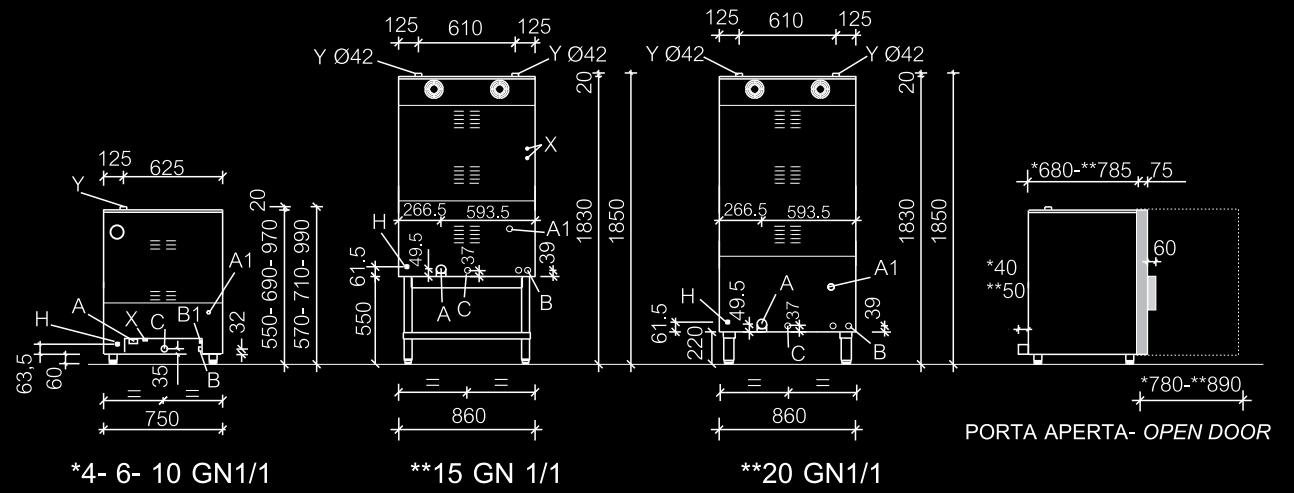
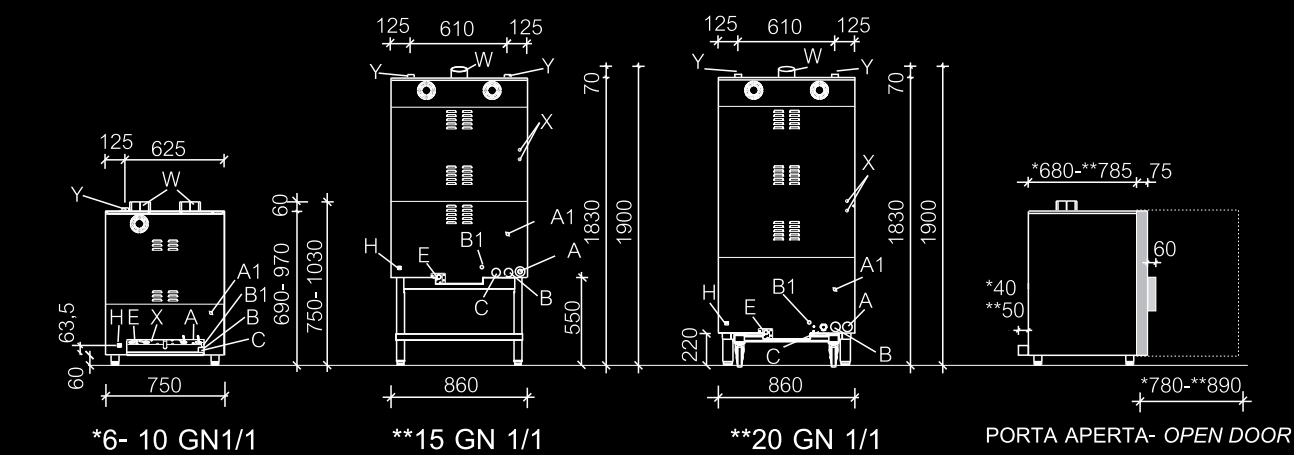


