VENTO 16

M / R / D / TF / TC

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



16 × 600×400
CAPACITÀ / CAPACITY / CAPACITÉ

90 mm
DISTANZA TEGLIE / TRAY SPACING / ÉCARTEMENT

948 × 1170 × 1786 mm
DIMENSIONI / DIMENSIONS

315 kg
PESO NETTO / NET WEIGHT / POIDS NET

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

28.5 kW
POTENZA TOTALE / TOTAL POWER / PUISSANCE TOTALE

1500 × 1000 × 2280 mm
DIMENSIONI IMBALLO / PACKING DIMENSIONS / DIMENSIONS EMBALLAGE



Carrello / Trolley / Chariot:
Non incluso / Not included / Non inclus

IT — **ALTA PRODUTTIVITÀ. CARICO SU CARRELLO.**

VENTO 16 è il forno professionale a convezione per 16 teglie 600×400 su **carrello**, progettato per pasticcerie e laboratori di panificazione con produzioni intensive. I 3 ventilatori bidirezionali con inversione automatica distribuiscono l'aria in modo uniforme su tutta la camera, anche a pieno carico. Il **passo da 90 mm** e l'umidificazione a iniezione diretta offrono la flessibilità necessaria per prodotti di diverse altezze e lavorazioni. Cinque configurazioni di controllo, dal manuale al touch con inverter, permettono di adattare VENTO 16 al ritmo produttivo del laboratorio.

EN — **HIGH OUTPUT. ROLL-IN TROLLEY LOADING.**

VENTO 16 is a professional convection oven for 16 trays 600×400 on a **roll-in trolley**, designed for pastry shops and bakery production labs with intensive workflows. Three bidirectional fans with automatic reverse rotation promote even airflow throughout the chamber, including at full load. **The 90 mm tray spacing** and direct water-injection humidification provide the flexibility required for products of different heights and a wide range of baking processes. Five control configurations, from manual to touchscreen with inverter, allow VENTO 16 to match different production requirements.

FR — **HAUTE PRODUCTIVITÉ. CHARGEMENT SUR CHARIOT.**

VENTO 16 est un four professionnel à convection pour 16 plaques 600×400 sur **chariot**, conçu pour les pâtisseries et laboratoires de boulangerie à production intensive. Trois ventilateurs bidirectionnels avec inversion automatique assurent une circulation homogène de l'air dans toute la chambre, y compris à pleine charge. Le **pas de 90 mm** et l'humidification par injection directe apportent la flexibilité nécessaire pour travailler des produits de différentes hauteurs et une grande variété de cuissons. Cinq configurations de commande, du manuel à l'écran tactile avec variateur, permettent d'adapter VENTO 16 au rythme de production 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

FORMATO / TRAY FORMAT / FORMAT

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

STRUTTURA / CONSTRUCTION / CONSTRUCTION

Camera in acciaio inox AISI 430 · sp. 1,5 mm
AISI 430 stainless-steel chamber · 1.5 mm
Chambre en acier inox AISI 430 · ép. 1,5 mm

VAPORE / STEAM / BUÉE

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

ILLUMINAZIONE / LIGHTING / ÉCLAIRAGE

Luci alogene sul telaio porta · LED optional
Halogen lights on door frame · optional LED
Lampes halogènes sur cadre de porte · LED en option

MANUTENZIONE / MAINTENANCE / MAINTENANCE

Accesso rapido ai componenti elettrici
Easy access to electrical components
Accès rapide aux composants électriques

VENTILAZIONE / FAN / VENTILATION

3 ventilatori con inversione di rotazione
3 fans with reverse rotation
3 ventilateurs à inversion de rotation

