

VENTO 6

Forno professionale elettrico a convezione • Professional electric convection oven • Four professionnel électrique à convection

M / R / D / TF / TC


6 × 600×400

CAPACITÀ / CAPACITY / CAPACITÉ

90 mm

DISTANZA TEGLIE / TRAY SPACING / ÉCARTEMENT

875 × 1185 × 804–814 mm

DIMENSIONI / DIMENSIONS

165 kg

PESO NETTO / NET WEIGHT / POIDS NET

380–400 V · 3N~ + PE · 50/60 Hz

ALIMENTAZIONE / POWER SUPPLY / ALIMENTATION

9.5 kW

POTENZA TOTALE / TOTAL POWER / PUISSANCE TOTALE



IT PRESTAZIONI PROFESSIONALI. FLESSIBILITÀ SU MISURA.

VENTO 6 è il forno a convezione professionale da 6 teglie 600×400, progettato per pasticcerie e laboratori di panificazione. Il passo da 90 mm, la ventilazione autoreverse e l'umidificazione a iniezione diretta favoriscono uniformità e flessibilità di cottura. Cinque sistemi di controllo, dal manuale al touch con inverter, permettono di configurare il forno in base alle esigenze di produzione.

EN PROFESSIONAL PERFORMANCE. FLEXIBILITY TO MATCH YOUR NEEDS.

VENTO 6 is a professional convection oven for 6 trays 600×400, designed for pastry shops and bakery laboratories. The 90 mm tray spacing, reverse-rotation fan and direct water-injection humidification support even, flexible baking. Five control systems, from manual to touch with inverter, allow the oven to be configured for different production needs.

FR PERFORMANCES PROFESSIONNELLES. UNE FLEXIBILITÉ ADAPTÉE À VOS BESOINS.

VENTO 6 est un four professionnel à convection pour 6 plaques 600×400, conçu pour les pâtisseries et laboratoires de boulangerie. Le pas de 90 mm, la ventilation à inversion de rotation et l'humidification par injection directe favorisent une cuisson homogène et flexible. Cinq systèmes de commande, du manuel au tactile avec variateur, permettent d'adapter le four aux besoins de production.

CARATTERISTICHE / FEATURES / CARACTÉRISTIQUES

COTTURA / COOKING / CUISSON

Cottura ad aria calda 50–270 °C
Hot-air cooking 50–270 °C
Cuisson à air chaud 50–270 °C

FORMATO / TRAY FORMAT / FORMAT

600×400 · inserimento lato corto
600×400 · short-side loading
600×400 · insertion côté court

VAPORE / STEAM / BUÉE

Umidificazione a iniezione diretta
Direct water-injection humidification
Humidification par injection directe

ILLUMINAZIONE / LIGHTING / ÉCLAIRAGE

Luci alogene sul telaio porta
Halogen lights on the door frame
Lampes halogènes sur le cadre de porte

VENTILAZIONE / FAN / VENTILATION

1 ventilatore con inversione di rotazione
1 fan with reverse rotation
1 ventilateur à inversion de rotation

PORTA / DOOR / PORTE

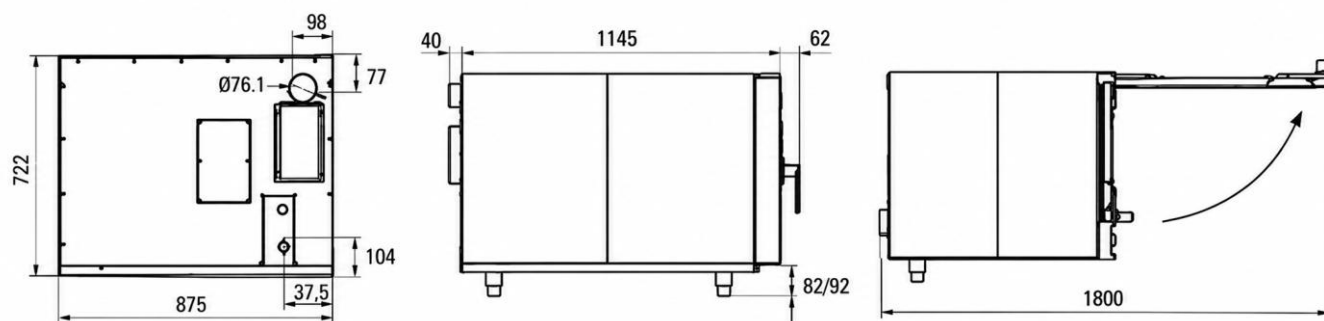
Doppio vetro temperato · apertura 180°
Double tempered glass · 180° opening
Double vitrage trempé · ouverture 180°

