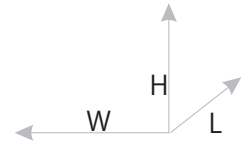




## Alimentazione

Supply/Versorgung/Alimentation/Alimentación

Volt AC 3 N 400 50/60 Hz.  
Volt AC 3 230 50/60 Hz.  
Volt AC 230 50/60 Hz.



## Il forno

Oven  
Ofen  
Four  
Horno

MODELLO MODEL MODELL MODELE MODELO	Dimensioni interne mm Internal dimensions mm Innenmasse mm Dimensions internes mm Dimensiones internas mm			Dimensioni esterne mm External dimensions mm Aussenabmessungen mm Dimensions exterieures mm Dimensiones externas mm			Assorbimento Input Aufnahme Puissance absorbée Absorciòn	Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto
	W	L	H	W	L	H	W	Kg
BS425/1	520	520	135	810	660	365	4000	59
BS425/2	520	520	135	810	660	650	8000	99
BS425/3	520	520	135	810	660	935	12000	144
BS430/1	620	620	135	910	760	365	4600	74
BS430/2	620	620	135	910	760	650	9200	124
BS430/3	620	620	135	910	760	935	13800	180
BS435/1	720	720	135	1010	860	365	5200	93
BS435/2	720	720	135	1010	860	650	10400	156
BS435/3	720	720	135	1010	860	935	15600	225
BS635/1	720	1070	135	1010	1210	365	7800	118
BS635/2	720	1070	135	1010	1210	650	15600	198

## Il supporto

Stand  
Untergestell  
Support  
Soporte

MOD.	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm ABMESSUNGEN mm DIMENSIONS mm DIMENSIONES mm			Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto
	W	L	H	Kg
SBS425/1	810	640	1170	36
SBS425/2	810	640	970	33
SBS425/3	810	640	770	30
SBS430/1	910	740	1170	40
SBS430/2	910	740	970	37
SBS430/3	910	740	770	32
SBS435/1	1010	840	1170	45
SBS435/2	1010	840	970	42
SBS435/3	1010	840	770	39
SBS635/1	1010	1190	1170	54
SBS635/2	1010	1190	970	51

Il supporto viene fornito separatamente e a richiesta.  
The stand is supplied separately on request.  
Le support est fourni séparément et sur demande.  
Die Basis wird separat und auf Anfrage geliefert.  
El soporte se suministra por separado y bajo demanda.



## italiano

Facciata in acciaio inox - Camere di cottura in lamiera alluminata - Suola della camera di cottura in materiale refrattario - Illuminazione interna - Isolamento in lana di roccia evaporata - Resistenze elettriche corazzate nel cielo e nelle platea - Due termostati fino a 450 °C, uno posto dentro la camera che controlla la resistenza superiore e che indica la temperatura media della camera, uno posto sotto il piano refrattario che controlla la resistenza inferiore e la temperatura del piano di cottura. Pirometro per la visualizzazione della temperatura.

[Tutti i modelli sono certificati CE.](#)

## english

Stainless steel front - Backing chamber in aluminized metal - Oven floors in refractory material - Internal lighting - Dried mineral wool insulation - Armoured electrical elements in oven floor and ceiling - Two thermostats up to 450 °C: one in the oven, controlling the top element and giving the average oven temperature; the other under the refractory surface, controlling the bottom element and the temperature of the cooking top. Temperature display pirometer.

[All the models are certified CE.](#)

## deutsch

Vorderfront aus Edelstahl rostfrei - Garräume aus aluminierter blech - Garraumböden aus Hitzebeständigem Material - Innenbeleuchtung - Isolierung aus Steinwolle - Gepanzerte elektrische Heizwiderstände für Ober- und Unterhitze - Zwei Thermostate bis zu 450 °C, einer im inneren des Garraums, der den oberen Heizwiderstand kontrolliert und die mittlere Garraumtemperatur anzeigt, und einer unterhalb der Schamottfläche, der den unteren Heizwiderstand und die Temperatur der Kochfläche kontrolliert. Thermometer zur Temperaturanzeige.

[Alle Modelle sind CE bescheinigt.](#)

## fran çais

Façade en acier inox - Chambre de cuisson en tôle alluminée - Soles des chambres de cuisson en materiau refractaire - Eclairage interne - Isolation en laine de roche evaporée - Resistances électriques tubulaires dans la voute et la sôle - Deux thermostats de controle de la temperature jusqu'à 450 °C, un à l'interieur de la chambre permettant de controler la resistance superieure et indiquant la temperature moyenne de la chambre, et un placé sous le plan refractaire controlant la resistance inferieure ainsi que la temperature du plan de cuisson. Pyrometre d'affichage temperature.

[Tous les modèles sont certifiés CE](#)

## español

Fachada en acero inox - Camara de cocción en chapa de aluminio - Suelo de la cámara de cocción de material refractario - Iluminación interior - Aislación en lana mineral evaporada - Resistencias eléctricas blindadas en el techo y en el suelo - Dos termostatos para el control de la temperatura hasta 450 °C, uno colocado dentro de la cámara para controlar la resistencia superior y que indica la temperatura media de la cámara y otro colocado debajo del plano refractario que controla la resistencia inferior y la temperatura del plano de cocción. Termometro para la visualiyación de la temperatura.

[Todos los modelos están certificados CE](#)



Innovation.  
Creative  
Evolution  
design  
Evolution  
Creative  
design  
Innovation  
Creative  
Technology  
Professional  
Design



base