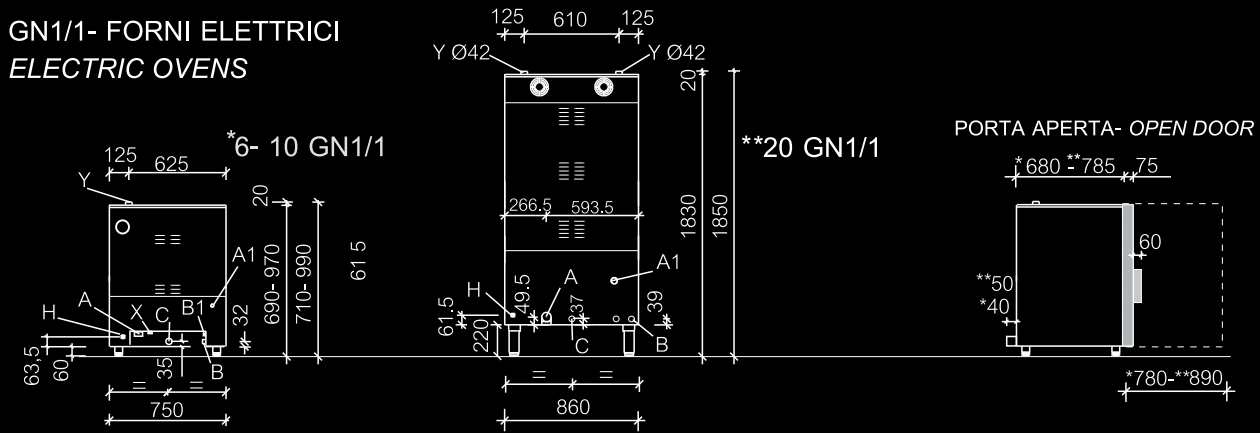
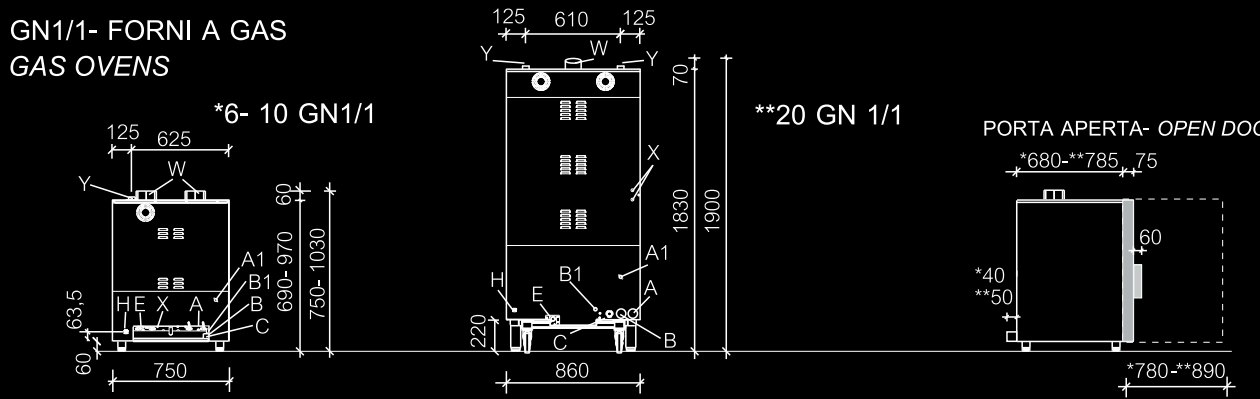


