

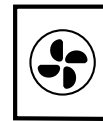
# MID 4

Forno meccanico a convezione, con e senza iniezione di acqua, capacità **4** teglie o griglie **600x400** mm o **GN 1/1**  
*Mechanical convection oven with and without water injection system, suitable for **4** pans or grids **600x400** mm or **GN 1/1***

 PORTA A BANDIERA SX  
 LH HINGED DOOR



## FUNZIONI functions



CONVEZIONE  
 CONVECTION



INVERSIONE MARCIA  
 REVERSE GEAR



H<sub>2</sub>O



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 - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	4 - 600x400 mm / 4 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	680 x 520 x 360 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	840 x 920 x 675 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	5,45 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total power consumption	24,8 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	880 x 955 x 820 mm
Peso netto - Net weight	80 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	100 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FEM04NEMIDV	4 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, SENZA INIEZIONE DI H <sub>2</sub> O, CON SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 4 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITHOUT H <sub>2</sub> O INJECTION, WITH WATER DRAIN - LEFT HINGED DOOR
FEM04NEMIDVH2O	4 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H <sub>2</sub> O E SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 4 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H <sub>2</sub> O INJECTION AND WATER DRAIN - LEFT HINGED DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED / DISPONIBILE VERSIONE 60 Hz SU ORDINAZIONE - 60 Hz VERSION AVAILABLE UPON ORDER

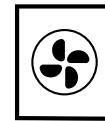
# MID 5

Forno meccanico a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza **5 teglie** o griglie **600x400 mm** o **GN 1/1**  
*Mechanical convection oven with and without water injection system, suitable for 5 pans or grids 600x400 mm or GN 1/1*

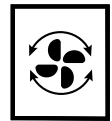
 PORTA A BANDIERA SX  
 LH HINGED DOOR



## FUNZIONI functions



CONVEZIONE  
 CONVECTION



INVERSIONE MARCIA  
 REVERSE GEAR



H<sub>2</sub>O



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	<b>Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical</b>
Capacità teglie - Loading capacity	<b>5 - 600x400 mm / 5 - GN 1/1</b>
Distanza fra teglie - Distance between trays	<b>80 mm</b>
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	<b>680 x 480 x 440 mm</b>
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	<b>840 x 920 x 755 mm</b>
Potenza elettrica totale - Total electrical power	<b>6,45 kW</b>
Voltaggio - Voltage	<b>220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50 Hz</b>
Assorbimento elettrico totale - Total power consumption	<b>29,3 A</b>
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	<b>880 x 955 x 900 mm</b>
Peso netto - Net weight	<b>90 kg</b>
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	<b>105 kg</b>

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
<b>FEM05NEMIDV</b>	5 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, SENZA INIEZIONE DI H <sub>2</sub> O, CON SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 5 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITHOUT H <sub>2</sub> O INJECTION, WITH WATER DRAIN - LEFT HINGED DOOR
<b>FEM05NEMIDVH2O</b>	5 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H <sub>2</sub> O E SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 5 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H <sub>2</sub> O INJECTION AND WATER DRAIN - LEFT HINGED DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED / DISPONIBILE VERSIONE 60 Hz SU ORDINAZIONE - 60 Hz VERSION AVAILABLE UPON ORDER

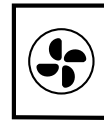
# MID 6

Forno meccanico a convezione, con e senza iniezione di acqua, capacità **6 teglie o griglie 600x400 mm o GN 1/1**  
*Mechanical convection oven with and without water injection system, suitable for 6 pans or grids 600x400 mm or GN 1/1*

 PORTA A BANDIERA SX  
 LH HINGED DOOR



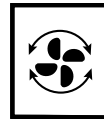
## FUNZIONI functions



CONVEZIONE  
 CONVECTION



H<sub>2</sub>O



INVERSIONE MARCIA |  
 REVERSE GEAR



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 - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	6 - 600x400 mm / 6 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	680 x 480 x 520 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	840 x 920 x 835 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	7,65 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total power consumption	35 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	880 x 955 x 980 mm
Peso netto - Net weight	90 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	110 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FEM06NEMIDV	6 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, SENZA INIEZIONE DI H <sub>2</sub> O, CON SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 6 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITHOUT H <sub>2</sub> O INJECTION, WITH WATER DRAIN - LEFT HINGED DOOR
FEM06NEMIDVH2O	6 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H <sub>2</sub> O E SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 6 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H <sub>2</sub> O INJECTION AND WATER DRAIN - LEFT HINGED DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED / DISPONIBILE VERSIONE 60 Hz SU ORDINAZIONE - 60 Hz VERSION AVAILABLE UPON ORDER

