



TECNOFRIAS, S.L.



FORNI ROTATIVI DI NUOVA GENERAZIONE PER PANE E PASTICCERIA

NEW GENERATION ROTARY RACK OVENS FOR BREAD AND PASTRY PRODUCTS

FOURS ROTATIFS DE NOUVELLE GENERATION POUR BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

HORNOS ROTATIVOS DE NUEVA GENERACION PARA PAN Y PASTELERÍA

NEUE GENERATIONS STIKKENÖFEN FÜR BÄCKEREI UND KONDITOREI



BELL



bakery evolution



EASY-ROTOR ULTRA COMPATTO

BELL non pone limiti alla tua creatività, BELL dà spazio alle tue idee anche dove lo spazio non c'è.
 BELL è un forno a carrello girevole per **PANE E PASTICCERIA**, estremamente compatto, si installa velocemente e molto facilmente grazie alla sua struttura modulare, passa per porte comuni senza difficoltà e può essere montato in locali molto bassi.
Già nella dotazione base offre molte soluzioni tecniche che altri generalmente propongono come optional a pagamento.
 BELL ti permette di ridurre i consumi di oltre il 30% rispetto ai tradizionali forni rotativi.
 BELL "FREESTYLE" è il primo "forno rotativo a zone" (brevettato) che ti permette di produrre anche poche teglie (non sempre si ha bisogno del carrello pieno) consumando solo l'energia che ti serve, senza inutili sprechi.



ULTRA COMPACT EASY-ROTOR

BELL does not restrain your creativity. BELL gives space for your ideas even where there's no space.
 BELL is an extremely compact rotary rack oven for **BREAD AND PASTRY** products, fast and very easy to be installed thanks to its modular structure.
 It can pass through common doors without any difficulty and can be installed in premises with very low ceilings.
In the basic version it offers several technical solutions that other producers generally offer as additional options.
 BELL allows a reduction in consumptions of more than 30% compared to the traditional rotary rack ovens.
 BELL "FREESTYLE" is the first "three-section rotary rack oven" (patented) that can bake just a few trays (a complete rack is not always needed) consuming the necessary energy avoiding any loss of energy.



EASY-ROTOR ULTRA COMPACT

BELL ne pose aucune limite à votre créativité, BELL fait place à toutes vos idées, même où l'espace manque.
 BELL est un four à chariot rotatif pour **BOULANGERIE ET PÂTISSERIE**, extrêmement compact, il s'installe très rapidement et très facilement grâce à sa structure modulaire, il peut passer par toutes les portes sans difficulté et peut être monté dans des locaux très bas.
Dans la dotation de base, il offre de multiples solutions techniques que les autres fabricants proposent généralement en options payantes.
 BELL permet de réduire les consommations de plus de 30% par rapport aux fours rotatifs traditionnels.
 BELL "FREESTYLE" est le premier « four rotatif à zones » (breveté) qui permet de cuire même peu de plaques (on n'a pas toujours besoin de cuire un chariot complet), en consommant seulement l'énergie qui sert, en évitant des gaspillages inutiles.



EASY-ROTOR ULTRA COMPACTO

BELL no pone límites a tu creatividad, BELL da espacio a tus ideas, incluso donde no hay espacio.
 BELL es un horno de carro rotativo para **PAN Y PASTERÍA**, extremadamente compacto, se instala veloz y muy fácilmente gracias a su estructura modular. Permite pasar por puertas comunes sin dificultad y puede ser montado en locales con techos muy bajos.
En la versión básica, ofrece múltiples soluciones técnicas que generalmente otros fabricantes proponen como opciones a pagar.
 BELL permite reducir los consumos en más del 30% con respecto a los hornos rotativos tradicionales.
 BELL "FREESTYLE" es el primer "horno rotativo de zonas" (patentado) que permite cocer pocas bandejas (no siempre se necesita cocer el carro completo), consumiendo solo la energía que es necesaria, sin inútiles derroches.



