

FAST LINE: FORNI PER GASTRONOMIA E PASTICCERIA

FAST LINE:
OVENS FOR GASTRONOMY
AND PASTRY

FAST LINE: ÖFEN FÜR GASTRONOMIE
UND FÜR KONDITOREI

FAST LINE: FOURS POUR
GASTRONOMIE ET POUR PÂTISSERIE



La ditta declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa, riservandosi di apportare senza preavviso le modifiche che riterrà più opportune. - The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice. - Änderungen im Interesse des Fortschrittes behalten wir uns vor. - Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques et fonctionnelles des produits présentés dans cette publication sans aucun préavis.

GASTRO-FAST

PASTRY-FAST

MODELLI - MODELS CONVEZIONE - CONVECTION	FCE-103-HR	FCE-105-HR	FCE-303-HR	FCE-305-HR	FCE-403-HR	FCE-405-HR	FCE-503-HR	FCE-505-HR
MODELLI - MODELS CONVEZIONE + VAPORE CONVECTION + STEAM	FDE-103-HR	FDE-105-HR	FDE-303-HR	FDE-305-HR	FDE-403-HR	FDE-405-HR	FDE-503-HR	FDE-505-HR
* DIM. ESTERNE LxPxH * EXTERNAL DIM. WxDxH (mm)	780x680x540	780x680x690	620x630x540	620x630x690	780x680x540	780x680x690	620x630x540	620x630x690
DIM. INTERNE LxPxH INTERNAL DIM. WxDxH (mm)	660x430x300	660x430x450	500x380x300	500x380x450	660x430x300	660x430x450	500x380x300	500x380x450
CAPACITÀ CAPACITY	3 GR	5 GR	3 GR	5 GR	3 TG	5 TG	3 TG	5 TG
DIMENSIONI (mm) DIMENSIONS (mm)	530x325	530x325	354x325	354x325	600x400	600x400	440x350	440x350
POTENZA RISCALDANTE (kW) HEATING POWER (kW)	3,35	6	3	3,35	3,35	6	3	3,35
POTENZA TOTALE (kW) TOTAL POWER (kW)	3,55	6,3	3,2	3,55	3,55	6,3	3,2	3,55
ALIMENTAZIONE VOLTAGE	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz	230V 1N 50Hz	230V 1N 50Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz	230V 1N 50Hz	230V 1N 50Hz
VOLUME IMBALLO (mc) PACKED VOLUME (mc)	0,45	0,54	0,34	0,41	0,45	0,54	0,34	0,41
PESO LORDO (kg) GROSS WEIGHT (kg)	50	60	40	50	50	60	40	50

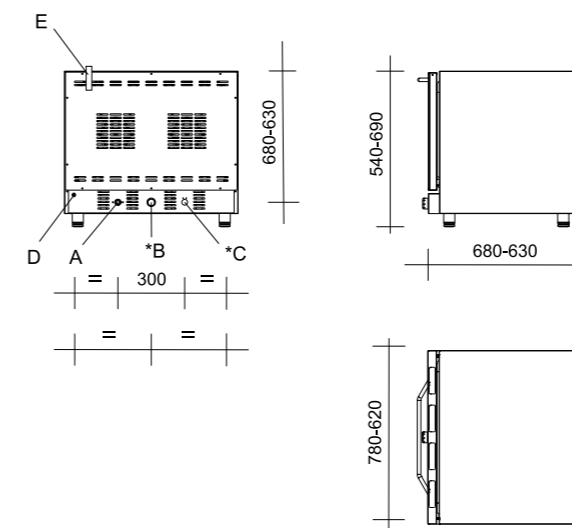
* Dimensioni esterne senza ingombro maniglia - * External dimensions without door handle

SCHEMA INSTALLAZIONE FORNI LINEA FAST A CONVEZIONE E CONVEZIONE VAPORE

INSTALLATION DIAGRAM: CONVECTION AND COMBINED CONVECTION
AND DIRECT STEAM INJECTION OVENS

INSTALLATION SCHEMA: HEISSLUFTÖFEN UND HEISSLUFTDAMPFÖFEN

SCHEME D'INSTALLATION: FOURS CONVECTION ET MIXTES CONVECTION ET VAPEUR DIRECT



LEGENDA

- A Connessioni elettriche (230V 1N 50Hz; 400V 3N 50Hz)
- * B Scarico acqua Ø 32 mm (si raccomanda l'installazione di un sifone)
- * C Ingresso acqua (per vapore) ¾"
- D Ripristino manuale termostato di sicurezza
- E Tubo di sfogo del vapore

LEGENDE

- A Electrical connections (230V 1N 50 Hz - 400V 3N 50 Hz)
- * B Water drain Ø 32 mm (it is recommend to install a siphon)
- * C Water inlet (for steam) ¾"
- D Manual reset of the safety thermostat
- E Steam waste pipe