SCHEMI D'INSTALLAZIONE - *INSTALLATION DIAGRAMS*

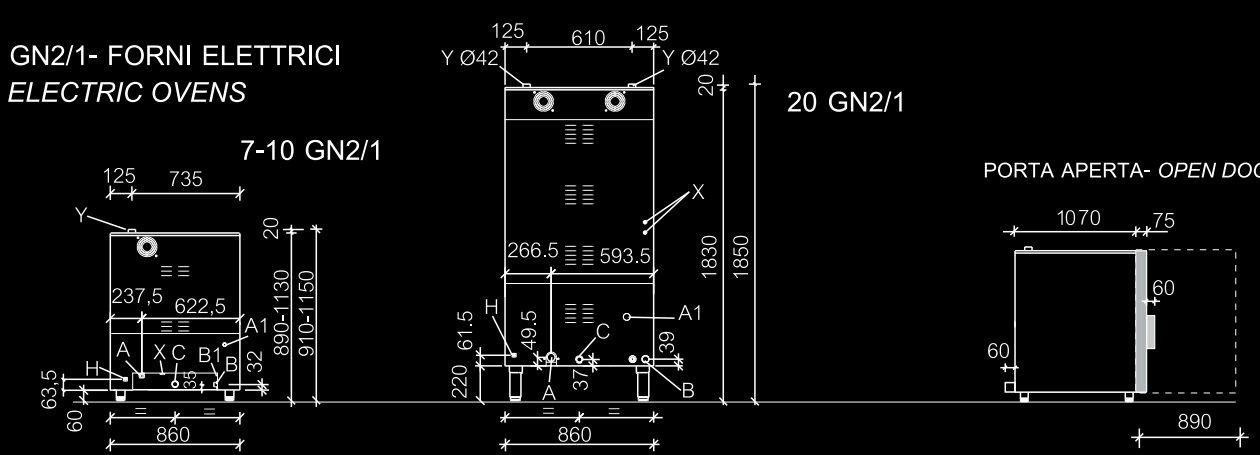
GN1/1- FORNI ELETTRICI
ELECTRIC OVENS



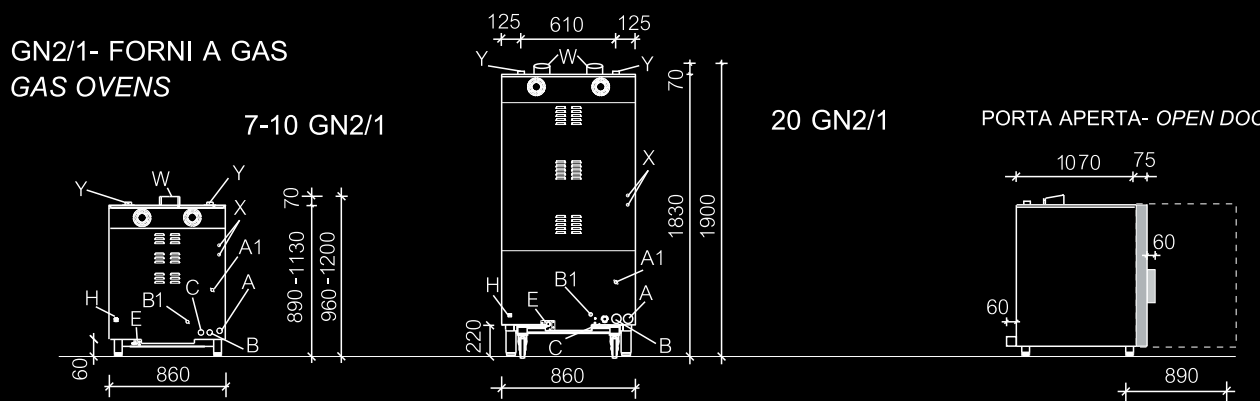
GN1/1- FORNI A GAS
GAS OVENS



GN2/1- FORNI ELETTRICI
ELECTRIC OVENS



GN2/1- FORNI A GAS
GAS OVENS



LEGENDA- LEGEND- LEGEND- LEGENDE

- A Connessioni elettriche- Electrical connections- Elektrische Anschlüsse- Branchements électriques
- A1 Connessioni elettriche del lavaggio- Electrical connections for washing- Elektrische Anschlüsse für Spülmittel- Connexions electriques du lavage
- B Ingresso acqua (per vapore) ¼"- Water inlet ¼" (for steam)- Wassereinlauf (für Dampf) ¼"- Entrée eau ¼" (pour vapeur)
- B1 Ingresso acqua lavaggio- Water inlet for washing- Wassereinlauf für Spülmittel- Entrée eau pour lavage
- C Scarico acqua Ø 32 mm (si raccomanda l'installazione di un sifone)- Water outlet Ø 32 mm (it is recommend to install a siphon)- Wasserablauf Ø 32 mm (Wir empfehlen ein Syphon zu montieren)- Évacuation eau Ø 32 mm (l'on recommande l'installation d'un siphon)
- E Connessione gas (1/2")- Gas connections (½")- Gasanschluss (½")- Gaz connexiones (½")
- X Pulsanti di riarmo- Restart button- Neustart button- Bouton de rearmanen
- H Equipotenziale terra- Equipotential system- Potential ausgleich- Liaison équipotentielle
- Y Sfiato vapore- Steam emissions- Abgase Dampf- Évacuations vapeur
- W Scarico fumi- Vents- Rauchgas- Évacuations fumées

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

PRINAX
CATERING EQUIPMENTS INNOVATION

GASTRO-PROF LINE
FORNI PROFESSIONALI PER GASTRONOMIA
PROFESSIONAL OVENS FOR GASTRONOMY
