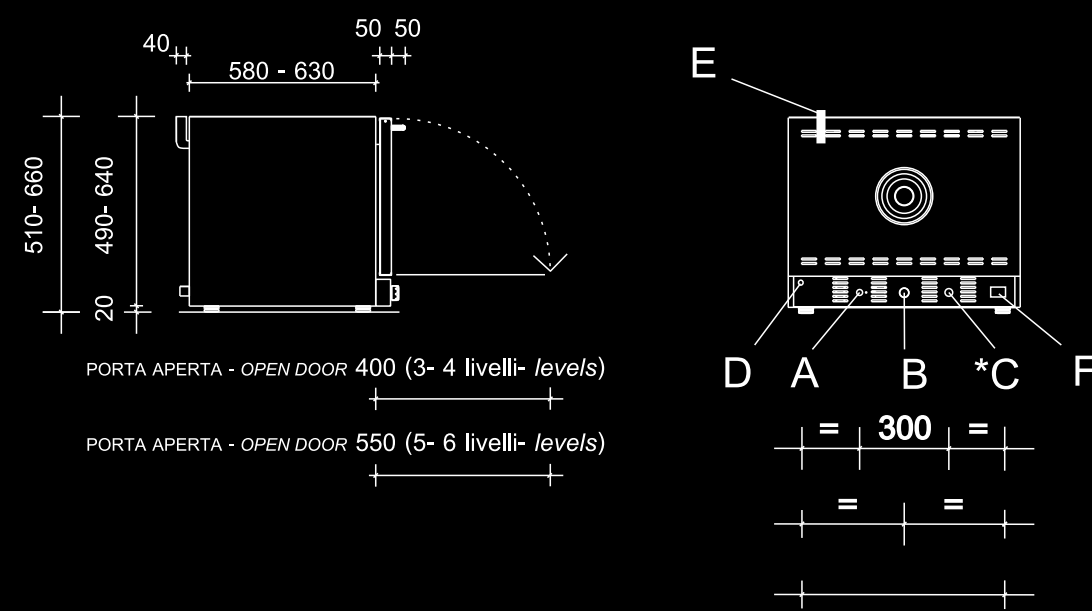


## SCHEMI D'INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAMS



### LEGENDA

- A Connessioni elettriche (230V~1 50Hz; 400V~3N 50Hz)
- B Scarico acqua Ø 32 mm (si raccomanda l'installazione di un sifone)
- \* C Ingresso acqua (per vapore) ¾"
- D Pulsante ripristino termostato di sicurezza
- E Tubo di sfiato vapore della cella
- F Morsetto equipotenziale

### LEGEND

- A Electrical connections (230V~1 50Hz; 400V~3N 50Hz)
- B Water drain Ø 32 mm (it is recommend to install a siphon)
- \* C Water inlet (for steam) ¾"
- D Button reset of the safety thermostat
- E Steam waste pipe
- F Equipotential terminal

### LEGEND

- A Elektro-Anschluss (230V~1 50Hz; 400V~3N 50Hz)
- B Wasserablauf Ø 32 mm (zwischen dem Ofen und dem Umgebungsauslassrohr muss ein Siphon vorgenommen werden)
- \* C Wassereinlauf (für Dampf) ¾"
- D Manuelle Instandsetzung des Sicherheitsthermostats
- E Dampfablüftung
- F Potentialausgleichsklemme

### LÉGENDE

- A Connexions électriques (230V~1 50Hz; 400V~3N 50Hz)
- B Degivrage eau Ø 32 mm (on recommande l'installation de un siphon)
- \* C Arrivée eau (pour vapeur)
- D Reset manuel du thermostat de sûreté
- E Tuyau décharge vapeur
- F Plaque à bornes équipotentielle

- \* = presente solo nel modello convezione vapore
- \* = only in combined convection-steam ovens
- \* = für heissluftdampföfen
- \* = seulement dans les fours mixtes à convection et vapeur direct

