



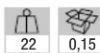
TurboQuartz®

ADVANTAGE

IT Piccole dimensioni ma grandi prestazioni! Unico in ristorazione, il forno multifunzione unisce forno a convezione, il TurboQuartz® (risparmio del 30% sul tempo di cottura), la funzione grill, il forno per dolci ventilato e la funzione scongelamento.

EN Little dimensions but big performances! Unique in catering, the multifunction oven combines convection oven, TurboQuartz® (30% saving on cooking time), grill function, pastry convection oven and defrosting function.

ES ¡ Pequeño por sus dimensiones, Grande por sus prestaciones! Único en restauración, el horno multifunción que alía el calor giratorio, el TurboQuartz® (economía del 30 % sobre el Tiempo de cocción), la función grill, el horno a pastelería ventilado y la función descongelación.



FMX-4136

688,00 EUR

mm : 555x550xh355

kW : 2,4

230/1N 50-60Hz

IT Forno elettrico a convezione "Multifunzione"

- Consegnato con 3 griglie di cottura (410x310 mm) e un piatto per dolci in acciaio inox (419x335 mm).
- Commutatori 5 posizioni.
- Regolazione per termostato 0-300°C, timer 120' o in continuo, quartz infrarossi integrati (sistema brevettato), resistenza inferiore Incoloy.
- Illuminazione interna.
- Strutture laterali inox amovibili.
- Camere interne interamente inox (volume 38 Lit.).
- Porta in vetro a doppia parete.
- La suola e tutti gli altri pezzi interni sono interamente smontabili!



EN Electric convection oven "Multifunction"

- Delivered with 3 cooking grids (410x310 mm) and one pastries plate in stainless steel (419x335 mm).
- 5-position switches.
- Regulation by thermostat 0-300°C, timer 120' or continuous, infrared quartz integrated (patented system), lower resistance Incoloy.
- Interior lighting.
- Removable lateral structures in stainless steel.
- Interior chambers in stainless steel (volume 38 Lit.).
- Glass door with double walls.
- The bottom and all the interior pieces can be entirely dismantled!

ES Horno eléctrico de conveccion "multifuncion"

- Entregado con 3 rejas de cocción (410x310 mm) y un plato a pastelería de acero inoxidable (419x335 mm).
- Conmutadores 5 posiciones.
- Regulación por termostato 0-300°C, interruptor eléctrico automático 120' o continuamente, cuarzo infrarrojos integrados (sistema patentado), resistencia inferior Incoloy.
- Iluminación interior.
- Estructuras laterales acero inoxidable amovibles.
- Cámaras interior todo acero inoxidable, (volumen 38 Litros.).
- Puerta de vidrio a pared doble.
- ¡ El lenguaje, así como todas piezas interiores son totalmente desmontables!

GF-4136

12,00 EUR

mm : 410x310xh10



- IT** Griglia cromata per forno FMX-4136
 - EN** Chromed grid for oven FMX-4136
 - ES** Parrilla cromada por horno FMX-4136
- NB: COMPLEMENTARY**

PC-4136

23,00 EUR

mm : 419x335xh10



- IT** Piatto per forno FMX-4136
 - EN** Plate for oven FMX-4136
 - ES** Bandeja por horno FMX-4136
- NB: COMPLEMENTARY**

page 714



**EN 600x400
OR
GN 1/1**

- IT** Forni elettrici per pasticceria, con umidificatore
- EN** Electric convection ovens for pastry, with humidifier
- ES** Horno eléctrico de pastelería, con umidificator automatico



HUMIDIFICATION

Autorevers



page 348



ADVANTAGE

Ⓣ **Messa in temperatura rapida. Cottura omogenea e rapida, anche a bassa temperatura grazie al diffusore di calore con turbine. Grazie all'umidificatore, cucinate senza essiccare gli alimenti. Ampia gamma di accessori, basi, camere di lievitazione...**

Ⓝ **Quick temperature reach. Homogeneous and quick cooking, even at low temperature thanks to the heat circulation through turbines. Thanks to the humidifier, you can cook without the food drying out. Vast range of accessories, bases, levitation chambers...**

Ⓞ **Rápido alcance de temperatura. Cocción rapida y homogénea, misma a baja temperatura gracias a la difusión del calor por turbinas. Gracias al humidificador, cocción que no seca los alimentos.**

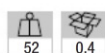


Autorevers



4x GN 2/3

HUMIDIFICATION



Ⓣ Forni elettrici a convezione "GASTRONORM"

- Scocca di cottura : interamente saldata, tenuta stagna totale, spigoli e angoli arrotondati. Guarnizione sulla contro-porta, facilmente amovibile. Fondo imbottito che raccoglie la condensa verso lo scarico. Supporto porta teglie facilmente amovibile (75 mm) antiribaltamento. Diffusori di calore facilmente smontabili. Foro di evacuazione della condensa. 2 motori con turbine (2800 g/min) "autoreverse" garantiscono una diffusione omogenea del calore. Porta: atermica a doppio vetro (4 mm), vetro intermedio su cerniere, di facile manutenzione. Impugnatura ergonomica ed atermica, chiusura automatica. Micro-interruttore per l'arresto del ventilatore in caso di apertura della porta. Riscaldamento elettrico: resistenze corazzate inossidabili poste dietro i deflettori delle turbine.

