

turbofan[®]

CONVECTION OVEN SYSTEMS



ARRIVA LA NUOVA GENERAZIONE...



turbofan®

Nella gamma Turbofan abbiamo riprogettato, riconfigurato e rinnovato tutte le migliori caratteristiche prestazionali per creare una nuova serie di forni a convezione facili da utilizzare, adatti alle applicazioni più esigenti e con una durata "a prova di futuro". Nel DNA di tutti i prodotti di questa nuova serie sono presenti le prestazioni e la durata di vita tipiche di Turbofan. La nuova Serie Turbofan appare indiscutibilmente superiore, e questa impressione è confermata dalla presenza di una serie di nuove caratteristiche.

La nostra serie di forni a convezione Turbofan è ulteriormente integrata da celle di lievitazione/mantenimento Serie P, nuove camere di mantenimento Serie H dedicate, nuovi forni combinati Serie 40 e nuovi elementi di sostegno dei forni.



IL NOSTRO MERCATO **2** | APPLICAZIONE **4** | TUTTO SEMPRE SOTTO CONTROLLO **6** | CARATTERISTICHE **8**
SERIE 20 **11** | SERIE 30 **19** | SERIE P **33** | SERIE H **41** | SERIE 40 **46**
TABELLA DI CONFRONTO DEI PRODOTTI **52** | IL VOSTRO MONDO. IL NOSTRO IMPEGNO **68**

IL NOSTRO MERCATO

La capacità di soddisfare applicazioni diverse richiede un'ossessione verso i dettagli, ma anche una visione più ampia.

La Serie Turbofan è stata sviluppata per soddisfare la gamma più completa possibile di applicazioni. E in questo caso, la progettazione per assicurare una facilità d'impiego non è una cosa facile, ma è molto utile. È per questo che ci siamo impegnati per assicurare che i nostri prodotti potessero adattarsi e dare il meglio in ogni situazione.

I nostri forni sono totalmente trasportabili e pronti per essere installati su un ripiano di lavoro per garantire risultati ottimali, indipendentemente dal compito loro richiesto.



Tra i nostri clienti annoveriamo:

MINIMARKET SUPERMARKET

RISTORANTI A SERVIZIO RAPIDO STADI

HOTEL MOTEL SERVIZI IN CAMERA PARCHI TEMATICI

ISTITUZIONI SCUOLE CHIOSCHI MENSE

RISTORANTI BAR STRUTTURE PER CONFERENZE

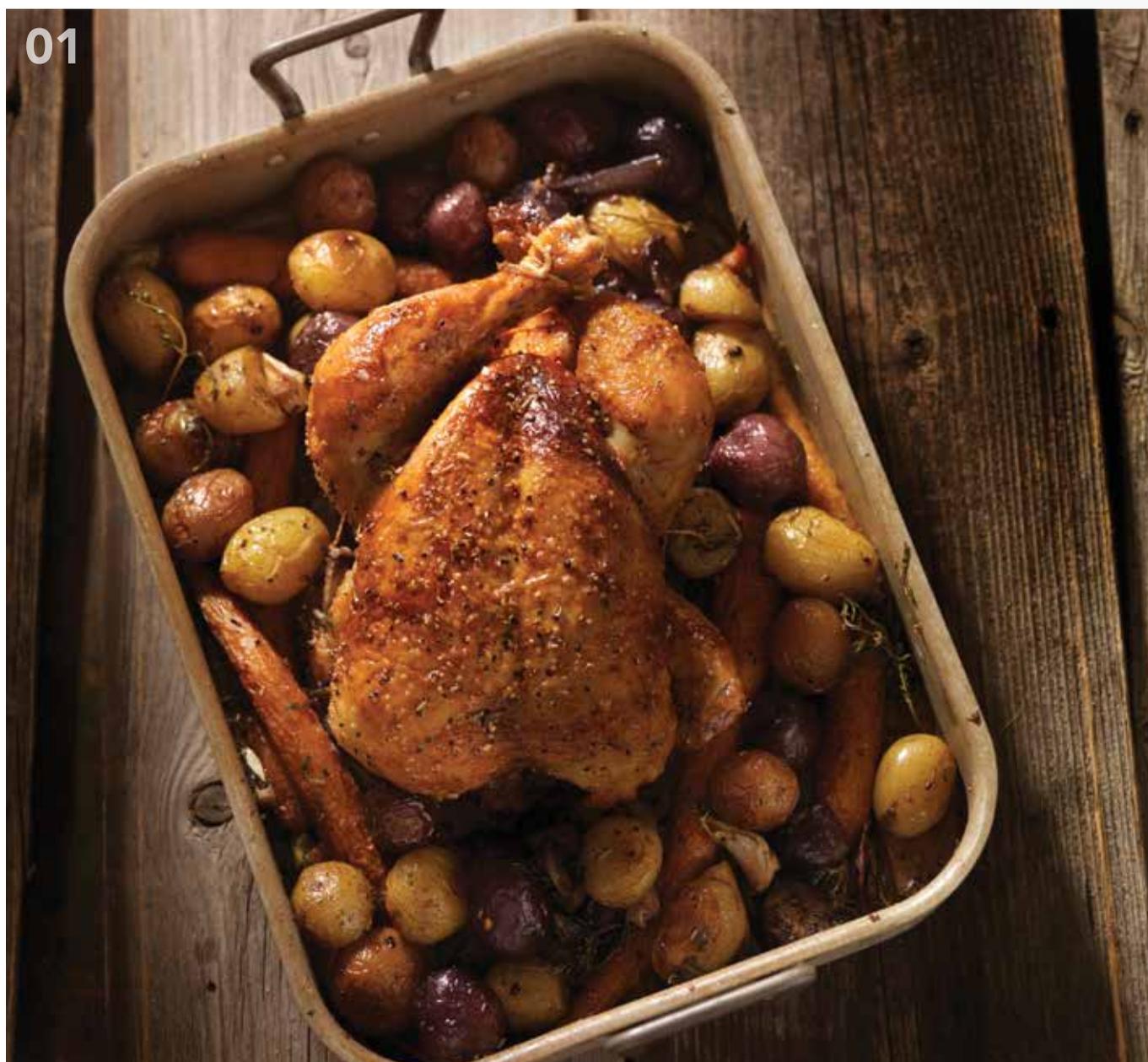
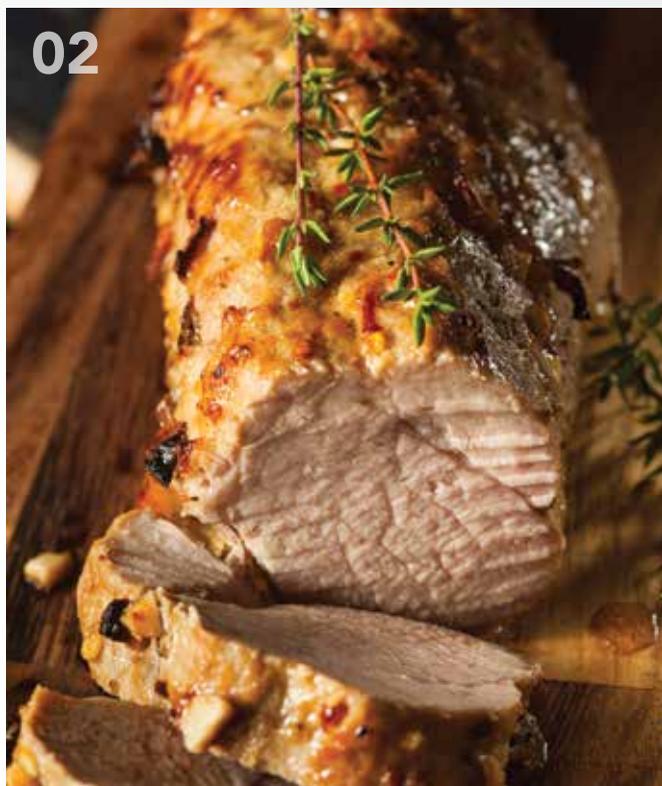


01 ARROSTIRE E CUOCERE

Il sistema di ventilazione Turbofan è stato potenziato per erogare un volume d'aria maggiore e una migliore distribuzione del calore. I forni sono ideali per gestire la più ampia gamma di esigenze di cottura: manzo, pollo, agnello, maiale, arrostiti, torte, sformati di patate, stufati di carne e sformati.

02 COTTURA E MANTENIMENTO

Le celle di cottura e di lievitazione/mantenimento offrono agli operatori benefici immediati. L'utilizzo simultaneo della cottura e del mantenimento dei prodotti per conservarne l'umidità è una condizione ideale quando si devono preparare piatti in umido, secchi, carne di pollo, di manzo, di agnello, di maiale, verdure al forno, riso ecc.: ogni preparazione potrà essere mantenuta alla sua temperatura ideale. In questo modo si potrà sempre contare sull'immediata disponibilità di piatti pronti per essere serviti.



03 COTTURA AL FORNO

La cottura nei forni a convezione Turbofan offre facilità d'uso e assicura una qualità costante. Indipendentemente dal fatto che si tratti di prodotti congelati, di colazioni, di croissant, di pasticceria, il risultato finale sarà sempre di qualità ottimale. I forni Turbofan sono la soluzione ideale per la produzione di prodotti di panificazione.

04 LIEVITAZIONE

Ideali per impasti freschi o congelati, le celle di lievitazione e mantenimento della Serie P Turbofan sviluppano sempre una potenza di cottura e una praticabilità ottimali.



03



04



05

05 RIGENERAZIONE

Ideale per la rigenerazione di prodotti vegetali, delle proteine e dei prodotti a base di amido, questa efficiente e pratica tecnologia è ideale per la preparazione di porzioni multiple o singole. Adatta sia per i singoli rivenditori, sia per le catene di distribuzione, la comodità dei controlli tattili consente a tutte le tipologie di attività di ottenere velocemente cibi rigenerati e di qualità.

TUTTO SEMPRE SOTTO CONTROLLO

Questa serie di forni offre un'ampia scelta di prodotti, con una più ampia gamma di ingombri, con sportelli incernierati lateralmente o ribaltabili verso il basso e con una capacità di carico in grado di adattarsi virtualmente a tutte le applicazioni.

Ora, grazie alla più ampia possibilità di scelta dell'interfaccia di controllo anche per alcuni modelli delle Serie 20 e 30, l'introduzione delle tre opzioni di pannello di controllo (manuale, digitale e il nuovo pannello tattile) offre agli addetti della cucina una maggiore disponibilità di soluzioni.

| | |
|---|--|
|  | CONTROLLO MANUALE Controlli facili da usare per accedere a una potenza a elevate prestazioni |
| 01 | Timer a ritroso Timer da 60 minuti con allarme di tempo scaduto |
| 02 | Temperatura Termostato meccanico da 50-260 °C |



| d INDICATORE DIGITALE Impostazioni per visualizzazione facilitata, con precisione elettronica | |
|--|--|
| 01 | Cottura a stadi multipli 3 stadi di cottura e gratinatura con allarmi di conclusione dello stadio |
| 02 | Tempo e temperatura elettronici Manopola di regolazione con precisione elettronica |
| 03 | Modalità manuale Semplice selezione per il controllo del tempo e della temperatura |
| 04 | Programmi per i prodotti La modalità di programmazione consente di impostare 20 profili di cottura/gratinatura (30 per i modelli E35) |
| 05 | Tasti azione Controllo rapido delle funzioni/modalità del forno |
| 06 | Controllo dell'umidità Modalità generazione di vapore (5 livelli) e iniezione manuale |
| 07 | Controllo della temperatura interna Temperatura interna della cottura (opzione: kit Sonda per temperatura interna, solo per i modelli E32, G32, E33 e E35) |

| t SCHERMO TATTILE Controllo su schermo tattile con selezione del menu di programmazione tramite icone | |
|--|--|
| 01 | Cottura a stadi multipli Fino a 5 stadi di cottura contemporanei, controllo della velocità del ventilatore e dell'umidità |
| 02 | Controllo dell'umidità Generazione umidità e iniezione manuale. E33 - 5 livelli di iniezione di umidità E35 - 5 livelli di iniezione di vapore |
| 03 | Timer teglia Timer separati per le singole teglie che consentono di monitorare prodotti diversi in modalità manuale o programmata |
| 04 | Controllo della temperatura interna Temperatura interna della cottura (opzione: kit Sonda per temperatura interna, solo per i modelli E32, G32, E33 e E35) |
| 05 | Impostazioni responsabile di cucina Modifica volume allarme, ricette, caricamento di icone immagine, protezione con password. |
| 06 | Modalità programmazione 99 programmazioni di ricette, con selezione del menu di programmazione tramite icone |
| 07 | Visore utente L'impostazione del visore dell'utente consente di selezionare un programma con un solo tocco sullo schermo tattile |
| 08 | USB Porta USB per l'aggiornamento dei programmi e delle icone |



01 CONTATTI SICURI

Gli sportelli dei forni ventilati e isolati termicamente sono dotati di un vetro interno riflettente a basso livello di emissione di calore che limita l'assorbimento del calore e la quantità di calore trasferita alla superficie del pannello di vetro esterno. È una caratteristica che viene fornita di serie in tutti i forni Turbofan, in quanto la progettazione dello sportello ventilato consente un'ulteriore dissipazione del calore prima che questo raggiunga il secondo pannello di vetro (separato dal primo da una camera interna di ventilazione). Si tratta di un approccio ideale per assicurare bassi livelli di perdita di calore all'interno dello sportello e un isolamento termico di sicurezza sulla sua superficie esterna.

02 SPORTELLO INTELLIGENTE

Il particolare sistema di pannelli di vetro, facili da pulire, consente all'operatore di eseguire una pulizia completa: per la rimozione del pannello di vetro interno non sarà necessario alcun attrezzo. Le maniglie degli sportelli, a corpo unico, sono rifinite con un rivestimento resistente ai graffi e all'usura e rimangono sempre fredde al tatto.



03 GUARNIZIONE DI TENUTA

La robusta e continua guarnizione dello sportello, facile da inserire, rende più facile e agevole la sua pulizia e sostituzione senza richiedere alcun attrezzo. La pulizia quotidiana della guarnizione è una protezione ulteriore contro le componenti acide e contaminanti dei cibi.



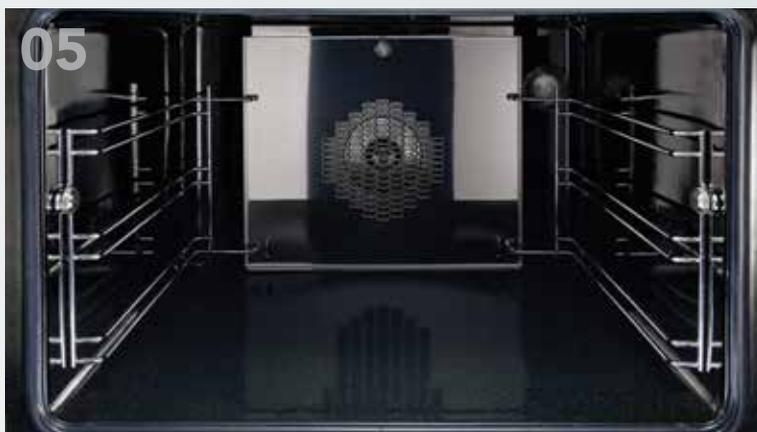
04

04 IL SISTEMA DELLE RASTRELLIERE

Le rastrelliere dei forni sono dotate di protezione contro l'estrazione e inclinazione e hanno un'ampia corsa telescopica del 70%. Dotati di viti facili da rimuovere, i supporti laterali delle rastrelliere potranno essere rapidamente rimossi per le operazioni di pulizia.

05 INTERNO DEI FORNI RIVESTITI CON SMALTO VETROSO

La cella del forno è rivestita con uno smalto vetroso sigillante applicato su entrambi i lati interni del forno per assicurarne una lunga durata e una più facile e veloce pulizia rispetto ai tradizionali forni rivestiti con acciaio inossidabile.



05



06

LAMPADE ALOGENE

Le lampade alogene G9 a risparmio energetico e a lunga durata, erogano una luce più bianca per assicurare un livello di illuminazione interna ottimale.

PASSO VERTICALE DEI SUPPORTI

La linea Turbofan offre un eccellente passo verticale dei supporti che contribuisce alla versatilità di carico dei prodotti di tutte le serie di forni.

