



IT EN FR

[helpanforni.com](http://helpanforni.com)

FORNI A CONVEZIONE  
CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION

LINE

**VENTO**



HELPAN FORNI  
**VENTO®**

PASTRY  
BAKERY



HF HELPAN  
FORNI

IT

Il progetto industriale **Helpan Forni** nasce nel 2006 da un gruppo di progettisti creativi ed innovativi, tecnici con una vasta esperienza nel settore delle attrezzature alimentari ed esperti commerciali che si sono proposti di offrire ai loro clienti **forni affidabili, di alta qualità e al prezzo giusto**. Con il passare degli anni la tecnologia e le richieste sono cambiate, però il nostro obiettivo è rimasto invariato: offrire ottima qualità e una molteplicità di opzioni e soluzioni. È per questo motivo che proponiamo una vasta gamma di forni termoventilati altamente affidabili rivolti ai professionisti innamorati del loro mestiere. Inoltre, poiché per noi, il customer service è importante, ognuno dei nostri clienti riceve la nostra **massima attenzione e un'assistenza dedicata**, in modo da accompagnarli nella loro crescita. I nostri forni sono creati nel rispetto dei più elevati standard europei di qualità e sicurezza e consentono la regolazione del vapore e dei tempi di cottura. La temperatura all'interno della camera di cottura è visualizzata in ogni momento. I forni sono realizzati in acciaio inox e hanno una struttura elettrica ultra-moderna. Il processo di cottura è fatto con la circolazione d'aria calda che assicura l'uniformità di cottura.

**Helpan Forni propone ai pasticceri e ai piccoli panettieri un partner specialista estremamente affidabile e prezioso: VENTO® , il forno a convezione potente, economico e flessibile adatto alla cottura di qualsiasi tipo di prodotto di pasticceria, pane fresco, precotto o surgelato e di tutti i tipi di prodotti affini.**

EN

The industrial project **Helpan Forni** was born in 2006 as the result of the extensive collaboration of a group of creative and entrepreneurial industrial designers, salespersons and technicians that set themselves to offer their clients **reliable, high quality ovens at the right price**. Technology and market demands changed over the years but our goal remains the same: to provide excellent quality and a variety of options and solutions. This is why we offer a wide range of highly reliable convection ovens dedicated to professionals in love with their craft. And because for us customer service is important, each one of our clients receives our **full attention and dedicated assistance** as to accompany them in their growth. Our ovens have been designed respecting the highest European stands of quality and safety allowing you to regulate the cooking time and steam. The temperature inside the cooking chamber is displayed at all times. The ovens are made of stainless steel and have modern electric structure. The cooking process is done by means of hot air circulation which ensures the uniformity of the baking.

**Helpan Forni offers bakers and confectioners an extremely reliable and valuable expert partner: VENTO®, the powerful, flexible and cost suitable convection oven suited for any type of pastry, fresh, prebaked or frozen bread as well as related products.**

FR

Le projet industriel **Helpan Forni** est né par suite d'une collaboration ample d'un groupe des designers industriels créatifs et audacieux, des vendeurs et des techniciens qui se sont mis à offrir à leurs clients des **fours ventilés fiables et de haute qualité au juste prix**. Avec le passage des années, la technologie et les exigences ont changé, mais notre objectif reste le même: offrir une excellente qualité et une multiplicité d'options et de solutions. Voilà pourquoi nous offrons une large gamme de fours à convection très fiables destinés aux professionnels amoureux de leur profession. Et, parce que pour nous, le service client est important, chacun de nos clients reçoit toute **notre attention et d'assistance dédié** afin de les accompagner dans leur croissance. Nos fours sont créés en conformité avec les normes européennes les plus élevées de qualité et de sécurité et vous permettent de régler le temps de cuisson et le vapeur. La température à l'intérieur de la chambre de cuisson est affichée à tout moment. Les fours sont en acier inoxydable et ont une structure électrique ultra moderne. Le processus de cuisson se fait avec la circulation de l'air chaud qui assure l'uniformité de la cuisson.

