

Forni pizzeria - Pizza ovens - Fours à pizza - Pizza Öfen - Hornos para pizzería

HENERGO 45





HENERGO

HV 45 Range

Forni pizzeria - Pizza ovens - Fours à pizza - Pizza Öfen - Hornos para pizzería

I

Il forno a tunnel più compatto sul mercato.

Forno elettrico modulare a ventilazione forzata per cottura pizza e prodotti gastronomici con larghezza nastro cm 45.

Caratteristiche:

Completa modularità e sovrapposibilità con collegamento elettrico separato.

Dimensioni esterne estremamente compatte (LPH = 125 x 105 x 51 cm).

Ampia porta di ispezione per manutenzione e pulizia facilitate.

Elevata silenziosità (< 75 dB).

Tempo di cottura programmabile da 30 secondi a 30 minuti con timer digitale.

Possibilità di arresto del nastro per programmi di cottura prolungati.

Sistema di recupero calore (Energy Block) integrato nel forno.

Regolazione indipendente delle resistenze di cielo e platea a 4 combinazioni.

Regolazione termostatica della temperatura attraverso comando elettronico (precisione 1 °C).

Frontale e porta in acciaio inox.

Camera cottura in lamiera alluminata.

Isolamento in fibra ceramica e lana di roccia ecocompatibili.

Piano cottura con nastro in maglia d'acciaio inox ad alta resa

Temperatura d'esercizio max. 400 °C.

Display a led luminosi per visualizzazione funzioni e temperature.

Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

GB

The most compact conveyor oven on the market.

Fan forced modular electric oven, suitable to bake pizza and gastronomic products, belt width 45 cm.

Features:

Complete modularity and superposition with separated electric connections.

Extremely compact outside dimensions (LPH = 125 x 105 x 51 cm).

Wide inspection door for easier maintenance and cleaning.

Extremely silent (< 75 dB).

Programmable baking time from 30 seconds to 30 minutes with digital timer.

Possibility to stop the belt for longer baking programmes.

Heat recovery system (Energy Block) integrated in the oven.

Independent adjustment of the ceiling and bedplate heating elements with 4 combinations.

Temperature thermostatic adjustment through electronic control (1 °C accuracy).

Stainless steel front part and door.

Baking chamber in aluminated plate.

Insulation made of eco-compatible fibroceraamic and needle rock wool.

Baking surface with belt made of stainless steel high yield mesh.

Max baking temperature 400 °C.

Led display to visualize functions and temperatures.

Safety thermostat with manual resetting.

F**Le four à tunnel le plus compacte sur le marché.**

Four électrique modulaire à ventilation forcée pour cuisson de pizza et produits gastronomiques avec largeur du tapis cm 45.

Caractéristiques:

Complète modularité et possibilité de superposer les chambres avec branchement séparé.

Dimensions extérieures extrêmement compactes (LPH = 125 x 105 x 51 cm).

Large porte pour faciliter inspection, entretien et nettoyage.

Très silencieux pendant le fonctionnement (< 75 dB).

Temps de cuisson programmable de 30 seconds à 30 minutes avec temporisateur digital.

Possibilité d'arrêter le tapis pour programmes de cuisson plus longues.

Système de récupération thermique (Energy Block) intégré dans le four.

Réglage indépendant des résistances voûte et sol à 4 combinaisons.

Réglage thermostatique de la température à travers commande électronique (précision 1 °C).

Façade et porte en acier inox.

Cambre cuisson en tôle aluminée.

Isolation en fibre céramique et laine de roche éco-compatibles.

Plan de cuisson avec tapis en maille d'acier inox à haut rendement.

Température de cuisson jusqu'à 400 °C.

Display à led pour affichage fonctions et températures.

Thermostat de sécurité à remise manuelle.

**D****Der kompakteste Bandlaufofen auf den Markt.**

Elektrischer Umluftofen geeignet für Pizza als auch für eine grosse Auswahl an gastronomischen Produkten.

Breite des Förderbandes ist 45 cm.

Technische Eigenschaften:

Einzel- und stapelbarer Ofen (max 3 Stück) mit elektronisch, getrennten Verbindungen.

Kompakten Aussenabmessungen

(Länge x Tiefe x Höhe = 125 x 105 x 51 cm).

Breite Wartungstür zur einfacher Entnahme und Reinigung des Luftleit-bleche.

Niedriges Geräuschpegel (< 75 dB).

Programmierbare Backzeit von 30 Sekunden bis zu 30 Minuten durch digitale Zeiteinstellung.

Förderband jederzeit stopbar.

Teilnutzung der Umluft zur Energieeinsparung "Energie Block".

Vier verschiedene Einstellungsmodi für Ober- und Unterhitze.

Digitale Temperatursteuerung auf 1 °C genau einstellbar.

Oberfläche einschliesslich Wartungstür aus Edelstahl.

Umweltfreundliche Isolierung aus Isolier- und Mineralwolle.

Backfläche mit Stahlkettengliedförderband mit hoher Leistung.

Maximalebacktemperatur 400 °C.

Digitale Anzeige für Funktion und Temperatur.

Sicherheitsthermostat mit manueller Entriegelung.

E**El horno de túnel más compacto en el mercado.**

Horno eléctrico modular a ventilación forzada para cocción de pizza y productos gastronómicos con anchura de la cinta cm 45.

Características:

Completa modularidad y superposabilidad con enlace eléctrico separado.

Medidas exteriores extremadamente compactas (LPH = 125 x 105 x 51 cm).

Ancha puerta de inspección para manutención y limpieza facilitadas.

