

FORNO A CONVEZIONE-VAPORE
PER BORDO

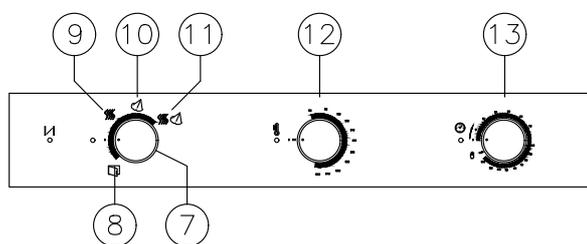
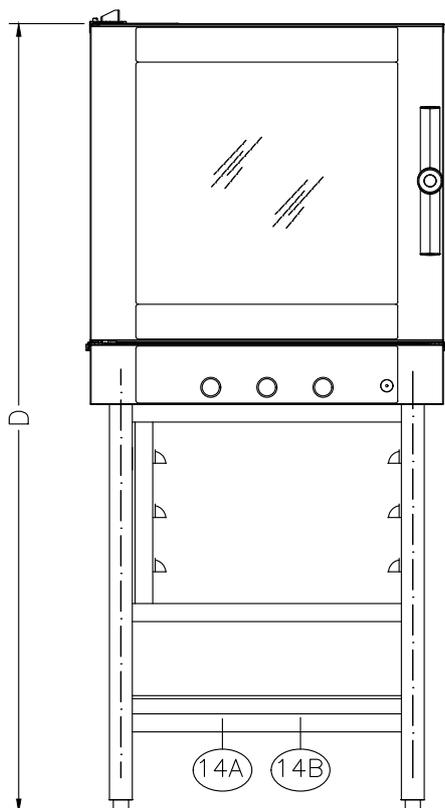
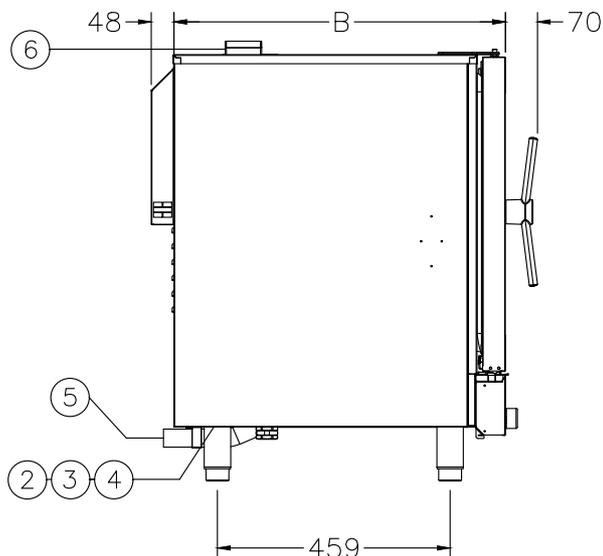
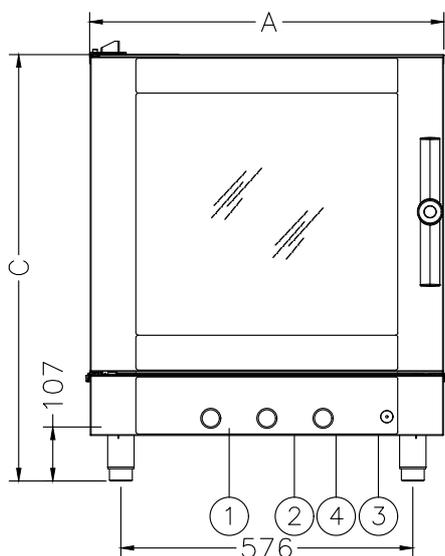
MARINE STEAM-CONVECTION
OVEN

OIVL-5E
OIVL-7E
OIVL-10E



- **COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA**
- CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX, CON BORDI ARROTONDATI PER UNA PIU' FACILE PULIZIA
- CON SELETTORI ELETTROMECCANICI, FUNZIONAMENTO A CONVEZIONE, VAPORE DIRETTO, MISTO
- RAFFREDDAMENTO A PORTA APERTA
- SISTEMA DI LAVAGGIO MANUALE CON DOCCETTA AD ATTACCO ESTERNO (DOCCETTA OPTIONAL)
- INVERSIONE AUTOMATICA ROTAZIONE VENTOLA
- SELETTORE TEMPERATURA REGOLABILE DA 50-260°C
- ILLUMINAZIONE CAMERA DI COTTURA A LED
- TERMOSTATO DI SICUREZZA CAMERA DI COTTURA
- SFIATO MANUALE CAMERA DI COTTURA
- RISCALDAMENTO CAMERA DI COTTURA TRAMITE RESISTENZE ELETTRICHE CORAZZATE IN INCOLOY 800
- TERMICO MOTORE, MICRO PORTA MECCANICO, PORTA CON DOPPIO VETRO TERMORIFLETTE
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI VEDERE RETRO

