

# Forni a convezione

convection ovens\_fours a convection\_hornos de conveccion



CONVE10



CONVE5 DIGIT



LIEVTEK 10V



CONVE16 DIGIT

## informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general

La linea Brio è costituita da una gamma completa di forni a convezione (con o senza umidificazione) ideali per la cottura di tutti i tipi di brioches, pizzette, torte, pane surgelato o precotto e gastronomia. Sono quindi indispensabili per bar, snack-bar, paninoteche, pizzerie, self-service e ristoranti. La linea è completata da lievitori e da una varietà di accessori disponibili su richiesta. Brio line of convection ovens - with or without humidification - is especially conceived for best performances on croissants, pastries, bite-sized pizza, cakes, frozen or precooked bread and gastronomy. They are the ideal choice for pubs, snack-bars, sandwich shops, pizza corners and cafeterias, restaurants. Each Brio oven model can be equipped with matching proofer. La ligne Brio se compose d'une gamme complète de fours à convection (avec ou sans humidification), parfaits pour cuire tous les types de brioches, petites pizzas, gâteaux, pain, pain surgelé ou précuit, ainsi que pour les plats gastronomiques. Ils sont donc indispensables pour les bars, les snack-bars, les bars à sandwichs, les pizzerias, les self-services et les restaurants. Cette gamme est complétée par des levureurs et par une variété d'accessoires disponibles sur demande. La línea Brio está formada por una gama completa de hornos de convección (con o sin humidificación) ideales para la cocción de todo tipo de brioches, pizzas, pasteles, pan congelado o precocinado y gastronomía. Por lo tanto son indispensables para bares, snack bar, bocadillerías, pizzerías, self-services y restaurantes. La línea se completa con fermentadores y con una variedad de accesorios disponibles bajo solicitud.



forni\_ovens\_fours\_hornos

## Forni a convezione elettrici

Electric convection ovens  
Fours électrique a convection  
Hornos electricos de conveccion



modello_model	CONVE 5 EL	CONVE 5 EL DIGIT	CONVE 10 EL	CONVE 10 EL DIGIT	CONVE 16 EL	CONVE 16 EL DIGIT
comandi elettromeccanici_electromechanical controls	N° 4 knobs	X	N° 4 knobs	X	N° 4 knobs	X
comandi elettronici LCD_comandi elettronici LCD (P)	X	90 progr., 10 phases	X	90 progr., 10 phases	X	90 progr., 10 phases
finitura interna_internal finishing	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430
finitura interna_internal finishing	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430
peso (Kg)_weight (Kg)	110	110	162	162	337	337
sonda al cuore_core probe	opt.	opt.	opt.	opt.	opt.	opt.
capacità n. livelli_tray and size capacity	N° 5 600x400mm	N° 5 600x400mm	N° 10 600x400 mm	N° 10 600x400 mm	N° 16 600x400 mm	N° 16 600x400 mm
capacità n. livelli_tray and size capacity OPTIONAL	N° 5 660x460 mm	N° 5 660x460 mm	N° 10 660x460 mm	N° 10 660x460 mm	N° 16 760x460 mm	N° 16 760x460 mm
alimentazione elettrica_electrical supply	380/400 V5060 Hz	380/400 V5060 Hz	380/400 V 50-60 Hz	380/400 V 50-60 Hz	380/400 V 50-60 Hz	380/400 V 50-60 Hz
potenza (kW)_power (kW)	7,9	7,9	15,8	15,8	23,7	23,7
n. motori n._motors/fans	1	1	2	2	3	3
inversione_inversion	√	√	√	√	√	√
temperatura max._max temperature	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C
vapore_steam	√	√	√	√	√	√
distanza teglie (mm)_tray interval (mm)	80	80	80	80	88	88
dimensioni_dimensions (WxDxH) cm	995x975x777h	995x975x777h	995x975x1177h	995x975x1177h	925x1695x2150h	925x1695x2150h
scarico liquidi_liquid drain	opt.	opt.	opt.	opt.	opt.	opt.
velocità ventole regolabile_fan speed adjustable	X	3 steps	X	3 steps	X	3 steps
modello cella_proofer model	LIEVTEK 10	LIEVTEK 10	LIEVTEK 10	LIEVTEK 10	X	X
modello cavalletto_stand model	CAVTEK 10	CAVTEK 10	CAVTEK 10	CAVTEK 10	X	X

