

# Forni a convezione



**JT500**



**JT600**



**JT800**

## TEGLIE

	<b>modelli</b> <i>models</i>	<b>misure mm</b> <i>size mm</i>	<b>prezzo</b> <i>price</i>
<b>3110400028</b>	TEGLIE IN ALLUMINIO / <i>ALUMINIUM PANS</i>	442 X 325	euro 19.20
<b>3110400009</b>	TEGLIE IN ACCIAIO / <i>STAINLESS STEEL PANS</i>	442 X 325	euro 38.40
<b>3110400003</b>	TEGLIE IN ALLUMINIO CON PIANE PIEGATE / <i>ALUMINIUM PANS</i>	600 X 400 X 20	euro 33.20
<b>3110400016</b>	TEGLIE IN ACCIAIO / <i>STAINLESS STEEL PANS</i>	600 X 400 X 20	euro 62.40
<b>3110400018</b>	TEGLIE GN 1/1 / <i>INOX PAN GN 1/1</i>	530 X 325 X 20	euro 40.00
<b>3110400023</b>	TEGLIE GN 2/3 / <i>INOX PAN GN 2/3</i>	354 X 325 X 20	euro 27.60

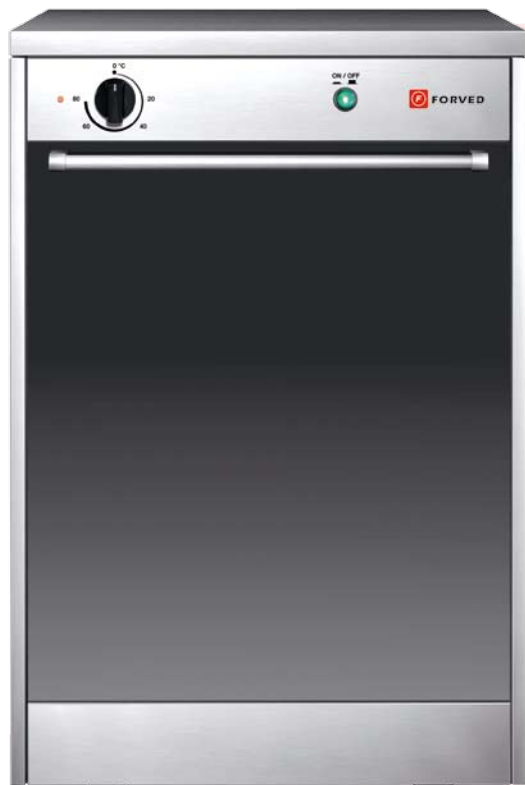
	<b>potenza Kw</b> <i>power Kw</i>	<b>capacità teglie</b> <i>load capacity</i>	<b>dotazione</b> <i>supplied with</i>	<b>dimensioni interne</b> <i>inner dimension</i>	<b>dimensioni</b> <i>outside dimension</i>	<b>prezzo</b> <i>price</i>
<b>JT500</b>	2.6	4 (442x325) o GN 2/3	4 teglie <i>trays</i>	460x410x348h	550x550x505h	euro 696.00
<b>JT600</b>	3.1	4 (442x325) o GN 2/3	2 teglie <i>trays</i> -umidificatore termoregolato- <i>regulated thermostatically humidifier</i> -grill-defrost	460x410x348h	595x570x520h	euro 1056.00
<b>JT800</b>	6.13	4 (600x400) o GN 1/1	2 teglie <i>trays</i> -umidificatore termoregolato- <i>regulated thermostatically humidifier</i>	660x450x348h	795x650x520h	euro 1536.00

Forni di piccole e medie dimensioni con cottura a convezione, ottimali per bar o piccola ristorazione, destinati a cuocere croissant, pane e altri cibi surgelati. Massima croccantezza e freschezza sono i risultati offerti dai forni semplici nell'utilizzo e che garantiscono sempre grande affidabilità nel tempo. I modelli JT600 e JT800 sono anche dotati di ventilatore tangenziale che serve per raffreddare tutta la parte esterna ed il vetro del forno per evitare che il personale che utilizza il prodotto non abbia scottature.

Siamo gli unici nel mercato che aggiungiamo questo ventilatore e quindi è da considerarsi un "PLUS"

*Convention ovens of small and ideal size for cafe or restaurants, destined to cook croissant, bread and other frozen foods. Maximum freshness are the results offered by ovens, simple in the use and that they always guarantee great reliability in the time. JT600 e JT800 have the tangential fan is useful to cool the external sides of the oven as well as the glass door to avoid that all persons using the item could get burned. We are the only one on the market to add this cooling system to the ovens that should be considered and "EXTRA PLUS FEATURE"*

# Lievitatori



**LV500**



**LV800**

**SUPPORTI**

	<b>modelli</b> <i>models</i>	<b>prezzo</b> <i>price</i>
<b>6919000009</b>	SUPPORTO LATERALI DX-SX PER TEGLIE-GRIGLIE GN 2/3 (4 teglie) PER JT500 / KIT <i>SUPPORT PANS-GRID GN 2/3 (4 pans) FOR JT500</i>	euro 16.00
<b>6919000032</b>	SUPPORTO LATERALI DX-SX PER TEGLIE-GRIGLIE GN 2/3 (4 teglie) PER JT600/ KIT <i>SUPPORT PANS-GRID GN 2/3 (4 pans) FOR JT600</i>	euro 24.00

	<b>potenza Kw</b> <i>power Kw</i>	<b>temperatura</b> <i>temperature</i>	<b>capacità teglie</b> <i>load capacity</i>	<b>dimensioni</b> <i>dimension</i>	<b>prezzo</b> <i>price</i>
<b>LV500</b>	1.2	0-90°C	8 (442x320) GN2/3	600x600x890	euro 822.00
<b>LV800</b>	2.4	0-90°C	8 (600x400) GN 1/1	800x650x890h	euro 1312.00

Lievitatore professionale con capacità di 8 teglie, dotato di bacinella interna per umidificazione. Predisposto per raggiungere una temperatura da 0-90° C che permette di utilizzarlo sia come lievitatore che da mantenitore calore per piatti pronti.

*Professional rising-cabinets capacity 8 trays. Equipped with inside basin for west system. Prepared to reach a temperature from 0-90°C which let it be used both as rising-cabinets and warm keeping for pre-cooked food.*