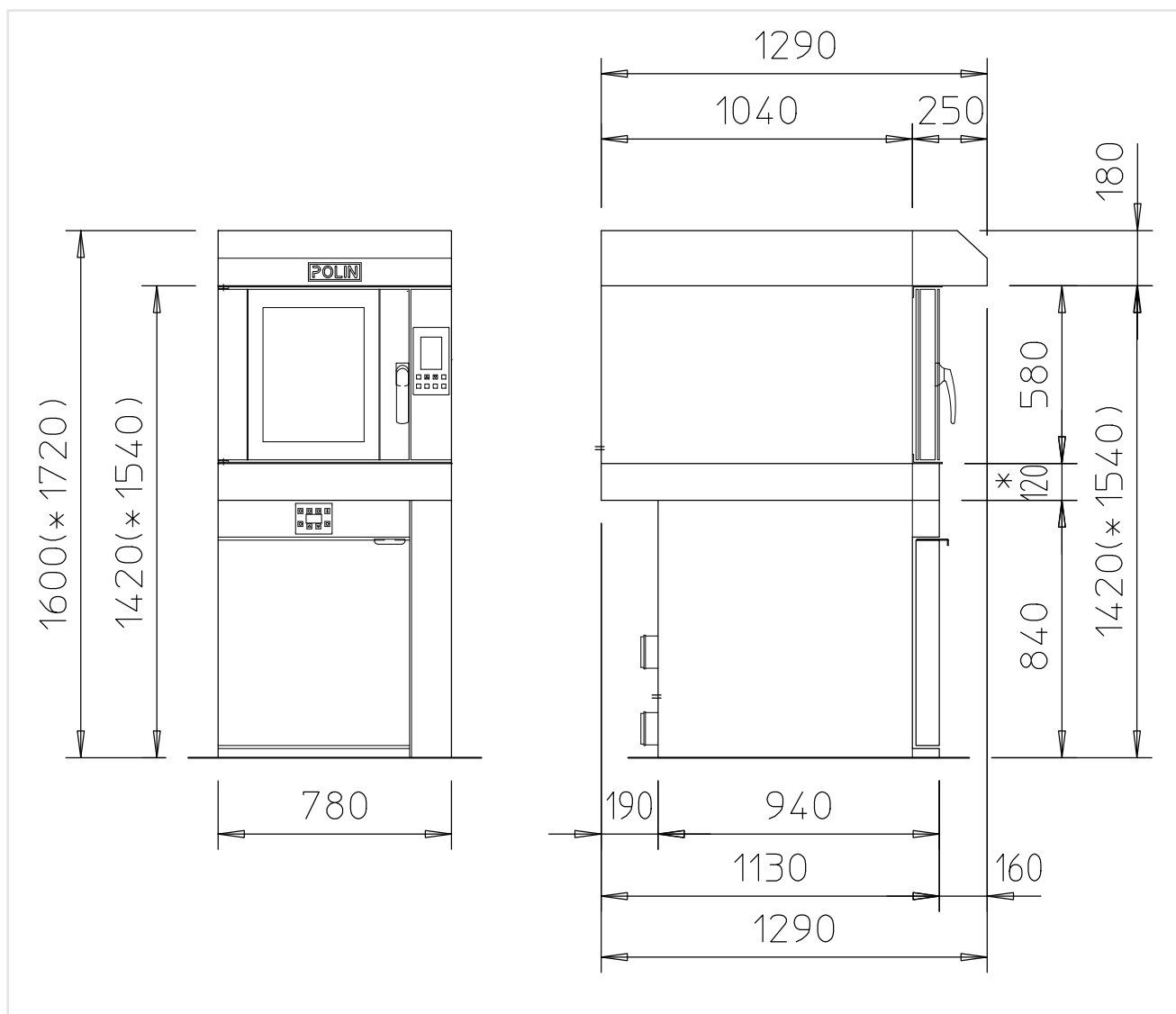


# SMART WIND



# SMART WIND 4060/5

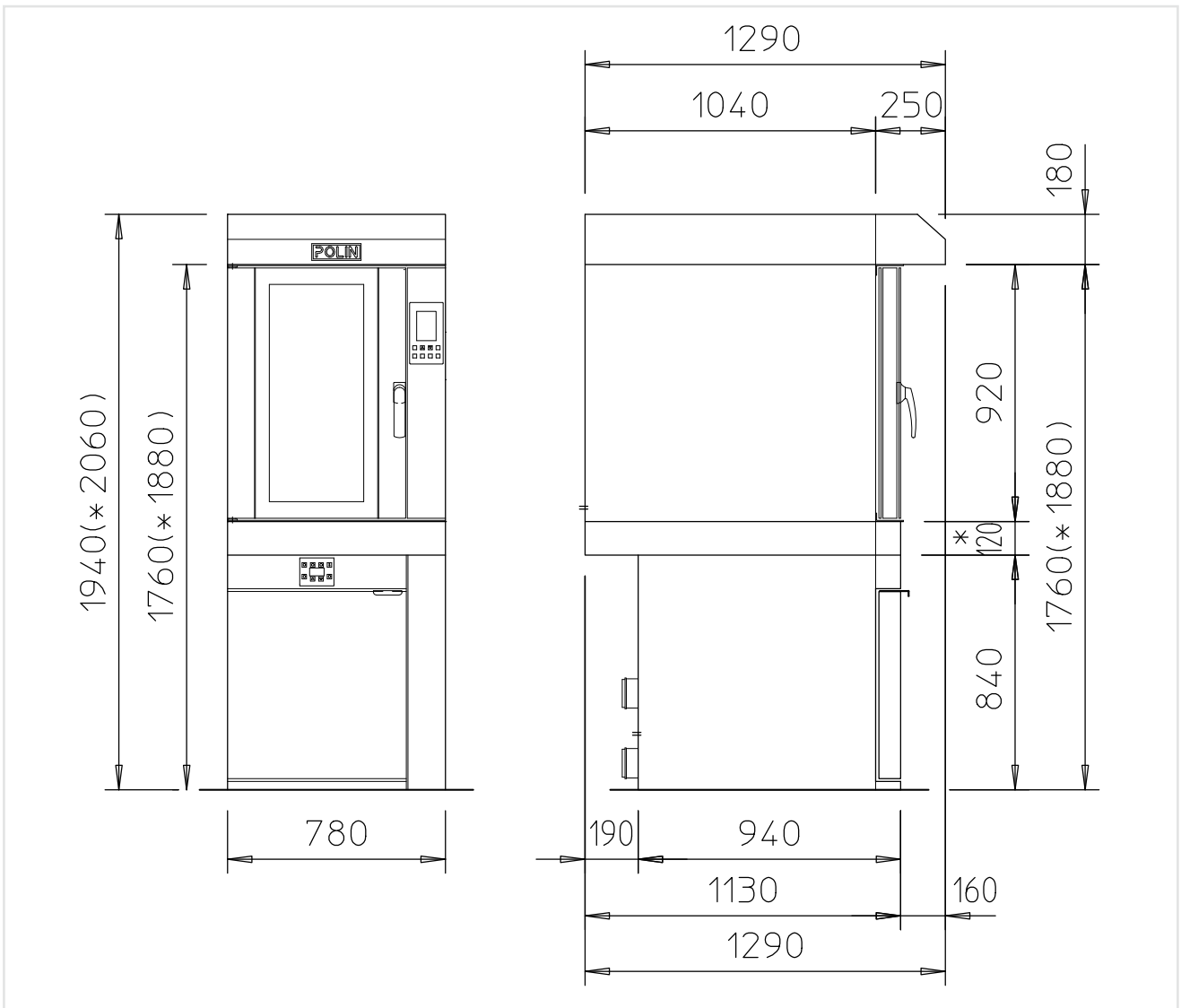


Tipo Type	Capacità padelle  Pan capacity		Dimensioni padelle  Pan size	Larghezza minima porta locale  Minimum door width	Peso Weight	Potenza elettrica  Electrical power	Arrivo Acqua  Water Inlet	Scarico vapore  Steam exhaust
	N°	Passo / Pitch mm	mm	mm	kg	kW	Ø mm	Ø mm
FORNO / OVENS	5	84	400x600	790	130	6,5	3/4"	80 (**)
CELLA PROOF-BOX	10	64			90	1,7	3/8"	-

(\*) SOLO PER FORNI CON LAVAGGIO / ONLY FOR OVENS WITH AUTOMATIC SELF-CLEANING

(\*\*) ASPIRAZIONE / SUCTION 80 MM - CONDENSANTE / CONDENSING 150 MM

# SMART WIND 4060/9-10



Modello Model	Capacità padelle Pan capacity		Dimensioni padelle Pan size	Larghezza minima porta locale Minimum door width	Peso Weight	Potenza elettrica Electrical power	Arrivo Acqua Water Inlet	Scarico vapore Steam exhaust
	N°	Passo / Pitch mm	mm	mm	kg	kW	Ø mm	Ø mm
FORNO OVENS	9	84	400x600	790	180	13	3/4"	80 (**)
	10	76						
