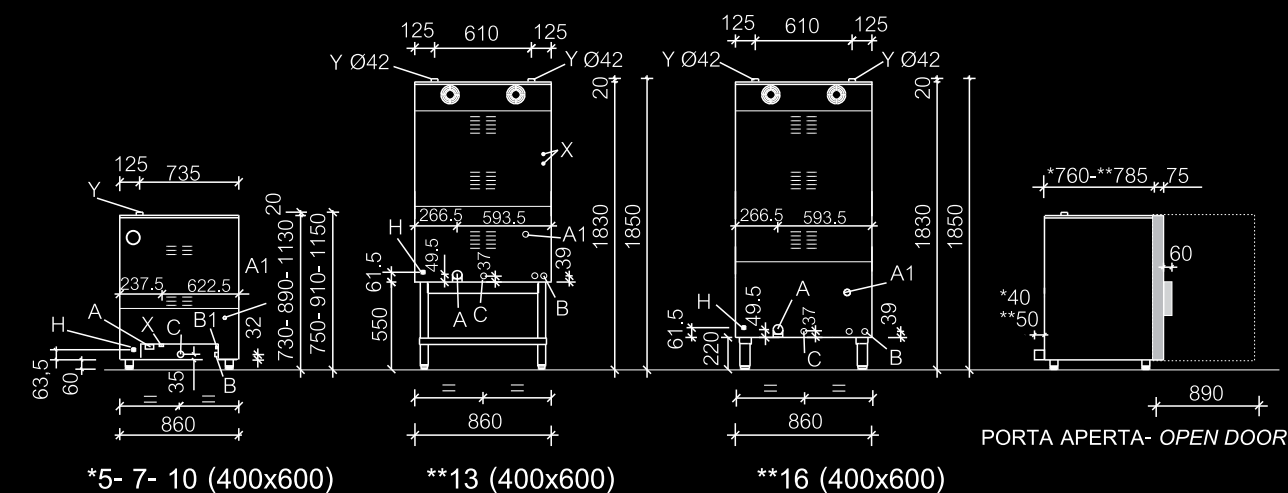
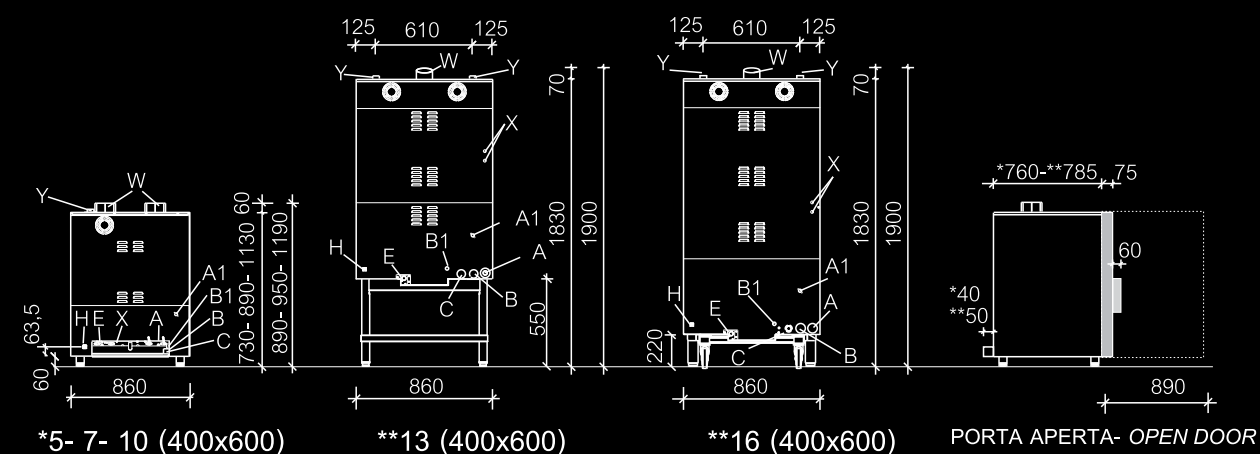


