

Конвекционные печи

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>

GE711TC

FORNO CONVEZIONE - CONVECTION OVEN - FOUR À CONVECTION



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ - CAPACITY	7 teglie/trays GN 1/1 (530x325 mm)
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	793x954x941 mm
PESO - WEIGHT	115 Kg
DISTANZA TRA LE TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS	75 mm
TEMPERATURA - TEMPERATURE	280 °C
POTENZA - POWER	10,8 kW
VOLTAGGIO - VOLTAGE	400 Volt-3N / 50/60Hz



Forni elettrici a vapore diretto per gastronomia ad alto rendimento. Controllo touch screen con display da 7" con una risoluzione di 800x480, connessione WI-FI con Android per il monitoraggio remoto (da PC, Tablet o Smartphone) USB, diagnostica, motore trifase ad alto rendimento, sistema di ventilazione reversibile bi-direzionale (ogni 80 secondi), impostazione automatica di pre-riscaldamento (1 teglia - mezzo carico - teglie pieno carico), funzione di mantenimento (mantenere la temperatura dopo la cottura di 70 °). Perfetto controllo della temperatura, distribuzione dinamica del sistema di circolazione dell'aria con inverter. Sistema autopulente integrato. Porta rinforzata speciale con doppio vetro con rivestimento termoriflettente che garantisce una temperatura bassa all'esterno e facile da pulire. Dotazione standard: controllo digitale 400 programmi, 2-3-4 motori, regolazione digitale iniezione d'acqua, 10 temporizzatori programmabili (possibilità di cucinare diversi cibi nello stesso tempo), regolazione 10 velocità, 10 cicli di cottura per ogni programma, 150 ricette di cucina/250 ricette gratuite, lavaggio integrato, sistema android per connessione wi-fi, CLOUD per controllo remoto, chiavetta USB, carrello per 20 teglie GN 1/1 incluso.



Touch screen control with 7" display with resolution 800x480, android system for WI FI connection for remote monitoring (from PC, Tablet or Smartphone) USB, diagnostics, high performance threephase motor, bi-directional reversing fan system (each 80 seconds), automatic pre-heating setting (1 tray-half load-full load trays), hold function (keep temperature after cooking at 70°). Perfect temperature control, dynamic distribution air circulation system with inverter. Integrated self clean system. Reinforced special door with double glass, with heat-reflecting coating that guarantees a low contact temperature on the external and easy to clean. Standard equipment: digital control 400 programs, 2-3-4 motors, digital water injection regulation, 10 programmable timers (possibility to cook different food in same time), 10 speed regulation, 10 cooking cycles for each program, 150 cooking recipes fitted inside / 250 free recipes, integrated self clean system, android system for wi-fi connection, CLOUD for remote control, USB key, trolley for 20 trays GN 1/1 included.



Contrôle tactile avec écran 7" avec résolution 800x480, système Android pour connexion WI FI pour le contrôle à distance (par PC, tablet ou Smart téléphone) clé USB, diagnostique, haute performance moteur triphasé, système de ventilation réversible bi-directionnelle (chaque 80 secondes), réglage automatique de préchauffage (plateaux de charge 1 bac - demi charge - plateaux pleine charge), fonction de maintien (maintenir la température après la cuisson de 70°). Contrôle parfait de la température, distribution dynamique du système de circulation d'air avec inverseur. Système autonettoyant intégré. Porte renforcée spéciale avec double vitrage avec revêtement réfléchissant la chaleur qui garantit une température de contact bas sur l'extérieur et facile à nettoyer. Equipement standard: contrôle numérique 400 programmes, 2-3-4 moteurs, réglage numérique injection de l'eau, 10 temporisateurs programmables (possibilité de cuisiner différents aliments en même temps), réglage 10 vitesses, 10 cycles de cuisson pour chaque programme, 150 recettes de cuisine/250 recettes gratuites, système d'auto-nettoyage intégré, système android pour connexion wi-fi, CLOUD pour contrôle à distance, clé USB, chariot pour 20 plaques GN 1/1 inclus.

