

BAKING
CATALOGO



BA KING ART

Company profile_2019 _ I principali passi della nostra storia

19 **70** > Nasce Meccanica Marcon il 22 gennaio, come sub-fornitore di manufatti in acciaio

19 **89** > > Il primo forno rotativo

19 **91** > > > Nasce Bassanina il 28 febbraio, produttore di forni per la panificazione

19 **95** > > > > Il primo forno a piani a tubi di vapore: Tubix

20 **05** > > > > Forno a piani a tubi di vapore senza muratura: Zoom

20 **08** > > > > > > La prima cella di lievitazione

20 **13** > > > > > > > Il forno a piani elettrico: Ecopower

20 **16** > > > > > > > > Cyclope : il nuovo forno rotativo con vaporiere a sfera

20 **19** > > > > > > > > > Cyclope 3+ : "3 moduli pre-assemblati"

Bassanina è situata tra le provincie di Vicenza e Verona, all'interno del distretto industriale "del pane e della pasticceria". Qui la tradizione manifatturiera delle attrezzature per panifici è più antica, sintesi di tradizione e innovazione da cui nascono prodotti esclusivi. Per Bassanina i forni sono sinonimo di alcuni elementi distintivi: il design inconfondibile, la fedeltà alla storia del marchio e la continua ricerca di soluzioni tecniche ed estetiche che coniughino la semplicità con il più elevato livello di innovazione e tecnicità. Ma il presente e il futuro di Bassanina non passano solo attraverso lo sviluppo in-house di manifattura di alta qualità ma anche attraverso la ricerca di innovazioni con prestazioni e caratteristiche di eccellenza.

Il percorso, nei suoi 40 anni di storia, ha portato il marchio ad affermarsi nel mondo come una delle più importanti espressioni produttive nell'arte della cottura. Oggi, Bassanina, ospita al suo interno tutte le competenze specializzate, unendo Italian Design, know-how e grande tradizione tecnica. I forni Bassanina sono identificati per la loro durabilità, la loro lunga vita utile anche con cicli di lavoro continui e sostenuti, per il livello di innovazione, perfetta distribuzione del calore e vapore in quantità.



00 - INTRODUZIONE

**PAGINA 4
FILOSOFIA**

**PAGINA 6
AZIENDA**

**01 - FORNI
ROTATIVI**

**PAGINA 12
CYCLOPE ROTOR**

**PAGINA 14
CYCLOPE ROLLER**

**PAGINA 16
ROTOR**

**PAGINA 18
ROLLER**

**02 - FORNI
ROTATIVI
MINI E
COMPATTI**

**PAGINA 22
FR MINI**

**PAGINA 25
FR MINI COMBI**

**PAGINA 27
FR BABY**

**PAGINA 30
FR COMPACT**

**03 - FORNI
APIANI
ATUBIDIVAPORE**

**PAGINA 34
TUBIX**

**PAGINA 36
ZOOM**

**04 - FORNI
ELETTRICI**

**PAGINA 40
FEP PIANI**

**PAGINA 42
FM MODULARE**

DA OLTRE QUARANT'ANNI TECNICA, ESPERIENZA E DESIGN SONO I VERI OBIETTIVI DELLA NOSTRA AZIENDA: LA REALIZZAZIONE DI PRODOTTI DALLE FORME ESCLUSIVE, RICCHI DI TECNICA, TECNOLOGICA E DETTAGLI INNOVATIVI. FORNI A CONVEZIONE O A TUBI DI VAPORE, FORNI STATICI O ROTATIVI, FORNI ELETTRICI O A COMBUSTIBILE LIQUIDO O SOLIDO. TUTTI CONCEPITI SECONDO LO STESSO PRINCIPIO DI ISPIRAZIONE: L'ARTE NELLA COTTURA. IN QUESTA DIREZIONE VA IL NOSTRO COSTANTE IMPEGNO. MIGLIORANDO IL NOSTRO PRODOTTO, GIORNO PER GIORNO, MANTENENDO FERMO L'OBIETTIVO: IL PIACERE DI UN BUON PANE APPENA SFORNATO. LA VOSTRA SODDISFAZIONE DIVENTA IL NOSTRO ORGOGLIO.



RESEARCH

INNOVATION

EXPERIENCE

PASSION

KNOW HOW

BE
INSPI
RED

**QUARANTA ANNI
DI
ESPERIENZA**

Tutta
la nostra esperienza

Bassanina
Baking art

8000

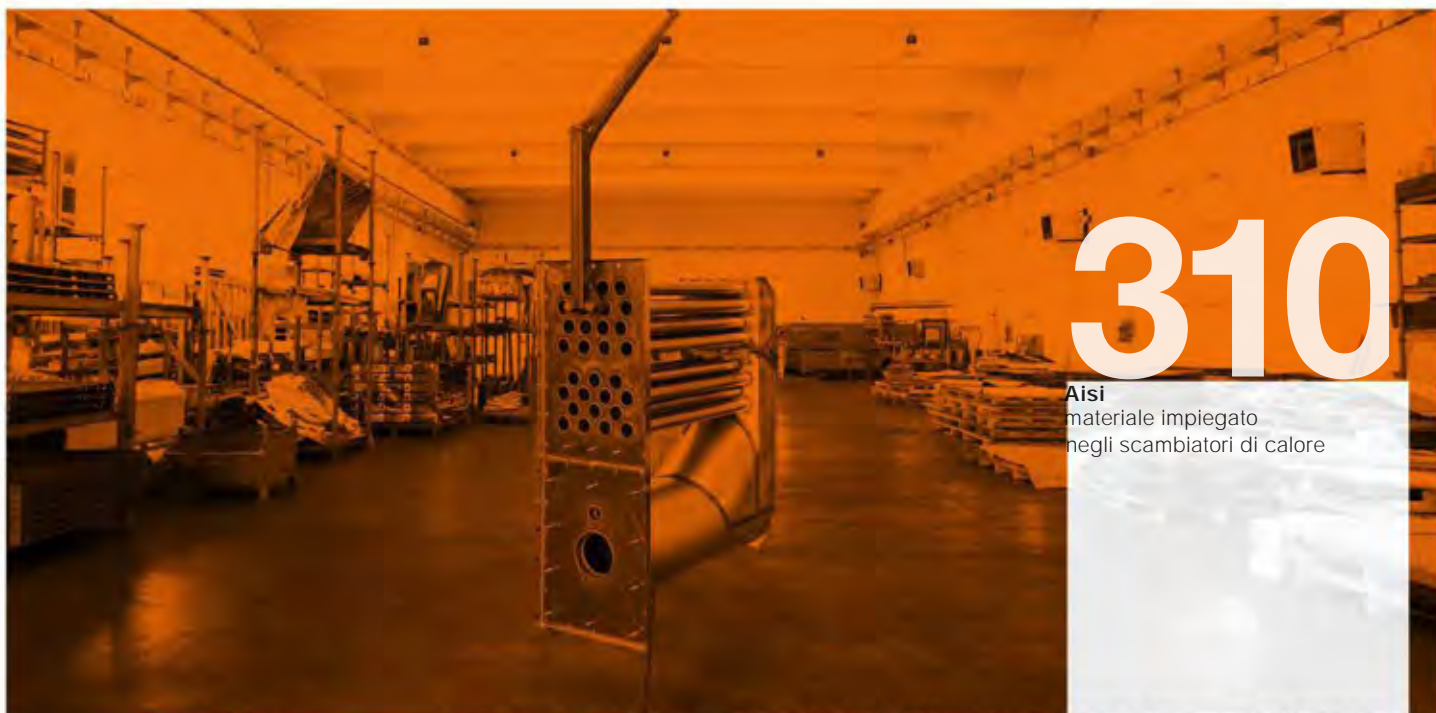
Metri quadrati
di area produttiva
20 000
metri quadrati
di superficie occupata