## Forni a convezione gas

Gas convection ovens  
Fours a convection à gaz  
Hornos de conveccion de gas



modello_model	CONVE 5 GAS	CONVE 5 GAS DIGIT	CONVE 10 GAS	CONVE 10 GAS DIGIT
comandi elettromeccanici_electromechanical controls	N° 4 knobs	X	N° 4 knobs	X
comandi elettronici LCD_comandi elettronici LCD (P)	X	90 progr., 10 phases	X	90 progr., 10 phases
finitura interna_internal finishing	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430
finitura interna_internal finishing	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430
peso (Kg)_weight (Kg)	115	115	172	172
sonda al cuore_core probe	opt.	opt.	opt.	opt.
capacità n. livelli_tray and size capacity	N° 5 600x400 mm	N° 5 600x400 mm	N° 10 600x400 mm	N° 10 600x400 mm
capacità n. livelli_tray and size capacity OPTIONAL	N° 5 660x460 mm	N° 5 660x460 mm	N° 10 660x460 mm	N° 10 660x460 mm
alimentazione elettrica_electrical supply	220/230 V 50-60 Hz	220/230 V 50-60 Hz	220/230 V 50-60 Hz	220/230 V 50-60 Hz
potenza (kW)_power (kW)	11,6 Kcal/13,8 Kw	11,6 Kcal/13,8 Kw	13,7 Kcal/16 Kw	13,7 Kcal/16 Kw
n. motori n._motors/fans	1	1	2	2
inversione_inversion	√	√	√	√
temperatura max._max temperature	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C
vapore_steam	√	√	√	√
distanza teglie (mm)_tray interval (mm)	80	80	80	80
dimensioni_dimensions (WxDxH) cm	995x975x881h	995x975x881h	995x975x1281h	995x975x1281h
scarico liquidi_liquid drain	opt.	opt.	opt.	opt.
velocità ventole regolabile_fan speed adjustable	X	3 steps	X	3 steps
modello cella_proofer model	LIEVTEK 10	LIEVTEK 10	LIEVTEK 10	LIEVTEK 10
modello cavalletto_stand model	CAVTEK 10	CAVTEK 10	CAVTEK 10	CAVTEK 10

## Celle di lievitazione

Proving chambers  
Chambres de fermentation  
Cámaras de fermentación



modello_model	LIEVTEK 10 V	LIEVTEK 10 A
comandi elettromeccanici_electromechanical controls	N° 2 knobs	N° 2 knobs
struttura_structure	acciaio inox_stainless steel	acciaio inox_stainless steel
porta_door	vetro_glass	acciaio inox_stainless steel
peso_weight (Kg)	68	68
capacità n. livelli_capacity (mm)	10 x 600x400	10 x 600x400
alimentazione elettrica_voltage	230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz
potenza power (kW)	1,4	1,4
temperatura di esercizio_working temperature range	30-90 °C	30-90 °C
distanza teglie_tray interval (mm)	90	90
dimensioni_dimensions (WxDxH) mm	995x1040x760h	995x1040x760h
umidificazione_humidification	tasto_button	tasto_button

# Forni a convezione serie BAKERY

convection ovens serie BAKERY\_fours a convection serie BAKERY\_hornos de conveccion serie BAKERY