SCHEMI D'INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAMS

400x600 - FORNI ELETTRICI- ELECTRIC OVENS



400x600 - FORNI A GAS- GAS OVENS



LEGENDA- LEGEND- LEGENDE- LEGENDE

- A Connessioni elettriche- Electrical connections- Elektrische Anschlüsse- Branchements électriques
- A1 Connessioni elettriche del lavaggio- Electrical connections for washing- Elektrische Anschlüsse für Spülmittel- Connexions électriques du lavage
- B Ingresso acqua (per vapore) 3/4"- Water inlet 3/4" (for steam)- Wassereinflauf (für Dampf) 3/4"- Entrée eau 3/4" (pour vapeur)
- B1 Ingresso acqua lavaggio- Water inlet for washing- Wassereinflauf für Spülmittel- Entrée eau pour lavage
- C Scarico acqua Ø 32 mm (si raccomanda l'installazione di un sifone)- Water outlet Ø 32 mm (it is recommend to install a siphon)- Wasserablauf Ø 32 mm (Wir empfehlen ein Syphon zu montieren)- Évacuation eau Ø 32 mm (l'on recommande l'installation d'un siphon)
- E Connessione gas (1/2")- Gas connections (1/2")- Gasanschluss (1/2")- Gaz connexiones (1/2")
- X Pulsanti di riarmo- Restart button- Neustart button- Bouton de rearmamen
- H Equipotenziale terra- Equipotential system- Potential ausgleich- Liaison équipotentielle
- Y sfianto vapore- Steam emissions- Abgase Dampf- Évacuations vapeur
- W scarico fumi- Vents- Rauchgas- Évacuations fumées

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

PRIMAX

CATERING EQUIPMENTS INNOVATION

PASTRY-PROF LINE

FORNI PROFESSIONALI PER PASTICCERIA

PROFESSIONAL OVENS FOR PASTRY

GEWERBE BACKHÖFEN FÜR KONDITOREI

FOURS PROFESSIONELLES POUR PÂTISSERIE



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

ELETTRICI ELECTRIC	PDE-605-HD	860x875x750	740x490x480	5	7,5	7,9 400V 3N~50Hz	11,4	0,69	100
	PDE-607-HD	860x875x910	740x490x640	7	11	11,6 400V 3N~50Hz	25	0,81	120
	PDE-610-LD	860x875x1150	740x490x880	10	16,5	17,3 400V 3N~50Hz	25	1,00	150
	*PDE-613-HD	860x910x1850	740x490x1070	13	22,5	23,3 400V 3N~50Hz	33,8	1,57	180
	**PDE-616-HD	860x910x1850	740x490x1420	16	30	31 400V 3N~50Hz	45	1,57	258

GAS GAS	PDG-605-HD	860x875x790	740x490x480	5	10 8650 kcal	0,28 230V 1N~50Hz	1,2	0,74	110
	PDG-607-HD	860x875x950	740x490x640	7	13,5 11700 kcal	0,44 230V 1N~50Hz	1,9	0,86	130
	PDG-610-LD	860x875x1190	740x490x880	10	20 11700 kcal	0,60 230V 1N~50Hz	2,6	1,05	160
	*PDG-613-HD	860x910x1900	740x490x1070	13	27 23215 kcal	0,79 230V 1N~50Hz	3,4	1,63	195
	**PDG-616-HD	860x910x1900	740x490x1420	16	35 30094 kcal	0,98 230V 1N~50Hz	4,2	1,63	240

