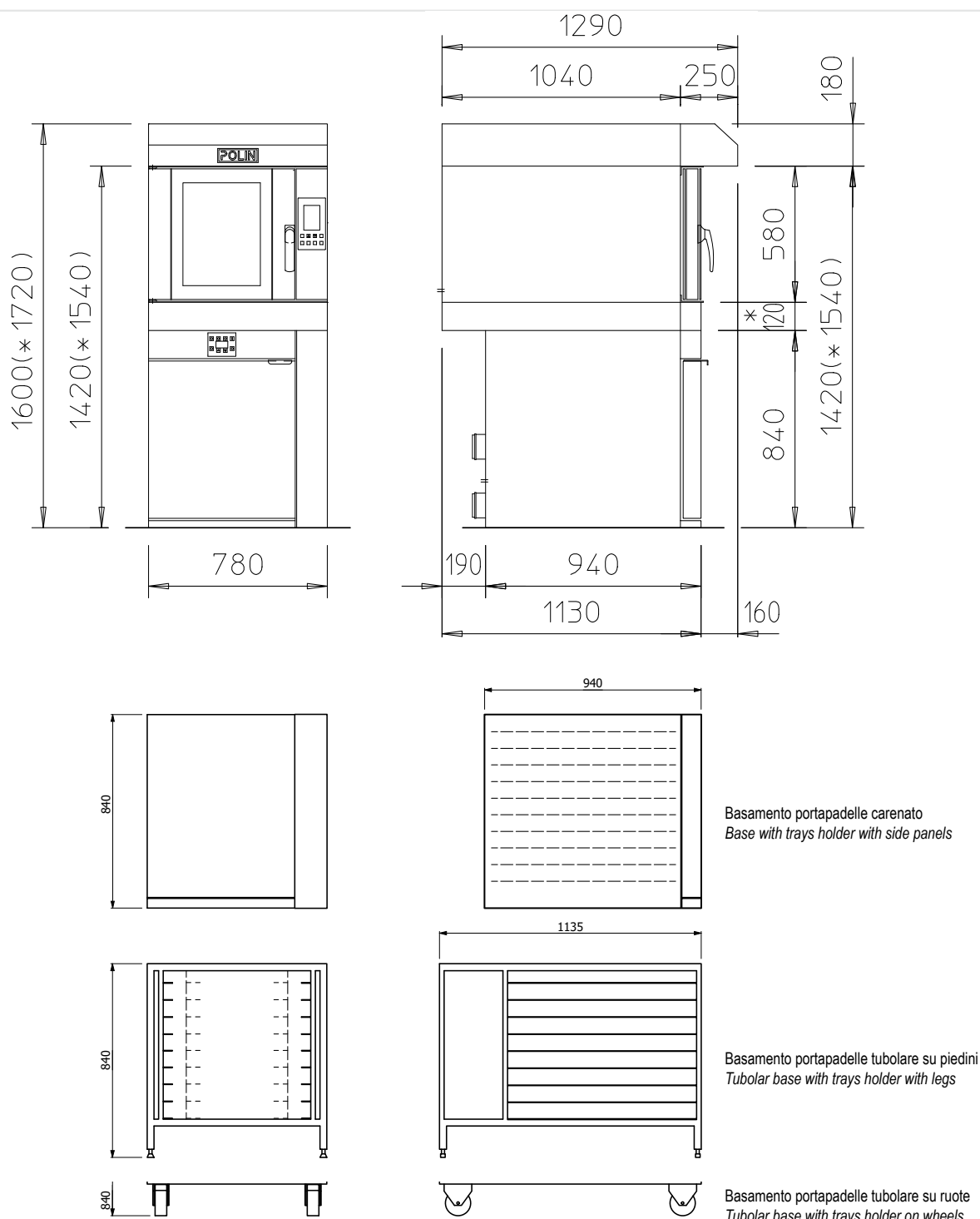


SMART WIND



SMART WIND 4060/5

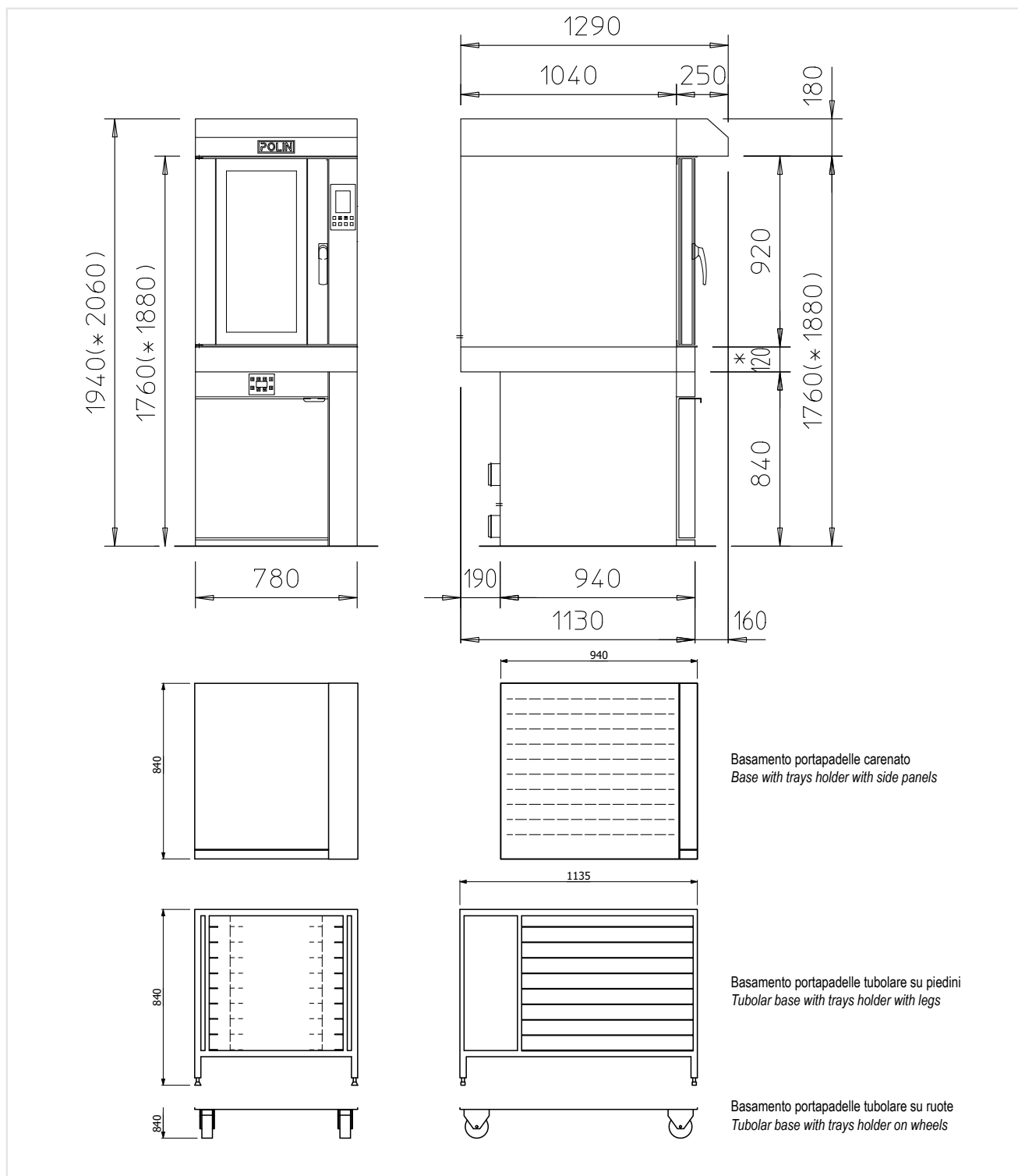


Tipo Type	Capacità padelle Pan capacity		Dimensioni padelle Pan size	Larghezza minima porta locale Minimum door width	Peso Weight	Potenza elettrica Electrical power	Arrivo Acqua Water Inlet	Scarico vapore Steam exhaust
	N°	Passo / Pitch mm	mm	mm	kg	kW	Ø mm	Ø mm
FORNO / OVENS	5	84	400x600	790	130	6,5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

(*) 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 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"
- Presa USB
- 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 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
- USB connection
- 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