**Helpan Forni propose aux pâtissiers et petits boulanger un partenaire spécialiste extrêmement fiable et précieux: VENTO®, le four à convection puissant, flexible et économique adapté à la cuisson de tout type de pâtisserie, pain frais, précuit ou surgelé et toutes autres produits similaires.**



## SEMPLICITÀ DI INSTALLAZIONE E DI MANUTENZIONE

*Easy installation and maintenance  
Installation et maintenance faciles*

Nel creare la struttura elettrica abbiamo impiegato componenti di alta qualità facilmente reperibili nel mercato globale. L'accesso agevolato ai componenti elettrici garantisce la rapidità del montaggio e del intervento di manutenzione. La guarnizione in silicone altamente resistente ad alte temperature è facilmente sostituibile e idonea al contatto con alimenti.

*In creating the electrical structure we used high quality components easy to find in the global market. The easy access to electrical components ensures quick installation and maintenance. The silicone gasket is heat resistant, easy to replace and suitable for food contact.*

*En créant la structure électrique, nous avons utilisé des composants de haute qualité facilement trouvables sur le marché mondial. L'accès facile aux composants électriques assure une installation et un entretien rapide. Le joint en silicone résistant aux hautes températures est facile à remplacer et adéquat au contact avec les aliments.*

## UNIFORMITÀ DI COTTURA

*Uniformity of baking  
Uniformité de cuisson*

È data dalla bi-rotazione delle ventole e dalle particolari griglie forate laterali. Questo sistema permette di rompere l'aria nel momento in cui entra in camera di cottura assicurando una distribuzione uniforme dell'aria nella camera di cottura.

*Given by the reversible fan motors and lateral perforated laterals. This system breaks the air entering the baking room and insures the even distribution of air.*

*Donné par la birotation des turbines et par les grilles latérales forées. Ce système permet de rompre l'air au moment où il entre dans la chambre de cuisson en assurant une répartition uniforme.*

## FLESSIBILITÀ

*Flexibility  
Souplesse*

Con un interspazio di 90 mm, Vento è consigliato anche per la cottura dei prodotti più alti senza influire sulla produttività o la cottura. In più, abbiamo creato un programma speciale di umidificazione per ottenere la croccantezza tipica delle baguette francesi. I piedi di sostegno sono regolabili in altezza e facilmente removibili, rendendo possibile il posizionamento del forno su qualsiasi tipo di superficie.

*With a 90 mm space between trays, we recommend VENTO also for the high products without modifying its productivity or baking. We have also created a special humidification program to obtain the crispness typical to French baguettes. The feet are height-adjustable and easily removable making it possible to position the oven on any type of surface.*

*Avec un pas de 90 mm, Vento est également recommandé pour la cuisson des produits plus hauts sans affecter la productivité ou la cuisson. En plus, nous avons créé un programme spécial d'humidification pour obtenir la croute croquant typique de la baguette française. Les pieds de support sont réglables en hauteur et facilement amovible, ce qui permet de positionner le four sur tout type de surface.*

## MODULARITÀ

*Modularity  
Modularité*

Vento risponde a più necessità: la sua struttura permette di assemblarli o collocarli uno sopra l'altro in base alle esigenze di produzione e alle limitazioni di spazio.

*Vento satisfies more demands: the structure of the ovens allows them to be assembled or placed one over the other according to the production requirements and space limitations.*

*VENTO répond toutefois à plus besoins : la structure des fours permet d'être montés ou placés un sur l'autre selon les exigences de production et des limitations d'espace.*



## DESIGN MODERNO E FUNZIONALE

*Modern and functional design  
Design moderne et fonctionnel*

I forni Vento sono progettati per l'introduzione della teglia dal lato più stretto: meno ingombro e più uniformità di cottura. La sua forma particolare lo rende un forno professionale adatto per una varietà di ambienti produttivi ed esigenze d'arredo.

