



FORNI A CONVEZIONE

CONVECTION OVENS - FOURS À CONVECTION

KONVEKTIONSÖFEN - HORNOS DE CONVECCIÓN

HELPA FORNI
**Power
SNACK**

Una **MODERNA E ATTENTA PROGETTAZIONE DEL PRODOTTO** ha permesso alla Helpa Forni di soddisfare le più esigenti richieste del mercato, utilizzando moderne tecnologie di progetto e produzione e grazie all'innata passione per le macchine dell'arte bianca ha ottenuto un **PRODOTTO AFFIDABILE** in linea con le attuali e future richieste economico-commerciali del mercato.

An **EFFICIENT ORGANISATION** consisting of a team of qualified engineers backed by advanced technology supervises the entire production process and guarantees the excellent **QUALITY** of our convection oven range. Top-level **RELIABILITY** is also ensured thanks to the final tests conducted on all our ovens.

AZIENDA



COMPANY - ENTREPRISE - UNTERNEHMEN - EMPRESA

Une **ORGANISATION EFFICACE**, composée d'une équipe de techniciens spécialisés aidés d'une technologie à l'avant-garde, est en mesure de suivre tout le processus de production et de garantir une **QUALITÉ** optimale de notre gamme de fours à convection. Une **FIABILITÉ** élevée est certifiée grâce aux contrôles effectués sur tous nos fours.

Ein **EFFIZIENT ORGANISIERTES** Team von Fachleuten begleitet - auf neueste Technik gestützt - den Fertigungsprozess und bürgt für die erstklassige Qualität unserer Konvektionsofenmodelle. Durch die Endabnahme sämtlicher Öfen ist zudem ein hohes Maß an **ZUVERLÄSSIGKEIT** sichergestellt.

Una **EFICIENTE ORGANIZACIÓN** constituida por un equipo de técnicos especializados soportados por una tecnología de vanguardia puede seguir todo el proceso productivo y garantizar la óptima **CALIDAD** de nuestra gama de hornos de convección. Además se asegura una elevada fiabilidad gracias al ensayo realizado en todos nuestros hornos.

POWERSNACK



FORNI A CONVEZIONE TERMOVENTILATI POWER SNACK

I forni Power Snack sono perfetti per la cottura di pasticceria, prodotti di gastronomia, pane precotto e surgelato. Sono costruiti interamente in acciaio inox e con l'**umidificatore di serie**. I supporti sono realizzati in acciaio inox forato e adatti sia per **teglie 400x600 mm** che per **teglie GN 1/1 (530x325 mm)**. La camera del forno è illuminata da una lampada alogena da 40W con vetro **anti-shock termico**.

La porta con **doppio cristallo a intercapedine** permette di mantenere la temperatura esterna molto bassa. I motori hanno **doppio senso di marcia** per ottenere una perfetta uniformità di cottura. La guarnizione è ad incastro ed è facilmente sostituibile.

POWER SNACK OVENS

Power Snack ovens are perfect for baking confectionery, precooked and frozen bread and gastronomy products. They are made entirely out of stainless steel and with the **humidifier as a standard**. The supports are in perforated stainless steel and are suitable for both **600x400 mm** and **GN 1/1 (530x325 mm) baking trays**. A 40 W halogen lamp with **thermal-shock resistant** glass illuminates the oven chamber. The **double crystal glass door with inter-space** allows the outer temperature to be kept very low. Perfect baking uniformity is ensured by **double-direction rotation** motors. The easily replaceable oven door gasket is of the fixed-joint type.



FOURS POWER SNACK

Les fours Power Snack sont parfaits pour la cuisson des pâtisseries, des pains précuits et surgelés et des plats cuisinés. Ils sont entièrement fabriqués en acier inox et contiennent un **humidificateur standard**. Les supports sont réalisés en acier inox foré et sont adaptés aussi bien pour les **plaques 600x400 mm** que pour les **plaques GN 1/1 (530x325 mm)**. La chambre du four est éclairée par une lampe halogène de 40 W protégée par un verre **contre les chocs thermiques**. La porte avec son **double vitrage** permet de maintenir la température externe de la porte très basse. Les moteurs ont un **double sens de marche** pour obtenir une uniformité parfaite de la cuisson. Le joint de la porte s'encastre et se remplace facilement.