GE1211TC

FORNO CONVEZIONE - CONVECTION OVEN - FOUR À CONVECTION



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ - CAPACITY	12 teglie/trays GN 1/1 (530x325 mm)
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	795x954x1277 mm
PESO - WEIGHT	150 Kg
DISTANZA TRA LE TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS	75 mm
TEMPERATURA - TEMPERATURE	280 °C
POTENZA - POWER	16,1 kW
VOLTAGGIO - VOLTAGE	400 Volt-3N / 50/60Hz



Forni elettrici a vapore diretto per gastronomia ad alto rendimento. Controllo touch screen con display da 7" con una risoluzione di 800x480, connessione WI-FI con Android per il monitoraggio remoto (da PC, Tablet o Smartphone) USB, diagnostica, motore trifase ad alto rendimento, sistema di ventilazione reversibile bi-direzionale (ogni 80 secondi), impostazione automatica di pre-riscaldamento (1 teglia - mezzo carico - teglie pieno carico), funzione di mantenimento (mantenere la temperatura dopo la cottura di 70 °). Perfetto controllo della temperatura, distribuzione dinamica del sistema di circolazione dell'aria con inverter. Sistema autopulente integrato. Porta rinforzata speciale con doppio vetro con rivestimento termoriflettente che garantisce una temperatura bassa all'esterno e facile da pulire. Dotazione standard: controllo digitale 400 programmi, 2-3-4 motori, regolazione digitale iniezione d'acqua, 10 temporizzatori programmabili (possibilità di cucinare diversi cibi nello stesso tempo), regolazione 10 velocità, 10 cicli di cottura per ogni programma, 150 ricette di cucina/250 ricette gratuite, lavaggio integrato, sistema android per connessione wi-fi, CLOUD per controllo remoto, chiavetta USB, carrello per 20 teglie GN1/1 incluso.



Touch screen control with 7" display with resolution 800x480, android system for WI FI connection for remote monitoring (from PC, Tablet or Smartphone) USB, diagnostics, high performance threephase motor, bi-directional reversing fan system (each 80 seconds), automatic pre-heating setting (1 tray-half load-full load trays), hold function (keep temperature after cooking at 70°). Perfect temperature control, dynamic distribution air circulation system with inverter. Integrated self clean system. Reinforced special door with double glass, with heat-reflecting coating that guarantees a low contact temperature on the external and easy to clean. Standard equipment: digital control 400 programs, 2-3-4 motors, digital water injection regulation, 10 programmable timers (possibility to cook different food in same time), 10 speed regulation, 10 cooking cycles for each program, 150 cooking recipes fitted inside / 250 free recipes, integrated self clean system, android system for wi-fi connection, CLOUD for remote control, USB key, trolley for 20 trays GN 1/1 included.



Contrôle tactile avec écran 7" avec résolution 800x480, système Android pour connexion WI FI pour le contrôle à distance (par PC, tablet ou Smart téléphone) clé USB, diagnostique, haute performance moteur triphasé, système de ventilation réversible bi-directionnelle (chaque 80 secondes), réglage automatique de préchauffage (plateaux de charge 1 bac - demi charge - plateaux pleine charge), fonction de maintien (maintenir la température après la cuisson de 70°). Contrôle parfait de la température, distribution dynamique du système de circulation d'air avec inverter. Système autonettoyant intégré. Porte renforcée spéciale avec double vitrage avec revêtement réfléchissant la chaleur qui garantit une température de contact bas sur l'extérieur et facile à nettoyer. Equipement standard: contrôle numérique 400 programmes, 2-3-4 moteurs, réglage numérique injection de l'eau, 10 temporisateurs programmables (possibilité de cuisiner différents aliments en même temps), réglage 10 vitesses, 10 cycles de cuisson pour chaque programme, 150 recettes de cuisine/250 recettes gratuites, système d'auto-nettoyage intégré, système android pour connexion wi-fi, CLOUD pour contrôle à distance, clé USB, chariot pour 20 plaques GN1/1 inclus.

GE1211DSVR

FORNO CONVEZIONE - CONVECTION OVEN - FOUR À CONVECTION



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ - CAPACITY	12 teglie/trays GN 1/1 (530x325 mm)
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	937x890x1211 mm
PESO - WEIGHT	153 Kg
DISTANZA TRA LE TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS	70 mm
TEMPERATURA - TEMPERATURE	30 - 260 °C
POTENZA - POWER	16,2 kW
VOLTAGGIO - VOLTAGE	400 V 3N~ / 230V 3~ 50Hz



Forni elettrici digitali a vapore diretto per gastronomia ad alto rendimento. Struttura e camera di cottura in acciaio inox, guarnizione porta a pressione tipo professionale, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, porta vetro basso emissivo, motori con inversione automatica ventola, iniezione diretta vapore con regolazione elettronica vapore in percentuale, apertura porta laterale.