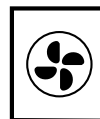
# MID 7

Forno meccanico a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza **7** teglie o griglie **600x400** mm o **GN 1/1**  
*Mechanical convection oven with and without water injection system, suitable for 7 pans or grids 600x400 mm or GN 1/1*

 PORTA A BANDIERA SX  
 LH HINGED DOOR



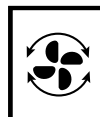
## FUNZIONI functions



CONVEZIONE  
 CONVECTION



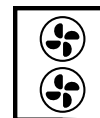
H<sub>2</sub>O



INVERSIONE MARCIA  
 REVERSE GEAR



LUCE  
 LIGHT



DOPIA VENTOLA  
 DOUBLE FAN

▪ ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



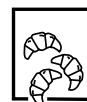
GASTRONOMIA  
 GASTRONOMY



PESCE  
 FISH



CARNE  
 MEAT



PASTICCERIA  
 BAKERY



PANE  
 BREAD



SNACK



PIZZA

## CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	7 - 600x400 mm / 7 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	680 x 520 x 620 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	840 x 920 x 935 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	10,7 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total power consumption	49 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	880 x 955 x 1080 mm
Peso netto - Net weight	105 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	130 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FEM07NEMIDV	7 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, SENZA INIEZIONE DI H <sub>2</sub> O, CON SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 7 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITHOUT H <sub>2</sub> O INJECTION, WITH WATER DRAIN - LEFT HINGED DOOR
FEM07NEMIDVH2O	7 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H <sub>2</sub> O E SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 7 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H <sub>2</sub> O INJECTION AND WATER DRAIN - LEFT HINGED DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED / DISPONIBILE VERSIONE 60 Hz SU ORDINAZIONE - 60 Hz VERSION AVAILABLE UPON ORDER

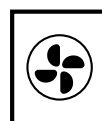
# MID 10

Forno meccanico a convezione, con e senza iniezione di acqua, capacità **10** teglie o griglie **600x400** mm o **GN 1/1**  
*Mechanical convection oven with and without water injection system, suitable for **10** pans or grids **600x400** mm or **GN 1/1***

 PORTA A BANDIERA SX  
 LH HINGED DOOR



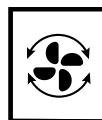
## FUNZIONI functions



CONVEZIONE  
CONVECTION



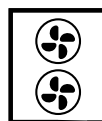
H<sub>2</sub>O



INVERSIONE MARCIA  
REVERSE GEAR



LUCE  
LIGHT



DOPPIA VENTOLA  
DOUBLE FAN

▪ 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>	<b>Elettrico - Meccanico - <i>Electric - Mechanical</i></b>
Capacità teglie - <i>Loading capacity</i>	<b>10 - 600x400 mm / 10 - GN 1/1</b>
Distanza fra teglie - <i>Distance between trays</i>	<b>80 mm</b>
Dimensioni camera (LxPxH) - <i>Oven chamber size (LxDxH)</i>	<b>680 x 480 x 840 mm</b>
Dimensioni esterne (LxPxH) - <i>External dimensions (LxDxH)</i>	<b>840 x 920 x 1155 mm</b>
Potenza elettrica totale - <i>Total electrical power</i>	<b>12,7 kW</b>
Voltaggio - <i>Voltage</i>	<b>220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50 Hz</b>
Assorbimento elettrico totale - <i>Total power consumption</i>	<b>58 A</b>
Dimensioni imballo (LxPxH) - <i>Package dimensions (LxDxH)</i>	<b>880 x 955 x 1300 mm</b>
Peso netto - <i>Net weight</i>	<b>125 kg</b>
Peso lordo con imballo - <i>Gross weight with package</i>	<b>150 kg</b>

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
<b>FEM10NEMIDV</b>	10 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, SENZA INIEZIONE DI H <sub>2</sub> O, CON SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 10 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITHOUT H <sub>2</sub> O INJECTION, WITH WATER DRAIN - LEFT HINGED DOOR
<b>FEM10NEMIDVH2O</b>	10 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H <sub>2</sub> O E SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 10 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H <sub>2</sub> O INJECTION AND WATER DRAIN - LEFT HINGED DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED / DISPONIBILE VERSIONE 60 Hz SU ORDINAZIONE - 60 Hz VERSION AVAILABLE UPON ORDER