

FR MINI | РОТАЦИОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

FR MINI | ROTATING OVEN

01

**FR MINI ELECTRIC****FR MINI GAS O DIESEL****FR MINI ELECTRIC STAND**

РОТАЦИОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ МАЛОЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ. РЕКОМЕНДУЕТСЯ К ПРИМЕНЕНИЮ В ХЛЕБОПЕКАРНЯХ И КОНДИТЕРСКИХ ЛАБОРАТОРИЯХ.

ПОСТАВЛЯЕТСЯ С 8 ИЛИ 10 ЛОТКАМИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ (40X60 ИЛИ 50X70 CM), С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ НАГРЕВОМ ИЛИ С ГОРЕЛКОЙ (ГАЗ ИЛИ ДИЗЕЛЬНОЕ ТОПЛИВО).

КОНСТРУКЦИЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ, ПЕКАРНАЯ КАМЕРА И СИСТЕМА ВСАСЫВАНИЯ ПАРА. ДВЕРЦА С ДВОЙНЫМ СТЕКЛОМ. КЛАПАН ВЫПУСКА ПАРА С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ ИЛИ С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ. МОЩНЫЙ, СЪЕМНЫЙ И ЛЕГООЧИЩАЕМЫЙ ПАРОГЕНЕРАТОР. ПЕРЕКРЕСТНАЯ ИЗОЛЯЦИЯ ПАНЕЛЯМИ ИЗ МИНЕРАЛЬНОЙ ВАТЫ.

ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ АРМИРОВАННЫЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ, УСТАНОВЛЕННЫЕ ПЕРЕД ГОРЕЛКОЙ ИЛИ НАД НЕЙ.

РАВНОМЕРНОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ГОРЯЧЕГО ВОЗДУХА ПО ВСЕМУ ОБЪЕМУ ПЕКАРНОЙ КАМЕРЫ. ДОСТАТОЧНОЕ КОЛИЧЕСТВО ПАРА ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА ПОЗВОЛЯЕТ ВЫПЕКАТЬ ПРОДУКТЫ ЛЮБОГО ТИПА, ДАЖЕ САМЫЕ ГИДРАТИРОВАННЫЕ.

ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ УНИВЕРСАЛЬНОСТИ. БЛАГОДАРЯ РАЗЛИЧНЫМ ВАРИАНТАМ ИСПОЛНЕНИЯ И НЕБОЛЬШИМ РАЗМЕРАМ ПЕЧЬ СООТВЕТСТВУЕТ БОЛЬШИНСТВУ ТРЕБОВАНИЙ. ИДЕАЛЬНАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ТОРГОВЫХ ЦЕНТРОВ, ГОСТИНИЦ И РЕСТОРАНОВ.

МОДЕЛИ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ НАГРЕВОМ МОГУТ КОМПЛЕКТОВАТЬСЯ ОПОРОЙ ДЛЯ 12 СТАЛЬНЫХ ЛОТКОВ (FR MINI E.ST) ИЛИ РАССТОЕЧНОЙ КАМЕРОЙ С 16 ЛОТКАМИ (FR MINI E.PR). МОДЕЛИ С ГОРЕЛКОЙ КОМПЛЕКТУЮТСЯ РАССТОЕЧНОЙ КАМЕРОЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ НА 10 ЛОТКОВ (С РУЧНЫМ ИЛИ АВТОМАТИЧЕСКИМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ).

МОЖЕТ ПОСТАВЛЯТЬСЯ С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ ИЛИ ПРОГРАММИРУЕМЫМ ЦИФРОВЫМ ПУЛЬТОМ УПРАВЛЕНИЯ С ЭКОНОМАЙЗЕРОМ.

ТРЕХФАЗНОЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ 230 ИЛИ 400 В, С НЕЙТРАЛЬЮ, ЧАСТОТОЙ 50 ИЛИ 60 ГЦ. СПЕЦИАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ ПО ЗАПРОСУ.

ПЕЧЬ СООТВЕТСТВУЕТ ПРИМЕНИМЫМ ДИРЕКТИВАМ ЕС. НА ВСЕ ДЕТАЛИ ПЕЧИ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ДЕТАЛЕЙ С НОРМАЛЬНЫМ ИЗНОСОМ) ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ГАРАНТИЯ НА 2 ГОДА.



