

FORNI PER GASTRONOMIA

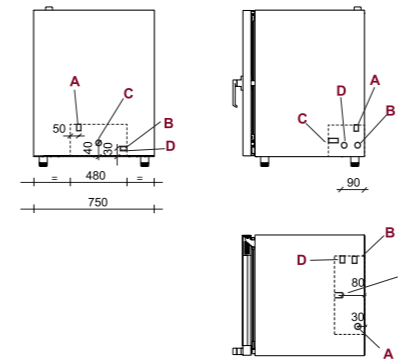
OVENS FOR GASTRONOMY
ÖFEN FÜR GASTRONOMIE
FOURS POUR GASTRONOMIE

	4 GN 1/1				6 GN 1/1			10 GN 1/1		
MODELLI MODELS	PDE-104-LD	PDE-104-HD	PDE-104-LR	PDE-104-HR	PDE-106-LD	PDE-106-HD	PDG-106-HD	PDE-110-LD	PDE-110-HD	PDG-110-HD
* DIM. ESTERNE LxPxH * EXTERNAL DIM. WxDxH (mm)	750x755x550	750x755x550	750x755x550	750x755x550	750x755x690	750x755x690	750x755x750	750x755x970	750x755x970	750x755x1030
DIM. INTERNE LxPxH INTERNAL DIM. WxDxH (mm)	630x410x300	630x410x300	630x410x300	630x410x300	630x410x440	630x410x440	630x410x440	630x410x720	630x410x720	630x410x720
CAPACITÀ CAPACITY	4 GN 1/1	4 GN 1/1	4 GN 1/1	4 GN 1/1	6 GN 1/1	6 GN 1/1	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 1/1
(kW) ⚡ (kW) 🔥	⚡ 3,2	⚡ 6,0	⚡ 3,2	⚡ 6,0	⚡ 6,0	⚡ 9,0	🔥 13,5	⚡ 12,0	⚡ 18,0	🔥 20,0
TOTALE TOTAL (kW)	3,5 230/1/50	6,4 400/3/50	3,5 230/1/50	6,4 400/3/50	6,4 400/3/50	9,4 400/3/50	0,6 230/1/50	12,6 400/3/50	18,6 400/3/50	1,0 230/1/50
VOLUME IMBALLO PACKED VOLUME (m³)	0,53	0,53	0,53	0,53	0,63	0,63	0,63	0,83	0,83	0,83
PESO LORDO GROSS WEIGHT (kg)	70	70	70	70	80	80	95	105	105	125

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

FORNI ELETTRICI

ELECTRIC OVENS · ELEKTROÖFEN
FOURS ELECTRIQUES



LEGENDA

- A Connessioni elettriche (230/1/50 Hz - 400/3/50 Hz)
- B Ingresso acqua (per vapore) 3/4"
- C Scarico acqua Ø 32 mm (si raccomanda l'installazione di un sifone)
- D Ingresso lavaggio (OPTIONAL)

LEGEND

- A Electrical connections (230/1/50 Hz - 400/3/50 Hz)
- B Water inlet (for steam) 3/4"
- C Water drain Ø 32 mm (it is recommend to install a siphon)
- D Washing inlet (OPTIONAL)

LEGENDE

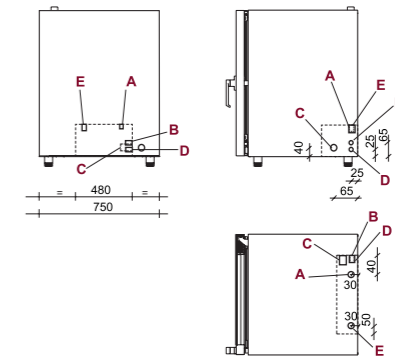
- A Elektro-Anschluss (230/1/50 Hz - 400/3/50 Hz)
- B Wassereinlauf (für Dampf) 3/4"
- C Wasserablauf Ø 32 mm (es wird empfohlen einen Siphon zu installieren)
- D Wascheneinlauf (OPTIONAL)

LÉGENDE

- A Connexions électriques (230/1/50 Hz - 400/3/50 Hz)
- B Arrivée eau (pour vapeur) 3/4"
- C Degivrage eau Ø 32 mm (on recommande l'installation de un siphon)
- D Arrivée de lavage (OPTIONAL)

FORNI A GAS

GAS OVENS · GASÖFEN
FOURS À GAZ



LEGENDA

- A Connessioni elettriche (230/1/50 Hz)
- B Ingresso acqua (per vapore) 3/4"
- C Scarico acqua Ø 32 mm (si raccomanda l'installazione di un sifone)
- D Ingresso lavaggio (OPTIONAL)
- E Connessione gas (1/2")

LEGEND

- A Electrical connections (230/1/50 Hz)
- B Water inlet (for steam) 3/4"
- C Water drain Ø 32 mm (it is recommend to install a siphon)
- D Washing inlet (OPTIONAL)
- E Gas connections (1/2")

LEGENDE

- A Elektro-Anschluss (230/1/50 Hz)
- B Wassereinlauf (für Dampf) 3/4"
- C Wasserablauf Ø 32 mm (es wird empfohlen einen Siphon zu installieren)
- D Wascheneinlauf (OPTIONAL)
- E Gas-Anschluss (1/2")

LÉGENDE

- A Connexions électriques (230/1/50 Hz)
- B Arrivée eau (pour vapeur) 3/4"
- C Degivrage eau Ø 32 mm (on recommande l'installation de un siphon)
- D Arrivée de lavage (OPTIONAL)
- E Connexions du gaz (1/2")

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. - L'usine se réserve le droit de produire toute modification nécessaire sans aucun préavis et décline toute responsabilité en cas d'erreurs d'impression.