- Quadro di comando composto di un selettore di umidificazione, termostato da 0°C a 280°C, timer da 1 a 120 min. Costruzione interna ed esterna in acciaio inox AISI 430.

Ⓝ Electric convection ovens "GASTRONORM"

- Cooking area: fully welded, fully hermetic, rounded edges and angles. Joint on the inner door, easily removable. Stamped bottom collects the condensate to the waste unit. Plate holder structure, easily removable (75 mm) anti toppling. Heat diffusers easily removable. Evacuation pipe for the condensate. 2 motors with "autoreverse" turbines (2800 t/mn) guarantee a perfect heat diffusion. Door: athermal with double glazing (4 mm), intermediary window pane on hinges, easy cleaning. Ergonomic and athermal handles, automatic closing. Micro-switch stops the fan when the door opens. Electric heating: armoured stainless heating elements placed behind turbines deflectors.

- Control panel with one moistening choice device, thermostat from 20°C to 280°C, timer from 1 to 120 min. Inside and outside made of stainless steel AISI 430.

Ⓞ Hornos eléctricos de convección "GASTRONORM"

- Ensemble de cocción completamente soldado, impermeable, esquinas y ángulos redondeados sin asperezas. Junta en puerta interior (extraíble). Fondo aislado que colecta la condensación hacia la descarga. Estructura porta platos extraíble (75 mm.) anti caída. Difusor de calor fácilmente desmontable. Tubería de drenaje para la condensación. 2 motores con turbinas "auto-reversibles" (2800 t/min) garantizan una difusión homogénea del calor. Puerta: atérmica con doble cristal (4 mm), cristal intermediario sobre bisagras, fácil mantenimiento. Manijas ergonómicas y atérmicas, cierre automático. Micro-interruptor que para el ventilador al abrir la puerta. Calentamiento eléctrico: resistencias blindadas inoxidables, detrás los deflectores de las turbinas.

- Control panel con un dispositivo de humectación a elección, termostato de 20°C a 280°C, timer de 1 a 120 min. Construcción interior y exterior en inox. AISI 430.

CGE23-N

1 193,00 EUR

mm : 660x685xh560

kW : 3,4

230/1N 50Hz

Ⓣ Forno elettrico a convezione, 4x GN 2/3 + umidificatore manuale

- Consegnato con 1 griglia GN 2/3 (353x325 mm).
- 2 ventilatori 2800 t/min.
- Umidificatore manuale.

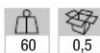
Ⓝ Electric convection oven, 4x GN 2/3 + manual humidifier

- Sold with one griddle GN 2/3 (353x325 mm).
- 2 fans 2800 t/mn.
- Manual humidifier.

Ⓞ Horno de convección eléctrico, 4x GN 2/3 + umidificador manual

- Entrega con una parrilla GN 2/3 (353x325 mm).
- 2 ventiladores 2800 t/min.
- Umidificador manual.



**Autorevers****4x GN 1/1
HUMIDIFICATION**

CGE11-N

1 675,00 EUR

mm : 825x685xh560 kW : 6,2 400-230/3N 50Hz

IT Forno elettrico a convezione, 4x GN 1/1 + umidificatore manuale
 - Consegnato con 1 griglia GN 1/1 (530x325 mm).
 - 2 ventilatori 2800 t/min.
 - Umidificatore manuale.

EN Electric convection oven, 4x GN 1/1 + manual humidifier
 - Delivered with one griddle GN 1/1 (530x325 mm).
 - 2 fans 2800 t/mn.
 - Manual humidifier.

ES Horno de convección eléctrico, 4x GN 1/1 + umidificador manual
 - Entrega con una parrilla GN 1/1 (530x325 mm).
 - 2 ventiladores 2800 t/min.
 - Umidificador manual.



