

Forni a convezione

Convection ovens

Hornos de convección



Adatti soprattutto alla cottura di prodotti pre-cotti e surgelati. Interno ed esterno in acciaio inox.

- ME = forno con riscaldamento elettrico con pannello di controllo elettro-meccanico/digitale
- MG = forno con riscaldamento a gas con pannello di controllo digitale
- opzione: carrello estraibile

Specifically designed for bake-off operations. Mostly suitable for pre-baked and frozen bread and pastry products. Internal structure and baking chamber made of 18/10 stainless steel.

- ME = electric oven with electromechanical/digital controls
- MG = gas oven with digital controls
- option: removable trolley

Adatto sobre todo a la cocción de productos pre-cocinados y congelados. Interno y externo de acero inox.

- ME = horno con calefacción eléctrica con panel de control electro-mecánico/digital
- MG = horno con calefacción de gas con panel de control digital
- opción: carro extraíble

Forni a convezione Convection ovens Hornos de convección



Modello Model Modelo		CONVE5ME CONVE5ME/DG	CONVE10ME CONVE10ME/DG	CONVE 16ME/DG	CONVE 16MG/DG
Teglie Trays bandejas	n°	6	10	16	16
Dimensione teglie Trays dimensions Dimensiones bandejas	cm	40x60	40x60	40x60	40x60
Dimensioni Dimensions Dimensiones	cm	86x88x93	86x88x125	87x100x186	87x100x207
Peso Weight Peso	kg	80	112	183	206
Potenza installata Power Potencia instalada	kW	10,5	15,8	29,7	1,7