CELLA PROOF-BOX	10	64					90	1,7

(\*) SOLO PER FORNI CON LAVAGGIO / ONLY FOR OVENS WITH AUTOMATIC SELF-CLEANING

(\*\*) ASPIRAZIONE / SUCTION 80 MM - CONDENSANTE / CONDENSING 150 MM

## CARATTERISTICHE DI SERIE

### **RANGE DI FUNZIONAMENTO**

- Temperatura massima di esercizio 280°C

### **STRUTTURA**

- Camera di cottura in acciaio inox
- Fronte in acciaio inox
- Porta con cerniere a sinistra
- Porta con doppio vetro
- Vetro porta basso emissivo
- Sistema di scarico acqua a pavimento
- Rivestimento in acciaio inox

### **VAPORE**

- Vaporiera a nebulizzazione d'acqua

### **SCARICO VAPORI**

- Sistema scarico vapori automatico FAST AIR

### **IMPIANTO ELETTRICO**

- Computer Hybrid Control 5"
- Accensione automatica settimanale
- Comandi a destra
- Quadro elettrico estraibile dalla fronte per una facile manutenzione
- Sistema di illuminazione con 2 luci (3 per /9 - /10) per camera posizionate in bocca, facilmente sostituibile
- Termostato di sicurezza

### **ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD**

- 400/50/3N

### **CELLA DI LIEVITAZIONE**

- Regolazione e controllo riscaldamento
- Regolazione e controllo umidità con sonda
- Ventilazione interna per una migliore distribuzione dell'umidità
- Elettrovalvola anti-allagamento
- Tastiera digitale
- Alimentazione standard 230/50/1N

## STANDARD FEATURES

### **OPERATING RANGE**

- Maximum operating temperature 280°C

### **STRUCTURE**

- St/St baking chamber
- Stainless steel front
- Door with hinges on the left
- Double glass door
- Low emission door glass
- Floor drainage system
- St/St steel covering

### **STEAM**

- Water nebulization steamer

### **STEAM EXHAUST**

- FAST AIR automatic steam exhaust system

### **ELECTRIC INSTALLATION**

- Hybrid 5" control panel
- Weekly automatic ignition
- Controls on the right hand side
- Electrical panel removable from the front for easy maintenance
- Lighting system with 2 lights (3 for /9 - /10) per deck placed at front, easily replaceable
- Safety thermostat