BRIO MEGA 1040



LIEV 12V



BRIO MEGA 640



BRIO MEGA 440

## informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general

La linea Brio è costituita da una gamma completa di forni a convezione (con o senza umidificazione) ideali per la cottura di tutti i tipi di brioches, pizzette, torte, pane surgelato o precotto e gastronomia. Sono quindi indispensabili per bar, snack-bar, paninoteche, pizzerie, self-service e ristoranti. La linea è completata da lievitori e da una varietà di accessori disponibili su richiesta. Brio line of convection ovens - with or without humidification - is especially conceived for best performances on croissants, pastries, bite-sized pizza, cakes, frozen or precooked bread and gastronomy. They are the ideal choice for pubs, snack-bars, sandwich shops, pizza corners and cafeterias, restaurants. Each Brio oven model can be equipped with matching proofer. La ligne Brio se compose d'une gamme complète de fours à convection (avec ou sans humidification), parfaits pour cuire tous les types de brioches, petites pizzas, gâteaux, pain, pain surgelé ou précuit, ainsi que pour les plats gastronomiques. Ils sont donc indispensables pour les bars, les snack-bars, les bars à sandwichs, les pizzerias, les self-services et les restaurants. Cette gamme est complétée par des levureurs et par une variété d'accessoires disponibles sur demande. La línea Brio está formada por una gama completa de hornos de convección (con o sin humidificación) ideales para la cocción de todo tipo de brioches, pizzas, pasteles, pan congelado o precocinado y gastronomía. Por lo tanto son indispensables para bares, snack bar, bocadillerías, pizzerías, self-services y restaurantes. La línea se completa con fermentadores y con una variedad de accesorios disponibles bajo solicitud.



forni\_ovens\_fours\_hornos

## Forni elettrici a convezione serie BAKERY

Electric convection ovens serie BAKERY

Fours a convection BAKERY

Hornos de conveccion electricos serie BAKERY



modello_model	MEGA 440B	MEGA 440B DIGIT	MEGA 640B	MEGA 640B DIGIT	MEGA 1040B	MEGA 1040B DIGIT
comandi elettromeccanici_electromechanical controls	N° 4 knobs	X	N° 4 knobs	X	N° 4 knobs	X
comandi elettronici_commands elettronici	X	60 progr., 5 phases	X	60 progr., 5 phases	X	60 progr., 5 phases
finitura interna_internal finishing	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430
finitura interna_internal finishing	AISI304	AISI304	AISI304	AISI304	AISI304	AISI304
peso (Kg)_weight (Kg)	72	72	80	80	95	95
sonda al cuore_core probe	X	opt.	X	opt.	X	opt.
capacità n. livelli_tray and size capacity	N° 4 600x400mm	N° 4 600x400mm	N° 6 600x400mm	N° 6 600x400mm	N° 10 600x400mm	N° 10 600x400mm
alimentazione elettrica_electrical supply	230/400 V 50-60 Hz	230/400 V 50-60 Hz	380/400 V 50-60 Hz	380/400 V 50-60 Hz	380/400 V 50-60 Hz	380/400 V 50-60 Hz
potenza (kW)_power (kW)	6,3	6,3	9,3	9,3	14	14
n. motori n. motors/fans	2	2	2	2	3	3
inversione_inversion	√	√	√	√	√	√
temperatura max._max temperature	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C
vapore_steam	√	√	√	√	√	√
distanza teglie (mm)_tray interval (mm)	80	80	80	80	80	80
dimensioni_dimensions (WxDxH) cm	940x830x620h	940x830x620h	940x830x745h	940x830x745h	940x830x1047h	940x830x1047h
velocità ventole regolabile_fan speed adjustable	X	3 steps	X	3 steps	X	3 steps
modello cella_proofer model	LIEV 12	LIEV 12	LIEV 12	LIEV 12	LIEV 12	LIEV 12
modello cavalletto_stand model	CAV 12	CAV 12	CAV 12	CAV 12	CAV 12	CAV 12

## Celle di lievitazione

Proving chambers

Chambres de fermentation

Cámaras de fermentación



modello_model	LIEV12V	LIEV12A
comandi elettromeccanici_electromechanical controls	N° 1 knob	N° 1 knob
struttura_structure	acciaio inox_stainless steel	acciaio inox_stainless steel
porta_door	vetro_glass	acciaio inox_stainless steel
peso_weight (Kg)	58	58
capacità n. livelli_capacity (mm)	12 x 600x400 mm-1/1 GN	12 x 600x400 mm-1/1 GN
alimentazione elettrica_voltage	230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz
potenza_power (kW)	1,4	1,4
temperatura di esercizio_working temperature range	30-90 °C	30-90 °C
distanza teglie_tray interval (mm)	80	80
dimensioni_dimensions (WxDxH) mm	940x866x811h	940x866x811h
umidificazione_humidification	with basin_with basin	con vaschetta_with basin

