



**Forni per la cottura
Professionale**

Catalogo 2025



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 IOT, LCD digitale con connessione wi fi IOT; digitale o manuale.

Forni gas COMBI 5 - 7 - 10 livelli con pannello di controllo LCD touch screen o manuale.

Mantenitore ventilato e supporto forno 12 livelli.



Pasticceria e Panificazione Pag. 31

Forni elettrici a convezione 4; 6; 10; 16 livelli con pannello di controllo LCD touch da 7" e connessione wi fi IOT, LCD digitale e connessione wi fi IOT; digitale o manuale.

Forni a convezione gas 4 - 6 - 10 livelli con pannello di controllo LCD touch screen o manuale.

Lievitatore statico e supporto forno 12 livelli.



Snack and Food Truck Pag.43

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 IOT.

Linea Smart

Forni elettrici COMBI

manuali per la

Ristorazione Professionale

Vapore ad iniezione diretta con timer, scarico acqua, valvola scarico vapori regolabile manualmente.



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:	920x780x560mm	Peso:	65 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	iniezione diretta 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
*Specifiche elettriche:	1N 230V / 6,1Kw		



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:	920x780x560mm	Peso:	65 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	iniezione diretta 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



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:	920x780x715mm	Peso:	95 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	2 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	iniezione diretta 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

* Opzionale



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:	920x780x715mm	Peso:	95 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	2 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	iniezione diretta con timer
Timer:	el/meccanico 0 - 120 min.	Specifiche elettriche:	3N 400V / 12,2Kw
*Specifiche elettriche:	3N 400V / 9,2Kw		



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:	920x780x1030mm	Peso:	120 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	3 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	iniezione diretta 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:	920x780x1030mm	Peso:	120 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	3 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	iniezione diretta con timer
Timer:	el/meccanico 0 - 120 min.	Specifiche elettriche:	3N 400V / 18,3Kw
*Specifiche elettriche:	3N 400V / 13,8Kw		

* Opzionale

Linea Smart+

Forni elettrici COMBI

digitali per la

Ristorazione Professionale

10 livelli di vapore ad iniezione diretta, vapore e combi automatici, scarico acqua, valvola scarico vapori regolabile manualmente, 99 ricette programmabili, partenza programmata, sonda al cuore con cotture ΔT opzionale.



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:	920x780x560mm	Peso:	65 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
*Cicli di cottura:	a tempo; *al cuore; *ΔT	Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile
Specifiche elettriche:	3N 400V / 4,6Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 6,1Kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V / 4,6Kw	*Specifiche elettriche:	1N 230V / 6,1Kw



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:	920x780x560mm	Peso:	65 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
*Cicli di cottura:	a tempo; *al cuore; *ΔT	Modalità vapore:	iniezione diretta 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:	920x780x715mm	Peso:	95 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	2 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
*Cicli di cottura:	a tempo; *al cuore; *ΔT	Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile
Specifiche elettriche:	3N 400V / 9,2Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 12,2Kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V / 5,8Kw		

* Opzionale



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:	920x780x715mm	Peso:	95 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	2 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
*Cicli di cottura:	a tempo; *al cuore; *ΔT	Modalità vapore:	iniezione diretta 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:	920x780x1030mm	Peso:	120 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	3 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
*Cicli di cottura:	a tempo; *al cuore; *ΔT	Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile
Specifiche elettriche:	3N 400V / 13,8Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 18,3Kw



OL1211E

Forno digitale COMBI 12 livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	12 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	67 mm
Dimensioni:	920x780x1030mm	Peso:	120 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	3 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
*Cicli di cottura:	a tempo; *al cuore; *ΔT	Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile
Specifiche elettriche:	3N 400V / 18,3Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 13,8Kw

* Opzionale



Linea Smart Advanced

Forni elettrici COMBI

manuali per la

Ristorazione Professionale

10 livelli di vapore ad iniezione diretta, scarico acqua, valvola scarico vapori regolabile manualmente, porta con vetro interno apribile.



OL0411M_ADV

Forno manuale COMBI 4 livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	4 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	920x700x540mm	Peso:	65 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro interno apribile
Motori:	1 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	10 livelli iniezione diretta
Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.	Specifiche elettriche:	3N 400V / 4,6Kw
*Specifiche elettriche:	3N 400V / 6,1Kw	*Specifiche elettriche:	1N 230V / 4,6Kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V / 6,1Kw		



OL0511M_ADV

Forno manuale COMBI 5 livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	5 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	67 mm
Dimensioni:	920x700x540mm	Peso:	65 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro interno apribile
Motori:	1 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	10 livelli iniezione diretta
Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.	Specifiche elettriche:	3N 400V / 6,1Kw
*Specifiche elettriche:	3N 400V / 4,6Kw	*Specifiche elettriche:	1N 230V / 4,6Kw