GEWERBE BACKHÖFEN FÜR GASTRONOMIE
FOURS PROFESSIONELLES POUR GASTRONOMIE



MODELLO <i>MODEL</i>	DIMENSIONI ESTERNE <i>EXTERNAL DIMENSIONS</i> (*)LxPxH (mm) (*)WxDxH (mm)	DIMENSIONI INTERNE UTILI <i>INT. WORKING DIMENSIONS</i> LxPxH (mm) WxDxH (mm)	GRIGLIE <i>GRIDS</i> (N°)	RESA <i>POWER</i> (kW)	POTENZA TOTALE <i>TOTAL POWER</i> (kW max)	ASSORBIMENTO ELETTTRICO <i>ABSORBED POWER</i> (A max)	VOLUME IMBALLO <i>PACKED VOLUME</i> (m³)	PESO LORDO <i>GROSS WEIGHT</i> (Kg)
GN1/1 ELETTRICI- <i>ELECTRIC</i>	PDE-106-LD	750x795x710	6 GN 1/1	6	6,4 400V 3N~50Hz	9,2	0,55	88
	PDE-106-HD	750x795x710	6 GN 1/1	9	9,4 400V 3N~50Hz	13,6	0,55	88
	PDE-110-LD	750x795x990	10 GN 1/1	12	12,6 400V 3N~50Hz	18,6	0,73	120
	PDE-110-HD	750x795x990	10 GN 1/1	18	18,6 400V 3N~50Hz	26,8	0,73	120
	*PDE-120-LD	860x910x1850	20 GN 1/1	24	25 400V 3N~50Hz	38	1,77	258
	*PDE-120-HD	860x910x1850	20 GN 1/1	36	37 400V 3N~50Hz	55,7	1,77	258
GN1/1 GAS	PDG-106-HD	750x795x750	6 GN 1/1	13,5 11700 kcal	0,28 230V 1N~50Hz	1,2	0,63	98
	PDG-110-HD	750x795x1030	10 GN 1/1	20 17300 kcal	0,44 230V 1N~50Hz	1,9	0,83	130
	*PDG-120-HD	860x910x1900	20 GN 1/1	35 30300 kcal	0,98 230V 1N~50Hz	4,2	1,83	270
GN2/1 ELETTRICI- <i>ELECTRIC</i>	PDE-207-HD	860x1165x910	7 GN 2/1	18	18,6 400V 3N~50Hz	26,8	1,11	140
	PDE-210-HD	860x1165x1150	10 GN 2/1	27	27,9 400V 3N~50Hz	42,3	1,37	178
	*PDE-220-HD	860x1205x1850	20 GN 2/1	54	55,4 400V 3N~50Hz	84	2,09	310
GN2/1 GAS	PDG-207-HD	860x1205x960	7 GN 2/1	25 21496 kcal	0,70 230V 1N~50Hz	2,9	1,17	200
	PDG-210-HD	860x1205x1200	10 GN 2/1	32 27515 kcal	1,20 230V 1N~50Hz	5,2	1,43	230
	*PDG-220-HD	860x1205x1900	20 GN 2/1	64 55030 kcal	2,20 230V 1N~50Hz	9,4	2,18	357

