

Forni ventilati - Convection ovens - Fours à convection - Konvektions öfen - Hornos ventilados

# FORNI VENTILATI

## HENERGO 50-75



**oem**

exceeding Your expectations



## Forni Ventilati

Forni pizzeria - Pizza ovens - Fours à pizza - Pizza Öfen - Hornos para pizzería

**I** I forni a tunnel ventilati **Henergo HV** sono adatti alla cottura della pizza e di prodotti gastronomici. La gamma è composta da 4 modelli caratterizzati dalla larghezza di 50 e 75 cm. del nastro trasportatore e del tipo di alimentazione dell'elemento riscaldante che può essere elettrico o a gas.

Altre caratteristiche dei forni sono:

- Soluzioni tecniche coperte da nuovi brevetti;
- Consumi contenuti e riduzione della dispersione di calore nell'ambiente;
- Sistema di isolamento per evitare la trasmissione di calore alle parti esterne;
- Grande silenziosità di funzionamento (65 dB versione Elettrica, 68 dB versione gas);
- Ampia porta di ispezione con doppio vetro ceramico;
- Dotazione di programmi economy, auto pulizia, defrost ed autodiagnosi;
- Possibilità di infiniti programmi per la cottura di pizza e di gastronomia con tre tasti specifici per la memorizzazione e fermo del nastro per una durata di cottura a piacimento;
- Camere sovrapponibili (fino a 3 moduli per i forni elettrici, 2 per i modelli a gas);
- Tempo di attraversamento nella camera di cottura regolabile da 1' a 30';
- Temperatura massima di funzionamento 400 °C;
- Temperatura di funzionamento raggiungibile in circa mezz'ora per tutti i modelli;
- Rete speciale MICRONet® (optional) per la cottura diretta sul nastro (consigliabile l'uso di formatrice a caldo);

I forni a gas dispongono di bruciatori atmosferico autoregolante ad alto rendimento, recupero di calore a garanzia di una cottura ad aria sempre pulita, scambiatori di calore ad alto rendimento integrati nella camera, programma "economy" con risparmio di oltre il 60% di gas in standby e ripristino temperatura in soli 3 - 5 minuti e potenza termica massima installata per camera inferiore del 20 / 40% rispetto a forni analoghi.

**GB** The ventilated **HENERGO HV** conveyor ovens are suited to bake pizza as well as other gastronomic products. This production range consist of 4 models characterized by a conveyor belt width measuring 50 and 75 cms and by the type of supply of the heating element, which can be electric or gas.

Additional features of these ovens are reported here below:

- Technical solutions covered by new patents;
- Particularly low consumption and remarkable reduction of heat losses in the environment;
- Special insulation system in order to avoid transmitting the heat to external parts;
- Noiseless operation (65 dB electric version, 68 dB gas version);
- Wide inspection door with double ceramic glass panel;
- Equipped with economy, self-cleaning, defrost and self-analysis programs;
- Possibility of innumerable programs to bake pizza and gastronomy products with three dedicated buttons for storage and possibility to stop the belt in order to allow any baking time;
- Superimposable chambers ( 3 modules for electric version, 2 for gas models);
- Time to go through the baking chamber: adjustable from 1 'to 30';
- Maximum baking temperature 400 °C;
- Operating temperature reached in about half an hour for all models;
- © MICRONET special net (optional) to bake directly on the belt (it is recommended the use of PressForm for pizza base preparation);

The gas ovens are equipped with self-regulating high efficiency atmospheric burners with heat recovery and providing a constant clean air for cooking, high efficiency heat exchangers integrated in the baking chamber, "Economy" Program with savings of over 60% of gas in standby position and temperature restoring in 3-5 minutes, maximum thermal power installed in baking Chamber lower than 20/40 % comparing to similar ovens.

**F** Les fours à tunnel à convection **Henergo HV** permettent de cuire de la pizza ainsi que d'autres specialites gastronomiques. La gamme se compose de 4 modèles qui se distinguent par la largeur du tapis qui peut être de 50 ou de 75 cm. et par le type d'alimentation de l'element rechauffant qui peut être électrique ou à gaz.