02

FR MINI IS A ROTARY CONVECTION OVEN FOR REDUCED LOADS. RECOMMENDED FOR BREAD-MAKING AND CONFECTIONERY LABORATORIES. AVAILABLE WITH 8 OR 10 BAKING TRAYS (40X60 CM OR 50X70 CM), IN THE ELECTRICAL VERSION OR WITH BURNER (GAS OR DIESEL).

STAINLESS STEEL STRUCTURE, FRONT, BAKING CHAMBER, AND STEAM SUCTION SYSTEM. DOUBLE GLAZED DOOR. MANUAL OR MOTORISED STEAM EXHAUST VALVE. POWERFUL, REMOVABLE, AND EASY-TO-CLEAN STEAMER.

CROSSED ROCKWOOL PANEL INSULATION. HIGH-PERFORMANCE ARMoured HEATING ELEMENTS INSERTED FROM THE TOP OR FRONT BURNER.

HOT AIR CIRCULATES EVENLY IN EVERY POINT OF THE BAKING CHAMBER. A SUITABLE AMOUNT OF HIGH-QUALITY STEAM ALLOWS BAKING ANY TYPE OF PRODUCT, EVEN THE MOST HYDRATED.

EXTREMELY VERSATILE.

ITS MULTIPLE CONFIGURATION OPTIONS AND REDUCED DIMENSIONS MAKE IT SUITABLE FOR MANY REQUIREMENTS. IDEAL AS A BAKING POINT FOR SHOPPING CENTRES. HOTELS AND RESTAURANTS.

IT CAN BE CONFIGURED IN THE ELECTRICAL VERSION WITH A SUPPORT FOR 12 STEEL TRAYS (FR MINI E.ST) OR WITH A 16-TRAYS PROOFER (FR MINI E.PR). THE MODEL WITH A BURNER HAS A 10-TRAYS STAINLESS STEEL PROOFER (WITH MANUAL OR AUTOMATED POWER SUPPLY).

THIS OVEN IS AVAILABLE WITH AN ELECTROMECHANICAL OR A PROGRAMMABLE DIGITAL CONTROL PANEL WITH ECONOMISER. THREE-PHASE POWER SUPPLY + 230V OR 400V NEUTRAL. 50 OR 60 HZ. OR SPECIAL VOLTAGE UPON REQUEST.

THE OVEN COMPLIES WITH THE APPLICABLE EU DIRECTIVES. ALL ITS PARTS (EXCEPT THOSE EXPOSED TO NORMAL WEAR) ARE COVERED BY A 2-YEAR WARRANTY.

МОДЕЛЬ MODEL	ПРОТИВНИ		РАССТОЯНИЕ DISTANCE	ПЛОЩАДЬ ВЫПЕКАНИЯ BAKING	РАЗМЕРЫ DIMENSIONS	ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ POWER			МАССА WEIGHT
	CM	ШТ				MM	КВТ	КВТ	
	CM	NR	MM	MQ	MM (ШxГxВ) MM (WxLxH)	Kw	Kw	KCAL	Kg
ELECTRIC									
FR MINI E46.8	40x60	8	83	1,9	920x1040x1110+200	1,5	12,0		285
FR MINI E46.10	40x60	10	83	2,4	920x1040x1280+200	1,5	12,0		305
FR MINI E46.PR	40x60	16	93		920x1040x860	0,5			70
FR MINI E46.ST	40x60	12	82		920x1040x675				30
GAS/DIESEL									
FR MINI 46.8	40x60	8	83	1,9	920x1040x1110+200	1,5		18 000	400
FR MINI 46.10	40x60	10	83	2,4	920x1040x1280+200	1,5		18 000	420
РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА/CHAMBER	40x60	10	80		920x1040x930	0,5			160
ELECTRIC									
FR MINI E57.8	50x70	8	83	2,8	1070x1200x1110+200	1,5	12,0		335
FR MINI E57.10	50x70	10	83	3,5	1070x1200x1280+200	1,5	12,0		350
FR MINI E57.PR	50x70	16	93		1070x1200x855	0,5			80
FR MINI E57.ST	50x70	12	82		1070x1200x673				35
GAS/DIESEL									
FR MINI 57.8	50x70	8	83	2,8	1070x1200x1110+200	1,5		20 000	470
FR MINI 57.10	50x70	10	83	3,5	1070x1200x1280+200	1,5		20 000	490
РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА/CHAMBER	50x70	10	80		1070x1200x930	0,5			180

FR MINI COMB | РОТАЦИОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

FR MINI COMB | ROTATING OVEN



03



FR MINI COMB

РОТАЦИОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ МАЛОЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ. РЕКОМЕНДУЕТСЯ К ПРИМЕНЕНИЮ В ХЛЕБОПЕКАРНЯХ И КОНДИТЕРСКИХ ЛАБОРАТОРИЯХ.