LEGENDE

- A Elektro-Anschluss (230V 1N 50 Hz - 400V 3N 50 Hz)
- * B Wasserablauf Ø 32 mm (es wird empfohlen einen Siphon zu installieren)
- * C Wassereinfluss (für Dampf) ¾"
- D Manuelle Instandsetzung des Sicherheitsthermostats
- E Dampfableitung

LÉGENDE

- A Connexions électriques (230V 1N 50 Hz - 400V 3N 50 Hz)
- * B Degivrage eau Ø 32 mm (il est recommandé installer a siphon)
- * C Arrivée eau (pour vapeur)
- D Reset manuel du thermostat de sûreté
- E Tuyau décharge vapeur



LA SOLUZIONE IDEALE PER LA RISTORAZIONE VELOCE

THE IDEAL SOLUTION FOR FAST COOKING

DIE OPTIMALE LÖSUNG FÜR FASTGAREN

LA SOLUTION IDÉALE POUR LA RESTAURATION RAPIDE

I forni della nuova linea "FAST", **GASTRO-FAST**, per gastronomia e **PASTRY-FAST**, per pasticceria, soddisfano le richieste di chi non vuole rinunciare alle prestazioni di un forno professionale, nella piccola e media ristorazione.

I forni "FAST", dal **design elegante ed originale**, sono realizzati con **materiali di qualità** e sono **facili da utilizzare**, grazie al **pannello comandi digitale, immediatamente intuitivo**.

Sono dotati di: **fondo stampato, illuminazione interna, struttura porta teglie e griglie con passo 75 mm facilmente smontabile per una migliore pulizia, inversione automatica del senso di rotazione delle ventole, piedini regolabili, 3 fasi di cottura e possibilità di memorizzare 20 programmi di cottura.**

I forni "FAST" sono **ideali per la ristorazione veloce**, dove la **grande potenza** diventa indispensabile per ottenere **risultati eccellenti in tempi ristretti**.

New ovens' line "FAST", GASTRO-FAST, for gastronomy and PASTRY-FAST, for pastry, satisfy the requests of those that do not want to lose the high performances of a professional oven in the low and middle restauration fields.

"Fast" Ovens with their original and smart design, are made with high level quality material and it is easy to work with them, thanks to the digital, intuitive control panel.

They are equipped with: moulded bottom, internal lighting, wire rack to hold grid and trays adjustable with different positions (75mm steps) and easily removable for a better cleaning, automatic fan rotation reverse, stainless steel legs with adjustable height, 3 cooking phases and possibility of memorization of 20 cooking programs.

"FAST" ovens are perfect for middle and snack cooking, where a great power is required to obtain excellent results in a very short time.

Die Öfen der neuen line "FAST" GASTRO-FAST, für Gastronomie und PASTRY-FAST, für Gebäck, erfüllen die Anforderungen von denen, die auf die hohe Leistung eines professionellen Ofen, in der kleinen und mittleren Gaststättengewerbe nicht verzichten wollen.

Die Öfen der Linie "FAST", in ihrem eleganten und originellen Design sind mit hochwertigen Materialien gefertigt, und sind einfach zu bedienen, dank der digitalen und sofort intuitiven Steuerblende.

Sie verfügen über: tiefgezogenen Boden, innere Beleuchtung, Struktur Blech- und Rost-Halterun mit 75 mm-Raster, leicht herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern, Lüftung mit Umkehr der Drehrichtung, verstellbare Füße, 3 Koch Phasen und die Möglichkeit der Speicherung von 20 Koch Programme.

Die Öfen sind ideal für die mittlere Gaststättengewerbe und das Snack-Kochen, wo die hohe Leistung unumgänglich ist, um hervorragende Ergebnisse in kürzester Zeit zu erreichen.

Les nouveaux fours de la gamme "Fast", "Gastro Fast" pour la Gastronomie et "Pastry Fast" pour la Pâtisserie, répondent parfaitement aux besoins de ceux qui ne veulent pas renoncer aux performances élevées d'un four professionnel dans la petite et moyenne restauration.

Les fours FAST, élégants et originaux, sont fabriqués avec des matériaux de qualité et ils sont faciles à utiliser, ayant un panneau de contrôle digital et intuitif.

Ils sont équipés avec un fond embouti, éclairage intérieur, structure porte-bacs et grilles avec un inter axe de 75mm, amovible, pour le nettoyage, ventilation avec inversion du sens de rotation, pieds réglables, 3 phases de cuisson et possibilité de mémoriser 20 programmes de cuisson.

Les fours FAST sont parfaits dans la moyenne restauration et la petite cuisson "snack", où une grande puissance est demandée pour arriver à des résultats excellents dans un temps très court.