- 1) Doppio vetro apribile
Double glass easy to open
Ofentür mit Doppelscheibe
Double vitrage ouvrable
- 2) Illuminazione interna;
sonda al cuore
Chamber light; Core probe
Innere Beleuchtung; Kernfühler
Éclairage en chambre
de cuissons; sonde à cœur
- 3) Piletta di scarico
Drainage pipe
Conduit de décharge
Tauwasserablauf
- 4) Angoli interni arrotondati
Internal rounded edges
Abgerundeten Innenkanten
Angles arrondis
- 5) Maniglia
Handle
Griff
Poignée



IL VOSTRO PARTNER PROFESSIONALE IN CUCINA

YOUR PROFESSIONAL PARTNER IN THE KITCHEN

IHR PROFESSIONELLER PARTNER IN DER KUECHE

VOTRE PARTNER PROFESSIONNELLE DANS LES CUISINES

I forni Primax solidi e dal design esclusivo, sono semplici da utilizzare grazie all'innovativo sistema touch con regolazione brevettata dei parametri. Si entra con precisione e velocità nelle funzioni scelte, i comandi sono chiari, assolutamente ergonomici, visualizzati su grandi display che agevolano il controllo anche da notevoli distanze. I forni Primax offrono molteplici categorie di programmi per cuocere pane, dolci e pasticceria con la possibilità di memorizzare fino a 99 ricette; possono essere programmate cotture differite. Sono dotati di: grande potenza per abbattere i tempi di attesa; doppia velocità di ventilazione per garantire anche le cotture più delicate; inversione della rotazione delle ventole per la massima uniformità di cottura; 4 fasi di cottura personalizzabili nelle combinazioni di umidità-tempo-temperatura; controllo anche manuale dell'umidità; sonda al cuore per cotture di precisione e a Δt ; illuminazione interna. La connessione USB, il lavaggio manuale o automatico ed una vasta gamma di accessori vi permetteranno di personalizzare il "vostro forno" nel modo migliore!

Primax' ovens are sturdy and have an exclusive design; they are easy to use thanks to the innovative touch system with patented parameters regulation. You can enter immediately in the functions' set up; the controls are clear in a perfect ergonomic position, showed on great displays allowing to control the cooking also from great distances. Primax' ovens offered a lot of categories of programs to cook bread, red and white meat, vegetables, fishes, pastries, with the possibility to memorize 99 recipes; you can also program deferred cooking. The ovens are equipped with great power, to remove long waitings, double speed fans, low for delicate dishes, and high to grill or to brown; automatic fan rotation reverse to ensure temperature and air good circulation; 4 cooking customizable phases in combination of humidity-time-temperature; also manual control of humidity; core probe for precision and Δt 's cooking; internal lighting.

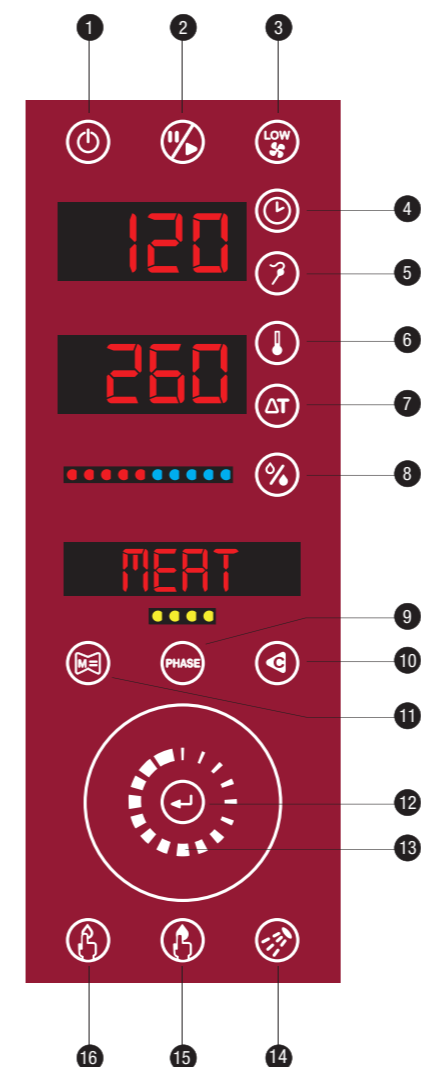
You can customize "your oven" in the best way with USB connections, manual or automatic washing and with a wide range of accessories.