### **STANDARD POWER SUPPLY**

- 400/50/3N

### **PROOF-BOX**

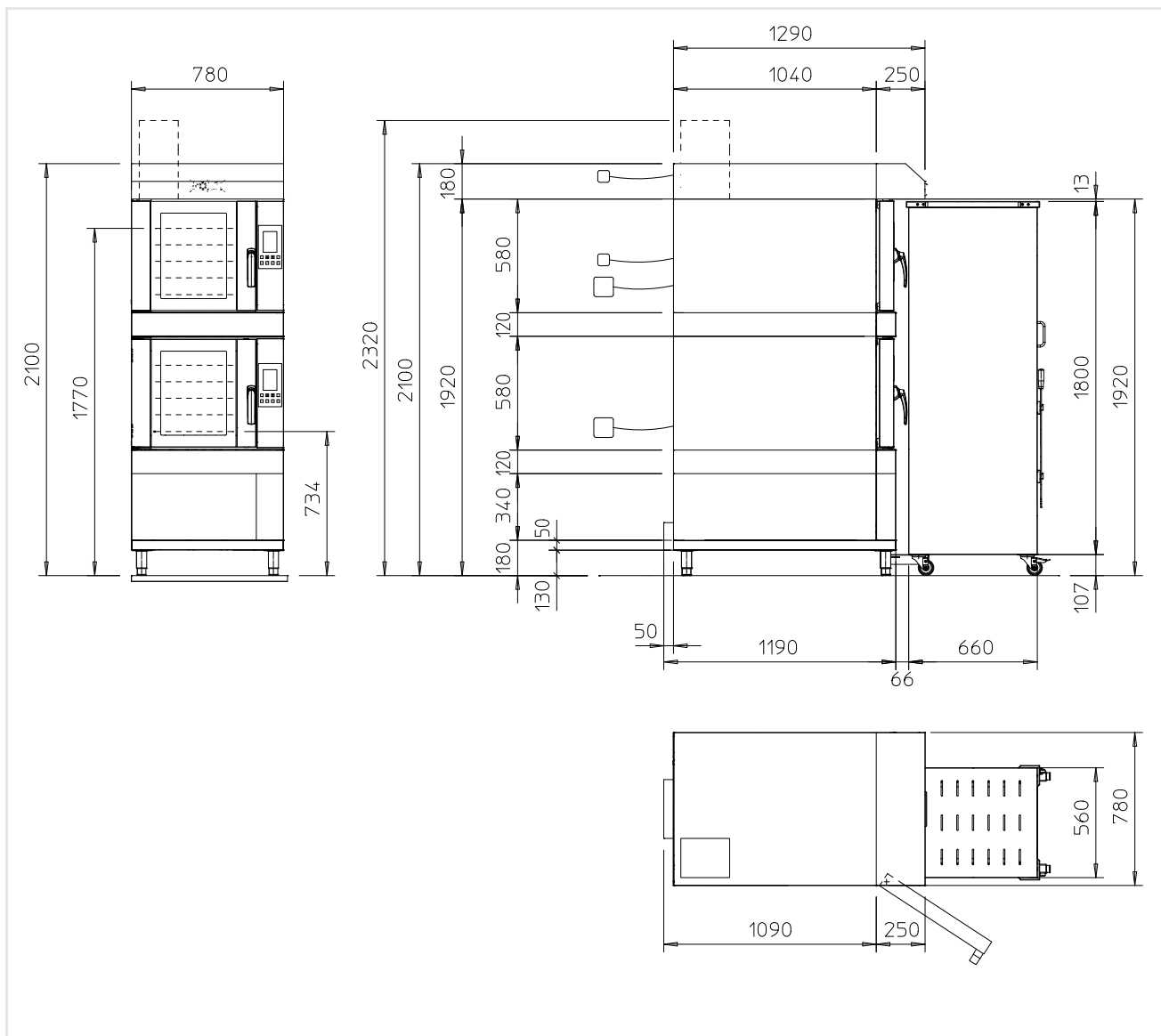
- Heating regulation and control
- Humidity regulation and control with probe
- Internal ventilation for better moisture distribution
- Anti-flooding solenoid valve
- Digital keyboard
- Standard supply voltage 230/50/1N