Dotazione standard: 3 motori con inversione di marcia, memoria per 100 programmi di cottura con 4 fasi di cottura per ogni programma, fase preriscaldamento, sonda temperatura al cuore, cottura Delta T, regolazione motore ventola a 2 velocità, luce led.



High-efficiency electric and digital direct steam ovens for gastronomy. Structure and baking chamber in stainless steel, professional pressed in door gasket, baking chamber with rounded edges for easy cleaning, low heat-emissive glazed door, motors with fan automatic inverter, electronic direct steam percentage adjustment.

Standard equipment: 3 motors with inverter, memory for 100 cooking programs with 4 cooking phases for each program, pre-heating phase, core probe, Delta T cooking, 2 speed fan motor adjustment, led lighting.



Fours électriques digitale à vapeur directe à haut rendement pour la gastronomie.

Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox, porte avec garniture d'étanchéité professionnelle, chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage aisé, porte avec vitrage bas émissif, moteurs avec inverseur automatique, injection directe vapeur avec réglage électronique de la vapeur en pourcentage, ouverture latérale de la porte, version avec commandes mécaniques et digitales.

Équipement standard: régulateur du temps manuel 0-120', 3 moteurs avec inverseur, éclairage intérieur avec lampes halogènes.

GE711DSVR

FORNO CONVEZIONE - CONVECTION OVEN - FOUR À CONVECTION



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ - CAPACITY	7 teglie/trays GN 1/1 (530x325 mm)
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	937x885x875 mm
PESO - WEIGHT	98 Kg
DISTANZA TRA LE TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS	70 mm
TEMPERATURA - TEMPERATURE	30 - 260 °C
POTENZA - POWER	10,5 kW
VOLTAGGIO - VOLTAGE	400 V 3N~ / 230V 3~ 50Hz



Forni elettrici digitali a vapore diretto per gastronomia ad alto rendimento. Struttura e camera di cottura in acciaio inox, guarnizione porta a pressione tipo professionale, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, porta vetro basso emissivo, motori con inversione automatica ventola, iniezione diretta vapore con regolazione elettronica vapore in percentuale, apertura porta laterale.

Dotazione standard: 2 motori con inversione di marcia, memoria per 100 programmi di cottura con 4 fasi di cottura per ogni programma, fase preriscaldamento, sonda temperatura al cuore, cottura Delta T, regolazione motore ventola a 2 velocità, luce led.



High-efficiency electric and digital direct steam ovens for gastronomy. Structure and baking chamber in stainless steel, professional pressed in door gasket, baking chamber with rounded edges for easy cleaning, low heat-emissive glazed door, motors with fan automatic inverter, electronic direct steam percentage adjustment.

Standard equipment: 2 motors with inverter, memory for 100 cooking programs with 4 cooking phases for each program, pre-heating phase, core probe, Delta T cooking, 2 speed fan motor adjustment, led lighting.



Fours électriques digitale à vapeur directe à haut rendement pour la gastronomie. Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox, porte avec garniture d'étanchéité professionnelle, chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage aisé, porte avec vitrage bas émissif, moteurs avec inverseur automatique, injection directe vapeur avec réglage électronique de la vapeur en pourcentage, ouverture latérale de la porte, version avec commandes mécaniques et digitales. Equipement standard: régulateur du temps manuel 0-120', 2 moteurs avec inverseur, éclairage intérieur avec lampes halogènes.

GE511DSVR

FORNO CONVEZIONE - CONVECTION OVEN - FOUR À CONVECTION



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ - CAPACITY	5 teglie/trays GN 1/1 (530x325 mm)
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	937x885x715 mm
PESO - WEIGHT	86 Kg
DISTANZA TRA LE TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS	70 mm
TEMPERATURA - TEMPERATURE	30 - 260 °C
POTENZA - POWER	10,5 kW
VOLTAGGIO - VOLTAGE	400 V 3N~ / 230V 3~ 50Hz



Forni elettrici digitali a vapore diretto per gastronomia ad alto rendimento. Struttura e camera di cottura in acciaio inox, guarnizione porta a pressione tipo professionale, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, porta vetro basso emissivo, motori con inversione automatica ventola, iniezione diretta vapore con regolazione elettronica vapore in percentuale, apertura porta laterale.

