

595 4

Forno digitale a convezione,
 capienza **4 griglie 435 x 350 mm** o teglie **435 x 320 mm**
*Digital convection oven,
 suitable for 4 grids 435 x 350 mm or pans 435 x 320 mm*

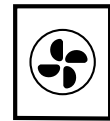
-  PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)

-  PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)

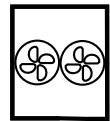
-  PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
 CONVECTION



DOPPIA VENTOLA
 DOUBLE FAN



RICETTE
 RECIPES



LUCE
 LIGHT

▪ ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
 GASTRONOMY



PESCE
 FISH



CARNE
 MEAT



PASTICCERIA
 BAKERY



PANE
 BREAD



SNACK



PIZZA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES


Versione - <i>Version</i>	Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - <i>Loading capacity</i>	4 - 435x350 mm / 435x320 mm
Distanza fra teglie - <i>Distance between trays</i>	84 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - <i>Oven chamber size (LxDxH)</i>	464 x 420 x 370 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - <i>External dimensions (LxDxH)</i>	589 x 680 x 580 mm
Potenza elettrica totale - <i>Total electrical power</i>	3,15 kW
Voltaggio - <i>Voltage</i>	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - <i>Total power consumption</i>	14 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - <i>Package dimensions (LxDxH)</i>	625 x 720 x 750 mm
Peso netto - <i>Net weight</i>	33 kg
Peso lordo con imballo - <i>Gross weight with package</i>	45 kg


CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FED04NE595V	4 GRIGLIE 435x350 mm O TEGLIE 435x320 mm - PORTA A RIBALTA 4 GRIDS 435x350 mm OR PANS 435x320 mm - FOLDING DOOR
FED04NE595DX	4 GRIGLIE 435x350 mm O TEGLIE 435x320 mm - PORTA A BANDIERA DX 4 GRIDS 435x350 mm OR PANS 435x320 mm - RIGHT HINGED DOOR
FED04NE595VSX	4 GRIGLIE 435x350 mm O TEGLIE 435x320 mm - PORTA A BANDIERA SX 4 GRIDS 435x350 mm OR PANS 435x320 mm - LEFT HINGED DOOR


TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - *GRIDS AND PANS NOT INCLUDED*

600 3

Forno digitale a convezione,
capienza **3** teglie o griglie **600 x 400** mm.
*Digital convection oven,
suitable for **3** pans or grids **600 x 400** mm.*

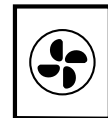
-  PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)

-  PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)

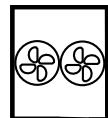
-  PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN



RICETTE
RECIPES



LUCE
LIGHT

▪ ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES


Versione - <i>Version</i>	Elettrico - Digitale - <i>Electric - Digital</i>
Capacità teglie - <i>Loading capacity</i>	3 - 600x400 mm
Distanza fra teglie - <i>Distance between trays</i>	105 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - <i>Oven chamber size (LxDxH)</i>	650 x 459 x 350 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - <i>External dimensions (LxDxH)</i>	775 x 720 x 560 mm
Potenza elettrica totale - <i>Total electrical power</i>	3,15 kW
Voltaggio - <i>Voltage</i>	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - <i>Total power consumption</i>	14 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - <i>Package dimensions (LxDxH)</i>	800 x 750 x 730 mm
Peso netto - <i>Net weight</i>	40 kg
Peso lordo con imballo - <i>Gross weight with package</i>	55 kg


CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FED03NEPSV	3 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm - PORTA A RIBALTA 3 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm - <i>FOLDING DOOR</i>
FED03NEPSDX	3 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm - PORTA A BANDIERA DX 3 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm - <i>RIGHT HINGED DOOR</i>
FED03NEPSSX	3 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm - PORTA A BANDIERA SX 3 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm - <i>LEFT HINGED DOOR</i>


TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - *GRIDS AND PANS NOT INCLUDED*

