



IT EN FR

helpanforni.com

FORNI A CONVEZIONE PER HO.RE.CA
CONVECTION OVENS FOR HO.RE.CA
FOURS À CONVECTION POUR HO.RECA

POWERSNACK
MINISNACK



2

POWERSNACK

Capacità teglie
Oven capacity
Capacité

2 x 40x60
2 x GN 1/1



3

POWERSNACK

Capacità teglie
Oven capacity
Capacité

3 x 40x60
3 x GN 1/1



Creare infinite possibilità di cottura ottimizzando gli spazi ridotti: i forni Powersnack con doppio supporto per teglie 600x400 e GN 1/1 e dimensioni compatte sono la soluzione ottimale per punti caldi, chioschi, B&B, supermercati, bar, stazioni di servizio o piccole cucine. Intuitivi e con iniezione diretta di umidità, i forni Powersnack hanno una cottura uniforme sia dei prodotti freschi che surgelati di pasticceria quali muffin, brioche o torte e di panetteria come baguette, panini e pietanze da cucina.

Creating infinite baking and cooking possibilities while optimizing small spaces: the Powersnack ovens with double support for 600x400 and GN1/1 trays and compact dimensions are the optimal solution for hot points, kiosks, bars, supermarkets, B&B, gas stations or for small kitchens.

Intuitive and with direct steam injection, the Powersnack ovens have uniform baking on fresh and frozen pastry like cakes, croissants or muffins, bakery products like baguettes or panini and gourmet dishes.

Créer des possibilités infinies de cuisson tout en optimisant les petits espaces: les fours Powersnack avec support plaque double pour 600x400 et GN 1/1 et dimensions compactes sont la solution optimale pour kiosques, bars, points chauds, supermarchés, B&B, bars, stations-service ou pour petites cuisines.

Intuitifs et avec humidificateur les fours Powersnack ont une cuisson uniforme des pâtisseries fraîches ou surgelées comme gâteaux, croissants ou muffins, des produits de boulangerie comme baguettes ou panini et des plats gastronomiques.

ATTENZIONE AI DETTAGLI ATTENTION TO DETAIL ATTENTION AUX DÉTAILS

- Apertura verticale
Vertical door opening
Ouverture verticale de la porte
- Ampio passo tra le teglie
Generous space between trays
Large espacement inter étages
- Cottura uniforme grazie ai motori bidirezionali e alla distribuzione omogenea dell'aria
Uniform baking given by autoreverse motors and homogeneous air distribution
Cuisson uniforme grâce à des moteurs réversibles et une distribution d'air homogène
- Maniglia robusta che rende più sicura e comoda l'apertura e la chiusura della porta
Robust handle making the closing and the opening safer and more comfortable
Poignée robuste pour une fermeture et ouverture plus sûre et plus confortable
- Alimentazione monofase e installazione facilitata
Single phase current and easy installation
Alimentation monophasé et installation facile

1



1 Powersnack 2

2 Powersnack 3

2



4 POWERSNACK

Capacità teglie 4 x 40x60
Oven capacity 4 x GN 1/1
Capacité

M DP

Il Powersnack che farà crescere il tuo punto vendita: affidabile, robusto e con un design elegante e moderno diventerà il tuo migliore alleato in cucina o nel laboratorio di pasticceria.

Risparmio energetico: grazie alla potenza installata, il preriscaldamento è rapido e la manutenzione della temperatura precisa. La porta a doppio vetro e l'interruttore di sicurezza sono dettagli pensati per un utilizzo sicuro e per ridurre gli sprechi di calore e vapore.

The Powersnack that will grow your business: reliable, robust and with an elegant and modern design it will become your best ally in the kitchen or pastry shop.

Energy savings: thanks to the installed power, the preheating is fast and heat maintenance is precise. The double glass door and the safety switch are details for a safer use and for heat and steam waste reduction.