Die stabilen Öfen von Primax mit dem exklusiven Design sind einfach in der Verwendung, dank des innovativen Touch-Systems mit patentierter Einstellung der Parameter. Auf die gewünschten Funktionen kann schnell und präzise zugegriffen werden, die Steuerung ist klar, absolut ergonomisch und wird auf einem großen Display angezeigt, das die Überwachung der Steuerung auch aus großer Entfernung vereinfacht. Die Öfen von Primax bieten zahlreiche Programmkategorien zum Backen von Brot, Garen von rotem und weißem Fleisch, Gemüse, Fisch und Süßspeisen, mit der Möglichkeit, bis zu 99 Rezepte zu speichern; diese können mit unterschiedlichen Gararten programmiert werden. Sie sind ausgestattet mit: großer Leistung, um die Wartezeiten zu verkürzen; doppelter Geschwindigkeit der Gebläse, Low für empfindliche Gerichte, High für Anbraten und Überbacken; Umkehrung der Drehrichtung der Ventilatoren, für gleichmäßige Luftzirkulation und Temperatur; 4 individualisierbare Garphasen in den Kombinationen von Feuchtigkeit-Dauer-Temperatur; auch manuelle Einstellung der Feuchtigkeit; Kerntemperaturfühler, für Präzisionsgaren und Garen mit Δt ; Innenbeleuchtung.

Die USB-Verbindung, das manuelle oder automatische Spülen und eine große Auswahl an Zubehör ermöglichen es Ihnen, „Ihren Ofen“ auf die beste Art individuell zu gestalten!

Les fours Primax, solides et au design exclusif, sont simples à utiliser grâce à l'innovant système touch avec réglage breveté des paramètres. On entre avec précision et rapidité dans les fonctions choisies, les commandes sont claires, absolument ergonomiques, affichées sur de grands écrans qui facilitent le contrôle même à de grandes distances. Les fours Primax offrent de nombreuses catégories de programmes pour cuire le pain, la viande rouge et blanche, les légumes, le poisson, les gâteaux avec la possibilité de mémoriser jusqu'à 99 recettes; on peut programmer des cuissons différées. Ils sont équipés de: grande puissance pour diminuer les temps d'attente; ventilation à double vitesse, low pour les préparations délicates, high pour rissoler et dorer; inversion de la rotation des ventilateurs pour une circulation et une température de l'air uniformes; 4 phases de cuisson personnalisables dans les combinaisons humidité-temps-température; contrôle manuel de l'humidité; sonde au cœur pour des cuissons de précision et à Δt ; éclairage interne. La connexion USB, le lavage manuel ou automatique et une vaste gamme d'accessoires vous permettront de personnaliser "votre four" de la meilleure manière!

4 TEGLIE - TRAYS GN 1/1
6 TEGLIE - TRAYS GN 1/1
10 TEGLIE - TRAYS GN 1/1



- 1 ON/OFF
- 2 START - STOP - PAUSA / START - STOP - PAUSE
START - STOP - PAUSE / START - STOP - PAUSE
- 3 BASSA VELOCITÀ VENTOLA / LOW SPEED FANS
NIEDRIGER LÜFTERDREHZAHL / BASSE VITESSE DE FANS
- 4 TEMPO DI COTTURA / COOKING TIME
KOCHZEIT / TEMPS DE CUISSON
- 5 SONDA AL CUORE / CORE PROBE
KERNFÜHLER / SONDE À COEUR
- 6 TEMPERATURA DI COTTURA / COOKING TEMPERATURE
KOCHTEMPERATUR / TEMPÉRATURE DE CUISSON
- 7 COTTURA Δt ° / Δt ° COOKING SYSTEM
GARVORGANG Δt ° / CUISSON A' Δt °
- 8 UMIDITÀ / HUMIDITY
LUFTFEUCHTIGKEIT / HUMIDITÉ
- 9 FASE DI COTTURA / COOKING PHASES
KOCH PHASEN / PHASES DE CUISSON
- 10 CANCELLA-INDIETRO / DELETE-BACK
LOESCHEN-ZURÜCK / ANNULER-ARRIÈRE
- 11 MENU-SALVA RICETTA / MENU-SAVE RECIPE
MENU-REZEPT SPEICHERN / MENU-ENREGISTER LA RECETTE
- 12 CONFERMA / CONFIRM
BESTÄTIGUNG / CONFIRMER
- 13 SELEZIONE / SELECTION
AUSWAHL / SELECTION
- 14 LAVAGGIO (OPTIONAL) / WASHING (OPTIONAL)
PUTZ ZYCLUS (OPTIONAL) / CYCLE DE NETTOYAGE (OPTIONAL)
- 15 AUMENTO MANUALE DELL'UMIDITÀ / MANUAL INCREASE OF HUMIDITY
MANUELLE LUFTFEUCHTIGKEITSTEIGERUNG / AUGMENTATION MANUEL DE L'HUMIDITÉ
- 16 RIDUZIONE MANUALE DELL'UMIDITÀ / MANUAL DECREASE OF HUMIDITY
MANUELLE LUFTFEUCHTIGKEIT'S REDUZIERUNG / REDUCTION MANUEL DE L'HUMIDITÉ