- **HEAVY DUTY CONSTRUCTION**
- STAINLESS STEEL COOKING COMPARTMENT WITH ROUNDED CORNERS FOR A PERFECT CLEANING
- WITH ELECTROMECHANICAL FUNCTION SELECTOR, FOR CONVECTION, DIRECT STEAM, COMBINED
- OPEN DOOR COOLING
- MANUAL CLEANING SYSTEM WITH EXTERNALLY-CONNECTED SHOWER HEAD (OPTIONAL)
- AUTOMATIC INVERSION OF FAN DIRECTION
- SELECTOR TEMPERATURE ADJUSTABLE FROM 50-260°C
- CAVITY LED LIGHTS
- COOKING COMPARTMENT SAFETY THERMOSTAT
- MANUAL CAVITY VENT
- COOKING COMPARTMENT HEATING ELEMENTS OF ARMoured INCOLOY 800 TYPE
- MOMOTOR THERMIC PROTECTION, DOOR SWITCH, DOUBLE-GLAZED DOOR, THERMOREFLECTIVE GLASS
- FOR MORE INFORMATION SEE OVERLEAF



- 1 PANNELLO COMANDI
CONTROL PANEL
- 2 PASSAGGIO STAGNO CAVO ELETTRICO
CORD CONNECTORS
- 3 INGRESSO ACQUA ADDOLCITA
SOFTENED WATER SUPPLY \varnothing 3/4"
- 4 INGRESSO ACQUA NORMALE
NORMAL WATER SUPPLY \varnothing 3/4"
- 5 SCARICO LIQUIDI
LIQUID OUTLET \varnothing 40mm

- 6 SFIATO VAPORI E SICUREZZA DEPRESSIONE CAMERA
STEAM VENT AND CHAMBER PRESSURE
DROP SAFETY DEVICE
 - 7 INTERRUTTORE GENERALE E IMPOSTAZIONE
MODALITA' COTTURA
MAIN SWITCH AND COOKING SETTING
 - 8 RAFFREDDAMENTO RAPIDO A PORTA APERTA
RAPID COOLING WITH OPEN DOOR
 - 9 MODALITA' CONVEZIONE
CONVECTION MODE
 - 10 MODALITA' VAPORE
STEAM MODE
 - 11 MODALITA' MISTO CONVEZIONE/VAPORE
CONVECTION/STEAM COMBI MODE
 - 12 IMPOSTAZIONE TEMPERATURA IN CAMERA DI COTTURA
CAVITY TEMPERATURE SETTING
 - 13 IMPOSTAZIONE TEMPO DI COTTURA
COOKING TIMER
 - 14A* BASAMENTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO E ANTIROLLIO
STAINLESS STEEL BASEMENT WITH SHELF AND
TUBULAR ANTIROLLING BARS
 - 14B* BASAMENTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO,
ANTIROLLIO E PORTATEGLIE
STAINLESS STEEL BASEMENT WITH SHELF,
TUBULAR ANTIROLLING BARS AND PAN HOLDER
- * (A RICHIESTA CON EXTRA COSTO)
(ON REQUEST WITH EXTRA COST)

CODICE CODE	MODELLO MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS		CAPACITA' CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY	ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	POTENZA TOT. TOTAL POWER	MODALITA' COTTURA MANUALE: MANUAL COOKING MODES:	PESO NET WEIGHT
		AxBxC (xD)	mm		Volt	kW		
402122350	OIVL-5E	777x729x777	(x1677)	5xGN 1/1	230/3/50-60 400/3/50 440/3/60	7,25	CONVEZIONE CONVECTION 50°C-260°C	KG 74
402122360	OIVL-7E	777x729x942	(x1712)	7xGN 1/1		12,5	VAPORE STEAM 50°C-130°C	KG 90
402122370	OIVL-10E	777x729x1152	(x1802)	10xGN 1/1		14,5	COMBINATO COMBINED 50°C-260°C	KG 104

BARATTA S.R.L.
Via del Brentino
55054 Massarosa - LU - ITALIA
Tel. +39 0584 941766 - 31349 | Telefax +39 0584 962577
E-mail: info@baratta-kitchens.com
www.baratta-kitchens.com

Le caratteristiche riportate su questa tavola sono date senza impegno.
Il costruttore si riserva il diritto di modificarle senza preavviso.

The manufacturer reserves the right to change materials or specifications
without notice in order to improve products.