Le Powersnack qui fera grandir votre entreprise: fiable, robuste et avec un design élégant et moderne il deviendra votre meilleur allié en cuisine ou en pâtisserie.

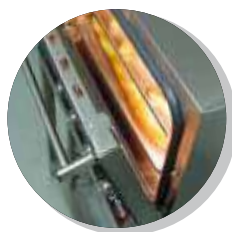
Économie d'énergie: grâce à la puissance installée, le préchauffage est rapide et le maintien de la température précis. La porte à double vitrage et l'interrupteur de sécurité sont des détails conçus pour une utilisation sûre et pour réduire les pertes de chaleur et de vapeur.

ATTENZIONE AI DETTAGLI

ATTENTION TO DETAIL

ATTENTION AUX DÉTAILS

- Migliore controllo visivo dei prodotti durante il ciclo di cottura
Better visual inspection of the products during the baking cycle
Meilleure inspection visuelle des produits durant le cycle de cuisson
- Camera di cottura con design particolare e motori bidirezionali per un migliore flusso d'aria e igiene
Unique chamber design with autoreverse motors for better air flow and hygiene
Chambre de cuisson avec design spécial et moteurs réversibles pour une meilleure circulation de l'air et hygiène.
- Accesso facile al pannello di assistenza
Easy access assistance panel
Accès facile au panneau d'assistance
- Ispezione visiva precisa grazie a 2 lampade alogene
Precise visual inspection with 2 halogen lighting
Éclairage avec 2 ampoules halogenes
- Disponibile nella versione pasticceria o gastronomia



MINISNACK

Capacità teglie 4 x (432x345)
Oven capacity
Capacité



Compatto e con un design contemporaneo ed elegante, il forno Minisnack si adatta a tutti i tipi di design di interno: punti caldi e bar per la cottura di pasticceria fresca, precotta o surgelata o dei diversi piatti gastronomici.

Grazie alla struttura interamente in acciaio inossidabile e ai dettagli costruttivi (componenti robusti, doppio vetro, camera con angoli arrotondati, accesso facile alla luce) sfrutterai la sua bella cottura per un lungo periodo. L'efficienza data dal posizionamento delle resistenze, dalla potenza installata e l'utilizzo in multiple applicazioni lo renderanno indispensabile nel tuo piccolo laboratorio o cucina.

ATTENZIONE AI DETTAGLI
ATTENTION TO DETAIL – ATTENTION AUX DÉTAILS

- 4 teglie piane in alluminio incluse
4 flat aluminum trays included
4 plaques plats en aluminium inclus
- Luce nella camera di cottura
Light inside the baking chamber
Éclairage dans la chambre de cuisson
- Manutenzione facilitata
Easy maintenance
Entretien facile
- Adatto sia nella pasticceria che nella gastronomia
Suitable for both pastry and gastronomy locations
Utilisation en pâtisserie et en gastronomie
- Iniezione di umidità per prevenire l'essiccazione degli alimenti
Moisture injection to prevent food drying
Injection d'humidité pour éviter le dessèchement des aliments
- Per prodotti freschi o surgelati
For fresh and frozen goods

Compact and with a contemporary and elegant design, the Minisnack oven adapts to all interior design: hot points and for baking fresh, prebaked or frozen pastry or various gastronomy dishes.

Thanks to the stainless steel structure and construction details (robust components, double glazed door, chamber with rounded corners and easy access to the light) you will enjoy its beautiful cooking for a long time.

The efficiency given by the positioning of the heating elements, by the installed power and its use in multiple applications make

Compact et avec un design contemporain et élégant, le four Minisnack s'adapte à tous les type d'aménagement intérieur: points chauds et cafés pour la cuisson des pâtisseries fraîches, préculs ou congelés ou divers plats gastronomiques.

Grâce à la structure entièrement en acier inoxydable et aux détails de construction (composants robustes, double vitrage, chambre aux angles arrondis, accès facile à la lumière) vous profiterez longtemps de sa bonne cuisson. L'efficacité donnée par le positionnement des résistances, la puissance installée et l'utilisation dans de nombreuses applications le rendent indispensable dans votre petit laboratoire ou cuisine.