ÖFEN POWER SNACK

Die Öfen "Power Snack" sind ideal zum Aufbacken von Konditoreiwaren, vorgebackenem und tiefgefrorenem Brot oder von Gastronomieprodukten. Sie werden vollständig aus Edelstahl und **mit serienmäßigem Befeuchter** hergestellt. Die Halterungen bestehen aus gelochtem Edelstahl und eignen sich sowohl für Bleche der Maße **600x400 mm**, wie für Bleche **GN 1/1 (530x325 mm)**. Der Garraum des Ofens wird von einer 40 W starken Halogenlampe beleuchtet, deren Verglasung **thermoschockbeständig** ist. Die Tür weist wegen der **Doppelglasscheibe** außen eine sehr geringe Temperatur auf. Die Motoren **laufen in beiden Richtungen** und sorgen dadurch für ein völlig gleichmäßiges Backergebnis. Die Steckdichtung ist leicht austauschbar.

HORNOS POWER SNACK

Los hornos Power Snack son perfectos para la cocción de pastelería, pan precocido y congelado y productos de gastronomía. Se han construido completamente de acero inoxidable y con el **humidificador de serie**. Los soportes se han realizado de acero inoxidable agujereado y son aptos tanto para las **bandejas 600x400 mm** como para las bandejas **GN 1/1 (530x325 mm)**. La cámara del horno se ha iluminado con una lámpara halógena de 40 W con vidrio **anti-choque térmico**. La puerta, con **doble cristal con espacio intermedio**, permite mantener la temperatura externa muy baja. Los motores tienen el **doble sentido de marcha** para obtener una perfecta uniformidad de cocción. La junta es de encaje y se puede sustituir fácilmente.

POWERSNACK



PERFECT
COOKING



Forni robusti e affidabili per le piccole attività: pasticcerie, punti caldi, bar o ristoranti.

Robust and reliable electric convection ovens for small businesses: pastry shops, hot points, bars or restaurants.

Fours à convection électriques robustes et fiables pour les petites entreprises: les pâtisseries, les points chauds, les bars ou les restaurants.

Robust und zuverlässig Öfen für kleine Unternehmen: Bäckerei, Hot Spots, Bars oder Restaurants.

Hornos robustos y fiables para las pequeñas empresas: pasteles, puntos calientes, bares o restaurantes.

2 2 teglie | 2 trays | 2 plaques
2 Backbleche | 2 Bandejas:
600 x 400 mm (GN 1/1 530x325 mm)
DIM: W-875 mm D-720 mm H-485 mm

M,R,D,DP



Mascherina comandi - Control panel - Façade des commandes
Bedienblende - Máscara de controles



POWERSNACK

Funzioni specifiche: apertura verticale, doppio reggi-griglie, laterali interni forati.

Characteristics: vertical door opening, double internal tray support, internal perforated laterals

Caractéristiques: ouverture verticale des portes, double support du plaques, latérales internes perforées.

Spezifische Funktionen: vertikale Öffnung, Doppel-Halterung Gitter, perforierte Innenseite.

Funciones específicas: apertura vertical, soporte doble rejillas en acero inoxidable perforado.



3

M,R,D,DP

3 teglie | 3 trays | 3 plaques

3 Backbleche | 3 Bandejas:

600 x 400 mm (GN 1/1 530x325 mm)

DIM: W-875 mm D-720 mm H-520 mm

Mascherina comandi - Control panel - Façade des commandes
Bedienblende - Máscara de controles



05



POWERSNACK



PERFECT
COOKING



I forni possono essere ugualmente utilizzati con pasticceria fresca, precotta, surgelata o con piatti di gastronomia mantenendo i stessi risultati ottimi di cottura.

The ovens can be successfully used with fresh pastry, prebaked or frozen products and with gastronomy dishes proving each time the same optimal results.

Les résultats de cuisson recommandent la ligne pour une série de produits: pâtisseries fraîches, précuites ou congelés et gastronomie.

Die Öfen können auch erfolgreich mit frischem Gebäck, vorgekochte oder gefrorene Produkten als auch mit Gastronomieprodukten verwendet werden, beweisen jedes Mal die gleiche optimale Ergebnisse.