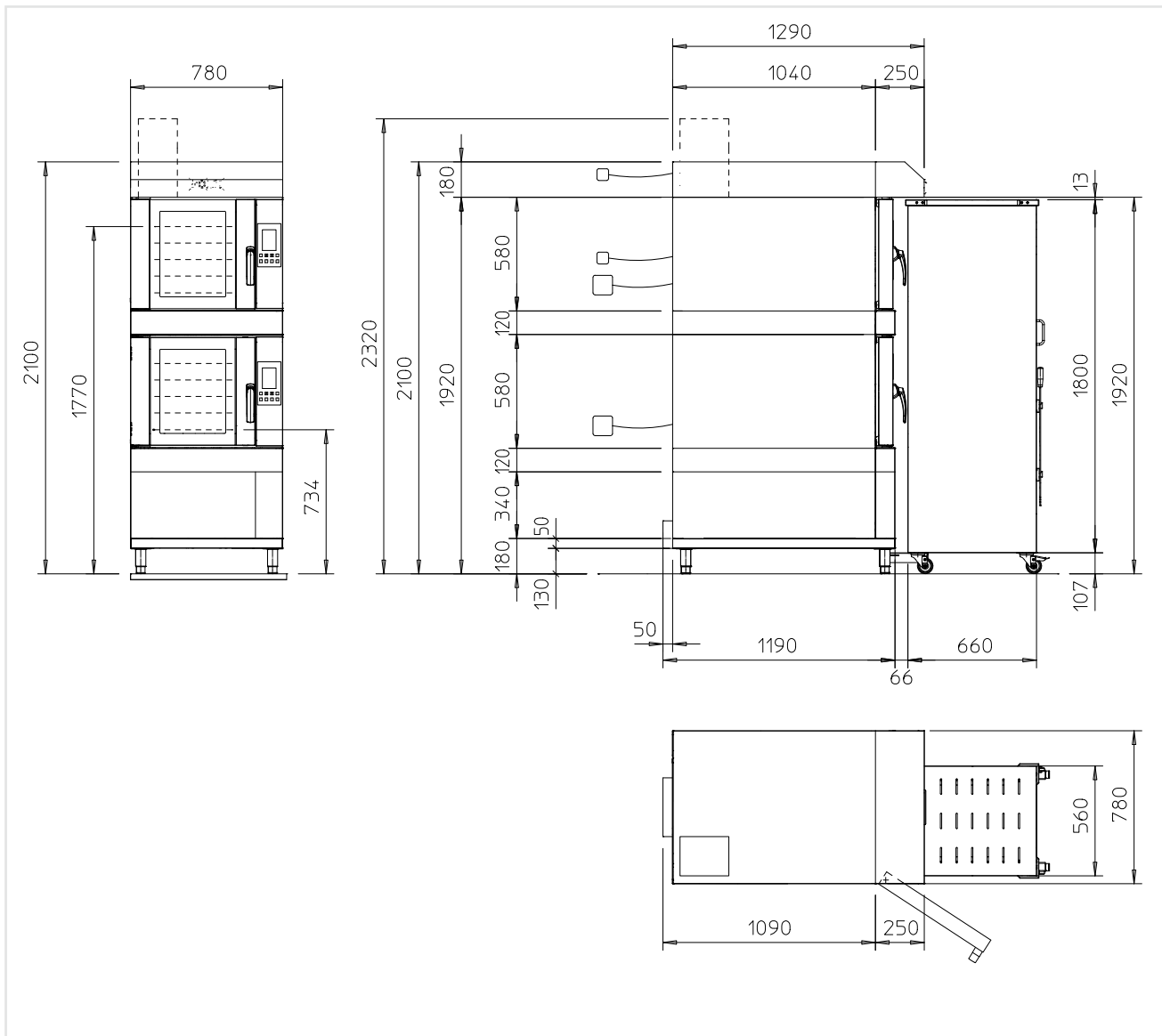
- Heating regulation and control
- Humidity regulation and control with probe
- Internal ventilation for better moisture distribution
- Anti-flooding solenoid valve
- Digital keyboard
- Standard supply voltage 230/50/1N