OL0611M_ADV

Forno manuale COMBI 6 livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	6 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	920x700x670mm	Peso:	95 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro interno apribile
Motori:	2 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	10 livelli iniezione diretta
Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.	Specifiche elettriche:	3N 400V / 9,2Kw
*Specifiche elettriche:	3N 400V / 12,2Kw	*Specifiche elettriche:	1N 230V / 5,8Kw

* Opzionale





OL0711M_ADV

Forno manuale COMBI 7 livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	7 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	67 mm
Dimensioni:	920x700x670mm	Peso:	95 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro interno apribile
Motori:	2 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	10 livelli iniezione diretta
Timer:	el/meccanico 0 - 120 min.	Specifiche elettriche:	3N 400V / 12,2Kw
*Specifiche elettriche:	3N 400V / 9,2Kw		



OL1011M_ADV

Forno manuale COMBI 10 livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	10 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	920x700x1020mm	Peso:	120 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro interno apribile
Motori:	3 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	10 livelli iniezione diretta
Timer:	el/meccanico 0 - 120 min.	Specifiche elettriche:	3N 400V / 13,8Kw
*Specifiche elettriche:	3N 400V / 18,3Kw		



OL1211M_ADV

Forno manuale COMBI 12 livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	12 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	67 mm
Dimensioni:	920x700x1020mm	Peso:	120 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro interno apribile
Motori:	3 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	10 livelli iniezione diretta
Timer:	el/meccanico 0 - 120 min.	Specifiche elettriche:	3N 400V / 18,3Kw
*Specifiche elettriche:	3N 400V / 13,8Kw		

* Opzionale

Linea Smart Advanced+

Forni elettrici COMBI

digitali per la

Ristorazione Professionale

10 livelli di vapore ad iniezione diretta, vapore e combi automatici, scarico acqua, valvola scarico vapori regolabile manualmente, 99 ricette programmabili, partenza programmata, sonda al cuore con cotture ΔT opzionale, porta con vetro interno apribile.



OL0411E_ADV

Forno digitale COMBI 4 livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	4 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	920x700x540mm	Peso:	65 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro interno apribile
Motori:	1 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
*Cicli di cottura:	a tempo; *al cuore; *ΔT	Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile
Specifiche elettriche:	3N 400V / 4,6Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 6,1Kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V / 4,6Kw	*Specifiche elettriche:	1N 230V / 6,1Kw



OL0511E_ADV

Forno digitale COMBI 5 livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	5 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	67 mm
Dimensioni:	920x700x540mm	Peso:	65 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro interno apribile
Motori:	1 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
*Cicli di cottura:	a tempo; *al cuore; *ΔT	Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile
Specifiche elettriche:	3N 400V / 6,1Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 4,6 Kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V / 4,6Kw		



OL0611E_ADV

Forno digitale COMBI 6 livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	6 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	920x700x670mm	Peso:	95 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro interno apribile
Motori:	2 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
*Cicli di cottura:	a tempo; *al cuore; *ΔT	Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile
Specifiche elettriche:	3N 400V / 9,2Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 12,2Kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V / 5,8Kw		

* Opzionale



0L0711E_ADV

Forno digitale COMBI 7 livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	7 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	67 mm
Dimensioni:	920x700x670mm	Peso:	95 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro interno apribile
Motori:	2 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
*Cicli di cottura:	a tempo; *al cuore; *ΔT	Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile
Specifiche elettriche:	3N 400V / 12,2Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 9,2Kw



0L1011E_ADV

Forno digitale COMBI 10 livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	10 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	920x700x1020mm	Peso:	120 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro interno apribile
Motori:	3 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
*Cicli di cottura:	a tempo; *al cuore; *ΔT	Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile
Specifiche elettriche:	3N 400V / 13,8Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 18,3Kw



0L1211E_ADV

Forno digitale COMBI 12 livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	12 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	67 mm
Dimensioni:	920x700x1020mm	Peso:	120 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro interno apribile
Motori:	3 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
*Cicli di cottura:	a tempo; *al cuore; *ΔT	Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile
Specifiche elettriche:	3N 400V / 18,3Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 13,8Kw

* Opzionale



Linea Smart Slim

Forni elettrici COMBI

manuali per la

Ristorazione Professionale

61 cm di larghezza, apertura porta verso destra o verso sinistra, portateghe GN1/1-600x400, 10 livelli di vapore ad iniezione diretta, scarico acqua, porta con vetro interno apribile, luci LED.