Dotazione standard: 2 motori con inversione di marcia, memoria per 100 programmi di cottura con 4 fasi di cottura per ogni programma, fase preriscaldamento, sonda temperatura al cuore, cottura Delta T, regolazione motore ventola a 2 velocità, luce led.



High-efficiency electric and digital direct steam ovens for gastronomy. Structure and baking chamber in stainless steel, professional pressed in door gasket, baking chamber with rounded edges for easy cleaning, low heat- emissive glazed door, motors with fan automatic inverter, electronic direct steam percentage adjustment.

Standard equipment: 2 motors with inverter, memory for 100 cooking programs with 4 cooking phases for each program, pre-heating phase, core probe, Delta T cooking, 2 speed fan motor adjustment, led lighting.



Fours électriques digitale à vapeur directe à haut rendement pour la gastronomie. Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox, porte avec garniture d'étanchéité professionnelle, chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage aisé, porte avec vitrage bas émissif, moteurs avec inverseur automatique, injection directe vapeur avec réglage électronique de la vapeur en pourcentage, ouverture latérale de la porte, version avec commandes mécaniques et digitales.

Équipement standard: régulateur du temps manuel 0-120', 2 moteurs avec inverseur, éclairage intérieur avec lampes halogènes.

GE1211SVR

FORNO CONVEZIONE - CONVECTION OVEN - FOUR À CONVECTION



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ - CAPACITY	12 teglie/trays GN 1/1 (530x325 mm)
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	937x890x1211 mm
PESO - WEIGHT	153 Kg
DISTANZA TRA LE TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS	70 mm
TEMPERATURA - TEMPERATURE	30 - 280 °C
POTENZA - POWER	15,7 kW
VOLTAGGIO - VOLTAGE	400 V 3N~ / 230V~ 50Hz



Forni elettrici a vapore diretto per gastronomia ad alto rendimento. Struttura e camera di cottura in acciaio inox, guarnizione porta a pressione tipo professionale, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, porta vetro basso emissivo, motori con inversione automatica ventola, iniezione diretta vapore con regolazione elettronica vapore in percentuale, apertura porta laterale, versione con comandi meccanici e digitali.

Dotazione standard: temporizzatore manuale fine cottura 0-120', 3 motori con inversione di marcia, luce interna con lampade alogene.



High-efficiency electric direct steam ovens for gastronomy. Structure and baking chamber in stainless steel, professional pressed in door gasket, baking chamber with rounded edges for easy cleaning, low heat-emissive glazed door, motors with fan automatic inverter, electronic direct steam percentage adjustment, side opening door, mechanic and digital controls.

Standard equipment: stop cooking programmer 0-120', 3 motors with inverter, innerlight with halogen lamps.



Fours électriques à vapeur directe à haut rendement pour la gastronomie.

Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox, porte avec garniture d'étanchéité professionnelle, chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage aisé, porte avec vitrage bas émissif, moteurs avec inverseur automatique, injection directe vapeur avec réglage électronique de la vapeur en pourcentage, ouverture latérale de la porte, version avec commandes mécaniques et digitales.

Équipement standard: régulateur du temps manuel 0-120', 3 moteurs avec inverseur, éclairage intérieur avec lampes halogènes.

GE711SVR

FORNO CONVEZIONE - CONVECTION OVEN - FOUR À CONVECTION



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ - CAPACITY	7 teglie/trays GN 1/1 (530x325 mm)
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	937x885x875 mm
PESO - WEIGHT	98 Kg
DISTANZA TRA LE TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS	70 mm
TEMPERATURA - TEMPERATURE	30 - 280 °C
POTENZA - POWER	10,5 kW
VOLTAGGIO - VOLTAGE	400 V 3N~ / 230V 3~ 50Hz



Forni elettrici a vapore diretto per gastronomia ad alto rendimento. Struttura e camera di cottura in acciaio inox, guarnizione porta a pressione tipo professionale, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, porta vetro basso emissivo, motori con inversione automatica ventola, iniezione diretta vapore con regolazione elettronica vapore in percentuale, apertura porta laterale, versione con comandi meccanici e digitali.
Dotazione standard: temporizzatore manuale fine cottura 0-120', 2 motori con inversione di marcia, luce interna con lampade alogene.