# PRIMAX

CATERING EQUIPMENTS INNOVATION

## FAST LINE FORNI ELETTRONICI ED ANALOGICI PER GASTRONOMIA E PASTICCERIA

ELECTRONIC AND ANALOGIC OVENS  
FOR GASTRONOMY AND PASTRY

ELEKTRONISCHEN UND ANALOGEN ÖFEN  
FÜR GASTRONOMIE UND KONDITOREI

FOURS ÉLECTRONIQUES ET ANALOGIQUES  
POUR GASTRONOMIE ET PÂTISSERIE



### ELETTRONICI- ELECTRONICS

MODELLO MODEL	DIMENSIONI ESTERNE DIMENSIONS (*)LxPxH (mm) (*)WxDxH (mm)	DIMENSIONI INTERNE UTILI INT. WORKING DIMENSIONS LxPxH (mm) WxDxH (mm)	GRIGLIE TEGLIE GRIDS TRAY (N°)	(kW)	POTENZA TOTALE TOTAL POWER (kW)	ASSORBIMENTO ELETTRICO ABSORBED POWER (A max)	VOLUME IMBALLO PACKED VOLUME (m³)	PESO LORDO GROSS WEIGHT (Kg)
------------------	---	---	--	------	---	---	---	--

CONVEZIONE CONVECTION	FCE-803-HR	620x670x510	500x370x300	3 2/3GN 440X350	3	3,2 230V~1N 50Hz	13,1	0,31	42
FCE-805-HR	620x670x660	500x370x450	5 2/3GN 440X350	3,35	3,5 230V~1N 50Hz	15,1	0,39	49	
FCE-903-HR	780x720x510	660x420x300	3 GN1/1 400X600	3,35	3,5 230V~1N 50Hz	15,1	0,41	52	
FCE-905-HR	780x720x660	660x420x450	5 GN1/1 400X600	5,5	5,7 400V~3N 50Hz	13,7	0,51	65	
CONVEZIONE-VAPORE CONVECTION-STEAM	FDE-803-HR	620x670x510	500x370x300	3 2/3GN 440X350	3	3,2 230V~1N 50Hz	13,1	0,31	42
FDE-805-HR	620x670x660	500x370x450	5 2/3GN 440X350	3,35	3,5 230V~1N 50Hz	15,1	0,39	49	
FDE-903-HR	780x720x510	660x420x300	3 GN1/1 400X600	3,35	3,5 230V~1N 50Hz	15,1	0,41	52	
FDE-905-HR	780x720x660	660x420x450	5 GN1/1 400X600	5,5	5,7 400V~3N 50Hz	13,7	0,51	65	

### ANALOGICI- ANALOGICS

MODELLO MODEL	DIMENSIONI ESTERNE DIMENSIONS (*)LxPxH (mm) (*)WxDxH (mm)	DIMENSIONI INTERNE UTILI INT. WORKING DIMENSIONS LxPxH (mm) WxDxH (mm)	GRIGLIE TEGLIE GRIDS TRAY (N°)	(kW)	POTENZA TOTALE TOTAL POWER (kW)	ASSORBIMENTO ELETTRICO ABSORBED POWER (A max)	VOLUME IMBALLO PACKED VOLUME (m³)	PESO LORDO GROSS WEIGHT (Kg)
------------------	---	---	--	------	---	---	---	--

UMIDIFICAZIONE HUMIDIFICATION	FUE-904-HR	780x720x510	660x420x300	4 GN1/1 400X600	3,35	3,55 230V~1N 50Hz	15,1	0,41	52
FUE-906-HR	780x720x660	660x420x450	6 GN1/1 400X600	5,5	5,7 400V~3N 50Hz	13,7	0,51	65	

(\*) L= LARGHEZZA TOTALE CORPO - (\*) W= TOTAL BODY WIDTH

P= PROFONDITA': CORPO + PORTA + SCARICHI (tubi, cavi, camini...) - D= DEPTH: BODY + DOOR+ VENTS (cables, pipes, tubes...)

H= ALTEZZA: CORPO + PIEDINI + SCARICHI (tubi, cavi, camini...) - H= HEIGHT: BODY + FEET + VENTS (cables, pipes, tubes...)