* FORNO + CARRELLO - * *OVEN + TROLLEY*

(*) L= LARGHEZZA TOTALE CORPO - (*) *W= TOTAL BODY WIDTH*

P= PROFONDITA': CORPO + PORTA + SCARICHI (tubi, cavi, camini...) - *D= DEPTH: BODY + DOOR+ VENTS (cables, pipes, tubes...)*

H= ALTEZZA: CORPO + PIEDINI + SCARICHI (tubi, cavi, camini...) - *H= HEIGHT: BODY + FEET + VENTS (cables, pipes, tubes...)*

LE MISURE LxPxH SONO L'INGOMBRO MASSIMO DEL FORNO ESCLUSA LA MANIGLIA
MEASURES WxDxH ARE THE MAXIMUM DIMENSIONS OF THE OVEN EXCLUDING THE HANDLE
MISST BxTxH SIND DIE MAXIMALEN ABMESSUNGEN DES OFENS OHNE DEN GRIFF
MESURE LxPxH SONT LES DIMENSIONS MAXIMALES DU FOUR EXCLUSION DE LA POIGNÉE

FORNI ELETTRICI ED A GAS - *ELECTRIC AND GAS OVENS*
6- 10- 20 GN 1/1



FORNI ELETTRICI ED A GAS - *ELECTRIC AND GAS OVENS*
7- 10- 20 GN 2/1



IL TUO PARTNER PROFESSIONALE IN CUCINA

YOUR PROFESSIONAL PARTNER IN THE KITCHEN

IHR PROFESSIONELLER PARTNER IN DER KUECHE

VOTRE PARTNER PROFESSIONNELLE DANS LES CUISINES

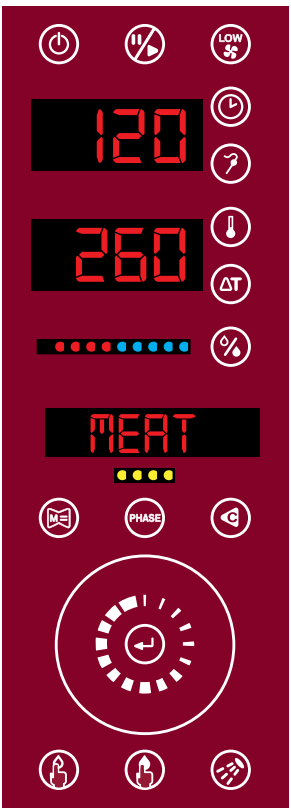
Costruiti in acciaio inox- Interno finitura lucida; esterno finitura scotch-brite- Camera interna con angoli arrotondati per facilitare la pulizia
- Controllo digitale con possibilità di memorizzare fino a 200 programmi- 4 fasi di cottura- Sonda al cuore inclusa- Cottura a ΔT° - Funzione di pre-riscaldamento- Funzione di raffreddamento camera- Funzione partenza differita della cottura -Inversione automatica del senso di rotazione delle ventole -Doppia velocità di ventilazione- Controllo dell'umidità -Illuminazione interna -Porta con doppio vetro apribile ed ispezionabile per la pulizia- Porta reversibile- Guarnizione ad incastro sulla camera di cottura- Predisposizione per lavaggio automatico (possibilità di installazione anche in utenza)- Struttura porta-griglie smontabili per facilitare la pulizia- Guide con interasse verticale di 70 mm- Predisposizione per installazione connessione USB- Possibilità di installazione del controllo HACCP.

