programmi (10 fasi)
Modalità vapore:	diretto programmabile	Specifiche elettriche:	1N 230V
Potenza:	16,0Kw	Gas:	Metano (G20) 1,693 m3/h
Gas:	GPL/LPG (G30) 1,262 kg/h	Gas:	GPL/LPG (G31) 1,262 kg/h

OPZIONALI E ACCESSORI PER FORNI A CONVEZIONE

	0L0464M 0L0664M 0L1064M	0L0464E 0L0664E 0L1064E	0V0664D 0V1064D	0V0664E 0V1064E	0L1664M 0L1664D 0L1664E	0G0564M 0G0564D 0G0564T	0G1064M 0G1064D 0G1064T
Supporto per forno	0T1064	0T1064	0T1064V	0T1064V	n.d.	0T0564G	0T1064G
Portateglie doppio	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	n.d.	n.d.	n.d.
Resistenza 6 kw	Opzionale	Opzionale	Opzionale	✓	n.d.	n.d.	n.d.
Porta con vetro interno apribile	Opzionale	Opzionale	✓	✓	✓	✓	✓
Mantenitore	0C1064M	0C1064M	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Cappa aspirante	0A1064M	0A1064M	0A1011M	0A1011M	n.d.	n.d.	n.d.
Sonda al cuore	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	Standard on digital	Standard on digital
Sistema di lavaggio	n.d.	n.d.	1003002	✓	1003003 on LCD	n.d.	n.d.
Detergente liquido Kgs.10	n.d.	n.d.	5102002	5102002	5102002	n.d.	n.d.
Kit doccia	1003001	1003001	1003001	1003001	1003001	1003001	1003001
Griglia 600x400	1001010	1001010	1001010	1001010	1001010	1001010	1001010
Teglia alluminata 600x400x20	1001001	1001001	1001001	1001001	1001001	1001001	1001001



Forni Elettrici Manuali e Digitali
per
Snack, Bistrot, Bar
&
Food Truck



OE0343M

Forno manuale convezione 3 livelli 430x330

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	3 teglie 430x330	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	550x585x500mm	Peso:	30 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 no reverse	Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.
Pannello di controllo:	manuale	Potenza:	2,8Kw
Specifiche elettriche:	1N 230V		



OE0343M_H

Forno manuale convezione 3 livelli 430x330 con umidificazione

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	3 teglie 430x330	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	550x585x500mm	Peso:	30 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 no reverse	Sistema vapore:	diretto con pulsante
Pannello di controllo:	manuale	Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.
Specifiche elettriche:	1N 230V	Potenza:	2,8Kw



0N0443M

Forno manuale convezione 4 livelli 430x330

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	4 teglie 430x330	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	550x585x560mm	Peso:	30 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 no reverse	Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.
Pannello di controllo:	manuale	Potenza:	2,8Kw
Specifiche elettriche:	1N 230V		



0N0443M_H

**Forno manuale convezione 4 livelli 430x330
con umidificazione**

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	4 teglie 430x330	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	550x585x560mm	Peso:	30 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 no reverse	Sistema vapore:	diretto con pulsante
Pannello di controllo:	manuale	Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.
Specifiche elettriche:	1N 230V	Potenza:	2,8Kw



OE0364M

**Forno manuale convezione 3 livelli
600x400**

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	3 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	725x650x500mm	Peso:	35 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	2 no reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.
Specifiche elettriche:	3N 400V/5,5kw	Specifiche elettriche:	1N 230V/5,5kw



OE0364M_H

**Forno manuale convezione 3 livelli
600x400 con umidificazione**

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	3 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	725x650x500mm	Peso:	35 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	2 no reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.
Sistema vapore:	diretto con pulsante	*Specifiche elettriche:	1N 230V/5,5kw
Specifiche elettriche:	3N 400V/5,5kw		

* Optional



0N0464M

Forno manuale convezione 4 livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	4 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	725x650x560mm	Peso:	40 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	2 no reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.
Specifiche elettriche:	3N 400V/5,5kw	*Specifiche elettriche:	1N 230V/5,5kw