Los hornos se pueden utilizar con pastas frescas, pre-cocinados, congelados o platos delicatessen con el mantenimiento de los mismos excelentes resultados de cocción.

4

M,DP

4 teglie | 4 trays | 4 plaques
4 Backbleche | 4 Bandejas:
600 x 400 mm (GN 1/1 530x325 mm)
DIM: W-800 mm D-870 mm H-570 mm



Mascherina comandi - Control panel - Façade des commandes
Bedienblende - Máscara de controles



MINISNACK

Il forno di piccole dimensione che aggiunge valore al tuo business.
The small dimension oven that adds value to your business.
Le four de petit dimensions qui ajoute de la valeur à ton entreprise.
Der klein Ofen, der mehr Wert für Ihre Unternehmen anbringt.
El pequeño horno que aporta un valor añadido a su negocio.

PERFECT
COOKING 

4

M,DP

4 teglie | 4 trays | 4 plaques

4 Backbleche | 4 Bandejas:

432 x 343 mm

DIM: W-590 mm D-600 mm H-580 mm



07

Mascherina comandi - Control panel - Façade des commandes
Bedienblende - Máscara de controles



POWERSNACK

CELLA DI LIEVITAZIONE

Cella di lievitazione costruita in acciaio inox e piedini regolabili.

La porta è costituita da 2 ante in vetro e profilo in acciaio con battente e guarnizione per la tenuta dell'umidità. La cella è dotata di regolazione della temperatura, timer e pulsante per inserimento acqua.

RISING CELLING

Rising cell in stainless steel with adjustable feet.

The door consists of 2 glass panels with steel hinged frame and gasket to preserve moisture. The cell is equipped for temperature adjustment, timer and button for water inflow.

CHAMBRE DE POUSSE

Chambre de pousse fabriquée en acier inox avec pieds réglables.

La porte est composée de deux battants en verre et d'un profilé en acier avec battant et garniture qui retiennent l'humidité. La chambre est équipée d'un réglage de la température, d'un minuteur et d'une touche pour l'arrivée d'eau.



GÄRSCHRANK

Gärschrank aus Edelstahl mit Stellfüßen.

Die Tür besteht aus zwei Glasflügeln und einem gefälzten Stahlprofil mit einer Dichtung, welche die Feuchtigkeit bewahrt. Der Schrank ist ausgestattet mit Temperatureinstellung, Schaltuhr und einem Knopf für die Wasserzufuhr.

CÁMARA DE FERMENTACIÓN

Cámara de fermentación construida de acero inoxidable y con pies ajustables.

La puerta está constituida por 2 puertas de vidrio y perfil de acero con hoja y junta para la retención de la humedad. La cámara se ha equipado con regulación de la temperatura, temporizador y pulsador para la introducción del agua.

PARTICOLARI

- Porta con doppio cristallo: abbattimento della temperatura interna
- Double-glazed door – outer temperature kept down
- Porte avec double vitrage: réduction de la température externe
- Tür mit Doppelverglasung: Zur Senkung der Außentemperatur
- Puerta con doble cristal: abatimiento de la temperatura externa



- I supporti sono realizzati in acciaio inox forato
- The supports are in perforated stainless steel
- Les supports sont réalisés en acier inox
- Die Halterungen bestehen aus gelochtem Edelstahl
- Los soportes se han realizado de acero inoxidable



- Sostituzione rapida della guarnizione
- Rapid gasket replacement
- Remplacement rapide de la garniture
- Schneller Dichtungswechsel
- Sustitución rápida de la junta



- Cerniere appositamente studiate per sostenere la porta
- Hinges specially designed to support the door
- Charnières spécialement conçues pour supporter la porte
- Scharniere speziell entwickelt, um die Tür zu unterstützen
- Bisagras especialmente diseñadas para soportar la puerta





CARRELLO PORTA TEGLIE

dimensioni: 940x665x757 AxPxH mm - 12 400X600

TRAY RACK TROLLEY

dimensions: 940x665x757 WxDxH mm - 12 400X600

CHARIOT PORTE-PLAQUES

dimensions: 940x665x757 WxDxH mm - 12 400X600

BACKBLECHWAGEN

Abmessung: 940x665x757 BxTxH mm - 12 400X600

CARRO PORTA BANDEJAS

dimensiones: 940x665x757 AxPxH mm - 12 400X600



SUPPORTO PER FORNI CON PORTATEGLIE

dimensioni: 875x720x790 WxDxH mm - 30 kg.