SCHEMI D'INSTALLAZIONE - *INSTALLATION DIAGRAMS*

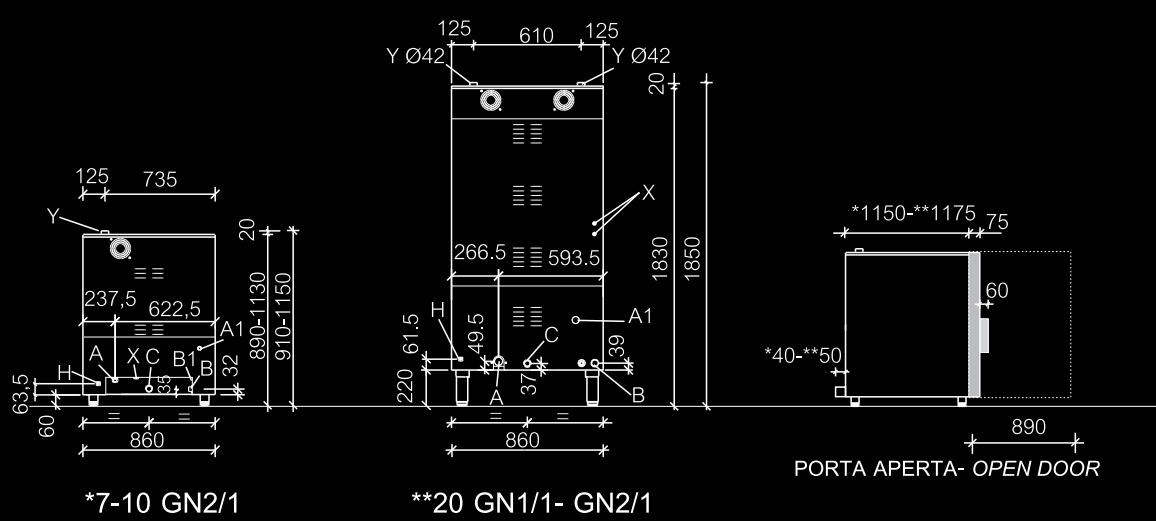
GN1/1- FORNI ELETTRICI- *ELECTRIC OVENS*



GN1/1- FORNI A GAS- *GAS OVENS*



GN2/1- FORNI ELETTRICI- *ELECTRIC OVENS*



LEGENDA- *LEGEND- LEGEND- LEGENDE*

- A Connessioni elettriche- Electrical connections- Elektrische Anschlüsse- Branchements électriques
A1 Connessioni elettriche del lavaggio- Washing electrical connections for washing- Elektrische Anschlüsse für Spülmittel- Connexions electriques du lavage
B Ingresso acqua (per vapore) ¾"- Water inlet ¾" (for steam)- Wassereinflaß (für Dampf) ¾"- Entrée eau ¾" (pour vapeur)
B1 Ingresso acqua lavaggio- Water inlet for washing- Wassereinflaß 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 scarico fumi- Vents- Rauchgas- Évacuations fumées
W sfiato vapore- Steam emissions- Abgase Dampf- Évacuations vapeur