0N0464M_H

Forno manuale convezione 4 livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	4 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	725x650x560mm	Peso:	40 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	2 no reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.
Sistema vapore:	diretto con pulsante	Specifiche elettriche:	3N 400V/5,5kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V/5,5kw		

* Optional



OS0423M

Forno manuale COMBI 4 livelli GN 2/3

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	4 teglie GN 2/3	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	580x675x595mm	Peso:	45 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.
Sistema vapore:	diretto con timer	Specifiche elettriche:	1N 230V/2,9kw



OS0423E

Forno digitale COMBI 4 livelli GN 2/3

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	4 teglieGN 2/3	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	580x675x595mm	Peso:	45 Kg.
Temperatura:	30° - 250° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
Sistema vapore:	diretto programmabile	Specifiche elettriche:	1N 230V/2,9kw



OS0411M

Forno manuale COMBI 4 livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	4 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	765x690x595mm	Peso:	65 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.
Sistema vapore:	diretto con timer	Specifiche elettriche:	3N 400V/4,6kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V/4,6kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V/6,1kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V/6,1kw		



OS0411E

Forno digitale COMBI 4 livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	4 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	765x690x595mm	Peso:	65 Kg.
Temperatura:	30° - 250° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
Sistema vapore:	diretto programmabile	Specifiche elettriche:	3N 400V/4,6kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V/4,6kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V/6,1kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V/6,1kw		

* Optional



OS0443M

Forno manuale convezione 4 livelli 430x330

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	4 teglie 430x330	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	580x675x595mm	Peso:	45 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.
Sistema vapore:	diretto con pulsante	Specifiche elettriche:	1N 230V/2,9kw



OS0443E

Forno digitale convezione 4 livelli 430x330

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	4 teglie 430x330	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	580x675x595mm	Peso:	45 Kg.
Temperatura:	30° - 250° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
Sistema vapore:	diretto programmabile	Specifiche elettriche:	1N 230V/2,9kw



OS0464M

Forno manuale convezione 4 livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	4 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	765x690x595mm	Peso:	65 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.
Sistema vapore:	diretto con pulsante	Specifiche elettriche:	3N 400V/4,6kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V/4,6kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V/6,1kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V/6,1kw		



OS0464E

Forno digitale convezione 4 livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	4 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	765x690x595mm	Peso:	65 Kg.
Temperatura:	30° - 250° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
Sistema vapore:	diretto programmabile	Specifiche elettriche:	3N 400V/4,6kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V/4,6kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V/6,1kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V/6,1kw		



OS0443M_M

**Forno manuale multifunzione 4 livelli
430x330 + GN 2/3 (statico-convezione)**

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	4 livelli 430x230 + GN 2/3	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	580x675x595mm	Peso:	45 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.
Sistema vapore	diretto con pulsante	Modalità cottura:	5 tipi: convezione;statico, grill
Specifiche elettriche::	1N 230V/4,5kw	* Specifiche elettriche:	3N 400V/4,5kw
* Specifiche elettriche:	1N 230V/5,0kw	* Specifiche elettriche:	3N 400V/5,0kw



ON0443D

Forno digitale LCD IOT 4 livelli 430x330

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	4 teglie 430x330	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	550x585x560mm	Peso:	35 Kgs.
Temperatura :	30° - 250° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 no reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale LCD a colori	Timer:	0 – 120 min.
Sistema vapore	direct	Ricette:	99 progr. (3 fasi)
Connettività:	USB + Wi Fi	Specifiche elettriche:	1N 230V/2,8kw

* Optional



OS0543M

Forno manuale convezione 5 livelli 430x330

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	5 teglie 430x330	Spazio tra i livelli:	75 mm
Dimensioni:	760x690x550mm	Peso:	65 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.
Sistema vapore	diretto con pulsante	Specifiche elettriche:	3N 400V/4,6kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V/4,6kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V/6,1kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V/6,1kw		



OS0523M

Forno manuale COMBI 5 livelli GN 2/3

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	5 teglie GN 2/3	Spazio tra i livelli:	75 mm
Dimensioni:	760x690x550mm	Peso:	65 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 reverse	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale	Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.
Sistema vapore	diretto con timer	Specifiche elettriche:	3N 400V/4,6kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V/4,6kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V/6,1kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V/6,1kw		