Les principales caractéristiques des fours:

- Solutions techniques couvertes par des nouveaux brevets;
- Réduction de la consommation et de la dispersion de chaleur dans l'ambiance;
- Systeme d'isolation pour éviter la dispersion de la chaleur aux parties extérieures;
- Fonctionnement silencieux, 65 dB version Electrique, 68 dB version gaz;
- Porte large pour l'inspection avec fenetre en doubleverre céramique;
- Contrôle des fonctions par microprocesseur;
- Dotation des programmes "Economiseur", auto-nettoyage, auto-diagnostic et décongélation;
- Possibilité de programmes infinie pour la cuisson des pizzas

et des produits gastronomiques avec trois touches spécifiques pour la mémorisation et possibilité d'arrêter le tapis pour cuire les produits selon les temps nécessaires;

- Chambres superposables (jusqu'à 3 modules pour les fours électriques, 2 pour les modèles à gaz);
- Temps de passage du tapis dans la chambre de cuisson réglable de 1' à 30';
- Température de fonctionnement maximale de 400 ° C;
- Température de fonctionnement atteint dans une demi-heure pour tous les modèles;
- Spécial MICRONet® (optionnel) pour la cuisson en direct sur tapis (recommandée l'utilisation de machines formuses à chaud). Les fours à gaz sont équipés par un brûleur atmosphérique autoréglable, à haute efficacité; ils garantissent une récupération de chaleur qui permet d'assurer toujours un air propre à la cuisson. Ils présentent une haute efficacité des échangeurs de chaleur intégrés dans la chambre, un programme " Economiseur " qui permet des économies de plus de 60 % de gaz en stand-by, restauration de la température en seulement 3-5 minutes et puissance thermique maximale installée pour chambre inférieure de 20/40 % par rapport aux fours similaires.



**Forno monocamera**

Single deck oven  
Four à une chambre  
Einzelkammeröfen  
Horno monocámara

**HV/75-E/1**

**D** Die Tunnel-Konvektionsöfen aus der Bandpizzaöfen **Henergo HV-Serie** werden für das Backen von Pizzen sowie anderen gastronomischen Produkten konzipiert. Diese Produktionspalette besteht aus 4 Modellen mit Förderbandbreite von cm 50 und 75 sowie mit elektrischer oder Gas-Speisung des Heizelemente.

Weitere Merkmale dieser Öfen:

- Neue patentierte technische Lösungen;
- Besonders geringer Verbrauch und Starke Verminderung des Wärmeverlusts;
- Spezielles Isoliersystem zur Vermeidung einer Hitzeübertragung an die Aussenteile;
- Geräuschloser Betrieb (65 dB elektrische Version, 68 dB Gas-Version);
- Breite Inspektionstür mit Doppelkeramikglasscheibe;
- Ausgerüstet mit Economy-, Selbstreinigungs-, Defrost- u. Selbstdiagnoseprogramm;
- Verfügbarkeit von unzähligen Backenprogrammen zum gastronomischen Backen mit 3 spezifischen Speichertasten und Möglichkeit das Förderband des Bandpizzaöfen nach Belieben zu stoppen;
- Stapelbare Kammern (bis 3 Module bei den elektrischen Öfen, 2 bei den Gasöfen);
- Zeiteinstellung der Banddurchgangszeit in der Backkammer von 1 Min bis 30 Min;
- Max Arbeitstemperatur 400 °C;
- Arbeitstemperatur erreichbar nach 30 min;
- Spezielles Netzwerk „MICRONet®“ (Extra) zum direkten Backen auf dem Förderband (wir empfehlen eine Warmformmaschine zu benutzen). Außerdem besitzen die Gasöfen einen atmosphärischen, selbstinstellenden Hochwirkungsgrad-Gasbrenner, mit Abhitzrückgewinnung, um Backverfahren mit "sauberer" Luft gewährleisten, Integrierte Hochwirkungsgrad-Wärmetauscher in der Backkammer, Economyprogramm, das über 60% Gas im Stand-by spart und nach nur 3-5 min die Temperatur wiederherstellt und Hochleistung für jede Kammer, 20/40% niedriger als ähnliche Produkte.

**E** Los hornos de túnel ventilados **Henergo HV** son adecuados para la cocción de pizza así como de otros productos de gastronomía. La gama está formada por 4 modelos caracterizados por el ancho de la cinta transportadora, de 50 y 75 cm, según el tipo de alimentación del quemador que puede ser eléctrico o a gas.

Otras características de los hornos son:

- Soluciones técnicas con nuevas patentes;
- Consumos muy limitados con importante reducción de la dispersión de calor en el ambiente;
- Sistema de aislamiento especial para evitar la transmisión de calor a las piezas externas;
- Funcionamiento muy silencioso (65 dB eléctrico, 68 dB a gas);
- Amplia puerta de inspección con doble vidrio cerámico;
- Dotación de programas economía, autolimpieza, y autodiagnóstico;
- Ofrece una increíble cantidad de programas para la cocción de pizza y otras comidas con tres teclas especiales para programar y posibilidad de bloquear la cinta para regular la duración de la cocción a gusto;
- Cámaras superpuestas (hasta 3 módulos para hornos eléctricos, 2 para modelos de gas);
- Tiempo de paso de la cinta en la cámara de cocción regulable de 1' a 30';
- Temperatura máxima de funcionamiento 400°C;
- La temperatura de funcionamiento se logra en media hora;
- Red especial MICRONet® (opcional) para la cocción directa sobre la cinta (se aconseja el uso de formadoras "en caliente"). Los hornos de gas además disponen de un quemador autoregolado a alto rendimiento con recuperación de calor para garantizar la cocción con aire siempre "limpio" con intercambiadores integrados en la cámara con alto rendimiento, programa económico con ahorro superior al 60% de gas en standby y restablece la temperatura en solo 3-5 minutos y potencia térmica máxima por cámara inferior del 20 / 40 % comparado con productos similares.