* FORNO + SUPPORTO - * OVEN + STAND

** FORNO + CARRELLO - ** OVEN + TROLLEY

(*) 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

FORNI ELETTRICI ED A GAS - ELECTRIC AND GAS OVENS

5- 7- 10- 13- 16 GN 1/1



L'ALTA PASTICCERIA ESIGE ALTA PROFESSIONALITÀ

LUXURY CONFECTIONERY DEMANDS HIGH QUALITY

HOHE KONDITOREIKUNST BRAUCHT HOHE PROFESSIONALITÄT

LA HAUTE PÂTISSERIE EXIGE UNE HAUTE PROFESSIONNALITÉ

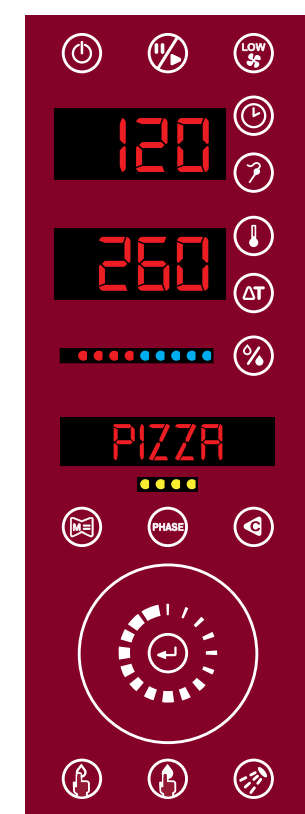
Costruiti in acciaio inox- Interno finitura lucida; esterno finitura scotch-brite- Camera interna con angoli arrotondati per facilitare la pulizia - Controllo digitale con possibilità di memorizzare fino a 200 programmi- 4 fasi di cottura- Predisposizione per sonda al cuore, optional nei modelli: PDE-605..., PDE-607..., PDE-610..., PDG-605..., PDG-607..., PDG-610 - Sonda al cuore di serie sui modelli PDE-613..., PDE-616..., PDG-613..., PDG-616... - Cottura a ΔT° - Funzione di pre-riscaldamento- Funzione di raffreddamento camera- Funzione partenza differita della cottura- Inversione automatica del senso di rotazione delle ventole- Doppia velocità di ventilazione- Controllo dell'umidità - Illuminazione interna- Porta con doppio vetro apribile ed ispezionabile per la pulizia- Porta reversibile- Guarnizione ad incastro sulla camera di cottura- Predisposizione per lavaggio automatico (possibilità di installazione anche in utenza)- Struttura portagriglie smontabile per facilitare la pulizia- Guide con interasse verticale di 80 mm- Predisposizione per installazione connessione USB- Possibilità di installazione del controllo HACCP.

Made in inox - Internal glossy finishing; external scotch-brite finishing - Cooking chamber with rounded edges for easy clearing - Digital control - 200 Adjustable programs and 4-phases cooking cycles - Arranged for optional core probe, in models: PDE-605..., PDE-607..., PDE-610..., PDG-605..., PDG-607..., PDG-610 - Standard equipment core probe in PDE-613..., PDE-616..., PDG-613..., PDG-616 - ΔT° cooking system - Pre-heating - Cooling - Delayed cooking function - Automatic fan rotation reverse - Double speed fan - Humidity control - Chamber light - Double glass door easy to open and clean - Reversing door - Snap-on seals on cooking chamber - Ready for automatic wash (may be installed by user too) - Removable internal grids-rack for easy clearing - 80 mm vertical distance between grids - Ready for USB connection installation - Arranged for HACCP control.

