HELPAN FORNI

IT EN FR

helpanforni.com

FORNI A CONVEZIONE PER HO.RE.CA
CONVECTION OVENS FOR HO.RE.CA
FOURS À CONVECTION POUR HO.RECA

POWERSNACK
MINISNACK



HELPAN FORNI Power SNACK®

2 POWERSNACK

Capacità teglie **2 x 40x60**
Oven capacity **2 x GN 1/1**
Capacité

M R DP

3 POWERSNACK

Capacità teglie **3 x 40x60**
Oven capacity **3 x GN 1/1**
Capacité

M R DP

Creare infinite possibilità di cottura ottimizzando gli spazio ridotti: i forni Powersnack con doppio supporto per teglie 600x400 e GN 1/1 e dimensioni compatte sono la soluzione ottimale per punti caldi, chioschi, B&B, supermercati, bar, stazioni di servizio o piccole cucine.
Intuitivi e con iniezione diretta di umidità, i forni Powersnack hanno una cottura uniforme sia dei prodotti freschi che surgelati di pasticceria quali muffin, brioche o torte e di panetteria come baguette, panini e pietanze da cucina.

Creating infinite baking and cooking possibilities while optimizing small spaces: the Powersnack ovens with double support for 600x400 and GN1/1 trays and compact dimensions are the optimal solution for hot points, kiosks, bars, supermarkets, B&B, gas stations or for small kitchens.
Intuitive and with direct steam injection, the Powersnack ovens have uniform baking on fresh and frozen pastry like cakes, croissants or muffins, bakery products like baguettes or panini and gourmet dishes.

Créer des possibilités infinies de cuisson tout en optimisant les petits espaces: les fours Powersnack avec support plaque double pour 600x400 et GN 1/1 et dimensions compactes sont la solution optimale pour kiosques, bars, points chauds, supermarchés, B&B, bars, stations-service ou pour petites cuisines.
Intuitifs et avec humidificateur les fours Powersnack ont une cuisson uniforme des pâtisseries fraîches ou surgelées comme gâteaux, croissants ou muffins, des produits de boulangerie comme baguettes ou panini et des plats gastronomiques.

ATTENZIONE AI DETTAGLI
ATTENTION TO DETAIL
ATTENTION AUX DÉTAILS

- Apertura verticale
  Vertical door opening
  Ouverture verticale de la porte
- Ampio passo tra le teglie
  Generous space between trays
  Large espacement inter étages
- Cottura uniforme grazie ai motori bidirezionali e alla distribuzione omogenea dell'aria
  Uniform baking given by autoreverse motors and homogeneous air distribution
  Cuisson uniforme grâce à des moteurs réversibles et une distribution d'air homogène
- Maniglia robusta che rende più sicura e comoda l'apertura e la chisura della porta
  Robust handle making the closing and the opening safer and more comfortable
  Poignée robuste pour une fermeture et ouverture plus sûre et plus confortable
- Alimentazione monofase e installazione facilitata
  Single phase current and easy installation
  Alimentation monophasé et installation facile





❶



❷



❶ PowerSnack 2
❷ PowerSnack 3

4 POWERSNACK

Capacità teglie — **4 x 40x60**
Oven capacity — **4 x GN 1/1**
Capacité

M DP

Il Powersnack che farà crescere il tuo punto vendita: affidabile, robusto e con un design elegante e moderno diventerà il tuo migliore alleato in cucina o nel laboratorio di pasticceria.
Risparmio energetico: grazie alla potenza installata, il preriscaldo è rapido e la manutenzione della temperatura precisa. La porta a doppio vetro e l'interruttore di sicurezza sono dettagli pensati per un utilizzo sicuro e per ridurre gli sprechi di calore e vapore.

The Powersnack that will grow your business: reliable, robust and with an elegant and modern design it will become your best ally in the kitchen or pastry shop.
Energy savings: thanks to the installed power, the preheating is fast and heat maintenance is precise. The double glass door and the safety switch are details for a safer use and for heat and steam waste reduction.

Le Powersnack qui fera grandir votre enterprise: fiable, robuste et avec un design élégant et moderne il deviendra votre meilleur allié en cuisine ou en pâtisserie.
Économie d'énergie: grâce à la puissance installée, le préchauffage est rapide et le maintien de la température précis. La porte à double vitrage et l'interrupteur de sécurité sont des détails conçus pour une utilisation sûre et pour réduire les pertes de chaleur et de vapeur.