06 TOTALMENTE SOVRAPPONIBILI

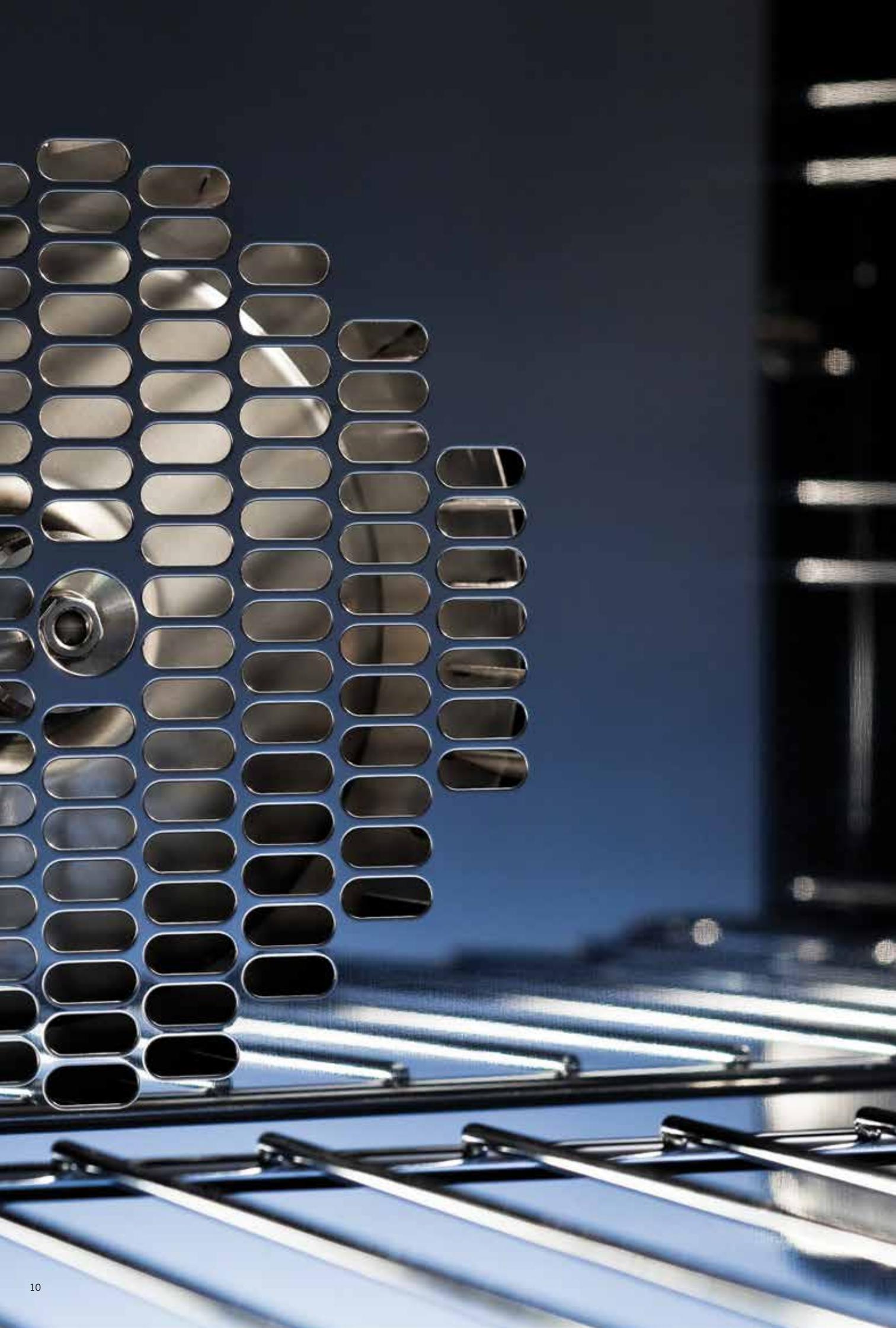
La gamma Turbofan contribuisce ad aumentare le capacità di cottura mantenendo tuttavia inalterato l'ingombro originario. Tutte le unità sono sovrapponibili una all'altra per offrire, in questo modo, una maggiore potenza, versatilità e produttività. I kit per l'impilamento sono dotati di telaio con alloggiamenti per i forni e di una base di sostegno di acciaio inossidabile (con piedini regolabili o rotelle). Ed è proprio questa flessibilità aggiuntiva che consente di occupare uno spazio limitato senza per questo influire sulla qualità del risultato finale.



07

07 SISTEMA ANTISLITTAMENTO

Un nuovo sistema antislittamento con anello per le gambe fa sì che il forno rimanga in posizione e che resista agli urti riducendo, inoltre, il rumore e le vibrazioni.



turbofan[®]

CONVECTION OVEN SYSTEMS

20SERIES

La serie di forni a convezione Turbofan ha un aspetto elegante, contemporaneo e piacevole che ne denota la superiorità in qualsiasi applicazione. La Serie Turbofan 20 definisce un nuovo standard per i forni a ingombro ridotto e offre una più ampia gamma di prodotti e una maggiore capacità di carico in grado di adattarsi, virtualmente, a qualsiasi applicazione. La Serie Turbofan 20 consente di ottenere risultati coerenti e uniformità di cottura. La linea Turbofan viene proposta con le configurazioni di ingombro seguenti.

Tutti i forni a convezione della Serie Turbofan 20 prevedono queste caratteristiche standard:

- CELLA DEL FORNO CON RIVESTIMENTO SMALTATO VETROSO.
- GUARNIZIONE CONTINUA DELLO SPORTELLO DEL FORNO FACILMENTE APPLICABILE.
- SPORTELLO RIBALTABILE VERSO IL BASSO, VENTILATO E ISOLATO TERMICAMENTE.
- MANIGLIA ISOLATA TERMICAMENTE.
- CERNIERE DELLO SPORTELLO A ELEVATE PRESTAZIONI.
- SISTEMA A VETRI DELLO SPORTELLO FACILE DA PULIRE.
- PIEDINI ANTISCIVOLAMENTO REGOLABILI DI ACCIAIO INOSSIDABILE CON DIAMETRO DI 50 MM E ALTEZZA DI 76 MM.
- COMPONENTI DI IMBALLAGGIO COMPLETAMENTE RICICLABILI.

I forni singoli possono essere montati su strutture Turbofan. Tutti le strutture prevedono 6 supporti standard e sono realizzate con acciaio inossidabile su un telaio con montanti quadrati su rotelle, con base di 38 mm e 32 mm.

Le strutture di supporto vengono fornite sotto forma di kit e per il loro montaggio sono sufficienti solo 10 minuti.

Ogni kit è di tipo modulare ed è realizzato per potersi integrare nella Serie Turbofan.

TURBOFAN E22-3

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON 3 SUPPORTI PER MEZZA TEGLIA

Questo forno da 13 A è un forno a convezione nella sua configurazione più semplice e con un ingombro ridotto di 610 mm; completamente portatile è ideale per essere sistemato su un ripiano di lavoro. Consente di cuocere alimenti per la colazione e alimenti pronti come biscotti, muffin, pasticcini viennesi, pane, torte, patate, pizze congelate e molti altri snack e cibi da asporto. Il design piacevole, il cavo di alimentazione con prestazioni da 2 kW e il ventilatore monodirezionale fanno di questo forno il più facile da utilizzare in un'ampia gamma di applicazioni.

CARATTERISTICHE STANDARD

- Capacità 3 mezzetteglie, 460 × 330 mm (18" × 13").
- 3 supporti GN Gastronorm 2/3.
- Passo verticale dei supporti: 70 mm.
- Ventilatore monodirezionale a bassa velocità.
- Potenza di riscaldamento di 2 kW.
- Cavo connettore da 13 A preinstallato.
- Completo di 3 griglie per teglie.



L 610 mm A 552 mm P 608 mm.

E22M3 – CONTROLLO MANUALE

- Larghezza compatta, 610 mm.
- Termostato meccanico 50-260 °C.
- Timer da 60 minuti con allarme di tempo scaduto.

ACCESSORI



SK23 Struttura per forno.

Kit impilamento doppia unità.

E22M3/2 DSK2223 – Piedini regolabili.

E22M3/2C DSK2223C – Rotelle orientabili.

TURBOFAN E23-3

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON 3 SUPPORTI PER MEZZA TEGLIA

Con prestazioni di un livello superiore, una potenza di riscaldamento di 2,8 kW e il sistema di ventilazione bidirezionale con inversione di rotazione; il modello E23-3 offre risultati di cottura eccezionali.

Ha la stessa larghezza di 610 mm e l'ingombro compatto di E22-3, ma il modello E23-3 comprende una lampada alogena per l'illuminazione interna del forno e una versatilità di collegamento elettrico di 13 A. È tutto quello di cui si potrebbe aver bisogno quando si è alla ricerca di prestazioni ottimali da un forno per mezzette e con un ingombro ridotto.

CARATTERISTICHE STANDARD

- Capacità 3 mezzette 460 × 330 mm (18" × 13").
- 3 supporti GN Gastronorm 2/3.
- Passo verticale dei supporti: 85 mm.
- Sistema di ventilazione bidirezionale con inversione di rotazione.
- Potenza di riscaldamento 2,8 kW.
- Cavo connettore da 13 A preinstallato.
- Lampada alogena per il forno.
- Ventilatore forno di acciaio inossidabile, diametro 180 mm.
- Completo di 3 griglie per teglie.



L 610 mm A 607 mm P 642 mm.

E23M3 – CONTROLLO MANUALE

- Larghezza compatta, 610 mm.
- Termostato meccanico 50-260 °C.
- Timer da 60 minuti con allarme di tempo scaduto.



L 610 mm A 607 mm P 642 mm.

E23D3 – CONTROLLO DIGITALE

- Larghezza compatta, 610 mm.
- Indicatore digitale per il controllo dell'ora e della temperatura.
- Indicatori da 20 mm, facilmente leggibili.
- Controllo elettronico del termostato.
- Temporizzatore elettronico.
- Modalità manuale e modalità programmata.
- 20 programmi con 3 stadi di cottura e allarmi di fine stadio.
- Modalità generatore di vapore (5 livelli) e iniezione manuale.



L 745 mm A 512 mm P 643 mm.

E23T3 – SCHERMO TATTILE

- Larghezza compatta, 745 mm.
- Controllo su schermo tattile.
- Menu di programmazione con icone.
- Porta USB per aggiornamento programma/icone.
- Timer separati per le singole teglie.
- Programmazione a stadi multipli.
- Modalità generatore di vapore (5 livelli) e iniezione manuale.

ACCESSORI



SK23 Struttura per forno.

Kit impilamento doppia unità.

E23M3/2 DSK2223 – Piedini regolabili.

E23M3/2C DSK2223C – Rotelle orientabili.



SK23 Struttura per forno.

Kit impilamento doppia unità.

E23D3/2 DSK2223 – Piedini regolabili.

E23D3/2C DSK2223C – Rotelle orientabili.



SK23T Struttura per forno.

Kit impilamento doppia unità.

E23T3/2 DSK23T – Piedini regolabili.

E23T3/2C DSK23TC – Rotelle orientabili.

TURBOFAN E27-2

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON 2 SUPPORTI PER TEGLIA INTERA

La versione riprogettata di E27 è stata realizzata per fornire una cottura veloce e uniforme in un forno con capacità di due teglie intere. Con una connessione a 13 A e 2,8 kW, il modello E27-2 è dotato di un ventilatore bidirezionale con inversione di rotazione, di due lampade alogene e di un ampio passo verticale dei supporti di 115 mm. Si tratta del forno ideale per baguette lunghe e per un'ampia gamma di impasti freschi, precotti e prelievitati, per pizze congelate, pollo, biscotti e altri prodotti da forno.

CARATTERISTICHE STANDARD

- Capacità 2 teglie intere 460 × 660 mm (18" × 26").
- Capacità 2 supporti 600 × 400 mm.
- Passo verticale dei supporti: 115 mm.
- Sistema di ventilazione bidirezionale con inversione di rotazione.
- Potenza di riscaldamento 2,8 kW.
- Cavo connettore da 13 A preinstallato.
- Due lampade alogene per forno.
- Ventilatore forno di acciaio inossidabile, diametro 180 mm.
- Completo di 2 griglie per teglie.



L 810 mm A 607 mm P 762 mm.

E27M2 – CONTROLLO MANUALE

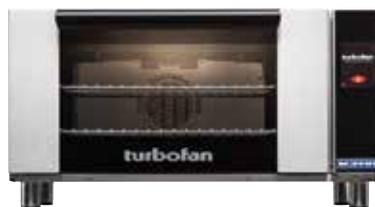
- Larghezza compatta, 810 mm.
- Termostato meccanico 50-260 °C.
- Timer da 60 minuti con allarme di tempo scaduto.



L 810 mm A 607 mm P 762 mm.

E27D2 – CONTROLLO DIGITALE

- Larghezza compatta, 810 mm.
- Indicatore digitale per il controllo dell'ora e della temperatura.
- Indicatori da 20 mm, facilmente leggibili.
- Controllo elettronico del termostato.
- Temporizzatore elettronico.
- Modalità manuale e modalità programmata.
- 20 programmi con 3 stadi di cottura e allarmi di fine stadio.
- Modalità generatore di vapore (5 livelli) e iniezione manuale.



L 945 mm A 512 mm P 762 mm.

E27T2 – SCHERMO TATTILE

- Controllo su schermo tattile.
- Menu di programmazione con icone.
- Porta USB per aggiornamento programma/icone.
- Timer separati per le singole teglie.
- Programmazione a stadi multipli.
- Modalità generatore di vapore (5 livelli) e iniezione manuale.

ACCESSORI



SK2731N Struttura per forno.

Kit impilamento doppia unità.

E27M2/2 DSK272831 – Piedini regolabili.

E27M2/2C DSK272831C – Rotelle orientabili.



SK2731N Struttura per forno.

Kit impilamento doppia unità.

E27D2/2 DSK272831 – Piedini regolabili.

E27D2/2C DSK272831C – Rotelle orientabili.



SK2728T Struttura per forno.

Kit impilamento doppia unità.

E27T2/2 DSK2728T – Piedini regolabili.

E27T2/2C DSK2728TC – Rotelle orientabili.

TURBOFAN E27-3

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON 3 SUPPORTI PER TEGLIA INTERA

Il modello E27-3 ha una potenza e una capacità superiori rispetto al modello E27-2, con una potenza di riscaldamento di 4,5 kW. Consente di gestire 3 teglie intere, con un passo verticale dei supporti di 85 mm, un sistema di ventilazione singolo bidirezionale con inversione di rotazione per un'efficiente ricircolo del calore e due lampade alogene. Questo forno è un'unità affidabile per la cottura ottimale di diversi tipi di alimento.

CARATTERISTICHE STANDARD

- Capacità 3 teglie intere 460 × 660 mm (18" × 26").
- Capacità 3 supporti 600 × 400 mm.
- Passo verticale dei supporti: 85 mm.
- Sistema di ventilazione bidirezionale con inversione di rotazione.
- Potenza di riscaldamento 4,5 kW.
- Due lampade alogene per forno.
- Ventilatore forno di acciaio inossidabile, diametro 180 mm.
- Completo di 3 griglie per teglie.



L 810 mm A 607 mm P 762 mm.

E27M3 – CONTROLLO MANUALE

- Larghezza compatta, 810 mm.
- Termostato meccanico 50-260 °C.
- Timer da 60 minuti con allarme di tempo scaduto.



L 810 mm A 607 mm P 762 mm.

E27D3 – CONTROLLO DIGITALE

- Larghezza compatta, 810 mm.
- Indicatore digitale per il controllo dell'ora e della temperatura.
- Indicatori da 20 mm, facilmente leggibili.
- Controllo elettronico del termostato.
- Temporizzatore elettronico.
- Modalità manuale e modalità programmata.
- 20 programmi con 3 stadi di cottura e allarmi di fine stadio.
- Modalità generatore di vapore (5 livelli) e iniezione manuale.



L 945 mm A 512 mm P 762 mm.

E27T3 – SCHERMO TATTILE

- Controllo su schermo tattile.
- Menu di programmazione con icone.
- Porta USB per aggiornamento programma/icone.
- Timer separati per le singole teglie.
- Programmazione a stadi multipli.
- Modalità generatore di vapore (5 livelli) e iniezione manuale.

ACCESSORI



SK2731N Struttura per forno.

Kit impilamento doppia unità.

E27M3/2 DSK272831 – Piedini regolabili.

E27M3/2C DSK272831C – Rotelle orientabili.



SK2731N Struttura per forno.

Kit impilamento doppia unità.

E27D3/2 DSK272831 – Piedini regolabili.

E27D3/2C DSK272831C – Rotelle orientabili.



SK2728T Struttura per forno.

Kit impilamento doppia unità.

E27T3/2 DSK2728T – Piedini regolabili.

E27T3/2C DSK2728TC – Rotelle orientabili.



TURBOFAN E28-4

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON 4 SUPPORTI PER TEGLIA INTERA

Con tutta la sua potenza e le sue prestazioni, il modello E28-4 è la soluzione più completa. Con i due ventilatori bidirezionali con inversione di rotazione, i due elementi riscaldanti (5,6 kW totali) e la sua capacità di quattro teglie intere, questo modello è quello che offre la capacità massima della Serie 20. Come per i modelli E27, anche questo forno viene fornito di serie con due lampade alogene e un ingombro compatto.

CARATTERISTICHE STANDARD

- Capacità 4 teglie intere 460 × 660 mm (18" × 26").
- Capacità 4 supporti 600 × 400 mm.
- Passo verticale dei supporti: 80 mm.
- Doppio ventilatore bidirezionale con inversione di rotazione.
- Potenza di riscaldamento 5,6 kW.
- Due lampade alogene per forno.
- Ventilatori forno di acciaio inossidabile, diametro 180 mm.
- Completo di 4 griglie per teglie.



L 810 mm A 662 mm P 762 mm.

E28M4 – CONTROLLO MANUALE

- Larghezza compatta, 810 mm.
- Termostato meccanico 50-260 °C.
- Timer da 60 minuti con allarme di tempo scaduto.



L 810 mm A 662 mm P 762 mm.

E28D4 – CONTROLLO DIGITALE

- Larghezza compatta, 810 mm.
- Indicatore digitale per il controllo dell'ora e della temperatura.
- Visori da 20 mm facilmente leggibili.
- Controllo elettronico del termostato.
- Temporizzatore elettronico.
- Modalità manuale e modalità programmata.
- 20 programmi con 3 stadi di cottura e allarmi di fine stadio.
- Modalità generatore di vapore (5 livelli) e iniezione manuale.



L 945 mm A 567 mm P 762 mm.

E28T4 – SCHERMO TATTILE

- Controllo su schermo tattile.
- Menu di programmazione con icone.
- Porta USB per aggiornamento programma/icone.
- Timer separati per le singole teglie.
- Programmazione a stadi multipli.
- Modalità generatore di vapore (5 livelli) e iniezione manuale.

ACCESSORI



SK2731N Struttura per forno.

Kit impilamento doppia unità.

E28M4/2 DSK272831 – Piedini regolabili.

E28M4/2C DSK272831C – Rotelle orientabili.



SK2731N Struttura per forno.

Kit impilamento doppia unità.

E28D4/2 DSK272831 – Piedini regolabili.

E28D4/2C DSK272831C – Rotelle orientabili.



SK2728T Struttura per forno.

Kit impilamento doppia unità.

E28T4/2 DSK2728T – Piedini regolabili.

E28T4/2C DSK2728TC – Rotelle orientabili.