3600

Parti in 3d CAD
progettate per un forno

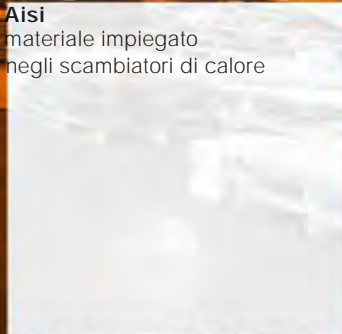
210

Fogli di lamiera
piegati per giorno



310

Aisi
materiale impiegato
negli scambiatori di calore



12

Forni pronti
in 1 giorno



4

Forni
in 20 ft container
modello 60x80



BASSANINA
BAKING
ART

Nostra
novità

Bassanina
Baking art



BAK ING RANGE

I FORNI ROTATIVI

Tipologia
Forni rotativi
a carrello

Bassanina
Baking art

CYCLOPE ROTOR
CYCLOPE ROLLER
ROTOR
ROLLER



ROTA TING RACK OVENS

**UNA
GRANDE
COTTURA**

Tipologia
Forni rotativi
a carrello

Bassanina
Baking art



Tecnica, esperienza e design creano questo forno rotativo: un prodotto dalle forme esclusive, curato in ogni dettaglio.

Bruciatore e scambiatore di calore posteriore, per ridurre lo spazio d'ingombro. Soluzione che ottimizza il processo di produzione, riduce i costi logistici per un'offerta con il miglior prezzo possibile.

Distribuzione equilibrata dei flussi d'aria e loro misurata circolazione per una cottura omogenea e regolare in tutti i punti. I condotti con guide direzionabili del flusso permettono di gestire precisamente la quantità e la direzione del getto durante la cottura. L'importante quantità di vapore evita i problemi di idratazione e la formazione di bolle, aiuta la lievitazione e contribuisce a dare fragranza al prodotto.

È di pronta installazione, smontabile e riposizionabile.

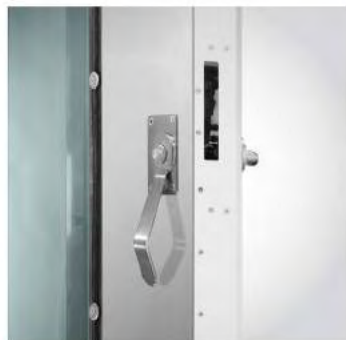
I suoi punti di forza sono un sistema modulare unito con bulloni, che accresce la sicurezza contro le dilatazioni strutturali che si verificano durante il funzionamento, un nuovo sistema di aspirazione e ricambio dell'aria a fine cottura, straordinariamente efficace.

Costruito completamente in acciaio inox ha una spessa struttura che contribuisce a migliorare le prestazioni termiche e ne aumenta la solidità. La tecnica di assemblaggio e la speciale combinazione delle parti riduce le dispersioni termiche e prolunga la vita utile del forno.

Può funzionare sia con combustibili liquidi e gassosi, sia ad energia elettrica.



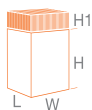
Protezione
del pannello di controllo



Nuova maniglia
di sicurezza



Nuova cappa.
Performance migliorate



MODELLO CYCLOPE	TEGLIE CM	NR	POTENZA KW KCAL		SUPERFICIE DI COTTURA ELETTRICO KW MQ		DIMENSIONI MM - W x L x H + H1	PESO KG
ROTOR 68	60 x 80	18	2.5	58000	18 x 3000 W	54.0 8.6	1440 x 1930 x 2220 + 330	1450
ROTOR 610	60 x 100	18	3.0	70000	18 x 3400 W	61.2 10.8	1630 x 2140 x 2220 + 350	1740
ROTOR 89	80 x 90	18	3.0	70000	18 x 3400 W	61.2 13.0	1630 x 2140 x 2220 + 350	1740
ROTOR 810	80 x 100	18	3.0	75000	18 x 34000 W	61.2 14.4	1725 x 2225 x 2220 + 350	1820

**COTTURA
SENZA
COMPROMESSI**

Tipologia
Forno rotativo
a carrello

Bassanina
Baking art



Tecnica, esperienza e design creano questo forno rotativo: un prodotto dalle forme esclusive, curato in ogni dettaglio.

Bruciatore e scambiatore di calore frontali soddisfano particolari esigenze operative e permettono l'allineamento in serie di più unità. Bruciatore o resistenze elettriche sono alloggiati nel proprio comparto chiuso, più ordine e sicurezza.

Distribuzione equilibrata dei flussi d'aria e loro misurata circolazione per una cottura omogenea e regolare in tutti i punti. I condotti con guide direzionabili del flusso permettono di gestire precisamente la quantità e la direzione del getto durante la cottura. L'importante quantità di vapore evita i problemi di idratazione e la formazione di bolle, aiuta

la lievitazione e contribuisce a dare fragranza al prodotto.

È di pronta installazione, smontabile e riposizionabile.

I suoi punti di forza sono un sistema modulare unito con bulloni, che accresce la sicurezza contro le dilatazioni strutturali che si verificano durante il funzionamento, un nuovo sistema di aspirazione e ricambio dell'aria a fine cottura, straordinariamente efficace.

Costruito completamente in acciaio inox ha una spessa struttura che contribuisce a migliorare le prestazioni termiche e ne aumenta la solidità. La tecnica di assemblaggio e la speciale combinazione delle parti riduce le dispersioni termiche e prolunga la vita utile del forno.

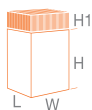
Può funzionare sia con combustibili liquidi e gassosi, sia ad energia elettrica.



Nuovo design
delle luci

Vetro atermico
temperato

Accurato
livello di finitura



MODELLO CYCLOPE	TEGLIE CM	NR	POTENZA KW	KCAL	ELETTRICA KW	SUPERFICIE DI COTTURA MQ	DIMENSIONI MM - W x L x H + H1	PESO KG
ROLLER 68	60 x 80	18	2.5	58000	18 x 3000 W 54.0	8.6	1910 x 1550 x 2220 + 330	1640
ROLLER 610	60 x 100	18	3.0	70000	18 x 3400 W 61.2	10.8	2110 x 1750 x 2220 + 330	1920
ROLLER 89	80 x 90	18	3.0	70000	18 x 3400 W 61.2	13.0	2110 x 1750 x 2220 + 330	1920

**FAI
GIRARE
IL SAPORE**

Tipologia
Forno rotativo
a carrello

Bassanina
Baking art



Rotor è un forno a convezione, con circolazione forzata di aria e a carrello rotante. Forno con bruciatore e scambiatore di calore posteriore per ridurre lo spazio d'ingombro. Il suo disegno ottimizza l'utilizzo dei materiali e riduce i costi di produzione, per il miglior prezzo possibile. La versatilità lo rende efficace alle molte esigenze, è adatto alla cottura di molti tipi di pane e di prodotti da pasticceria, sia di piccola che di media pezzatura. La rotazione del carrello e l'equilibrata distribuzione dei flussi d'aria permettono una cottura omogenea e regolare. Una cottura stabile, che conferisce volume e morbidezza ad ogni tipo di pane.