010411M

Forno manuale COMBI 4 livelli GN 1/1 + 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	4 teglie GN 1/1 – 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	610x990x620xmm	Peso:	Kg,70
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro interno apribile
Motori:	1 con inversione	Illuminazione:	lampada LED
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	10 livelli iniezione diretta
Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.	Specifiche elettriche:	3N 400V / 4,6Kw
*Specifiche elettriche:	3N 400V / 6,1Kw	*Specifiche elettriche:	1N 230V / 4,6Kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V / 6,1Kw		



010611M

Forno manuale COMBI 6 livelli GN 1/1 + 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	6 teglie GN 1/1-600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	610x990x780xmm	Peso:	Kg 90.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro interno apribile
Motori:	2 con inversione	Illuminazione:	lampada LED
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	10 livelli iniezione diretta
Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.	Specifiche elettriche:	3N 400V / 9,2Kw
*Specifiche elettriche:	3N 400V / 12,2Kw	*Specifiche elettriche:	1N 230V / 5,8Kw



011011M

Forno manuale COMBI 10 livelli GN 1/1 + 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	10 teglie GN 1/1-600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	610x990x1095mm	Peso:	115 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro interno apribile
Motori:	3 con inversione	Illuminazione:	lampada LED
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	10 livelli iniezione diretta
Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.	Specifiche elettriche:	3N 400V / 13,8Kw
*Specifiche elettriche:	3N 400V /18,3Kw		

* Opzionale

Linea Smart Slim+

Forni elettrici COMBI

LCD digitali IOT per la

Ristorazione Professionale

Monitor LCD a colori, 61 cm di larghezza, apertura porta verso destra o verso sinistra, portateghe doppio GN1/1-600x400, impostazione di 10 livelli di vapore ad iniezione diretta, scarico acqua, valvola scarico vapori, 99 ricette programmabili, connessione wi-fi IOT, USB, sonda al cuore, regolazione velocità ventilazione, porta con vetro interno apribile, sistema di lavaggio automatico opzionale.



010411D

Forno digitale IOT COMBI 4 livelli GN 1/1 + 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	4 teglie GN 1/1-600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	610x990x620mm	Peso:	70 Kg.
Temperatura:	30° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro interno apribile
Motori:	1 con inversione e controllo vel.	Illuminazione:	lampada LED
Pannello di controllo:	digitale LCD a colori	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
Cicli di cottura:	a tempo; - sonda al cuore;	Connettività IOT:	USB + wi fi + piattaforma cloud
Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile	*Lavaggio automatco:	3 cicli con liquido detergente
Specifiche elettriche:	3N 400V / 4,6Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 6,1Kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V / 4,6Kw	*Specifiche elettriche:	1N 230V / 6,1Kw



010611D

Forno digitale IOT COMBI 6 livelli GN 1/1 + 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	6 teglie GN 1/1-600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	610x990x780xmm	Peso:	Kg,90
Temperatura:	30° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro interno apribile
Motori:	2 con inversione e controllo vel.	Illuminazione:	lampada LED
Pannello di controllo:	digitale LCD a colori	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
Cicli di cottura:	a tempo; - sonda al cuore;	Connettività IOT:	USB + wi fi + piattaforma cloud
Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile	*Lavaggio automatco:	3 cicli con liquido detergente
Specifiche elettriche:	3N 400V / 9,2Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 12,2Kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V / 5,8Kw		



011011D

Forno digitale IOT COMBI 10 livelli GN 1/1 + 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	10 teglie GN 1/1-600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	610x990x1095mm	Peso:	115 Kg.
Temperatura:	30° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro interno apribile
Motori:	3 con inversione e controllo vel.	Illuminazione:	lampada LED
Pannello di controllo:	digitale LCD a colori	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
Cicli di cottura:	a tempo; - sonda al cuore;	Connettività IOT:	USB + wi fi + piattaforma cloud
Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile	*Lavaggio automatco:	3 cicli con liquido detergente
Specifiche elettriche:	3N 400V / 13,8Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 18,3Kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V / 5,8Kw		

* Opzionale



Linea EVO digitale

Forni elettrici COMBI

LCD digitali IOT per la

Ristorazione Professionale

Monitor LCD a colori, impostazione di 10 livelli di vapore ad iniezione diretta, 99 ricette programmabili, connessione wi-fi IOT, USB, sonda al cuore, regolazione velocità ventilazione, porta con vetro interno apribile, sistema di lavaggio automatico.



0V0611D

Forno digitale IOT LCD COMBI 6 livelli GN 1/1



Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	6 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	1000x810x790mm	Peso:	100 Kg.
Temperatura:	30° - 240° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro apribile
Motori:	2 con inversione + controllo vel.	Illuminazione:	luce LED su porta
Pannello di controllo:	digitale LCD a colori	Ricette impostabili wifi:	99 programmi (3 fasi)
Cicli di cottura:	a tempo; al cuore	Connettività IOT:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile	Lavaggio automatico:	3 cicli detergente liquido
Specifiche elettriche:	3N 400V / 9,2Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 12,2Kw



