



4x 433x333
2 VENTILATORS



BRIO43/X-N

637,00 EUR

mm : 560x585xh570

kW : 3,3

230/1N 50-60Hz

FR Forno a convezione elettrico, 4x 433x333 mm

- Dotazione di serie: 1 teglia inox e 1 griglia 433x333 mm.
- Camera con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 430, esterno inox AISI 430. Spazio tra i ripiani 70 mm. Foro per evacuazione della condensa. 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".

EN Electric convection oven, 4x 433x333 mm

- Delivery with 1 plates in stainless steel and 1 grill 433x333 mm
- Room with rounded corners, in stainless steel AISI 430, exterior in stainless steel AISI 430. Space between plates 70 mm. Pipe for the evacuation of the condensate. T° from 20°C to 280°C, 2 motors with fans (2600 T/min), internal lighting. Double glazing door, seal on the inner door "easily removable".

ES Horno a convección eléctrico, 4x 433x333 mm

- Entrega de serie con bandeja en inox y 1 rejilla 433x333 mm
- Cámara de cocción con ángulos redondeados, en acero inox AISI 430, exterior en acero inox AISI 430. Espacio entre bandejas 70 mm. Tubería de drenaje para la condensación. T° de 20°C a 280°C, 2 motores con ventilador (2600 T/min), iluminación interior. Puerta con doble vidrio, sellada en la puerta interior "extraíble fácilmente".



GRILL SALAMANDER



BRIO43S/X-N

685,00 EUR

mm : 560x585xh570

kW : 3,5

230/1N 50-60Hz

FR Forno a convezione elettrico, 4x 433x333 mm + salamandra

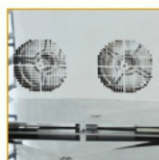
- Di serie con 1 vassoio inox ed 1 griglia 433x333 mm.
- Grill salamandra (0,7 kW).

EN Electric convection oven, 4x 433x333 mm + salamander

- Delivery with 1 plates in stainless steel and 1 grill 433x333 mm.
- Grill salamander (0,7 kW).

ES Horno de convección eléctrico, 4x 433x333 mm + salamandra

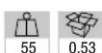
- Entrega con 1 bandeja inox y 1 rejilla 433x333 mm.
- Grill salamandra (0,7 kW).



page 720



4x 600x400
2 VENTILATORS
HUMIDIFIER



BRIO64/X-N

1 144,00 EUR

mm : 725x670xh600

kW : 3,3

230/1N 50-60Hz

FR Forno a convezione elettrico, 4x 600x400 mm + umificatore manuale

- Di serie con 2 vassoi inox ed 1 griglia EN 600x400 mm.
- Camera con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 430, esterno inox AISI 430. Spazio tra i ripiani 70 mm. Foro per evacuazione della condensa. 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".

EN Electric convection oven, 4x 600x400 mm + manual humidifier

- Delivery with 2 plates in stainless steel and 1 grill EN 600x400 mm.
- Room with rounded corners, in stainless steel AISI 430, exterior in stainless steel AISI 430. Space between plates 70 mm. Pipe for the evacuation of the condensate. T° from 20°C to 280°C, 2 motors with fans (2600 T/min), internal lighting. Double glazing door, seal on the inner door "easily removable".

ES Horno de convección eléctrico, 4x 600x400 mm + umidificador manual

- Entregado con 2 bandejas en inox y una rejilla EN 600x400 mm
- Cámara de cocción con ángulos redondeados, en acero inox AISI 430, exterior en acero inox AISI 430. Espacio entre bandejas 70 mm. Tubería de drenaje para la condensación. T° de 20°C a 280°C, 2 motores con ventilador (2600 T/min), iluminación interior. Puerta con doble vidrio, sellada en la puerta interior "extraíble fácilmente".





Autorevers



ADVANTAGE

IT - Messa in temperatura rapida. - Cottura omogenea e rapida, anche a basse temperature grazie al diffusore di calore con turbine. - Grazie a l'umidificatore, cucinate senza essiccare gli alimenti, "autorevers"...

EN - Very quick temperature reach. - Homogenous 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, "autorevers"...

ES - Alcance rápido de la temperatura. - Cocción rapida y homogénea, misma a baja temperatura gracias a la difusión del calor por turbinas. - Gracias al humidificador, cocción sin secar los alimentos, "autorevers"...