*The Vento ovens are designed for the tray to be introduced from its narrower side: less space occupied and more evenness in baking. Its particular shape makes it an oven suitable for most diversified production spaces and furnishing requirements.*

*Dans les fours VENTO la plaque est introduite par la partie plus étroite : moins espace occupé et cuisson plus uniforme. Sa forme particulière garantit l'adaptabilité de ce four à une diversité d'espaces productifs et exigences d'aménagement.*

## INIEZIONE DIRETTA DEL VAPORE

*Direct steam injection  
Injection directe du vapeur*

## CONSUMO ELETTRICO RIDOTTO

*Lower electric consumption  
Consommation d'énergie réduite*

Grazie alla potenza installata e all'isolamento termico con pannelli precompressi ad alta tenuta termica che mantengono il calore nella camera di cottura.

*Thanks to the installed power and to the high density pre-compressed rockwool panels that maintain the heat in the baking chamber.*

*Grâce à la puissance installée et à isolation thermique aux panneaux précontraints à haute stabilité thermique qui conservent la chaleur dans la chambre de cuisson.*

## CURA DEI DETTAGLI

*Attention to detail  
Soin des détails*

Sicurezza e semplicità di utilizzo con porta a doppio vetro ed interspazio che mantiene il vetro esterno a meno di 50°C, vetro interno smontabile, chiusura a scatto sia a destra che a sinistra che agevola l'apertura e la chiusura anche con le mani occupate in perfetta sicurezza e semplicità, illuminazione interna con lampade alogene frontali.

*Security and simplicity with a double glazed door with inter-glass cavity that maintains the external glass at less than 50°C, internal removable glass, snap-catch door closing opening either to the right and to the left and facilitating the door opening or closing with your hands full in perfect safety, inner frontal halogen lamps.*

*Sécurité et simplicité avec porte en double vitres et système qui maintient le vitre extérieur à moins de 50°C, le vitre intérieur amovible, poignée pour à pression avec ouverture vers la droite ou vers la gauche facilitant l'ouverture ou la fermeture de la porte toute sécurité, éclairage intérieur avec lampes halogènes frontales.*

## FACILITÀ NELL' UTILIZZO

*Easy to use  
Utilisation facile*

Il pannello comandi intuitivo e preciso è adattabile alla modalità di cottura del pasticcere o del posto. I display ampi semplificano la creazione e memorizzazione dei programmi di cottura.

*The intuitive and precise control panel is adaptable to the baker's personal style or place. The large displays simplify the process of creating and storing your own programs.*

*Le panneau de contrôle intuitif et précis est adaptable au mode de cuisson personnel du pâtissier ou du lieu. Les grands afficheurs simplifient le processus de création et de stockage de vos propres programmes.*

MODELLO  
MODELS  
MODÈLES

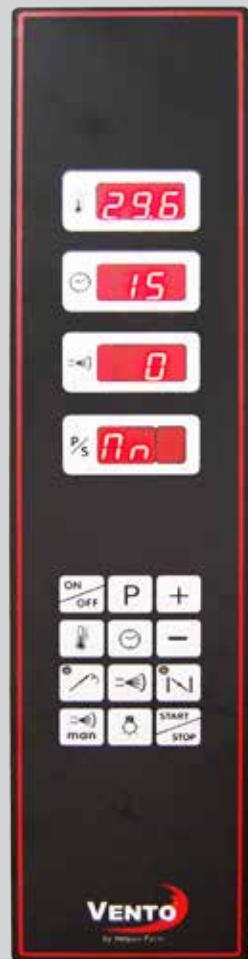
VPE04  
VPE06

La linea propone forni elettrici da 4,6,10 e 16 teglie a seconda delle esigenze produttive.

The line offers electric ovens of 4,6,10 and 16 trays depending on production needs.