IL "CUORE" DEI NOSTRI PRODOTTI

Il sistema a doppio ventilatore bidirezionale è stato completamente riprogettato per garantire un controllo maggiore, capacità aggiuntive e risultati di cottura mai raggiunti in precedenza.

turbofan[®]

CONVECTION OVEN SYSTEMS

30 SERIES

I forni a convezione della Serie Turbofan 30 sono il meglio che ci si può aspettare dai forni a convezione; sono stati progettati per offrire prestazioni davvero versatili. La Serie Turbofan 30 propone modelli a controllo digitale e tattile ed è ideale per grigliare, arrostitire, gratinare, mantenere e rigenerare alimenti.

Tutti i forni a convezione della Serie Turbofan 30 prevedono queste caratteristiche standard:

- SPORTELLINO INCERNIERATO LATERALMENTE, VENTILATO E ISOLATO TERMICAMENTE.
- MANIGLIA ISOLATA TERMICAMENTE.
- CELLA DEL FORNO CON RIVESTIMENTO SMALTATO VETROSO.
- GUARNIZIONE CONTINUA DELLO SPORTELLINO DEL FORNO FACILMENTE APPLICABILE.
- PIEDINI ANTISCIVOLAMENTO REGOLABILI DI ACCIAIO INOSSIDABILE CON DIAMETRO DI 50 MM E ALTEZZA DI 76 MM.
- COMPONENTI DI IMBALLAGGIO COMPLETAMENTE RICICLABILI.

I forni singoli possono essere montati su strutture Turbofan. Tutti le strutture prevedono 6 supporti standard e sono realizzate con acciaio inossidabile su un telaio con montanti quadrati su rotelle, con base di 38 mm e 32 mm.

Le strutture di supporto vengono fornite sotto forma di kit e per il loro montaggio sono sufficienti solo 10 minuti.

Ogni kit è di tipo modulare ed è realizzato per potersi integrare nella Serie Turbofan.

TURBOFAN E30-3

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON 3 SUPPORTI PER MEZZA TEGLIA

Il nuovo forno a convezione E30-3 offre un valore, prestazioni e affidabilità eccezionali. Versatile come non mai per gratinare e arrostire, il cavo di alimentazione di E30-3 da 13 A lo rende particolarmente adatto per le attività di catering che richiedono potenza e precisione in ogni istante delle fasi di cottura. I modelli E30 sono dotati di 3 supporti Gastronorm GN 1/1 con un passo verticale di 100 mm e di un termostato meccanico facile da usare che garantisce un riscaldamento affidabile in qualsiasi circostanza. Il rivestimento smaltato vetroso interno porcellanato facilita sostanzialmente le operazioni di pulizia. È il forno ideale per garantire i livelli massimi di valore, efficacia ed efficienza.

CARATTERISTICHE STANDARD

- Capacità 3 teglie Gastronorm GN 1/1.
- Passo verticale dei supporti: 100 mm.
- Profondità compatta di 616 mm, larghezza 810 mm.
- Cavo connettore da 13 A preinstallato.
- Ventilatore monodirezionale a bassa velocità.
- Potenza di riscaldamento di 2,2 kW in modalità di cottura al forno.
- Lampada alogena per il forno.
- Completo di 3 griglie per teglie.



L 810 mm A 625 mm P 616 mm.

E30M3 – CONTROLLO MANUALE

- Larghezza compatta, 810 mm.
- Termostato meccanico 50-260 °C.
- Timer da 60 minuti con allarme di tempo scaduto.

ACCESSORI



SK2731N Struttura per forno.

Kit impilamento doppia unità.

E30M3/2 DSK272831 – Piedini regolabili.

E30M3/2C DSK272831C – Rotelle orientabili.

TURBOFAN E31-4

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON 4 SUPPORTI PER MEZZA TEGLIA

Questo forno a convezione migliorato è in grado di gestire 4 mezze teglie, con un passo verticale di 80 mm.

Il modello E31-4 è un forno incredibilmente versatile per gratinare, grigliare, arrostitire e per le funzioni di mantenimento degli alimenti.

È ideale come forno primario in strutture di piccole dimensioni, oppure come forno "di appoggio" per ambienti di produzione più ampi. Questo nuovo forno faciliterà comunque il lavoro in cucina. I controlli elettronici, facili da usare, e gli indicatori ad alta visibilità sono uno standard. Un termostato elettronico assicura un riscaldamento affidabile in qualsiasi momento e il rivestimento smaltato vetroso interno facilita la pulizia. Gli sportelli incernierati lateralmente e isolati termicamente possono essere montati per apertura a destra o a sinistra.

CARATTERISTICHE STANDARD

- Capacità 4 teglie GN Gastronorm 1/1.
- Passo verticale dei supporti: 80 mm.
- Profondità compatta di 616 mm, larghezza 810 mm.
- Cavo connettore da 13 A preinstallato.
- Selezione rapida della modalità di grigliatura.
- Ventilatore monodirezionale a bassa velocità.
- Potenza di riscaldamento di 2,8 kW in modalità di cottura al forno e di 2,0 kW per gli elementi di grigliatura.
- Lampada alogena per il forno.
- Completo di 4 griglie per teglie.



L 810 mm A 625 mm P 616 mm.

E31D4 – CONTROLLO DIGITALE

- Indicatori digitali per il controllo dell'ora e della temperatura.
- Indicatori da 20 mm, facilmente leggibili.
- Controllo elettronico del termostato.
- Temporizzatore elettronico.
- Modalità manuale e modalità programmata.
- 20 programmi con 3 stadi di cottura e allarmi di fine stadio.

ACCESSORI



SK2731N Struttura per forno.

Kit impilamento doppia unità.

E31D4/2 DSK272831 – Piedini regolabili.

E31D4/2C DSK272831C – Rotelle orientabili.

POTENZA E PRESTAZIONI

Questo modello a 4 supporti porta con sé la tradizione della potenza e prestazioni del precedente modello E32 e, grazie alle funzioni di ultima generazione e al suo ingombro minimo in questa classe di prodotti, è ancora migliore.

Un cavo di collegamento monofase e una potenza di 6,5 kW significano che sarà in grado di soddisfare tutte le esigenze di cottura al forno conservando, tuttavia, la sua possibilità di essere spostato ovunque, con o senza struttura di supporto.



TURBOFAN E32-4

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON 4 SUPPORTI PER TEGLIA INTERA

Il nuovo ventilatore bidirezionale a due velocità con inversione di rotazione ne migliora le prestazioni – fornendo un maggiore controllo – e l'alta velocità eroga la potenza sufficiente per la massima penetrazione del calore nel prodotto in cottura; le basse velocità, invece, consentono di gestire in modo adeguato i prodotti delicati da gratinare, arrostitire, grigliare o rigenerare.

Quando abbinati a celle di lievitazione/mantenimento della Serie P, questi forni raggiungono il massimo della loro versatilità e affidabilità. Entrambi gli sportelli delle unità forno e di lievitazione/mantenimento possono essere montati con apertura a destra o a sinistra.



L 735 mm A 730 mm P 810 mm.

E32D4 – CONTROLLO DIGITALE

- Indicatori digitali per il controllo dell'ora e della temperatura.
- Indicatori da 20 mm, facilmente leggibili.
- Controllo elettronico del termostato.
- Temporizzatore elettronico.
- Modalità manuale e modalità programmata.
- 20 programmi con 3 stadi di cottura e allarmi di fine stadio.

ACCESSORI

- Kit opzionale sonda temperatura interna M236060.



SK32 Struttura per forno.

Kit impilamento doppia unità.

E32D4/2 DSKE32 – Piedini regolabili.

E32D4/2C DSKE32C – Rotelle orientabili.

CARATTERISTICHE STANDARD

- Capacità 4 teglie intere 460 × 660 mm (18" × 26").
- Capacità 4 supporti 600 × 400 mm.
- Passo verticale dei supporti: 110 mm.
- Larghezza compatta, 735 mm.
- Modalità generazione umidità (5 livelli).
- Sistema di ventilazione bidirezionale a 2 velocità, con inversione di rotazione.
- Potenza di riscaldamento 6,5 kW.
- Due lampade alogene per forno.
- Completo di 4 griglie per teglie.



L 735 mm A 730 mm P 810 mm.

E32T4 – SCHERMO TATTILE

- Controllo su schermo tattile.
- Modalità programmata o manuale.
- Menu di programmazione con icone.
- Fino a 5 stadi di cottura.
- Timer separati per le singole teglie.
- Porta USB per aggiornamento programma/icone.

ACCESSORI

- Kit opzionale sonda temperatura interna M236060.



SK32 Struttura per forno.

Kit impilamento doppia unità.

E32T4/2 DSKE32 – Piedini regolabili.

E32T4/2C DSKE32C – Rotelle orientabili.

TURBOFAN G32-4

FORNO A CONVEZIONE A GAS CON 4 SUPPORTI PER TEGLIA INTERA

Questo modello di forno a gas possiede tutte le caratteristiche del vecchio modello G32, ma con un aumento considerevole della capacità e con l'ingombro più piccolo della sua classe. I controlli elettronici e gli indicatori digitali ad alta visibilità sono di serie su questo modello, così come lo è la funzione di iniezione di acqua per ottenere risultati eccezionali quando viene richiesta una generazione di umidità o di vapore. L'esterno è completamente di acciaio inossidabile. All'interno, il sistema di ventilazione bidirezionale con inversione di rotazione migliora l'efficienza e l'uniformità del calore. Il nuovo progetto prevede sportelli incernierati lateralmente e isolati termicamente dotati di maniglia, anch'essa isolata termicamente, e di una guarnizione facile da applicare e da pulire. Quando abbinato a una cella di lievitazione/mantenimento della Serie P, questo forno è incredibilmente versatile e totalmente affidabile.

CARATTERISTICHE STANDARD

- Capacità 4 teglie intere 460 x 660 mm (18" x 26").
- Capacità 4 supporti 600 x 400 mm.
- Passo verticale dei supporti: 110 mm.
- Larghezza compatta, 735 mm.
- Cavo connettore da 13 A preinstallato.
- Accensione elettronica del bruciatore e sistema di controllo di sicurezza.
- Modalità di iniezione acqua.
- Motore bidirezionale con inversione di rotazione del ventilatore.
- Sistema brevettato di bruciatore a infrarossi da 35 MJ/h.
- Due lampade alogene per forno.
- Completo di 4 griglie per teglie.



L 735 mm A 910 mm P 810 mm.

G32D4 – CONTROLLO DIGITALE

- Indicatori digitali per il controllo dell'ora e della temperatura.
- Indicatori da 20 mm, facilmente leggibili.
- Controllo elettronico del termostato.
- Accensione elettronica del bruciatore e sistema di controllo di sicurezza.
- Temporizzatore elettronico.
- Modalità manuale e modalità programmata.
- 20 programmi con 3 stadi di cottura e allarmi di fine stadio.

ACCESSORI



SK32 Struttura per forno.

Kit impilamento doppia unità.

G32D4/2 DSKG32 – Piedini regolabili.

G32D4/2C DSKG32C – Rotelle orientabili.

turbofan[®] bolt

UNA GRANDE POTENZA È QUALCOSA A CUI È DIFFICILE RESISTERE

I due forni a convezione Turbofanbolt E33 sono entrambi potenti, versatili, economicamente convenienti, con un eccezionale livello di produttività e particolarmente adatti per le cucine professionali moderne.

I forni E33T5 e E33D5 hanno entrambi un ingombro compatto con una larghezza di 610 mm e una capacità di cinque teglie GN 1/1 con un passo verticale di 85 mm. Con queste dimensioni e caratteristiche, viene ottimizzato il risparmio energetico e si riducono al minimo le perdite di cibo.

L'attenzione è concentrata sugli spazi senza lasciare spazio agli scarti.





01 COSTRUZIONE

Per questo modello è previsto di serie un esterno completamente di acciaio inossidabile, una modalità di generazione di umidità a cinque livelli per controllare, quando necessario, il tasso di umidità. Lo sportello incernierato lateralmente, ventilato e isolato termicamente, è disponibile solo con cerniera a sinistra. La nuova maniglia a pendolo dello sportello a chiusura a pressione non è di intralcio durante i periodi di lavoro intenso.

VENTILATORE BIDIREZIONALE A DUE VELOCITÀ CON INVERSIONE DI ROTAZIONE

Il sistema di ventilazione bidirezionale con inversione di rotazione e a elevate prestazioni è stato migliorato nei modelli E33 con l'introduzione di un ventilatore a due velocità. E con una potenza di calore di 5,8 kW, che significa una capacità di cottura di qualità, è più veloce e più efficiente. Il ventilatore a due velocità consente anche di esercitare un maggiore controllo. L'alta velocità consente di raggiungere la massima penetrazione del calore. Per i prodotti più delicati, la bassa velocità assicura una cottura più delicata per gratinare, arrostitire, grigliare o rigenerare gli alimenti.

GENERAZIONE DI UMIDITÀ

L'attento controllo della regolazione dell'umidità eviterà che anche i piatti più difficili da cucinare si possano seccare. I cinque livelli di generazione di umidità del modello E33 sviluppano continuamente questa capacità e l'installazione del raccogliore di sughi di cottura è particolarmente semplice. Verranno così limitate le perdite di prodotto dovute a restringimenti, così come verranno limitati gli stress non necessari: il risultato sarà sempre "succulento".



02 SONDA PER LA TEMPERATURA INTERNA

La sonda opzionale per la temperatura interna consentirà di rilevare rapidamente le letture per ottenere sempre i risultati di cottura attesi. È una sorta di tranquillità d'animo che potrà fare davvero la differenza durante le lunghe ore di lavoro in cucina.

03 PORTA USB

Il futuro passa attraverso la porta USB compatibile, che è ormai diventata una soluzione high-tech per la coerenza dei menu. La trasmissione o lo scaricamento di programmi per i menu del prodotto in cottura consentirà di aggiornare e mantenere l'uniformità dei menu su più unità. Un nuovo sistema antislittamento con anello per le gambe fa sì che il forno rimanga in posizione e che resista agli urti riducendo, inoltre, il rumore e le vibrazioni.

TURBOFANBOLT E33-5

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON 5 SUPPORTI PER MEZZA TEGLIA

CARATTERISTICHE STANDARD

- Capacità 5 teglie Gastronorm GN 1/1.
- Passo verticale dei supporti: 85 mm.
- Larghezza compatta, 610 mm.
- Esterno completamente di acciaio inossidabile.
- Sistema di ventilazione bidirezionale a 2 velocità, con inversione di rotazione.
- Potenza di riscaldamento di 5,8 kW.
- Modalità generazione umidità (5 livelli).
- Due lampade alogene per forno.
- Sportello incernierato lateralmente e isolato termicamente (disponibile solo con cerniera a sinistra).



L 610 mm A 730 mm P 680 mm.

E33D5 – CONTROLLO DIGITALE

- Indicatori digitali per il controllo dell'ora e della temperatura.
- Indicatori da 20 mm, facilmente leggibili.
- Controllo elettronico del termostato.
- Temporizzatore elettronico.
- Modalità manuale e modalità programmata.
- 20 programmi con 3 stadi di cottura e allarmi di fine stadio.



L 610 mm A 730 mm P 680 mm.

E33T5 – SCHERMO TATTILE

- Controllo su schermo tattile.
- Modalità programmata o manuale.
- Menu di programmazione con icone.
- Fino a 5 stadi di cottura.
- Timer separati per le singole teglie.
- Porta USB per aggiornamento programma/icone.

ACCESSORI

- Kit opzionale sonda per la temperatura interna 236060.



SK33 Struttura per forno.

Kit impilamento doppia unità.

E33D5/2 DSKE33 – Piedini regolabili.

E33D5/2C DSKE33C – Rotelle orientabili.

ACCESSORI

- Kit opzionale sonda per la temperatura interna 236060.



SK33 Struttura per forno.

Kit impilamento doppia unità.

E33T5/2 DSKE33 – Piedini regolabili.

E33T5/2C DSKE33C – Rotelle orientabili.

A photograph showing four loaves of bread, each in a brown paper bag, arranged diagonally from top-left to bottom-right. The loaves vary in type: a soft white roll, a crusty white roll, a dark rye or pumpernickel roll, and a large soft roll with a filling. The background is dark and textured.

VELOCITÀ, DIMENSIONI E VERSATILITÀ

Il nuovo forno Turbofan E35 consente di mantenere il controllo sulla tecnologia di un forno a elevate prestazioni per gratinare, arrostire e rigenerare gli alimenti con precisione. Si tratta del più grande forno a convezione della gamma di forni elettrici.

TURBOFAN E35-30

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON 6 SUPPORTI PER TEGLIA INTERA

Quando la precisione è un elemento vitale, la tecnologia di controllo intelligente della ventilazione di Turbofan consente di attivare il controllo della ventilazione manuale o automatica per aprire e chiudere le bocchette di ventilazione nelle diverse fasi di cottura. La funzione di ventilazione automatica elimina il calore e l'umidità dalla cella del forno nel corso degli ultimi stadi cruciali dei cicli di cottura in modo da ottenere prodotti finiti correttamente gratinati.

Pur mantenendo la durata di vita e l'aspetto lineare che contraddistingue linea Turbofan, il modello E35 è dotato di uno sportello ventilato e isolato termicamente con una maniglia a pendolo. Il recupero più rapido del calore e una cottura al forno più precisa sono il risultato dell'adozione di un ventilatore bidirezionale a due velocità con inversione di rotazione e dalla smaltatura vetrificata dell'interno del forno.

CARATTERISTICHE STANDARD

- Capacità 6 supporti 406 mm × 736 mm (16" × 29").
- Capacità 6 supporti 457 mm × 762 mm (18" × 30").
- Passo verticale dei supporti: 105 mm.
- Larghezza 910 mm.
- Esterno completamente di acciaio inossidabile.
- Sistema di ventilazione bidirezionale a 2 velocità, con inversione di rotazione.
- Potenza di riscaldamento di 12 kW.
- Modalità generazione di vapore (5 livelli).
- Due lampade alogene per forno.
- Completo di 6 griglie per teglie.