0V0711D

Forno digitale IOT LCD COMBI 7 livelli GN 1/1



Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	7 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	67 mm
Dimensioni:	1000x810x790mm	Peso:	100 Kg.
Temperatura:	30° - 240° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro apribile
Motori:	2 con inversione + controllo vel.	Illuminazione:	luce LED su porta
Pannello di controllo:	digitale LCD a colori	Ricette impostabili wifi:	99 programmi (3 fasi)
Cicli di cottura:	a tempo; al cuore	Connettività IOT:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile	Lavaggio automatico:	3 cicli detergente liquido
Specifiche elettriche:	3N 400V / 12,2Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 9,2Kw

* Opzionale





0V1011D

Forno digitale IOT LCD COMBI 10 livelli GN 1/1



Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	10 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	1000x810x1100mm	Peso:	130 Kg.
Temperatura:	30° - 240° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro apribile
Motori:	3 con inversione + controllo vel.	Illuminazione:	luce LED su porta
Pannello di controllo:	digitale LCD a colori	Ricette impostabili wifi:	99 programmi (3 fasi)
Cicli di cottura:	a tempo; al cuore	Connettività IOT:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile	Lavaggio automatico:	3 cicli detergente liquido
Specifiche elettriche:	3N 400V / 13,8Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 18,3Kw



0V1211D

Forno digitale IOT LCD COMBI 12 livelli GN 1/1



Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	12 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	67 mm
Dimensioni:	1000x810x1100mm	Peso:	130 Kg.
Temperatura:	30° - 240° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro apribile
Motori:	3 con inversione + controllo vel.	Illuminazione:	luce LED su porta
Pannello di controllo:	digitale LCD a colori	Ricette impostabili wifi:	99 programmi (3 fasi)
Cicli di cottura:	a tempo; al cuore	Connettività IOT:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile	Lavaggio automatico:	3 cicli detergente liquido
Specifiche elettriche:	3N 400V / 18,3Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 13,8Kw

* Opzionale

Linea EVO Touch Screen

Forni elettrici COMBI

LCD touch screen IOT per la Ristorazione Professionale

Monitor 7" LCD a colori, 300 ricette programmabili con gestione vapore, scheduler per programmazione accensione, programmazione multilivello, connessione wi-fi IOT, USB, valvola scarico vapori automatica, sonda al cuore con cotture ΔT , regolazione velocità ventilazione, porta con vetro interno apribile, sistema di lavaggio automatico.



0V0611E

Forno touch screen IOT COMBI 6 livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	6 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	1000x810x790mm	Peso:	105 Kg.
Temperatura:	30° - 240° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro apribile
Motori:	2 con inversione + controllo vel.	Illuminazione:	luce LED su porta
Pannello di controllo:	LCD touch screen	Ricette impostabili:	300 programmi (9 fasi)
Cicli di cottura:	a tempo; al cuore; ΔT	Connettività IOT:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile	Sistema di lavaggio automatico:	4 cicli detergente liquido
Specifiche elettriche:	3N 400V / 12,2Kw		



0V0711E

Forno touch screen IOT COMBI 7 livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	7 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	67 mm
Dimensioni:	1000x810x790mm	Peso:	105 Kg.
Temperatura:	30° - 240° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro apribile
Motori:	2 con inversione + controllo vel.	Illuminazione:	luce LED su porta
Pannello di controllo:	LCD touch screen	Ricette impostabili:	300 programmi (9 fasi)
Cicli di cottura:	a tempo; al cuore; ΔT	Connettività IOT:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile	Sistema di lavaggio automatico:	4 cicli detergente liquido
Specifiche elettriche:	3N 400V / 12,2Kw		



0V1011E

Forno touch screen IOT COMBI 10 livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	10 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	1000x810x1100mm	Peso:	135 Kg.
Temperatura:	30° - 240° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro apribile
Motori:	3 con inversione + controllo vel.	Illuminazione:	luce LED su porta
Pannello di controllo:	LCD touch screen	Ricette impostabili:	300 programmi (9 fasi)
Cicli di cottura:	a tempo; al cuore; ΔT	Connettività IOT:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile	Sistema di lavaggio automatico:	4 cicli detergente liquido
Specifiche elettriche:	3N 400V / 18,3Kw		



0V1211E

Forno touch screen IOT COMBI 12 livelli GN 1/1

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	12 teglie GN 1/1	Spazio tra i livelli:	67 mm
Dimensioni:	1000x810x1100mm	Peso:	135 Kg.
Temperatura:	30° - 240° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro apribile
Motori:	3 con inversione + controllo vel.	Illuminazione:	luce LED su porta
Pannello di controllo:	LCD touch screen	Ricette impostabili:	300 programmi (9 fasi)
Cicli di cottura:	a tempo; al cuore; ΔT	Connettività IOT:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile	Sistema di lavaggio automatico:	4 cicli detergente liquido
Specifiche elettriche:	3N 400V / 18,3Kw		

Forni elettrici COMBI

20 teglie per la

Ristorazione Professionale

Forni 20 livelli con trolley e controllo manuale, digitale IOT LCD e 7" touch screen IOT LCD.