600 4

Forno digitale a convezione,
capienza **4** teglie o griglie **600 x 400** mm.
*Digital convection oven,
suitable for **4** pans or grids **600 x 400** mm.*

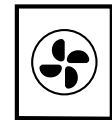
-  PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)

-  PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)

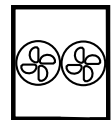
-  PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN



RICETTE
RECIPES



LUCE
LIGHT

▪ ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - <i>Version</i>	Elettrico - Digitale - <i>Electric - Digital</i>
Capacità teglie - <i>Loading capacity</i>	4 - 600x400 mm
Distanza fra teglie - <i>Distance between trays</i>	80 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - <i>Oven chamber size (LxDxH)</i>	650 x 459 x 350 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - <i>External dimensions (LxDxH)</i>	775 x 720 x 560 mm
Potenza elettrica totale - <i>Total electrical power</i>	3,15 kW
Voltaggio - <i>Voltage</i>	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - <i>Total power consumption</i>	14 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - <i>Package dimensions (LxDxH)</i>	800 x 750 x 730 mm
Peso netto - <i>Net weight</i>	40 kg
Peso lordo con imballo - <i>Gross weight with package</i>	55 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FED04NEPSV	4 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm - PORTA A RIBALTA 4 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm - <i>FOLDING DOOR</i>
FED04NEPSDX	4 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm - PORTA A BANDIERA DX 4 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm - <i>RIGHT HINGED DOOR</i>
FED04NEPSSX	4 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm - PORTA A BANDIERA SX 4 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm - <i>LEFT HINGED DOOR</i>

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - *GRIDS AND PANS NOT INCLUDED*

600PLUS 3T

Forno digitale a convezione potenziato,
 capienza **3 teglie o griglie 600 x 400 mm o GN 1/1 (cod. /code BIGN1/165)**
*Digital convection oven,
 suitable for 3 pans or grids 600 x 400 mm or GN 1/1 (cod. /code BIGN1/165)*



PORTA A RIBALTA (standard)
 FOLDING DOOR (standard)



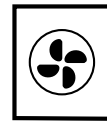
PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
 RH HINGED DOOR (optional)



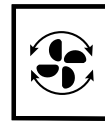
PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
 LH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
 CONVECTION



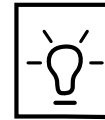
INVERSIONE MARCIA
 REVERSE GEAR



H₂O



RICETTE
 RECIPES



LUCE
 LIGHT

OPTIONAL

▪ ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
 GASTRONOMY



PESCE
 FISH



CARNE
 MEAT



PASTICCERIA
 BAKERY



PANE
 BREAD



SNACK



PIZZA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	3 - 600x400 mm / 3 - GN 1/1 (Cod./Code BIGN1/165)
Distanza fra teglie - Distance between trays	105 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	650 x 478 x 350 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	780 x 795 x 560 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	3,66 Kw
Voltaggio - Voltage	220 - 240 V 1+N 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total power consumption	15,9 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	800 x 830 x 730 mm
Peso netto - Net weight	40 Kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	55 Kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FED03NEPSV-PLUS	PORTA A RIBALTA / FOLDING DOOR
FED03NEPSDX-PLUS	PORTA A BANDIERA DX / RIGHT HINGED DOOR
FED03NEPSSX-PLUS	PORTA A BANDIERA SX / LEFT HINGED DOOR
FED03NEPSV-PLUSH2O	CON INIEZIONE DI H ₂ O - PORTA A RIBALTA / WITH H ₂ O INJECTION - FOLDING DOOR
FED03NEPSDX-PLUSH2O	CON INIEZIONE DI H ₂ O - PORTA A BANDIERA DX / WITH H ₂ O INJECTION - RIGHT HINGED DOOR
FED03NEPSSX-PLUSH2O	CON INIEZIONE DI H ₂ O - PORTA A BANDIERA SX / WITH H ₂ O INJECTION - LEFT HINGED DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