Komplett aus Inox - Innenwände glänzend, Aussenwände in Scotch-Brite Kornschliff - Garraum mit abgerundeten Innenkanten, um die Reinigung zu erleichtern - Digitale Steuerung mit der Möglichkeit bis zu 200 Programme zu speichern - 4 Kochphasen - Vorgeschen für Kernfühler option für Modelle: PDE-605..., PDE-607..., PDE-610..., PDG-605..., PDG-607..., PDG-610 - Standard Ausrüstung Kerntemperaturfühler für: PDE-613..., PDE-616..., PDG-613..., PDG-616... - Garvorgang mit ΔT° - Vorheizung - Kühlung - Verzögertes Garen - Automatische Umkehrung der Ventilator Drehrichtung - Doppelte Luftgeschwindigkeit - Luftfeuchtigkeitskontrolle - Innere Beleuchtung - Ofentür mit Doppelscheibe, die für Inspektion und Reinigung geöffnet werden kann - Türanschlag links - Eingesteckte Türdichtung - Automatische Reinigung verfügbar (Installation auch in alle Abnehmergeräte möglich) - Struktur mit vertikalem - Schienenabstand von 80 mm leicht herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern - Installation eines USB-Anschlusses möglich - Vorgeschen für HACCP management.

Construit en acier inox - Finition interne poli; finition externe scotch-brite - Chambre de cuisson avec des angles arrondis pour faciliter le nettoyage - Version digitale avec 200 programmes de mémoire - 4 Phases de cuisson - Predisposition pour sonde à coeur optionell, pour models: PDE-605..., PDE-607..., PDE-610..., PDG-605..., PDG-607..., PDG-610 - Standard equipment sonde au coeur PDE-613..., PDE-616..., PDG-613..., PDG-616... - Système de cuisson avec ΔT° - Pré-chauffage - Refroidissement - Cuisson à temps retardé - Inverseur automatique du sens de rotation du ventilateur - Double vitesse - Contrôle de l'humidité - Éclairage en chambre de cuisson - Porte avec double vitrage ouvrable pour faciliter le nettoyage - Porte réversible - Joint encastrable sur la chambre de cuisson - Predisposition pour lavage automatique (possibilité d'installation même en service) - Structure porte grille amovible - Glissières ayant un entraxe vertical de 80 mm - Predisposition pour installation connexion USB - Possibilité d'installation du dispositif de contrôle HACCP.

CONTROLLO DIGITALE - DIGITAL CONTROL PANEL

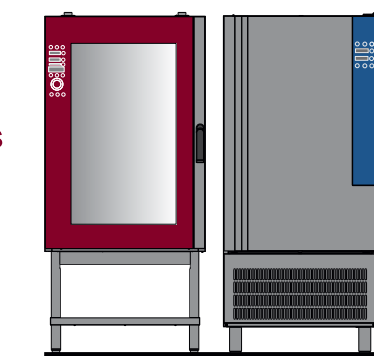


- ON/OFF
- START-STOP/PAUSA
START-STOP/PAUSE
START-STOP/PAUSE
- BASSA VELOCITÀ VENTOLE
LOW SPEED FANS
NIEDRIGER LÜFTERDREHZAHL;
BASSE VITESSE DE FANS
- TEMPO DI COTTURA / PRERISCALDAMENTO
COOKING TIME / PRE-HEATING
KOCHZEIT / VORHEIZUNG
TEMPS DE CUISSON / PRE-CHAUFFAGE
- SONDA AL CUORE
CORE PROBE
KERNFÜHLER
SONDE À COEUR
- TEMPERATURA CAMERA / PARTENZA RITARDATA
CHAMBER TEMPERATURE / DELAYED COOKING CYCLE
KOCHTEMPERATUR / VERZÖGERTES GAREN
TEMPÉRATURE DE CHAMBRE / START À TEMPS RETARDÉ
- COTTURA A ΔT°
 ΔT° COOKING SYSTEM
GARVORGANG ΔT°
CUISSON À ΔT°
- UMIDITÀ FORNO
OVEN HUMIDITY
BACKOFEN LUFTFEUCHTIGKEIT
HUMIDITÉ FOUR
- FASI DI COTTURA
COOKING PHASES
KOCH PHASEN
PHASES DE CUISSON
- CANCELLA/ INDIETRO
DELETE / BACK
LOESCHEN / ZURÜCK
ANNULER / ARRIÈRE
- MENÙ / SALVA RICETTA
MENU / SAVE RECIPE
MENÜ / REZEPT SPEICHERN
MENU / ENREGISTRER LA RECETTE
- CONFERMA
CONFIRM
BESTÄTIGUNG
CONFIRMER
- SELEZIONE
SELECTION
AUSWAHL
SELECTION
- RIDUZIONE MANUALE DELL'UMIDITÀ
MANUAL DECREASE OF HUMIDITY
MANUELLE LUFTFEUCHTIGKEIT REDUZIERUNG
REDUCTION MANUEL DE L'HUMIDITÉ
- AUMENTO MANUALE DELL'UMIDITÀ
MANUAL INCREASE OF HUMIDITY
MANUELLE LUFTFEUCHTIGKEITSTEIGERUNG
AUGMENTATION MANUEL DE L'HUMIDITÉ
- CICLO DI LAVAGGIO FORNO
OVEN CLEANING CYCLE
OFEN PUTZ ZYKLUS
CYCLE DE NETTOYAGE FOUR

