

Forni a tunnel per pizzeria



I forni a tunnel ventilati sono adatti alla cottura della pizza come di altri prodotti gastronomici. La gamma è composta di 4 modelli caratterizzati dalla larghezza di 50 e 75 cm del nastro trasportatore e dal tipo di alimentazione dell'elemento riscaldante che può essere elettrico o a gas.

Altre caratteristiche dei forni sono:

- compattezza,
- standardizzazione della componentistica tra i vari modelli elettrici e a gas;
- consumi particolarmente contenuti;
- forte riduzione della dispersione del calore nell'ambiente;
- particolare sistema di isolamento per evitare la trasmissione di calore alle parti esterne;
- grande silenziosità di funzionamento;
- ampia porta d'ispezione con doppio vetro ceramico;
- controllo delle funzioni tramite microprocessore;
- dotazione di programmi economy, autopulizia e autodiagnosi;
- possibilità di 10 programmi cottura pizza (di cui 6 predeterminati e 4 personalizzabili) e 10 programmi speciali per la cottura gastronomica, oltre la possibilità di fermo nastro per una durata della cottura a piacimento;

- visualizzazione delle funzioni tramite LCD retroilluminato;
- camere sovrapponibili (fino a 3 moduli per i forni elettrici, 2 per i modelli a gas);
- doppia velocità della ventola;
- controllo diversificato delle potenze di riscaldamento;
- tempo di attraversamento del nastro nella camera di cottura regolabile da 30 secondi a 30 minuti.

I forni a gas inoltre dispongono di un bruciatore gas ad alto rendimento con aria premiscelata, scambiatore di concetto innovativo con recupero di calore a garanzia di una cottura con aria sempre "pulita".



OMOM07120.. + OMSR04010 (+ OMSU299)



FORNO MONOCAMERA SERIE HENERGO

Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni esterne camera mm	Dimensioni interne camera mm	Potenza assorbita kW	Alimentazione V/Hz/fase
OMOM07100.. + OMSR37510 (+ OMSU300)	Forno a gas ventilato	HV75	2.130 x 1.500 x 570	750 x 1.100 x 120	20	220-240/50/1
OMOM07120.. + OMSR04010 (+ OMSU299)	Forno a gas ventilato	HV50	2.130 x 1.250 x 570	500 x 1.100 x 120	16,2	220-240/50/1
OMOM04800.. + OMSR37510 (+ OMSU300)	Forno a elettrico ventilato	HV75	2.130 x 1.500 x 570	750 x 1.100 x 120	18,5	400/50/3N
OMOM04802.. + OMSR04010 (+ OMSU299)	Forno elettrico ventilato	HV50	2.130 x 1.250 x 605	500 x 1.100 x 120	12,5	400/50/3N
OMOMSU300	Supporto per forni HV75	HV75MET	1.100 x 1.120 x 595			
OMOMSU299	Supporto per forni HV50	HV50MET	1.100 x 870 x 595			



OMCONCEPT635LEI



OMCONCEPT935EGW x3 + OM05107



SERIE OPTIMO CONCEPT

Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni camera	Potenza kW	Peso Kg	Alimentazione V/Hz/fase
OMOMCONCEPT935EI	Forno elettrico digitale INOX	935	1.480 x 1.460 x 390	11,9	259	400/50-60/3
OMOMCONCEPT935EGO	Forno elettrico digitale gres porcellanato	935	1.480 x 1.460 x 390	11,9	259	400/50-60/3
OMOMCONCEPT935EGC	Forno elettrico digitale gres porcellanato	935	1.480 x 1.460 x 390	11,9	259	400/50-60/3
OMOMCONCEPT935EGW	Forno elettrico digitale gres porcellanato	935	1.480 x 1.460 x 390	11,9	259	400/50-60/3
OMOMCONCEPT635LEI	Forno elettrico digitale INOX	635L	1.480 x 1.080 x 390	8,8	208	400/50-60/3
OMOMCONCEPT635LEGO	Forno elettrico digitale gres porcellanato	635L	1.480 x 1.080 x 390	8,8	208	400/50-60/3
OMOMCONCEPT635LEGC	Forno elettrico digitale gres porcellanato	635L	1.480 x 1.080 x 390	8,8	208	400/50-60/3
OMOMCONCEPT635LEGW	Forno elettrico digitale gres porcellanato	635L	1.480 x 1.080 x 390	8,8	208	400/50-60/3
OMOMCONCEPT635SEI	Forno elettrico digitale INOX	635S	1.100 x 1.460 x 390	6,7	199	400/50-60/3
OMOMCONCEPT635SEGO	Forno elettrico digitale gres porcellanato	635S	1.100 x 1.460 x 390	6,7	199	400/50-60/3
OMOMCONCEPT635SEGC	Forno elettrico digitale gres porcellanato	635S	1.100 x 1.460 x 390	6,7	199	400/50-60/3
OMOMCONCEPT635SEGW	Forno elettrico digitale gres porcellanato	635S	1.100 x 1.460 x 390	6,7	199	400/50-60/3
OMOMCONCEPT435EI	Forno elettrico digitale INOX	435	1.100 x 1.080 x 390	4,9	161	400/50-60/3
OMOMCONCEPT435EGO	Forno elettrico digitale gres porcellanato	435	1.100 x 1.080 x 390	4,9	161	400/50-60/3
OMOMCONCEPT435EGC	Forno elettrico digitale gres porcellanato	435	1.100 x 1.080 x 390	4,9	161	400/50-60/3
OMOMCONCEPT435EGW	Forno elettrico digitale gres porcellanato	435	1.100 x 1.080 x 390	4,9	161	400/50-60/3