L 910 mm A 871 mm P 1022 mm.

E35D6-30 – CONTROLLO DIGITALE

- Indicatori digitali per il controllo dell'ora e della temperatura.
- Indicatori da 20 mm, facilmente leggibili.
- Controllo elettronico del termostato.
- Temporizzatore elettronico.
- Modalità manuale e modalità programmata.
- 30 programmi con 3 stadi di cottura e allarmi di fine stadio.



L 910 mm A 871 mm P 1022 mm.

E35T6-30 – CONTROLLO TATTILE

- Controllo su schermo tattile.
- Modalità programmata o manuale.
- Menu di programmazione con icone.
- Fino a 5 stadi di cottura.
- Timer separati per le singole teglie.
- Porta USB per aggiornamento programma/icone.
- Temporizzatori separati per le singole teglie.

ACCESSORI

- Kit opzionale sonda per la temperatura interna 236060.

ACCESSORI

- Kit opzionale sonda per la temperatura interna 236060.



SK35 Struttura per forno.

Kit impilamento doppia unità.

E35D6-30/2 DSK35 – Piedini regolabili.

E35D6-30/2C DSK35C – Rotelle orientabili.



SK35 Struttura per forno.

Kit impilamento doppia unità.

E35T6-30/2 DSK35 – Piedini regolabili.

E35T6-30/2C DSK35C – Rotelle orientabili.



TURBOFAN E931M

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON 4 SUPPORTI PER MEZZA TEGLIA E PIANO DI COTTURA CON 4 ELEMENTI

La nuova gamma professionale leggera E931M è in grado di gestire 4 teglie GN Gastronorm 1/1 con un passo verticale di 80 mm. I 4 elementi del piano di cottura sono composti di 2 elementi anteriori ad alta velocità da 2 kW e di due elementi posteriori ad alta velocità da 1,5 kW, tutti inseriti nella nuova base di acciaio inossidabile stampato ad alto livello igienico. Il forno a convezione è versatile e può arrostitire, grigliare e gratinare ed è una soluzione ideale per essere utilizzato in applicazioni complesse che richiedono un forno/piano di cottura versatile.

CARATTERISTICHE STANDARD

- Forno con cavo di collegamento monofase da 13 A.
- Piano cottura con cavo di collegamento monofase.

PIANO DI COTTURA

- Due elementi anteriori a piastra ad alta velocità da 2 kW.
- Due elementi posteriori a piastra ad alta velocità da 1,5 kW.
- Base di acciaio inossidabile stampato ad alto livello igienico.
- Collegamento monofase da 7 kW.

FORNO

- Capacità 4 teglie GN Gastronorm 1/1.
- Passo verticale 80 mm.
- Modalità grigliatura.
- Ventilatore monodirezionale a bassa velocità.
- Potenza di riscaldamento di 2,8 kW in modalità di gratinatura e di 2 kW per gli elementi di grigliatura.
- Sportello incernierato lateralmente e isolato termicamente (cardine SX standard). Cardine DX opzionale (installabile sul campo).
- Maniglia sportello isolata termicamente.
- Cella forno con rivestimento smaltato vetroso.
- Guarnizione continua dello sportello del forno facilmente applicabile.
- Lampada alogena per il forno.
- Gambe di acciaio inossidabile regolabili, diametro 50 mm.
- Completo di 4 griglie per teglie.
- Cavo di connessione da 13 A preinstallato.
- Componenti di Imballaggio completamente riciclabili.



L 675 mm A 890 mm P 626 mm.

E931M - CONTROLLO MANUALE

- Larghezza compatta: 675 mm × profondità 626 mm.

FORNO

- Termostato forno 50-270 °C.
- Impostazioni grigliatura forno con manopola termostato.
- Indicatore luminoso alimentazione attiva.
- Indicatore luminoso riscaldamento.
- Timer meccanico da 60 minuti.
- Indicatore luminoso e sonoro tempo scaduto.
- Arresto di emergenza contro le sovratemperature.

PIANO DI COTTURA

- Controllo di impostazione per 6 livelli di riscaldamento per ogni elemento.
- Indicatori luminosi elemento piastra "ACCESA".



turbofan

MOFFERT

MOFFERT

turbofan[®]

CONVECTION OVEN SYSTEMS

P SERIES

La nostra gamma aggiornata di celle di lievitazione/mantenimento è stata creata con un design intelligente e con un'ingegnerizzazione ancora migliore. Le unità potranno essere usate in modo indipendente oppure come componenti di un sistema insieme a forni a convezione Turbofan, serie 32 o 33. Il modello di unità di lievitazione E85 è disponibile in due dimensioni e, quando abbinato ai forni a convezione E35, può essere utilizzato come componente di un sistema di cottura.

Tutte le celle di lievitazione/mantenimento Turbofan della Serie P prevedono le caratteristiche di serie seguenti:

- CELLA DI LIEVITAZIONE E DI MANTENIMENTO A DOPPIA FUNZIONE.
- LARGHEZZA COMPATTA.
- RIVESTIMENTO COMPLETO DOPPIO.
- RIEMPIMENTO AUTOMATICO DELL'ACQUA CON KIT FILTRO OPZIONALE PER L'ACQUA INTEGRATO.
- SELEZIONE MODALITÀ SPENTO/LIEVITAZIONE/MANTENIMENTO.
- SISTEMA DI VENTILAZIONE PER IL RICIRCOLO DELL'ARIA A BASSA VELOCITÀ.
- CONTROLLO DEL LIVELLO DELL'UMIDITÀ.
- DUE LAMPADE ALOGENE PER FORNO.
- ROTELLE ORIENTABILI DIAM. 76 MM – 2 ROTELLE DOPPIE ORIENTABILI ANTERIORI CON SISTEMA DI BLOCCO E 2 ROTELLE FISSE POSTERIORI.
- COMPONENTI DI IMBALLAGGIO COMPLETAMENTE RICICLABILI.

MANTENIMENTO DEL CALORE

La tecnologia della Serie P con modalità di conservazione del calore consentirà a tutte le tipologie di cucina di avere sempre a disposizione cibi pronti per essere serviti. Un'opzione potrebbe essere quella di utilizzare la cella in abbinamento con un forno a convezione per un facile e rapido trasferimento dei cibi. Un'altra opzione potrebbe essere quella di utilizzarla come cella autonoma da usare come contenitore di cibi pronti da servire nelle ore di punta. La Serie P è ideale per la gestione dei piatti umidi, per il pollo, il manzo, l'agnello, il maiale, le verdure gratinate, il riso ecc.; in effetti per ogni cibo rigenerato che deve essere conservato a una temperatura compresa tra 65 e 85 °C.

LIEVITAZIONE

In aggiunta alle caratteristiche funzionali generali delle celle Turbofan Serie P vi è la funzione di lievitazione, ideale per fare lievitare gli impasti freschi o congelati. La funzione di lievitazione consente di impostare il controllo del termostato a una temperatura tra 20 e 40 °C e di adattare il controllo del livello dell'umidità in base al prodotto in fase di lievitazione. La Serie P è in grado di soddisfare tutte le condizioni che richiedono potenza di cottura e praticità.



TURBOFAN P8

CELLA ELETTRICA DI LIEVITAZIONE/MANTENIMENTO CON 8 SUPPORTI PER TEGLIA INTERA

Il modello P8M è una cella di lievitazione/mantenimento elegante e con una lunga vita utile. Di serie, è dotato di generatore di umidità a riempimento automatico e di modalità di mantenimento del calore, con controlli facili da usare. Questa unità può essere usata separatamente, oppure impilata insieme a un sistema di forno E32/G32; è dotata di sportello incernierato lateralmente con possibilità di impostarne in loco l'apertura a destra o a sinistra. Il cavo di connessione semplifica la sua installazione e la sua struttura a doppio rivestimento completamente isolata ne assicura l'efficienza.



CARATTERISTICHE STANDARD

- Capacità 8 teglie intere 460 × 660 mm (18" × 26").
- Capacità 16 mezzetteglie 460 × 330 mm (18" × 13").
- Capacità 8 supporti 600 × 400 mm.
- Passo verticale 76 mm.
- Cavo di connessione da 13 A preinstallato.
- Sistema di caricamento automatico dell'acqua di serie.



L 735 mm A 914 mm P 810 mm.

P8M - CONTROLLO MANUALE

- Selettore modalità Spento/Lievitazione/Mantenimento.
- Termostato meccanico 20-85 °C.
- Termometro per la temperatura della cella.

ACCESSORI

- Opzione: kit filtro per l'acqua 3M Cuno completo di cartuccia e elementi di connessione.



Kit impilamento
doppia unità.
P8M/2 DSKP8

E32D4 su P8M

E32T4 su P8M

G32D4 su P8M

TURBOFAN P12

CELLA ELETTRICA DI LIEVITAZIONE/MANTENIMENTO CON 12 SUPPORTI PER TEGLIA INTERA

Pur mantenendo lo stesso ingombro ridotto, il modello P12M è più spazioso ed eroga una potenza maggiore. Si tratta di una cella di lievitazione/mantenimento con 12 supporti, con un aspetto piacevole e una vita utile tipica di questa serie riprogettata. Di serie, è dotata di generatore di umidità a riempimento automatico e di modalità di mantenimento del calore, con controlli facili da usare. Questa unità può essere usata separatamente, oppure impilata insieme a un sistema di forno E32; è dotata di sportello incernierato lateralmente con possibilità di impostarne in loco l'apertura a destra o a sinistra. La sua struttura a doppio rivestimento completamente isolata assicura l'efficienza del calore e il cavo di connessione ne semplifica l'installazione.

CARATTERISTICHE STANDARD

- Capacità 12 teglie intere 460 × 660 mm (18" × 26").
- Capacità 24 mezzette teglie 460 × 330 mm (18" × 13").
- Capacità 12 supporti 600 × 400 mm.
- Passo verticale 74 mm.
- Cavo di connessione da 13 A preinstallato.
- Sistema di caricamento automatico dell'acqua di serie.



L 735 mm A 1129 mm P 810 mm.

P12M - CONTROLLO MANUALE

- Selettore modalità Spento/Lievitazione/Mantenimento.
- Termostato meccanico 20-85 °C.
- Termometro per la temperatura della cella.

ACCESSORI

- Opzione: kit filtro per l'acqua 3M Cuno completo di cartuccia e elementi di connessione.



E32D4 su P12M

E32T4 su P12M

TURBOFAN P10

CELLA ELETTRICA DI LIEVITAZIONE/MANTENIMENTO CON 10 SUPPORTI PER MEZZA TEGLIA

Il modello P10 ha un ingombro incredibilmente compatto, con una larghezza di 610 mm, una capacità di 10 teglie GN 1/1 e un passo verticale di 74 mm. Tra le caratteristiche standard vi sono la struttura della cella a doppio rivestimento completamente isolata per una gestione efficiente del calore, un generatore di umidità a caricamento automatico, una modalità di mantenimento e un cavo di connessione che ne facilita l'installazione. In aggiunta a queste caratteristiche vi è anche la funzionalità progettuale particolarmente lineare e la lunga vita utile delle serie Turbofan che consentono di utilizzarla come unità indipendente oppure in abbinamento con un sistema di forno E33.

CARATTERISTICHE STANDARD

- Capacità 10 teglie Gastronorm GN 1/1.
- Capacità 10 mezze teglie 460 x 330 mm (18" x 13").
- Passo verticale 74 mm.
- Larghezza compatta, 610 mm.
- Cavo di connessione da 13 A preinstallato.
- Sistema di caricamento automatico dell'acqua di serie.



L 610 mm A 1015 mm P 680 mm.

P10M - CONTROLLO MANUALE

- Selettore modalità Spento/Lievitazione/Mantenimento
- Termostato meccanico 20-85 °C.
- Termometro per la temperatura della cella.



L 610 mm A 1015 mm P 680 mm.

P10T - CONTROLLO TATTILE

- Controllo su schermo tattile.
- Timer separati per le singole teglie.
- Gamma di temperatura da 20 a 90 °C.

ACCESSORI

- Opzione: kit filtro per l'acqua 3M Cuno completo di cartuccia e elementi di connessione.



E33D5 su P10M

ACCESSORI

- Opzione: kit filtro per l'acqua 3M Cuno completo di cartuccia e elementi di connessione.



E33T5 su P10T

TURBOFAN P85-8

CELLA ELETTRICA DI LIEVITAZIONE/MANTENIMENTO CON 8 SUPPORTI PER TEGLIA INTERA

Riprogettata per poter integrare i forni Turbofan E35, P85-8 è una cella elettrica di lievitazione/mantenimento che completa la nostra linea di forni di cottura a elevate prestazioni. Il design studiato e compatto è in grado di contenere 8 teglie 16" x 29" (406 mm x 736 mm) o 8 teglie 18" x 30" (457 mm x 762 mm), con una rastrelliera opzionale da 18" (457 mm). Con un esterno elegante e durevole nel tempo, la cella P85-8 presenta molte innovazioni interne che assicurano un'accurata lievitazione di impasti freschi e congelati. Il modello P85-8 controlla il calore e l'umidità per una corretta attivazione del lievito, con un controllo termostatico della temperatura da 20 a 40 °C per la lievitazione e da 65 a 85 °C per la modalità mantenimento del calore.



CARATTERISTICHE STANDARD

- Capacità 8 teglie intere 706 mm x 660 mm (16" x 29").
- Passo verticale 76 mm.
- Larghezza 910 mm.
- Cavo di connessione da 13 A preinstallato.
- Sistema di caricamento automatico dell'acqua di serie.



L 910 mm A 914 mm P 880 mm.

P85M8 - CONTROLLO MANUALE

- Selettore modalità Spento/Lievitazione/Mantenimento.
- Termostato meccanico 20-85 °C.
- Termometro per la temperatura della cella.

ACCESSORI

- Opzione: kit filtro per l'acqua 3M Cuno completo di cartuccia e elementi di connessione.



Kit impilamento
doppia unità.
P85M8/2 DSKP85

E35D6 su P85M8

E35T6 su P85M8

TURBOFAN P85-12

CELLA ELETTRICA DI LIEVITAZIONE/MANTENIMENTO CON 12 SUPPORTI PER TEGLIA INTERA

Aumento della produttività senza aumentare l'ingombro. Questa unità di lievitazione può essere agevolmente collocata sotto il forno per creare un sistema di centro di cottura intelligente. Ridefinita per adattarsi al forno a convezione Turbofan E35, la cella P85-12 è la scelta ottimale da un punto di vista di potenza e praticità. L'affidabile tecnologia di Turbofan è in grado di gestire la lievitazione di impasti freschi e congelati e di contenere 12 teglie 16" x 29" (706 mm x 660 mm), oppure 12 teglie 18" x 30" (457 mm x 762 mm) con rastrelliera opzionale da 18" (457 mm). Il modello P85-12 controlla il calore e l'umidità per assicurare una corretta attivazione del lievito, con un controllo termostatico della temperatura da 20 a 40 °C per la lievitazione e da 65 a 85 °C per la modalità mantenimento del calore.



CARATTERISTICHE STANDARD

- Capacità 12 teglie intere 706 mm x 660 mm (16" x 29").
- Passo verticale 74 mm.
- Larghezza 910 mm.
- Cavo di connessione da 13 A preinstallato.
- Sistema di caricamento automatico dell'acqua di serie.



L 910 mm A 1129 mm P 810 mm.

P85M12 – CONTROLLO MANUALE

- Selettore modalità Spento/Lievitazione/Mantenimento.
- Termostato meccanico 20-85 °C.
- Termometro per la temperatura della cella.

ACCESSORI

- Opzione: kit filtro per l'acqua 3M Cuno completo di cartuccia e elementi di connessione.



E35D6 su P85M12

E35T6 su P85M12



BE



turbofan

MOFERT

turbofan[®]

CONVECTION OVEN SYSTEMS

H SERIES

La nostra nuova gamma di celle di mantenimento dedicate è stata creata con un design intelligente e con un'ingegnerizzazione ancora migliore. È disponibile in due larghezze e con controlli digitali o tattili. Le unità potranno essere collocate sotto il ripiano di lavoro, usate in modo indipendente oppure come componenti di un sistema insieme a forni a convezione Turbofan, serie 32 o 33.

Tutte le celle di mantenimento Turbofan della Serie H prevedono le caratteristiche di serie seguenti:

- PROGETTATE PER ESSERE UTILIZZATE IN ABBINAMENTO CON I FORNI A CONVEZIONE TURBOFAN E32 ED E33.
- LARGHEZZA COMPATTA.
- RIVESTIMENTO COMPLETO DOPPIO.
- CONTROLLO DIGITALE O TATTILE.
- SISTEMA DI VENTILAZIONE PER IL RICIRCOLO DELL'ARIA A BASSA VELOCITÀ.
- DUE LAMPADINE ALOGENE PER FORNO.
- DRENAGGIO DELLA CELLA IN CONTENITORE PER LA CONDENSA.
- ROTELLE ORIENTABILI DIAM. 76 MM – 2 ROTELLE DOPPIE ORIENTABILI ANTERIORI CON SISTEMA DI BLOCCO E 2 ROTELLE FISSE POSTERIORI.
- COMPONENTI DI IMBALLAGGIO COMPLETAMENTE RICICLABILI.

TURBOFAN H8-UC

CELLA DI MANTENIMENTO ELETTRICA DA COLLOCARE SOTTO IL RIPIANO DI LAVORO, CON 8 SUPPORTI GN 1/1

Questa cella di mantenimento con ingombro relativamente limitato, mantiene il livello di qualità massima degli alimenti preparati. L'ingombro compatto di 610 mm consente di collocarla agevolmente sotto il ripiano di lavoro oppure di utilizzarla come integrazione di un forno a convezione Turbofan E33 oppure, ancora, come unità autonoma per aumentare la capacità di altre unità di mantenimento. Ideale per la cottura e il mantenimento degli alimenti già preparati; la bassa velocità del sistema di ventilazione di ricircolo mantiene gli alimenti pronti a una temperatura tra 20 e 90 °C. In grado di contenere 8 teglie GN 1/1, con un passo verticale di 74 mm, il modello H8-UC offre una capacità di mantenimento considerevole. Il cavo di connessione ne facilita l'installazione.