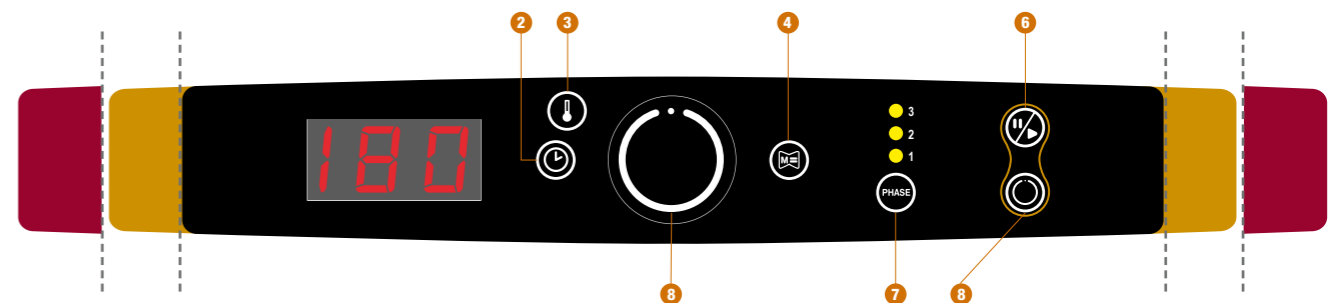
GASTRO-FAST; PASTRY-FAST

PANNELLO COMANDI FORNI A CONVEZIONE

CONVECTION OVENS' CONTROL PANEL

BEDIENUNGSPANEEL FÜR DIE HEISSLUFTÖFEN

PANNEAU DE CONTRÔLE DES FOURS CONVECTION



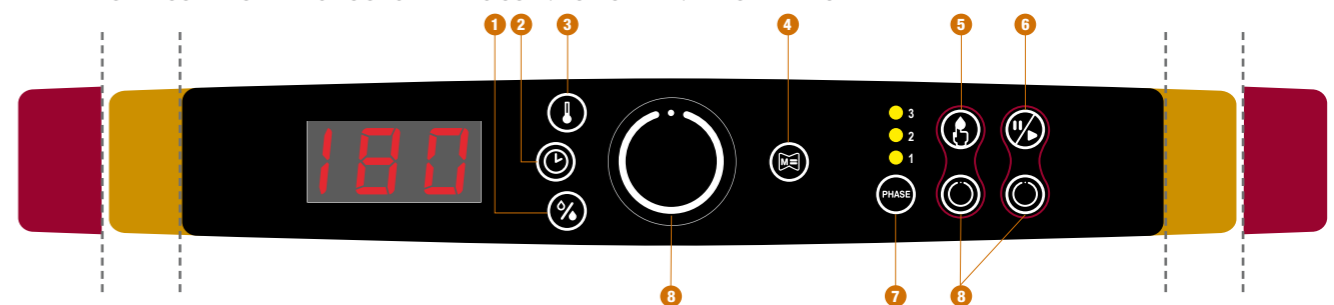
GASTRO-FAST; PASTRY-FAST

PANNELLO COMANDI FORNI A CONVEZIONE E VAPORE

COMBINED CONVECTION AND STEAM OVENS' CONTROL PANEL

BEDIENUNGSPANEEL FÜR DIE HEISSLUFTDAMPFÖFEN

PANNEAU DE CONTRÔLE DES FOURS MIXTES CONVECTION ET VAPEUR DIRECT



- | | | | | | |
|---|--|---|---|--|---|
| 1 | | UMIDITÀ / HUMIDITY
LUFTFEUCHTIGKEIT / HUMIDITÉ | 5 | | AUMENTO MANUALE DELL'UMIDITÀ / MANUAL INCREASE OF HUMIDITY
MANUELLE LUFTFEUCHTIGKEITSTEIGERUNG / AUGMENTATION MANUEL DE L'HUMIDITÉ |
| 2 | | TEMPO DI COTTURA / COOKING TIME
KOCHZEIT / TEMPS DE CUISSON | 6 | | START - STOP - PAUSA / START - STOP - PAUSE
START - STOP - PAUSE / START - STOP - PAUSE |
| 3 | | TEMPERATURA DI COTTURA / COOKING TEMPERATURE
KOCHTEMPERATUR / TEMPÉRATURE DE CUISSON | 7 | | FASE DI COTTURA / COOKING PHASES
KOCH PHASEN / PHASES DE CUISSON |
| 4 | | MENÙ-SALVA / MENU-SAVE
MENÜ-SPEICHERN / MENU-ENREGISTER | 8 | | SELEZIONE-CONFERMA / SELECTION-CONFIRM
AUSWAHL-BESTÄTIGUNG / SELECTION-CONFIRMIR |