# Forni a convezione serie SNAKERY

convection ovens serie SNAKERY\_fours a convection serie SNAKERY\_hornos de conveccion serie SNAKERY



BRIO X ECO



BRIO MIDI ECO



BRIO X DIGIT



BRIO MAXI ECO



LIEV 10 V



LIEV 14 A

## Forni a convezione elettrici serie SNAKERY

Electric convection ovens serie SNAKERY

Fours électrique a convection serie SNAKERY

Hornos eléctricos de conveccion serie SNAKERY



SERIE	BRIO MIDI		BRIO MAXI		BRIO X		
modello model	ECO	DIGIT	ECO	DIGIT	ECO	BRIO MULTI	DIGIT
comandi elettromeccanici electromechanical controls	N° 2 knobs	X	N° 2 knobs	X	N° 2 knobs	N° 3 knobs	X
comandi elettronici digital controls	X	10 progr.	X	10 progr.	X	X	10 progr.
finitura esterna external finishing	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430
finitura interna internal finishing	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430
peso (Kg) weight (Kg)	59	59	68	68	36	36	36
capacità n. livelli (mm) tray and size capacity (mm)	N° 3 600x400	N° 3 600x400	N° 4 600x400	N° 4 600x400	N° 4 432x343	N° 4 432x343	N° 4 432x343
alimentazione elettrica electrical supply	230 V 50-60Hz	230 V 50-60Hz	230/400 V 50-60Hz	230/400 V 50-60Hz	230 V 50-60Hz	230 V 50-60Hz	230 V 50-60Hz
potenza (kW) power (kW)	3,2	3,2	6,3	6,3	2,5	2,7	2,7
n. motori n. motors	1	1	2	2	1	1	1
inversione inversion	√	√	√	√	X	X	X
temperatura max. max temperature	280 °C	280 °C	280 °C	280 °C	280 °C	280 °C	280 °C
umidificazione humidification	X	√	X	√	X	X	√
distanza teglie (mm) tray interval (mm)	80	80	80	80	70	70	70
dimensioni dimensions (WxDxH) cm	860x820x555	860x820x555	860x820x635	860x820x635	590x620x590	590x620x590	590x620x590
modello cella proofer model	LIEV 14	LIEV 14	LIEV 14	LIEV 14	LIEV 10	LIEV 10	LIEV 10
modello cavalletto stand model	CAV 14	CAV 14	CAV 14	CAV 14	CAV 10	CAV 10	CAV 10

## Celle di lievitazione

Proving chambers

Chambres de fermentation

Cámaras de fermentación



modello_model	LIEV10V	LIEV10A	LIEV14V	LIEV14A
comandi elettromeccanici electromechanical controls	1 knob	1 knob	1 knob	1 knob
struttura_structure	acciaio inox_stainless steel	acciaio inox_stainless steel	acciaio inox_stainless steel	acciaio inox_stainless steel
porta_door	vetro_glass	acciaio inox_stainless steel	vetro_glass	acciaio inox_stainless steel
peso_weight (Kg)	27	27	38	38
capacità n. livelli_capacity n° levels (mm)	12 x 432x343	12 x 432x343	9 x 600x400	9 x 600x400
alimentazione elettrica_voltage	230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz
potenza_power (kW)	1,4	1,4	1,4	1,4
temperatura di esercizio_working temperature range	30-90 °C	30-90 °C	30-90 °C	30-90 °C
distanza teglie_tray interval (mm)	70	70	70	70
dimensioni_dimensions (WxDxH) mm	600x530x910h	600x530x910h	860x590x915h	860x590x915h
umidificazione_humidification	manuale_manual	manuale_manual	manuale_manual	manuale_manual

### informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general

La linea Snakery è costituita da una gamma completa di forni a convezione (con o senza umidificazione) ideali per la cottura di tutti i tipi di brioches, pizzette, torte, pane surgelato o precotto e gastronomia. Sono quindi indispensabili per bar, snack-bar, paninoteche, pizzerie, self-service e ristoranti. La linea è completata da lievitori e da una varietà di accessori disponibili su richiesta. La Snakery line of convection ovens - with or without humidification - is especially conceived for best performances on croissants, pastries, bite-sized pizza, cakes, frozen or precooked bread and gastronomy. They are the ideal choice for pubs, snack-bars, sandwich shops, pizza corners and cafeterias, restaurants. Each Brio oven model can be equipped with matching proofer. La linea Snakery se compone d'una gamma completa de forns a conveccion (avec ou sans humidification), parfaits pour cuire tous les types de brioches, petites pizzas, gâteaux, pain, pain surgelé ou précuit, ainsi que pour les plats gastronomiques. Ils sont donc indispensables pour les bars, les snack-bars, les bars à sandwichs, les pizzerias, les self-services et les restaurants. Cette gamme est complétée par des levureurs et par une variété d'accessoires disponibles sur demande. La línea Snakery está formada por una gama completa de hornos de convección (con o sin humidificación) ideales para la cocción de todo tipo de brioches, pizzas, pasteles, pan congelado o precocinado y gastronomía. Por lo tanto son indispensables para bares, snack bar, bocadillerías, pizzerías, self-services y restaurantes. La línea se completa con fermentadores y con una variedad de accesorios disponibles bajo solicitud.



# Forni a convezione serie GASTRONOMY

convection ovens serie GASTRONOMY\_fours a convection serie GASTRONOMY  
hornos de conveccion serie GASTRONOMY



BRIO MEGA 1040



LIEV 12V



BRIO MEGA 640



BRIO MEGA 440

## informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general

La linea Gastronomy è costituita da una gamma completa di forni a convezione (con o senza umidificazione) ideali per la cottura di tutti i tipi di brioches, pizzette, torte, pane surgelato o precotto e gastronomia. Sono quindi indispensabili per bar, snack-bar, paninoteche, pizzerie, self-service e ristoranti. La linea è completata da lievitori e da una varietà di accessori disponibili su richiesta. Gastronomy line of convection ovens - with or without humidification - is especially conceived for best performances on croissants, pastries, bite-sized pizza, cakes, frozen or precooked bread and gastronomy. They are the ideal choice for pubs, snack-bars, sandwich shops, pizza corners and cafeterias, restaurants. Each Gastronomy oven model can be equipped with matching proofer. La ligne Gastronomy se compose d'une gamme complète de fours à convection (avec ou sans humidification), parfaits pour cuire tous les types de brioches, petites pizzas, gâteaux, pain, pain surgelé ou pré-cuit, ainsi que pour les plats gastronomiques. Ils sont donc indispensables pour les bars, les snack-bars, les bars à sandwiches, les pizzerias, les self-services et les restaurants. Cette gamme est complétée par des levureurs et par une variété d'accessoires disponibles sur demande. La línea Gastronomy está formada por una gama completa de hornos de convección (con o sin humidificación) ideales para la cocción de todo tipo de brioches, pizzas, pasteles, pan congelado o precocinado y gastronomía. Por lo tanto son indispensables para bares, snack bar, bocadillerías, pizzerías, self-services y restaurantes. La línea se completa con fermentadores y con una variedad de accesorios disponibles bajo solicitud.



forni\_ovens\_fours\_hornos

## Forni a convezione elettrici serie GASTRONOMY

Electric convection ovens serie GASTRONOMY  
Fours électrique a convection serie GASTRONOMY  
Hornos eléctricos de conveccion serie GASTRONOMY