EASY-ROTOR ULTRAKOMPAKT

BELL setzt Ihrer Kreativität keine Grenzen, BELL lässt Ihren Ideen Raum, auch wenn der Platz gering ist.
 BELL ist ein äußerst kompakter Stikkenofen, **FÜR BÄCKEREI UND KONDITOREI** der sehr schnell und einfach installiert werden kann.
 Auf Grund seines modularen Aufbaus passt er ohne Schwierigkeiten durch normale Türen und kann in sehr niedrigen Räumen montiert werden.
Bereits sein Grundmodell bietet viele technische Backlösungen, die für andere Öfen als zu bezahlendes Zubehör erhältlich sind.
 BELL ermöglicht es Ihnen, den Verbrauch um mehr als 30% im Vergleich zu herkömmlichen Stikkenöfen zu verringern.
 BELL "FREESTYLE" ist der erste "Stikkenofen mit Bereichen" (patentiert), der es Ihnen ermöglicht, auch nur wenige Bleche zu backen (nicht immer wird ein ganzer Wagen benötigt), wobei nur die notwendige Energie ohne unnötige Vergeudungen verbraucht wird.



Descrizione tecnica del prodotto

DOTAZIONE DI SERIE DEL FORNO:

• Pannello digitale con SCROLL SYSTEM di ultima generazione per una rapida selezione dei comandi, schermo LCD, 30 programmi memorizzabili • Sistema di accensione automatica con 2 accensioni giornaliere e programmatore settimanale • Sistema di rotazione con gancio superiore (A) • 2 velocità di ventilazione (ALTA per pane e pasticceria comune, BASSA ideale per pasticceria delicata) • Vaporiera • Camera di cottura, facciata e pannelli esterni del forno in acciaio inox • Porta in acciaio inox con apertura a 180° che facilita la movimentazione dei carrelli su spazi ristretti • Guarnizioni montate sulla porta per evitare l'impatto dei carrelli a garanzia di maggior tenuta e durata, facili da sostituire in caso di usura • Doppio vetro sulla porta con apertura a finestra del vetro esterno per un'agevole pulizia (D) • Isolamento termico con pannelli compressi in lana di roccia ad alta densità • Operazioni di manutenzione tutte eseguibili frontalmente, da sopra o da dentro il forno • Doppie luci alogene nell'interno camera • Quadro elettrico incassato sotto il pannello comandi (evita lo spreco di spazio occupato dai "tradizionali" quadri elettrici esterni) (C) • Cappa con elettroaspiratore • Consegnato in 2 moduli (B), si monta in meno di 2 ore

OPZIONI / ACCESSORI:

• Pannello comandi elettromeccanico (E) • Pannello comandi digitale con SCROLL SYSTEM FULL-AUTOMATIC a 5/10 fasi di cottura, 30 programmi, vapore ad impulsi ed apertura automatica della valvola di estrazione vapori • Doppia vaporiera • Condensatore vapori • Forno consegnato completamente montato • Versione EASY-30% (ad alto risparmio energetico) • Versione FREESTYLE (permette di tagliare i consumi del 33% o del 66% quando non si lavora a carrello pieno, eguagliando i consumi di un forno ventilato 5 o 10 teglie) • Carrello di cottura • Bruciatore a gas metano, gas città, GPL o gasolio



Technical features

STANDARD EQUIPMENT OF THE OVEN:

• Digital control panel with last generation MULTIFUNCTION-ROTARY SWITCH for a quick selection of the different controls, LCD screen, 30 storable programs • Weekly programmable ignition system with 2 daily start-ups • Upper hook turning system (A) • 2 speed fan (HIGH for bread and usual pastry, LOW ideal for delicate products) • Steam generator • Baking chamber, oven's front and external panels made of stainless steel • Door with 180° opening for an easy handling of the racks in narrow places • Gaskets mounted on the door to avoid the impact of the racks to guarantee a better seal and longer seal life, easy to replace in case of wear and tear • Double glazed door with opening external glass for easy cleaning (D) • Thermal insulation with high density pre-compressed rockwool panels • All maintenance operations can be carried out from the top, front or inside the oven • 2 banks of halogen lamps inside the baking chamber • Electric box placed under the control panel (to avoid the waste of space occupied by the "traditional" external electric boxes) (C) • Hood with extractor • Delivered in two modules (B), installation time less than 2 hours

OPTIONS / ACCESSORIES:

• Electromechanical control panel (E) • FULL-AUTOMATIC digital control panel with MULTIFUNCTION ROTARY SWITCH, 5 / 10-phase-baking cycles, 30 programs, steam impulses system and automatic opening of the steam damper • Double steam generator • Steam condenser • Oven delivered completely assembled • Version EASY-30% (high energy saving) • FREESTYLE version (it allows to cut the consumptions of 33% or 66% when not baking a complete rack, the consumptions will be the same of a 5 or 10 trays ventilated oven) • Rack for trays • Gas, LPG or gasoil burner

BELL " ...il forno che dà spazio alle tue idee
anche dove lo spazio non c'è..."



