



LINE

TIGRE

FORNI A CONVEZIONE

per pasticceria e ristorazione
ad uso professionale

CONVECTION OVENS

for pastry and restaurants





Poiché il primo passo è sempre il più difficile e poiché non tutti gli utenti sono soltanto cuochi o soltanto pasticciieri, abbiamo creato un forno a **doppia teglia** nel quale cuocere sia pasticceria che gastronomia in meno di 1 m³.

Tigre è un pratico forno professionale a convezione entry level con un design elegante e atemporale che ti aiuterà fare il primo passo nel mestiere di pasticciere, panettiere o chef. Grazie alle sue funzioni ottimizzate, facilita la cottura di piatti e impasti freschi e congelati.

Because the first step is always the hardest, and because not all users are either just cooks or just pastry chefs, we've created a **double-tray** oven that can both bake pastries and cook delicatessen in less than 1 m³.

Tigre is a practical entry-level professional convection oven with an elegant and timeless design that will help you take the first step towards being a pastry chef, a baker, or a chef. Thanks to its optimized functions, it makes cooking fresh and frozen dishes and doughs easy.

SPECIFICHE

Forno a convezione elettrico per cuocere **pasticceria e gastronomia ad aria calda o in modalità combinata (aria calda e vapore)**

Motori autoreverse per uniformità di cottura

Iniezione diretta di **vapore**

Comandi sulla porta del forno

Vetro interno apribile per la pulizia

Ampio vetro esterno e luci interne per controllare comodamente il processo di cottura senza dover aprire la porta

Intervento facile: accesso ai componenti solo con lo smontaggio di qualche vite

FEATURES

Electrically heated convection oven for both **baking and cooking with hot air or in combined mode (hot air and steam)**

Auto reverse motors for uniform baking

Direct injection **steam**

Controls on oven door

internal glasseasily opened for cleaning

Wide external window and internal lighting to effortlessly check the baking process without having to open the door

Easy maintenance: access to components only by removing a few screws

COMANDI / CONTROLS

MANUALI Pratiche manopole e pulsanti per gestire temperatura, tempo e vapore, risciacquo o velocità

MECHANICAL Practical knobs and buttons to manage temperature, time and steam, rinsing or speed



M

DIGITALE Fino a 30 programmi multifase e preriscaldamento automatico per replicare le tue ricette ogni volta che ne hai bisogno

DIGITAL Up to 30 multiphase programs and automatic preheating so you can replicate your recipes anytime you need.



D

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

Mod.					kg	V-kW
TIGRE 10	M D	60X40 GN 1/1	L : 800 mm P: 880 mm H: 1100 mm	75 mm	120	380V 3N 13,5 kW

SETTORI DI IMPIEGO SUITABLE FOR

pasticceria - ristorazione - punti caldi - panificazione
pastry laboratories - restaurants - hot points - bakeries

OPTIONALS

RISCIACQUO - Pulizia semplificata grazie alla configurazione opzionale del risciacquo anche nella versione manuale

RINSING - *Cleaning made easier thanks to the optional rinsing configuration available also in mechanical version*

VELOCITÀ - Ventole a 2 velocità per cuocere qualsiasi prodotto: dai più delicati e leggeri a quelli che richiedono un elevato trasferimento di calore

SPEED - *2 speed fans to bake any product: from the most delicate and light to those requiring high heat transfer*

SONDA AL CUORE per cotture a bassa temperatura
CORE PROBE for low-temperature cooking

HELPAN FORNI SRL

Via dell'Elettronica 24

36016Thiene (VI) Italy

Tel: +39 0445371319/ +39 0445 377188

www.helpanforni.com

tigre 