LE MISURE LxPxH SONO L'INGOMBRO MASSIMO DEL FORNO ESCLUSA LA MANIGLIA  
MEASURES WxDxH ARE THE MAXIMUM DIMENSIONS OF THE OVEN EXCLUDING THE HANDLE  
MISST BxTxH SIND DIE MAXIMALEN ABMESSUNGEN DES OFENS OHNE DEN GRIFF  
MESURE LxPxH SONT LES DIMENSIONS MAXIMALES DU FOUR EXCLUSION DE LA POIGNÉE

# PRIMAX

Primax srl Via Gemona 14/16 - Z.I. Ponte Rosso - 33078 San Vito al Tagliamento (PN) - Italy  
Tel. +39 0434 630779 - Fax +39 0434 630956 - info@primaxsrl.com - www.primaxsrl.com

La ditta declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa, riservandosi di apportare senza preavviso le modifiche che riterrà più opportune. - The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice. Änderungen im Interesse des Fortschrittes behalten wir uns vor. - Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques et fonctionnelles dans cette publication sans aucun préavis

FORNI ELETTRICI, ELETTRONICI - ELECTRICAL, ELECTRONIC OVENS

3- 5 GN1/1, 440x350 mm; 3- 5 GN1/1, 400x600 mm



Convezione- Convection



Convezione e Vapore - Convection and Steam

FORNI ELETTRICI, ANALOGICI - ELECTRICAL ANALOGIC OVENS

4- 6 GN1/1, 400x600 mm



Convezione e Umidificazione - Convection and Humidification

LA SOLUZIONE IDEALE PER LA RISTORAZIONE VELOCE

THE IDEAL SOLUTION FOR FAST COOKING

DIE OPTIMALE LÖSUNG FÜR FASTGAREN

LA SOLUTION IDÉALE POUR LA RESTAURATION RAPIDE

Costruiti in acciaio inox- Camera interna con angoli arrotondati per facilitare la pulizia- Controllo digitale, intuitivo, semplice da usare- Possibilità di memorizzare fino a 20 programmi di cottura- 3 fasi di cottura- Pre-riscaldamento- Fondo stampato in tutti i modelli; piletta di scarico nei modelli a convezione-vapore - Inversione automatica del senso di rotazione delle ventole- Controllo dell'umidità (solo nella versione a convezione-vapore)- Illuminazione interna- Guarnizione ad incastro sulla camera di cottura- Porta a ribalta con doppio vetro- Struttura porta teglie-griglie con passo 75 mm (nei modelli FUE, 65 mm), facilmente smontabile per una migliore pulizia.

Made in inox- Cooking chamber with rounded edges for easy cleaning- Digital, intuitive control panel- Possibility to memorize 20 cooking programs- 3 phases of cooking- Pre-heating- Moulded bottom in all the models; drainage pipe in combined convection and direct steam injection models- Automatic fan rotation reverse- Manual control of humidity (only for combined convection and direct steam injection ovens)- Internal lighting- Snap-on seals on cooking chamber- Double glazed tilting up door- Wire rack to hold grid and trays 75 mm steps (65mm steps FUE models) easily removable for a better cleaning.

Komplett aus inox- Intern mit kugelecken welche fuer ein einfaches putzen geeignet sind- Digital kontrolle- Moeglichkeit 20 programme zu speichern- 3 Kochphasen- Vorheizung- Tiefgezogen Boden- Tauwasserablauf (für Heissluftdamföfen)- Automatische Umkehrung der Drehrichtung des Heissluftgebläses- Luftfeuchtigkeitskontrolle (für Heissluftdamföfen)- Interne Beleuchtung- Inklemmdichtung an der garkammer- Kipptüre mit Doppelglas- Struktur, Blech und Rost- Halterun mit 75 mm-Raster (65 mm für FUE modelle), leicht herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern.

Construit en acier inox- Chambre de cuisson avec des angles arrondis pour faciliter le nettoyage- Panneau de contrôle digital et intuitif- Possibilité de mémoriser 20 programmes de cuisson- 3 Phases de cuisson- Pre-Chauffage- Fond embouti- Conduit de décharge (pour les fours convection et vapeur)- Inverseur automatique du sens de rotation du ventilateur- Contrôle de l'humidité (pour les fours convection et vapeur)- Eclairage en chambre de cuisson- Joint encastrable sur la chambre de cuisson- Porte basculante double vitre- Structure porte-bacs et grilles en fil inox avec un inter axe de 75 mm (65 mm pour FUE modeles), amovible, pour le nettoyage

