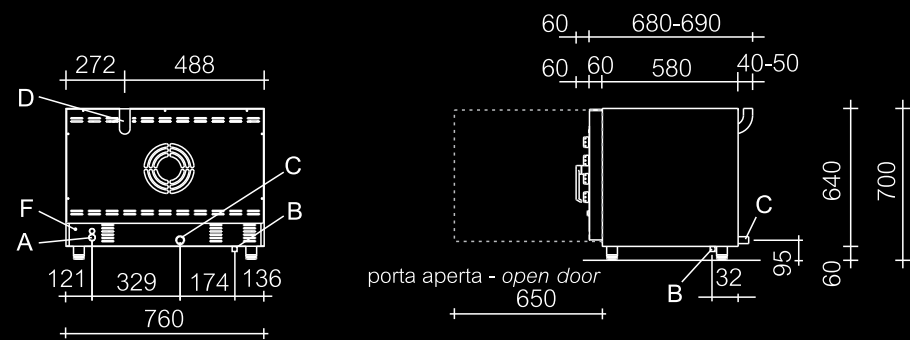


SCHEMI D'INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAMS

FORNI ELETTRICI- ELECTRICAL OVENS

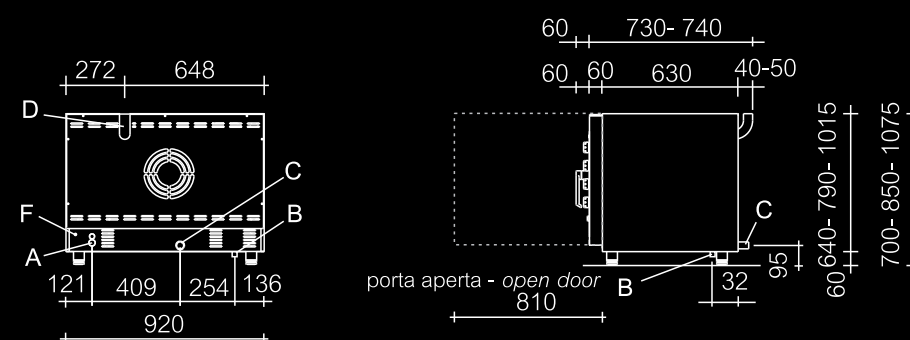
GN 2/3 - 440x350

5 livelli- levels



GN 1/1 - 400x600

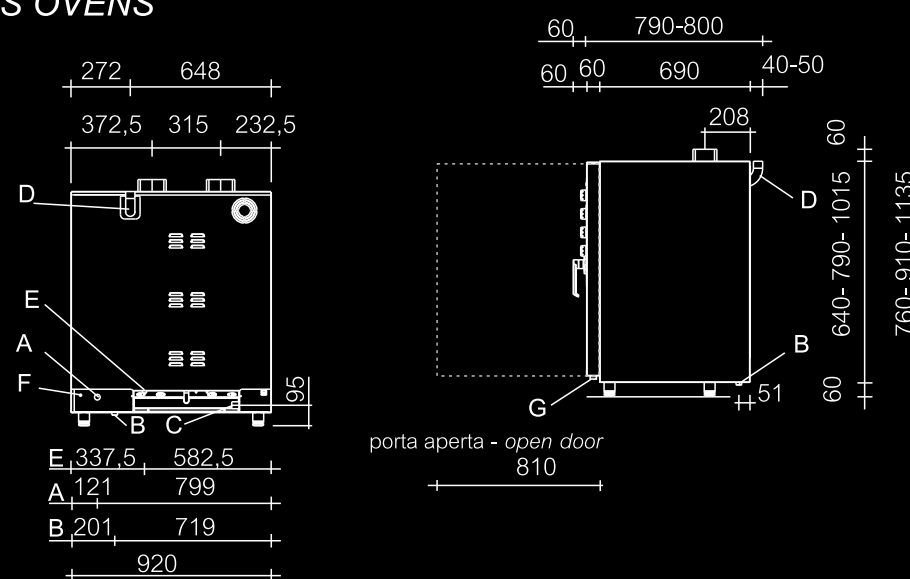
5- 7- 10 livelli- levels



FORNI A GAS- GAS OVENS

GN 1/1 - 400x600

5- 7- 10 livelli- levels



LEGENDA

- A Connessione elettrica (230V~1 50Hz; 400V~3N 50Hz)
- B Ingresso acqua 3/4" (modelli a vapore ed umidificazione)
- C Scarico acqua ø 32 mm (modelli a vapore ed umidificazione) si raccomanda di installare un sifone
- D Scarico vapore: ø 32 mm (convezione e umidificazione) ø 42 mm (modelli a vapore)
- E Connessione gas
- F Pulsante per il riarmo del forno
- G Pulsante per il riarmo del forno a gas