Description technique du produit

EQUIPEMENT DE SÉRIE DU FOUR:

• Tableau digital avec BOUTON MULTIFONCTION de dernière génération pour une sélection rapide des commandes, écran LCD, 30 programmes mémorisables • Système de démarrage automatique programmable avec 2 départs journaliers et programmeur hebdomadaire • Système de rotation avec crochet supérieur (A) • 2 vitesses de ventilation (GRANDE pour le pain et la pâtisserie normale, LENTE idéale pour la pâtisserie délicate) • Générateur de vapeur • Chambre de cuisson, façade et panneaux externes du four en acier inox • Porte en acier inox avec ouverture à 180° facilitant la manipulation des chariots en espaces restreints • Joints montés sur la porte pour éviter l'impact des chariots à garantie d'une meilleure résistance et durée, faciles à remplacer en cas d'usure • Porte à double vitrage avec ouverture à fenêtre de la vitre externe pour un nettoyage plus aisé (D) • Isolement thermique en panneaux compressés de laine de roche à haute densité • Opérations de manutention toutes exécutables par le devant, le dessus ou l'intérieur du four • Double lampe halogène à l'intérieur de la chambre • Cabinet électrique inséré sous le tableau de commandes (on évite le gaspillage d'espace occupé par les cabinets électriques « traditionnels » montés à l'extérieur (C) • Hotte munie d'électroaspirateur • Livré en 2 modules (B), on l'installe en moins de 2 heures.

OPTIONS / ACCESSOIRES:

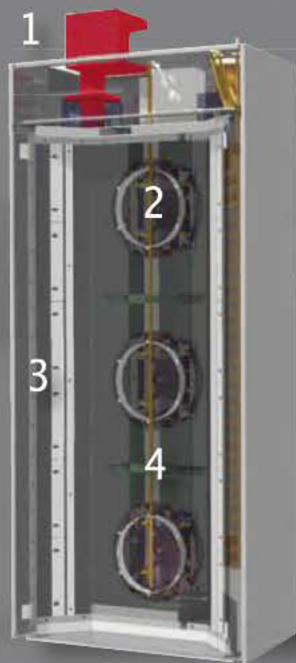
• Tableau électromécanique (E) • Tableau de commandes digital ENTièrement AUTOMATISE AVEC BOUTON MULTIFONCTION et 5/10 phases de cuisson, 30 programmes, système d'injection de la vapeur à impulsion et cura automatique programmable • Double générateur de vapeur • Condensateur de vapeur • Four livré entièrement monté • Version EASY -30% (grande économie d'énergie) • Version FREESTYLE (il permet de couper les consommations de 33% ou de 66% quand on ne travaille pas avec le chariot complet, en consommant comme un four ventilé de 5 ou 10 plaques) • Chariot de cuisson • Brûleur à gaz méthane, GPL ou gasoil



Bakery & Pastry

QUICK INSTALLATION

- Montaggio rapido = 2 moduli = 2 ore
- Fast installation = 2 modules = 2 hours
- Montage rapide = 2 modules = 2 heures
- Montaje rapido = 2 módulos = 2 horas
- Schnelle Montage = 2 Module = 2 Stunden



