POWERSNACK LITE 4 M / C

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



4 × 600×400 / 4 × GN 1/1
CAPACITÀ / CAPACITY / CAPACITÉ

65 mm
DISTANZA TEGLIE / TRAY SPACING / ÉCARTEMENT

875 × 720 × 535 mm
DIMENSIONI / DIMENSIONS

65 kg
PESO NETTO / NET WEIGHT / POIDS NET

220 - 240 V · 1N~ · 50/60 Hz
ALIMENTAZIONE / POWER SUPPLY / ALIMENTATION

4.8 kW
POTENZA TOTALE / TOTAL POWER / PUISSANCE TOTALE



IT **PRESTAZIONI PROFESSIONALI. FLESSIBILITÀ MONOFASE.**

Powersnack Lite 4 unisce la capacità professionale del formato **600×400 / GN 1/1** alla praticità dell'alimentazione **230 V monofase**. Con **4 livelli**, una potenza totale di soli **4,8 kW**, ventilazione con inversione di rotazione e umidificazione con iniezione d'acqua, offre una soluzione compatta e versatile per bar, punti caldi, piccola ristorazione e laboratori. Ideale per croissant, pane, prodotti da forno e preparazioni gastronomiche.

EN **PROFESSIONAL PERFORMANCE. SINGLE-PHASE FLEXIBILITY**

Powersnack Lite 4 combines professional **600×400 / GN 1/1** capacity with the convenience of a **230 V single-phase** power supply. With **4 levels**, a total power of just **4.8 kW**, reverse-rotation ventilation and water-injection humidification, it is a compact and versatile solution for bars, hot food points, small catering businesses and laboratories. Ideal for croissants, bread, baked products and gastronomic preparations.

FR **PERFORMANCES PROFESSIONNELLES. FLEXIBILITÉ MONOPHASÉE.**

Powersnack Lite 4 associe la capacité professionnelle au format **600×400 / GN 1/1** à la praticité d'une alimentation **230 V monophasée**. Avec **4 niveaux**, une puissance totale de seulement **4,8 kW**, une ventilation à inversion de rotation et une humidification par injection d'eau, il constitue une solution compacte et polyvalente pour les bars, points chauds, petites activités de restauration et laboratoires. Idéal pour les croissants, le pain, les produits de boulangerie et les préparations gastronomiques.

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 con iniezione d'acqua
Humidification by water injection
Humidification par injection d'eau

VENTILAZIONE / FAN / VENTILATION

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

DOPPIO FORMATO / DUAL FORMAT / DOUBLE FORMAT

600×400 + GN 1/1
Supporti inox / Stainless steel tray holders/
Supports de plaques en acier inoxydable

ILLUMINAZIONE / LIGHTING / ÉCLAIRAGE

2 luci alogene nella camera di cottura
2 halogen lights in the cooking chamber
2 lampes halogènes dans la chambre de cuisson

PORTA / DOOR / PORTE

Porta a ribalta
Drop-down door
Porte abattante

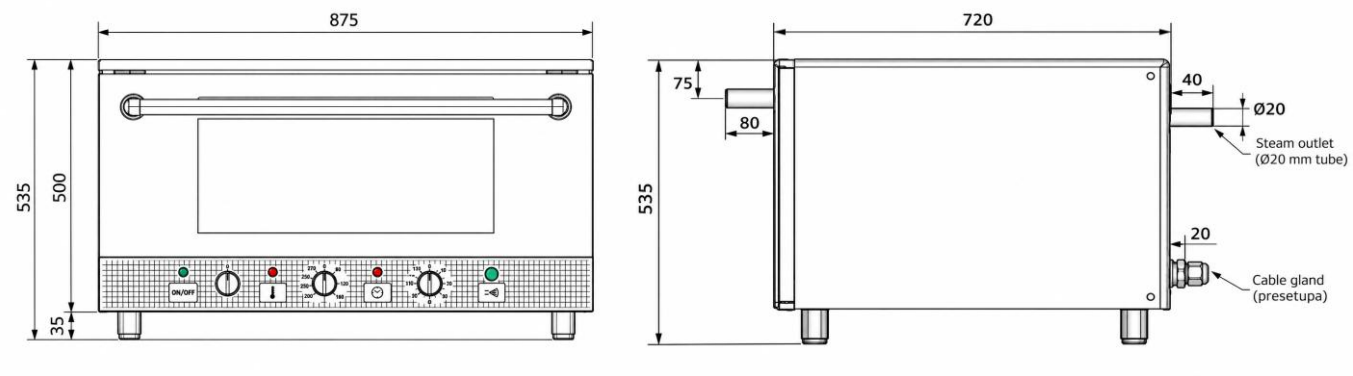
VERSIONI / VERSIONS

	POWERSNACK LITE 4M	POWERSNACK LITE 4C
Comandi /Controls /Commandes	Manuali / Manual / Manuelles	Capacitivi con display / Capacitive with display / Capacitifs avec affichage
Umidificazione / Humidification / Humidification	✓	✓
Inversione rotazione / Reverse rotation / Inversion de rotation	✓	✓
Programmi di cottura/ Cooking programs/ Programmes de cuisson	-	**100**
Fasi per programma / Phases per program / Phases per programme	-	**5**
Preriscaldo / Preheating / Préchauffage	-	✓

Configurazione standard: forno fornito senza teglie. · Standard configuration: oven supplied without trays. · Configuration standard : four fourni sans plaques.

TECHNICAL DATA

DATI TECNICI · DONNÉES TECHNIQUES



Capacità / Capacity / Capacité	**4 × 600×400 / 4 × GN 1/1**
Distanza teglie / Tray spacing / Écartement	**65 mm**
Dimensioni / Dimensions	**875 × 720 × 535 mm**
Peso netto / Net weight / Poids net	**65 kg**
Alimentazione / Power supply / Alimentation	**220–240 V · 1N~ + PE**
Frequenza / Frequency / Fréquence	**50/60 Hz**
Potenza riscaldante / Heating power / Puissance de chauffe	**4.5 kW**
Potenza totale / Total power / Puissance totale	**4.8 kW**
Corrente assorbita / Current draw / Courant absorbé	**approx. 21–22 A**

INSTALLAZIONE ELETTRICA
ELECTRICAL INSTALLATION / INSTALLATION ÉLECTRIQUE

Alimentazione / Power supply / Alimentation	**220–240 V · 1N~ + PE**
Frequenza / Frequency / Fréquence	**50/60 Hz**
Potenza riscaldante / Heating power / Puissance de chauffe	**4,5 kW**
Potenza totale / Total power / Puissance totale	**4,8 kW**
Corrente max. / Max. current / Courant max.	**≈ 22 A**
Protezione consigliata / Recommended protection / Protection recommandée	**25 A**
Cavo di alimentazione/ Power cable / Câble d'alimentation *Incluso / Included / Inclus*	**H07RN-F 3G2,5 mm²**
Spina / Plug / Prise *Non inclusa / Not included / Non incluse*	**IEC 60309 · 32 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"**
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, teglie / Stand, trays / Support, 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.