LEGEND

- A Electrical connection (230V~1N 50Hz; 400V~3N 50Hz)
- B Water inlet 3/4" (for steam and humidification models)
- C Water outlet ø 32 mm (for steam and humidification models) It is recommend to install a siphon
- D Steam outlet: ø 32 mm (humidification models) ø 42 mm (for steam models)
- E Gas connections
- F Button for re-start
- G Button for re-start for gas oven

LEGEND

- A Elektrische anschlüsse (230V~1N 50Hz; 400V~3N 50Hz)
- B Wassereinflaß 3/4" (für modelle mit heissluftdampf und mit befeuchtung)
- C Wasserablauf ø 32mm (für modelle mit heissluftdampf und mit befeuchtung) Es wird empfohlen, einen Siphon zu installieren.
- D Dampfablauf: ø 32 mm (für modelle mit befeuchtung), ø 42 mm (für modelle mit heissluftdampf)
- E Gas-anschluss
- F Druck für Neustart
- G Druck für Neustart für Gas-Ofen

LÉGENDE

- A Connexion électrique (230V~1N 50Hz; 400V~3N 50Hz)
- B Arrivée eau 3/4"(modèles avec humidification et avec vapeur)
- C Dégivrage eau ø 32 mm (modèles avec humidification et avec vapeur) on recommande l'installation de un siphon
- D Dégivrage vapeur: ø 32 mm (modèles avec umidification), ø 42 mm (modèle avec vapeur)
- E Connexion de gaz
- F Bouton de réarmement
- G Bouton de réarmement du four à gaz

PRIMAX

CATERING EQUIPMENTS INNOVATION

EASY LINE FORNI ANALOGICI PER GASTRONOMIA E PASTICCERIA

ANALOGIC OVENS FOR GASTRONOMY AND PASTRY

ANALOGEN ÖFEN FÜR GASTRONOMIE UND KONDITOREI

FOURS ANALOGIQUES POUR GASTRONOMIE ET PÂTISSERIE



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 des produits présentés dans cette publication sans aucun préavis.

MODELLO MODEL	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS (*)LxPxH (mm) (*)WxDxH (mm)	DIMENSIONI INTERNE UTILI INT. WORKING DIMENSIONS LxPxH (mm) WxDxH (mm)	GRIGLIE TEGLIE GRIDS TRAYS (N°)	 (kW) (kcal)	POTENZA TOTALE TOTAL POWER (kW)	ASSORBIMENTO ELETTTRICO ABSORBED POWER (A max)	VOLUME IMBALLO PACKED VOLUME (m³)	PESO LORDO GROSS WEIGHT (Kg)
ECE-805-HS (*)	760x680x700	500x370x450	5 GN 2/3 440x350	3,35	3,5 230V~1N 50Hz	15,3	0,51	73
ECE-905-HS	920x730x700	660x420x450	5 GN 1/1 400x600	5,5	5,7 400V~3N 50Hz	13,7	0,65	90
ECE-907-HS	920x730x850	660x420x600	7 GN 1/1 400x600	9	9,3 400V~3N 50Hz	20,50	0,77	100
ECE-910-HS	920x730x1075	660x420x825	10 GN 1/1 400x600	13,5	13,95 400V~3N 50Hz	21,40	0,95	122
ECG-905-HS	920x790x760	660x470x450	5 GN 1/1 400x600	10 8650 kcal	0,22 230V~1N 50Hz	0,90	0,70	98
ECG-907-HS	920x790x910	660x470x600	7 GN 1/1 400x600	13,5 11700 kcal	0,33 230V~1N 50Hz	1,40	0,92	108
ECG-910-HS	920x790x1135	660x470x825	10 GN 1/1 400x600	20 17300 kcal	0,45 230V~1N 50Hz	2,00	1,00	133
EUE-805-HS (*)	760x680x700	500x370x450	5 GN 2/3 440x350	3,35	3,5 230V~1N 50Hz	15,30	0,51	80
EUE-905-HS	920x730x700	660x420x450	5 GN 1/1 400x600	5,5	5,7 400V~3N 50Hz	13,70	0,65	90
EUE-907-HS	920x730x850	660x420x600	7 GN 1/1 400x600	9	9,3 400V~3N 50Hz	20,50	0,78	100
EUE-910-HS	920x730x1075	660x420x825	10 GN 1/1 400x600	13,5	13,95 400V~3N 50Hz	21,40	0,95	122
EUG-905-HS	920x790x760	660x420x450	5 GN 1/1 400x600	10 8650 kcal	0,22 230V~1N 50Hz	0,90	0,75	95
EUG-907-HS	920x790x910	660x420x600	7 GN 1/1 400x600	13,5 11700 kcal	0,33 230V~1N 50Hz	1,40	0,88	110
EUG-910-HS	920x790x1135	660x420x825	10 GN 1/1 400x600	20 17300 kcal	0,45 230V~1N 50Hz	2,00	1,07	132
EDE-805-HS (*)	760x690x700	500x370x450	5 GN 2/3 440x350	3,35	3,5 230V~1N 50Hz	15,30	0,51	80
EDE-905-HS	920x740x700	660x420x450	5 GN 1/1 400x600	5,5	5,7 400V~3N 50Hz	13,70	0,65	90
EDE-907-HS	920x740x850	660x420x600	7 GN 1/1 400x600	9	9,3 400V~3N 50Hz	20,50	0,77	100
EDE-910-HS	920x740x1075	660x420x825	10 GN 1/1 400x600	13,5	13,95 400V~3N 50Hz	21,40	0,95	122
EDG-905-HS	920x800x760	660x470x450	5 GN 1/1 400x600	10 8650 kcal	0,23 230V~1N 50Hz	1,00	0,75	95
EDG-907-HS	920x800x910	660x470x600	7 GN 1/1 400x600	13,5 11700 kcal	0,35 230V~1N 50Hz	1,50	0,88	110
EDG-910-HS	920x800x1135	660x470x825	10 GN 1/1 400x600	20 17300 kcal	0,50 230V~1N 50Hz	2,20	1,07	132