Made in inox- Internal glossy finishing; external scotch-brite finishing- Cooking chamber with rounded edges for easy cleaning- Digital control- 200 Adjustable programs and 4 phases cooking cycles- Core probe included - ΔT° cooking system -Pre-heating -Cooling - Delayed cooking function -Automatic fan rotation reverse -Double speed fan -Humidity control- Chamber light -Double glass door easy to open and clean - Reversing door -Snap-on seals on cooking chamber - Ready for automatic wash (may be installed by user too) -Removable internal grids-rack for easy cleaning -70 mm vertical distance between grids -Ready for USB connection installation -Arranged for HACCP control.

Komplett aus Inox- Innenwände glänzend, Aussenwände in Scotch-Brite Kornschliff- Garraum mit abgerundeten Innenkanten, um die Reinigung zu erleichtern- Digitale Steuerung mit der Möglichkeit bis zu 200 Programme zu speichern- 4 Kochphasen- Ausstattung mit Kernfühler- Garvorgang mit ΔT° - Vorheizung- Kühlung- Verzögertes Garen- Automatische Umkehrung der Ventilator Drehrichtung- Doppelte Luftgeschwindigkeit - Luftfeuchtigkeitskontrolle- Innere Beleuchtung- Ofentür mit Doppelscheibe, die für Inspektion und Reinigung geöffnet werden kann- Türanschlag links- Eingesteckte Türrahmendichtung- Automatische Reinigung verfügbar (Installation auch in alle Abnehmer geräte möglich)- Struktur mit vertikalem-Schienenabstand von 70 mm leicht herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern- Installation eines USB-Anschluss möglich- Vorgesehen für HACCP management.

Construit en acier inox- Finition interne poli ; finition externe scotch-brite- Chambre de cuisson avec des angles arrondis pour faciliter le nettoyage- Version digitale avec 200 programmes de mémoire- 4 Phases de cuisson- Sonde à cœur- Système de cuisson avec ΔT° - Pré-chauffage - Refroidissement - Cuisson à temps retardé - Inverseur automatique du sens de rotation du ventilateur - Double vitesse - Contrôle de l'humidité - Éclairage en chambre de cuisson - Porte avec double vitrage ouvrable pour faciliter le nettoyage - Porte reversible - Joint encastrable sur la chambre de cuisson - Predisposition pour lavage automatique (possibilité d'installation même en service) - Structure porte grille amovible - Glissières ayant un entraxe vertical de 70 mm - Predisposition pour installation connexion USB - Possibilité d'installation du dispositif de contrôle HACCP.

CONTROLLO DIGITALE - *DIGITAL CONTROL PANEL*



ON/OFF



START-STOP/PAUSA
START-STOP/PAUSE
START-STOP/PAUSE



BASSA VELOCITÀ VENTOLE
LOW SPEED FANS
NIEDRIGER LÜFTERDREHZAHLE;
BASSE VITESSE DE FANS



TEMPO DI COTTURA / PRERISCALDAMENTO
COOKING TIME / PRE-HEATING
KOCHZEIT / VORHEIZUNG
TEMPS DE CUISSON / PRE-CHAUFFAGE



SONDA AL CUORE
CORE PROBE
KERNFÜHLER
SONDE À COEUR



TEMPERATURA CAMERA / PARTENZA RITARDATA
CHAMBER TEMPERATURE / DELAYED COOKING CYCLE
KOCHTEMPERATUR / VERZÖGERTES GAREN
TEMPÉRATURE DE CHAMBRE / START À TEMPS RETARDÉ



COTTURA A ΔT°
 ΔT° COOKING SYSTEM
GARVORGANG ΔT°
CUISSON À ΔT°



UMIDITÀ FORNO
OVEN HUMIDITY
BACKOFEN LUFTFEUCHTIGKEIT
HUMIDITÉ FOUR



FASI DI COTTURA
COOKING PHASES
KOC PHASEN
PHASES DE CUISSON



CANCELLA/ INDIETRO
DELETE / BACK
LOESCHEN / ZURÜCK
ANNULER / ARRIÈRE



MENÙ / SALVA RICETTA
MENU / SAVE RECIPE
MENÙ / REZEPT SPEICHERN
MENU / ENREGISTRER LA RECETTE



CONFERMA
CONFIRM
BESTÄTIGUNG
CONFIRMER



SELEZIONE
SELECTION
AUSWAHL
SELECTION



RIDUZIONE MANUALE DELL'UMIDITÀ
MANUAL DECREASE OF HUMIDITY
MANUELLE LUFTFEUCHTIGKEIT'S REDUZIERUNG
REDUCTION MANUEL DE L'HUMIDITÉ



