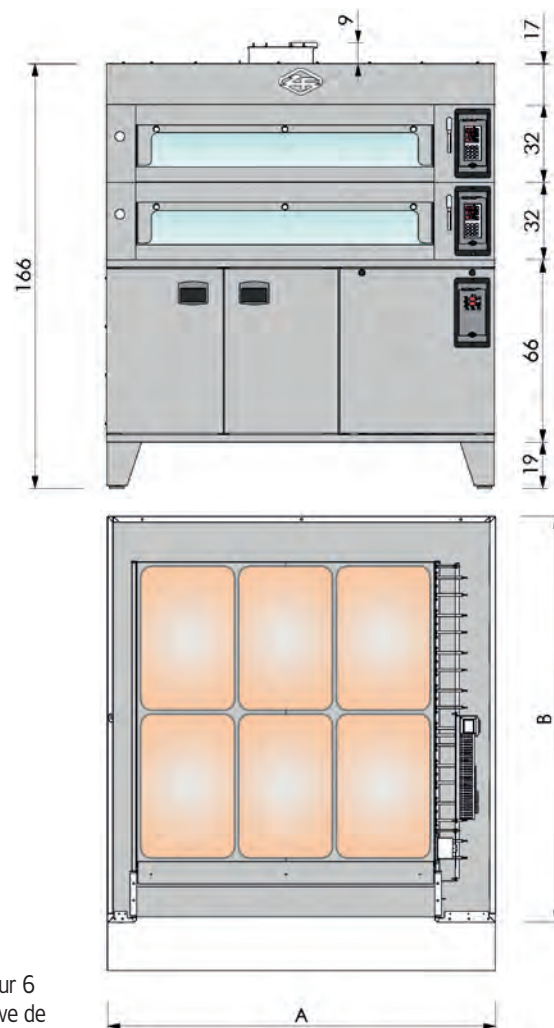


MODULAR 6T



	6T 40x60	6T 46x66	6T 46x76
A	160	180	180
B	167	179	199



Forno Modular 6 teglie con cella di lievitazione. Forno adatto per la panificazione con vaporiera rinforzata e aggancio per telaio.



Modular oven for 6 trays with proofer. Suitable also for bread making with reinforced steam generator and hooking for loader.



Horno Modular de 6 bandejas con cámara de fermentación. Apto para la panificación, con vaporeras reforzadas y enganche para bandas de enhornamiento.



Four Modular pour 6 plaques avec étuve de fermentation. Adapté pour la panification, avec appareil à buée renforcées et accrochage pour l'enfourneur.

POTENZA INSTALLATA - INSTALLED POWER - POTENCIA INSTALADA - PUISSANCE ÉLECTRIQUE INSTALLÉE

	Camera * Chamber * Piso * Chambre *		Vaporiera * Steam generator * vaporizador * Appareil à buée *	Cella di lievitazione Proofer Camara de fermentación Étuve de fermentation
	senza economizzatore without economizer sin economizador sans économiseur	con economizzatore with economizer con economizador avec économiseur		
	KW	KW	KW	KW
SV 2T 40x60	4,5	2,9	1	0,5
SV 2T 46x66	4,8	3,1	1	0,5
MODULAR 2T 40x60	4,4	2,9	1	0,5
MODULAR 2T 46x66-46x76	5,9	3,9	1	0,5
MODULAR 3T 40x60	6,2	4,0	1	0,5
MODULAR 3T 46x66-46x76	7,9	5,1	1	0,5
MODULAR 4T 40x60	8,4	5,4	1,4	1
MODULAR 4T 46x66-46x76	12,4	8,0	1,4	1
MODULAR 6T 40x60	11,8	7,6	1,4	1
MODULAR 6T 46x66-46x76	17,0	11,0	1,4	1

* per singola camera

* for single chamber

* por cada piso

* pour chaque chambre