CGE11-N(230/1)

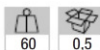
1 653,00 EUR

mm : 825x685xh560 kW : 3,4 230/1N 50Hz

IT Forno elettrico a convezione, 4x GN 1/1 + umidificatore manuale

EN Electric convection oven, 4x GN 1/1 + manual humidifier

ES Horno de convección eléctrico, 4x GN 1/1 + umidificador manual



CGE611-NP

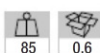
2 204,00 EUR

mm : 833x710xh710 kW : 7,7 400-230/3N 50Hz

IT Forno elettrico a convezione, 6x GN 1/1 + umidificatore manuale
 - Consegnato con 1 griglia GN 1/1 (530x325 mm).
 - 2 ventilatori 2800 g/min.
 - Umidificatore manuale.

EN Electric convection oven, 6x GN 1/1 + manual humidifier
 - Delivered with one griddle GN 1/1 (530x325 mm).
 - 2 fans 2800 t/mn.
 - Manual humidifier.

ES Horno de convección eléctrico, 6x GN 1/1 + umidificador manual
 - Entregado con una rejilla GN 1/1 (530x325 mm).
 - 2 ventiladores 2800 t/min.
 - Humidificador manual.

**Autorevers****6x GN 1/1
HUMIDIFICATION**

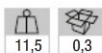
PLUS

IT - Forni professionali, grandi prestazioni (7,7 kw).-
 Turbine "autoreversibili" sovradimensionate! (2800 g/minuto). - Telaio rinforzato, ultrarobusto, super isolato.
 - Porta doppio vetro (apribile), con vetro "alta temperatura" di 4 mm.

EN - Professional ovens, big capacity (7,7 kW). - Over-sized "autoreverse" turbines! (2800 T/minutes). - "Strengthened" frame, very strong, super insulated. - Double glazing door (open), with 4-mm "high temperature" glass.

ES - Horno profesional, gran capacidad (7,7 kW). - Turbinas "autoreversibles" sobre dimensionadas! (2800 T/minutes). - Chasis "reforzado", muy robusto, aislado. - Puerta doble vidrio (abierto), avec vidrio "alta temperatura" de 4 mm.





11,5

0,3

TLSC1-NP

476,00 EUR

mm : 573x560xh865

- Ⓣ **Basamento forno, con tavoletta inferiore**
- Ⓝ **Undercarriage oven, with lower shelf**
- Ⓞ **Basamento hornos, con tablita inferior**

FOR: CGE23-N * CPE434-N

TLSC1-NG

529,00 EUR

mm : 740x560xh865

- Ⓣ **Basamento forno, con tavoletta inferiore**
- Ⓝ **Undercarriage oven, with lower shelf**
- Ⓞ **Basamento hornos, con tablita inferior**



12,5

0,36

FOR: CGE11-N 230/1 * CGE11-N * CPE644-N 230/1 * CPE644-N * CPE643F-N * CGE611-NP * CPE664-NP



HOT

+30° +60°



55

0,43

AMHF/BGC

780,00 EUR

mm : 560x585xh900

kW : 1,5

230/1N 50-60Hz

- Ⓣ **Armadio di lievitazione per forni, 1 porta, 8 livelli**
 - Porta in vetro temperato (6 mm) con maniglia in acciaio inossidabile.
 - Riscaldamento per resistenze corazzate in acciaio inossidabile.
 - Vaschetta GN interna per umidificare l'armadio.
 - Strutture per vassoi inclusi 8 livelli (75 mm), (433x333 o 353x325 GN 2/3)
- Ⓝ **Levitation cupboard for oven, 1 door, 8 levels**
 - Door in tempered glass (6 mm) with stainless steel handle.
 - Heating through stainless steel armoured resistances.
 - Inside GN vat to humidify the cupboard.
 - Structures for plates included 8 levels (75 mm), (433x333 ou 353x325 GN2/3)
- Ⓞ **Armario de levantura para hornos, 1 puerta, 8 niveles**
 - Puerta de vidrio mojada (6 mm) con puñado de acero inoxidable.
 - Calefacción por resistencias blindadas de acero inoxidable.
 - Palangana GN interna para umidificar el armario.
 - Estructura para platos incluidos 8 niveles (75 mm), (433x333 o 353x325 GN 2/3).



FOR: GASTRO23/X-N * BRIO43/X-N * BRIO43S/X-N * CPE434-N * CGE23-N



HOT

+30° +60°



84,5

0,74

AMHF/346

1 300,00 EUR

mm : 825x710xh900

kW : 2

230/1N 50-60Hz

- Ⓣ **Armadio di lievitazione per forni, 2 porte 8 livelli**
 - Porta in vetro temperato (6 mm) con maniglia in acciaio inossidabile.
 - Riscaldamento per resistenze corazzate in acciaio inossidabile.
 - Vaschetta GN interna per umidificare l'armadio.
 - Strutture per vassoi 8 liv. (75 mm) inclusi (600x400 EN o GN1/1).
- Ⓝ **Levitation cupboard for oven 2 doors 8 levels**
 - Door in tempered glass (6 mm) with stainless steel handle.
 - Heating through stainless steel armoured resistance.
 - GN vat inside to humidify the cupboard.
 - Structures with slides for plates 8 lev. (75 mm) included, double row (600x400 EN ou GN1/1).
- Ⓞ **Armario de levantura para hornos, 2 puertas 8 niveles**
 - Puerta de vidrio mojada (6 mm) con puñado acero inoxidable.
 - Calefacción por resistencias blindadas acero inoxidable.
 - Palangana GN interna para humedecer el armario
 - Estructura para platos 8 niv. (75 mm) (600x400 o GN 1/1).



