Bake

FORNI A CONVEZIONE ELETTRICI O A GAS
ELECTRIC OR GAS CONVECTION OVENS
FOUR À CONVECTION ELECTRIQUES OU À GAZ

- Costruzione interamente in acciaio inox.
- Luci alogene frontali.
- Umidificatore semiautomatico di serie.
- Porta ispezionabile tra vetro interno ed esterno.
- Piedini regolabili in altezza.
- Riscaldamento elettrico tramite resistenze corazzate.
- Riscaldamento a gas di tipo indiretto tramite bruciatori in acciaio inox.
- Due ventole a doppio senso di rotazione (solo per Mod. BAKE 1000 M-E-P e BAKE 1020 M-E-P).

- Entirely constructed in st. Steel.
- Front mounted halogen lamps.
- Semi-automatic humidifier standard.
- Separable door for inspection between inner and outer glass.
- Foot pegs adjustable for height modification and balancing.
- Electrically heated by hardened elements.
- Heated indirectly by gas trough st. steel burners.
- Two fans with two way rotation (only for Mod. BAKE 1000 M-E-P and BAKE 1020 M-E-P).

- Entièrement construit en acier inox.
- Lampes halogènes frontales.
- Humidificateur semi-automatique de série.
- Porte permettant l'inspection entre verre interne et verre externe.
- Pieds réglables en hauteur.
- Chauffage électrique par résistances blindées.
- Chauffage à gaz du type indirect avec brûleurs en acier inox.
- Deux ventilateurs à double sens de rotation (seul. pour les mod. BAKE 1000 M-E-P et BAKE 1020 M-E-P).

BAKE 500 M

BAKE 500 E

BAKE 10 VG

BAKE 1000 P

CARATTERISTICHE TECNICHE
TECHNICAL FEATURES
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Bake

MODELLO MODEL MODÉLE	FUNZIONAMENTO FUNCTIONING FONCTIONNEMENT	N. TEGLIE N. OF TRAYS N. DE PLAQUES	MISURE TEGLIE TRAYS DIMENSIONS DIMENSIONS PLAQUES	DIMENSIONI ESTERNE CM. EXTERNAL DIMENSIONS CM. DIMENSIONS EXTÉRIEURES CM.			POTENZA POWER PUISSANCE		ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY ALIMENTATION	PESO WEIGHT POIDS
Electric	*		cm	A	B	H	KW	Kcal/H	Volt	Kg
BAKE 500 M	MEC.	5	66 x 46 - 60 x 40	99,5	97,5	78	7.9	-	400 (3N)	110
BAKE 500 E	ELECT.	5	66 x 46 - 60 x 40	99,5	97,5	78	7.9	-	400 (3N)	110
BAKE 500 P	PROGR.	5	66 x 46 - 60 x 40	99,5	97,5	78	7.9	-	400 (3N)	110
BAKE 1000 M	MEC.	10	66 x 46 - 60 x 40	99,5	97,5	118	15.8	-	400 (3N)	162
BAKE 1000 E	ELECT.	10	66 x 46 - 60 x 40	99,5	97,5	118	15.8	-	400 (3N)	162
BAKE 1000 P	PROGR.	10	66 x 46 - 60 x 40	99,5	97,5	118	15.8	-	400 (3N)	162
GAS	*		cm	A	B	H	KW	Kcal/H	Volt	Kg
BAKE 520 M	MEC.	5	66 x 46 - 60 x 40	99,5	97,5	89	0.4	11600	230	115
BAKE 520 E	ELECT.	5	66 x 46 - 60 x 40	99,5	97,5	89	0.4	11600	230	115
BAKE 520 P	PROGR.	5	66 x 46 - 60 x 40	99,5	97,5	89	0.4	11600	230	115
BAKE 1020 M	MEC.	10	66 x 46 - 60 x 40	99,5	97,5	129	0.8	13700	230	172
BAKE 1020 E	ELECT.	10	66 x 46 - 60 x 40	99,5	97,5	129	0.8	13700	230	172
BAKE 1020 P	PROGR.	10	66 x 46 - 60 x 40	99,5	97,5	129	0.8	13700	230	172
PROOFERS.	**		cm	A	B	H	KW	Kcal/H	Volt	Kg
BAKE 10 VG	A-V	10	66 x 46 - 60 x 40	99,5	105	76	1.4	-	230	68
BAKE 10 VX	A-INOX	10	66 x 46 - 60 x 40	99,5	105	76	1.4	-	230	68

MEC
Meccanico
Mechanical
Mecanique

ELECT
Digitale
Digital
Digitale

PROGR
Programmabile
Controller-programmer
Avec microprocesseur

* MEC.: Meccanico / Mechanical / Mecanique * ELECT.: Digitale / Digital / Digitale * PROGR.: Programmabile / Controller-Programmer / avec microprocesseur
** A-V: antine in vetro / Glass doors / Porte en verre ** A-INOX: Antine in acciaio INOX / INOX doors / Portes en INOX

FORNI FIORINI srl MALO (VI) Italy - Via Galileo Galilei 19 A/B
Tel. +39 0445 621077 - info@fornifiorini.com - **fornifiorini.com**