# COMPOSIZIONE FORNI SMART WIND

*COMBINATION SMART WIND OVEN*



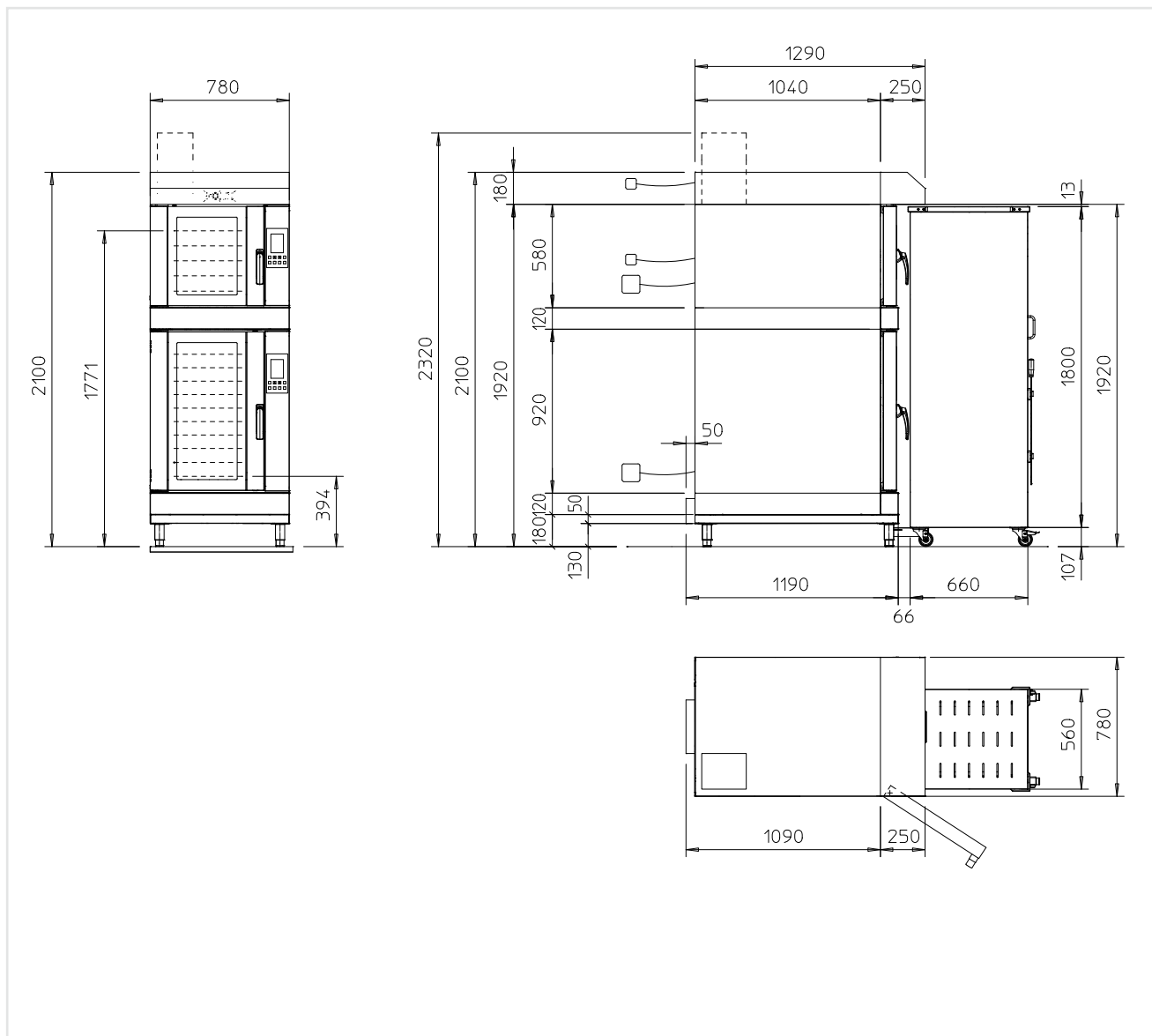
# SMART WIND 4060/5+5



Modello Model	Capacità padelle Pan capacity		Dimensioni padelle Pan size	Larghezza minima porta locale Minimum door width	Peso Weight	Potenza elettrica Electrical power	Arrivo Acqua Water Inlet	Scarico vapore Steam exhaust
FORNO / OVEN	N°	Passo / Pitch mm	mm	mm	kg	kW	Ø mm	Ø mm
4060/5 (1)	5	84	400x600	790	450	7,1	3/4"	80 (*)
4060/5 (2)								

(\*) ASPIRAZIONE / SUCTION 80 MM - CONDENSANTE / CONDENSING 150 MM

# SMART WIND 4060/5+10



Modello Model	Capacità padelle Pan capacity		Dimensioni padelle Pan size	Larghezza minima porta locale Minimum door width	Peso Weight	Potenza elettrica Electrical power	Arrivo Acqua Water Inlet	Scarico vapore Steam exhaust
FORNO / OVEN	N°	Passo / Pitch mm	mm	mm	kg	kW	Ø mm	Ø mm
4060/5 (2)	5	84	400x600	790	500	7,1	3/4"	80 (**)
4060/10 (1)	10	76				13,6		

(\*\*) ASPIRAZIONE / SUCTION 80 MM - CONDENSANTE / CONDENSING 150 MM

## CARATTERISTICHE DI SERIE

### **RANGE DI FUNZIONAMENTO**

- Temperatura massima di esercizio 280°C

### **STRUTTURA**

- Camera di cottura in acciaio inox
- Fronte in acciaio inox
- Porta con cerniere a sinistra
- Porta con doppio vetro
- Vetro porta basso emissivo
- Sistema di scarico acqua a pavimento
- Rivestimento in acciaio inox
- Infornatore con carrelli di infornamento/sfornamento

