



Facciata, pannelli interni ed esterni in acciaio inox.
Scambiatore di calore in acciaio inox refrattario per la versione a gas o gasolio. Per la versione elettrica, il riscaldamento viene generato da batterie di resistenze corazzate inox.
Vaporiera di grande rendimento. Cappa con aspiratore in acciaio inox. Carrello di cottura estraibile. Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi. Porta con doppio vetro.
Attacco carrello in alto con gancio. Pannello di controllo elettromeccanico.
Il forno può essere appoggiato su un piano di lavoro, su di una cella di lievitazione oppure su un supporto in acciaio.

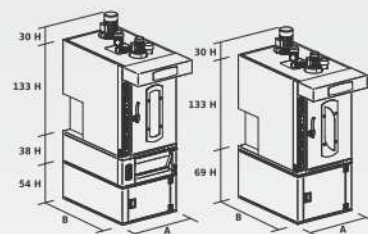
Optional: Camera elettrica posizionata tra il forno e la cella. Pannello di controllo computerizzato. Inverter per regolazione velocità ventola.

*Face, internal and external panels in stainless steel.
Heat exchanger in refractory stainless steel for gas or diesel models. For the electrical model, heat is generated by stainless steel covered resistances.
High performance steamer. Hood with stainless steel steam exhauster. Extractable rack. Double safety thermostat in baking chamber and fumes extractor chimney. Double glass door. Oven with hook. Electromechanical control panel. The oven can be placed on a work table or on a st. steel proofer or on a st. steel stand.*

Optional: Electric chamber placed between the oven and the proofing box. Computerised control panel. Inverter to regulate fan speed.

Façade, panneaux intérieures et extérieures en acier inox. Echangeur de chaleur en acier inoxydable réfractaire pour les modèles gaz ou diesel. Pour la version électrique, la chaleur est générée par résistances blindées en acier. Appareil à vapeur à haute performance. Hotte avec aspirateur en acier. Chariot porte plaques tournante et amovible. Double thermostat de sûreté, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées. Porte à double vitre. Four avec croquet. Panneau de commande électromécanique. Le four peut être mis sur en table de travail ou dessus d'une étuve de fermentation ou sur un support en acier.

Optional: Chambre électrique placée entre le four et l'étuve de levure. Panneau de commande informatisé. Variateur de vitesse ventilateur.



Distanza tra teglie
Distance between trays
Distance entre les plaques

n°	mm	n°	mm
6	146	Cella di liev. Proofing box Etuve de ferm.	H.69
7	125	9+9	68
8	109,5	8+8	76
9	97	7+7	87
10	87	Cella di liev. Proofing box Etuve de ferm.	H.54
11	79,5	6+6	68
12	73	5+5	82

Caratteristiche tecniche | Technical features | Caractéristiques techniques

Modello Model Modèle		Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures cm.				Dim. teglie Pan dimens. Dimens. plaques cm	Potenzialità termica Thermal power Puissance therm.		Potenzialità elettr. Electric power Puissance électr.		Peso Weight Poids Kg
		A	B	H	H1		Kcal/h	B.T.U./h	Resist. Resist. Résist.	Motori Motors Moteurs	
FLEX	E*	90	132	133	163	40 x 60	---	---	16,20	1,25	450
	G*	90	132	133	163	40 x 60	20.000	80.000	---	1,40	500
Cella di liev. Proofing box Etuve de ferm.		90	132	69		40 x 60	---	---	2,20	---	86
Camera elettrica Electric chamber Chambre élect.		90	132	38		n°2 - 40 x 60	---	---	3,60	---	120
Cella di liev. h. 54 Proof. box h. 54 Etuve de f. h. 54		90	132	54		40 x 60	---	---	2,20	---	72

H. interna camera elettrica 19 cm - Internal electric chamber H. 19 cm - H. interieure chambre élect. 19 cm

A = Larghezza / Width / Largeur; B = Profondità / Depth / Profondeur; H = Altezza / Height / Hauteur

H1 = altezza forno con motori installati - Oven height with motors installed - Hauteur du four avec les moteurs installés

E* = funzionamento elettrico - Supply by electricity - Chauffage par électricité

G* = funzionamento con bruciatore a gas o gasolio - Supply by gas or diesel oil burner - Chauffage par bruleur à gaz ou diesel