ДОСТУПНЫ МОДЕЛИ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ НАГРЕВОМ С 8 ИЛИ 10 ПЕКАРНЫМИ ЛОТКАМИ (40X60 ИЛИ 50X70 CM).

КОНСТРУКЦИЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ, ПЕКАРНАЯ КАМЕРА И СИСТЕМА ВСАСЫВАНИЯ ПАРА. ДВЕРЦА С ДВОЙНЫМ СТЕКЛОМ. КЛАПАН ВЫПУСКА ПАРА С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ ИЛИ С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ. МОЩНЫЙ, СЪЕМНЫЙ И ЛЕГООЧИЩАЕМЫЙ ПАРОГЕНЕРАТОР. ПЕРЕКРЕСТНАЯ ИЗОЛЯЦИЯ ПАНЕЛЯМИ ИЗ МИНЕРАЛЬНОЙ ВАТЫ. ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ АРМИРОВАННЫЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ, УСТАНОВЛЕННЫЕ СВЕРХУ ГОРЕЛКИ.

РАВНОМЕРНОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ГОРЯЧЕГО ВОЗДУХА ПО ВСЕМУ ОБЪЕМУ ПЕКАРНОЙ КАМЕРЫ. ДОСТАТОЧНОЕ КОЛИЧЕСТВО ПАРА ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА ПОЗВОЛЯЕТ ВЫПЕКАТЬ ПРОДУКТЫ ЛЮБОГО ТИПА, ДАЖЕ САМЫЕ ГИДРАТИРОВАННЫЕ.

ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ УНИВЕРСАЛЬНОСТИ. БЛАГОДАРЯ РАЗЛИЧНЫМ ВАРИАНТАМ ИСПОЛНЕНИЯ И НЕБОЛЬШИМ РАЗМЕРАМ ПЕЧЬ СООТВЕТСТВУЕТ БОЛЬШИНСТВУ ТРЕБОВАНИЙ. ИДЕАЛЬНАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ТОРГОВЫХ ЦЕНТРОВ, ГОСТИНИЦ И РЕСТОРАНОВ.

ДАННАЯ ПЕЧЬ КОМПЛЕКТУЕТСЯ СТАЦИОНАРНОЙ КАМЕРОЙ НА 2 ЛОТКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ НАГРЕВОМ. ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, ОТКИДНАЯ ДВЕРЦА, ОГНЕУПОРНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ, ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ АРМИРОВАННЫЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ, КЛАПАН ВЫПУСКА ПАРА, ЦИФРОВОЙ ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ С ЭКОНОМАЙЗЕРОМ. ПЕЧЬ ОСНАЩЕНА РАССТОЕЧНОЙ КАМЕРОЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ НА 12 ЛОТКОВ (С РУЧНЫМ ИЛИ АВТОМАТИЧЕСКИМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ).

МОЖЕТ ПОСТАВЛЯТЬСЯ С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ ИЛИ ПРОГРАММИРУЕМЫМ ЦИФРОВОМ ПУЛЬТОМ УПРАВЛЕНИЯ С ЭКОНОМАЙЗЕРОМ.

ТРЕХФАЗНОЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ 230 ИЛИ 400 В, С НЕЙТРАЛЬЮ, ЧАСТОТОЙ 50 ИЛИ 60 ГЦ. СПЕЦИАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ ПО ЗАПРОСУ.

ПЕЧЬ СООТВЕТСТВУЕТ ПРИМЕНИМЫМ ДИРЕКТИВАМ ЕС. НА ВСЕ ДЕТАЛИ ПЕЧИ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ДЕТАЛЕЙ С НОРМАЛЬНЫМ ИЗНОСОМ) ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ГАРАНТИЯ НА 2 ГОДА.



04

FR MINI COMB IS A ROTARY CONVECTION OVEN FOR REDUCED LOADS. RECOMMENDED FOR BREAD-MAKING AND CONFECTIONERY LABORATORIES.

