





FORNI TOP MECCANICI


MECHANICAL TOP OVENS
FOURS TOP MÉCANIQUES
MECHANISCHE TOP ÖFEN
HORNOS TOP MECÁNICOS
ПЕРЕДОВЫЕ МЕХАНИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

 Forni misti convezione/vapore diretto - struttura in acciaio inox - illuminazione interna alogena - ventilatore centrifugo con autoreverse (3 per TOP10, 2 per TOP4-6) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - supporti universali per teglie gastronorm GN1/1 o pasticceria 600x400 (teglie non incluse). Timer meccanico 0-120' - umidificatore con regolatore di energia (iniezione diretta) - termostato 50-285°C.


Optional: Doccetta - Armadio lievitatore - Cavalletto - Cappa

 Mixed convection/direct steam ovens - stainless steel structure - internal halogen light - centrifugal fan with auto-reverse (3 for TOP10, 2 for TOP4-6) - double-glazed glass door (internal glass opens) - water drain - universal supports for gastronorm GN1/1 or pastry 600x400 racks (racks not included). Mechanical timer 0-120' - humidifier with energy regulator (direct injection) - thermostat 50-285°C.


Options: Shower - Rising cabinet - Rack - Hood

 Fours mixtes convection/vapeur directe - structure en acier inox - éclairage interne halogène - ventilateur centrifuge avec autoreverse (3 pour TOP10, 2 pour TOP4-6) - porte avec double vitre (vitre interne ouvrable) - vidange eau - supports universels pour plats à four gastronorm GN1/1 ou pâtisserie 600x400 (plats à four non inclus). Minuteur mécanique 0-120' - humidificateur avec régulateur d'énergie (injection directe) - thermostat 50-285°C.


Options: Douchette - Armoire pour le levage - Chevalet - Hotte

 Kombidaempfer/direkter Dampf - Struktur aus Edelstahl - Halogen-Innenbeleuchtung - Luftbefeuchter mit Autoreverse (3 für TOP10, 2 für TOP4-6) - Doppelglastür (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablass - Universalhalterungen für Gastronorm-Bleche GN1/1 oder für Konditoreibleche 600x400 (Bleche nicht inbegriffen). Mechanische Schaltuhr 0-120' - Luftbefeuchter mit Energieregler (Direkteinspritzung) - Thermostat 50-285°C.

Optionals: Handbrause - Gärschrank - Gestell - Absaughaube

 Hornos mixtos convección/vapor directo - estructura de acero inoxidable - iluminación interna halógena - ventilador centrifugo con autoreverse (3 para TOP10, 2 para TOP4-6) - puerta con doble cristal (cristal interno practicable) - descarga de agua - soportes universales para bandejas gastronorm GN1/1 o pastelería 600x400 (bandejas no incluidas). Temporizador mecánico 0-120' - humidificador con regulador de energía (inyección directa) - termostato 50-285°C.

Opcional: Ducha - Armario fermentador - Caballete - Campana

 Смешанные конвекционные печи/с прямым паром - структура из нержавеющей стали - внутреннее галогенное освещение - центробежный вентилятор с автоматической функцией обратного вращения (3 для TOP10, 2 для TOP4-6) - дверца с двойным стеклом (внутреннее стекло открывается) - слив воды - универсальные держатели для гастрономических противней GN1/1 или кулинарных 600x400 (противни не входят в комплект). Механический таймер 0-120' - увлажнитель с регулятором энергии (прямой впрыск) - термостат 50-285°C.

Дополнительная комплектация: Душ - Расстоечный шкаф - Стойка - Вытяжка



TOP10M



MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	TOP4M	TOP6M	TOP10M
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	10,8 kW		16,1 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz 400V/3N/50-60Hz		400V/3N/50-60Hz
TIMER TIMER ТАЙМЕР	TIMER TEMPORIZADOR ТАЙМЕР	meccanico 0-120'		
CAPACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		4x600x400 - GN1/1 P= 80 mm	6x600x400 - GN1/1 P= 80 mm	10x600x400 - GN1/1 P= 80 mm
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILER BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		50 - 285°C		
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		660x480x455h mm	660x480x615h mm	660x480x950h mm
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	920x840x705h mm	920x840x985h mm	920x840x1200h mm
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО	86 Kg	97 Kg	131 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	102 Kg	114 Kg	149 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1020x970x860h mm	1020x970x1000h mm	1020x970x1330h mm
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,851 m ³	0,989 m ³	1,316 m ³