L 610 mm A 810 mm P 680 mm.

H8D-UC – CONTROLLO DIGITALE

- Indicatori digitali per il controllo della temperatura e timer.
- Indicatori da 20 mm, facilmente leggibili.
- 3 timer di mantenimento.

CARATTERISTICHE STANDARD

- L'altezza dell'unità di 810 mm consente di collocarla sotto un ripiano di lavoro.
- Progettata per essere usata come unità autonoma o come componente di un sistema con forni a convezione Turbofan E33.
- Capacità 8 teglie GN 1/1.
- Passo verticale 74 mm.
- Larghezza compatta, 610 mm.
- Cavo di alimentazione 220-240 V, 13 A preinstallato.
- Potenza riscaldamento cella 1200 W.
- Controllo elettronico della temperatura.
- Sistema di ventilazione per il ricircolo a bassa velocità.
- Due lampade alogene per l'illuminazione interna della cella.
- Drenaggio della cella in contenitore per la condensa.



L 610 mm A 810 mm P 680 mm.

H8T-UC – CONTROLLO TATTILE

- Controllo su schermo tattile.
- Menu di programmazione con icone.
- Timer separati per le singole teglie.
- Porta USB per aggiornamento programma/icone.

TURBOFAN H8-FS-UC

CELLA DI MANTENIMENTO ELETTRICA DA COLLOCARE SOTTO IL RIPIANO DI LAVORO, CON 8 SUPPORTI PER TEGLIA INTERA

Una cucina affollata richiede affidabilità. H8-FS la assicura con 1900 W per il riscaldamento della cella e con un controllo elettronico della temperatura per mantenere i cibi preparati a una temperatura costante tra 20 e 90 °C. Progettata per essere usata come unità autonoma, oppure in abbinamento con un forno a convezione Turbofan E32, H8-FS è facile da installare e semplice da fare funzionare. Può essere agevolmente collocata sotto un ripiano di lavoro, con una capacità di otto teglie intere (460 mm × 660 mm [18" × 26"]). Utile anche quando si devono prendere delle decisioni, grazie al suo aspetto piacevole, alla sua durata nel tempo e alla sua gamma riprogettata.



L 735 mm A 810 mm P 810 mm.

H8D-FS-UC – CONTROLLO DIGITALE

- Indicatori digitali per il controllo dell'ora e della temperatura.
- Indicatori da 20 mm, facilmente leggibili.
- 3 timer di mantenimento.

CARATTERISTICHE STANDARD

- L'altezza dell'unità di 810 mm consente di collocarla sotto un ripiano di lavoro.
- Progettata per essere usata come unità autonoma o come componente di un sistema con forni a convezione Turbofan E32.
- Capacità 8 teglie 460 mm × 660 mm (18" × 26").
- Passo verticale 74 mm.
- Larghezza 735 mm.
- Cavo di alimentazione 220-240 V, 13 A preinstallato.
- Potenza riscaldamento cella 1900 W.
- Controllo elettronico della temperatura.
- Sistema di ventilazione per il ricircolo a bassa velocità.
- Due lampade alogene per l'illuminazione interna della cella.
- Drenaggio della cella in contenitore per la condensa.



L 735 mm A 810 mm P 810 mm.

H8T-FS-UC – CONTROLLO TATTILE

- Controllo su schermo tattile.
- Menu di programmazione con icone.
- Timer separati per le singole teglie.
- Porta USB per aggiornamento programma/icone.

TURBOFAN H10

CELLA DI MANTENIMENTO ELETTRICA CON 10 SUPPORTI GN 1/1

Si è alla ricerca di una capacità sostanziale, ma con un ingombro compatto di 610 mm? La risposta è la cella di mantenimento H10. Con una capacità di dieci teglie GN 1/1 e un passo verticale di 74 mm, questa cella è ideale per essere abbinata a un forno Turbofan E33, oppure per essere usata come unità autonoma. La nuova cella H10 è la soluzione ottimale per gli alti volumi di cottura e di mantenimento che richiedono, tuttavia, un ingombro limitato (senza apparecchiature aggiuntive); la sua capacità di 10 griglie beneficia, inoltre, del noto sistema di ventilazione a bassa velocità.



L 610 mm A 1015 mm P 680 mm.

H10D – CONTROLLO DIGITALE

- Indicatori digitali per il controllo dell'ora e della temperatura.
- Indicatori da 20 mm, facilmente leggibili.
- 3 timer di mantenimento.

ACCESSORI



E33D5 su H10D



L 610 mm A 1015 mm P 680 mm.

H10T – CONTROLLO TATTILE

- Controllo su schermo tattile.
- Menu di programmazione con icone.
- Timer separati per le singole teglie.
- Porta USB per aggiornamento programma/icone.

ACCESSORI



E33T5 su H10T

CARATTERISTICHE STANDARD

- Progettata per essere usata come unità autonoma, oppure come componente di un sistema con forno a convezione Turbofan E33.
- Capacità 10 teglie GN 1/1.
- Passo verticale 74 mm.
- Larghezza compatta, 610 mm.
- Cavo di alimentazione 220-240 V, 13 A preinstallato.
- Potenza riscaldamento cella 1200 W.
- Controllo elettronico della temperatura.
- Sistema di ventilazione per il ricircolo a bassa velocità.
- Due lampade alogene per l'illuminazione interna della cella.
- Drenaggio della cella in contenitore per la condensa.

TURBOFAN H10-FS

CELLA DI MANTENIMENTO ELETTRICA CON 10 SUPPORTI PER TEGLIA INTERA

Ora è possibile fare a meno delle strutture di contenimento delle celle di mantenimento. Con la nuova cella H10-FS, le cucine con alti livelli di produzione hanno ora a disposizione una soluzione per il controllo su larga scala della temperatura. Si tratta della cella più grande della gamma, con una capacità di 10 teglie intere (460 mm x 660 mm [18" x 26"]). Come gli altri componenti della serie Turbofan, anche H10-FS può contare su una robusta struttura. Inoltre è adattabile e può essere usata, quando necessario, come unità autonoma, oppure abbinata a un sistema di forno E32 con il quale si integra perfettamente.

CARATTERISTICHE STANDARD

- Progettata per essere usata come unità autonoma, oppure come componente di un sistema con forni a convezione Turbofan E32.
- Capacità 10 teglie 460 mm x 660 mm (18" x 26").
- Passo verticale 74 mm.
- Larghezza compatta, 735 mm.
- Cavo di alimentazione 220-240 V, 13 A preinstallato.
- Potenza riscaldamento cella 1900 W.
- Controllo elettronico della temperatura.
- Sistema di ventilazione per il ricircolo a bassa velocità.
- Due lampade alogene per l'illuminazione interna della cella.
- Drenaggio della cella in contenitore per la condensa.



L 735 mm A 1015 mm P 810 mm.

H10D-FS – CONTROLLO DIGITALE

- Indicatori digitali per il controllo della temperatura e timer.
- Indicatori da 20 mm, facilmente leggibili.
- 3 timer di mantenimento.



L 735 mm A 1015 mm P 810 mm.

H10T-FS – CONTROLLO TATTILE

- Controllo su schermo tattile.
- Menu di programmazione con icone.
- Timer separati per le singole teglie.
- Porta USB per aggiornamento programma/icone.

ACCESSORI



E32D4 su H10D-FS

ACCESSORI



E32T4 su H10T-FS

**L'INTUITIVITÀ PORTA A UNA MAGGIORE SEMPLICITÀ,
MA LA SPETTACOLARITÀ È ANCORA PIÙ SEMPLICE.**



Dal pane e dalla pizza ai frutti di mare, alla carne, alle verdure e ai dessert: i più alti standard richiesti dai vostri menu saranno ora sempre a portata di mano.

turbofan[®]

COMBI

40SERIES

La serie Turbofan 40 Combi è un agglomerato di molte funzioni intuitive e di nuova potenza inserite in un'unità con un ingombro compatto di 812 mm. Portate la vostra cucina a un nuovo livello di produttività. Portate le possibilità a un livello superiore.

Dal pane e dalla pizza ai frutti di mare, alla carne, alle verdure e ai dessert: i più alti standard richiesti dai vostri menu saranno ora sempre a portata di mano.

Tutti i forni della serie Turbofan 40 Combi prevedono queste caratteristiche standard:

- VENTILAZIONE CON INVERSIONE DI ROTAZIONE AUTOMATICA PER L'UNIFORMITÀ DI COTTURA.
- GENERAZIONE ELETTRICA DI VAPORE DIRETTO.
- SPORTELLI A DOPPIO VETRO CON PANNELLI DI VETRO TEMPERATO TERMICO RIFLETTENTE.
- CELLA PER UNA COTTURA PERFETTAMENTE UNIFORME.
- CERNIERE REGOLABILI PER LA SIGILLATURA OTTIMALE DELLO SPORTELLO.
- ILLUMINAZIONE LED DELL'INTERNO DELLA CELLA.
- EROGATORE A DOCCIA MANUALE PER LA PULIZIA CON ELEMENTI DI MONTAGGIO E COLLEGAMENTI COMPRESI.
- PIEDINI ANTISCIVOLAMENTO REGOLABILI DI ACCIAIO INOSSIDABILE CON DIAMETRO DI 50 MM E ALTEZZA DI 76 MM.
- COMPONENTI DI IMBALLAGGIO COMPLETAMENTE RICICLABILI.

I forni singoli possono essere montati su strutture Turbofan. Tutti le strutture prevedono 6 supporti standard e sono realizzate con acciaio inossidabile su un telaio con montanti quadrati su rotelle, con base di 38 mm e 32 mm.

Le strutture di supporto vengono fornite sotto forma di kit e per il loro montaggio sono sufficienti solo 10 minuti.

Ogni kit è di tipo modulare ed è realizzato per potersi integrare nella Serie Turbofan.



01

UNIFORMITÀ OPERATIVA

Il forno a vapore combinato ha una cella di cottura con pareti perfettamente uniformi e con angoli arrotondati per facilitarne la pulizia.

01 CONTATTI SICURI

Gli sportelli dei forni ventilati e isolati termicamente sono dotati di un vetro interno riflettente a basso livello di emissione di calore che limita l'assorbimento del calore e la quantità di calore trasferita alla superficie del pannello di vetro esterno. La struttura degli sportelli di ventilazione consente di dissipare ulteriormente il calore quando questo raggiunge il secondo pannello di vetro. Si tratta di un approccio ideale per ridurre le perdite di calore a livello del pannello di vetro interno e per migliorare l'isolamento termico delle superfici esterne.

FUNZIONALITÀ DEL VENTILATORE

Il "cuore" di questo elemento è la sua operatività di inversione automatica della rotazione. L'inversione automatica della direzione di rotazione del ventilatore garantisce l'uniformità della cottura.

UNA FORZA ECOLOGICA*

L'innovativo sistema Ecospeed calibra i livelli di potenza sulla base della quantità di cibo in fase di cottura. Si tratta di una funzione intelligente che ottimizza l'erogazione del calore riducendo al minimo gli sprechi e assicurando il costante mantenimento dell'uniformità delle temperature.

* Sistema disponibile solo sui modelli digitali.



02

02 SONDA PER LA TEMPERATURA INTERNA

Disponibile sui modelli digitali della Serie 40, questo strumento è una valida alternativa alle operazioni gestite dal timer. La sonda per la temperatura a contatti plurimi può essere usata in abbinamento con tutti le modalità programmate per rilevare la temperatura interna del prodotto in modo da ottenere un risultato di cottura ottimale.

PULIZIA

Tutti i modelli sono dotati di un sistema di pulizia manuale, l'erogatore a doccia manuale installato esternamente è uno strumento che consente di eseguire le operazioni di pulizia in modo semplice ed efficace.



03 TROPPO FACILE DA PULIRE*

La Serie 40D è stata progettata con un esclusivo sistema di pulizia automatico con cartucce di liquido detergente intercambiabili. Pertanto non si correrà più il rischio di usare prodotti chimici pericolosi e non vi saranno più inestetici contenitori a vista. Sarà sufficiente selezionare il ciclo di pulizia appropriato e il processo di pulizia verrà eseguito automaticamente.

* Il sistema è disponibile solo sulla serie 40D.



03

TURBOFAN COMBI EC40-5

FORNO ELETTRICO COMBINATO CON 5 SUPPORTI PER TEGLIA INTERA

La combinazione di estetica, di potenza e di prestazioni fanno di EC40-5 un forno armonioso, ideale per le operazioni a vista. La potenza di riscaldamento da 7 kW è in grado di gestire la convezione, la generazione di vapore diretto e la funzionalità di cottura combinata. Con una capacità di cinque teglie intere e con la sua configurazione di carico da destra e da sinistra per facilitarne l'accesso, questo forno combinato spiana la strada per nuovi livelli di produttività. L'intensa illuminazione LED interna della cella consente di vedere chiaramente i cibi in cottura dando a questo forno combinato un aspetto piacevole quanto quello dei cibi in cottura.



L 812 mm A 795 mm P 725 mm.

EC40M5 - CONTROLLO MANUALE

- Timer manuale fino a 120 minuti.
- Selettore per modalità convezione, a vapore e combinata.
- Funzione apertura sportello per raffreddamento rapido.
- Sistema di pulizia manuale con erogatore a doccia manuale collegato esternamente.

ACCESSORI

- Sonda per la temperatura a contatti plurimi.



EC40M5 su SK40A

CARATTERISTICHE STANDARD

- Versione elettrica con generatore di vapore diretto.
- Capacità 5 teglie GN 1/1.
- Capacità 5 teglie 600 x 400 mm.
- Passo verticale 70 mm.
- Larghezza compatta, 812 mm.
- Potenza di riscaldamento di 7 kW.
- Comprende erogatore a doccia manuale per la pulizia con elementi di montaggio e collegamenti.



L 812 mm A 795 mm P 725 mm.

EC40D5 - CONTROLLO DIGITALE

- Ventilatore a 2 velocità; la bassa velocità riduce anche la potenza di riscaldamento.
- Pannello di controllo elettronico a sensibilità tattile.
- Indicatori LED alfanumerici ad alta visibilità.
- 10 modalità di cottura pre-programmate associate a icone ad avvio istantaneo.
- Cottura manuale con tre modalità di cottura.
- Controllo automatico della ventilazione della cella.
- Illuminazione LED della cella di cottura.
- Sistema di pulizia automatica con Liquid Clean System (LCS).

ACCESSORI

- Sonda per la temperatura a contatti plurimi.



EC40D5 su SK40A

TURBOFAN COMBI EC40-7

FORNO ELETTRICO COMBINATO CON 7 SUPPORTI PER TEGLIA INTERA

Grazie alla sua potenza di riscaldamento di 12 kW e all'intuitività di utilizzo, il forno EC40-7 assicura risultati di cottura uniformi su tutti i sette supporti GN 1/1. L'energia aggiuntiva consente anche di poter contare sulla flessibilità di programmazione, e questo significa che le modalità a convezione, a vapore e combinata possono essere tarate per ottenere risultati di cottura perfetti. L'ampio passo verticale delle griglie e un'interfaccia facile da utilizzare sono state progettate tenendo a mente un operatore particolarmente impegnato che avrà anche a disposizione un sistema di erogatore manuale a doccia per la pulizia del forno a fine turno.



L 812 mm A 960 mm P 725 mm.

E40M7 - CONTROLLO MANUALE

- Controlli elettromeccanici per l'impostazione del tempo, della temperatura e della modalità operativa.
- Timer manuale fino a 120 minuti.
- Selettore per modalità convezione, a vapore e combinata.
- Funzione apertura sportello per raffreddamento rapido.
- Sistema di pulizia manuale con erogatore a doccia manuale collegato esternamente.

ACCESSORI

- Sonda per la temperatura a contatti plurimi.



EC40M7 su SK40A

CARATTERISTICHE STANDARD

- Versione elettrica con generatore di vapore diretto.
- Capacità 7 teglie GN 1/1.
- Capacità 7 teglie 600 x 400 mm.
- Passo verticale 70 mm.
- Larghezza compatta, 812 mm.
- Potenza di riscaldamento 12 kW.
- Comprende erogatore a doccia manuale per la pulizia con elementi di montaggio e collegamenti.



L 812 mm A 960 mm P 725 mm.

E40D7 - CONTROLLO DIGITALE

- Ventilatore a 2 velocità; la bassa velocità riduce anche la potenza di riscaldamento.
- Pannello di controllo elettronico a sensibilità tattile.
- Indicatori LED alfanumerici ad alta visibilità.
- 10 modalità di cottura pre-programmate associate a icone ad avvio istantaneo.
- Cottura manuale con tre modalità di cottura.
- Controllo automatico della ventilazione della cella.
- Sistema di controllo automatico dell'umidità.
- Illuminazione LED della cella di cottura.
- Sistema di pulizia automatica con Liquid Clean System (LCS).

ACCESSORI

- Sonda per la temperatura a contatti plurimi.



EC40D7 su SK40A

TURBOFAN COMBI EC40-10

FORNO ELETTRICO COMBINATO CON 10 SUPPORTI PER TEGLIA INTERA

Con una capacità di dieci teglie GN 1/1 o 600 mm × 400 mm, il forno EC40-10 consente di pensare a una cucina in grande. Si tratta del forno più grande della gamma Turbofan Combi ed è stato realizzato per assicurare una gestione di alti volumi e di massimi livelli di produttività. La potenza di riscaldamento di 14 kW significa uniformità dei risultati nelle modalità a convezione, a vapore o combinata. L'ingombro compatto di 810 mm contribuisce al risparmio degli spazi utili. Il forno EC40-10 può essere abbinato con il supporto SK40-10A per ottenere una maggiore efficienza: grande è meglio.