VERSIONI / VERSIONS

	VENTO 6M	VENTO 6R	VENTO 6D	VENTO 6TF	VENTO 6TC
COMANDI / CONTROLS / COMMANDES	Manuali + display T / Manual + T display / Manuelles + afficheur T	Elettronici / Electronic / Électroniques	Digitali Digital Numériques	Touch 7" / 7" touchscreen / Écran tactile 7"	Touch 7" + inverter / 7" touchscreen + inverter / Écran tactile 7" + variateur
UMIDIFICAZIONE / HUMIDIFICATION / HUMIDIFICATION	✓	✓	✓	✓	✓
INVERSIONE ROTAZIONE / REVERSE ROTATION / INVERSION DE ROTATION	✓	✓	✓	✓	✓
PROGRAMMI DI COTTURA / COOKING PROGRAMS / PROGRAMMES DE CUISSON	–	–	30	48 ricette utente + OEM / 48 user recipes + OEM / 48 recettes utilisateur + OEM	–
PRERISCALDO / PREHEATING / PRÉCHAUFFAGE	–	✓	✓	✓	✓
FUNZIONI AVANZATE / ADVANCED FUNCTIONS / FONCTIONS AVANCÉES	–	–	–	Cottura multilivello · Lavaggio automatico Multilevel cooking · Automatic washing Cuisson multiniveau · Lavage automatique	–
GESTIONE SONDA AL CUORE / CORE PROBE CONTROL / GESTION DE SONDE À CŒUR Sonda non inclusa / Probe not included / Sonde non incluse	–	–	✓	✓	✓
VELOCITÀ VENTOLA / FAN SPEED / VITESSE VENTILATEUR	1 velocità / 1 speed / 1 vitesse			1–2 velocità / 1–2 speeds / 1–2 vitesses	Velocità variabile con inverter Variable fan speed with inverter Vitesse variable avec variateur

TECHNICAL DATA

DATI TECNICI · DONNÉES TECHNIQUES



Dimensioni in mm / Dimensions in mm / Dimensions en mm

Capacità / Capacity / Capacité	6 × 600×400	
Distanza teglie / Tray spacing / Écartement	90 mm	
Dimensioni / Dimensions	875 × 1185 × 804-814 mm	
Peso netto / Net weight / Poids net	165 kg	
Alimentazione / Power supply / Alimentation	380-400 V · 3N~ + PE	220-240V ~1PH+N+PE
Corrente assorbita / Current draw / Courant absorbé	approx. 14-15 A	41 A
Frequenza / Frequency / Fréquence	50/60 Hz	
Potenza riscaldante / Heating power / Puissance de chauffe	9.0 kW	
Potenza totale / Total power / Puissance totale	9.5 kW	
Temperatura massima / Max. temperature / Température maximale	270 °C	

INSTALLAZIONE / INSTALLATION / INSTALLATION

Potenza riscaldante / Heating power / Puissance de chauffe	9.0 kW	
Potenza totale / Total power / Puissance totale	9.5 kW	
Frequenza / Frequency / Fréquence	50/60 Hz	
Alimentazione / Power supply / Alimentation	380-400 V · 3N~ + PE	220-240V ~1PH+N+PE
Corrente max. / Max. current / Courant max.	≈ 14-15 A	41 A
Protezione / Protection / Protection	16 A	50A
Cavo di alimentazione/ Power cable / Câble d'alimentation Incluso / Included / Inclus	H07RN-F 5G2,5 mm²	H07RN-F 3G6mm²
Spina / Plug / Prise Non inclusa / Not included / Non incluse	IEC 60309 · 16 A · 400 V · 3P+N+E	CEE 63 A · 230 V · 2P+E
Collegamento acqua / Water connection / Raccordement eau	Necessario per l'umidificazione / Required for humidification / Nécessaire pour l'humidification	
Ingresso acqua / Water inlet / Arrivée d'eau	3/4"	
Pressione acqua / Water pressure / Pression de l'eau	150-600 kPa · 22-87 psi	
Scarico vapori / Vapour outlet / Sortie vapeurs	Posteriore, da lasciare libero / Rear outlet, keep unobstructed / Sortie arrière, à laisser libre	
Installazione / Installation / Installation	Non da incasso / Freestanding, not for built-in installation / Pose libre, non encastrable	
Teglie incluse / Trays included / Plaques incluses	No / No / Non	
Accessori disponibili / Available accessories / Accessoires disponibles	Supporto, cella di lievitazione, cappa, teglie / Stand, proofer, hood, trays / Support, étuve, hotte, plaques	

IT Il dimensionamento definitivo della linea elettrica e dei dispositivi di protezione deve essere verificato dall'installatore secondo le norme locali.

EN Final sizing of the electrical supply line and protection devices must be verified by the installer according to local regulations.

FR Le dimensionnement définitif de la ligne électrique et des dispositifs de protection doit être vérifié par l'installateur conformément aux réglementations locales.