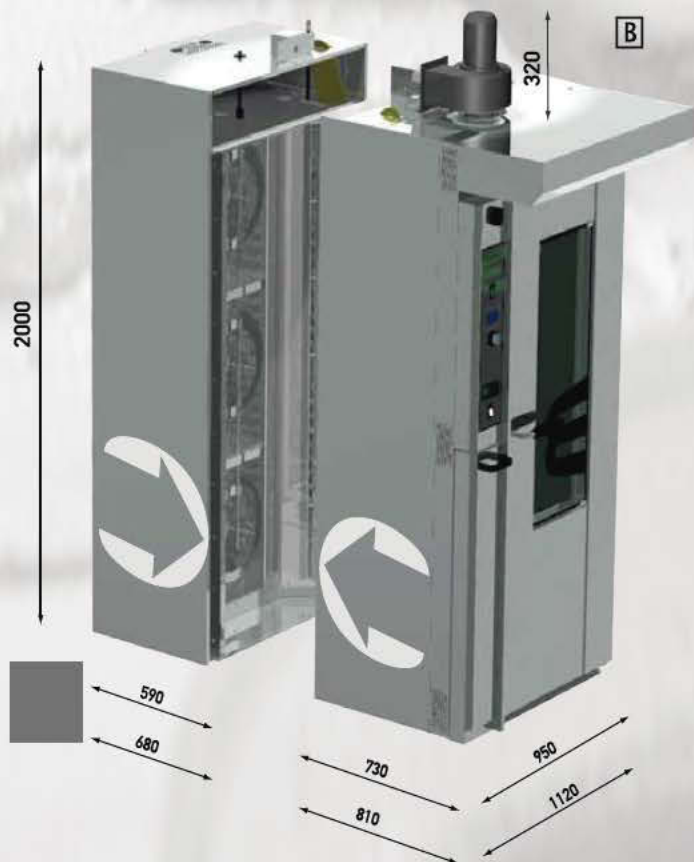
- 1. Bruciatore montato SOPRA il forno (per la versione a combustibile)
- 2. Tre ventole posteriori di grande portata
- 3. 12 mandate di regolazione del flusso d'aria
- 4. Vaporiera

- 1. Burner placed ON the roof (for fuel version)
- 2. Three powerful rear fans
- 3. 12 shutters for air flow regulation
- 4. Steam generator

- 1. Brûleur placé SUR le four (pour la version à combustible)
- 2. Trois ventilateurs postérieurs de grande puissance
- 3. 12 volets de régulation du flux d'air
- 4. Générateur de vapeur

- 1. Quemador colocado ARRIBA del horno (para la versión a combustible)
- 2. Tres turbinas traseras de gran potencia
- 3. 12 aletas de regulación del flujo del aire
- 4. Generator de vapor

- 1. Brenner ÜBER dem Ofen montiert (für die Ausführung mit Brennstoff)
- 2. Drei rückseitige Lüfter mit hohem Durchsatz
- 3. 12 Vorlaufleitungen zur Regelung des Luftstroms
- 4. Dampferzeuger





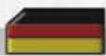
Descripción técnica del producto

DOTACIÓN DE SERIE DEL HORNO:

- Panel de mandos digital con MANDO MULTIFUNCIÓN de última generación, para una rápida selección de los mandos, pantalla LCD, 30 programas memorizables
- Sistema de encendido automático con 2 encendidos diarios y programador semanal
- Sistema de rotación con enganche superior (A)
- 2 velocidades de ventilación (ALTA para pan y pastelería, BAJA ideal para pastelería y bollería delicadas)
- Generador de vapor
- Cámara de cocción, fachada y paneles exteriores en acero inoxidable
- Puerta de acero inoxidable con apertura de 180° que facilita la movilización de los carros en espacios reducidos
- Juntas colocadas en la puerta para evitar el impacto de los carros para garantía de mejores estanqueidad y duración
- Puerta con doble cristal y apertura del cristal exterior para su fácil limpieza (D)
- Aislamiento térmico con paneles prensados de lana de roca de alta densidad
- Todas las operaciones de manutención pueden ser ejecutadas por encima, delante o por dentro del horno
- Doble lámpara halógena en el interior de la cámara
- Cuadro eléctrico posicionado debajo del panel de mandos (para evitar el derroche de espacio ocupado de los cuadros eléctricos exteriores "tradicionales" (C)
- Campana con extractor
- Entregado en 2 módulos (B), se instala en menos de 2 horas

OPCIONES / ACCESORIOS:

- Panel de mandos electromecánico (E)
- Panel de mandos digital FULL-AUTOMATIC CON MANDO MULTI-FUNCIÓN, 5/10 fases de cocción, 30 programas, sistema de inyección del vapor con impulsos y apertura automática de la válvula de descarga vapor
- Doble generador de vapor
- Condensador de vapores
- Horno entregado completamente montado
- Version EASY -30% (alto ahorro energético)
- Versión FREESTYLE (permite cortar los consumos de 33% o 66% cuando no se trabaja con el carro completo, los consumos serán iguales a los de un horno ventilado de 5 o 10 bandejas)
- Carro de cocción
- Quemador de gas, GPL o gasóleo



