

NUOVA SERIE MISTRAL TTR



Forni elettrici/gas a vapore per pane e pasticceria [6 · 10 teglie]

Electric/gas steam ovens for bread and pastries [6 · 10 trays]

Fours électriques/gas vapeur pour pain et pâtisserie [6 · 10 plaques]

Hornos eléctricos/gas con vapor para pan y pastelería [6 · 10 bandejas]

Elektrische und Gasbacköfen mit Dampf für Brot und feine Backwaren [6 · 10 Bleche]

Forni elettrici/gas a vapore per pane e pasticceria [6 · 10 teglie] 600x400 – 660x460

Electric/gas steam ovens for bread and pastries [6 · 10 trays] 600x400 – 660x460

Fours électriques/gas vapeur pour pain et pâtisserie [6 · 10 plaques] 600x400 – 660x460

Hornos eléctricos/gas con vapor para pan y pastelería [6 · 10 bandejas] 600x400 – 660x460

Elektrische und Gasbacköfen mit Dampf für Brot und feine Backwaren [6 · 10 Bleche] 600x400 – 660x460

Forni elettrici/gas a vapore per pane e pasticceria surgelata, precotta o di pasta fresca, compatti e versatili, altamente tecnologici con cicli di cottura programmabili fino a 10 fasi e sistema di lavaggio interno automatico. Sono componibili con lievitatore ed accessori che ne migliorano la funzionalità.

Fours électriques/gas vapeur pour pain et pâtisserie surgelée, précuite ou en pâte fraîche, compacts et adaptables, technologiquement avancés avec cycles de cuisson permettant de programmer jusqu'à 10 phases et système de lavage interne automatique. La modularité avec l'étuve de fermentation et les accessoires permet d'optimiser l'organisation des activités.

Electric/gas steam ovens for frozen or pre-baked bread and pastries or fresh dough. Compact, versatile and with cutting-edge technology. Programmable baking programmes with up to 10 phases, and automatic self cleaning system for the interior. May be used in combination with proofer and accessories for improved efficiency.



Ugello rotante per lavaggio.
Gicleur rotatif pour le lavage.
Rotating nozzle for washing.



Apertura vetri porta per pulizia.
Ouverture vitres de la porte pour le nettoyage.
Opening door glass for cleaning.

CARATTERISTICHE TECNICHE DONNÉES TECHNIQUES · TECHNICAL DATA

Modello Modèle Model		Dimensioni esterne Dimensions extérieures External dimensions			Dimensioni teglie Dimensions plaques Trays sizes mm	Teglie Plaques Trays n.	Potenza Puissance Power consumption		Peso Poids Weight kg
		Larghezza Largeur Width mm	Profondità Profondeur Depth mm	Altezza Hauteur Height mm			kW	kcal/h	
6 TTR ELET.	Forno ventilato Four ventilé Convection oven	1000	900	695	600x400 (24"x16") 660x460 (26"x18")	6	10	–	140
6 TTR GAS	Forno ventilato Four ventilé Convection oven	1000	990	695	600x400 (24"x16") 660x460 (26"x18")	6	1	8.600	150
10 TTR ELET.	Forno ventilato Four ventilé Convection oven	1000	900	1145	600x400 (24"x16") 660x460 (26"x18")	10	20	–	224
10 TTR GAS	Forno ventilato Four ventilé Convection oven	1000	990	1145	600x400 (24"x16") 660x460 (26"x18")	10	1	13.760	234
450M14	Forno Pizza a Suolo Four a sol Deck oven	1000	950	380	600x400 (24"x16") 600x600 (24"x24")	1	2,6/5,2 OB		77
	Lievitatore Étuve Proofer	1000	950	730	600x400 (24"x16") 660x460 (26"x18")	12	1,5		75
	Cappa aspirante Hotte · Hood	1000	1080	200	–	–	0,08		32

Le misure e i dati tecnici non sono impegnativi. Les dimensions et les données techniques ne sont pas contraignantes.
The sizes and specifications are approximate.

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche migliorative senza alcun preavviso. La maison se réserve le droit de faire des modifications améliorantes sans aucun préavis.
The firm reserves the right to bring whatever modifications without any notice.