600PLUS4T

Forno digitale a convezione potenziato,
 capienza **4** teglie o griglie **600 x 400** mm o **GN 1/1** (cod. /code **BIGN1/165**)
*Digital convection oven,
 suitable for 4 pans or grids 600 x 400 mm or GN 1/1 (cod. /code BIGN1/165)*



PORTA A RIBALTA (standard)
 FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
 RH HINGED DOOR (optional)

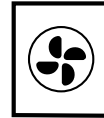


PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
 LH HINGED DOOR (optional)

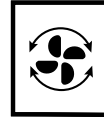


FUNZIONI functions

OPTIONAL



CONVEZIONE
 CONVECTION



INVERSIONE MARCIA
 REVERSE GEAR



H₂O



RICETTE
 RECIPES



LUCE
 LIGHT

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
 GASTRONOMY



PESCE
 FISH



CARNE
 MEAT



PASTICCERIA
 BAKERY



PANE
 BREAD



SNACK



PIZZA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	4 - 600x400 mm / 4 - GN 1/1 (Cod./Code BIGN1/165)
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	650 x 468 x 350 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	780 x 795 x 560 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	5,4 Kw
Voltaggio - Voltage	380 - 415 V 3+N 50/60 Hz
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	800 x 830 x 730 mm
Peso netto - Net weight	44 Kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	60 Kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FED04NEPSV-PLUS	PORTA A RIBALTA / FOLDING DOOR
FED04NEPSDX-PLUS	PORTA A BANDIERA DX / RIGHT HINGED DOOR
FED04NEPSSX-PLUS	PORTA A BANDIERA SX / LEFT HINGED DOOR
FED04NEPSV-PLUSH2O	CON INIEZIONE DI H ₂ O - PORTA A RIBALTA / WITH H ₂ O INJECTION - FOLDING DOOR
FED04NEPSDX-PLUSH2O	CON INIEZIONE DI H ₂ O - PORTA A BANDIERA DX / WITH H ₂ O INJECTION - RIGHT HINGED DOOR
FED04NEPSSX-PLUSH2O	CON INIEZIONE DI H ₂ O - PORTA A BANDIERA SX / WITH H ₂ O INJECTION - LEFT HINGED DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

GN 4

Forno digitale a convezione,
capienza **4** teglie o griglie **GN 1/1**
*Digital convection oven,
suitable for **4** pans or grids **GN 1/1***



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



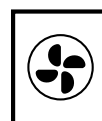
PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



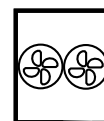
PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN



RICETTE
RECIPES



LUCE
LIGHT

▪ ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - <i>Version</i>	Elettrico - Digitale - <i>Electric - Digital</i>
Capacità teglie - <i>Loading capacity</i>	4 - GN 1/1
Distanza fra teglie - <i>Distance between trays</i>	84 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - <i>Oven chamber size (LxDxH)</i>	560 x 420 x 370 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - <i>External dimensions (LxDxH)</i>	685 x 680 x 580 mm
Potenza elettrica totale - <i>Total electrical power</i>	3,15 kW
Voltaggio - <i>Voltage</i>	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - <i>Total power consumption</i>	14 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - <i>Package dimensions (LxDxH)</i>	725 x 720 x 750 mm
Peso netto - <i>Net weight</i>	37 kg
Peso lordo con imballo - <i>Gross weight with package</i>	50 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FED04NEGNV	4 TEGLIE O GRIGLIE GN 1/1 - PORTA A RIBALTA 4 PANS OR GRIDS GN 1/1 - FOLDING DOOR
FED04NEGNDX	4 TEGLIE O GRIGLIE GN 1/1 - PORTA A BANDIERA DX 4 PANS OR GRIDS GN 1/1 - RIGHT HINGED DOOR
FED04NEGNSX	4 TEGLIE O GRIGLIE GN 1/1 - PORTA A BANDIERA SX 4 PANS OR GRIDS GN 1/1 - LEFT HINGED DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - *GRIDS AND PANS NOT INCLUDED*