Technische Produktbeschreibung

SERIENAUSSTATTUNG DES OFENS:

- Digitalsteuerung mit SCROLL-SYSTEM der jüngsten Generation für eine schnelle Auswahl der Steuerungen, LCD-Bildschirm, 30 speicherbare Programme
- Automatisches Einschaltungssystem mit 2 täglichen Einschaltungen und wöchentlicher programmierbarer Einschaltung
- Drehsystem mit oberem Haken (A)
- 2 Lüfterdrehzahlen (HOHE Geschwindigkeit für Brot und allgemeine Backwaren, NIEDRIGE Geschwindigkeit für feine Konditoreiprodukte)
- Dampferzeuger
- Backkammer, Vorderseite und Außenwände des Ofens aus Edelstahl
- Edelstahltür mit Öffnung von 180°, die das Bewegen der Wagen bei geringen Platzverhältnissen erleichtert
- An der Tür montierte Dichtungen zur Vermeidung eines Zusammenstoßes mit den Wagen für bessere Dichtheit und Dauerhaftigkeit, mühelos bei Abnutzung auswechselbar
- Doppelte Glasscheibe an der Tür mit fensterartiger Öffnung der äußeren Scheibe für eine mühelose Reinigung (D)
- Wärmedämmung durch Mineralwollmatten mit hoher Dichte
- Alle Wartungsarbeiten sind von vorn, von oben oder im Inneren des Ofens ausführbar
- Zwei Halogenleuchten in der Kammer
- Eingelassener Schaltkasten unter dem Bedienfeld (vermeidet die Vergeudung des von den "herkömmlichen" externen Schaltkästen eingenommenen Platzes) (C)
- Abzugshaube mit elektrischem Absauger
- Lieferung in 2 Modulen (B), es wird in weniger als 2 Stunden montiert

OPTIONEN / ZUBEHÖR:

- Elektromechanische Steuerung (E)
- Digitale Steuerung mit FULL-AUTOMATIC SCROLL SYSTEM für 5/10 Backphasen, 30 Programme, Dampfzufuhr mit Impulsbetrieb und automatischem Öffnen des Dampfzugsventils
- Doppelter Dampferzeuger
- Dampfcondensator
- Lieferung des Ofens komplett montiert
- Ausführung EASY-30% (mit hoher Energieeinsparung)
- Ausführung FREESTYLE (ermöglicht eine Verbrauchseinsparung von 33% oder 66%, wenn nicht mit vollem Wagen gearbeitet wird, ähnlich einem Umluftbackofen für 5 oder 10 Backbleche)
- Backwagen
- Methangas-, Flüssiggas- oder Ölburner

BELL PATENTED



BELL "FREESTYLE" in versione elettrica è il primo "torno rotativo a 3 zone" (brevetto 2008) che ti permette di ridurre i consumi dal 33 al 66% quando non hai bisogno del carrello completo: decidi tu se cuocere 5, 10 o 15/18 teglie e consumare di conseguenza 1/3, 2/3 o 3/3 della potenza. Non dovrai più "buttare soldi" per pagare gli inutili sprechi del tuo vecchio forno.

BELL "FREESTYLE" electric version is the first "three-section rotary rack oven" (patented 2008) which allows to reduce the consumptions from 33% to 66% when the baking of a complete rack is not needed: you can decide whether to bake 5, 10 or 15/18 trays and thus to use 1/3, 2/3 or 3/3 of the power. No more "money waste" to pay the useless consumptions of your old oven.

BELL "FREESTYLE" en version électrique est le premier "four rotatif à 3 zones" (brevet 2008) qui permet de réduire les consommations de 33 à 66% quand on n'a pas besoin du chariot complet: on peut décider de faire cuire 5, 10 ou 15/18 plaques et consommer par conséquence 1/3, 2/3 ou 3/3 de la puissance. Vous ne jeterez plus jamais votre argent pour payer les gaspillages inutiles de votre vieux four.