AVAILABLE IN THE ELECTRICAL VERSION WITH 8 OR 10 BAKING TRAYS (40X60 CM OR 50X70 CM).

STAINLESS STEEL STRUCTURE, FRONT, BAKING CHAMBER, AND STEAM SUCTION SYSTEM. DOUBLE GLAZED DOOR. MANUAL OR MOTORISED STEAM EXHAUST VALVE. POWERFUL, REMOVABLE, AND EASY-TO-CLEAN STEAMER. CROSSED ROCKWOOL PANEL INSULATION.

HIGH-PERFORMANCE ARMoured HEATING ELEMENTS INSERTED FROM THE TOP.

HOT AIR CIRCULATES EVENLY IN EVERY POINT OF THE BAKING CHAMBER. A SUITABLE AMOUNT OF HIGH-QUALITY STEAM ALLOWS BAKING ANY TYPE OF PRODUCT. EVEN THE MOST HYDRATED ONES.

EXTREMELY VERSATILE. ITS MULTIPLE CONFIGURATION OPTIONS AND REDUCED DIMENSIONS MAKE IT SUITABLE FOR MANY REQUIREMENTS. IDEAL AS A BAKING POINT FOR SHOPPING CENTRES. HOTELS AND RESTAURANTS.

THIS OVEN IS CONFIGURED WITH AN ELECTRIC STATIC 2-TRAYS CHAMBER. STAINLESS STEEL FRONT, DROP-DOWN DOOR, REFRACTORY SURFACE, HIGH-PERFORMANCE ARMoured HEATING ELEMENTS, STEAM EXHAUST VALVE, DIGITAL CONTROL PANEL WITH ECONOMISER. IT HAS A 12-TRAYS STAINLESS STEEL PROOFER (WITH MANUAL OR AUTOMATED POWER SUPPLY).

THIS OVEN IS AVAILABLE WITH AN ELECTROMECHANICAL OR A PROGRAMMABLE DIGITAL CONTROL PANEL WITH ECONOMISER.

THREE-PHASE POWER SUPPLY + 230V OR 400V NEUTRAL. 50 OR 60 HZ. SPECIAL VOLTAGE UPON REQUEST.

THE OVEN COMPLIES WITH THE APPLICABLE EU DIRECTIVES. ALL ITS PARTS (EXCEPT THOSE EXPOSED TO NORMAL WEAR) ARE COVERED BY A 2-YEAR WARRANTY.

МОДЕЛЬ MODEL	ПРОТИВНИ TRAYS		РАССТОЯНИЕ DISTANCE	ПЛОЩАДЬ ВЫПЕКАНИЯ BAKING	РАЗМЕРЫ DIMENSIONS	ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ POWER			МАССА WEIGHT
	CM	NR				Kw	Kw	KCAL	
FR MINI COMB E46.8	40x60	8	83	1,9	990x1170x1110+200	1,5	12,0		285
FR MINI COMB E46.10	40x60	10	83	2,4	990x1170x1280+200	1,5	12,0		305
ЯРУС/DECK	40x60	2	В 180	0,5	990x1165x370		3,6		120
ЯРУС/DECK	40x60	2	В 230	0,5	990x1165x420		3,6		130
РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА/CHAMBERA	40x60	12	90		988x1165x660	0,5			65
FR MINI COMB E57.8	50x70	8	83	2,8	1088x1365x111+200	1,5	12,0		335
FR MINI COMB E57.10	50x70	10	83	3,5	1088x1365x1280+200	1,5	12,0		350
ЯРУС/DECK	50x70	2	В 180	0,7	1088x1365x370		4,6		150
ЯРУС/DECK	50x70	2	В 230	0,7	1088x1365x420		4,6		160
РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА/CHAMBERA	50x70	12	90		1088x1365x660	0,5			100

FR BABY | СТЕЛЛАЖНЫЕ РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ

FR BABY | ROTATING RACK OVEN



05



FR BABY

КОМПАКТНАЯ РОТАЦИОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С НИЗКИМИ ТРЕБОВАНИЯМИ К ЗАНИМАЕМОМУ ПРОСТРАНСТВУ.

УНИВЕРСАЛЬНАЯ, ПОДХОДИТ ДЛЯ РАЗНЫХ ВАРИАНТОВ ПРИМЕНЕНИЯ. ПОЗВОЛЯЕТ ВЫПЕКАТЬ БОЛЬШОЙ АССОРТИМЕНТ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ. МАЛЫЙ И СРЕДНИЙ РАЗМЕР.