CARATTERISTICHE STANDARD

- Versione elettrica con generatore di vapore diretto.
- Capacità 10 teglie GN 1/1.
- Capacità 10 teglie 600 × 400 mm.
- Passo verticale 70 mm.
- Larghezza compatta, 812 mm.
- Potenza di riscaldamento di 14 kW.
- Comprende erogatore a doccia manuale per la pulizia con elementi di montaggio e collegamenti.



L 812 mm A 1170 mm P 725 mm.

EC40M10 - CONTROLLO MANUALE

- Controlli elettromeccanici per l'impostazione del tempo, della temperatura e della modalità operativa.
- Gamma di temperatura da 50 a 260 °C.
- Timer manuale fino a 120 minuti.
- Selettore per modalità convezione, a vapore e combinata.
- Funzione apertura sportello per raffreddamento rapido.
- Sistema di pulizia manuale con erogatore a doccia manuale collegato esternamente.
- Ventilazione manuale della cella.
- Illuminazione LED della cella.

ACCESSORI

- Sonda per la temperatura a contatti plurimi.



EC40M10 su SK40-10A



L 812 mm A 1170 mm P 725 mm.

EC40D10 - CONTROLLO DIGITALE

- Ventilatore a 2 velocità; la bassa velocità riduce anche la potenza di riscaldamento.
- Pannello di controllo elettronico a sensibilità tattile.
- Indicatori LED alfanumerici ad alta visibilità.
- 10 modalità di cottura pre-programmate associate a icone ad avvio istantaneo.
- Cottura manuale con tre modalità di cottura.
- Controllo automatico della ventilazione della cella.
- Illuminazione LED della cella di cottura.
- Sistema di pulizia automatica con Liquid Clean System (LCS).

ACCESSORI

- Sonda per la temperatura a contatti plurimi.



EC40D10 su SK40-10A



TABELLA DI CONFRONTO DEI PRODOTTI

SERIE 20 **54** | SERIE 30 **59** | SERIE P **65** | SERIE H **66** | SERIE 40 **67**



TABELLA DI CONFRONTO DEI PRODOTTI



| SPECIFICHE | Turbofan E22M3 | | | | Turbofan E23M3 | | | |
|--|---|----------------|---------------|---------------|----------------|----------------|-----------|-----------|
| | E22M3 | E22M3/ SK23 | E22M3/2 | E22M3/2C | E23M3 | E23M3/ SK23 | E23M3/2 | E23M3/2C |
| RASTRELLIERA/N. SUPPORTI | 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 | 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 |
| Passo verticale (mm) | 70 | 70 | 70 | 70 | 85 | 85 | 85 | 85 |
| CAPACITÀ SUPPORTI/TEGLIE | | | | | | | | |
| Mezza teglia 460 × 330 | 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 | 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 |
| Teglia intera 460 × 660 | | | | | | | | |
| Supporto Gastronorm GN 2/3 | 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 | 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 |
| Supporto Euronorm 600 × 400 | | | | | | | | |
| Supporto Gastronorm GN 1/1 | | | | | | | | |
| Supporto 16" × 29" | | | | | | | | |
| Supporto 18" × 30" | | | | | | | | |
| POTENZA ELETTRICA NOMINALE | | | | | | | | |
| 220-240 V monofase | 2,1 kW | 2,1 kW | 2,1 kW/2,1 kW | 2,1 kW/2,1 kW | 3 kW | 3 kW | 3 kW/3 kW | 3 kW/3 kW |
| 400-415 V trifase | | | | | | | | |
| Cavo di connessione con connettore compreso | 13 A | 13 A | 13 A/13 A | 13 A/13 A | 13 A | 13 A | 13 A/13 A | 13 A/13 A |
| Portata nominale gas | | | | | | | | |
| ESTERNO | Larghezza (mm) | 610 | 610 | 610 | 610 | 610 | 610 | 610 |
| | Altezza (mm) | 552 | 1439 | 1461 | 1543 | 607 | 1487 | 1571 |
| | Profondità (mm) | 608 | 608 | 645 | 645 | 642 | 642 | 642 |
| INTERNO | Larghezza (mm) | 495 | 495 | 495 | 495 | 495 | 495 | 495 |
| | (Unità forno/lievitazione) Altezza (mm) | 250 | 250 | 250 | 250 | 305 | 305 | 305 |
| | Profondità (mm) | 340 | 340 | 340 | 340 | 340 | 340 | 340 |
| CARATTERISTICHE STANDARD | | | | | | | | |
| Controlli meccanici | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Controlli indicatore digitale | | | | | | | | |
| Controlli schermo tattile | | | | | | | | |
| Termostato meccanico | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Termostato elettronico | | | | | | | | |
| Timer meccanico 60 min | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Timer elettronico 180 min | | | | | | | | |
| Ventilatore monodirezionale a bassa velocità | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | | | | |
| Ventilatore(i) bidirezionale(i) con inversione di rotazione | | | | | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 |
| Ventilatore(i) bidirezionale(i) a due velocità con inversione di rotazione | | | | | | | | |
| Iniezione acqua | | | | | | | | |
| Modalità umidità | | | | | | | | |
| Iniezione vapore | | | | | | | | |
| Kit sonda per temperatura interna | | | | | | | | |
| Elemento/Modalità grigliatura | | | | | | | | |
| Cella forno con rivestimento smaltato vetroso | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Luci alogene per forno | | | | | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 |
| Sportello ribaltabile verso il basso | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Sportello incernierato con apertura intercambiabile sul campo | | | | | | | | |
| Maniglia a pendolo per lo sportello | | | | | | | | |
| Sportello di ventilazione isolato termicamente | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Vetro sportello forno a pulizia facilitata | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Guarnizione sportello a inserimento | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Rastrelliere forno fornite | 3 | 3 | 6 | 6 | 3 | 3 | 6 | 6 |
| Doppia modalità lievitazione e mantenimento | | | | | | | | |
| Sistema riempimento automatico acqua | | | | | | | | |
| Kit impilamento doppia unità – Piedini regolabili | | | • | | | | • | |
| Kit impilamento doppia unità.– Rotelle orientabili | | Opzione | | • | | Opzione | | • |



| d Turbofan E23D3 | | | | t Turbofan E23T3 | | | | m Turbofan E27M2 | | | |
|------------------|------------|---------|----------|------------------|-------------|---------|----------|------------------|-----------------|---------|----------|
| E23D3 | E23D3/SK23 | E23D3/2 | E23D3/2C | E23T3 | E23T3/SK23T | E23T3/2 | E23T3/2C | E27M2 | E27M2/SK2731N/U | E27M2/2 | E27M2/2C |
| 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 | 3 | 3/6 | 3/3/5 | 3/3/5 | 2 | 2/6 | 2/2/3 | 2/2/3 |
| 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 115 | 115 | 115 | 115 |

| | | | | | | | | | | | |
|---|-----|-------|-------|---|-----|-------|-------|---|------|-------|-------|
| 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 | 3 | 3/6 | 3/3/5 | 3/3/5 | 4 | 4/12 | 4/4/6 | 4/4/6 |
| | | | | | | | | 2 | 2/6 | 2/2/3 | 2/2/3 |
| 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 | 3 | 3/6 | 3/3/5 | 3/3/5 | 4 | 4/12 | 4/4/6 | 4/4/6 |
| | | | | | | | | 2 | 2/6 | 2/2/3 | 2/2/3 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

| 3 kW | 3 kW | 3 kW/3 kW | 3 kW/3 kW | 3 kW | 3 kW | 3 kW/3 kW | 3 kW/3 kW | 3 kW | 3 kW | 3 kW/3 kW | 3 kW/3 kW |
|------|------|-----------|-----------|------|------|-----------|-----------|------|------|-----------|-----------|
| 13 A | 13 A | 13 A/13 A | 13 A/13 A | 13 A | 13 A | 13 A/13 A | 13 A/13 A | 13 A | 13 A | 13 A/13 A | 13 A/13 A |
| 610 | 610 | 610 | 610 | 745 | 745 | 745 | 745 | 810 | 810 | 810 | 810 |
| 607 | 1487 | 1571 | 1653 | 512 | 1392 | 1571 | 1653 | 607 | 1487 | 1571 | 1653 |
| 642 | 642 | 643 | 642 | 643 | 643 | 643 | 643 | 762 | 762 | 762 | 762 |
| 495 | 495 | 495 | 495 | 495 | 495 | 495 | 495 | 695 | 695 | 695 | 695 |
| 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 |
| 340 | 340 | 340 | 340 | 340 | 340 | 340 | 340 | 470 | 470 | 470 | 470 |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---------|-----|-----|---|---------|-----|-----|---|---------|-----|-----|
| | | | | | | | | • | • | • | • |
| • | • | • | • | | | | | | | | |
| | | | | • | • | • | • | | | | |
| | | | | | | | | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 2 | 2 | 2/2 | 2/2 |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| | | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| 3 | 3 | 6 | 6 | 3 | 3 | 6 | 6 | 2 | 2 | 4 | 4 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | • | | | | • | | | | • | |
| | Opzione | | • | | Opzione | | • | | Opzione | | • |

TABELLA DI CONFRONTO DEI PRODOTTI



| SPECIFICHE | d Turbofan E27D2 | | | | t Turbofan E27T2 | | | |
|--|---|---------------------|-----------|-----------|------------------|----------------------|-----------|-----------|
| | E27D2 | E27D2/ SK2731N/U | E27D2/2 | E27D2/2C | E27T2 | E27T2/ SK2728TN/U | E27T2/2 | E27T2/2C |
| RASTRELLIERA/N. GRIGLIE | 2 | 2/6 | 2/2/3 | 2/2/3 | 2 | 2/6 | 2/2/5 | 2/2/5 |
| Passo verticale (mm) | 115 | 115 | 115 | 115 | 115 | 115 | 115 | 115 |
| CAPACITÀ SUPPORTI/TEGLIE | | | | | | | | |
| Mezza teglia 460 × 330 | 4 | 4/12 | 4/4/6 | 4/4/6 | 4 | 4/12 | 4/4/10 | 4/4/10 |
| Teglia intera 460 × 660 | 2 | 2/6 | 2/2/3 | 2/2/3 | 2 | 2/6 | 2/2/5 | 2/2/5 |
| Supporto Gastronorm GN 2/3 | 4 | 4/12 | 4/4/6 | 4/4/6 | 4 | 4/12 | 4/4/10 | 4/4/10 |
| Supporto Euronorm 600 × 400 | 2 | 2/6 | 2/2/3 | 2/2/3 | 2 | 2/6 | 2/2/5 | 2/2/5 |
| Supporto Gastronorm GN 1/1 | | | | | | | | |
| Supporto 16" × 29" | | | | | | | | |
| Supporto 18" × 30" | | | | | | | | |
| POTENZA ELETTRICA NOMINALE | | | | | | | | |
| 220-240 V monofase | 3 kW | 3 kW | 3 kW/3 kW | 3 kW/3 kW | 3 kW | 3 kW | 3 kW/3 kW | 3 kW/3 kW |
| 400-415 V trifase | | | | | | | | |
| Cavo di connessione con connettore compreso | 13 A | 13 A | 13 A/13 A | 13 A/13 A | 13 A | 13 A | 13 A/13 A | 13 A/13 A |
| Portata nominale gas | | | | | | | | |
| ESTERNO | Larghezza (mm) | 810 | 810 | 810 | 810 | 945 | 945 | 945 |
| | Altezza (mm) | 607 | 1487 | 1571 | 1653 | 512 | 1393 | 1571 |
| | Profondità (mm) | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 |
| INTERNO | Larghezza (mm) | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 |
| | (Unità forno/lievitazione) Altezza (mm) | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 |
| | Profondità (mm) | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 |
| CARATTERISTICHE STANDARD | | | | | | | | |
| Controlli meccanici | | | | | | | | |
| Controlli indicatore digitale | • | • | • | • | | | | |
| Controlli schermo tattile | | | | | • | • | • | • |
| Termostato meccanico | | | | | | | | |
| Termostato elettronico | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Timer meccanico 60 min | | | | | | | | |
| Timer elettronico 180 min | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Ventilatore monodirezionale a bassa velocità | | | | | | | | |
| Ventilatore(i) bidirezionale(i) con inversione di rotazione | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 |
| Ventilatore(i) bidirezionale(i) a due velocità con inversione di rotazione | | | | | | | | |
| Iniezione acqua | | | | | | | | |
| Modalità umidità | | | | | | | | |
| Iniezione vapore | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Kit sonda per temperatura interna | | | | | | | | |
| Elemento/Modalità grigliatura | | | | | | | | |
| Cella forno con rivestimento smaltato vetroso | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Luci alogene per forno | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 |
| Sportello ribaltabile verso il basso | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Sportello incernierato con apertura intercambiabile sul campo | | | | | | | | |
| Maniglia a pendolo per lo sportello | | | | | | | | |
| Sportello di ventilazione isolato termicamente | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Vetro sportello forno a pulizia facilitata | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Guarnizione sportello a inserimento | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Rastrelliere forno fornite | 2 | 2 | 4 | 4 | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Doppia modalità lievitazione e mantenimento | | | | | | | | |
| Sistema riempimento automatico acqua | | | | | | | | |
| Kit impilamento doppia unità – Piedini regolabili | | | • | | | | • | |
| Kit impilamento doppia unità.– Rotelle orientabili | | Opzione | | • | | Opzione | | • |



| m Turbofan E27M3 | | | | d Turbofan E27D3 | | | | t Turbofan E27T3 | | | |
|------------------|---------------------|---------|----------|------------------|---------------------|---------|----------|------------------|----------------------|---------|----------|
| E27M3 | E27M3/ SK2731N/U | E27M3/2 | E27M3/2C | E27D3 | E27D3/ SK2731N/U | E27D3/2 | E27D3/2C | E27T3 | E27T3/ SK2728TN/U | E2TD3/2 | E27T3/2C |
| 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 | 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 | 3 | 3/6 | 3/3/5 | 3/3/5 |
| 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 |

| | | | | | | | | | | | |
|---|------|-------|-------|---|------|-------|-------|---|------|------------|------------|
| 6 | 6/12 | 6/6/6 | 6/6/6 | 6 | 6/12 | 6/6/6 | 6/6/6 | 6 | 6/12 | 06/06/2010 | 06/06/2010 |
| 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 | 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 | 3 | 3/6 | 3/3/5 | 3/3/5 |
| 6 | 6/12 | 6/6/6 | 6/6/6 | 6 | 6/12 | 6/6/6 | 6/6/6 | 6 | 6/12 | 06/06/2010 | 06/06/2010 |
| 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 | 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 | 3 | 3/6 | 3/3/5 | 3/3/5 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

| 4,7 kW | 4,7 kW | 4,7 kW/4,7 kW | 4,7 kW/4,7 kW | 4,7 kW | 4,7 kW | 4,7 kW/4,7 kW | 4,7 kW/4,7 kW | 4,7 kW | 4,7 kW | 4,7 kW/4,7 kW | 4,7 kW/4,7 kW |
|--------|--------|---------------|---------------|--------|--------|---------------|---------------|--------|--------|---------------|---------------|
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| 810 | 810 | 810 | 810 | 810 | 810 | 810 | 810 | 945 | 945 | 945 | 945 |
| 607 | 1487 | 1571 | 1653 | 607 | 1487 | 1571 | 1653 | 512 | 1393 | 1571 | 1653 |
| 762 | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 |
| 695 | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 |
| 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 | 305 |
| 470 | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---------|-----|-----|---|---------|-----|-----|---|---------|-----|-----|
| • | • | • | • | | | | | | | | |
| | | | | • | • | • | • | | | | |
| | | | | | | | | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| | | | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| | | | | | | | | | | | |
| 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| | | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| 2 | 2 | 2/2 | 2/2 | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| | | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| 3 | 3 | 6 | 6 | 3 | 3 | 6 | 6 | 3 | 3 | 6 | 6 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | • | | | | • | | | | • | |
| | Opzione | | • | | Opzione | | • | | Opzione | | • |