FOR: CGE11-N * BRIO64/X-N * CPE644-N * CPE643F-N * CGE611-NP * CPE664-NP * PFE-52/H * PFG-52/H



GASTRO23/X-N

663,00 EUR

mm : 560x585xh570 kW : 3,3 230/1N 50-60Hz

Ⓣ Forno elettrico a convezione 4x GN 2/3

- Consegnato di serie con 1 vassoio inox ed 1 griglia GN 2/3.
- Camera con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 430, esterno in acciaio inox AISI 430, foro per evacuazione della condensa, spazio tra i ripiani 70 mm.
- T° da 20°C a 280°C, 2 motori con ventilatori (2600 G/min), illuminazione interna.
- Porta doppio vetro, guarnizione sulla contro porta "facilmente staccabile".

Ⓤ Electric convection oven 4x GN 2/3

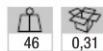
- Standard delivered with 1 plate in stainless steel and 1 grill GN 2/3.
- Room with rounded corners in stainless steel AISI 430, exterior stainless steel AISI 430, pipe for the evacuation of the condensate, space between plates 70 mm.
- T° from 20°C to 280°C, 2 motors with fans (2600 T/min), interior lighting.
- Double glazing door, seal on the front face "easily removable".

Ⓢ Horno de convección eléctrico de 4x GN 2/3

- Entregado de serie con 1 bandeja y 1 rejilla GN 2/3
- Cámara de cocción con ángulos redondeados en inox. AISI 430, externo inox AISI 430, tubería de drenaje para la condensación, espacio entre rejillas: 70 mm.
- T° de 20°C a 280°C, 2 motores con ventilador (2600 T/min), Iluminación interna.
- Puerta doble vidrio, sellada en la puerta interior "extraíble fácilmente".



**2 VENTILATORS
4x GN 2/3**



STG64-NP-NG

205,00 EUR

- Ⓣ Struttura per vassoi, 8 livelli, per basamento
 - Ⓤ Structure for plates, 8 levels, for undercarriage
 - Ⓢ Estructura para bandejas, 8 niveles, para basamento
- FOR: TLSC1-NP * TLSC1-NG**



STG64-G2

27,00 EUR

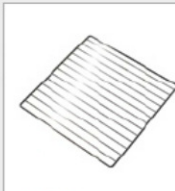
- Ⓣ Set guide (complementari) struttura basamento forni
 - Ⓤ Set conductors (complementary) structure undercarriage
 - Ⓢ Set correderas (complementares) basamentos hornos
- FOR: STG64-NP-NG*STG64-NS2*GMGP-52/H*GMGP-102/H**



PG3F-N

21,00 EUR

- mm : 353x325
- Ⓣ Vassoio in acciaio inossidabile per GASTRO23/X-N
 - Ⓤ Stainless steel plate for GASTRO23/X-N
 - Ⓢ Platino en inox. para GASTRO23/X-N
- For: Gastro Line**



GG3F-N

14,00 EUR

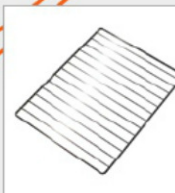
- mm : 353x325
- Ⓣ Griglia cromata GN 2/3
 - Ⓤ Chromed grid GN 2/3
 - Ⓢ Rejilla cromada GN 2/3
- For Turbo Line & Gastro Line**



2/3-65

17,00 EUR

- mm : 353x325xh65
- Ⓣ Vasca gastronorm 2/3 - altezza 65 mm
 - Ⓤ Gastronorm tub 2/3 - h65 mm
 - Ⓢ Cuba gastronorm 2/3 - alt.65 mm



GG1F-N

18,00 EUR

- mm : 530x325
- Ⓣ Griglia cromata GN 1/1
 - Ⓤ Chromed grid GN 1/1
 - Ⓢ Rejilla cromada GN 1/1
- For Turbo Line**



1/1-65

21,00 EUR

- mm : 530x325xh65
- Ⓣ Vasca gastronorm 1/1 - alt. 65 mm
 - Ⓤ Gastronorm tub 1/1 - h65 mm
 - Ⓢ Cuba gastronorm 1/1 - alt.65 mm