High-efficiency electric direct steam ovens for gastronomy. Structure and baking chamber in stainless steel, professional pressed in door gasket, baking chamber with rounded edges for easy cleaning, low heat-emissive glazed door, motors with fan automatic inverter, electronic direct steam percentage adjustment, side opening door, mechanic and digital controls.
Standard equipment: stop cooking programmer 0-120', 2 motors with inverter, innerlight with halogen lamps.



Fours électriques à vapore directe à haut rendement pour la gastronomie. Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox, porte avec garniture d'étanchéité professionnelle, chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage aisé, porte avec vitrage bas émissif, moteurs avec inverseur automatique, injection directe vapeur avec réglage électronique de la vapeur en pourcentage, ouverture latérale de la porte, version avec commandes mécaniques et digitales.
Équipement standard: régulateur du temps manuel 0-120', 2 moteurs avec inverseur, éclairage intérieur avec lampes halogènes.

GE511SVR

FORNO CONVEZIONE - CONVECTION OVEN - FOUR À CONVECTION



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ - CAPACITY	5 teglie/trays GN 1/1 (530x325 mm)
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	937x885x715 mm
PESO - WEIGHT	86 Kg
DISTANZA TRA LE TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS	70 mm
TEMPERATURA - TEMPERATURE	30 - 280 °C
POTENZA - POWER	10,5 kW
VOLTAGGIO - VOLTAGE	400 V 3N~ / 230V~ 50Hz



Forni elettrici a vapore diretto per gastronomia ad alto rendimento. Struttura e camera di cottura in acciaio inox, guarnizione porta a pressione tipo professionale, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, porta vetro basso emissivo, motori con inversione automatica ventola, iniezione diretta vapore con regolazione elettronica vapore in percentuale, apertura porta laterale, versione con comandi meccanici e digitali.

Dotazione standard: temporizzatore manuale fine cottura 0-120', 2 motori con inversione di marcia, luce interna con lampade alogene.



High-efficiency electric direct steam ovens for gastronomy. Structure and baking chamber in stainless steel, professional pressed in door gasket, baking chamber with rounded edges for easy cleaning, low heat-emissive glazed door, motors with fan automatic inverter, electronic direct steam percentage adjustment, side opening door, mechanic and digital controls.

Standard equipment: stop cooking programmer 0-120', 2 motors with inverter, innerlight with halogen lamps.



Fours électriques à vapore directe à haut rendement pour la gastronomie.

Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox, porte avec garniture d'étanchéité professionnelle, chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage aisé, porte avec vitrage bas émissif, moteurs avec inverseur automatique, injection directe vapeur avec réglage électronique de la vapeur en pourcentage, ouverture latérale de la porte, version avec commandes mécaniques et digitales.

Équipement standard: régulateur du temps manuel 0-120', 2 moteurs avec inverseur, éclairage intérieur avec lampes halogènes.

PE46UE

FORNO CONVEZIONE - CONVECTION OVEN - FOUR À CONVECTION



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ - CAPACITY	4 teglie/trays GN 1/1 - 600x400 mm
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	750x692x553 mm
PESO - WEIGHT	50 Kg
DISTANZA TRA LE TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS	75 mm
TEMPERATURA - TEMPERATURE	30 - 260 °C
POTENZA - POWER	3,3 kW
VOLTAGGIO - VOLTAGE	230 V / 50-60Hz



Forni elettrici a convezione per pasticceria. Struttura e camera di cottura in acciaio inox, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, illuminazione interna, guarnizione porta a pressione tipo professionale, guide portateglie GN a richiesta.

Dotazione standard: temporizzatore manuale fine cottura 0-120', umidificazione manuale, 2 motori.



Electric convection ovens for pastries. Structure and baking chamber in stainless steel, baking chamber with rounded edges for easy cleaning, innerlight, professional pressed in door gasket, tray racks for GN purpose on request.

