VENTO 10

M / R / D / TF / TC

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

10 × 600×400
CAPACITÀ / CAPACITY / CAPACITÉ

90 mm
DISTANZA TEGLIE / TRAY SPACING / ÉCARTEMENT

875 × 1185 × 1174–1184 mm
DIMENSIONI / DIMENSIONS

225 kg
PESO NETTO / NET WEIGHT / POIDS NET

380–400 V · 3N~ + PE · 50/60 Hz
ALIMENTAZIONE / POWER SUPPLY / ALIMENTATION

18.9 kW
POTENZA TOTALE / TOTAL POWER / PUISSANCE TOTALE

IT — **PRODUTTIVITÀ E UNIFORMITÀ, SU 10 LIVELLI.**

VENTO 10 è il forno professionale a convezione per 10 **teglie 600×400**, pensato per **pasticcerie e laboratori di panificazione** che richiedono maggiore capacità produttiva senza rinunciare all'uniformità di cottura.
I due ventilatori con inversione di rotazione favoriscono una distribuzione omogenea dell'aria in tutta la camera, anche a pieno carico. Il **passo da 90 mm** offre la flessibilità necessaria per lavorare prodotti di diverse altezze, mentre l'umidificazione a iniezione diretta supporta un'ampia varietà di lavorazioni.
Cinque sistemi di controllo, dal manuale al touch con inverter, permettono di configurare VENTO 10 in funzione del ritmo e delle esigenze reali del laboratorio.

EN — **HIGHER OUTPUT. CONSISTENT RESULTS ACROSS 10 LEVELS.**

VENTO 10 is a professional convection oven for 10 **trays 600×400**, designed for pastry shops and bakery laboratories that need higher production capacity without compromising baking consistency.
Two reverse-rotation fans promote even airflow throughout the chamber, including at full load. The **90 mm tray spacing** provides the flexibility to handle products of different heights, while direct water-injection humidification supports a wide range of baking processes.
Five control systems, from manual to touchscreen with inverter, allow VENTO 10 to be configured to match different production volumes and workflows.

FR — **PLUS DE CAPACITÉ. UNE CUISSON HOMOGÈNE SUR 10 NIVEAUX.**

VENTO 10 est un four professionnel à convection pour 10 **plaques 600×400**, conçu pour les pâtisseries et laboratoires de boulangerie qui recherchent une capacité de production plus élevée sans compromis sur l'homogénéité de cuisson.
Les deux ventilateurs à inversion de rotation assurent une répartition homogène de l'air dans toute la chambre, y compris à pleine charge. L'**écartement de 90 mm** apporte la flexibilité nécessaire pour travailler des produits de différentes hauteurs, tandis que l'humidification par injection directe permet de répondre à une large variété de produits et cuissons.
Cinq systèmes de commande, du manuel à l'écran tactile avec variateur, permettent de configurer VENTO 10 selon le rythme et les besoins réels du laboratoire.

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

VAPORE / STEAM / BUÉE
Umidificazione a iniezione diretta
Direct water-injection humidification
Humidification par injection directe

VENTILAZIONE / FAN / VENTILATION
2 ventilatori con inversione di rotazione
2 fans with reverse rotation
2 ventilateurs à inversion de rotation

FORMATO / TRAY FORMAT / FORMAT
600×400 · inserimento lato corto
600×400 · short-side loading
600×400 · insertion côté court

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

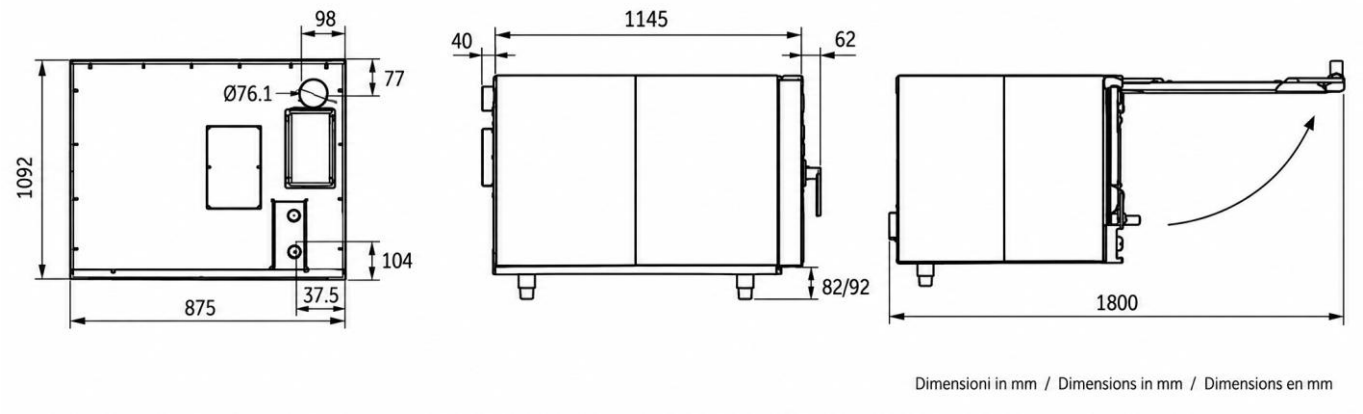
PORTA / DOOR / PORTE
Doppio vetro temperato · apertura 180°
Double tempered glass · 180° opening
Double vitrage trempé · ouverture 180°

VERSIONI / VERSIONS

	VENTO 10M	VENTO 10R	VENTO 10D	VENTO 10TF	VENTO 10TC
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	**10 × 600×400**
Distanza teglie / Tray spacing / Écartement	**90 mm**
Dimensioni / Dimensions	**875 × 1185 × 1174–1184 mm**
Peso netto / Net weight / Poids net	**225 kg**
Alimentazione / Power supply / Alimentation	**380–400 V · 3N~ + PE**
Corrente assorbita / Current draw / Courant absorbé	**approx. 27–29 A**
Frequenza / Frequency / Fréquence	**50/60 Hz**
Potenza riscaldante / Heating power / Puissance de chauffe	**18.0 kW**
Potenza totale / Total power / Puissance totale	**18.9 kW**
Temperatura massima / Max. temperature / Température maximale	**270 °C**

INSTALLAZIONE / INSTALLATION / INSTALLATION

Potenza riscaldante / Heating power / Puissance de chauffe	**18.0 kW**
Potenza totale / Total power / Puissance totale	**18.9 kW**
Frequenza / Frequency / Fréquence	**50/60 Hz**
Alimentazione / Power supply / Alimentation	**380–400 V · 3N~ + PE**
Corrente max. / Max. current / Courant max.	**≈ 27–29 A**
Protezione / Protection / Protection	**32 A**
Cavo di alimentazione/ Power cable / Câble d'alimentation *Incluso / Included / Inclus*	**H07RN-F 5G4 mm²**
Spina / Plug / Prise *Non inclusa / Not included / Non incluse*	**IEC 60309 · 32 A · 400 V · 3P+N+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	150–250 kPa · 22–36 psi
Scarico vapori / Vapour outlet / Sortie vapeurs	Posteriore Ø 78 mm, da lasciare libero / Rear Ø 78 mm outlet, keep unobstructed / Sortie arrière Ø 78 mm, 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.