ESEMPI DI COOK&CHILL - COOK&CHILL EXAMPLES



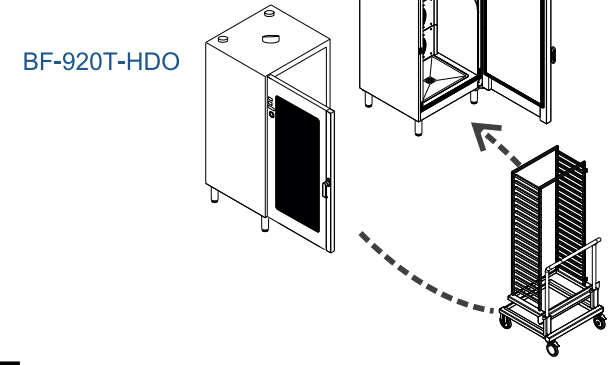
PDE-613-HS



BF-915T-HDO



PDG-616-HS



TROLLEY

BF-920T-HDO



Maniglia
Door handle
Griff
Poignée



Doppio vetro apribile
Double glass easy to open
Ofentür mit Doppelscheibe
Double vitrage ouvrable



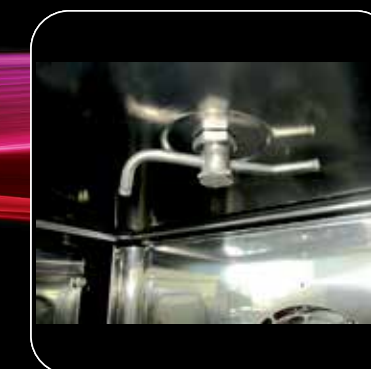
Predisposizione sonda al cuore, optional in: PDE-PDG-605-607-610; di serie in: PDE-PDG-613-616.
Arranged for optional core probe in: PDE-PDG-605-607-610; Standard equipment core probe in PDE-PDG-613-616.
Vorgeschen für Kernfühler option für: PDE-PDG-605-607-610; standard Ausrüstung Kerntemperaturfühler in PDE-PDG-613-616.
Predisposition pour sonde à coeur optionell, pour models: PDE-PDG-605-607-610; Standard equipment sonde au coeur pour PDE-PDG-613-616.



Predisposizione connessione USB
Ready for USB connection
Installation eines USB-Anschlusses möglich
Predisposition pour connexion USB



Predisposizione per lavaggio automatico
Ready for Automatic washing system
Automatische Reinigung verfügbar
Predisposition pour lavage automatique



Lavaggio automatico (optional)
Automatic washing system (optional)
Automatische Waschung (optional)
Lavage automatique (optionelle)



Armadio neutro
Cupboard
Schränk
Armoire



Supporto aperto
Open stand
Unterbau
Stand ouvert



Cella di lievitazione
Proofer
Befeuchtet Wärmeschranke
Armoire à fermentation