modello_model	MEGA 440G	MEGA 440G DIGIT	MEGA 640G	MEGA 640G DIGIT	MEGA 1040G	MEGA 1040G DIGIT
comandi elettromeccanici_electromechanical controls	N° 4 knobs	X	N° 4 knobs	X	N° 4 knobs	X
comandi elettronici_commands elettronici	X	60 progr., 5 phases	X	60 progr., 5 phases	X	60 progr., 5 phases
finitura esterna_external finishing	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430
finitura interna_internal finishing	AISI304	AISI304	AISI304	AISI304	AISI304	AISI304
peso (Kg)_weight (Kg)	72	72	80	80	95	95
sonda al cuore_core probe	X	√	X	√	X	√
capacità n. livelli_tray and size capacity	N° 4 x 1/1 GN	N° 4 x 1/1 GN	N° 6 x 1/1 GN	N° 6 x 1/1 GN	N° 10 x 1/1 GN	N° 10 x 1/1 GN
alimentazione elettrica_electrical supply	230/400 V 50-60 Hz	230/400 V 50-60 Hz	400 V 50-60 Hz	400 V 50-60 Hz	400 V 50-60 Hz	400 V 50-60 Hz
potenza (kW)_power (kW)	6,3	6,3	9,3	9,3	14	14
n. motori n. motors/fans	2	2	2	2	3	3
inversione_inversion	√	√	√	√	√	√
temperatura max._max temperature	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C
vapore_steam	√	√	√	√	√	√
distanza teglie (mm)_tray interval (mm)	75	75	75	75	75	75
dimensioni_dimensions (WxDxH) cm	940x830x620h	940x830x620h	940x830x745h	940x830x745h	940x830x1047h	940x830x1047h
scarico liquidi_liquid drain	opt.	opt.	opt.	opt.	opt.	opt.
velocità ventole regolabile_fan speed adjustable	X	3 steps	X	3 steps	X	3 steps
modello cella_proofer model	LIEV 12	LIEV 12	LIEV 12	LIEV 12	LIEV 12	LIEV 12
modello cavalletto_stand model	CAV 12	CAV 12	CAV 12	CAV 12	CAV 12	CAV 12

## Forni a convezione a gas serie GASTRONOMY

Gas convection ovens serie GASTRONOMY  
Fours à gaz a convection serie GASTRONOMY  
Hornos a gas de conveccion serie GASTRONOMY



modello_model	MEGA 640 G/GAS	MEGA 640 G/GAS DIGIT	MEGA 1040 G/GAS	MEGA 1040 G/GAS DIGIT
comandi elettromeccanici_electromechanical controls	N° 4 knobs	X	N° 4 knobs	X
comandi elettronici_commands elettronici	X	60 progr., 5 phases	X	60 progr., 5 phases
finitura interna_internal finishing	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430
finitura esterna_external finishing	AISI304	AISI304	AISI304	AISI304
peso_weight (Kg)	115	115	163	163
sonda al cuore_core probe	X	√	X	√
capacità n. livelli_tray and size capacity	N° 6 x 1/1 GN	N° 6 x 1/1 GN	N° 10 x 1/1 GN	N° 10 x 1/1 GN
alimentazione elettrica_electrical supply	230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz
potenza_power (kW)	13,5 Kw	13,5 Kw	14 Kw	14 Kw
n. motori n. motors/fans	2	2	3	3
inversione_inversion	√	√	√	√
temperatura max._max temperature	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C
vapore_steam	√	√	√	√
distanza teglie_tray interval (mm)	65	65	75	75
dimensioni_dimensions (WxDxH) cm	935x925x845h	935x925x845h	935x925x1245h	935x925x1245h
scarico liquidi_liquid drain	opt.	opt.	opt.	opt.
velocità ventole regolabile_fan speed adjustable	X	3 steps	X	3 steps
modello cella_proofer model	LIEV 12	LIEV 12	LIEV 12	LIEV 12
modello cavalletto_stand model	CAV 12	CAV 12	CAV 12	CAV 12

## Celle di lievitazione

Proving chambers  
Chambres de fermentation  
Cámaras de fermentación



modello_model	LIEV12V	LIEV12A
comandi elettromeccanici_electromechanical controls	N° 1 knob	N° 1 knob
struttura_structure	acciaio inox_stainless steel	acciaio inox_stainless steel
porta_door	vetro_glass	acciaio inox_stainless steel
peso_weight (Kg)	58	58
capacità n. livelli_capacity (mm)	12 x 600x400 mm-1/1 GN	12 x 600x400 mm-1/1 GN
alimentazione elettrica_voltage	230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz
potenza_power (kW)	1,4	1,4
temperatura di esercizio_working temperature range	30-90 °C	30-90 °C
distanza teglie_tray interval (mm)	80	80
dimensioni_dimensions (WxDxH) mm	940x866x811h	940x866x811h
umidificazione_humidification	manuale_manual	manuale_manual