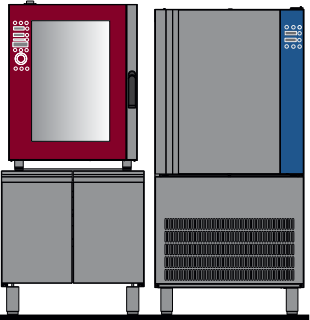
AUMENTO MANUALE DELL'UMIDITÀ
MANUAL INCREASE OF HUMIDITY
MANUELLE LUFTFEUCHTIGKEITSTEIGERUNG
AUGMENTATION MANUEL DE L'HUMIDITÉ



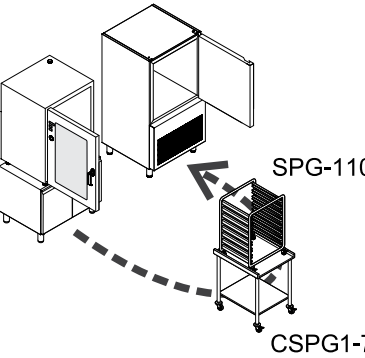
CICLO DI LAVAGGIO FORNO
OVEN CLEANING CYCLE
OFEN PUTZ ZYKLUS
CYCLE DE NETTOYAGE FOUR

ESEMPI DI COOK&CHILL - *COOK&CHILL EXAMPLES*

PDE-110-HSC*

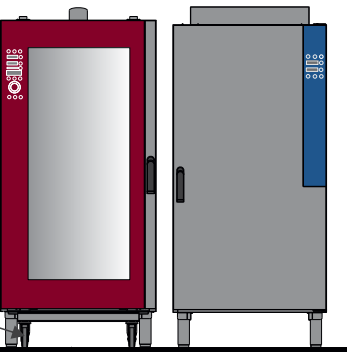


BF-910T-HDOC*

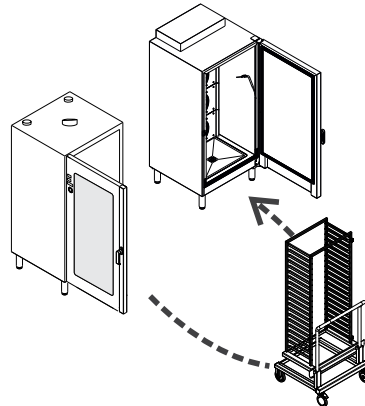


SFGA-76TR

PDG-120-HS



BF-920T-HDO



Maniglia
Door handle
Griff
Poignée



Doppio vetro apribile
Double glass easy to open
Ofentür mit Doppelscheibe
Double vitrage ouvrable



Illuminazione interna
Chamber light
Innere Beleuchtung
Éclairage en chambre de cuissons



Predisposizione connessione USB
Ready for USB connection
Installation eines USB-Anschluss möglich
Predisposition pour connexion USB



Predisposizione per lavaggio automatico
Ready for Automatic washing system
Automatische Reinigung verfügbar
Predisposition pour lavage automatique



Lavaggio automatico (optional)
Automatic washing system (optional)
Automatische Waschung (optional)
Lavage automatique (optionelle)



Supporti per forni elettrici
(differenti altezze)
Stands for electric ovens
(different highs)
Unterbau für elektrische Öfen
(verschiedenen Höhen)
Stands pour fours électriques
(différentes hauteurs)



Supporto aperto
Open stand
Unterbau
Stand ouvert



Armadio neutro
Cupboard
Schrank
Armoire



Armadio riscaldato
Warm cupboard
Warmhalteschrank
Armoire chaud