

## ACCESSORI ACCESSORIES ACCESSIONS

Per facilitare il lavoro del pasticciere e lasciarlo concentrarsi sulla creatività, abbiamo pensato ad una vasta gamma di accessori da utilizzare con i nostri forni.

*To ease our customers work and let them focus on creativity, we have designed a large range of accessories to go with our ovens.*

*Pour faciliter le travail du pâtissier et de le laisser se concentrer sur la créativité, nous avons conçu une gamme d'accessoires pour nos fours.*

### CLP – CLP-DL – CLMK M

#### CELLA DI LIEVITAZIONE CON COMANDI MANUALI E UMIDIFICATORE

Leavening cell with electromechanical controls and humidifier  
Etuve avec commandes électromécaniques et vapeur

Cella di lievitazione costruita in acciaio inox con porte in vetro e piedini regolabili in altezza. Pannello previsto con comandi per accensione/spegnimento, regolazione tempo, temperatura e vapore. Temperatura massima: 90°C

*Proofer made in stainless steel with glass doors and height-adjustable feet. The control panel is featured with controls for on/off, time, temperature and steam regulation. Maximum temperature: 90°C*

*Chambre de pousse fabriquée en acier inox avec portes en verre et pieds réglables en hauteur. Le panneau est équipé des commandes pour le on/off et le réglage de la température, temps et vapeur. Température maximale: 90 °C*

Dim.	CLMK	CLP10	CLP-DL
WxDxH	600x530x910 mm	875x720x710 mm	800x780x800 mm



### SUPB – SUPB-DL – SUPMK

#### SUPPORTI CON PORTATEGLIE

Oven support with tray racks  
Support four avec porte plaques

Dim.	SUPMK	SUPB	SUPB-DL
WxDxH	600x600x880 mm	875x715x830 mm	800x780x800 mm

Forno  
Oven - Four

MINISNACK

POWERSNACK 2/3

POWERSNACK 4



#### TEGLIE E GRIGLIE

Trays and grills  
Plaques et grilles



## DATI TECNICI TECHNICAL DATA DONNES TECHNIQUES

Modello Model Modèle	Comandi Controls Commandes	Teglie Trays Plaques	Dimensioni Dimensions Dimensions	Passo Spacing Pas	kg	V - kW
----------------------------	----------------------------------	----------------------------	--	-------------------------	----	--------

#### FORNI – OVENS – FOIRS

PWS 2	<span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">M</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">R</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">DP</span>	40X60 GN 1/1	875x720x485 mm	90	63	230V – 1N - 50/60 Hz 3 kW
PWS 3	<span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">M</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">R</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">DP</span>	40X60 GN 1/1	875x720x520 mm	80	67	230V – 1N - 50/60 Hz 4,5 kW
PWS 4	<span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">M</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">DP</span>	40X60 GN 1/1	800x870x520 mm	70	69	230V – 1N - 50/60 Hz 6 kW 380V – 3N - 50/60 Hz 6 kW

MSK 4	<span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">M</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">DP</span>	432x345	590x620x590 mm	70	37	230V – 1N - 50/60 Hz 2,7 kW
-------	--	---------	----------------	----	----	-----------------------------

#### ACCESSORI – ACCESSORIES – ACCESSOIRES

CLP 10	<span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">M</span>	40X60	875x720x710 mm	10	55	230V – 1N - 50/60 Hz 1,6 kW
CLP-DL	<span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">M</span>	40X60	800x780x800 mm	7	55	230V – 1N - 50/60 Hz 1,6 kW
CLMK	<span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">M</span>	432x345	600x530x910 mm	9	27	230V – 1N - 50/60 Hz 1,4 kW

PANNELLI DI CONTROLLO / control panels / panneau de contrôle						
						<span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">M</span>
						<span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">DP</span>