**Elettrico**



**HV/75-E/2**

**Forno bicamera**

Two deck oven  
Four à deux chambres  
Zweikammeröfen  
Horno bicámara





**1 ECONOMY**

Risparmiare energia senza perdere produttività.  
 Save energy without losing productivity.  
 Economiser énergie sans perdre productivité.  
 Sparen Sie Energie, ohne Verlust von Produktivität.  
 Ahorrar energía sin perder productividad.

**2 AUTO-CLEAN**

Pulire senza fatica automaticamente.  
 Automatically easy clean.  
 Nettoyer automatiquement sans fatigue.  
 Automatisch leicht zu reinigen.  
 Limpiar automaticamente sin fatiga.

**3 BELT CONTROL**

Gestire la velocità del nastro adattandola ad ogni tipo di cottura.  
 Manage the belt speed adapting it to any type of cooking.  
 Gérer la vitesse du tapis pour s'adapter à tous les types de cuisson.  
 Verwalten die Bandgeschwindigkeit für au jede Art des Kochens.  
 Gestionar la velocidad de la cinta adoptandola a todo tipo de cocina.

**4 MEMORY**

Memorizzare infiniti programmi di cottura.  
 Store a multitude of cooking programs.  
 Memoriser un nombre infini de programmes de cuisson.  
 Speichern Sie viel Kochen Programme.  
 Almacenar un numero infinito de programas de cocina.

**5 DEFROST**

Scongelare facilmente prodotti.  
 Easily defrost products.  
 Décongeler facilement les produits.  
 Produkte leicht auftauen.  
 Descongelar facilmente productos.