La ligne offre des fours électriques de 4,6,10 et 16 plateaux en fonction des besoins de production

### PANNELLI DI CONTROLLO / control panels / panneau de contrôle



**M**

pannello  
elettromeccanico  
*electromechanical  
control*  
*commandes  
electromecaniques*

**R**

pannello manuale  
elettronico  
*electronic manual controls*  
*commandes manuelles avec  
afficheurs numériques*

**D**

pannello digitale  
con programmi  
multifase  
*digital controls*  
*commandes numeriques*

**TF**

touch screen  
*écran tactile*

**TC**

touch screen + inverter  
*+ programmi/programs*  
*écran tactile + convertisseur  
+programmes*

4

VPE04

 M  R  D  TF  TC

Capacità teglie  
Oven capacity  
Capacité

4 x (40x60)  
5 x (40x60)  
4 x (45x65)

6

VPE06

 M  R  D  TF  TC

Capacità teglie  
Oven capacity  
Capacité

6 x (40x60)  
5 x (40x60)  
6 x (40x80)  
6 x (45x65)

1 VPE04  M

Forno con comandi manuali e cella di lievitazione  
Oven with manual control with leavening cell  
Four avec commandes electromecanique et etuve

2 VPE04  M

Forno con comandi manuali  
Oven with manual control  
Four avec commandes electromecanique

3 VPE06  D

Forno con pannello digitale con programmi multifase e supporto con portateglie  
Oven with digital controls and oven support with tray racks  
Four avec commandes numeriques et support four avec porte plaques

4 VPE06  D

Forno con pannello digitale e supporto forno  
Oven with digital controls and oven support  
Four avec commandes numeriques et support four

MODELLO  
MODELS  
MODÈLES

VPS10  
VPE10  
VPE16

## Forni Slim

SLIM OVENS

Nasce per soddisfare la nuova caratteristica degli spazi produttivi: forni multifunzione, efficienti e con dimensioni ridotte. Massima efficienza con il minimo ingombro: pannello di controllo sotto la porta con comandi facilmente raggiungibili, valori e display facili da vedere, senza spreco dei spazi produttivi.

*It was created to meet the new characteristics of the production space: multifunction ovens, efficient with reduced size. Maximum efficiency in the smallest space: the control panel under the door with controls within easy reach, values and display easier to see and without waste of production space.*

*A été créé pour répondre au nouveau attribut d'espace de production: fours multifonctions et efficace avec une taille réduite. Une efficacité maximale dans le plus petit espace: le panneau de contrôle sous la porte avec des commandes à portée de main, les valeurs et l'affichage facile à voir et sans perte d'espace de production.*



10 *Slim* VPS10  
**M D**

Capacità teglie  
Oven capacity  
Capacité

10x (40x60)  
10x (45x65)



# 10

## VPE10

**M** **R** **D** **TF** **TC**

Capacità teglie  
Oven capacity  
Capacité

10 x (40x60)  
10 x (40x80)  
10 x (45x65)

# 16

## VPE16

**M** **R** **D** **TF** **TC**

Capacità teglie  
Oven capacity  
Capacité

16 x (40x60)



1 VPE10 **M**

Forno comandi manuali  
Oven with manual commands  
Four avec commandes électromécaniques



2 VPE10 **R**

Forno con pannello manuale lettronico e  
supporto portateglie  
Oven with electronic manual controls and  
support with tray racks  
Four avec commandes manuelles et afficheurs  
numériques avec support porte plaques



3 VPE10 **TC**

Forno con touch screen ed inverter  
Oven with touch screen controls and  
inverter  
Four avec écran tactile et convertisseur

## ACCESSORI ACCESSORIES ACCEESOIRES

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.*

### CAV-CAVL M

#### CAPPA DI ASPIRAZIONE

Vapour extracting hood

Hotte d'aspiration

I forni possono essere forniti con cappe di aspirazione vapore in acciaio inossidabile, accessori indicati quando i forni sono installati in piena vista in negozi o pasticcerie.