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 fortschritts 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	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 ELETTRICO <i>ABSORBED POWER</i> (A max)	VOLUME IMBALLO PACKED VOLUME (m³)	PESO LORDO GROSS WEIGHT (Kg)
	<i>MODEL</i>								
GN1/1 ELETTRICI- <i>ELECTRIC</i>	PDE-104-LD	750x795x570	630x410x300	4 GN 1/1	⚡ 3,2	3,5 230V 1N~50Hz	15,2	0,53	70
	PDE-104-HD	750x795x570	630x410x300	4 GN 1/1	⚡ 6	6,4 400V 3N~50Hz	9,2	0,53	70
	PDE-106-LD	750x795x710	630x410x300	6 GN 1/1	⚡ 6	6,4 400V 3N~50Hz	9,2	0,53	70
	PDE-106-HD	750x795x710	630x410x300	6 GN 1/1	⚡ 9	9,4 400V 3N~50Hz	13,6	0,53	70
	PDE-110-LD	750x795x990	630x410x440	10 GN 1/1	⚡ 12	12,6 400V 3N~50Hz	18,6	0,63	80
	PDE-110-HD	750x795x990	630x410x440	10 GN 1/1	⚡ 18	18,6 400V 3N~50Hz	26,8	0,63	95
	*PDE-115-LD	860x910x1850	630x410x720	15 GN 1/1	⚡ 18	18,8 400V 3N~50Hz	30,4	0,83	105
	*PDE-115-HD	860x910x1850	630x410x720	15 GN 1/1	⚡ 27	27,8 400V 3N~50Hz	42,4	0,83	125
	**PDE-120-LD	860x910x1850	740x490x1070	20 GN 1/1	⚡ 24	25 400V 3N~50Hz	38	1,8	170
	**PDE-120-HD	860x910x1850	740x490x1420	20 GN 1/1	⚡ 36	37 400V 3N~50Hz	55,7	1,8	210
GN1/1 GAS	PDG-106-HD	750x795x750	630x410x440	6 GN 1/1	🔥 13,5 11700 kcal	0,28 230V 1N~50Hz	1,2	0,63	80
	PDG-110-HD	750x795x1030	630x410x720	10 GN 1/1	🔥 20 17300 kcal	0,44 230V 1N~50Hz	1,9	0,83	105
	*PDG-115-HD	860x910x1900	740x490x1070	15 GN 1/1	🔥 27 23400 kcal	0,79 230V 1N~50Hz	3,4	1,8	170
	**PDG-120-HD	860x910x1900	740x490x1420	20 GN 1/1	🔥 35 30300 kcal	0,98 230V 1N~50Hz	4,2	1,8	210
GN2/1 ELETTRICI- <i>ELECTRIC</i>	PDE-207-HD	860x1265x910	740x730x640	7 GN 2/1	⚡ 18	18,6 400V 3N~50Hz	26,8	1,11	140
	PDE-210-HD	860x1265x1150	740x730x880	10 GN 2/1	⚡ 27	27,9 400V 3N~50Hz	42,3	1,37	178
	**PDE-220-HD	860x1300x1850	740x730x1420	20 GN 2/1	⚡ 54	55,4 400V 3N~50Hz	84	2,09	310

* FORNO + SUPPORTO - * *OVEN + STAND*
** 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

PRINAX

OMEGA
professional equipment
<http://www.omegaone.gr> email: info@omegaone.gr
Tel: 0030 2103472270 Fax: 0030 2103476037

Forni Elettrici ed a Gas - *ELECTRIC AND GAS OVENS*

4- 6- 10- 15- 20 GN 1/1

Forni Elettrici - *ELECTRIC 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

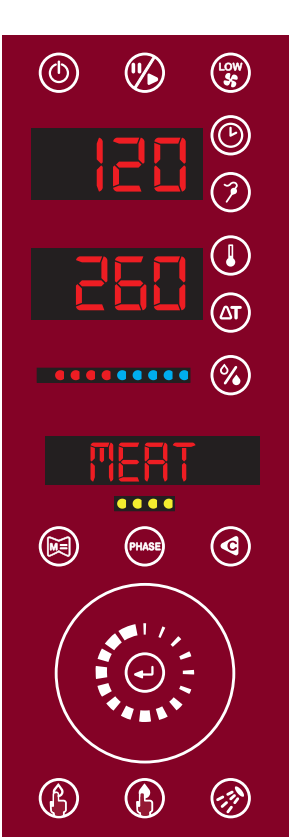
Costruiti in acciaio inox- Interno finitura lucida; esterno finitura scotch-brite- Camera interna con angoli arrotondati per facilitare la pulizia - Controllo digitale con possibilità di memorizzare fino a 200 programmi- 4 fasi di cottura- Sonda al cuore inclusa- Cottura a Δt° - Funzione di pre-riscaldamento- 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 zuspeichern- 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 Tür Rahmendichtung- 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.

Κατασκευασμένοι εξ' ολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα. Τα εσωτερικά τοιχώματα είναι κατασκευασμένα από γυαλιστερό ανοξείδωτο χάλυβα με στρογγυλεμένες εσωτερικές γωνίες για εύκολο καθαρισμό. Ψηφιακός έλεγχος με δυνατότητα επιλογής έως και 200 προγράμματα. 4 φάσεις μαγειρέματος. Εξοπλισμένοι με πυρήνα ανίχνευσης. Χρονόμετρο μαγειρέματος. Αυτόματη αναστροφή της φoράς και περιστροφής του ανεμιστήρα. Διπλή ταχύτητα αέρα. Έλεγχος υγρασίας. Εσωτερικός φωτισμός. Πόρτα φούρνου με διπλά τζάμια που απαιτούνται για το σύστημα ελέγχου και καθαρισμού με μεντεσέ ανοίγματος αριστερά. Διατίθεται και με Αυτόματο καθαρισμό. Δομή κατακόρυφη. Απόσταση σκαλίας 70 mm και 80 mm. μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί για να καθαριστεί. Πιστοποίηση διαχείρισης HACCP.