PORTA / DOOR / PORTE

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

STANDARD

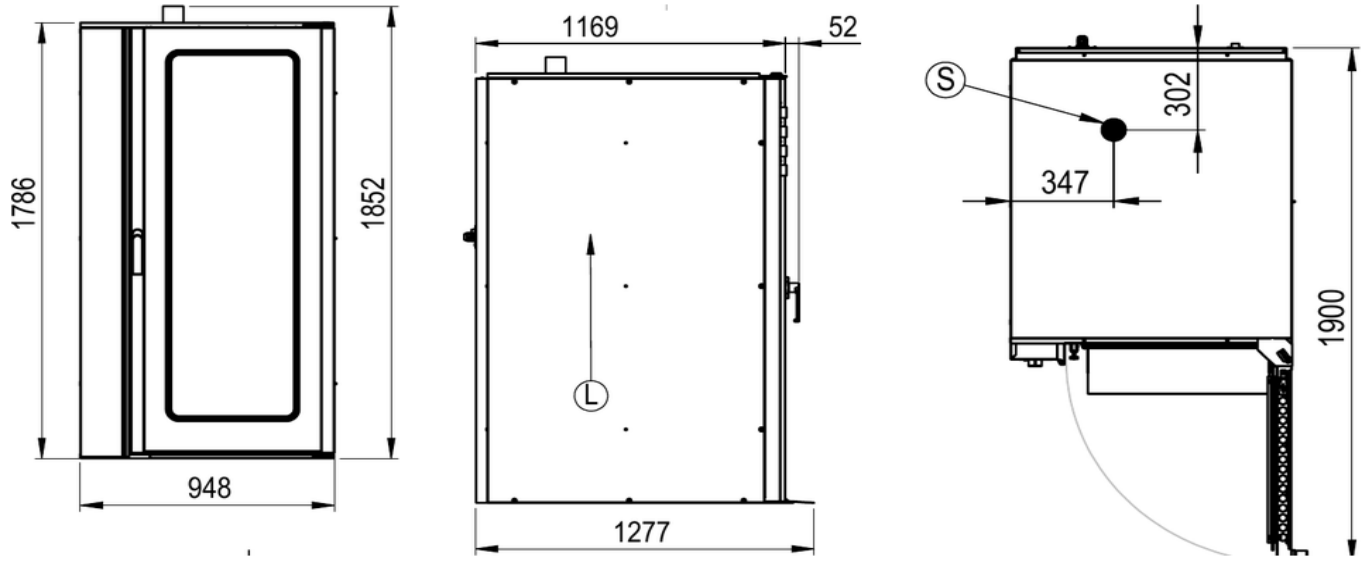
pannello comandi a sinistra · porta con apertura a destra
control panel on the left · door opening to the right
commandes à gauche · porte ouvrant à droite

VERSIONI / VERSIONS

	VENTO 16M	VENTO 16R	VENTO 16D	VENTO 16TF	VENTO 16TC
COMANDI / CONTROLS / COMMANDES	Manuali + display T° Manual + T° display Manuelles + affichage T°	Elettromeccanici Electromechanical Electromécaniques	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 programmi 30 multi-phase 30 programmes	48 programmi · 6 fasi 48 programs · 6 phases 48 programmes · 6 phases	
PRERISCALDO / PREHEATING / PRÉCHAUFFAGE	–	✓	–	✓	✓
FUNZIONI AVANZATE / ADVANCED FUNCTIONS / FONCTIONS AVANCÉES	–	–	–	Accensione programmata · cicli speciali Programmed start · special cycles Démarrage programmé · cycles spéciaux	
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	Inverter 10–100% Variable speed 10–100% Variateur 10–100%

