



Forni elettrici e gas ventilati per pane e pasticceria [5 · 10 teglie]

Convection electric and gas ovens for bread and pastry [5 · 10 trays]

Elektro- und Gas-Heißluftbacköfen für Brot und feine Backwaren [5 und 10 Backbleche]

**Forni elettrici e gas ventilati
per pane e pasticceria
con o senza vapore per 5 e 10 teglie
400x600 - 400x800 - 460x660 e 460x760**

*Convection electric and gas ovens for bread
and pastry with or without steam for 5 or 10 trays
400x600 - 400x800 - 460x660 and 460x760*

*Elektro- und Gas-Heißluftbacköfen für Brot und feine
Backwaren, mit oder ohne Dampf, für 5 und 10 Backbleche
400x600 - 400x800 - 460x660 und 460x760*



**Caratteristiche tecniche
Technical data · Technische Daten**

| Modello Model Modell | Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße | | | Dimensioni teglie Trays sizes Backblechgröße | | Teglie Trays Backbleche | Potenza Power consumption Leistung | | |
|---|--|------------------------------|---------------------------|--|------------------------------------|------------------------------------|--|--------|------|
| | Larghezza Width Breite | Profondità Depth Tiefe | Altezza Height Höhe | | | | n. | kcal/h | kW |
| | El. | Gas | El. | Gas | mm | | | | |
| Forno Oven Backofen | | | | | | | | | |
| 5/40x60 - 46x66 | 80 | 120 | 63 | 77 | 40x60 (16"x24") 46x66 (18"x26") | 5 | 7.800 | 9 | |
| 5/40x80 - 46x76 | 80 | 135 | 63 | 77 | 40x80 (16"x32") 46x76 (18"x30") | 5 | 7.800 | 9 | |
| 10/40x60 - 46x66 | 80 | 120 | 135 | 108 | 125 | 40x60 (16"x24") 46x76 (18"x30") | 10 | 28.000 | 18 |
| 10/40x80 - 46x76 | 80 | 135 | 150 | 108 | 125 | 40x80 (16"x32") 46x76 (18"x30") | 10 | 28.000 | 18 |
| Lievitatore Proover Gärschrank | 80 | 110 | 86 | | | 40x80 - 46x76 46x66 - 40x60 | 8 16 | | 1.2 |
| Cappa aspirante Hood Ablufthaube | 80 | 130 | 20 | | | 46x66 - 40x60 46x76 - 40x80 | | | 0.08 |

Le misure e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche migliorative senza alcun preavviso.

The sizes and specifications are approximate. The firm reserves the right to bring whatever modifications without any notice.

Technische Daten und Maßangaben sind unverbindlich. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung produktverbessernde Änderungen vorzunehmen.



BAKE OFF ITALIANA srl
Via Castelbolognesi, 6
Zona P.M.I.
44100 Ferrara · Italy

Telefono 0532 732333-732338
Telefax 0532 730589
www.bakeoff.it
commerciale@bakeoffitaliana.it