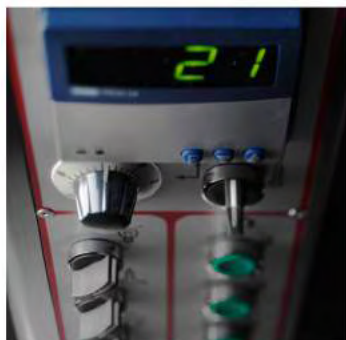
Attraverso appositi condotti e una serie di ingressi con parzializzatori registrabili, l'aria viene convogliata in camera di cottura dove cede le calorie ricevute dallo scambiatore.

L'equilibrata immissione di flussi d'aria calda, associata alla bassa rotazione del carrello e ad una dosata introduzione del vapore, permette una cottura omogenea e regolare, con sviluppo e fragranza di prodotto. La bassa velocità di circolazione dell'aria e un particolare sistema di scambio del calore garantiscono uniformità di cottura e consumi contenuti. E' in acciaio inox e a cabina unica di cottura, smontabile in qualsiasi momento e per la cui installazione occorre un tempo limitato. E' costruito secondo un sistema modulare che accresce la sicurezza contro le dilatazioni strutturali che si verificano durante il funzionamento.

La potente vaporiera, situata all'interno della camera di cottura, è azionata da un sistema temporizzato regolabile e fornisce una quantità di vapore adeguata anche alle più severe esigenze.

Il forno può funzionare sia con combustibili liquidi o gassosi, che ad energia elettrica. La sua particolare costruzione ne limita al massimo i consumi energetici ottenendo così un notevole risparmio di combustibile e una maggiore economicità di gestione dell'impianto. Il forno a carrello rotante è isolato termicamente con strati precompressi ad elevata densità. Non vengono usati in nessuna sua parte materiali tossici.

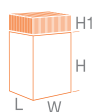
L'allestimento è proposto con pannello comandi elettromeccanico o digitale.



Pannello di controllo
Digitale

Pannello di controllo
Elettromeccanico

Vetro della porta
apribile



MODELLO	TEGLIE CM	NR	POTENZA KW	KCAL	ELETTRICO KW	SUPERFICIE DI COTTURA MQ	DIMENSIONI MM - W x L x H + H1	PESO KG
ROTOR 57	50 x 70	18	1.7	45000	15 x 2400 W 36.0	6.3	1239 x 1619 x 2068 + 330	1180
ROTOR 68	60 x 80	18	2.5	58000	18 x 3000 W 54.0	8.6	1440 x 1930 x 2220 + 330	1360
ROTOR 610	60 x 100	18	3.0	70000	18 x 3400 W 61.2	10.8	1630 x 2140 x 2220 + 350	1630
ROTOR 89	80 x 90	18	3.0	70000	18 x 3400 W 61.2	13.0	1630 x 2140 x 2220 + 350	1630
ROTOR 810	80 x 100	18	3.0	75000	18 x 3400 W 61.2	14.4	1725 x 2225 x 2220 + 350	1820
ROTOR 812	80 x 120	18	3.8	100000	24 x 4200 W 100.8	17.2	2000 x 3000 x 2600 + 370	2100

**OGNI
DIVERSA
ESIGENZA**

Tipologia
Forno rotativo
a carrello

Bassanina
Baking art



Roller è un forno a convezione, con circolazione forzata di aria e a carrello rotante. Forno con scambiatore di calore frontale, caratteristica che asseconda alcune particolari esigenze operative e permette l'allineamento in serie di più unità. Il bruciatore o le resistenze elettrico sono posizionate dentro il proprio vano chiuso, ordine e sicurezza.

La versatilità lo rende efficace alle molte esigenze, è adatto alla cottura di molti tipi di pane e di prodotti da pasticceria, sia di piccola che di media pezzatura. La rotazione del carrello e l'equilibrata distribuzione dei flussi d'aria permettono una cottura omogenea e regolare. Una cottura stabile, che conferisce volume e morbidezza ad ogni tipo di pane.

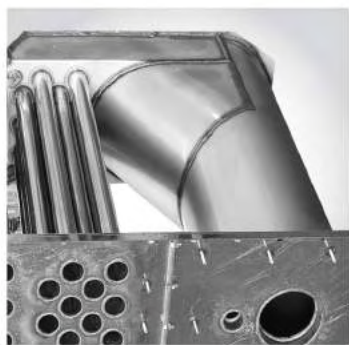
Attraverso appositi condotti e una serie di ingressi con parzializzatori regolabili, l'aria viene convogliata in camera di cottura dove cede le calorie ricevute dallo scambiatore.

L'equilibrata immissione di flussi d'aria calda, associata alla bassa rotazione del carrello e ad una dosata introduzione del vapore, permette una cottura omogenea e regolare, con sviluppo e fragranza di prodotto. La bassa velocità di circolazione dell'aria e un particolare sistema di scambio del calore garantiscono uniformità di cottura e consumi contenuti. E' in acciaio inox e a cabina unica di cottura, smontabile in qualsiasi momento e per la cui installazione occorre un tempo limitato. E' costruito secondo un sistema modulare che accresce la sicurezza contro le dilatazioni strutturali che si verificano durante il funzionamento.

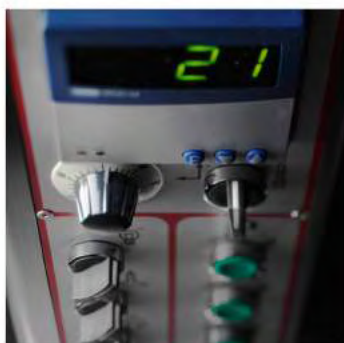
La potente vaporiera, situata all'interno della camera di cottura, è azionata da un sistema temporizzato regolabile e fornisce una quantità di vapore adeguata anche alle più severe esigenze.

Il forno può funzionare sia con combustibili liquidi o gassosi, che ad energia elettrica. La sua particolare costruzione ne limita al massimo i consumi energetici ottenendo così un notevole risparmio di combustibile e una maggiore economicità di gestione dell'impianto. Il forno a carrello rotante è isolato termicamente con strati precompressi ad elevata densità. Non vengono usati in nessuna sua parte materiali tossici.

L'allestimento è proposto con pannello comandi elettromeccanico o digitale.

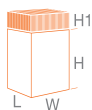


Pannello di controllo
Digitale



Pannello di controllo
Elettromeccanico

Cappa



MODELLO	TEGLIE		POTENZA		ELETTRICO KW	SUPERFICIE DI COTTURA MQ	DIMENSIONI MM - W x L x H + H1	PESO KG
	CM	NR	KW	KCAL				
ROLLER 68	60 x 80	18	2.5	58000	18 x 3000 W 54.0	8.6	1910 x 1550 x 2220 + 330	1530
ROLLER 610	60 x 100	18	3.0	70000	18 x 3400 W 61.2	10.8	2110 x 1750 x 2220 + 350	1730
ROLLER 89	80 x 90	18	3.0	70000	18 x 3400 W 61.2	13.0	2110 x 1750 x 2220 + 350	1730

I FORNI ROTATIVI COMPATTI

Tipologia
Forni rotativi
a carrello

Bassanina
Baking art

FR MINI 40 X 60
FR MINI 50 X 70
FR MINI COMB
FR BABY 40 X 60
FR BABY 50 X 70
FR BABY 60 X 80
FR COMPACT 40 X 60
FR COMPACT 50 X 70



MINI AND COMPACT

FR MINI 40 x 60

Tipologia
Forni rotativi
compatti

Bassanina
Baking art

FR mini è un forno rotativo a convezione per carichi ridotti. Adatto ai panifici ed ai laboratori di pasticceria, è disponibile a 8 o 10 teglie (40X60 cm o 50 x 70 cm), nella versione elettrica o con bruciatore (gas o diesel).