			
	OL2011M	OL2011D	OL2011E
Capacità	Trolley 20 livelli GN 1/1	Trolley 20 livelli GN 1/1	Trolley 20 livelli 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	A tempo – Sonda al cuore	A tempo – Sonda al cuore - ΔT
Ricette impostabili	n.d.	99 programs (3 steps)	300 programs (9 steps)
Cicli speciali	n.d.	Preriscaldamento-Raffreddamento rapido	Preriscaldamento-Raffreddamento rapido-Multilivello-Programmatore
Connectività IOT	n.d.	USB – wi fi locale con proprio device – accesso a piattaforma in cloud	USB – wi-fi - 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.d.	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.d.	5102002: Detergente liquido per lavaggio automatico (10 Kgs)	



Forni a gas COMBI per la Ristorazione Professionale



OG0511M_GAS

Forno gas manuale COMBI 5 livelli GN 1/1-600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	5 teglie GN 1/1-600x400	Spazio tra i livelli:	74 mm
Dimensioni:	870x790x720mm	Peso:	120 Kg.
Temperatura:	50° - 280° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 con inversione a 2 velocità	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	iniezione diretta
Timer:	el/meccanico 0 - 120 min.	Potenza gas:	9,5Kw
Specifiche elettriche:	1N 230V / 0,3kw		



OG0511T_GAS

Forno gas LCD touch screen COMBI 5 livelli GN 1/1-600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	5 teglie GN 1/1-600x400	Spazio tra i livelli:	74 mm
Dimensioni:	910x790x755mm	Peso:	120 Kg.
Temperatura:	50° - 300° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro interno apribile
Motori:	1 con inversione a 3 velocità	Illuminazione:	lampada LED
Pannello di controllo:	7"LCD touch screen	Ricette impostabili:	99 programmi (9 fasi)
Cicli di cottura:	a tempo; al cuore; ΔT	Connettività:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile	Sistema di lavaggio automatico:	4 cicli
Potenza gas:	9,5Kw	Specifiche elettriche:	1N 230V / 0,3kw



OG0711M_GAS

Forno gas manuale COMBI 7 livelli GN 1/1-600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	7 teglie GN 1/1-600x400	Spazio tra i livelli:	74 mm
Dimensioni:	870x790x880mm	Peso:	130 Kg.
Temperatura:	50° - 280° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	2 con inversione a 2 velocità	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	iniezione diretta
Timer:	el/meccanico 0 - 120 min.	Potenza gas:	16,0Kw
Specifiche elettriche:	1N 230V / 0,6kw		



OG0711T_GAS

Forno gas LCD touch screen COMBI 7 livelli GN 1/1-600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	7 teglie GN 1/1-600x400	Spazio tra i livelli:	74 mm
Dimensioni:	910x790x934mm	Peso:	130 Kg.
Temperatura:	50° - 300° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro interno apribile
Motori:	2 con inversione a 3 velocità	Illuminazione:	lampada LED
Pannello di controllo:	7"LCD touch screen	Ricette impostabili:	99 programmi (9 fasi)
Cicli di cottura:	a tempo; al cuore; ΔT	Connettività:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile	Sistema di lavaggio automatico:	4 cicli
Potenza gas:	16,0Kw	Specifiche elettriche:	1N 230V / 0,6kw



OG1011M_GAS

Forno gas manuale COMBI 10 livelli GN 1/1-600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	10 teglie GN 1/1-600x400	Spazio tra i livelli:	74 mm
Dimensioni:	870x790x1080mm	Peso:	160 Kg.
Temperatura:	50° - 280° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	2 con inversione a 2 velocità	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	iniezione diretta
Timer:	el/meccanico 0 - 120 min.	Potenza gas:	19,0Kw
Specifiche elettriche:	1N 230V / 0,6kw		



OG1011T_GAS

Forno gas LCD touch screen COMBI 10 livelli GN 1/1-600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	10 teglie GN 1/1-600x400	Spazio tra i livelli:	74 mm
Dimensioni:	910x790x1140mm	Peso:	160 Kg.
Temperatura:	50° - 300° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro interno apribile
Motori:	1 con inversione a 3 velocità	Illuminazione:	lampada LED
Pannello di controllo:	7"LCD touch screen	Ricette impostabili:	99 programmi (9 fasi)
Cicli di cottura:	a tempo; al cuore; ΔT	Connettività:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile	Sistema di lavaggio automatico:	4 cicli
Potenza gas:	16,0Kw	Specifiche elettriche:	1N 230V / 0,6kw