CONTROLLO DIGITALE - *DIGITAL CONTROL PANEL*



- ON/OFF
- START-STOP/PAUSA
START-STOP/PAUSE
Έναρξη- Διακοπή / Παύση <Start-Stop / Pause>
- BASSA VELOCITÀ VENTOLE
LOW SPEED FANS
NIEDRIGER LÜFTERDREHZAHL;
Ρύθμιση ταχύτητας του ανεμιστήρα
- TEMPO DI COTTURA / PRERISCALDAMENTO
COOKING TIME / PRE-HEATING
KOCHEIT / VORHEIZUNG
Χρόνος μαγειρέματος και προθέρμανσης
- SONDA AL CUORE
CORE PROBE
KERNFÜHLER
Πυρήνας ανίχνευσης
- TEMPERATURA CAMERA / PARTENZA RITARDATA
CHAMBER TEMPERATURE / DELAYED COOKING CYCLE
KOCHTEMPORATUR / VERZÖGERTES GAREN
Θερμοκρασίας μαγειρέματος
- COTTURA A ΔT°
 ΔT° COOKING SYSTEM
GARVORGANG ΔT°
Μαγειρική Δt° σύστημα μαγειρέματος
- UMIDITÀ FORNO
OVEN HUMIDITY
BACKOFEN LUFTFEUCHTIGKEIT
Υγραντήρας φούρνου

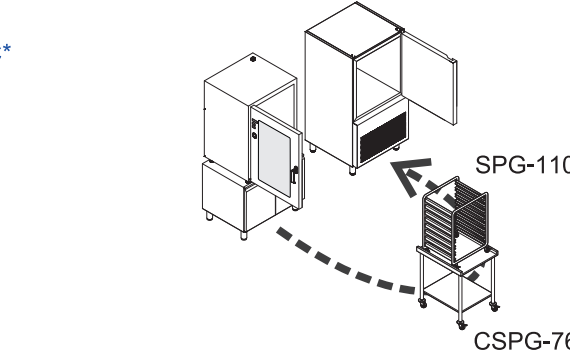
- FASI DI COTTURA
COOKING PHASES
KOC PHASEN
Αποθήκευση συνταγών - Μενού
- CANCELLA/ INDIETRO
DELETE / BACK
LOESCHEN / ZURÜCK
Φάσεις μαγειρέματος
- MENÜ / SALVA RICETTA
MENU / SAVE RECIPE
MENÜ / REZEPT SPEICHERN
Μενού Διαγραφή - Πίσω
- CONFERMA
CONFIRM
BESTÄTIGUNG
- SELEZIONE
SELECTION
AUSWAHL
- RIDUZIONE MANUALE DELL'UMIDITÀ
MANUAL DECREASE OF HUMIDITY
MANUELLE LUFTFEUCHTIGKEIT'S REDUZIERUNG
REDUCTION MANUEL DE L'HUMIDITÉ
Χειροκίνητη μείωση της υγρασίας
- 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
Κύκλος καθαρισμού του φούρνου

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

PDE-110-HSC*

SFGA-76TR

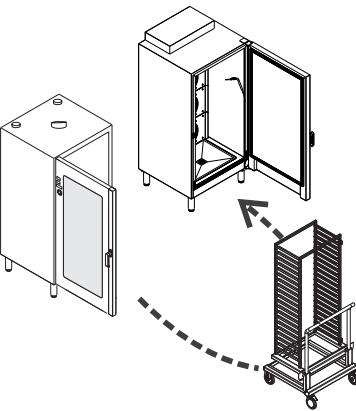
BF-910T-HDOC*



PDG-120-HS

TROLLEY

BF-920T-HDO



Maniglia
Door handle
Griff
Poignée



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



Illuminazione interna;
sonda al cuore
Chamber light; Core probe
Innere Beleuchtung; Kernfühler
Éclairage en chambre
de cuissons; sonde à cœur



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
Schränk
Armoire



Armadio riscaldato
Warm cupboard
Warmhalteschränk
Armoire chaud