* Optional



**Accessori
&
Opzionali**



0H1011M

Mantenitore ventilato 12 livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	12 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	970x680x750mm	Peso:	60 Kg.
Temperatura:	30° - 90° C	Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.
Sistema vapore:	vaschetta evaporazione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Motori:	1 no reverse
Specifiche elettriche:	1N 230V/1,4kw		



0C1064M

Lievitatore manuale statico 12 livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	12 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	970x680x750mm	Peso:	50 Kg.
Temperatura:	30° - 50° C	Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.
Sistema vapore:	vaschetta evaporazione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Specifiche elettriche:	1N 230V/0,7kw



OT1011V 12 livelli GN 1/1

OT1064V 12 livelli 600x400

Supporto per forni EVO 12 livelli

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	12 livelli	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	1050x680x750mm	Peso:	50 Kgs.



OT1011 12 livelli GN 1/1

OT1064 12 livelli 600x400

Supporto forno 12 livelli GN 1/1 - 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	12 livelli	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	970x680x750mm	Peso:	40 Kgs.



OA1011M

Cappa aspirante motorizzata per forni EVO

Caratteristiche tecniche principali

Dimensioni:	1000x1000x400mm	Peso:	50 Kgs.
Specifiche elettriche:	1N 230V/0,6kw		



OA1064M

Cappa aspirante motorizzata

Caratteristiche tecniche principali

Dimensioni:	920x1000x400mm	Peso:	45 Kgs.
Specifiche elettriche:	1N 230V/0,6kw		



1003001 Kit doccia lavaforno



1004001 Sonda al cuore single point



1003002 Sistema di lavaggio automatico

1003003 Sistema di lavaggio automatico forni 16/20 livelli



6C10464M27MM Kit ruote per lievitatore/mantenitore e supporti forno



1001010 Griglia 600x400

1002010 Griglia GN 1/1



1001020 Griglia 430x330

1002011 Griglia GN 2/3



1001001 Teglia alluminata 600x400x20

1002004 Teglia alluminata 430x330x20



5102002 Liquid detergent for automatic cleaning (10Kgs.)

Garanzia
e
Condizioni
Numeri di contatto

Garanzia

Garanzia standard - 1 anno

- a. Vesta S.r.l. garantisce solo ed esclusivamente le parti originali che siano considerate difettose nei materiali o nelle lavorazioni. Le suddette parti potranno, a discrezione di Vesta S.r.l., essere sostituite con nuove o riparate.
- b. Questa garanzia è valida solo su presentazione della fattura di vendita che indichi la data di acquisto, il codice prodotto e il numero di serie indicato su apposita etichetta sul prodotto e all'interno del manuale utente.
- c. La garanzia ha validità di un anno dalla data di spedizione della merce da magazzino della Vesta Srl. o da data fattura emessa da rivenditore che abbia precedentemente acquistato il prodotto da Vesta S.r.l. ed è valida solo ed esclusivamente sui componenti difettosi.
- d. Per essere valido un reclamo in garanzia deve essere presentato durante il periodo in cui la stessa è in vigore. La garanzia non è trasferibile.

Questa garanzia non si applica a:

- 1. Sostituzione di lampade bruciate, guarnizioni porta rotte e sostituzione di vetri rotti la cui rottura sia effetto di qualsiasi tipo di incidente avvenuto durante il trasporto, l'installazione e/o uso dell'equipaggiamento.
- 2. Equipaggiamento danneggiato accidentalmente durante il trasporto, erronca installazione, erroneo collegamento elettrico, erroneo collegamento idraulico, o modifiche apportate successivamente alla vendita e non autorizzate da Vesta S.r.l.
- 3. Equipaggiamento per il quale sia stato fatto un uso improprio o che sia stato assoggettato o esposto a prodotti chimici che possono rovinare i materiali con i quali è costruito il forno come anche l'utilizzo di acqua inquinata o la mancanza o alterazione dell'etichetta riportante il numero di serie.
- 4. Danni dovuti all'installazione dell'equipaggiamento in ambienti non idonei per l'utilizzo previsto.
- 5. Danni dovuti all'utilizzo di acqua di scarsa qualità o non trattata attraverso un addolcitore della quale installazione è responsabile il cliente operatore.
- 6. Danni dovuti all'utilizzo di prodotti chimici per la pulizia o secondo le indicazioni contenute nel manuale utente.
- 7. Qualsiasi tipo di incidente o perdita sia economica che di prodotto risultante da un malfunzionamento dell'equipaggiamento.
- 8. Equipaggiamento modificato in qualsiasi sua parte rispetto all'originale sia attraverso la sostituzione che aggiunta o mancanza di parti se non autorizzate da Vesta S.r.l.
- 9. Qualsiasi costo o rimborso sostenuto per effettuare ispezioni, verifiche, riparazioni o sostituzioni funzionali delle apparecchiature.