**PANNELLO COMANDI**

Control board  
 Panneau de commandes  
 Schalttafel  
 Panel mandos



# GAS

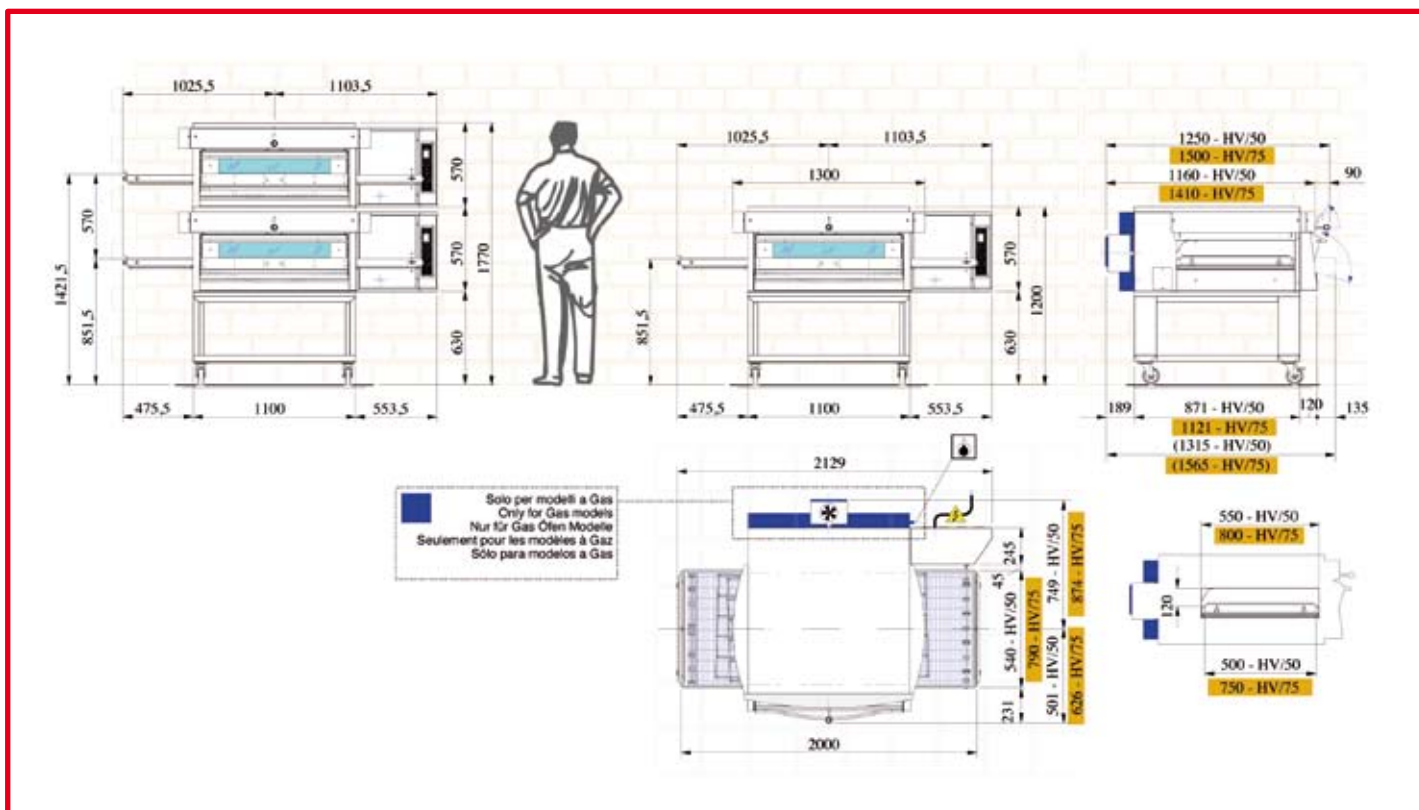
HV/50-G/1

## Forno monocamera

Single deck oven  
Four à une chambre  
Einzelkammeröfen  
Horno monocámara



## DIMENSIONI • Dimensions + Dimensions • Masse • Dimensiones



**ELETRICO • Electric • Électrique • Elektrischer • Eléctrico**


Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo		HV/50-E/1	HV/75-E/1	HV/50-E/2	HV/75-E/2
<b>PRODUTTIVITÀ MEDIA ORARIA</b> Average hourly output Production moyenne horaire Durchschnittlicher Durchsatz pro Stunde Productividad media por hora	ø 30 - 35	60	105	120	210
	ø 45 - 50	30	40	60	80
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas		213 x 125 x 60,5 L x P x H	213 x 150 x 60,5 L x P x H	213 x 125 x 117,5 L x P x H	213 x 150 x 117,5 L x P x H
<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> Inside dimensions • Dimensions intérieures Innenmasse • Dimensiones internas		50 x 110 x 12 L x P x H	75 x 110 x 12 L x P x H	50 x 110 x 12 L x P x H	75 x 110 x 12 L x P x H
<b>kW/h - kW/max • Volts 400 ~ 3N</b>		7 - 12,5	11 - 18,5	14 - 25	22 - 37
<b>MAX TEMP.</b>		400 °C	400 °C	400 °C	400 °C
<b>PESO NETTO</b> Net Weight • Poids net • Nettogewicht • Peso Neto		273 Kg	326 Kg	490 Kg	590 Kg



kW/h = Potenza media oraria assorbita • Medium absorbed power for hour • Puissance moyenne horaire absorbée  
Durchschnittliche Leistungsaufnahme/H • Potencia media absorbida por hora  
kW/max = Potenza massima • Maximum power • Puissance maximum • Maximalleistung • Potencia máxima

**GAS • Gas ovens • À Gas • Gasöfen • A gas**


Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo		HV/50-G/1	HV/75-G/1	HV/50-G/2	HV/75-G/2
<b>PRODUTTIVITÀ MEDIA ORARIA</b> Average hourly output Production moyenne horaire Durchschnittlicher Durchsatz pro Stunde Productividad media por hora	ø 30 - 35	63	110	126	220
	ø 45 - 50	33	43	66	86
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas		213 x 125 x 60,5 L x P x H	213 x 150 x 60,5 L x P x H	213 x 125 x 117,5 L x P x H	213 x 150 x 117,5 L x P x H
<b>DIMENSIONI INTERNE cm</b> Inside dimensions • Dimensions intérieures Innenmasse • Dimensiones internas		50 x 110 x 12 L x P x H	75 x 110 x 12 L x P x H	50 x 110 x 12 L x P x H	75 x 110 x 12 L x P x H
<b>ALIMENTAZIONE kW • Volt 220/240 ~ 1</b> Power supply • Alimentation Versorgung • Alimentacion		0,5	0,5	0,5	0,5
<b>POTENZA TERMICA kW/kcal</b> Power thermic • Puissance thermique Gesamtwärmeleistung • Potencia térmica		16,2 / 13.932	20 / 17.200	32,4 / 27.864	40 / 34.400
<b>MAX TEMP.</b>		400 °C	400 °C	400 °C	400 °C
<b>PESO NETTO</b> Net Weight • Poids net • Nettogewicht • Peso Neto		305 Kg	366 Kg	554 Kg	670 Kg



