

FORNI A CONVEZIONE.

Forni a convezione per pasticceria, panetteria e ristorazione veloce. Realizzati interamente in acciaio inox con componenti di qualità. Disponibili per teglie 460x330 (FLEX46) e per teglie pasticceria 600x400 (FLEX60). Capacità 3 oppure 4 teglie. Disponibili con comandi elettromeccanici manuali oppure con pannello di controllo digitale.



FLEX46M04



FLEX60M04

CONVECTION OVENS.

Convection ovens for pastries, bread and fast food. Entirely made of stainless steel with high quality elements. Available for pans 460x330 (FLEX46) and pastry pans 600x400 (FLEX60).

Version for 3 or 4 pans
Available with electro-mechanical manual control or with digital panel control.

Modello Model Modèle Modell	Dimensioni Size Dimensions Abmessungen	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Capacità Capacity Capacité Kapazität	Peso Weight Poids Gewicht
FLEX46M03-D03	600 x 580 x 470H mm	230 V	2,5 kW	3t. 460 x 330 60lt	26 kg
FLEX46M04-D04	600 x 580 x 530H mm	230 V	3 kW	4t 460 x 330 70lt	30 kg
FLEX60M03-D03	750 x 730 x 470H mm	230 V	3,5 kW	3t 600 x 400 110lt	40 kg
FLEX60M04-D04	750 x 730 x 530H mm	400 V 3N	6 kW	4t 600 x 400 130lt	45 kg