OPZIONALI E ACCESSORI PER FORNI COMBINATI

	OL0411M OL0511M OL0611M OL0711M OL1011M OL1211M	OL0411E OL0511E OL0611E OL0711E OL1011E OL1211E	OI0411M OI0611M OI1011M	OI0411D OI0611D OI1011D	OV0611D OV0711D OV1011D OV1211D	OV0611E OV0711E OV1011E OV1211E	OL2011M OL2011D OL2011E	OG0511M OG0511T	OG0711M OG0711T OG1011M OG1011T
Supporto per forno	OT1011	OT1011	n.d.	n.d.	OT1011V	OT1011V	n.d.	OT0811G	OT0611G
Portateglie doppio	opzionale	opzionale	✓	✓			n.d.	✓	✓
Resistenza 6 kw	opzionale	opzionale	opzionale	opzionale	opzionale	✓	n.d.	n.d.	n.d.
Mantenitore	OH1011M	OH1011M	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Cappa aspirante	OA1064M	OA1064M	n.d.	n.d.	OA1011M	OA1011M	n.d.	n.d.	n.d.
Sonda al cuore	n.d.		n.d.	✓	✓	✓	Standard per LCD	Standard per LCD	Standard per LCD
Sistema di lavaggio	n.d.	n.d.	n.d.	✓	✓	✓	Standard per LCD	Standard per LCD	Standard per LCD
Detergente liquido Kgs.10	n.d.	n.d.	n.d.	5102002	5102002	5102002	5102002	5102002	5102002
Kit doccia	1003001	1003001	1003001	1003001	1003001	1003001	1003001	1003001	1003001
Griglia GN 1/1	1002010	1002010	1002010	1002010	1002010	1002010	1002010	1002010	1002010

Linea Smart e Smart+

**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:	920x760x560mm	Peso:	65 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	iniezione diretta 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:	920x760x715mm	Peso:	95 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	2 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	iniezione diretta 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:	920x760x1030mm	Peso:	120 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	3 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	iniezione diretta con pulsante
Timer:	el/meccanico 0 - 120 min.	Specifiche elettriche:	3N 400V / 13,8Kw
*Specifiche elettriche:	3N 400V / 18,3Kw		

* Opzionale



OL0464E

Forno digitale convezione 4 livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	4 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	920x760x560mm	Peso:	65 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
Cicli di cottura:	a tempo	Modalità vapore:	iniezione diretta 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:	920x760x715mm	Peso:	95 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	2 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
Cicli di cottura:	a tempo	Modalità vapore:	iniezione diretta 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:	920x760x1030mm	Peso:	120 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	3 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
Cicli di cottura:	a tempo;	Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile
Specifiche elettriche:	3N 400V / 13,8Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 18,3Kw

* Opzionale

Linea EVO digitale e touch screen

**Forni elettrici
digitali LCD IOT e touch screen LCD IOT
per la
Pasticceria e Panificazione**



0V0664D

Forno digitale LCD IOT convezione 6 livelli 600x400



Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	6 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	1000x810x790mm	Peso:	100 Kg.
Temperatura:	30° - 240° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro apribile
Motori:	2 con inversione + controllo vel.	Illuminazione:	luce LED su porta
Pannello di controllo:	digitale LCD a colori	Ricette impostabili wifi:	99 programmi (3 fasi)
Cicli di cottura:	a tempo;	Connettività IOT:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile	*Lavaggio automatico opzionale:	3 cicli, detergente liquido
Specifiche elettriche:	3N 400V / 9,2Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 12,2Kw



0V1064D

Forno digitale LCD IOT convezione 10 livelli 600x400



Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	10 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	1000x810x1100mm	Peso:	135 Kg.
Temperatura:	30° - 240° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro apribile
Motori:	3 con inversione + controllo vel.	Illuminazione:	luce LED su porta
Pannello di controllo:	digitale LCD a colori	Ricette impostabili wifi:	99 programmi (3 fasi)
Cicli di cottura:	a tempo	Connettività IOT:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile	*Lavaggio automatico opzionale:	3 cicli, detergente liquido
Specifiche elettriche:	3N 400V / 13,8Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 18,3Kw

* Opzionale



OV0664E

Forno touch screen LCD IOT convezione 6 Livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	6 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	1000x810x790mm	Peso:	105 Kg.
Temperatura:	30° - 240° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro apribile
Motori:	2 con inversione + controllo vel.	Illuminazione:	luce LED su porta
Pannello di controllo:	LCD touch screen	Ricette impostabili:	99 programmi (6 fasi)
Cicli di cottura:	a tempo	Connettività IOT:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile	Sistema di lavaggio automatico:	4 cicli, detergente liquido
Specifiche elettriche:	3N 400V / 12,2Kw		



OV1064E

Forno touch screen LCD IOT convezione 10 Livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	10 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	1000x810x1100mm	Peso:	135 Kg.
Temperatura:	30° - 240° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro apribile
Motori:	3 con inversione + controllo vel.	Illuminazione:	luce LED su porta
Pannello di controllo:	LCD touch screen	Ricette impostabili:	99 programmi (6 fasi)
Cicli di cottura:	a tempo	Connettività IOT:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile	Sistema di lavaggio automatico:	4 cicli, detergente liquido
Specifiche elettriche:	3N 400V / 18,3Kw		

* Opzionale

Forni elettrici a convezione 16 livelli per la Pasticceria e Panificazione

Forni 16 livelli con trolley a controllo manuale, digitale LCD IOT e 7" LCD IOT touch screen.