IT Forni a convezione pasticceria "EURONORM", con umidificatore

- Camera di cottura interamente saldata, tenuta stagna totale, angoli e spigoli arrotondati, fondo imbottito. - Struttura porta teglie facilmente amovibile (75 mm) antiribaltamento. Deflettori facilmente smontabili, Sfiato d'evacuazione della condensa
- Motore con turbine (2800 g/min) "autoreverse" garanzia di una diffusione omogenea del calore
- Porta atermica a doppio vetro (4 mm), vetro intermedio su cerniere (salvo CPE643F-N), manutenzione facile, maniglia ergonomica e atermica (inox CPE643F-N), chiusura automatica.
- Micro-interruttore per l'arresto delle turbine in caso di apertura. -
- Riscaldamento elettrico, a resistenze corazzate inossidabili poste dietro il deflettore delle turbine.
- Quadro di comando con selettore gradi umidificazione, termostato da 20 a 280°C, timer da 1 a 120 min.
- Costruzione interna e esterna in acciaio inox AISI 430.

EN Pastry convection ovens "EURONORM", with humidifier

- Cooking chamber totally welded, 100% waterproof, rounded internal corners, stamped bottom. Plates holder structure easily removable (75 mm) anti toppling. Heat diffusers easily removable.
- Evacuation pipe for the condensate. Motor(s) with "autoreverse" turbines (2800 t/mn).
- Athermal double glazing door (4 mm), intermediate glass hinged (except CPE643F-N), easy maintenance. Door with heat resistant ergonomic handle, automatic closing. Micro-switch to stop the fan when the door is open.
- Electric heating by stainless armoured resistance elements behind turbines deflector. Control panel made of a humidification degree selector, electronic thermostat from 20°C to 280°C, timer from 1 to 120 min.
- Inside-outside made of stainless steel AISI 430.

ES Hornos de convección pastelería "EURONORM", con humidificador

- Cámara de cocción, enteramente soldada, impermeable, esquinas y ángulos redondeados, juntas su la contra puerta, facilmente amovible. Estructura porta platos facilmente extraíble (75 mm) anti-caída. Diflectorr del calor facilmente desmontable, Espulsor de la condensa.
- Motor con turbinas "auto-reversibles" (2800 t/mn). os garantiza una diffusion omogenea de la calor
- Puerta atermica en doble cristal (4 mm), vidrio intermedio su bisagras (salvo CPE643F-N), mantenimiento facil, puñado ergonomico y atermico (inox CPE643F-N), cierre automatico.
- Micro interruptor por el pare de el ventilador en la abiertura.
- Calefacción eléctrica, por resistencias blindadas detrás del deflector de las turbinas.
- Cuadro de mando, con selector de graduación de la humidificación, termostato electrónico de 20°C hasta 280°C, temporizador de 1 hasta 120 min.
- Construcción interior y exterior de acero inox AISI 430



Autorevers



4x 433x333
HUMIDIFIER



CPE434-N

1 193,00 EUR

mm : 660x685xh560

kW : 3,4

230/1N 50Hz

IT Forno a convezione elettrico 4x 433x333 mm + umidificatore manuale

- Di serie 2 teglie inox e 1 griglia 4x 433x333 mm 2 turbine 2800 t/min.

EN Convection oven, electric 4x 433x333 mm with humidifier

- Delivered with 2 plates in stainless steel and 1 grill 433x333 mm 2 turbines 2800 t/min

ES Horno de convección eléctrico 4x 433x333 mm + umidificador manual

- Entregado con 2 parrillas en inox y 1 rejilla 433x333 mm 2 turbinas 2800 t/min





Autorevers



4x 600x400
HUMIDIFIER



CPE644-N

1 669,00 EUR

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

- Ⓣ **Forno a convezione elettrico 4x 600x400 mm + umidificatore manuale**
- Dotazione: 1 griglia 600x400 mm. 2 turbine 2800 g/min.
- Ⓝ **Convection oven, electric 4x 600x400 mm, Manual Humidifier**
- Sold with one grid 600x400 mm. 2 turbines 2800 t/min
- Ⓢ **Horno de convección eléctrico 4x 600x400 mm + umidificador manual**
- Entrega con 1 rejilla 600x400 mm. 2 turbinas 2800 t/min



CPE644-N(230/1)

1 625,00 EUR

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

- Ⓣ **Forno a convezione elettrico 4x 600x400 mm + umidificatore manuale**
- Ⓝ **Convection oven, electric 4x 600x400 mm**
- Ⓢ **Horno de convección eléctrico 4x 600x400 mm + umidificador manual**



Autorevers



6x 600x400
HUMIDIFIER



CPE664-NP

2 204,00 EUR

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

- Ⓣ **Forno a convezione elettrico, 6x 600x400 mm, con umidificatore manuale**
- Dotazione: 1 griglia 600x400 mm. 2 turbine 2800 g/min.
- Ⓝ **Electric convection oven, 6x 600x400 mm, with manual humidifier**
- Sold with one grid 600x400 mm. 2 turbines 2800 t/min.
- Ⓢ **Horno de convección eléctrico 6x 600x400 mm, con humidificador manual.**
- Entregado con 1 rejilla 600x400 mm. 2 turbinas 2800 t/min.