ACCESSORI
ACCESSORIES
ACCESSOIRES

Per facilitare il lavoro del pasticciere e lasciarlo concentrarsi sulla creatività, abbiamo pensato ad una vasta gamma di accessori da utilizzare con i nostri forni.

To ease our customers' work and let them focus on creativity, we have designed a large range of accessories to go with our ovens.

Pour faciliter le travail du pâtissier et de le laisser se concentrer sur la créativité, nous avons conçu une gamme d'accessoires pour nos fours.

CLP – CLP-DL – CLMK M

CELLA DI LIEVITAZIONE CON COMANDI MANUALI E UMIDIFICATORE

Leavening cell with electromechanical controls and humidifier
Etuve avec commandes électromécaniques et vapeur

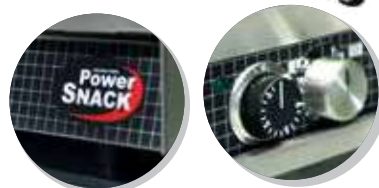
Cella di lievitazione costruita in acciaio inox con porte in vetro e piedini regolabili in altezza. Pannello previsto con comandi per accensione/spengimento, regolazione tempo, temperatura e vapore. Temperatura massima: 90°C

Proofer made in stainless steel with glass doors and height-adjustable feet. The control panel is featured with controls for on/off, time, temperature and steam regulation. Maximum temperature: 90°C

Chambre de pousse fabriquée en acier inox avec portes en verre et pieds réglables en hauteur. Le panneau est équipé des commandes pour le on/off et le réglage de la température, temps et vapeur. Température maximale: 90 °C



Dim.	CLMK	CLP10	CLP-DL
WxDxH	600x530x910 mm	875x720x710 mm	800x780x800 mm



SUPB – SUPB-DL – SUPMK

SUPPORTI CON PORTATEGLIE

Oven support with tray racks
Support four avec porte plaques

Dim.	SUPMK	SUPB	SUPB-DL
WxDxH	600x600x880 mm	875x715x830 mm	800x780x800 mm
Forno Oven - Four	MINISNACK	POWERSNACK 2/3	POWERSNACK 4



TEGLIE E GRIGLIE

Trays and grills
Plaques et grilles



Modello Model Modèle	Comandi Controls Commandes	Teglie Trays Plaques	Dimensioni Dimensions WxDxH	Passo Spacing Pas	Kg	V - kW
FORNI – OVENS – FOURS						
PWS 2	M R DP	40X60 GN 1/1	875x720x485 mm	90	63	230V – 1N - 50/60 Hz 3 kW
PWS 3	M R DP	40X60 GN 1/1	875x720x520 mm	80	67	230V – 1N - 50/60 Hz 4,5 kW
PWS 4	M DP	40X60 GN 1/1	800x870x520 mm	70	69	230V – 1N - 50/60 Hz 6 kW 380V – 3N - 50/60 Hz 6 kW
MSK 4	M DP	432x345	590x620x590 mm	70	37	230V – 1N - 50/60 Hz 2,7 kW

ACCESSORI – ACCESSORIES – ACCESSOIRES

CLP 10	M	10x40X60	875X720X710 mm	90	55	230V – 1N - 50/60 Hz 1,6 kW
CLP-DL	M	7x40X60	800x780x800 mm	90	55	230V – 1N - 50/60 Hz 1,6 kW
CLMK	M	9x432x345	600X530X910 mm	70	27	230V – 1N - 50/60 Hz 1,4 kW

PANNELLI DI CONTROLLO / control panels / panneau de controle



Pannello elettromeccanico
 Electromechanical Control
 Commandes Electromecaniques

M



Pannello digitale con programmi
 Digital controls with programs
 Commandes numériques programmables

DP