



# FORNI PER COTTURA A BASSA TEMPERATURA E MANTENIMENTO

## 300-TH/II

- Halo Heat®... una fonte di calore controllata e uniforme che cuoce, mantiene e circonda delicatamente il cibo per preservarne l'apparenza e il sapore, per una maggiore durata di conservazione.
- Basso consumo di energia.
- Non sono richiesti cappe o sfiati esterni.
- Gamme di temperatura:
  - » Cottura - da 93 °C a 162 °C
  - » Sonda - da 10 °C a 91 °C
  - » Mantenimento - da 15 °C a 96 °C
- Comandi avanzati con sonda rimovibile.
- Struttura in acciaio inox.
- Programmabile con 8 pulsanti preconfigurati.
- Include due (2) ripiani in rete e una (1) teglia con scarico.
- Quattro (4) maniglie per il trasporto.
- Supporta fino a tre (3) teglie GN 1/1 x 65 mm.
- Unità progettate per essere impilate una sull'altra.

### OPZIONI E ACCESSORI:

- ▶ Ruote (76 mm)
- ▶ Accesso ai dati HACCP



### DATI TECNICI

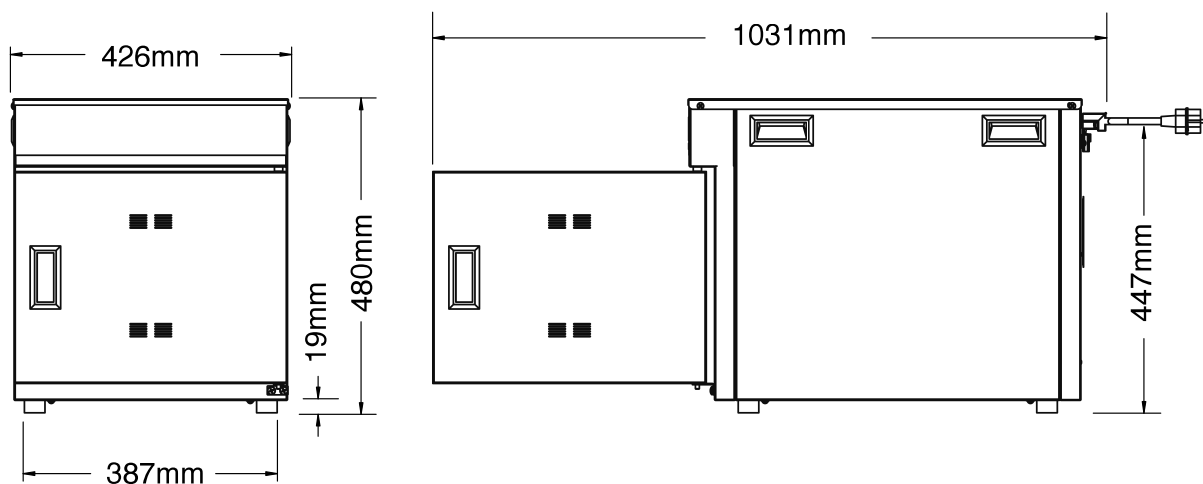
**Caratteristiche elettriche:** 230 V; 1PH; 50/60 Hz; 0,62 kW; con cavo e spina

**Dimensioni esterne:** A 480 mm x L 426 mm x P 643 mm

**Dimensioni interne:** A 305 mm x L 348 mm x P 546 mm

**Capacità di prodotto:** 16 kg massimo

**Peso:** 31 kg netto; 59 kg con imballaggio



**Garanzia  
a vita**



**HALO  
HEAT**

Su tutti gli elementi riscaldanti  
per cottura e mantenimento  
(ESCLUSA LA MANO D'OPERA).



# FORNI PER COTTURA A BASSA TEMPERATURA E MANTENIMENTO

## 500-TH/II

- Halo Heat®... una fonte di calore controllata e uniforme che cuoce, mantiene e circonda delicatamente il cibo per preservarne l'apparenza e il sapore, per una maggiore durata di conservazione.
- Basso consumo di energia.
- Non sono richiesti cappe o sfiati esterni.
- Gamme di temperatura:
  - » Cottura - da 93 °C a 162 °C
  - » Sonda - da 10 °C a 91 °C
  - » Mantenimento - da 15 °C a 96 °C
- Comandi avanzati con sonda rimovibile.
- Struttura in acciaio inox.
- Programmabile con 8 pulsanti preconfigurati.
- Include due (2) ripiani in rete e una (1) teglia con scarico.
- Ruote incluse.
- Supporta fino a quattro (4) teglie GN 1/1 x 65 mm.
- Unità progettate per essere impilate una sull'altra.