МОДЕЛИ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ НАГРЕВОМ С ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫМИ АРМИРОВАННЫМИ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ ИЛИ МОДЕЛИ С ГОРЕЛКОЙ (ГАЗ ИЛИ ДИЗЕЛЬНОЕ ТОПЛИВО).

СЪЕМНАЯ 12-ЛОТКОВАЯ ТЕЛЕЖКА РАЗМЕРОМ 40X60, 50X70 ИЛИ 60X80 CM.

ВОЗМОЖНА УСТАНОВКА КАМЕРЫ НА 2 ЛОТКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ НАГРЕВОМ ИЛИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ РАССТОЕЧНОЙ КАМЕРЫ НА 12 ЛОТКОВ, РАСПОЛОЖЕННОЙ НА ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ ПЕЧИ.

КОНСТРУКЦИЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ, ПЕКАРНАЯ КАМЕРА И СИСТЕМА ВСАСЫВАНИЯ ПАРА. ДВЕРЦА С ДВОЙНЫМ СТЕКЛОМ. СЪЕМНЫЙ ПАРОГЕНЕРАТОР В ПЕКАРНОЙ КАМЕРЕ С УПРАВЛЕНИЕМ ПО ТАЙМЕРУ. РУЧНОЙ КЛАПАН ВЫПУСКА ПАРА.

ИДЕАЛЬНОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕПЛА И ПАРА ДАЖЕ В НЕПРЕРЫВНОМ РЕЖИМЕ РАБОТЫ.

ПЕЧЬ МОЖЕТ КОМПЛЕКТОВАТЬСЯ МЕХАНИЧЕСКИМ ИЛИ ПРОГРАММИРУЕМЫМ ЦИФРОВЫМ ПУЛЬТОМ УПРАВЛЕНИЯ.

ТРЕХФАЗНОЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ 230 ИЛИ 400 В, С НЕЙТРАЛЬЮ, ЧАСТОТОЙ 50 ИЛИ 60 ГЦ. СПЕЦИАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ ПО ЗАПРОСУ.

ПЕЧЬ СООТВЕТСТВУЕТ ПРИМЕНИМЫМ ДИРЕКТИВАМ ЕС. НА ВСЕ ДЕТАЛИ ПЕЧИ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ДЕТАЛЕЙ С НОРМАЛЬНЫМ ИЗНОСОМ) ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ГАРАНТИЯ НА 2 ГОДА.

ROTATING RACK CONVECTION OVEN. IT MEETS REDUCED SPACE REQUIREMENTS.

ITS VERSATILITY MAKES IT PERFECT FOR MANY NEEDS. SUITABLE FOR A LARGE VARIETY OF BREAD AND CONFECTIONERY PRODUCTS. SMALL AND MEDIUM SIZE.

ELECTRIC OPERATION WITH HIGH-PERFORMANCE ARMoured HEATING ELEMENTS, OR A GAS OR DIESEL-POWERED COMBUSTION CHAMBER.

REMOVABLE 12-TRAYS RACK WITH THE FOLLOWING DIMENSIONS 40X60, 50X70 OR 60X80 CM. CAN BE PROVIDED



06

WITH A 2-TRAYS ELECTRICAL CHAMBER OR AN ADDITIONAL 12-TRAYS PROOFER. LOCATED ON THE UPPER PART OF THE OVEN. STAINLESS STEEL STRUCTURE, FRONT, BAKING CHAMBER, AND STEAM SUCTION SYSTEM. DOUBLE GLAZED DOOR. THE REMOVABLE STEAMER LOCATED INSIDE THE BAKING CHAMBER IS ACTIVATED BY AN ADJUSTABLE TIMED SYSTEM. MANUAL STEAM EXHAUST VALVE. PERFECT HEAT AND STEAM DISTRIBUTION, EVEN WITH CONTINUOUS WORK CYCLES. IT CAN BE EQUIPPED WITH A MECHANICAL OR PROGRAMMABLE DIGITAL CONTROL PANEL. THREE-PHASE POWER SUPPLY + 230V OR 400V NEUTRAL. 50 OR 60 HZ. SPECIAL VOLTAGE UPON REQUEST. THE OVEN COMPLIES WITH THE APPLICABLE EU DIRECTIVES. ALL ITS PARTS (EXCEPT THOSE EXPOSED TO NORMAL WEAR) ARE COVERED BY A 2-YEAR WARRANTY.