TECHNICAL DATA

DATI TECNICI · DONNÉES TECHNIQUES

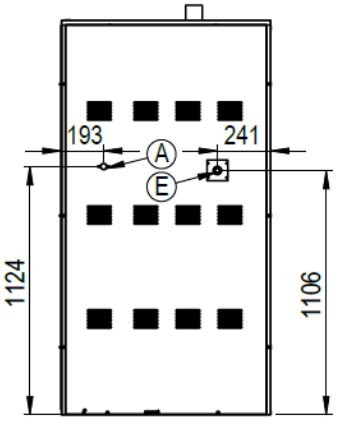


Dimensioni in mm / Dimensions in mm / Dimensions en mm

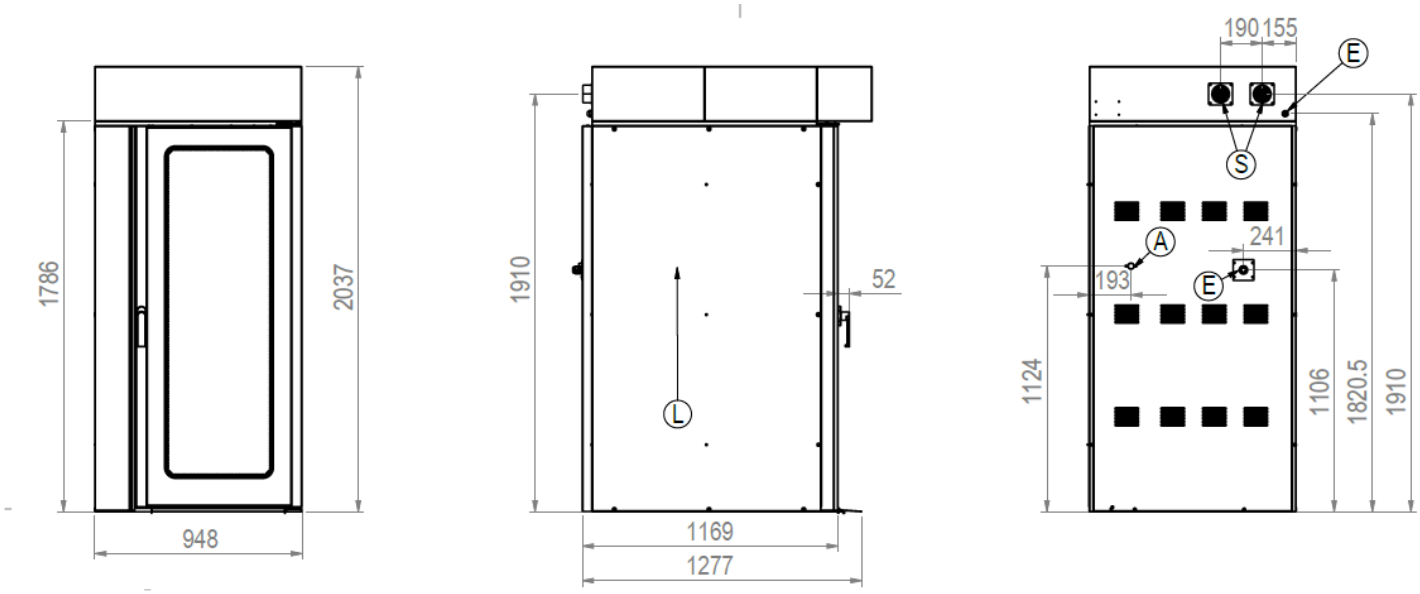
IT
A Ingresso acqua decalcificata 3/4"
E Alimentazione elettrica
L Pannello di servizio removibile

EN
A Softened water inlet 3/4"
E Electrical supply
L Removable service panel

FR
A Arrivée d'eau décalcifiée 3/4"
E Alimentation électrique
L Panneau de service amovible



DIMENSIONI CON CAPPA / DIMENSIONS WITH HOOD / DIMENSIONS AVEC HOTTE



IT
A Ingresso acqua decalcificata 3/4"
E Alimentazione elettrica
S Scarico vapori Ø80 mm
L Pannello di servizio removibile

EN
A Softened water inlet 3/4"
E Electrical supply
S Steam outlet Ø80 mm
L Removable service panel

FR
A Arrivée d'eau décalcifiée 3/4"
E Alimentation électrique
S Sortie vapeur Ø80 mm
L Panneau de service amovible

Capacità / Capacity / Capacité	**1 carrello × 16 × 600×400**
Distanza teglie / Tray spacing / Écartement	**90 mm**
Dimensioni nominali / Nominal dimensions / Dimensions nominales	**948 × 1170 × 1786 mm**
Peso netto / Net weight / Poids net	**315 kg**
Alimentazione / Power supply / Alimentation	**380–400 V · 3N~ + PE**
Corrente assorbita / Current draw / Courant absorbé	**approx. 41–44 A**
Frequenza / Frequency / Fréquence	**50/60 Hz**
Potenza riscaldante / Heating power / Puissance de chauffe	**27.0 kW**
Potenza totale / Total power / Puissance totale	**28.5 kW**
Temperatura massima / Max. temperature / Température maximale	**270 °C**

INSTALLAZIONE / INSTALLATION / INSTALLATION

Potenza riscaldante / Heating power / Puissance de chauffe	**27.0 kW**
Potenza totale / Total power / Puissance totale	**28.5 kW**
Frequenza / Frequency / Fréquence	**50/60 Hz**
Alimentazione / Power supply / Alimentation	**380–400 V · 3N~ + PE**
Corrente max. / Max. current / Courant max.	**≈ 41–44 A**
Cavo di alimentazione / Power cable / Câble d'alimentation	**H07RN-F 5G10mm²**
Spina / Plug / Prise	**IEC 60309 · 63 A · 400 V · 3P+N+E** *Non inclusa / Not included / Non incluse*
Collegamento acqua / Water connection / Raccordement eau	Necessario / Required / Nécessaire
Ingresso acqua / Water inlet / Arrivée d'eau	3/4" · acqua decalcificata / softened water / eau décalcifiée
Scarico vapori / Vapour outlet / Sortie vapeurs	Ø 80 mm · superiore / upper / supérieure
Installazione / Installation / Installation	A pavimento · roll-in / Floor standing · roll-in / Pose au sol · roll-in
Carrello e teglie inclusi / Trolley and trays included / Chariot et plaques inclus	No · carrello venduto separatamente / No · trolley sold separately / Non · chariot vendu séparément
Accessori disponibili / Available accessories / Accessoires disponibles	Carrello · cappa · teglie · LED / Trolley · hood · trays · LED / Chariot · hotte · plaques · LED