FORNI ELETTRONICI A CONVEZIONE - CONVECTION ELECTRONIC OVENS



FORNI ELETTRONICI A CONVEZIONE-VAPORE - CONVECTION-STEAM ELECTRONIC OVENS



UMIDITÀ / HUMIDITY  
LUFTFEUCHTIGKEIT / HUMIDITÉ

TEMPO DI COTTURA / COOKING TIME  
KOCHZEIT / TEMPS DE CUISSON

TEMPERATURA DI COTTURA  
COOKING TEMPERATURE  
KOCHTEMPERATUR  
TEMPÉRATURE DE CUISSON

MENÜ-SALVA / MENU-SAVE  
MENÜ-SPEICHERN / MENU-ENREGISTER

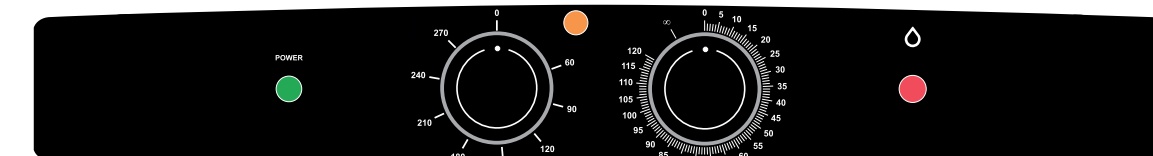
AUMENTO DELL'UMIDITÀ  
MANUAL INCREASE OF HUMIDITY  
MANUELLE LUFTFEUCHTIGKEITSTEIGERUNG  
AUGMENTATION MANUEL DE L'HUMIDITÉ

START- STOP- PAUSA / START- STOP- PAUSE  
START- STOP- PAUSE / START- STOP- PAUSE

FASE DI COTTURA / COOKING PHASES  
KOCH PHASEN / PHASES DE CUISSON

SELEZIONE-CONFERMA / SELECTION-CONFIRM  
AUSWAHL-BESTÄTIGUNG / SELECTION-CONFIRMIR

FORNI ANALOGICI CON UMIDIFICAZIONE - ANALOGIC OVENS WITH HUMIDIFICATION



ACCENSIONE  
POWER  
EINSCHALTEN  
MISE EN MARCHÉ

RISCALDAMENTO  
HEATING  
ERWÄRMEN  
RÉCHAUFFEMENT

TEMPO DI COTTURA  
COOKING TIME  
KOCHZEIT  
TEMPS DE CUISSON

TEMPERATURA DI COTTURA  
COOKING TEMPERATURE  
KOCHTEMPERATUR  
TEMPÉRATURE DE CUISSON

UMIDITÀ FORNO  
OVEN HUMIDITY  
BACKOFEN LUFTFEUCHTIGKEIT  
HUMIDITÉ FOUR



Guarnizione ad incastro  
Snap-on seals  
Inklemmdichtung  
Joint encastrable



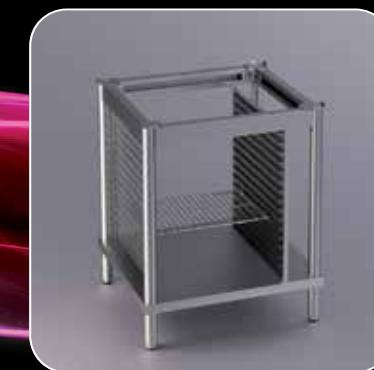
Struttura porta griglie e teglie  
Wire rack to hold grid and trays  
Struktur, Blech -und Rost-Halterun  
Structure porte-bacs et grilles



Illuminazione interna  
Chamber light  
Innere Beleuchtung  
Éclairage en chambre de cuissons



Scarico  
Drainage  
Wassereablauf  
Degivrage de l'eau



Supporti aperti (2/3GN, 440x350, GN1/1, 400x600)  
Open stands (2/3GN, 440x350, GN1/1, 400x600)  
Unterbau (2/3GN, 440x350, GN1/1, 400x600)  
Support ouvert (2/3GN, 440x350, GN1/1, 400x600)



Cella di lievitazione (400x600)  
Proofer (400x600)  
Befeuchtet Wärmeschranke (400x600)  
Armoire à fermentation (400x600)