FR BABY COMB ЯРУС/DECK



FR BABY РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА / PROVING CHAMBER

МОДЕЛЬ MODEL	ПРОТИВНИ TRAYS			РАССТОЯНИЕ DISTANCE	ПЛОЩАДЬ ВЫПЕКАНИЯ BAKING	РАЗМЕРЫ DIMENSIONS	ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ POWER		МАССА WEIGHT
	CM CM	ШТ NR	MM MM				КВТ Kw	КВТ Kw	
FR BABY E46	40x60	12	80		2,8	980x1500x1470+90	1	17	450
FR BABY 46	40x60	12	80		2,8	980x1500x1470+90	1	20 000	450
FR BABY COMB 46	40x60	12	80		2,8	980x1500x1470	1	17 20 000	450
ЯРУС/DECK	40x60	2	В 180		0,5	980x1240x520+90		4,5	150
ЯРУС/DECK	40x60	2	В 230		0,5	980x1240x570+90		4,5	160
РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА /CHAMBER	40x60	12	66			980x1010x650		0,5	60
FR BABY E57	50x70	12	80		4,2	1120x1640x1470+90	1	17	500
FR BABY 57	50x70	12	80		4,2	1120x1640x1470+90	1	23 000	500
FR BABY COMB 57	50x70	12	80		4,2	1120x1640x1470	1	17 23 000	500
ЯРУС/DECK	50x70	2	В 180		0,7	1120x1380x520+90		5,5	180
ЯРУС/DECK	50x70	2	В 230		0,7	1120x1380x570+90		5,5	190
РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА/CHAMBER	50x70	12	66			1120x1150x650		0,5	70
FR BABY E68	60x80	12	80		5,8	1260x1870x1590+90	1	23,5	700
FR BABY 68	60x80	12	80		5,8	1260x1870x1590+90	1	35 000	700
FR BABY COMB 68	60x80	12	80		5,8	1260x1870x1590	1	23,5 35 000	700
ЯРУС/DECK	60x80	2	В 180		0,96	1260x1565x520+90		7,5	230
ЯРУС/DECK	60x80	2	В 230		0,96	1260x1565x570+90		7,5	240
РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА/CHAMBER	60x80	12	66			1260x1300x650		0,5	80

FR COMPACT | СТЕЛЛАЖНЫЕ РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ

FR COMPACT | ROTATING RACK OVEN

07



FR COMPACT 46



FR COMPACT 57

КОМПАКТНАЯ РОТАЦИОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ. МИНИМАЛЬНЫЕ ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ХОРОШАЯ ВМЕСТИМОСТЬ И ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ.

БЛАГОДАРИ СВОЕЙ УНИВЕРСАЛЬНОСТИ ПОЗВОЛЯЕТ ВЫПЕКАТЬ БОЛЬШОЙ АССОРТИМЕНТ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ПРОДУКТОВ.

РОТАЦИОННАЯ ТЕЛЕЖКА И СБАЛАНСИРОВАННОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУШНОГО ПОТОКА ОБЕСПЕЧИВАЮТ РАВНОМЕРНОЕ И ОДНОРОДНОЕ ПРОПЕКАНИЕ, СОЗДАВАЯ ОБЪЕМ И ПРИДАВАЯ ПРОДУКТАМ МЯГКОСТЬ.

МОДЕЛИ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ НАГРЕВОМ С ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫМИ АРМИРОВАННЫМИ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ ИЛИ МОДЕЛИ С ГОРЕЛКОЙ (ГАЗ ИЛИ ДИЗЕЛЬНОЕ ТОПЛИВО).

СЪЕМНАЯ 15-ЛОТКОВАЯ ТЕЛЕЖКА РАЗМЕРОМ 40X60 ИЛИ 50X70 СМ НА ВЫБОР.

КОНСТРУКЦИЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ, ПЕКАРНАЯ КАМЕРА И СИСТЕМА ВСАСЫВАНИЯ ПАРА. ДВЕРЦА С ДВОЙНЫМ СТЕКЛОМ. СЪЕМНЫЙ ПАРОГЕНЕРАТОР ВНУТРИ ПЕКАРНОЙ КАМЕРЫ С УПРАВЛЕНИЕМ ПО ТАЙМЕРУ. ИДЕАЛЬНОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕПЛА И ПАРА ДАЖЕ В НЕПРЕРЫВНОМ РЕЖИМЕ РАБОТЫ.