TABELLA DI CONFRONTO DEI PRODOTTI



| SPECIFICHE | m Turbofan E28M4 | | | | d Turbofan E28D4 | | | |
|--|---|---------------------|---------------|---------------|------------------|---------------------|---------------|---------------|
| | E28M4 | E28M4/ SK2731N/U | E28M4/2 | E28M4/2C | E28D4 | E28D4/ SK2731N/U | E28D4/2 | E28D4/2C |
| RASTRELLIERA/N. SUPPORTI | 4 | 4/6 | 4/4/3 | 4/4/3 | 4 | 4/6 | 4/4/3 | 4/4/3 |
| Passo verticale (mm) | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 |
| CAPACITÀ SUPPORTI/TEGLIE | | | | | | | | |
| Mezza teglia 460 × 330 | 8 | 8/12 | 8/8/6 | 8/8/6 | 8 | 8/12 | 8/8/6 | 8/8/6 |
| Teglia intera 460 × 660 | 4 | 4/6 | 4/4/3 | 4/4/3 | 4 | 4/6 | 4/4/3 | 4/4/3 |
| Supporto Gastronorm GN 2/3 | 8 | 8/12 | 8/8/6 | 8/8/6 | 8 | 8/12 | 8/8/6 | 8/8/6 |
| Supporto Euronorm 600 × 400 | 4 | 4/6 | 4/4/3 | 4/4/3 | 4 | 4/6 | 4/4/3 | 4/4/3 |
| Supporto Gastronorm GN 1/1 | | | | | | | | |
| Supporto 16" × 29" | | | | | | | | |
| Supporto 18" × 30" | | | | | | | | |
| POTENZA ELETTRICA NOMINALE | | | | | | | | |
| 220-240 V monofase | 6,0 kW | 6,0 kW | 6,0 kW/6,0 kW | 6,0 kW/6,0 kW | 6,0 kW | 6,0 kW | 6,0 kW/6,0 kW | 6,0 kW/6,0 kW |
| 400-415 V trifase | | | | | | | | |
| Cavo di connessione con connettore compreso | | | | | | | | |
| Portata nominale gas | | | | | | | | |
| ESTERNO | Larghezza (mm) | 810 | 810 | 810 | 810 | 810 | 810 | 810 |
| | Altezza (mm) | 662 | 1542 | 1681 | 1763 | 662 | 1542 | 1681 |
| | Profondità (mm) | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 | 762 |
| INTERNO | Larghezza (mm) | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 |
| | (Unità forno/lievitazione) Altezza (mm) | 355 | 355 | 355 | 355 | 355 | 355 | 355 |
| | Profondità (mm) | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 | 470 |
| CARATTERISTICHE STANDARD | | | | | | | | |
| Controlli meccanici | • | • | • | • | | | | |
| Controlli indicatore digitale | | | | | • | • | • | • |
| Controlli schermo tattile | | | | | | | | |
| Termostato meccanico | • | • | • | • | | | | |
| Termostato elettronico | | | | | • | • | • | • |
| Timer meccanico 60 min | • | • | • | • | | | | |
| Timer elettronico 180 min | | | | | • | • | • | • |
| Ventilatore monodirezionale a bassa velocità | | | | | | | | |
| Ventilatore(i) bidirezionale(i) con inversione di rotazione | 2 | 2 | 2/2 | 2/2 | 2 | 2 | 2/2 | 2/2 |
| Ventilatore(i) bidirezionale(i) a due velocità con inversione di rotazione | | | | | | | | |
| Iniezione acqua | | | | | | | | |
| Modalità umidità | | | | | | | | |
| Iniezione vapore | | | | | • | • | • | • |
| Kit sonda per temperatura interna | | | | | | | | |
| Elemento/Modalità grigliatura | | | | | | | | |
| Cella forno con rivestimento smaltato vetroso | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Luci alogene per forno | 2 | 2 | 2/2 | 2/2 | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 |
| Sportello ribaltabile verso il basso | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Sportello incernierato con apertura intercambiabile sul campo | | | | | | | | |
| Maniglia a pendolo per lo sportello | | | | | | | | |
| Sportello di ventilazione isolato termicamente | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Vetro sportello forno a pulizia facilitata | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Guarnizione sportello a inserimento | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Rastrelliere forno fornite | 4 | 4 | 8 | 8 | 4 | 4 | 8 | 8 |
| Doppia modalità lievitazione e mantenimento | | | | | | | | |
| Sistema riempimento automatico acqua | | | | | | | | |
| Kit impilamento doppia unità – Piedini regolabili | | | • | | | | • | |
| Kit impilamento doppia unità.– Rotelle orientabili | | Opzione | | • | | Opzione | | • |

20SERIES



| t Turbofan E28T4 | | | |
|------------------|----------------------|---------|----------|
| E28T4 | E28T4/ SK2728TN/U | E28T4/2 | E28T4/2C |
| 4 | 4/6 | 4/4/5 | 4/4/5 |
| 80 | 80 | 80 | 80 |

| | | | |
|---|------|------------|------------|
| 8 | 8/12 | 08/08/2010 | 08/08/2010 |
| 4 | 4/6 | 4/4/5 | 4/4/5 |
| 8 | 8/12 | 08/08/2010 | 08/08/2010 |
| 4 | 4/6 | 4/4/5 | 4/4/5 |
| | | | |
| | | | |

| 6,0 kW | 6,0 kW | 6,0 kW/6,0 kW | 6,0 kW/6,0 kW |
|--------|--------|---------------|---------------|
| | | | |
| | | | |
| 945 | 945 | 945 | 945 |
| 567 | 1447 | 1681 | 1763 |
| 762 | 762 | 762 | 762 |
| 695 | 695 | 695 | 695 |
| 355 | 355 | 355 | 355 |
| 470 | 470 | 470 | 470 |

| | | | |
|---|---------|-----|-----|
| | | | |
| | | | |
| • | • | • | • |
| • | • | • | • |
| | | | |
| • | • | • | • |
| | | | |
| 2 | 2 | 2/2 | 2/2 |
| | | | |
| | | | |
| • | • | • | • |
| | | | |
| • | • | • | • |
| 1 | 1 | 1/1 | 1/1 |
| • | • | • | • |
| | | | |
| • | • | • | • |
| • | • | • | • |
| • | • | • | • |
| 4 | 4 | 8 | 8 |
| | | | |
| | | • | |
| | Opzione | | • |

30SERIES



| m Turbofan E30M3 | | | |
|------------------|-------------------|---------|----------|
| E30M3 | E30M3/ SK2731N | E30M3/2 | E30M3/2C |
| 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 |
| 100 | 100 | 100 | 100 |

| | | | |
|---|-----|-------|-------|
| 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 |
| | | | |
| 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 |
| | | | |
| 3 | 3/6 | 3/3/3 | 3/3/3 |
| | | | |

| 2,3 kW | 2,3 kW | 2,3 kW/2,3 kW | 2,3 kW/2,3 kW |
|--------|--------|---------------|---------------|
| | | | |
| 13 A | 13 A | 13 A/13 A | 13 A/13 A |
| | | | |
| 810 | 810 | 810 | 810 |
| 625 | 1505 | 1611 | 1693 |
| 616 | 666 | 666 | 666 |
| 565 | 565 | 565 | 565 |
| 425 | 425 | 425 | 425 |
| 395 | 395 | 395 | 395 |

| | | | |
|---|---------|-----|-----|
| • | • | • | • |
| | | | |
| • | • | • | • |
| | | | |
| • | • | • | • |
| | | | |
| 1 | 1 | 1/1 | 1/1 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| • | • | • | • |
| 1 | 1 | 1/1 | 1/1 |
| | | | |
| • | • | • | • |
| • | • | • | • |
| • | • | • | • |
| 3 | 3 | 6 | 6 |
| | | | |
| | | • | |
| | Opzione | | • |

TABELLA DI CONFRONTO DEI PRODOTTI



| SPECIFICHE | Turbofan E31D4 | | | | Turbofan E32D4 | | | | |
|--|---|-------------------|---------------|---------------|----------------|------------|---------------|---------------|------|
| | E31D4 | E31D4/ SK2731N | E31D4/2 | E31D4/2C | E32D4 | E32D4/SK32 | E32D4/2 | E32D4/2C | |
| RASTRELLIERA/N. SUPPORTI | 4 | 4/6 | 4/4/3 | 4/4/3 | 4 | 4/6 | 4/4 | 4/4 | |
| Passo verticale (mm) | 80 | 80 | 80 | 80 | 110 | 110 | 110 | 110 | |
| CAPACITÀ SUPPORTI/TEGLIE | | | | | | | | | |
| Mezza teglia 460 × 330 | 4 | 4/6 | 4/4/3 | 4/4/3 | 8 | 8/12 | 8/8 | 8/8 | |
| Teglia intera 460 × 660 | | | | | 4 | 4/6 | 4/5 | 4/4 | |
| Supporto Gastronorm GN 2/3 | 4 | 4/6 | 4/4/3 | 4/4/3 | 8 | 8/12 | 8/8 | 8/8 | |
| Supporto Euronorm 600 × 400 | | | | | 4 | 4/6 | 4/5 | 4/4 | |
| Supporto Gastronorm GN 1/1 | 4 | 4/6 | 4/4/3 | 4/4/3 | | | | | |
| Supporto 16" × 29" | | | | | | | | | |
| Supporto 18" × 30" | | | | | | | | | |
| POTENZA ELETTRICA NOMINALE | | | | | | | | | |
| 230-240 V monofase | 3,1 kW | 3,1 kW | 3,1 kW/3,1 kW | 3,1 kW/3,1 kW | 6,5 kW | 6,5 kW | 6,5 kW/6,5 kW | 6,5 kW/6,5 kW | |
| 400-415 V Trifase | | | | | | | | | |
| Cavo di connessione con connettore compreso | 13 A | 13 A | 13 A/13 A | 13 A/13 A | | | | | |
| Portata nominale gas | | | | | | | | | |
| ESTERNO | Larghezza (mm) | 810 | 810 | 810 | 810 | 735 | 735 | 735 | 735 |
| | Altezza (mm) | 625 | 1505 | 1611 | 1693 | 730 | 1602 | 1720 | 1720 |
| | Profondità (mm) | 616 | 665 | 666 | 666 | 810 | 810 | 858 | 858 |
| INTERNO | Larghezza (mm) | 565 | 565 | 565 | 565 | 465 | 465 | 465 | 465 |
| | (Unità forno/lievitazione) Altezza (mm) | 425 | 425 | 425 | 425 | 515 | 515 | 515 | 515 |
| | Profondità (mm) | 395 | 395 | 395 | 395 | 700 | 700 | 700 | 700 |
| CARATTERISTICHE STANDARD | | | | | | | | | |
| Controlli meccanici | | | | | | | | | |
| Controlli indicatore digitale | • | • | • | • | • | • | • | • | |
| Controlli schermo tattile | | | | | | | | | |
| Termostato meccanico | | | | | | | | | |
| Termostato elettronico | • | • | • | • | • | • | • | • | |
| Timer meccanico 60 min | | | | | | | | | |
| Timer elettronico 180 min | • | • | • | • | • | • | • | • | |
| Ventilatore monodirezionale a bassa velocità | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | | | | | |
| Ventilatore(i) bidirezionale(i) con inversione di rotazione | | | | | | | | | |
| Ventilatore(i) bidirezionale(i) a due velocità con inversione di rotazione | | | | | 1 | 1/1 | 1/1 | 1/1 | |
| Iniezione acqua | | | | | | | | | |
| Modalità umidità | | | | | • | • | • | • | |
| Iniezione vapore | | | | | | | | | |
| Kit sonda per temperatura interna | | | | | Opzione | Opzione | Opzione | Opzione | |
| Elemento/Modalità grigliatura | • | • | • | • | | | | | |
| Cella forno con rivestimento smaltato vetroso | • | • | • | • | • | • | • | • | |
| Luci alogene per forno | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 2 | 2 | 2/2 | 2/2 | |
| Sportello ribaltabile verso il basso | | | | | | | | | |
| Sportello incernierato con apertura intercambiabile sul campo | • | • | • | • | • | • | • | • | |
| Maniglia a pendolo per lo sportello | | | | | | | | | |
| Sportello di ventilazione isolato termicamente | • | • | • | • | • | • | • | • | |
| Vetro sportello forno a pulizia facilitata | • | • | • | • | • | • | • | • | |
| Guarnizione sportello a inserimento | • | • | • | • | • | • | • | • | |
| Rastrelliere forno fornite | 4 | 4 | 8 | 8 | 4 | 4 | 8 | 8 | |
| Doppia modalità lievitazione e mantenimento | | | | | | | | | |
| Sistema riempimento automatico acqua | | | | | | | | | |
| Kit impilamento doppia unità - Piedini regolabili | | | • | | | | • | | |
| Kit impilamento doppia unità.- Rotelle orientabili | | Opzione | | • | | Opzione | | • | |



| | | t Turbofan E32T4 | | | | | | d Turbofan E33D5 | | |
|-----------|------------|------------------|------------|---------|----------|-----------|------------|------------------|------------|---------|
| E32D4/P8M | E32D4/P12M | E32T4 | E32T4/SK32 | E32T4/2 | E32T4/2C | E32T4/P8M | E32T4/P12M | E33D5 | E33D5/SK33 | E33D5/2 |
| 4/8 | 4/12 | 4 | 4/6 | 4/4 | 4/4 | 4/8 | 4/12 | 5 | 5/5 | 5/5 |
| 110/76 | 110/74 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110/76 | 110/74 | 85 | 85 | 85 |

| | | | | | | | | | | |
|------|------|---|------|-----|-----|------|------|---|-----|-----|
| 8/16 | 8/24 | 8 | 8/12 | 8/8 | 8/8 | 8/16 | 8/24 | | | |
| 4/8 | 4/12 | 4 | 4/6 | 4/5 | 4/4 | 4/8 | 4/12 | | | |
| 8/16 | 8/24 | 8 | 8/12 | 8/8 | 8/8 | 8/16 | 8/24 | | | |
| 4/8 | 4/12 | 4 | 4/6 | 4/5 | 4/4 | 4/8 | 4/12 | | | |
| | | | | | | | | 5 | 5/5 | 5/5 |

| 6,5 kW/1,5 kW | 6,5 kW/1,9 kW | 6,5 kW | 6,5 kW | 6,5 kW/6,5 kW | 6,5 kW/6,5 kW | 6,5 kW/1,5 kW | 6,5 kW/1,9 kW | 6,0 kW | 6,0 kW | 6,0 kW/6,0 kW |
|---------------|---------------|--------|--------|---------------|---------------|---------------|---------------|--------|--------|---------------|
| 13 A (P8M) | 13 A (P12M) | | | | | 13 A (P8M) | 13 A (P12M) | | | |
| 735 | 735 | 735 | 735 | 735 | 735 | 735 | 735 | 610 | 610 | 610 |
| 1560 | 1775 | 730 | 1602 | 1720 | 1720 | 1560 | 1775 | 730 | 1602 | 1720 |
| 810 | 810 | 810 | 810 | 858 | 858 | 810 | 810 | 680 | 680 | 680 |
| 465 | 465 | 465 | 465 | 465 | 465 | 465 | 465 | 330 | 330 | 330 |
| 515/730 | 515/945 | 515 | 515 | 515 | 515 | 515/730 | 515/945 | 515 | 515 | 515 |
| 700 | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 | 570 | 570 | 570 |

| | | | | | | | | | | |
|---------|----------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|---------|---------|---------|
| • (P8M) | • (P12M) | | | | | • (P8M) | • (P12M) | | | |
| • | • | | | | | | | • | • | • |
| • (P8M) | • (P12M) | • | • | • | • | • (P8M) | • (P12M) | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| 1 (P8M) | 1 (P12M) | | | | | 1 (P8M) | 1 (P12M) | | | |
| 1 | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 1/1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1/1 |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Opzione | Opzione | Opzione | Opzione | Opzione | Opzione | Opzione | Opzione | Opzione | Opzione | Opzione |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| 2/2 | 2/2 | 2 | 2 | 2/2 | 2/2 | 2/2 | 2/2 | 2 | 2 | 2/2 |
| • | • | • | • | • | • | • | • | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| 4 | 4 | 4 | 4 | 8 | 8 | 4 | 4 | 5 | 5 | 10 |
| • (P8M) | • (P12M) | | | | | • (P8M) | • (P12M) | | | |
| • (P8M) | • (P12M) | | | | | • (P8M) | • (P12M) | | | |
| | | | | • | | | | | | • |
| | | | Opzione | | | | | | Opzione | |

TABELLA DI CONFRONTO DEI PRODOTTI



| SPECIFICHE | d Turbofan E33D5 | | t Turbofan E33T5 | | | | |
|--|---|---------------|-------------------------|------------|---------------|---------------|---------------|
| | E33D5/2C | E33D5/P10M | E33T5 | E33T5/SK33 | E33T5/2 | E33T5/2C | E33T5/P10M/T |
| RASTRELLIERA/N. SUPPORTI | 5/5 | 5/10 | 5 | 5/5 | 5/5 | 5/5 | 5/10 |
| Passo verticale (mm) | 85 | 85/74 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85/74 |
| CAPACITÀ SUPPORTI/TEGLIE | | | | | | | |
| Mezza teglia 460 × 330 | | | | | | | |
| Teglia intera 460 × 660 | | | | | | | |
| Supporto Gastronorm GN 2/3 | | | | | | | |
| Supporto Euronorm 600 × 400 | | | | | | | |
| Supporto Gastronorm GN 1/1 | 5/5 | 5/10 | 5 | 5/5 | 5/5 | 5/5 | 5/10 |
| Supporto 16" × 29" | | | | | | | |
| Supporto 18" × 30" | | | | | | | |
| POTENZA ELETTRICA NOMINALE | | | | | | | |
| 230-240 V monofase | 6,0 kW/6,0 kW | 6,0 kW/1,5 kW | 6,0 kW | 6,0 kW | 6,0 kW/6,0 kW | 6,0 kW/6,0 kW | 6,0 kW/1,5 kW |
| 400-415 V Trifase | | | | | | | |
| Cavo di connessione con connettore compreso | | 13 A (P10M) | | | | | 13 A (P10M) |
| Portata nominale gas | | | | | | | |
| ESTERNO | Larghezza (mm) | 610 | 610 | 610 | 610 | 610 | 610 |
| | Altezza (mm) | 1720 | 1665 | 730 | 1602 | 1720 | 1720 |
| | Profondità (mm) | 680 | 680 | 680 | 680 | 680 | 680 |
| INTERNO | Larghezza (mm) | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 |
| | (Unità forno/lievitazione) Altezza (mm) | 515 | 515/810 | 515 | 515 | 515 | 515 |
| | Profondità (mm) | 570 | 570 | 570 | 570 | 570 | 570 |
| CARATTERISTICHE STANDARD | | | | | | | |
| Controlli meccanici | | • (P10M) | | | | | • (P10M) |
| Controlli indicatore digitale | • | • | | | | | |
| Controlli schermo tattile | | | • | • | • | • | • |
| Termostato meccanico | | • (P10M) | | | | | • (P10M) |
| Termostato elettronico | • | • | • | • | • | • | • |
| Timer meccanico 60 min | | | | | | | |
| Timer elettronico 180 min | • | • | • | • | • | • | • |
| Ventilatore monodirezionale a bassa velocità | | 1 (P10M) | | | | | 1 (P10M) |
| Ventilatore(i) bidirezionale(i) con inversione di rotazione | | | | | | | |
| Ventilatore(i) bidirezionale(i) a due velocità con inversione di rotazione | 1/1 | 1/1 | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 1/1 |
| Iniezione acqua | | | | | | | |
| Modalità umidità | • | • | • | • | • | • | • |
| Iniezione vapore | | | | | | | |
| Kit sonda per temperatura interna | Opzione | Opzione | Opzione | Opzione | Opzione | Opzione | Opzione |
| Elemento/Modalità grigliatura | | | | | | | |
| Cella forno con rivestimento smaltato vetroso | • | • | • | • | • | • | • |
| Luci alogene per forno | 2/2 | 2/2 | 2 | 2 | 2/2 | 2/2 | 2/2 |
| Sportello ribaltabile verso il basso | | | | | | | |
| Sportello incernierato con apertura intercambiabile sul campo | | | | | | | |
| Maniglia a pendolo per lo sportello | • | • | • | • | • | • | • |
| Sportello di ventilazione isolato termicamente | • | • | • | • | • | • | • |
| Vetro sportello forno a pulizia facilitata | • | • | • | • | • | • | • |
| Guarnizione sportello a inserimento | • | • | • | • | • | • | • |
| Rastrelliere forno fornite | 10 | 5 | 5 | 5 | 10 | 10 | 5 |
| Doppia modalità lievitazione e mantenimento | | • (P10M) | | | | | • (P10M) |
| Sistema riempimento automatico acqua | | • (P10M) | | | | | • (P10M) |
| Kit impilamento doppia unità - Piedini regolabili | | | | | • | | |
| Kit impilamento doppia unità.- Rotelle orientabili | • | | | Opzione | | • | |