ATTENZIONE AI DETTAGLI
ATTENTION TO DETAIL
ATTENTION AUX DÉTAILS

- Migliore controllo visivo dei prodotti durante il ciclo di cottura
  Better visual inspection of the products during
  the baking cycle
  Meilleure inspection visuelle des produits durant
  le cycle de cuisson
- Camera di cottura con design particolare e motori bidirezionali per un migliore flusso d'aria e igiene
  Unique chamber design with autoreverse motors for better air flow and hygiene
  Chambre de cuisson avec design spécial et moteurs réversibles pour une meilleure circulation de l'air et hygiène.
- Acesso facile al pannello di assistenza
  Easy access assistance panel
  Accès facile au panneau d'assistance
- Ispezione visiva precisa grazie a 2 lampade alogene
  Precise visual inspection with 2 halogen lighting
  Éclairage avec 2 ampoules halogenes
- Disponibile nella versione pasticceria o gastronomia







4 POWERSNACK *LITE*

Capacità forno
Oven capacity
Capacitè four

4 x 60x40
4 x GN 1/1

Top of the class.
Fresh baking alone is no longer enough – it's the quality that makes the difference. This is where the true expert shines through.
Since a high level of quality also requires the best oven, we have improved our

Top of the class.
Fresh baking alone is no longer enough – it's the quality that makes the difference. This is where the true expert shines through.
Since a high level of quality also requires the best oven, we have improved our

Top of the class.
Fresh baking alone is no longer enough – it's the quality that makes the difference. This is where the true expert shines through.
Since a high level of quality also requires the best oven, we have improved our



Double format tray support
Supporto teglie 60x40 + GN 1/1
Support plaques 60x40+ GN1/1



DETAILS *details*

- Electric convection ovens
  forni a convezione elettrici – four ventilée électrique
- vertical door opening
  apertura verticale de la porta – ouverture verticale de la porte
- with steam
- 1 bidirectional fan for even baking
- 220V electric supply
- easy to use manual essential manual commands
- halogen lights in the baking room
- stainless steel tray supports
- installed power 4,5 kW



ACCESSORI
ACCESSORIES
ACCESSOIRES

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.

CLP – CLP-DL

M

CELLA DI LIEVITAZIONE CON COMANDI MANUALI E UMIDIFICATORE

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

Cella di lievitazione costruita in acciaio inox con porte in vetro e piedini regolabili in altezza. Pannello previsto con comandi per accensione/spegnimento, regolazione tempo, temperatura e vapore. Temperatura massima: 90°C

Proofer made in stainless steel with glass doors and height-adjustable feet. The control panel is featured with controls for on/off, time, temperature and steam regulation. Maximum temperature: 90°C

Chambre de pousse fabriquée en acier inox avec portes en verre et pieds réglables en hauteur. Le panneau est équipé des commandes pour le on/off et le réglage de la température, temps et vapeur. Température maximale: 90 °C



Dim.	CLP10	CLP-DL
WxDxH	**875x720x710** mm	**800x780x800** mm





SUPB – SUPB-DL – SUPMK

SUPPORTI CON PORTATEGLIE

Oven support with tray racks
Support four avec porte plaques



Dim.		SUPB	SUPB-DL
WxDxH	mm	**875x715x830**	**800x780x800**
Forno *Oven - Four*		POWERSNACK 2/3 LITE 4	POWERSNACK 4

TEGLIE E GRIGLIE

Trays and grills
Plaques et grilles





DATI TECNICI
TECHNICAL DATA
DONNES TECHNIQUES

Modello Model Modèle	Comandi Controls Commandes	Teglie Trays Plaques	Dimensioni Dimensions WxDxH	Passo Spacing Pas	Kg	V - kW	
FORNI – *OVENS – FOURS*							
PWS 2	M R DP	**40X60 GN 1/1**	875x720x485 mm	90	63	230V – 1N - 50/60 Hz	3 kW
PWS 3	M R DP	**40X60 GN 1/1**	875x720x520 mm	80	67	230V – 1N - 50/60 Hz	4,5 kW
PWS 4	M DP	**40X60 GN 1/1**	800x870x520 mm	70	69	230V – 1N - 50/60 Hz 380V – 3N - 50/60 Hz	6 kW 6 kW
LITE 4	M DP	**40X60 GN 1/1**	875x720x520 mm	80	69	230V – 1N - 50/60 Hz	4,8 kW
ACCESSORI – *ACCESSORIES – ACCESSOIRES*							
CLP 10	M	**10x40X60**	875X720X710 mm	90	55	230V – 1N - 50/60 Hz	1,6 kW
CLP-DL	M	**7x40X60**	800x780x800 mm	90	55	230V – 1N - 50/60 Hz	1,6 kW

PANNELLI DI CONTROLLO / control panels / panneau de controle



Pannello elettromeccanico
Electromechanical Control
Commandes Electromecaniques
M



Panello digitale con programmi
Digital controls with programs
Commandes numériques programmables
DP