ПЕЧЬ МОЖЕТ КОМПЛЕКТОВАТЬСЯ МЕХАНИЧЕСКИМ ИЛИ ПРОГРАММИРУЕМЫМ ЦИФРОВЫМ ПУЛЬТОМ УПРАВЛЕНИЯ.

ТРЕХФАЗНОЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ 230 ИЛИ 400 В, С НЕЙТРАЛЬЮ, ЧАСТОТОЙ 50 ИЛИ 60 ГЦ. СПЕЦИАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ ПО ЗАПРОСУ.

ПЕЧЬ СООТВЕТСТВУЕТ ПРИМЕНИМЫМ ДИРЕКТИВАМ ЕС. НА ВСЕ ДЕТАЛИ ПЕЧИ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ДЕТАЛЕЙ С НОРМАЛЬНЫМ ИЗНОСОМ) ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ГАРАНТИЯ НА 2 ГОДА.



08

ROTATING RACK CONVECTION OVEN COMPACT. MINIMAL OVERALL DIMENSIONS, EXCELLENT CAPACITY AND PERFORMANCE.

ITS VERSATILITY MAKES IT SUITABLE FOR A LARGE VARIETY OF BREAD AND CONFECTIONERY PRODUCTS. THE ROTATING CARRIAGE AND BALANCED AIR FLOW DISTRIBUTION ALLOW EVEN AND REGULAR BAKING THAT PROVIDES VOLUME AND SOFTNESS.

ELECTRIC OPERATION WITH HIGH-PERFORMANCE ARMoured HEATING ELEMENTS, OR A GAS OR DIESEL-POWERED COMBUSTION CHAMBER.

REMOVABLE 15-TRAYS CARRIAGE WITH THE FOLLOWING DIMENSIONS 40X60, 50X70 CM.

STAINLESS STEEL STRUCTURE, FRONT, BAKING CHAMBER, AND STEAM SUCTION SYSTEM. DOUBLE GLAZED DOOR THE REMOVABLE STEAMER LOCATED INSIDE THE BAKING CHAMBER IS ACTIVATED BY AN ADJUSTABLE TIMED SYSTEM. PERFECT STEAM DISTRIBUTION, EVEN WITH CONTINUOUS WORK CYCLES.

IT CAN BE EQUIPPED WITH A MECHANICAL OR PROGRAMMABLE DIGITAL CONTROL PANEL.

THREE-PHASE POWER SUPPLY + 230V OR 400V NEUTRAL. 50 OR 60 HZ. SPECIAL VOLTAGE UPON REQUEST.

THE OVEN COMPLIES WITH THE APPLICABLE EU DIRECTIVES. ALL ITS PARTS (EXCEPT THOSE EXPOSED TO NORMAL WEAR) ARE COVERED BY A 2-YEAR WARRANTY.

МОДЕЛЬ MODEL	ПРОТЯЖИ TRAYS			РАССТОЯНИЕ DISTANCE	ПЛОЩАДЬ ВЫПЕКАНИЯ BAKING	РАЗМЕРЫ DIMENSIONS	ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ POWER		МАССА WEIGHT
	CM CM	ШТ NR	MM MM				кВт Kw	кВт Kw	
FR COMPACT E46	40x60	15	97		3,6	980x1190x2020+330	1	23,5	550
FR COMPACT G46	40x60	15	97		3,6	980x1500x2020+330	1	29 000	650
FR COMPACT E57	50x70	15	97		5,2	1120x1430x2020+330	1	28,0	600
FR COMPACT G57	50x70	15	97		5,2	1120x1680x2020+330	1	35 000	800

REPRODUCTION PROHIBITED. PICTURES, EXPLANATIONS AND TECHNICAL DETAILS OF THIS CATALOGUE ARE SUPPLIED IN INDICATIVE PURPOSE AND WITHOUT ANY TIME BOND. CONSEQUENTLY THE COMPANY HAS THE RIGHT TO MAKE CHANGES, WITHOUT NOTICE, FOR THE SAKE OF IMPROVING THE PRODUCTS OR FOR ANY CONSTRUCTIVE OR COMMERCIAL REQUIREMENT.

Данные и характеристики не являются обязательными. Компании оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.