			
	OL1664M	OL1664D	OL1664E
Capacità	Trolley 16 livelli 600x400	Trolley 16 livelli 600x400	Trolley 16 livelli 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"
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	A tempo	A tempo
Ricette impostabili	n.d.	99 programs (3 steps)	300 programs (9 steps)
Cicli speciali	n.d.	Preriscaldamento-Raffreddamento rapido	Preriscaldamento-Raffreddamento rapido-Multilivello-Programmatore
Connectività IOT	n.d.	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.d.	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.d.	1003003	
Detergente liquido	n.d.	5102002: Detergente liquido per lavaggio automatico (10 Kgs.)	



Forni a gas a convezione per la Pasticceria e Panificazione



OG0464M_GAS

Forno gas manuale 4 livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	4 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	870x790x720mm	Peso:	120 Kg.
Temperatura:	50° - 280° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 con inversione a 2 velocità	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	iniezione diretta
Timer:	el/meccanico 0 - 120 min.	Potenza gas:	9,5Kw
Specifiche elettriche:	1N 230V / 0,3kw		



OG0464T_GAS

Forno gas LCD touch screen 4 livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	4 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	910x790x755mm	Peso:	120 Kg.
Temperatura:	50° - 300° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro interno apribile
Motori:	1 con inversione a 3 velocità	Illuminazione:	lampada LED
Pannello di controllo:	7"LCD touch screen	Ricette impostabili:	99 programmi (9 fasi)
Cicli di cottura:	timer;	Connettività:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile	Sistema di lavaggio automatico:	4 cicli
Potenza gas:	9,5Kw	Specifiche elettriche:	1N 230V / 0,3kw



OG0664M_GAS

Forno gas manuale 6 livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	6 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	870x790x880mm	Peso:	130 Kg.
Temperatura:	50° - 280° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	2 con inversione a 2 velocità	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	iniezione diretta
Timer:	el/meccanico 0 - 120 min.	Potenza gas:	16,0Kw
Specifiche elettriche:	1N 230V / 0,6kw		



OG0664T_GAS

Forno gas LCD touch screen 6 livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	6 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	910x790x934mm	Peso:	130 Kg.
Temperatura:	50° - 300° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro interno apribile
Motori:	2 con inversione a 3 velocità	Illuminazione:	lampada LED
Pannello di controllo:	7"LCD touch screenr	Ricette impostabili:	99 programmi (9 fasi)
Cicli di cottura:	a tempo	Connettività:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile	Sistema di lavaggio automatico:	4 cicli
Potenza gas:	16,0Kw	Specifiche elettriche:	1N 230V / 0,6kw



OG1064M_GAS

Forno gas manuale 10 livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	10 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	870x790x1080mm	Peso:	160 Kg.
Temperatura:	50° - 280° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	2 con inversione a 2 velocità	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Modalità vapore:	iniezione diretta
Timer:	el/meccanico 0 - 120 min.	Potenza gas:	19,0Kw
Specifiche elettriche:	1N 230V / 0,6kw		



OG1064T_GAS

Forno gas LCD touch screen 10 livelli 600x400

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	10 teglie 600x400	Spazio tra i livelli:	80 mm
Dimensioni:	910x790x1140mm	Peso:	160 Kg.
Temperatura:	50° - 300° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro interno apribile
Motori:	2 con inversione a 3 velocità	Illuminazione:	lampada LED
Pannello di controllo:	7"LCD touch screenr	Ricette impostabili:	99 programmi (9 fasi)
Cicli di cottura:	a tempo	Connettività:	USB+wi fi+accesso cloud
Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile	Sistema di lavaggio automatico:	4 cicli
Potenza gas:	16,0Kw	Specifiche elettriche:	1N 230V / 0,6kw

OPZIONALI E ACCESSORI PER FORNI A CONVEZIONE

	0L0464M 0L0664M 0L1064M	0L0464E 0L0664E 0L1064E	0V0664D 0V1064D	0V0664E 0V1064E	0L1664M 0L1664D 0L1664E	0G0464M 0G0464T	0G0664M 0G0664T 0G1064M 0G1064T
Supporto per forno	0T1064	0T1064	0T1064V	0T1064V	n.d.	0T0864G	0T0664G
Portateglie doppio	opzionale	opzionale	opzionale	opzionale	n.d.	n.d.	n.d.
Resistenza 6 kw	opzionale	opzionale	opzionale	✓	n.d.	n.d.	n.d.
Lievitatore	0C1064M	0C1064M	n.d.	n.d.	n.d.	0C1264GM	0C1264GM
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.	n.d.	n.d.
Sistema di lavaggio	n.d.	n.d.	1003002	✓	1003003 per LCD opzionale	Standard per LCD	Standard per LCD
Detergente liquido Kgs.10	n.d.	n.d.	5102002	5102002	5102002	5102002	5102002
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 senza inversione	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 senza inversione	Sistema vapore:	iniezione diretta con pulsante
Pannello di controllo:	manuale	Timer:	el/meccanico 0 - 120 min.
Specifiche elettriche:	1N 230V	Potenza:	2,8Kw