Elevada silenciosidad (< 75 dB).

Tiempo de cocción programable de 30 segundos a 30 minutos con timer digital.

Posibilidad de parada de la cinta para programas de cocciones prolongados.

Sistema de recuperación calor (Energy Block) integrado en el horno.

Regulación independiente de las resistencias de cielo y platea con 4 combinaciones.

Regulación termostática de la temperatura por medio de mando electrónico (precisión 1 °C).

Frontal y puerta en acero inox.

Camara cocción en chapa aluminada.

Aislamiento en fibra cerámica y lana de roca ecocompatibles.

Plano cocción con cinta en malla de acero de alta rendimiento.

Temperatura de ejercicio max. 400 °C.

Display con led luminosos para visualizar funciones y temperaturas.

Termostato de seguridad a rearme manual.



Pannello di controllo
Control panel
Panneau de contrôle
Schaltfeld
Panel de control

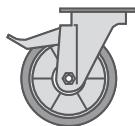


- I** Pannello di controllo con regolazione indipendente delle resistenze di cielo e platea tramite commutatori manuali a 3 posizioni. Timer di programmazione cotture regolabile da 30 secondi a 30 minuti. Regolazione termostatica della temperatura attraverso comando elettronico (precisione 1 °C) e lettura attraverso display a led. Interruttore generale. Il forno può essere dotato (optional) di supporto a giorno. Disponibili kit di allungamento del nastro sia in entrata che in uscita.
- GB** Control panel with independent adjustment of the ceiling and bedplate heating elements through manual switches with three positions. Baking programme timer adjustable from 30 seconds to 30 minutes. Temperature thermostatic adjustment through electronic control (1 °C accuracy) and reading through led display. General switch. The oven can be equipped (optional) with an open stand. Extension belt kit available both for inlet and outlet.
- F** Panneau de contrôle avec réglage indépendant des résistances voûte et sol par commutateurs manuels à 3 positions. Temporisateur de programmation cuissons réglable de 30 seconds à 30 minutes. Réglage thermostatique de la température par commande électronique (précision 1 °C) et lecture par display à led. Interrupteur général. Le four peut être doté (optional) de support. Disponible kit allongement du tapis, soit en entrée soit en sortie.
- D** Zusätzliche Einstellmöglichkeit der Ober- und Unterhitze durch separate Schalter in 3 Stellungen. Regelbarer Backprogrammtimer von 30 Sekunden bis 30 Minuten. Digitale Temperatursteuerung auf 1 C° genau. Permanente Anzeige der Isttemperatur. Optional passendes Untergestell und Banverlängerungskit orderbar.
- E** Panel de control con regulación independiente de las resistencias de cielo y platea por medio de commutadores manuales 3 posiciones. Timer de programación cocciones regulable de 30 segundos a 30 minutos. Regulación termostática de la temperatura por medio de mando electrónico (precisión 1 °C) y lectura através del cuadro a led. Interruptor general. El horno puede ser dotado (optional) de soporte abierto. Disponibles kit de prolongación de la cinta sea en entrada sea en salida.



**Opzionale - Optional
Optionnel - Extra - Opcional**

Set 4 ruote (2 anteriori con freno)
 Set of no. 4 wheels (2 front wheels with brake)
 Set de nr. 4 roues (2 roues antérieures avec freins)
 4 Räder (2 Vorderräder mit Bremsen)
 Juego de 4 ruedas (2 anteriores con freno)



SUPPORTI • Supports • Supports • Untergestelle • Soportes

G-45 Range

Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo

HV/45 - E/1

HV/45 - E/2

HV/45 - E/3

DIMENSIONI ESTERNE cm

Outside dimensions • Dimensions extérieures
 Außenmasse • Dimensions externas

75,5 x 81 x 55
L x P x H

75,5 x 81 x 55
L x P x H

75,5 x 81 x 45
L x P x H



MONOCAMERA

Single chamber
Mono chambre
Einzelkammer
Monocámara

DUE CAMERE

Double chamber
Double chambre
Doppelkammer
Bicámara

TRE CAMERE

Triple chamber
Trois chambres
Dreikammer
Tricámara

HENERGO 45 Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	HV/45 - E/1	HV/45 - E/2	HV/45 - E/3
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensions externas	125 x 104 x 51 L x P x H	125 x 104 x 102 L x P x H	125 x 104 x 153 L x P x H
DIMENSIONI INTERNE cm Inside dimensions • Dimensions intérieures Innenmasse • Dimensiones internas	75 x 47 x 9 L x P x H	75 x 47 x 9 L x P x H	75 x 47 x 9 L x P x H
DIMENSIONI NASTRO cm Belt dimensions • Dimensions tapis Laufband Abmessungen • Medidas cinta	125 x 45 L x P	125 x 45 L x P	125 x 45 L x P
kW/Std - Max* • Volt 400/230-3N/50Hz	9,5 - 12,5	19 - 25	28,5 - 37,5
Max. TEMP. 400°C	400 c° / 752° F	400 c° / 752° F	400 c° / 752° F
PESO NETTO Net weight • Poids net • Nettogewicht • Peso neto	129 Kg	258 Kg	387 Kg

Legenda • Legend • Legende • Legende • Leyenda

*kW Std = Consumo standard a 355°, 3'45" per cottura
Average consumption with 355°, 3'45" baking
Consommation standard à 355°, 3'45" de cuisson
Standard Verbrauch mit 355°, 3'45" Backen
Consumo estándar con 355°, 3'45" de cocción

*kW Max = Potenza massima • Maximum power • Puissance maximum
Maximaleistung • Potencia máxima