Struttura, facciata e camera di cottura in acciaio inox. E' dotato di sistema di aspirazione e scarico vapori, di doppio vetro e vaporiera removibile.

Isolato con pannelli di lana di roccia intrecciata funziona con resistenze corazzate ad alto rendimento inserite dall'alto o bruciatore frontale. L'aria circola uniformemente in ogni punto della camera di cottura. Un'adeguata quantità di vapore permette cotture di qualità anche per i prodotti più idratati.

Estremamente versatile e adatto alle più diverse esigenze di cottura. Le sue opzioni di configurazione multipla e le ridotte dimensioni lo rendono ideale per centri commerciali, hotel, piccoli panifici e pasticcerie.

Nella versione elettrica può essere abbinato ad un supporto per 12 teglie (FR MINI E.ST) o con una cella di lievitazione per 16 teglie.

Il modello con bruciatore è fornito con una cella di lievitazione a 10 teglie.

È proposto con pannello elettromeccanico o digitale programmabile con economizzatore.

Alimentazione a trifasi, 220 o 400 V, 50 o 60 Hz. Speciale su richiesta.



FR mini
elettrico con cella



FR mini
elettrico con supporto



MODELLO ELETTRICO	TEGLIE CM	DISTANZA		COTTURA MQ	DIMENSIONI MM - W x L x H + H1	POTENZA		PESO KG
		NR	MM			KW	KW	
FR MINI E46.8	40 x 60	8	83	1.9	920 x 1040 x 1110 + 200	1.5	12.0	285
FR MINI E46.10	40 x 60	10	83	2.4	920 x 1040 x 1280 + 200	1.5	12.0	305
FR MINI E46.PR	40 x 60	16	93		920 x 1040 x 860	0.5		70
FR MINI E46.ST	40 x 60	12	82		920 x 1040 x 675			30
MODELLO GAS/DIESEL	TEGLIE CM	DISTANZA		COTTURA MQ	DIMENSIONI MM - W x L x H + H1	POTENZA		PESO KG
		NR	MM			KW	KW	
FR MINI 46.8	40 x 60	8	83	1.9	920 x 1040 x 1110 + 200	1.5		18.000
FR MINI 46.10	40 x 60	10	83	2.4	920 x 1040 x 1280 + 200	1.5		18.000
CELLA	40 x 60	10	80		920 x 1040 x 930	0.5		160

FR MINI 50 x 70

bassanina
baking art



FR mini è un forno rotativo a convezione per carichi ridotti. Adatto ai panifici ed ai laboratori di pasticceria, è disponibile a 8 o 10 teglie (40x60 cm o 50 x 70 cm), nella versione elettrica o con bruciatore (gas o diesel).

Struttura, facciata e camera di cottura in acciaio inox. E' dotato di sistema di aspirazione e scarico vapori, di doppio vetro e vaporiera removibile.

Isolato con pannelli di lana di roccia intrecciata funziona con resistenze corazzate ad alto rendimento inserite dall'alto o bruciatore frontale. L'aria circola uniformemente in ogni punto della camera di cottura. Un'adeguata quantità di vapore permette cotture di qualità anche per i prodotti più idratati.

Estremamente versatile e adatto alle più diverse esigenze di cottura. Le sue opzioni di configurazione multipla e le ridotte dimensioni lo rendono ideale per centri commerciali, hotel, piccoli panifici e pasticcerie.

Nella versione elettrica può essere abbinato ad un supporto per 12 teglie (FR MINI E.ST) o con una cella di lievitazione per 16 teglie.

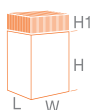
Il modello con bruciatore è fornito con una cella di lievitazione a 10 teglie.

È proposto con pannello elettromeccanico o digitale programmabile con economizzatore.

Alimentazione a trifasi, 220 o 400 V, 50 o 60 Hz. Speciale su richiesta.



FR mini
gas o diesel



MODELLO ELETTRICO	TEGLIE CM	DISTANZA NR	MM	COTTURA MQ	DIMENSIONI MM - W x L x H + H1	POTENZA KW	KW	KCAL	PESO KG
FR MINI E57.8	50 x 70	8	83	2.8	1070 x 1200 x 1110 + 200	1.5	12.0		335
FR MINI E57.10	50 x 70	10	83	3.5	1070 x 1200 x 1280 + 200	1.5	12.0		350
FR MINI E57.PR	50 x 70	16	93		1070 x 1200 x 855	0.5			80
FR MINI E57.ST	50 x 70	12	82		1070 x 1200 x 673				35
MODELLO GAS/DIESEL	TEGLIE CM	DISTANZA NR	MM	COTTURA MQ	DIMENSIONI MM - W x L x H + H1	POTENZA KW	KW	KCAL	PESO KG
FR MINI 57.8	50 x 70	8	83	2.8	1070 x 1200 x 1110 + 200	1.5		20.000	470
FR MINI 57.10	50 x 70	10	83	3.5	1070 x 1200 x 1280 + 200	1.5		20.000	490
CELLA	50 x 70	10	80		1070 x 1200 x 930	0.5			180

**SFORNA
LA
QUALITA'**

Tipologia
Forni rotativi
compatti

Bassanina
Baking art



FR Mini Combi è un forno rotativo a convezione per carichi ridotti. Adatto ai panifici ed ai laboratori di pasticceria, è disponibile a 8 o 10 teglie (40x60 cm o 50 x 70 cm), nella versione elettrica.

Struttura, facciata e camera di cottura in acciaio inox. E' dotato di sistema di aspirazione e scarico vapori, di doppio vetro e vaporiera removibile. Isolato con pannelli di lana di roccia intrecciata funziona con resistenze corazzate ad alto rendimento inserite dall'alto.

L'aria circola uniformemente in ogni punto della camera di cottura. Un'adeguata quantità di vapore permette cotture di qualità anche per i prodotti più idratati.

Estremamente versatile e adatto alle più diverse esigenze di cottura. Le sue opzioni di configurazione multipla e le ridotte dimensioni lo rendono ideale per centri commerciali, hotel, piccoli panifici e pasticcerie.

Al forno rotativo è combinata una camera elettrica a 2 teglie e una cella di lievitazione a 12 teglie.

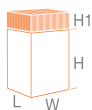
La camera è completa di piano di cottura refrattario, resistenze corazzate ad alto rendimento, pannello di controllo digitale, economizzatore, valvola manuale per lo scarico del vapore, facciata in acciaio inox e vetro temprato

È proposto con pannello elettromeccanico o digitale programmabile con economizzatore.

Alimentazione a trifasi, 220 o 400 V, 50 o 60 Hz. Speciale su richiesta.