Autorevers



3x 600x400
HUMIDIFIER



CPE643F-N

1 459,00 EUR

mm : 825x685xh495 kW : 3,5 230/1N 50Hz

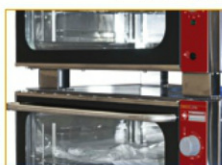
- Ⓣ **Forno a convezione elettrico 3x 600x400 mm + umificatore manuale**
- Dotato di una griglia 600x400 mm. Porta ribaltante, maniglia inox.
- 1 turbina 2800 g/min.
- Ⓝ **Convection oven, electric 3x 600x400 mm**
- Sold with one grid 600x400 mm. Swinging door, stainless steel handle. Evacuation pipe on the back. 1 turbine 2800 t/min.
- Ⓢ **Horno de convección eléctrico 3x 600x400 mm + umidificador manual**
- Entrega con 1 parrilla 600x400 mm. Puerta basculante, asa en inox.
- 1 turbina 2800 t/min.



CPE643F-KIT2

163,00 EUR

- Ⓣ **Kit di sovrapposizione per CPE643F-N & CPE643F-N**
- Ⓝ **Elevation element CPE643F-N & CPE643F-N**
- Ⓢ **Kit de surposicion CPE643F-N & CPE643F-N**



Stackable



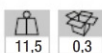


TLSC1-NP

476,00 EUR

mm : 573x560xh865

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



11,5

0,3

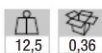
FOR: CGE23-N * CPE434-N

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

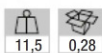
FOR: CGE11-N 230/1 * CGE11-N * CPE644-N 230/1 * CPE644-N * CPE643F-N * CGE611-NP * CPE664-NP

TLSC1-NS2

519,00 EUR

mm : 740X560xh665

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



11,5

0,28

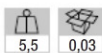
FOR: 2x CPE643F-N (STACKABLE)



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



5,5

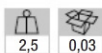
0,03

FOR: TLSC1-NP * TLSC1-NG

STG64-NS2

191,00 EUR

- Ⓣ Struttura per vassoi 6 livelli, per basamento forni
- Ⓝ Structure for plates 6 levels, for ovens undercarriage
- Ⓞ Estructura para bandejas 6 niveles, para basamento hornos



2,5

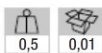
0,03

FOR: TLSC1-NS2

STG64-G2

27,00 EUR

- Ⓣ Set guide (complementari) struttura basamento forni
- Ⓝ Set conductors (complementary) structure ovens undercarriage
- Ⓞ Set correderas (complementares) basamentos hornos



0,5

0,01

FOR: STG64-NP-NG*STG64-NS2*GMGP-52/H*GMGP-102/H



PL3F-N

23,00 EUR

mm : 433x333

- Ⓣ Piatto inox 433x333 mm
- Ⓝ Stainless steel plate 433x333 mm
- Ⓞ Plato en aluminium 433x333 mm



PL6F-N

32,00 EUR

mm : 600x400

- Ⓣ Piatto inox 600x400 mm
- Ⓝ Stainless steel plate 600x400 mm
- Ⓞ Plato en aluminium 600x400 mm

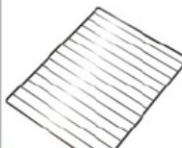


GL3F-N

18,00 EUR

mm : 433x333

- Ⓣ Griglia cromata 433x333 mm
- Ⓝ Chromed grid 433x333 mm
- Ⓞ Rejilla cromada 430x333 mm



GL6F-N

23,00 EUR

mm : 600x400

- Ⓣ Griglia cromata 600x400 mm
- Ⓝ Chromed grid 600x400 mm
- Ⓞ Rejilla cromada 600x400 mm



HOT

+30° +60°



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°



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



HOT

+30° +60°



AMHF/310

1 474,00 EUR

mm : 995x795xh700 kW : 2 230/1N 50-60Hz

- Ⓣ **Armadio di lievitazione per forni, 2 porte, 2x6 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 2 x 6 liv. (75 mm), doppia sistemazione (600x400 EN o GN 1/1).
- Ⓝ **Levitation cupboard for ovens, 2 doors, 2x6 levels**
 - Door in tempered glass (6 mm) with stainless steel handle.
 - Heating through stainless steel armoured resistance.
 - GN vat inside to humidify the cupboard.
 - Structure with slides 2 x 6 Lev. (75 mm) double row (600x400 EN or GN1/1).
- Ⓢ **Armario de levantura para hornos, 2 puertas 12 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 2x 6 niv. (75 mm), doble arreglo (600x400 EN o GN 1/1).



FOR: 2x CPE643F-N * PFE-102/H * PFG-102/H