ON0443M

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 senza inversione	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 senza inversione	Sistema vapore:	iniezione diretta con pulsante
Pannello di controllo:	manuale	Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.
Specifiche elettriche:	1N 230V	Potenza:	2,8Kw



0E0364M

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 senza inversione	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



0E0364M_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 senza inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.
Sistema vapore:	iniezione diretta con pulsante	*Specifiche elettriche:	1N 230V/5,5kw
Specifiche elettriche:	3N 400V/5,5kw		

* Opzionale





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 senza inversione	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 con umidificazione

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 senza inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Timer:	el/meccanico 0 - 120 min.
Sistema vapore:	iniezione diretta con pulsante	Specifiche elettriche:	3N 400V/5,5kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V/5,5kw		



0S0423M

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 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Timer:	el/meccanico 0 - 120 min.
Sistema vapore:	iniezione diretta con timer	Specifiche elettriche:	1N 230V/2,9kw

* Opzionale



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 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
Sistema vapore:	iniezione diretta 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 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Timer:	el/meccanico 0 – 120 min.
Sistema vapore:	iniezione diretta 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 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
Sistema vapore:	iniezione diretta 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		

* Opzionale





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 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Timer:	el/meccanico 0 - 120 min.
Sistema vapore:	iniezione diretta 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 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
Sistema vapore:	iniezione diretta 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 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Timer:	el/meccanico 0 - 120 min.
Sistema vapore:	iniezione diretta 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		

* Opzionale



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 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
Sistema vapore:	iniezione diretta 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	iniezione diretta 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 a colori 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 senza inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale LCD a colori	Timer:	0 - 120 min.
Sistema vapore	iniezione diretta programmabile	Ricette:	99 progr. (3 fasi)
Connettività:	USB + Wi Fi	Specifiche elettriche:	1N 230V/2,8kw

* Opzionale





OS0543M

Forno manuale convezione 5 livelli 430x330

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	5 teglie 430x330	Spazio tra i livelli:	75 mm
Dimensioni:	760x690x550mm	Peso:	55 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Timer:	el/meccanico 0 - 120 min.
Sistema vapore	iniezione diretta 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:	55 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	manuale	Timer:	el/meccanico 0 - 120 min.
Sistema vapore	iniezione diretta 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		



OS0543E

Forno digitale convezione 5 livelli 430x330

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	5 teglie GN 2/3	Spazio tra i livelli:	75 mm
Dimensioni:	760x690x550mm	Peso:	55 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
Cicli di cottura:	a tempo;	Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile
Specifiche elettriche:	3N 400V / 4,6Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 6,1Kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V / 4,6Kw	*Specifiche elettriche:	1N 230V / 6,1Kw

* Opzionale





0S0523E

Forno digitale COMBI 5 livelli GN 2/3

Caratteristiche tecniche principali

Capacità:	5 teglie GN 2/3	Spazio tra i livelli:	75 mm
Dimensioni:	760x690x550mm	Peso:	55 Kg.
Temperatura:	50° - 270° C	Caratteristiche porta:	doppio vetro
Motori:	1 con inversione	Illuminazione:	lampada alogena
Pannello di controllo:	digitale con encoder	Ricette impostabili:	99 programmi (3 fasi)
*Cicli di cottura:	a tempo; *al cuore; *ΔT	Modalità vapore:	iniezione diretta programmabile
Specifiche elettriche:	3N 400V / 4,6Kw	*Specifiche elettriche:	3N 400V / 6,1Kw
*Specifiche elettriche:	1N 230V / 4,6Kw	*Specifiche elettriche:	1N 230V / 6,1Kw

* Opzionale



**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 con inversione
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

Caratteristiche tecniche principali

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



0A1011M

Cappa aspirante motorizzata per forni EVO

Caratteristiche tecniche principali

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



0A1064M

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

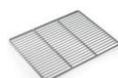
1003003 Sistema di lavaggio automatico forni 16/20 livelli



6V1011E1000 Generatore vapore istantaneo 10/12 livelli
6V0611E1000 Generatore vapore istantaneo 4/5/6/7 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 Liquido detergente per lavaggio automatico (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, erronea 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. Dopo ispezione da parte di Vesta S.r.l. del materiale reso, verrà emessa eventuale nota di accredito. Nel caso in cui si rendano necessarie riparazioni sulla merce resa il costo di queste verrà decurtato dal valore della nota di accredito o fatturato al cliente.



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