BELL "FREESTYLE" en version eléctrica es el primer "horno rotativo de 3 zonas" (patente 2008) que permite reducir los consumos de 33% hasta 66% cuando no hay necesidad del carro completo: decides tu si cocer 5, 10, 15, o 18 bandejas y consumir en consecuencia 1/3, 2/3 ó 3/3 de la potencia. Nunca más "dinero tirado" para pagar los inútiles derroches de tu viejo horno.

BELL "FREESTYLE" in elektrischer Ausführung ist der erste "Stükenofen mit 3 Bereichen" (Patent 2008), der es Ihnen ermöglicht, den Verbrauch von 33 bis 66% zu verringern, wenn Sie keinen ganzen Wagen benötigen: Entscheiden Sie selbst, ob Sie 5, 10 oder 15/18 Bleche backen und demzufolge 1/3, 2/3 oder 3/3 der Leistung verwenden. Sie müssen kein "Geld verschwenden". Um die unnötige Vergeudung Ihres alten Ofens zu bezahlen.



5/6



10/12



15/18

TEGLIE - TRAYS - PLAQUES - BANDEJAS - BACKBLECHE





Perchè scegliere BELL

- Volete un FORNO ROTATIVO ULTRA COMPATTO perché avete poco spazio a disposizione nel locale
- Volete un FORNO STUDIATO PER LOCALI CON ACCESSI MOLTO STRETTI senza dover rinunciare alla RAPIDITÀ d'installazione (BELL 72 consegnato in 2 moduli passa per porte da 750mm, BELL 89 consegnato in 2 moduli passa per porte da 850mm, entrambi si installano in meno di 2 ore)
- Volete un FORNO GLOBALE disponibile sia in versione elettrica, che con bruciatore a gas o bruciatore a gasolio
- Volete un FORNO CONVERTIBILE che in futuro vi permetta di trasformarlo da elettrico a combustibile (o viceversa)
- Volete un FORNO ATTENTO AI CONSUMI: la camera di combustione con ampia superficie di scambio (= rapidità di risalita in temperatura) e le versioni elettriche EASY-30% e FREESTYLE riducono enormemente i consumi
- Volete un FORNO FULL-OPTIONAL con una dotazione di serie completa e che vi permetta di cuocere qualsiasi tipo di prodotto
- Volete una SOLUZIONE "BUILT-IN" che preveda l'inserimento del forno fra 3 pareti dove la manutenzione sia solo frontale o superiore
- Volete un FORNO DAL DESIGN MODERNO E TECNOLOGICO che valorizzi l'ambiente di lavoro



Why choose BELL

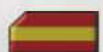
selected product

- You want an ULTRA COMPACT ROTARY OVEN because you have small space available in the room
- You want an OVEN DESIGNED FOR ROOMS WITH VERY NARROW ACCESSES with QUICK installation (BELL 72 delivered in 2 modules can pass through 750mm wide doors, BELL 89 delivered in 2 modules can pass through 850mm wide doors, both can be installed in less than 2 hours)
- You want a GLOBAL OVEN available in either electric, gas or gasoil version
- You want a CONVERTIBLE OVEN that in the future could be swapped from electric to fuel version (or vice-versa)
- You want a "CONSUMPTION WATCHER" OVEN: the combustion chamber with wide heat exchange surface guarantees a faster temperature rise, the EASY-30% and FREESTYLE electric special versions hugely reduce the consumptions
- You want a FULL-OPTIONAL OVEN with a complete specification able to bake any type of product
- You want a "BUILT-IN" SOLUTION that allows the installation of the oven between 3 walls where the maintenance is only from the front or from above
- You want an OVEN WITH MODERN AND TECHNOLOGICAL DESIGN that enhances the working place