Standard equipment: manual stop cooking programmer 0-120', manual humidity control, 2 motors.



Fours électriques à convection pour les pâtisseries. Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox, chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage aisé, éclairage intérieur, porte avec garniture d'étanchéité professionnelle, glissières pour plaques GN sur demande.

Équipement standard: régulateur du temps manuel 0-120', humidification manuelle, 2 moteurs.

PE43MU

FORNO CONVEZIONE - CONVECTION OVEN - FOUR À CONVECTION



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ - CAPACITY	4 teglie/trays 450x340 mm
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	560x683x530 mm
PESO - WEIGHT	32 Kg
DISTANZA TRA LE TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS	75 mm
TEMPERATURA - TEMPERATURE	30 - 280 °C
POTENZA - POWER	2,9 kW
VOLTAGGIO - VOLTAGE	230 V - 50/60 Hz



Struttura e camera di cottura in acciaio inox, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, illuminazione interna, guarnizione porta a pressione tipo professionale, guide portateglie GN a richiesta.

Dotazione standard: temporizzatore manuale fine cottura 0-120', 4 teglie 450x340 mm, umidificazione manuale, resistenza per grill.



Structure and baking chamber in stainless steel, baking chamber with rounded edges for easy cleaning, innerlight, professional pressed in door gasket, tray racks for GN purpose on request.

Standard equipment: manual stop cooking programmer 0-120', 4 trays 450x340 mm, manual humidity control, grill heating-element.



Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox, chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage aisé, éclairage intérieur, porte avec garniture d'étanchéité professionnelle, glissières pour plaques GN sur demande.

Équipement standard : régulateur du temps manuel 0-120', 4 plaques 450x340 mm, humidification manuelle, résistance pour grill.

PE43U

FORNO CONVEZIONE - CONVECTION OVEN - FOUR À CONVECTION



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ - CAPACITY	4 teglie/trays 450x340 mm
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	560x683x530 mm
PESO - WEIGHT	32 Kg
DISTANZA TRA LE TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS	75 mm
TEMPERATURA - TEMPERATURE	30 - 280 °C
POTENZA - POWER	2,9 kW
VOLTAGGIO - VOLTAGE	230 V - 50/60 Hz



Struttura e camera di cottura in acciaio inox, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, illuminazione interna, guarnizione porta a pressione tipo professionale, guide portateglie GN a richiesta.

Dotazione standard: temporizzatore manuale fine cottura 0-120', 4 teglie 450x340 mm, umidificazione manuale.



Structure and baking chamber in stainless steel, baking chamber with rounded edges for easy cleaning, innerlight, professional pressed in door gasket, tray racks for GN purpose on request.

Standard equipment: manual stop cooking programmer 0-120', 4 trays 450x340 mm, manual humidity control.



Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox, chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage aisé, éclairage intérieur, porte avec garniture d'étanchéité professionnelle, glissières pour plaques GN sur demande.

Équipement standard : régulateur du temps manuel 0-120', 4 plaques 450x340 mm, humidification manuelle.

PE43

FORNO CONVEZIONE - CONVECTION OVEN - FOUR À CONVECTION



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ - CAPACITY	4 teglie/trays 450x340 mm
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	560x623x530 mm
PESO - WEIGHT	28 Kg
DISTANZA TRA LE TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS	75 mm
TEMPERATURA - TEMPERATURE	30 - 280 °C
POTENZA - POWER	2,9 kW
VOLTAGGIO - VOLTAGE	230 V - 50/60 Hz



Struttura e camera di cottura in acciaio inox, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, illuminazione interna, guarnizione porta a pressione tipo professionale, guide portateglie GN a richiesta.

Dotazione standard: temporizzatore manuale fine cottura 0-120', 4 teglie 450x340 mm



Structure and baking chamber in stainless steel, baking chamber with rounded edges for easy cleaning, innerlight, professional pressed in door gasket, tray racks for GN purpose on request.

Standard equipment: manual stop cooking programmer 0-120', 4 trays 450x340 mm



Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox, chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage aisé, éclairage intérieur, porte avec garniture d'étanchéité professionnelle, glissières pour plaques GN sur demande.

Équipement standard : régulateur du temps manuel 0-120', 4 plaques 450x340 mm



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>