OVEN STAND WITH TRAY RACKS

dimensions: 875x720x790 WxDxH mm - 30 kg.

SUPPORT POUR FOURN AVEC PORTE-PLAQUES

dimensions: 875x720x790 WxDxH mm - 30 kg.

OFENGESTELL MIT BLECHHALTER

Abmessung: 875x720x790 BxTxH mm - 30 kg.

SOPORTE PARA HORNOS CON PORTABANDEJAS

dimensiones: 875x720x790 AxPxH mm - 30 kg.





	u.m	POWERSNACK 2	POWERSNACK 3	POWERSNACK 4	MINISNACK 4	CELLA DI LIEVITAZIONE LEAVENING CELL CHAMBRE DE POUSSÉ GÄRSCHRANK CÀMARA DE FERMENTACIÓN
N. TEGLIE N. TRAYS N. PLAQUES N. BACKBLECHE N. BANDEJAS	cm	2x 60x40 2 x GN 1/1	3x 60x40 3 x GN 1/1	4x 60x40 4 x GN 1/1	4x 43,2x34,3	10x 60x40
PASSO SPACING PAS ABSTAND PASO	mm	90	80	70	70	90
TEMPERATURA MAX MAXTEMPERATURE TEMPÉRATURE MAX HÖCHSTTEMPERATUR TEMPERATURA MÁX	°C	270	270	270	270	40
VOLTS VOLTS VOLTS VOLTS VOLTIOS	V	230 50/60 Hz	230 50/60 Hz	230 - 400 50/60 Hz	230 50/60 Hz	230
KW KWATT KWATT KWATT KWATT	KW	3	4,5	6	2,7	1,4
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES	cm	87,5x72x48,5 (WxDxH)	87,5x72x52 (WxDxH)	80x87x57 (WxDxH)	59x60x58 (WxDxH)	88x74x71 (WxDxH)
DIMENSIONI IMBALLO DIMENSIONS PACKED DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES	cm	95x87x65 (WxDxH)	95x87x72 (WxDxH)	98x87x75 (WxDxH)	66x65x65 (WxDxH)	95x87x86 (WxDxH)
ATTACCO H2O CONNECTION H2O RACCORD H2O WASSERANSCHLUSS EMPALME H2O	Gj	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
PESO NETTO NET WEIGHT POIDS NET NETTOGEWICHT PESO NETO	Kg	55	60	65	36	61
PESO LORDO GROSS WEIGHT POIDS BRUT BRUTTOGEWICHT PESO BRUTO	Kg	75	80	80	40	76

M
PWS

Forni con comandi elettromeccanici
Ovens with electro-mechanical controls
Fours avec commandes électromécaniques
Elektromechanisch gesteuerte Öfen
Hornos con controles electromecánicos

R
PWS

Forni con comandi elettromeccanici e lettura digitale della temperatura
Ovens with electro-mechanical controls and digital temperature reading
Fours avec commandes électromécaniques et lecture numérique de la température
Elektromechanisch gesteuerte Öfen mit digitaler Temperaturanzeige
Hornos con controles electromecánicos y lectura digital de la temperatura

D
PWS

Forni con comandi digitali
Ovens with digital controls
Fours avec commandes numériques
Digital gesteuerte Öfen
Hornos con controles digitales

DP
PWS

Forni con comandi digitali programmabili (max 99 programmi)
Ovens with programmable digital controls (max 99 programs)
Fours avec commandes numériques programmables (99 programmes maximum)
Digital gesteuerte Öfen mit Programmierungsmöglichkeit (bis zu 99 Programme)
Hornos con controles digitales programables (máximo 99 programas)

www.helpanforni.com



Helpan Forni srl - Via dell'Elettronica, 20 - 36016 Thiene (VI) - Italy
tel. +39 0445 371319 - fax +39 0445 377188 - info@helpanforni.com