IT  
EN  
FR

helpanforni.com

POWERSNACK  
MINISNACK



## 2

## POWERSNACK

Capacità teglie  
Oven capacity  
Capacité

2 x 40x60  
2 x GN 1/1

M R DP

Creare infinite possibilità di cottura ottimizzando gli spazi ridotti: i fornì Powersnack con **doppio supporto** per teglie **600x400** e **GN 1/1** e **dimensioni compatte** sono la soluzione ottimale per punti caldi, chioschi, B&B, supermercati, bar, stazioni di servizio o piccole cucine. **Intuitivi** e con iniezione diretta di **umidità**, i fornì Powersnack hanno una cottura uniforme dei **prodotti freschi o surgelati di pasticceria** quali torte, brioches o muffin e di **panetteria** come baguette, panini e pietanze da cucina.

ATTENZIONE AI DETTAGLI  
ATTENTION TO DETAIL  
ATTENTION AUX DETAILS

- Apertura verticale  
Vertical door opening  
Ouverture verticale de la porte
- Ampio passo tra le teglie  
Generous space between trays  
Pas généreux entre les plaques
- Cottura uniforme grazie ai motori bidirezionali e alla distribuzione omogenea dell'aria  
Uniform baking given by autoreverse motors and homogeneous air distribution  
Cuisson uniforme grâce à des moteurs auto-inversés et une distribution d'air homogène
- Maniglia robusta che rende più sicura e confortevole l'apertura e la chiusura della porta  
Robust handle making the closing and the opening safer and more comfortable  
Poignée robuste pour une fermeture et ouverture plus sûres et plus confortables
- Alimentazione monofase e installazione facilitata  
Single phase current and easy installation  
Alimentation monophasé et installation facile



## 3

## POWERSNACK

Capacità teglie  
Oven capacity  
Capacité

3 x 40x60  
3 x GN 1/1

M R DP

*Creating infinite baking and cooking possibilities while optimizing small spaces: the Powersnack ovens with **double support** for 600x400 and GN 1/1 and **compact dimensions** are the optimal solution for hot points, kiosks, bars, supermarkets, B&B, gas stations or for small kitchens.*

*Intuitive and with direct **steam injection**, the Powersnack ovens have uniform baking on fresh or frozen pastry like cakes, croissants or muffins, bakery like baguettes or panini and gourmet dishes.*

*Créer des possibilités infinies de cuisson tout en optimisant les petits espaces : les fours Powersnack avec **support plaque double** pour 600x400 et GN 1/1 et **dimensions compactes** sont la solution optimale pour kiosques, bars, points chauds, supermarchés, B&B, bars, stations-service ou pour petites cuisines.*

*Intuitifs et avec **humidificateur** les fours Powersnack ont une cuisson uniforme sur des pâtisseries fraîches ou surgelées comme gâteaux, croissants ou muffins, des produits de boulangerie comme baguettes ou panini et des plats gastronomiques.*

## 4

## POWERSNACK

Capacità teglie  
Oven capacity  
Capacité

4 x 40x60  
4 x GN 1/1

M DP

Il Powersnack che farà crescere il tuo punto vendita: **affidabile, robusto** e con un **design elegante e moderno** diventerà il tuo migliore alleato in cucina o nel laboratorio di pasticceria.

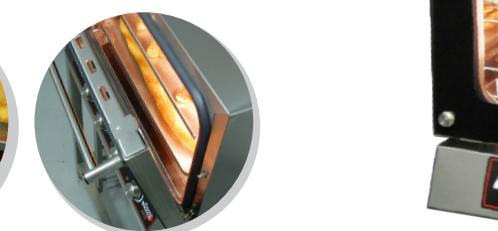
**Risparmio energetico:** Grazie alla potenza installata, il preriscalo è rapido e la manutenzione della temperatura precisa. La porta a **doppio vetro** e l'**interrupteur de sécurité** sono dettagli pensati per un utilizzo sicuro e per ridurre i sprechi di calore e vapore.

The Powersnack that will grow your business: **reliable, robust** and with an **elegant and modern design** it will become your best ally in the kitchen or pastry shop.