FR mini combi



MODELLO	TEGLIE CM	DISTANZA NR	MM	COTTURA MQ	DIMENSIONI MM - W x L x H + H1	POTENZA KW		KCAL	PESO KG
FR MINI COMBI E46.8	40 x 60	8	83	1.9	990 x 1170 x 1110 + 200	1.5	12.0		285
FR MINI COMBI E46.10	40 x 60	10	83	2.4	990 x 1170 x 1280 + 200	1.5	12.0		305
CAMERA	40 x 60	2	B 180	0.5	990 x 1165 x 370		3.6		120
CAMERA	40 x 60	2	B 230	0.5	990 x 1165 x 420		3.6		130
CELLA	40 x 60	12	90		988 x 1165 x 660	0.5			65
MODELLO	TEGLIE CM	DISTANZA NR	MM	COTTURA MQ	DIMENSIONI MM - W x L x H + H1	POTENZA KW		KCAL	PESO KG
FR MINI COMBI E57.8	40 x 60	8	83	2.8	1088 x 1365 x 111 + 200	1.5	12.0		335
FR MINI COMBI E57.10	40 x 60	10	83	3.5	1088 x 1365 x 1280 + 200	1.5	12.0		350
CAMERA	40 x 60	2	B 180	0.7	1088 x 1365 x 370		4.6		150
CAMERA	40 x 60	2	B 230	0.7	1088 x 1365 x 420		4.6		160
CELLA	40 x 60	12	90		1088 x 1365 x 660	0.5			100

COTTURA CON POCO INGOMBRO

Tipologia
Forni rotativi
compatti

Bassanina
Baking art



FR BABY 40 X 60



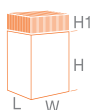
Forno rotativo a convezione con carrello. Soddisfa le esigenze di spazio ridotto in altezza.
La sua dimensione lo rende perfetto per le esigenze di molti. Adatto a panifici e pasticcerie con grandi volumi e poco spazio.
Funzionamento elettrico con resistenze corazzate ad alte prestazioni o con bruciatore a gas o diesel.
Carrello estraibile a 12 piani, con teglie di dimensione 40X60, 50X70 o 60X80 cm.
Può essere fornito con sovrapposta camera di cottura elettrica per 2 teglie o con cella di lievitazione per 12 teglie.
Omogenea distribuzione del calore e adeguata produzione di vapore anche con cicli di lavoro continui.
Struttura, facciata e camera di cottura in acciaio inox. E' dotato di sistema di aspirazione e scarico vapori, di doppio vetro e vaporiera removibile.
È proposto con pannello elettromeccanico o digitale programmabile con economizzatore.
Alimentazione a trifasi, 220 o 400 V, 50 o 60 Hz. Speciale su richiesta.



Protezione della porta



FR baby



MODELLO	TEGLIE CM	Distanza NR	MM	COTTURA MQ	DIMENSIONE MM - W x L x H + H1	POTENZA		KCAL	PESO KG
						KW	KW		
FR BABY E46	40 x 60	12	80	2.8	980 x 1500 x 1470 + 90	1	17		450
FR BABY 46	40 x 60	12	80	2.8	980 x 1500 x 1470 + 90	1		20.000	450
FR BABY COMBI 46	40 x 60	12	80	2.8	980 x 1500 x 1470	1	17	20.000	450
CAMERA	40 x 60	2	B 180	0.5	980 x 1240 x 520 + 90		4.5		150
CAMERA	40 x 60	2	B 230	0.5	980 x 1240 x 570 + 90		4.5		160
CELLA	40 x 60	12	66		980 x 1010 x 650		0.5		60

FR BABY 50 X 70

Tipologia
Forni rotativi
compatti

Bassanina
Baking art

Forno rotativo a convezione con carrello. Soddisfa le esigenze di spazio ridotto in altezza.
La sua dimensione lo rende perfetto per le esigenze di molti. Adatto a panifici e pasticcerie con grandi volumi e poco spazio.
Funzionamento elettrico con resistenze corazzate ad alte prestazioni o con bruciatore a gas o diesel.
Carrello estraibile a 12 piani, con teglie di dimensione 40X60, 50X70 o 60X80 cm.
Può essere fornito con sovrapposta camera di cottura elettrica per 2 teglie o con cella di lievitazione per 12 teglie.
Omogenea distribuzione del calore e adeguata produzione di vapore anche con cicli di lavoro continui.
Struttura, facciata e camera di cottura in acciaio inox. E' dotato di sistema di aspirazione e scarico vapori, di doppio vetro e vaporiera removibile.
È proposto con pannello elettromeccanico o digitale programmabile con economizzatore.
Alimentazione a trifasi, 220 o 400 V, 50 o 60 Hz. Speciale su richiesta.



Porta



camera elettrica
a 2 teglie

FR baby combi



MODELLO	TEGLIE CM	DISTANZA		COTTURA MQ	DIMENSIONE MM - W x L x H + H1	POTENZA		KCAL	PESO KG
		NR	MM			KW	KW		
FR BABY E57	50 x 70	12	80	4.2	1120 x 1640 x 1470 + 90	1	17		500
FR BABY 57	50 x 70	12	80	4.2	1120 x 1640 x 1470 + 90	1		23.000	500
FR BABY COMBI 57	50 x 70	12	80	4.2	1120 x 1640 x 1470	1	17	23.000	500
CAMERA	50 x 70	2	B 180	0.7	1120 x 1380 x 520 + 90		5.5		180
CAMERA	50 x 70	2	B 230	0.7	1120 x 1380 x 570 + 90		5.5		190
CELLA	50 x 70	12	66		1120 x 1150 x 650		0.5		70

FR BABY 60 X 80



Forno rotativo a convezione con carrello. Soddisfa le esigenze di spazio ridotto in altezza.
La sua dimensione lo rende perfetto per le esigenze di molti. Adatto a panifici e pasticcerie con grandi volumi e poco spazio.
Funzionamento elettrico con resistenze corazzate ad alte prestazioni o con bruciatore a gas o diesel.
Carrello estraibile a 12 piani, con teglie di dimensione 40X60, 50X70 o 60X80 cm.
Può essere fornito con sovrapposta camera di cottura elettrica per 2 teglie o con cella di lievitazione per 12 teglie.
Omogenea distribuzione del calore e adeguata produzione di vapore anche con cicli di lavoro continui.
Struttura, facciata e camera di cottura in acciaio inox. E' dotato di sistema di aspirazione e scarico vapori, di doppio vetro e vaporiera removibile.
È proposto con pannello elettromeccanico o digitale programmabile con economizzatore.
Alimentazione a trifasi, 220 o 400 V, 50 o 60 Hz. Speciale su richiesta.

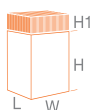


Doppio vetro



Cella
a 12 teglie

FR baby
con cella
di lievitazione



MODELLO	TEGLIE CM	DISTANZA NR	MM	COTTURA MQ	DIMENSIONE MM - W x L x H + H1	POTENZA		KCAL	PESO KG
						KW	KW		
FR BABY E68	60 x 80	12	80	5.8	1260 x 1870 x 1590 + 90	1	23.5		700
FR BABY 68	60 x 80	12	80	5.8	1260 x 1870 x 1590 + 90	1		35.000	700
FR BABY COMBI 68	60 x 80	12	80	5.8	1260 x 1870 x 1590	1	23.5	35.000	700
CAMERA	60 x 80	2	B 180	0.96	1260 x 1565 x 520 + 90		7.5		230
CAMERA	60 x 80	2	B 230	0.96	1260 x 1565 x 570 + 90		7.5		240
CELLA	60 x 80	12	66		1260 x 1300 x 650		0.5		80

FR COMPACT 40 X 60

Tipologia
Forni rotativi
compatti

Bassanina
Baking art

Forno rotativo a convezione con carrello. Soddisfa le esigenze di spazio ridotto.