COMPOSIZIONE FORNI SMART WIND

COMBINATION SMART WIND OVEN



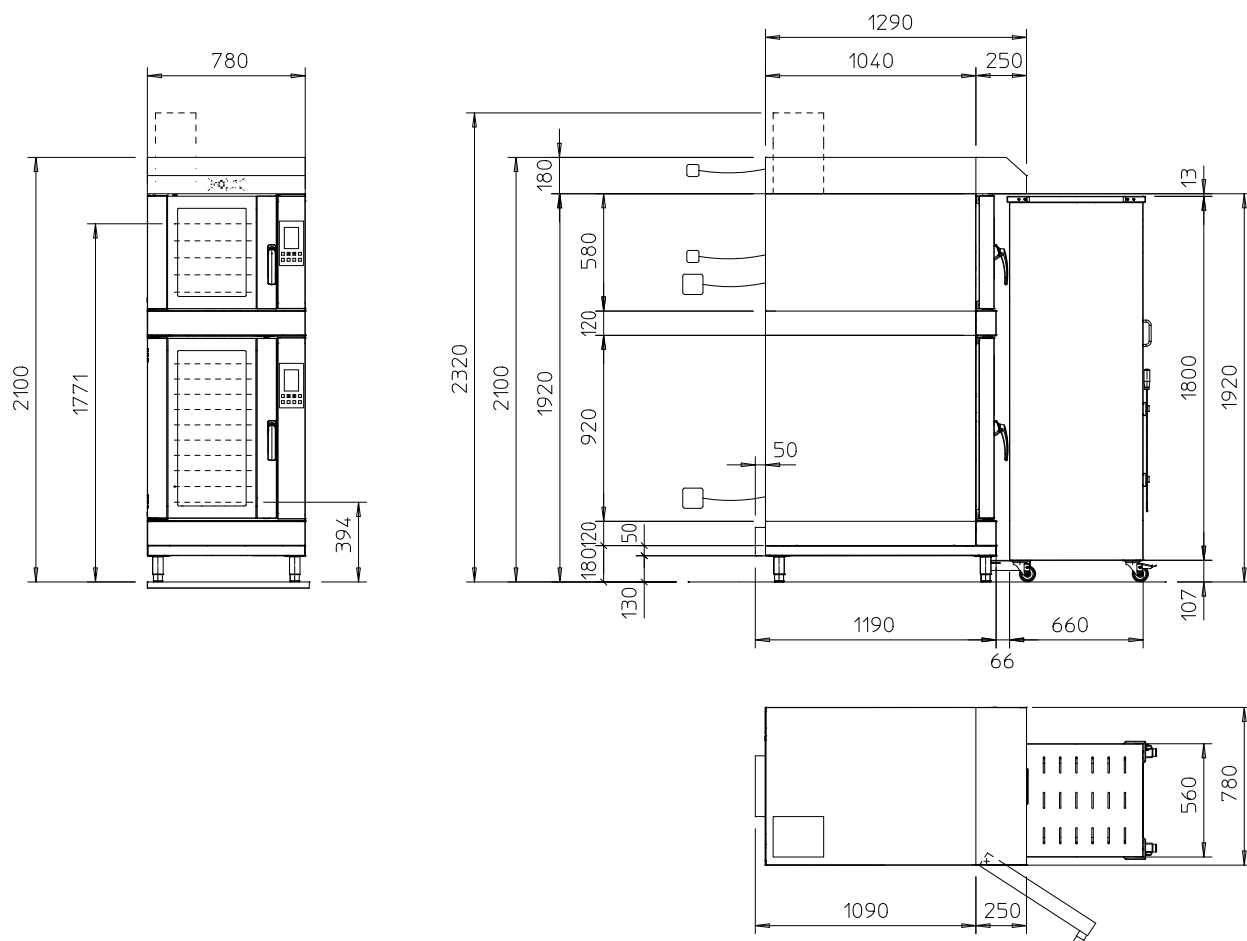
SMART WIND 4060/5+5



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 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
- Informatore con carrelli di informamento/sfornamento

VAPORE

- Vaporiera a nebulizzazione d'acqua

SCARICO VAPORI

- Cappa con aspiratore
- Sistema scarico vapori automatico FAST AIR

IMPIANTO ELETTRICO

- Computer Hybrid Control 5"
- Presa USB
- 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 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
- USB connection
- 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