**Energy savings:** Thanks to the installed power, the preheating is fast and heat maintenance is precise. The double glass door and the safety switch are details for a safer use and for reducing the waste of heat and steam.

ATTENZIONE AI DETTAGLI  
ATTENTION TO DETAIL  
ATTENTION AUX DETAILS

- Migliore controllo visivo del prodotto dentro il forno  
Better visual inspection of the product inside the oven  
Meilleure inspection visuelle du produit à l'intérieur du four
- Camera di cottura con design particolare e motori bidirezionali per un migliore flusso d'aria e igiene  
Unique chamber design with autoreverse motors for better air flow and hygiene  
Chambre de cuisson avec design spécial et moteurs auto-inversés pour une meilleure circulation de l'air et hygiène.
- Acesso facile al pannello di assistenza  
Easy access assistance panel  
Accès facile au panneau d'assistance
- Ispezione visiva precisa grazie a 2 lampade alogene  
Precise visual inspection with 2 halogen lighting  
Éclairage avec des ampoules halogène
- Disponibile nella versione pasticceria o gastronomia  
Available in pastry or gastronomy format  
Disponible en version pâtisserie ou gastronomie



## MINISNACK

Capacità teglie  
Oven capacity  
Capacité

4 x (432x345)

M DP

**Compatto** e con un **design contemporaneo ed elegante**, il forno Minisnack si adatta a tutti i tipi di design di interno: punti caldi e bar per la cottura di pasticceria fresca, precotta o surgellata o dei diversi piatti gastronomici.

Grazie alla **struttura interamente in acciaio inossidabile** e ai dettagli costruttivi (componenti robusti, doppio vetro, camera con angoli arrotondati, accesso facile alla luce) sfrutterai la sua bella cottura per un lungo periodo. L'**efficienza** data dal posizionamento delle resistenze, dalla **potenza installata** e l'**utilizzo in molteplici applicazioni** lo renderanno indispensabile nel tuo piccolo laboratorio o cucina.

ATTENZIONE AI DETTAGLI  
ATTENTION TO DETAIL – ATTENTION AUX DETAILS

- 4 teglie piane in alluminio incluse  
4 flat aluminum trays included  
4 plateaux plats en aluminium inclus
- Luce nella camera di cottura  
Light inside the baking chamber  
Éclairage dans la chambre de cuisson
- Manutenzione facilitata  
Easy maintenance  
Entretien facile
- Adatto sia nella pasticceria che nella gastronomia  
Suitable for both pastry and gastronomy locations  
Utilisation en pâtisserie et en gastronomie
- Iniezione di umidità per prevenire l'essiccazione degli alimenti  
Moisture injection to prevent food drying  
Injection d'humidité pour éviter le dessèchement des aliments
- Per prodotti freschi o surgelati  
For fresh and frozen goods  
Pour produits frais et surgelés



*Compact and with a **contemporary and elegant design**, the Minisnack oven adapts to all interior design: hot points and for baking fresh, prebaked or frozen pastry or various gastronomy dishes.*

*Thanks to its **stainless steel structure** and construction details (robust components, double glazed door, chamber with rounded corners and easy access to light) you will enjoy its beautiful cooking for a long time.*

*The **efficiency** given by the positioning of the heating elements, by the installed **power** and its **use in multiple applications** make it indispensable in your small pastry laboratory or kitchen.*

*Compact and with a **contemporain et élégant** design, le four Minisnack s'adapte à tous les type d'aménagement intérieur : points chauds et cafés pour la cuisson des pâtisseries fraîches, précuisiés ou congelés ou divers plats gastronomiques.*

*Grâce à la **structure entièrement en acier inoxydable** et aux détails de construction (composants robustes, double vitrage, chambre aux angles arrondis, accès facile à la lumière) vous profiterez longtemps de sa belle cuisine. L'**efficacité** donnée par le positionnement des résistances, la **puissance installée** et l'utilisation dans de nombreuses applications le rendent indispensable dans votre petit laboratoire ou cuisine.*