Per versatilità d'uso e dimensioni è ideale in pasticceria, pur garantendo, con cicli ridotti, la cottura dei molti e diversi tipi di pane.

Equilibrata distribuzione dell'aria per una cottura regolare che fornisce volume e morbidezza.

Funzionamento elettrico con resistenze corazzate ad alte prestazioni o con bruciatore a gas o diesel.

Carrello estraibile a 15 piani, con teglie di dimensione 40X60 o 50X70 cm.

Struttura, facciata e camera di cottura in acciaio inox.

È dotato di sistema di aspirazione e scarico vapori, di doppio vetro e vaporiera removibile.

È proposto con pannello elettromeccanico o digitale programmabile con economizzatore.

Alimentazione a trifasi, 220 o 400 V, 50 o 60 Hz. Speciale su richiesta.



FR compact 46



MODELLO	TEGLIE CM	DISTANZA		COTTURA MQ	DIMENSIONE MM - W x L x H + H1	POTENZA		KCAL	PESO KG
		NR	MM			KW	KW		
FR COMPACT E46	40 x 60	15	97	3.6	980 x 1190 x 2020 + 330	1	23.5		550
FR COMPACT G46	40 x 60	15	97	3.6	980 x 1500 x 2020 + 330	1		29.000	650

FR COMPACT 50 X 70



Forno rotativo a convezione con carrello. Soddisfa le esigenze di spazio ridotto.
Per versatilità d'uso e dimensioni è ideale in pasticceria, pur garantendo, con cicli ridotti, la cottura dei molti e diversi tipi di pane.
Equilibrata distribuzione dell'aria per una cottura regolare che fornisce volume e morbidezza.
Funzionamento elettrico con resistenze corazzate ad alte prestazioni o con bruciatore a gas o diesel.
Carrello estraibile a 15 piani, con teglie di dimensione 40X60 o 50X70 cm.
Struttura, facciata e camera di cottura in acciaio inox.
E' dotato di sistema di aspirazione e scarico vapori, di doppio vetro e vaporiera removibile.
È proposto con pannello elettromeccanico o digitale programmabile con economizzatore.
Alimentazione a trifasi, 220 o 400 V, 50 o 60 Hz. Speciale su richiesta.



Protezione
pannello controllo



FR compact 57



MODELLO	TEGLIE CM	DISTANZA		COTTURA MQ	DIMENSIONE MM - W x L x H + H1	POTENZA		KCAL	PESO KG
		NR	MM			KW	KW		
FR COMPACT E57	50 x 70	15	97	5.2	1120 x 1430 x 2020 + 330	1	28.0		600
FR COMPACT G57	50 x 70	15	97	5.2	1120 x 1680 x 2020 + 330	1		35.000	800

FORNI A PIANI A TUBI DI VAPORE

Tipologia
Forni a piani
a tubi di vapore

Bassanina
Baking art

TUBIX
ZOOM



STEAM PIPES OVENS

LA COTTURA STABILE

Tipologia
Forni a piani
a tubi di vapore

Bassanina
Baking art

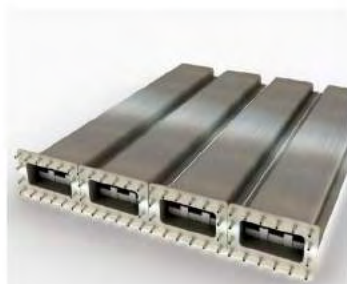


Tubix è un forno a tubi di vapore con camere di cottura a piani sovrapposti. Il metodo di riscaldamento è costituito da un sistema anulare a circuito chiuso: un denso fascio di tubi di acciaio speciale, si riempie di vapore e, avvolgendo le camere di cottura, le irradia di calore. Il pavimento e il cielo di ogni camera è in contatto diretto con il fascio e riceve calore per conduzione, ritrasmettendolo, per contatto, al prodotto da cuocere. Una canalizzazione, interamente in materiale refrattario, trasferisce l'energia dalla combustione.

Il risultato è una notevole forza energetica che si diffonde dolcemente, per una cottura stabile ed omogenea ad ogni livello, che conferisce sviluppo di prodotto, fragranza e morbidezza. I forni a piani con tubi di vapore sono progettati e creati per soddisfare grandi esigenze di produzione, garantendo massima resa e affidabilità nel tempo. Tubix fornisce un costante ed eccellente livello di temperatura ed una straordinaria stabilità dopo l'infornamento. Tecnologia, ricerca e pregio dei materiali assicurano qualità nel risultato e alto rendimento termico. La studiata combinazione tra la grande massa di materiale e l'efficiente coibentazione, conferisce l'inerzia termica, l'uniformità di distribuzione del calore e l'economicità di esercizio che lo caratterizza.

Ogni camera è costruita in acciaio inox, con pavimento di materiale refrattario conforme agli impieghi alimentari. E' servita da potenti vaporiere che permettono ripetute immissioni di grandi quantità di vapore. Queste, per conformazione tecnica e materiale ad alto rendimento utilizzato, permettono l'immediata espansione del vapore che si spinge in grossa quantità all'interno della camera di cottura. L'infornamento e lo sfornamento sono facilitati da portine bilanciate in acciaio inox e cristallo temperato, predisposte per l'utilizzo degli appositi tappeti. Il forno funziona con bruciatore a combustibile liquido o gassoso e, a richiesta, con fornace per il combustibile solido (legna).

Le configurazioni disponibili sono a 2, 3 o 4 camere con 2, 3 o 4 sportelli. La profondità di cottura è 1600, 2000, 2400 e 2800 mm. con superficie da 6 a 28 mq. L'altezza utile delle camere è di 180 mm, su richiesta quella superiore può essere di 210 mm. L'allestimento è proposto in due versioni: con pannello meccanico o digitale. Alimentazione a trifasi, 220 o 400 V, 50 o 60 Hz. Speciale su richiesta.X



Le vaporiere



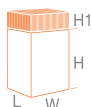
La fornace a legna



I tubi



Le camere di cottura



MODELLO	PIANI NR	PORTE NR	SUPERFICIE DI COTTURA			DIMENSIONI ESTERNE		DISTANZA DEL PIANO DAL SUOLO				POTENZA		PESO INSTALLATO
			MQ	MM	MM	MM - W x L x H + H1		MM	MM	MM	MM	KW	KCAL/H	KG
420 4C/2D	4	2	7.90	1600	1240	1840 x 2810 x 2200 + 330		850	1100	1350	1600	1.4	65 000	6500
421 4C/2D	4	2	9.90	2000	1240	1840 x 3210 x 2200 + 330		850	1100	1350	1600	1.4	80 000	6900
422 4C/2D	4	2	11.90	2400	1240	1840 x 3610 x 2200 + 330		850	1100	1350	1600	1.4	90 000	7300
330 3C/3D	3	3	8.90	1600	1860	2460 x 2810 x 2200 + 330		1000	1250	1500		1.4	70 000	8500
331 3C/3D	3	3	11.20	2000	1860	2460 x 3210 x 2200 + 330		1000	1250	1500		1.4	85 000	8900
332 3C/3D	3	3	13.40	2400	1860	2460 x 3610 x 2200 + 330		1000	1250	1500		1.4	95 000	9300
430 4C/3D	4	3	11.90	1600	1860	2460 x 2810 x 2200 + 330		850	1100	1350	1600	1.4	90 000	9700
431 4C/3D	4	3	14.90	2000	1860	2460 x 3210 x 2200 + 330		850	1100	1350	1600	1.4	120.000	10100
432 4C/3D	4	3	17.90	2400	1860	2460 x 3610 x 2200 + 330		850	1100	1350	1600	1.4	135 000	10500
242 2C/4D	2	4	11.90	2400	2480	3080 x 3610 x 1700 + 330		1000	1250			1.4	90 000	9700
440 4C/4D	4	4	15.90	1600	2480	3080 x 2810 x 2200 + 330		850	1100	1350	1600	1.4	125.000	10500
441 4C/4D	4	4	19.80	2000	2480	3080 x 3210 x 2200 + 330		850	1100	1350	1600	1.4	140.000	10900
442 4C/4D	4	4	23.80	2400	2480	3080 x 3610 x 2200 + 330		850	1100	1350	1600	1.4	160.000	11300
443 4C/4D	4	4	27.80	2800	2480	3080 x 4010 x 2200 + 330		850	1100	1350	1600	1.4	170.000	11700