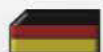
Pourquoi choisir BELL

- Vous voulez un FOUR ROTATIF ULTRA COMPACT car vous disposez de peu de place dans votre local
- Vous souhaitez un FOUR ÉTUDIÉ POUR DES LOCAUX DONT L'ACCÈS EST TRÈS RESTREINT sans devoir renoncer à la RAPIDITÉ d'installation (BELL 72 livré en 2 modules passe par des portes de 750mm, BELL 89 livré en 2 modules passe par des portes de 850mm, tous les deux s'installent en moins de 2 heures)
- Vous voulez un FOUR GLOBAL disponible soit en version électrique, soit avec brûleur à gaz ou brûleur à gasoil
- Vous désirez un FOUR CONVERTIBLE qui vous permettra à l'avenir de passer d'une version à combustible (ou vice-versa)
- Vous souhaitez un FOUR ATTENTIF AUX CONSOMMATIONS: la chambre de combustion à grande capacité d'échange (= rapidité de montée en température) et les versions électriques EASY-30% et FREESTYLE réduisent considérablement les consommations
- Vous voulez un FOUR TOUTES OPTIONS avec équipement de série complet qui vous permettra de cuire n'importe quel type de produit
- Vous souhaitez une SOLUTION "BUILT-IN" qui prévoit l'encastrement du four entre 3 murs où la maintenance se fait seulement par le devant ou le dessus
- Vous voulez un FOUR AU DESIGN MODERNE ET TECHNOLOGIQUE qui met en valeur l'espace de travail



Porque elegir BELL

- Queréis un HORNO ROTATIVO ULTRA COMPACTO porque tenéis poco espacio a disposición en el local
- Queréis un HORNO ESTUDIADO PARA LOCALES CON ACCESOS MUY ESTRECHOS sin tener que renunciar a la RAPIDEZ de instalación (BELL 72 entregado en 2 módulos pasa por puertas de 750mm, BELL 89 entregado en 2 módulos pasa por puertas de 850mm, todos los dos se instalan en menos de 2 horas)
- Queréis un HORNO GLOBAL disponible sea en versión eléctrica, o con quemador de gasóleo o de gas
- Queréis un HORNO CONVERTIBLE que en el futuro pueda ser transformado de eléctrico a combustible (o viceversa)
- Queréis un HORNO ATENTO A LOS CONSUMOS: la cámara de combustión con amplia superficie de intercambio (= rapidez de subida en temperatura) y las versiones eléctricas EASY-30% y FREESTYLE reducen muchísimo los consumos
- Queréis un HORNO FULL-OPTIONAL con una dotación de serie completa y que permita cocinar cualquier tipo de producto
- Queréis una SOLUCIÓN "BUILT-IN" que permita la instalación del horno entre 3 paredes, donde la manutención sea solo frontal o por arriba
- Queréis un HORNO CON UN DISEÑO MODERNO Y TECNOLÓGICO que valore el ambiente de trabajo



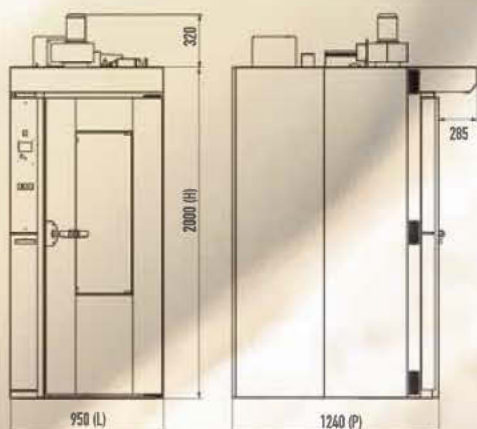
Warum BELL wählen

- Sie möchten einen ULTRAKOMPAKTEN STICKENOFEN, da Ihnen wenig Platz im Raum zur Verfügung steht
- Sie möchten einen OFEN, DER FÜR RÄUME MIT SEHR SCHMALEN ZUGÄNGEN ENTWORFEN WURDE, ohne auf eine SCHNELLE Installation zu verzichten (bei Lieferung in 2 Modulen, passt BELL 72 durch Türen zu 750mm, bei Lieferung in 2 Modulen passt BELL 89 durch Türen zu 850mm, beide werden in weniger als zwei Stunden montiert)
- Sie möchten einen GLOBALEN OFEN, der sowohl in elektrischer Ausführung als auch mit Öl- oder Gasbrenner erhältlich ist
- Sie möchten einen UMBAUFÄHIGEN OFEN, der es Ihnen zukünftig ermöglicht, ihn von der elektrischen Ausführung zu der für Brennstoff (oder umgekehrt) umzubauen
- Sie möchten einen VERBRAUCHSGÜNSTIGEN OFEN, Die Backkammer mit einer großen Wärmetauschfläche (= schnelles Ansteigen der Temperatur) und die elektrische Ausführungen EASY-30% und FREESTYLE kürzen außerordentlich die Verbräuche
- Sie möchten einen OFEN FULL-OPTIONAL mit einer umfassenden Serienausstattung, die es Ihnen ermöglicht, beliebige Produkte zu backen
- Sie möchten eine LÖSUNG "BUILT-IN", die den Einbau des Ofens zwischen 3 Wänden vorsieht, wo die Wartung nur von vorn oder oben erfolgen kann
- Sie möchten einen OFEN MIT MODERNEM UND TECHNOLOGISCHEM DESIGN, der die Arbeitsumgebung zur Geltung bringt