### **VAPORE**

- Vaporiera a nebulizzazione d'acqua

### **SCARICO VAPORI**

- Cappa con aspiratore
- Sistema scarico vapori automatico FAST AIR

### **IMPIANTO ELETTRICO**

- Computer Hybrid Control 5"
- Accensione automatica settimanale
- Comandi a destra
- Motori aria maggiorati
- Inverter
- Quadro elettrico estraibile dalla fronte per una facile manutenzione
- Sistema di illuminazione con 2 luci (3 per /10) per camera posizionate in bocca, facilmente sostituibile
- Termostato di sicurezza

### **ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD**

- 400/50/3N

## STANDARD FEATURES

### **OPERATING RANGE**

- *Maximum operating temperature 280°C*

### **STRUCTURE**

- *St/St baking chamber*
- *Stainless steel front*
- *Door with hinges on the left*
- *Double glass door*
- *Low emission door glass*
- *Floor drainage system*
- *St/St steel covering*
- *Loader with loading/unloading trolleys*

### **STEAM**

- *Water nebulization steamer*

### **STEAM EXHAUST**

- *Hood with steam exhauster*
- *FAST AIR automatic steam exhaust system*

### **ELECTRIC INSTALLATION**

- *Hybrid 5" control panel*
- *Weekly automatic ignition*
- *Controls on the right hand side*
- *Powered air fan motors*
- *Inverter*
- *Electrical panel removable from the front for easy maintenance*
- *Lighting system with 2 lights (3 for /10) per deck placed at front, easily replaceable*
- *Safety thermostat*

### **STANDARD POWER SUPPLY**

- 400/50/3N