ELASTICITA'
VERSATILITA'

Tipologia
Forni a piani
a tubi di vapore

Bassanina
Baking art



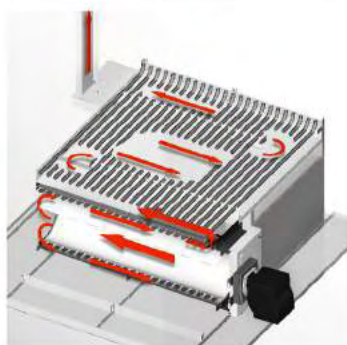
Zoom è un forno a tubi di vapore con quattro camere di cottura sovrapposte. Il suo metodo di riscaldamento è a sistema anulare a circuito chiuso. Un denso fascio di tubi di acciaio speciale si riempie di vapore e, avvolgendo le camere di cottura, le irradia di calore. Questo assicura al forno una costante e eccellente distribuzione del calore e una straordinaria stabilità dopo l'informamento. Il risultato è una cottura equilibrata, stabile ed omogenea ad ogni livello, che conferisce sviluppo di prodotto, fragranza e morbidezza. Una cottura che aiuta a mantenere l'aroma del prodotto e ne prolunga la conservazione.

Per la sua versatilità Zoom è adatto alle molte esigenze di panifici e pasticcerie, per il suo sistema di costruzione è riposizionabile in qualsiasi momento. La sua elasticità termica, con la possibilità di un rapido aggiustamento della temperatura, permette di passare alla cottura di diverse tipologie di prodotti (pane, pasticceria, pizza,...).

Il suo sistema di scambio termico è ottimizzato dalla canalizzazione e dal recupero dei fumi di combustione. Questo unito all'efficiente coibentazione, conferisce al forno l'uniformità di distribuzione del calore e l'economicità di esercizio che lo caratterizza.

Ogni camera è costruita in acciaio inox ed è servita da vaporiere indipendenti. Queste, per conformazione tecnica e materiali ad alto rendimento utilizzati, permettono l'immediata espansione del vapore che si spinge all'interno della camera di cottura. Le bocche di informamento, in acciaio inox e cristallo temperato, sono predisposte per l'utilizzo degli appositi tappeti di informamento e sfornamento. Il pavimento in speciale impasto ad alto rendimento termico e alta resistenza meccanica, è conforme agli impieghi alimentari.

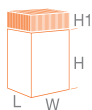
La dimensione interna delle camere è di cm 80x120, cm 120x120, oppure cm 120x180 con altezza di 23 cm. per quella superiore e 17.50 cm per le altre. La superficie totale di cottura è di 4, 6 o 9 mq. Zoom funziona con un bruciatore a combustibile liquido o gassoso. L'allestimento viene proposto in due versioni: con pannello elettromeccanico o digitale programmabile.



La canalizzazione
dei fumi



La facciata



MODELLO	PIANI NR	PORTE NR	TEGLIE NR	CM	SUPERFICIE COTTURA		DIMENSIONI MM - W x L x H + H1	POTENZA		PESO KG
					MQ	MM		KW	KCAL	
ZOOM 812	4	1	NR. 16	40 x 60	4.0	820 x 1230	1380 x 2280 x 2000 + 350	1.0	22.000	1850
ZOOM 1212	4	2	NR. 24	40 x 60	6.0	1230 x 1230	1800 x 2280 x 2000 + 350	1.0	30.000	2250
ZOOM 1218	4	2	NR. 36	40 x 60	9.0	1230 x 1840	1800 x 2900 x 2000 + 350	1.0	45.000	2950

FORNI ELETTRICI

Tipologia
Forni elettrici
a piani

Bassanina
Baking art

FEP DECK
FM MODULAR 2T 4T
FM MODULAR 3T 6T



ELEC TRIC OV ENS

FEP 3-4 PIANI 1-2 PORTE

Tipologia
Forni elettrici
a piani

Bassanina
Baking art

Forno elettrico modulare a piani, con camere sovrapposte e indipendenti, altezza utile 180, 230 o 280 mm.

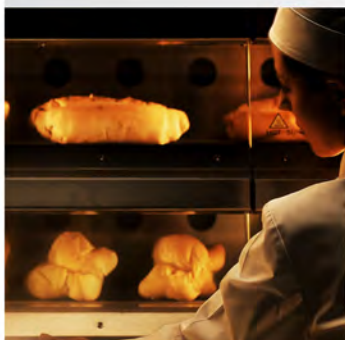
La sua versatilità lo rende adatto alle molte esigenze di panifici e pasticcerie, permettendo la cottura di diverse tipologie di prodotti (pane, pasticceria, pizza, ...).

Per il suo sistema di costruzione il forno è riposizionabile e la capacità di cottura incrementabile con la sovrapposizione di sino a 4 camere.

Controllo indipendente delle temperature di cielo e platea, sistema di aspirazione vapori e struttura in acciaio inox. Controllore elettronico dotato di economizzatore che permette di ridurre la potenza installata del 50% circa. I piani di cottura sono in materiale refrattario conforme all'uso alimentare Vaporiere indipendenti e cella di lievitazione opzionali.

Capacità totale 3 o 6 teglie con misura di cm. 40x60 o 46x66.

Può essere fornito di pannello di controllo meccanico o digitale programmabile. Alimentazione trifase + neutro di 230V o di 400V, con frequenza di 50 o 60 hz. Tensione monofase o speciale a richiesta.



MODELLO FEP	PIANI NR	PORTE NR	SUPERFICIE DI COTTURA		DIMENSIONI MM - W x L x H + H1	POTENZA KW	PESO KG
			MQ	MM			
31 8.12	3	1	2.90	820 x 1200	147 x 221 x 215 + 33	26	1280
31 8.16	3	1	3.80	820 x 1600	147 x 258 x 215 + 33	35	1500
31 8.20	3	1	4.80	820 x 2000	147 x 298 x 215 + 33	41	1610
32.12	3	2	4.40	1200 x 1200	185 x 221 x 215 + 33	35	1730
32.16	3	2	5.80	1200 x 1600	185 x 258 x 215 + 33	45	1850
32 20	3	2	7.20	1200 x 2000	185 x 298 x 215 + 33	54	1970
32 25	3	2	9.00	1200 x 2500	185 x 348 x 215 + 33	63	2150
41 8.12	4	1	3.80	820 x 1200	147 x 221 x 215 + 33	34	1350
41 8.16	4	1	5.20	820 x 1600	147 x 258 x 215 + 33	46	1570
41 8.20	4	1	6.40	820 x 2000	147 x 298 x 215 + 33	54	1830
42.12	4	2	5.80	1200 x 1200	185 x 221 x 215 + 33	46	1950
42.16	4	2	7.70	1200 x 1600	185 x 258 x 215 + 33	60	2100
42 20	4	2	10.00	1200 x 2000	185 x 298 x 215 + 33	72	2250
42 25	4	2	12.00	1200 x 2500	185 x 348 x 215 + 33	84	2370

FEP

3-4 PIANI

3-4 PORTE



Forno elettrico modulare a piani, con camere sovrapposte e indipendenti, altezza utile 180, 230 o 280 mm.