Dotazione standard: 1 griglia GN1/1- *Standard equipment: 1 grid GN1/1*
(*) Dotazione standard: 1 griglia 2/3 GN1/1- *Standard equipment: 1 grid 2/3 GN1/1*

(*) 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

ELETTRICI E A GAS - *ELECTRIC AND GAS*
 5 2/3 GN1/1, 440x350 mm; 5- 7- 10 GN1/1, 400x600 mm



Convezione - *Convection*

Convezione e Umidificazione - *Convection and Humidification*

Convezione e Vapore - *Convection and Steam*

PRATICITÀ E RISULTATI ECCELLENTI

PRACTICAL AND EXCELLENT RESULTS

HANDLICHKEIT UND EXZELLEENTE ERGEBNISSE

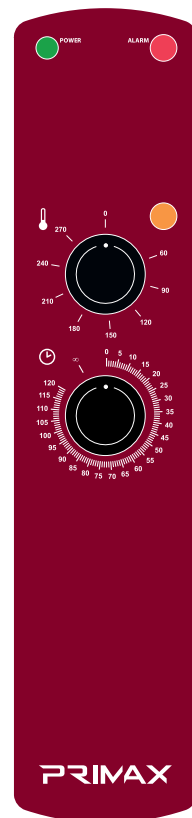
PRATICITÉ ET RÉSULTATS EXCELLENTS

Costruiti in acciaio inox ; 3 modelli: convezione, convezione-umidificazione, convezione-vapore; Camera interna con angoli arrotondati per facilitare la pulizia; Controllo analogico, intuitivo, semplice da usare; Fondo ribassato in tutti i modelli; Piletta di scarico nei modelli a convezione-umidificazione e convezione-vapore; Inversione automatica del senso di rotazione delle ventole; Controllo dell'umidità (solo nella versione a convezione-umidificazione e convezione-vapore); Possibilità di cottura a bassa velocità (optional); Funzione di raffreddamento (solo nella versione convezione-vapore); Illuminazione interna; Guarnizione ad incastro sulla camera di cottura; Porta con doppio vetro e reversibile; Struttura porta teglie-griglie con passo 75 mm, facilmente smontabile per una migliore pulizia; Predisposizione per installazione sonda al cuore; Possibilità di installazione visualizzatore temperatura camera di cottura (eseguibile solo in fase di ordine).

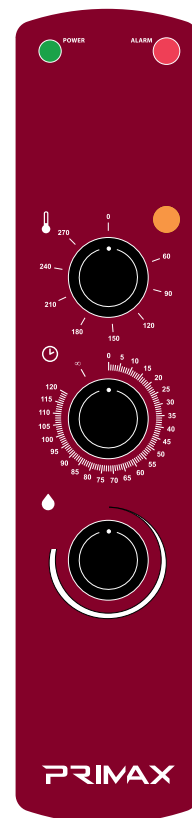
Made in inox; 3 models: convection, convection with manual control of humidity, convection-steam; Cooking chamber with rounded edges for easy cleaning; Analogic, intuitive control panel; Low-slung bottom in all the models; Drainage pipe in convection-humidification and convection-steam models; Automatic fan rotation reverse; Manual control of humidity (only for convection-humidification and convection-steam models); Possibility of low speed cooking (optional); Cooling function (only for convection-steam models); Internal lighting; Snap-on seals on cooking chamber; Double glazed door; Wire rack to hold grid and trays adjustable with different positions (75 mm steps) and easily removable for a better cleaning; Arranged for core probe installation; Arranged for display of oven's chamber temperature (option available on order only).