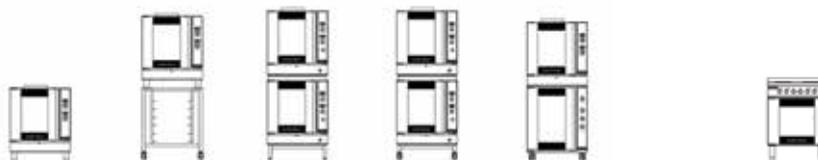


| d Turbofan E35D-30 | | | | | | t Turbofan E35T-30 | | | | | |
|--------------------|--------------|-----------|------------|---------------|----------------|--------------------|--------------|-----------|------------|---------------|----------------|
| E35D-30 | E35D-30 SK35 | E35D-30/2 | E35D-30/2C | E35D-30 P85M8 | E35D-30 P85M12 | E35T-30 | E35T-30 SK35 | E35T-30/2 | E35T-30/2C | E35T-30 P85M8 | E35T-30 P85M12 |
| 6 | 6/6 | 6/6 | 6/6 | 6/8 | 6/12 | 6 | 6/6 | 6/6 | 6/6 | 6/8 | 6/12 |
| 105 | 105 | 105 | 105 | 105/76 | 105/74 | 105 | 105 | 105 | 105 | 105/76 | 105/74 |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|-----|-----|-----|------|---|---|-----|-----|-----|------|
| 6 | 6 | 6/6 | 6/6 | 6/8 | 6/12 | 6 | 6 | 6/6 | 6/6 | 6/8 | 6/12 |
| | | | | 8 | 12 | | | | | 8 | 12 |
| | | | | 8 | 12 | | | | | 8 | 12 |

| | | | | | | | | | | | |
|---------|---------|-----------------|-----------------|---------|---------|---------|---------|-----------------|-----------------|---------|---------|
| 11,2 kW | 11,2 kW | 11,2 kW/11,2 kW | 11,2 kW/11,2 kW | 11,2 kW/11,2 kW | 11,2 kW/11,2 kW | 11,2 kW | 11,2 kW |
| 12,5 kW | 12,5 kW | 12,5 kW/12,5 kW | 12,5 kW/12,5 kW | 12,5 kW/12,5 kW | 12,5 kW/12,5 kW | 12,5 kW | 12,5 kW |
| | | | | 13 A | 13 A | | | | | 13 A | 13 A |
| 910 | 910 | 910 | 910 | 910 | 910 | 910 | 910 | 910 | 910 | 910 | 910 |
| 871 | 871 | 1968 | 1968 | 1783 | 1997 | ?? | 871 | 1968 | 1968 | 1783 | 1997 |
| 1022 | 1022 | 1022 | 1022 | 1022 | 1022 | 1022 | 1022 | 1022 | 1022 | 1022 | 1022 |
| 465 | 465 | 465 | 465 | 465 | 465 | 465 | 465 | 465 | 465 | 465 | 465 |
| 710 | 710 | 710 | 710 | 710/730 | 710/945 | 710 | 710 | 710 | 710 | 710/730 | 710/945 |
| 800 | 800 | 800 | 800 | 800/795 | 800/795 | 800 | 800 | 800 | 800 | 800/795 | 800/795 |

| | | | | | | | | | | | |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------|---------|---------|---------|---------|-----------|---------|
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| | | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| | | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | | | | | | | | |
| | | | | 1 | 1 | | | | | 1 | 1 |
| 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 1 | 1 |
| | | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| | | | | | | | | | | | |
| Opzione | Opzione | Opzione | Opzione | Opzione | Opzione | Opzione | Opzione | Opzione | Opzione | Opzione | Opzione |
| | | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| 2 | 2 | 2/2 | 2/2 | 2/2 | 2/2 | 2 | 2 | 2/2 | 2/2 | 2/2 | 2/2 |
| | | | | | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| 6 | 6 | 12 | 12 | 6/8 | 6/12 | 6 | 6 | 12 | 12 | 6/8 | 6/12 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | • (P85M8) | P85M12 | | | | | • (P85M8) | P85M12 |
| | | • | | • (P85M8) | P85M12 | | | • | | • (P85M8) | P85M12 |
| | Opzione | | • | | | | Opzione | | • | | |

**TABELLA DI
CONFRONTO
DEI PRODOTTI**


| SPECIFICHE | Turbofan G32D4 | | | | | Gamma Turbofan |
|--|---|------------|-----------|-----------|-----------|-----------------------|
| | G32D5 | G32D5/SK32 | G32D5/2 | G32D5/2C | G32D5/P8M | E931 |
| RASTRELLIERA/N. SUPPORTI | 4 | 4/6 | 4/4 | 4/4 | 4/8 | 4 |
| Passo verticale griglie (mm) | 110 | 110 | 110 | 110 | 110/76 | 80 |
| CAPACITÀ SUPPORTI/TEGLIE | | | | | | |
| Mezza teglia 460 × 330 | 8 | 8/12 | 8/8 | 8/8 | 8/16 | |
| Teglia intera 460 × 660 | 4 | 4/6 | 4/5 | 4/4 | 4/8 | |
| Supporto Gastronorm GN 2/3 | 8 | 8/12 | 8/8 | 8/8 | 8/16 | |
| Supporto Euronorm 600 × 400 | 4 | 4/6 | 4/5 | 4/4 | 4/8 | |
| Supporto Gastronorm GN 1/1 | | | | | | 4 |
| Supporto 16" × 29" | | | | | | |
| Supporto 18" × 30" | | | | | | |
| POTENZA ELETTRICA NOMINALE | | | | | | |
| 230-240 V monofase | | | | | | 7,0 kW/3,1 kW |
| 400-415 V trifase | | | | | | |
| Cavo di connessione con connettore compreso | 13 A | 13 A | 13 A/13 A | 13 A/13 A | 13 A/13 A | 13 A (forno) |
| Portata nominale gas | 35 MJ/h | 35 MJ/h | 35 MJ/h | 35 MJ/h | 35 MJ/h | 2 x 2 kW / 2 x 1,5 kW |
| ESTERNO | Larghezza (mm) | 735 | 735 | 735 | 735 | 675 |
| | Altezza (mm) | 910 | 1790 | 1810 | 1810 | 890 |
| | Profondità (mm) | 810 | 810 | 856 | 856 | 810 |
| INTERNO | Larghezza (mm) | 465 | 465 | 465 | 465 | 565 |
| | (Unità forno/lievitazione) Altezza (mm) | 515 | 515 | 515 | 515 | 515/730 |
| | Profondità (mm) | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 |
| CARATTERISTICHE STANDARD | | | | | | |
| Controlli meccanici | | | | | • (P8M) | • |
| Controlli indicatore digitale | • | • | • | • | • | |
| Controlli schermo tattile | | | | | | |
| Termostato meccanico | | | | | • (P8M) | • |
| Termostato elettronico | • | • | • | • | • | |
| Timer meccanico 60 min | | | | | | • |
| Timer elettronico 180 min | • | • | • | • | • | |
| Ventilatore monodirezionale a bassa velocità | | | | | 1 (P8M) | 1 |
| Ventilatore(i) bidirezionale(i) con inversione di rotazione | 1 | 1 | 1/1 | 1/1 | 1 | |
| Ventilatore(i) bidirezionale(i) a due velocità con inversione di rotazione | | | | | | |
| Iniezione acqua | • | • | • | • | • | |
| Modalità umidità | | | | | | |
| Iniezione vapore | | | | | | |
| Kit sonda per temperatura interna | | | | | | |
| Elemento/Modalità grigliatura | | | | | | • |
| Cella forno con rivestimento smaltato vetroso | • | • | • | • | • | • |
| Luci alogene per forno | 2 | 2 | 2/2 | 2/2 | 2/2 | • |
| Sportello ribaltabile verso il basso | | | | | | |
| Sportello inceneriato con apertura intercambiabile sul campo | • | • | • | • | • | • |
| Maniglia a pendolo per lo sportello | | | | | | |
| Sportello di ventilazione isolato termicamente | • | • | • | • | • | • |
| Vetro sportello forno a pulizia facilitata | • | • | • | • | • | • |
| Guarnizione sportello a inserimento | • | • | • | • | • | • |
| Rastrelliere forno fornite | 4 | 4 | 8 | 8 | 4 | 4 |
| Doppia modalità lievitazione e mantenimento | | | | | • (P8M) | |
| Sistema riempimento automatico acqua | | | | | • (P8M) | |
| Kit impilamento doppia unità - Piedini regolabili | | | • | | | |
| Kit impilamento doppia unità.- Rotelle orientabili | | Opzione | | • | | |



| m t | | Unità lievitazione Turbofan | | | | | | |
|-----|-------|-----------------------------|------|------|-------|---------|--------|--|
| P8M | P8M/2 | P12M | P10M | P10T | P85M8 | P85M8/2 | P85M12 | |
| 8 | 8/8 | 12 | 10 | 10 | 8 | 8/8 | 12 | |
| 76 | 76 | 74 | 74 | 74 | 76 | 76 | 74 | |

| | | | | | | | |
|----|-------|----|----|----|----|-------|----|
| 16 | 16/16 | 24 | | | 16 | 16/16 | 24 |
| 8 | 8/8 | 12 | | | 8 | 8/8 | 12 |
| 16 | 16/16 | 24 | | | | | |
| 8 | 8/8 | 12 | | | | | |
| | | | 10 | 10 | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

| 1,5 kW | 1,5 kW/1,5 kW | 1,95 kW | 1,45 kW | 1,45 kW | 1,45 kW | 1,45 kW | 1,95 kW |
|--------|---------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 13 A | 13 A/13 A | 13 A | 13 A | 13 A | 13 A | 13 A | 13 A |
| 735 | 735 | 735 | 610 | 610 | 910 | 910 | 910 |
| 914 | 914 | 1129 | 1015 | 1015 | 914 | 1789 | 1129 |
| 810 | 810 | 810 | 680 | 680 | 880 | 880 | 810 |
| 465 | 465 | 465 | 330 | 330 | 465 | 465 | 465 |
| 730 | 730 | 945 | 810 | 810 | 730 | 730 | 945 |
| 700 | 700 | 700 | 570 | 570 | 795 | 795 | 795 |

| | | | | | | | |
|---|-----|---|---|---|---|-----|---|
| • | • | • | • | | • | • | • |
| | | | | • | | | |
| • | • | • | • | | • | • | • |
| | | | | • | | | |
| | | | | | | | |
| 1 | 1/1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1/1 | 1 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 2 | 2/2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2/2 | 2 |
| • | • | • | | | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

**TABELLA DI
CONFRONTO
DEI PRODOTTI**


| SPECIFICHE | d Turbofan H8D | | t Turbofan H8T | | d Turbofan H10D | | t Turbofan H10T | | |
|--|---|-----------|----------------|-----------|-----------------|---------|-----------------|---------|------|
| | H8D-UC | H8D-FS-UC | H8T-UC | H8T-FS-UC | H10D | H10D-FS | H10T | H10T-FS | |
| RASTRELLIERA/N. SUPPORTI | 8 | 8 | 8 | 8 | 10 | 10 | 10 | 10 | |
| Passo verticale (mm) | 74 | 74 | 74 | 74 | 74 | 74 | 74 | 74 | |
| CAPACITÀ SUPPORTI/TEGLIE | | | | | | | | | |
| Mezza teglia 460 × 330 | | | | | | | | | |
| Teglia intera 460 × 660 | | 8 | | 8 | | 10 | | 10 | |
| Supporto Gastronorm GN 2/3 | | | | | | | | | |
| Supporto Euronorm 600 × 400 | | | | | | | | | |
| Supporto Gastronorm GN 1/1 | 8 | | 8 | | 10 | | 10 | | |
| Supporto 16" × 29" | | | | | | | | | |
| Supporto 18" × 30" | | | | | | | | | |
| POTENZA ELETTRICA NOMINALE | | | | | | | | | |
| 230-240 V monofase | 1,3 kW | 2,05 kW | 1,3 kW | 2,05 kW | 1,3 kW | 2,05 kW | 1,3 kW | 2,05 kW | |
| 400-415 V trifase | | | | | | | | | |
| Cavo di connessione con connettore compreso | 5,4 A | 13 A | 5,4 A | 8,5 A | 5,4 A | 8,5 A | 5,4 A | 8,5 A | |
| Portata nominale gas | | | | | | | | | |
| ESTERNO | Larghezza (mm) | 610 | 735 | 610 | 735 | 610 | 735 | 610 | 735 |
| | Altezza (mm) | 810 | 810 | 810 | 810 | 1015 | 1295 | 1015 | 1015 |
| | Profondità (mm) | 680 | 810 | 680 | 810 | 680 | 960 | 680 | 810 |
| INTERNO | Larghezza (mm) | | | | | | | | |
| | (Unità forno/lievitazione) Altezza (mm) | | | | | | | | |
| | Profondità (mm) | | | | | | | | |
| CARATTERISTICHE STANDARD | | | | | | | | | |
| Controlli meccanici | | | | | | | | | |
| Controlli indicatore digitale | • | • | | | • | • | | | |
| Controlli schermo tattile | | | • | • | | | • | • | |
| Termostato meccanico | | | | | | | | | |
| Termostato elettronico | • | • | • | • | • | • | • | • | |
| Timer meccanico 60 min | | | | | | | | | |
| Timer elettronico 180 min | | | | | | | | | |
| Ventilatore monodirezionale a bassa velocità | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| Ventilatore(i) bidirezionale(i) con inversione di rotazione | | | | | | | | | |
| Ventilatore(i) bidirezionale(i) a due velocità con inversione di rotazione | | | | | | | | | |
| Iniezione acqua | | | | | | | | | |
| Modalità umidità | | | | | | | | | |
| Iniezione vapore | | | | | | | | | |
| Kit sonda per temperatura interna | | | | | | | | | |
| Elemento/Modalità grigliatura | | | | | | | | | |
| Cella forno con rivestimento smaltato vetroso | • | • | • | • | • | • | • | • | |
| Luci alogene per forno | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| Sportello ribaltabile verso il basso | | | | | | | | | |
| Sportello incernierato con apertura intercambiabile sul campo | • | • | • | • | • | • | • | • | |
| Maniglia a pendolo per lo sportello | | | | | | | | | |
| Sportello di ventilazione isolato termicamente | • | • | • | • | • | • | • | • | |
| Vetro sportello forno a pulizia facilitata | • | • | • | • | • | • | • | • | |
| Guarnizione sportello a inserimento | • | • | • | • | • | • | • | • | |
| Rastrelliere forno fornite | | | | | | | | | |
| Doppia modalità lievitazione e mantenimento | | | | | | | | | |
| Sistema riempimento automatico acqua | | | | | | | | | |
| Kit impilamento doppia unità - Piedini regolabili | | | | | | | | | |
| Kit impilamento doppia unità.- Rotelle orientabili | | | | | | | | | |



IL VOSTRO MONDO. IL NOSTRO IMPEGNO

La nuova serie Turbofan di forni a convezione rispetta l'ambiente: abbiamo ridotto del 50% il peso medio degli imballaggi di tutti i nostri modelli. La riduzione dell'impronta di carbonio è una delle nostre strategie chiave, e l'abbiamo ottenuta utilizzando materiali di costruzione e di imballaggio che ci hanno consentito di raggiungere gli obiettivi di riduzione del peso previsti.

Tutti i materiali di imballaggio, i cartoni e i pallet utilizzati per la nuova serie Turbofan sono totalmente riciclabili e fanno parte della nostra strategia aziendale di adozione di pratiche rispettose dell'ambiente.



moffat.com

Nuova Zelanda
Moffat Limited

Rolleston
45 Illinois Drive
Izone Business Hub
Rolleston 7675
Tel.: +64 (0)3 983 6600
Fax: +64 (0)3 983 6660
sales@moffat.co.nz

Auckland
Tel.: +64 (0)3 9-574 3150
sales@moffat.co.nz

international@moffat.co.nz

Australia
Moffat Pty Limited

740 Springvale Road
Mulgrave, Victoria 3170
Australia
Tel.: +61 (0)3 9518 3888
Fax: +61 (0)3 9518 3833
vsales@moffat.com.au



ISO9001
Standard
di gestione
della qualità

Progettato e prodotto da



ISO9001

Tutti i prodotti Turbofan sono stati progettati e realizzati da Moffat attenendosi al sistema di gestione della qualità ISO9001 internazionalmente riconosciuto, che coinvolge la progettazione, la produzione e l'ispezione finale dei prodotti per garantire sempre un livello di qualità costante.

In linea con la politica di sviluppo e di miglioramento continuo dei propri prodotti, Moffat Limited si riserva il diritto di modificare le specifiche e i progetti senza alcun preavviso..



© Copyright Moffat Ltd
ITA.TFN.B.17-01



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