*The ovens can be supplied with steam exhaust hoods, stainless steel accessories indicated when the ovens are installed in plain sight in shops or bakeries.*

*Les fours peuvent être livrés avec des hottes d'aspiration de la vapeur, des accessoires en acier inoxydable indiquées lorsque les fours sont installés bien en vue dans les magasins ou les boulangeries.*



(WxDxH)	CAV	CAVL
Dimensioni Dimensions Dimensions	<b>875x1310x300 mm</b>	<b>875x1510x300 mm</b>

### CLV-CLVL M

#### CELLA DI LIEVITAZIONE con comandi manuali e umidificatore

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



(WxDxH)	CLV10	CLV10L
Dimensioni Dimensions Dimensions	<b>875x1115x800 mm</b>	<b>875x1315x800 mm</b>



### SUP-SUPL

#### SUPPORTI CON PORTATEGLIE

Oven support with tray racks  
Support four avec porte plaque



(WxDxH)	SUP	SUPL
Dimensioni Dimensions Dimensions	<b>875x1065x780 mm</b>	<b>875x1265x800 mm</b>

**DATI TECNICI**  
**TECHNICAL DATA ACCESSOIRES**  
**DONNES TECHNIQUES**

Modello <i>Model</i> <i>Modèle</i>	Comandi <i>Controls</i> <i>Commandes</i>	Teglie <i>Tray</i> <i>Plaque</i>	Dimensioni <i>Dimensions</i> <i>Dimensions</i>	Passo <i>Spacing</i> <i>Pas</i>	Kg	Ventole <i>Fan</i> <i>Ventilateur</i>	VOLTS - KW
FORNI-OVENNS-FOURS							
VPE04	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> R <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> TC <input type="checkbox"/> TF	<b>40x60 44x65</b>	875x1185x630 mm	90	110	1	380V 3N AC 50/60Hz 9 kw
VPE06	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> R <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> TC <input type="checkbox"/> TF	<b>40x60 45x66</b>	875x1185x810 mm	90	165	1	380V 3N AC 50/60Hz 9 kw
VPE06L	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> R <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> TC <input type="checkbox"/> TF	<b>40x80</b>	875x1350x810 mm	90	185	1	380V 3N AC 50/60Hz 9 kw
VPE10	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> R <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> TC <input type="checkbox"/> TF	<b>40x60 45x65</b>	875x1185x1180 mm	90	225	2	380V 3N AC 50/60Hz 18 kw
VPE10L	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> R <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> TC <input type="checkbox"/> TF	<b>40x80</b>	875x1350x1180 mm	90	250	2	380V 3N AC 50/60Hz 18 kw
VPS10	<input type="checkbox"/> M <input checked="" type="checkbox"/> D	<b>40x60 45x65</b>	735x1145x1290 mm	90	210	2	380V 3N AC 50/60Hz 18 kw
VPE16	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> R <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> TC <input type="checkbox"/> TF	<b>40x60 45x65</b>	945x1170x1785 mm	90	315	3	380V 3N AC 50/60Hz 27 kw
ACCESSORI-ACCESORIES-ACCESSOIRES							
CAV	<input type="checkbox"/> M	-	875x1310x300 mm	-	40	1	0,09 kw
							220V – 240V N AC 50 Hz
CAVL	<input type="checkbox"/> M	-	875x1510x300 mm	-	45	1	0,09 kw
CLV10	<input type="checkbox"/> M	<b>14 x (40x60)</b>	875x1115x800 mm	75	75	-	1,6 kw
							220V – 240V N AC 50/60Hz
CLV10L	<input type="checkbox"/> M	<b>14 x (40x80)</b>	875x1315x800 mm	75	80	-	1,6 kw



IT

EN

FR

[helpanforni.com](http://helpanforni.com)

FORNI A CONVEZIONE  
CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION

LINE

**VENTO**



Via dell'Elettronica, 24  
36016 Thiene (VI) Italy  
tel +39 0445 371319  
fax +39 0445 377188  
[info@helpanforni.com](mailto:info@helpanforni.com)