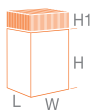
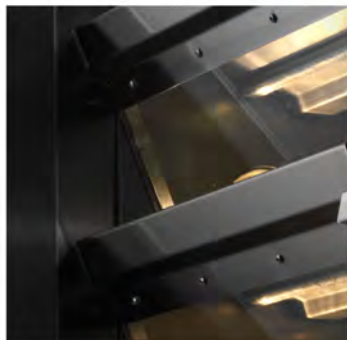
La sua versatilità lo rende adatto alle molte esigenze di panifici e pasticcerie, permettendo la cottura di diverse tipologie di prodotti (pane, pasticceria, pizza, ...).

Per il suo sistema di costruzione il forno è riposizionabile e la capacità di cottura incrementabile con la sovrapposizione di sino a 4 camere.

Controllo indipendente delle temperature di cielo e platea, sistema di aspirazione vapori e struttura in acciaio inox. Controllore elettronico dotato di economizzatore che permette di ridurre la potenza installata del 50% circa. I piani di cottura sono in materiale refrattario conforme all'uso alimentare Vaporiere indipendenti e cella di lievitazione opzionali.

Capacità totale 3 o 6 teglie con misura di cm. 40x60 o 46x66.

Può essere fornito di pannello di controllo meccanico o digitale programmabile. Alimentazione trifase + neutro di 230V o di 400V, con frequenza di 50 o 60 hz. Tensione monofase o speciale a richiesta.



MODELLO FEP	PIANI NR	PORTE NR	SUPERFICIE DI COTTURA		DIMENSIONI MM - W x L x H + H1	POTENZA KW	PESO KG
33.16	3	3	8.60	1800 x 1600	2460 x 2580 x 2150 + 370	63	2170
33.20	3	3	10.80	1800 x 2000	2460 x 2980 x 2150 + 370	76	2370
33.25	3	3	13.50	1800 x 2500	2460 x 3480 x 2150 + 370	89	2500
43.16	4	3	11.50	1800 x 1600	2460 x 2580 x 2150 + 370	84	2460
43.20	4	3	14.40	1800 x 2000	2460 x 2980 x 2150 + 370	101	2660
43.25	4	3	18.00	1800 x 2500	2460 x 3480 x 2150 + 370	119	3300

FM MODULARE 2T - 4T

Tipologia
Forni elettrici
modulari

Bassanina
Baking art

Forno elettrico modulare a piani, con camere sovrapposte e indipendenti, altezza utile 180, 230 o 280 mm.

La sua versatilità lo rende adatto alle molte esigenze di panifici e pasticcerie, permettendo la cottura di diverse tipologie di prodotti (pane, pasticceria, pizza, ...).

Per il suo sistema di costruzione il forno è riposizionabile e la capacità di cottura incrementabile con la sovrapposizione di sino a 4 camere.

Controllo indipendente delle temperature di cielo e platea, sistema di aspirazione vapori e struttura in acciaio inox. Controllore elettronico dotato di economizzatore che permette di ridurre la potenza installata del 50% circa. I piani di cottura sono in materiale refrattario conforme all'uso alimentare Vaporiere indipendenti e cella di lievitazione opzionali.

Capacità totale 3 o 6 teglie con misura di cm. 40x60 o 46x66.

Può essere fornito di pannello di controllo meccanico o digitale programmabile. Alimentazione trifase + neutro di 230V o di 400V, con frequenza di 50 o 60 hz. Tensione monofase o speciale a richiesta.



MODELLO	TEGLIE		POTENZA	SUPERFICIE DI COTTURA	DIMENSIONI	PESO
FEP	CM	NR	KW	MQ	MM - W x L x H + H1	KG
FM 2T	40 x 60	2	4.5	0.5	610 x 820	115
CELLA	40 x 60	12	0.5		990 x 1290 x 320 l370 l420	65
CAPPA			0.1		990 x 1490 x 170 + 90	25
VAPORIERA			1			50/70/90
FM 2T	60 x 40	2	4.5	0.5	820 x 620	115
CELLA	60 x 40	14	0.5		1200 x 1070 x 750 + 10	95
CAPPA			0.1		1200 x 1220 x 170 + 90	25
VAPORIERA			1			62/80/98
FM 4T	40 x 60	4	8.40	1.0	820 x 1220	170
CELLA	40 x 60	21	0.5		1200 x 1670 x 750 + 10	130
CAPPA			0.1		1200 x 1820 x 170 + 90	30
VAPORIERA			1.4			120/165/210

FM MODULARE 3T - 6T



Forno elettrico modulare a piani, con camere sovrapposte e indipendenti, altezza utile 180, 230 o 280 mm.

La sua versatilità lo rende adatto alle molte esigenze di panifici e pasticcerie, permettendo la cottura di diverse tipologie di prodotti (pane, pasticceria, pizza, ...).

Per il suo sistema di costruzione il forno è riposizionabile e la capacità di cottura incrementabile con la sovrapposizione di sino a 4 camere.

Controllo indipendente delle temperature di cielo e platea, sistema di aspirazione vapori e struttura in acciaio inox. Controllore elettronico dotato di economizzatore che permette di ridurre la potenza installata del 50% circa. I piani di cottura sono in materiale refrattario conforme all'uso alimentare Vaporiere indipendenti e cella di lievitazione opzionali.

Capacità totale 3 o 6 teglie con misura di cm. 40x60 o 46x66.

Può essere fornito di pannello di controllo meccanico o digitale programmabile. Alimentazione trifase + neutro di 230V o di 400V, con frequenza di 50 o 60 hz. Tensione monofase o speciale a richiesta.



MODELLO	TEGLIE		POTENZA	SUPERFICIE DI COTTURA		DIMENSIONI	PESO
FEP	CM	NR	KW	MQ	MM	MM - W x L x H x H1	KG
FM 3T	40 x 60	3	6.2	0.8	1220 x 620	1600 x 1070 x 320 I370 I420	115
CELLA	40 x 60	14	0.5			1600 x 1070 x 750 + 10	120
CAPPA			0.1			1600 x 1220 x 170 + 90	30
VAPORIERA			1		2/3/4		62/80/98
FM 6T	40 x 60	6	11.8	1.5	1220 x 1220	1600 x 1670 x 320 I370 I420	230
CELLA	40 x 60	28	1.0			1600 x 1670 x 750 + 10	180
CAPPA			0.1			1600 x 1820 x 170 + 90	35
VAPORIERA			1.4		2/3/4		120/165210/98



**WWW
BASSANINA
COM**

Bassanina
Baking art

Bassanina
forma s.r.l.
Via dell'Artigianato, 1-7
36064 Mason Vicentino (VI)
Italy
IT03889380238

Tel. +39 0424 411267
www.formasrl.com
info@formasrl.com

Tel. +39 0424 411325
www.bassanina.com
info@bassanina.com