La presente garanzia è esclusiva e sostituisce tutte le altre garanzie, espresse o implicite, incluse le garanzie implicite di commerciabilità e idoneità per uno scopo particolare. In nessun caso Vesta S.r.l. potrà essere ritenuta responsabile per perdita di utilizzo, perdita di ricavi o profitti, o perdita di prodotto, o per qualsiasi danno indiretto, speciale, incidentale o consequenziale.

Condizioni Generali

- 1. Ordini:** Vesta S.r.l. si riserva il diritto di accettare gli ordini ricevuti per iscritto attraverso e-mail inviate all'indirizzo: leonardo.commerciale@vestaitalia.it, completi dei dati relativi al cliente (Ragione Sociale, Indirizzo, Partita Iva) codice articolo ordinato, descrizione, quantità e condizioni accordate. La ricezione dell'ordine sarà confermata dalla nostra fattura proforma o conferma ordine inviata al cliente tramite e-mail che conterrà il numero d'ordine, il codice cliente, il numero d'ordine cliente, i prezzi, la data di consegna prevista e tutte le altre condizioni accordate per la fornitura. La stessa proforma diverrà esecutiva dal momento che viene timbrata e firmata e inviata nuovamente a Vesta Srl per conferma dei termini e condizioni.
 - 2. Prezzo:** I prezzi indicati nelle nostre pubblicazioni e listini sono sempre franco fabbrica e Iva esclusa.
 - 3. Pagamento:** Se non specificato altrimenti, il pagamento dei beni e ricambi si intende sempre anticipato o alla conferma dell'ordine o a merce pronta per la spedizione.
 - 4. Condizioni di trasporto:** Franco fabbrica **San Giorgio In Bosco (Pd)** sia per i beni che i ricambi anche se in garanzia. Per qualsiasi danno o contestazione, il cliente dovrà rivalersi solo ed esclusivamente sul trasportatore. In ogni caso il cliente è tenuto a:
 - a. Eseguire un'immediata ispezione mentre l'equipaggiamento si trova nel mezzo di trasporto o immediatamente dopo che questo è stato scaricato dal mezzo e prima che venga depositato all'interno del magazzino.
 - b. Non firmare una nota di consegna o ddt fino a quando non siano stati eseguiti tutti i controlli.
 - c. Segnare eventuali danni all'imballo direttamente sulla nota di consegna o sulla ricevuta del trasportatore.
- Non si accettano pagamenti parziali o compensazioni di nessun tipo in caso di danneggiamenti o mancate consegne.
- 5. Reclami:** I reclami dovranno essere presentati solo ed esclusivamente per iscritto a Vesta S.r.l. entro 8 giorni dalla data di ricezione della spedizione.
- 6. Reso merce:** Ogni reso di merce deve essere autorizzato per iscritto da Vesta S.r.l. In caso di reso autorizzato, tutti i costi relativi alla spedizione della merce sono a carico del cliente. Resi non autorizzati preventivamente saranno rispediti al mittente senza ulteriori notificazioni

SEDE LEGALE E MAGAZZINO

Ragione Sociale: Vesta S.r.l.

Indirizzo: Via Leonardo Da Vinci, 87

CAP: 35010

Luogo: San Giorgio in Bosco (Pd)

Paese: Italy

Telefono: +39 049 9450024

Indirizzo e-mail: info@vestaitalia.it

Sito Web: www.vestaitalia.it



www.vestaitalia.it