Komplett aus inox; 3 Versionen: Konvektion, Konvektion mit manueller Kontrolle der Feuchtigkeit, Dampf-Konvektion; Intern mit kugelecken welche fuer ein einfaches putzen geeignet sind; Analogic kontrolle; Fonds niedrig; Tauwasserablauf (versionen Konvektion mit manueller Kontrolle der Feuchtigkeit, fous convection avec contrôle manuel de l'humidité et Dampf/Konvektion); Automatische Umkehrung der Drehrichtung des Heissluftgebläses; Luftfeuchtigkeitskontrolle (versionen Konvektion mit manueller Kontrolle der Feuchtigkeit, Dampf-Konvektion); Kochen/Backen bei niedriger Geschwindigkeit möglich (optional); Kühlfunktion (versionen Dampf-Konvektion); Interne Beleuchtung; Inklemdichtung an der garkammer; Türe mit Doppelglas; Struktur, Blech-und Rost; Halterun mit 75 mm; Raster , leichtherausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern; Installation eines Kerntemperaturfühler möglich; Möglichkeit der Montage der Anzeige der Temperatur des Garraums (auf anfrage bei bestellung).

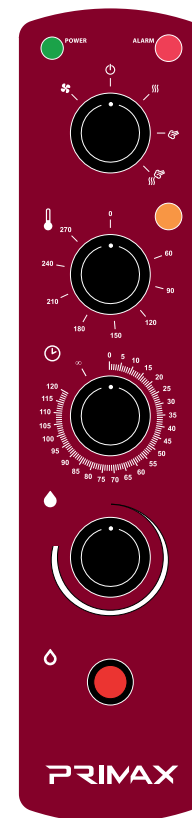
CONVEZIONE
 CONVECTION
 KONVEKTION
 CONVECTION



CONVEZIONE-UMIDIFICAZIONE
 CONVECTION-HUMIDITY
 KONVEKTION-BEFEUCHTUNG
 CONVECTION-UMIDITÉ



CONVEZIONE-VAPORE
 CONVECTION-STEAM
 KONVEKTION-DAMPF
 CONVECTION-VAPEUR



- ON/OFF
- TEMPO DI COTTURA/ COOKING TIME
KOCHEIT/ TEMPS DE CUISSON
- COTTURA A SECCO/ DRY COOKING
TROCKEN KOCHEN/ CUISSON À SEC
- CONVEZIONE- VAPORE/ CONVECTION- STEAM
KONVEKTION / DAMPF/ CONVECTION / VAPEUR
- RAFFREDDAMENTO/ COOLING
KÜHLFUNKTION/ REFROIDISSEMENT
- TEMPERATURA/ TEMPERATURE
TEMPERATUR/ TEMPÉRATURE
- AUMENTO UMIDITÀ
MANUELLE LUFTFEUCHTIGKEITSTEIGERUNG
AUGMENTATION MANUEL DE L'HUMIDITÉ
- CONVEZIONE/ CONVECTION
KONVEKTION/ CONVECTION
- VAPORE/ STEAM
DAMPF/ VAPEUR

KIT VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA
 KIT CHAMBER TEMPERATURE'S DISPLAY



visualizzatore temperatura
 temperature visualizer

KIT SONDA AL CUORE
 CORE PROBE KIT



connessione SONDA
 PROBE connection

termostato
 thermostat

sonda al cuore
 core probe

Kit visualizzazione temperatura e Kit sonda al cuore non possono essere installati insieme
 Kit temperature's visualizer and Core probe Kit cannot be installed together



Maniglia
 Door handle
 Griff
 Poignée



Guarnizione ad incastro
 Snap-on seals
 Griff
 Joint encastrable



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



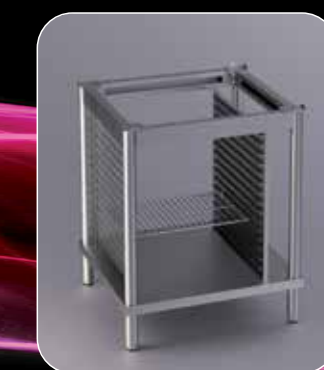
Illuminazione interna
 Chamber light
 Innere Beleuchtung
 Éclairage en chambre de cuisson



Disco riduzione portata d'aria
 Air Low reduction disk
 Reduzierscheibe zum Senken des Luftstroms
 Disque reduction debit d'air



Cottura a secco
 Dry cooking
 Innere Beleuchtung
 Éclairage en chambre de cuisson



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)



Armadio caldo (GN1/1)
 Warm cupboard (GN1/1)
 Warmhalteschrank (GN1/1)
 Armoire chaud (GN1/1)



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