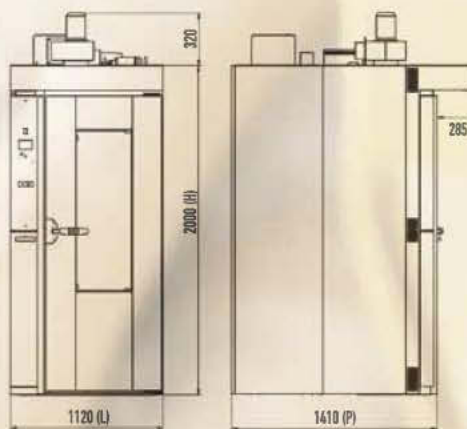




BELL 72



BELL 89

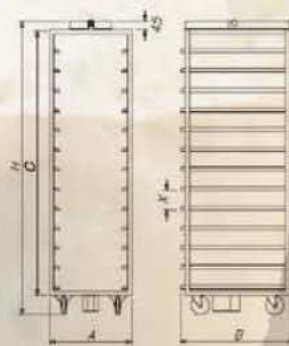


Mod. BELL	DIMENSIONI ESTERNE OUTER DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES DIMENSIONS EXTERNAS AUSSENABMESSUNGEN			DIMENSIONI TEGLIE TRAYS DIMENSIONS DIMENSIONS PLAQUEJAS DIMENSIONS BANDEJAS BACKBLECHE ABMESSUNG	Passaggio porta Door passageway Passage porte Pasaje puerta Türbreit	CONSUMO MEDIO AVERAGE CONSUMPTION CONSOMMATION MOYENNE CONSUMO MEDIO MITTELSTUNGS VERBRAUCH		POTENZA INSTALLATA - INSTALLED POWER POTENCIA INSTALADA - PUISSANCE INSTALLEE EINGEBAUTE LEISTUNG	
	L	P	H			ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELECTRICO ELEKTROISCHER	TERMICO THERMIC THERMIQUE TERMICO THERMISCHER	ELETTRICA ELECTRIC ELECTRIQUE ELECTRICA ELEKTROISCHER	TERMICA THERMIC THERMIQUE TERMICA THERMISCHER
	mm	mm	mm						
B 72 C (gas / gasoil)	950	1240	2000	40x60 50x50 [▲]	750x2100	12 (9*)	18.000	1.5	35.000
B 72 E (electric)									
B 89 C (gas / gasoil)	1120	1410	2000	40x80 45x60 - 45x65 46x61 - 46x66 (18"x26") 45x75 - 46x76 (18"x30") 47x63 - 50x70 - 53x65 60x65	850x2100	15 (12*)	25.000	1.5	45.000
B 89 E (electric)									

* BELL 72 E: version EASY-30% = 18kW / BELL 89 E: version EASY-30% = 24 kW

▲ Carrello speciale e teglie speciali / ▲ Special racks and special trays / ▲ Chariots et plaques spéciaux / ▲ Carro especial y bandejas especiales / ▲ Besonder Wagen und besondere Bleche

CARRELLI - RACKS - CHARIOTS - CARROS - WAGEN			
Mod.	B 72		B 89
	mm		mm
H	1670		1670
C	1450		1450
C, X = NR			
Piani/Levels/Niveaux Niveles/Etagen	X		X
	mm		mm
13	111		111
15	96		96
16	90		90
18	80		80
20	72		72



A= Larghezza teglia +60 / tray width +60 / largeur plaque +60 / ancho bandeja +60 / Blechbreit +60 // B= Lunghezza teglia +20 / tray length +20 / longueur plaque +20 / largo bandeja +20 / Blechlänge +20