



FORNI ELETTRICI PER GASTRONOMIA E PASTICCERIA

ELECTRICAL OVENS FOR BAKERY AND PASTRY SHOP

FORNI CONVEZIONE / CONVECTION OVENS

- Apparecchio per uso professionale
 - Indispensabile per bar, hotel, tavole calde, ristoranti, pasticcerie
 - Interni ed esterni realizzati in acciaio inox
 - Illuminazione interna della camera
 - Camera di cottura saldata con angoli arrotondati
 - Porta a ribalta (mod. FFM100S - FFM101G - FFM102U - FFM103C)
 - Porta a bandiera (mod. FFM103PF - FFM105C)
 - Porta doppio vetro (4 mm)
 - 2 ventole autoreverse da 2800 giri/min
 - Elevato isolamento termico da 50 mm
 - Base della camera di cottura diamantata per facilitare lo scarico della condensa interna
 - Cremagliera teglie removibile
 - Passo teglie 70 mm per i modelli con porta a ribalta
 - Passo teglie 75 mm per i modelli con porta a bandiera
 - Regolazione temperatura da 10 a 280°C – regolazione tempo da 1 a 120 (mod. FFM100S)
 - Regolazione temperatura da 50 a 300°C – regolazione tempo da 1 a 120 (mod. FFM101G - FFM102U - FFM103C - FFM103PF - FFM105C)
 - Pulsante umidificatore manuale (mod. FFM102U - FFM103C - FFM103PF - FFM105C)
 - Norme CE
 - Fabbriato in Italia
- Professional equipment
 - Ideally suited for restaurant, bar, snack bar, hotel, pastry shop
 - Inside and outside made of stainless steel
 - Room interior lighting
 - Welded cooking chamber with rounded corners
 - Drop down door (mod. FFM100S - FFM101G - FFM102U - FFM103C)
 - Door-to-flag (mod. FFM103PF - FFM105C)
 - Double glass door (4 mm)
 - 2800 rpm two-directional wheel fan
 - High performing 50 mm thermal insulation
 - Diamond wired cooking chamber base for easy condensation discharge
 - Removable tray for
 - Distance between trays 75 mm for door-to-flag models and 70 mm for drop down door models
 - 10 to 280°C thermal range control 1 to 120 timer (mod. FFM100S)
 - 10 to 300°C thermal range control 1 to 120 timer (mod. FFM101G - FFM102U - FFM103C - FFM103PF - FFM105C)
 - Manual humidifier switch (mod. FFM102U - FFM103C - FFM103PF - FFM105C)
 - CE approved
 - Proudly Made in Italy

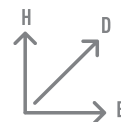
FORNI A MICROONDE / MICROWAVE OVENS

- Apparecchi per uso professionale / domestico
 - Ideali per bar, ristoranti, alberghi, tavole calde, pasticcerie, casa
 - Interamente in acciaio inox
 - Piatto fisso con distribuzione microonde a mezzo antenna rotante
 - Timer di regolazione
 - Apertura porta senza pulsante
 - Norme CE
- Professional equipment
 - Ideally suited for restaurant, bar, snack bar, hotel, pastry shop, home
 - Structured in s/steel
 - Fixed plate
 - Timer control
 - Buttonless door releasing
 - CE approved



FFM 100S - STANDARD

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	2,8 (3,75)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	10-280
Regolazione tempo <i>Timer setting range (min)</i>	1-120
Capacità camera <i>Load capacity (mm)</i>	4 x 433x333
Distanza teglie <i>Distance between trays (mm)</i>	70
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	37,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	39,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 640 D. 670 H. 720

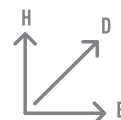


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 557 mm
D. 585 mm
H. 563 mm

FFM 101G - CON GRILL

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	3,5 (4,7)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	50-300
Regolazione tempo <i>Timer setting range (min)</i>	1-120
Capacità camera <i>Load capacity (mm)</i>	4 x 433x333
Distanza teglie <i>Distance between trays (mm)</i>	70
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	35,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	36,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 680 D. 600 H. 730

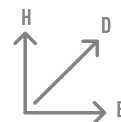


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 557 mm
D. 585 mm
H. 563 mm

FFM 102U - CON UMIDIFICATORE

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	2,8 (3,75)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	50-300
Regolazione tempo <i>Timer setting range (min)</i>	1-120
Capacità camera <i>Load capacity (mm)</i>	4 x GN 2/3
Distanza teglie <i>Distance between trays (mm)</i>	70
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	33,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	36,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 680 D. 600 H. 730

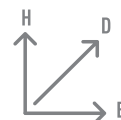


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 557 mm
D. 585 mm
H. 568 mm

FFM 103C UMIDIFICATORE

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	3,3 (4,40)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	50-300
Regolazione tempo <i>Timer setting range (min)</i>	1-120
Capacità camera <i>Load capacity (mm)</i>	4 x GN 1/1
Distanza teglie <i>Distance between trays (mm)</i>	70
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	52,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	54,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 750 D. 750 H. 700

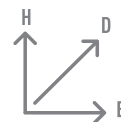


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 724 mm
D. 730 mm
H. 598 mm

FFM 103PF UMIDIFICATORE

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	400 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	6,3 (8,45)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	50-300
Regolazione tempo <i>Timer setting range (min)</i>	1-120
Capacità camera <i>Load capacity (mm)</i>	4 x GN 1/1
Distanza teglie <i>Distance between trays (mm)</i>	75
Peso netto trifase <i>Net weight three phase (kg)</i>	59,0
Peso lordo trifase <i>Gross weight three phase (kg)</i>	61,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 720 D. 850 H. 700

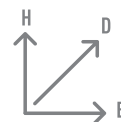


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 825 mm
D. 685 mm
H. 560 mm

FFM 105C

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	400 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	7,7 (10,30)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	50-300
Regolazione tempo <i>Timer setting range (min)</i>	1-120
Capacità camera <i>Load capacity (mm)</i>	6 X GN 1/1
Distanza teglie <i>Distance between trays (mm)</i>	75
Peso netto trifase <i>Net weight three phase (kg)</i>	85,0
Peso lordo trifase <i>Gross weight three phase (kg)</i>	87,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 850 D. 750 H. 900

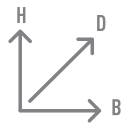


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 830 mm
D. 710 mm
H. 710 mm

DECS 11M

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,0 (1,35)
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	330x330 h.197
Frequenza microonde <i>Microwave Frequency (Mhz)</i>	2450
Programmi di cottura <i>Cooking programs</i>	20
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	15,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	17,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 560 D. 650 H. 450



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 508 mm
D. 420 mm
H. 310 mm