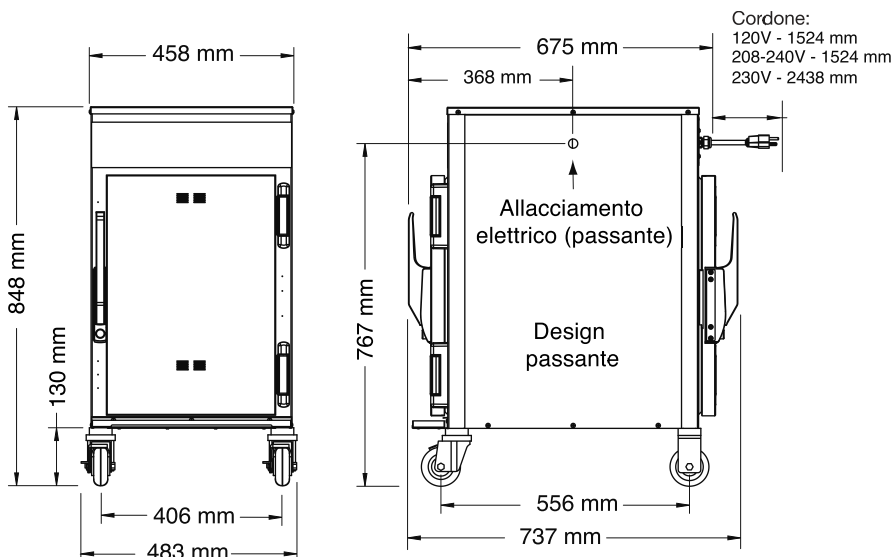
### OPZIONI E ACCESSORI:

- ▶ Piedini (152 mm)
- ▶ Paracolpi perimetrale in gomma
- ▶ Sportello a finestra
- ▶ Accesso ai dati HACCP
- ▶ Semplici comandi (500-TH-II)



### DATI TECNICI

<b>Caratteristiche elettriche:</b>	230 V; 1PH; 50/60 Hz; 2,8 kW; con cavo e spina
<b>Dimensioni esterne:</b>	A 718 mm x L 458 mm x P 675 mm
<b>Con le ruote:</b>	A 848 mm (ruote da 89 mm)
<b>Dimensioni interne:</b>	A 509 mm x L 365 mm x P 546 mm
<b>Capacità di prodotto:</b>	18 kg massimo
<b>Peso:</b>	64 kg netto; 82 kg con imballaggio



**Garanzia  
a vita**



**HALO  
HEAT**

Su tutti gli elementi riscaldanti  
per cottura e mantenimento  
(ESCLUSA LA MANO D'OPERA).



# FORNI PER COTTURA A BASSA TEMPERATURA E MANTENIMENTO

## 750-TH/II

- Halo Heat®... una fonte di calore controllata e uniforme che cuoce, mantiene e circonda delicatamente il cibo per preservarne l'apparenza e il sapore, per una maggiore durata di conservazione.
- Basso consumo di energia.
- Non sono richiesti cappe o sfianti esterni.
- Gamme di temperatura:
  - » Cottura - da 93 °C a 162 °C
  - » Sonda - da 10 °C a 91 °C
  - » Mantenimento - da 15 °C a 96 °C
- Comandi avanzati con sonda rimovibile.
- Struttura in acciaio inox.
- Programmabile con 8 pulsanti preconfigurati.
- Include tre (3) ripiani in rete e una (1) teglia con scarico.
- Ruote incluse.
- Supporta fino a dieci (10) teglie GN 1/1 x 65 mm.
- Unità progettate per essere impilate una sull'altra.

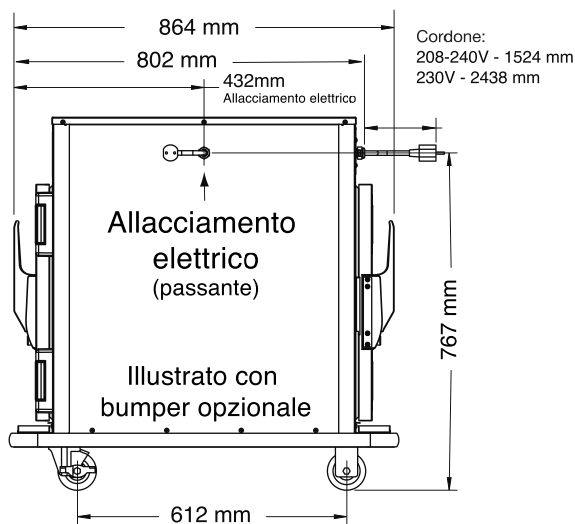
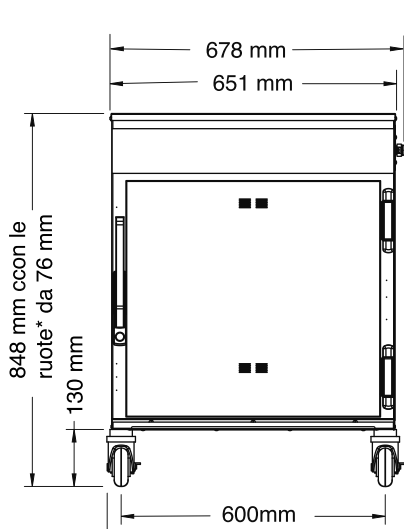
### OPZIONI E ACCESSORI:

- ▶ Piedini (152 mm)
- ▶ Paracolpi perimetrale in gomma
- ▶ Sportello a finestra
- ▶ Accesso ai dati HACCP
- ▶ Semplici comandi (750-TH-II)



### DATI TECNICI

<b>Caratteristiche elettriche:</b>	230 V; 1PH; 50/60 Hz; 2,8 kW; con cavo e spina
<b>Dimensioni esterne:</b>	A 718mm x L 651 mm x P 802 mm
<b>With Casters:</b>	A 848 mm (ruote da 89 mm)
<b>Dimensioni interne:</b>	A 510 mm x L 559 mm x P 673 mm
<b>Capacità di prodotto:</b>	45 kg massimo
<b>Peso:</b>	87 kg netto; 117 kg con imballaggio



**Garanzia  
a vita**



**HALO  
HEAT**

Su tutti gli elementi riscaldanti per cottura e mantenimento (ESCLUSA LA MANO D'OPERA).



# FORNI PER COTTURA A BASSA TEMPERATURA E MANTENIMENTO

## 1200-TH/III

- Halo Heat®... una fonte di calore controllata e uniforme che cuoce, mantiene e circonda delicatamente il cibo per preservarne l'apparenza e il sapore, per una maggiore durata di conservazione.
- Basso consumo di energia.
- Non sono richiesti cappe o sfiati esterni.
- Gamme di temperatura:
  - » Cottura - da 93 °C a 162 °C
  - » Sonda - da 10 °C a 91 °C
  - » Mantenimento - da 15 °C a 96 °C
- Comandi avanzati con sonda rimovibile..
- Struttura in acciaio inox.
- Doppia cavità.
- Programmabile con 8 pulsanti preconfigurati.
- Include tre (3) ripiani in rete e una (1) teglia con scarico.
- Ruote incluse.
- Supporta fino a quattro (4) teglie GN 1/1 x 65 mm per scomparto.

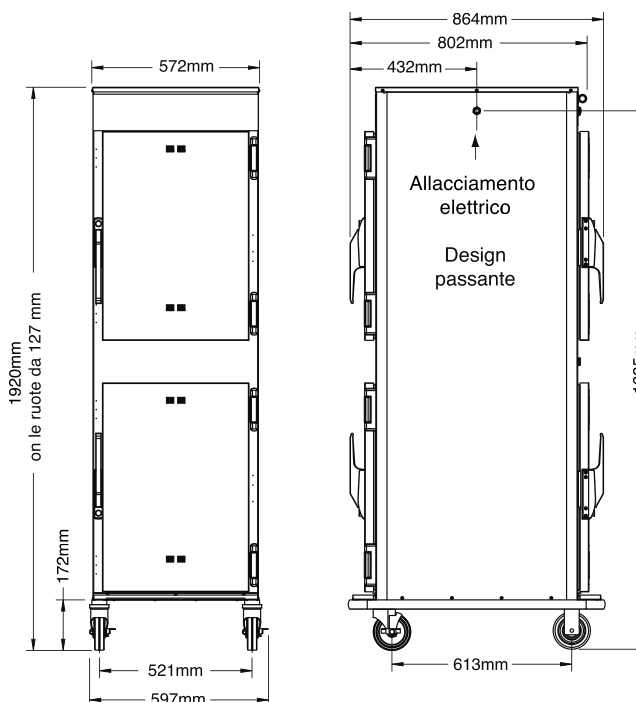
### OPZIONI E ACCESSORI:

- ▶ Piedini (152 mm)
- ▶ Paracolpi perimetrale in gomma
- ▶ Sportello a finestra
- ▶ Accesso ai dati HACCP
- ▶ Semplici comandi (1000-TH-I)



### DATI TECNICI

<b>Caratteristiche elettriche:</b>	230 V; 1PH; 50/60 Hz; 6,6 kW o 380-415 V; 3PH; 50/60 Hz; 6,0 kW
<b>Dimensioni esterne:</b>	A 1748 mm x L 572 mm x P 802 mm
<b>Con le ruote:</b>	A 1920 mm (ruote da 127 mm)
<b>Dimensioni interne:</b>	A 683 mm x L 479 mm x P 673 mm per scomparto
<b>Capacità di prodotto:</b>	54 kg massimo per scomparto
<b>Peso:</b>	176 kg netto; 196 kg con imballaggio



**Garanzia  
a vita**



**HALO  
HEAT**

Su tutti gli elementi riscaldanti  
per cottura e mantenimento  
(ESCLUSA LA MANO D'OPERA).