

FORNO A CONVEZIONE

CONVECTION OVEN
FOUR A CONVECTION
HORNO DE CONVECCION

LF CV

ELETTRICO O GAS

ELECTRIC OR GAS
ELECTRIQUE OU A GAZ
ELECTRICO O A GAS



LOGIUDICE FORNI
technologies by tradition

LF CV



- Forno a convezione ad aria forzata, ideale per la cottura di prodotti da pane e pasticceria precotta e surgelata trova la sua perfetta collocazione nei supermercati, caffetterie e punti caldi.
- Dotato di pannello comandi digitale, con la possibilità di memorizzare fino ad 8 programmi.
- Rapido raggiungimento della temperatura di cottura.
- Produzione vapore tramite iniezione di acqua nelle ventole.
- Elementi che compongono il forno a scelta del cliente : cappa, condensatore, cella o supporto teglie.

[ENG]

- Convection oven with forced air, ideal for bake-off and frozen bread and pastry products, It is perfect for supermarkets, coffee shops, cafeterias etc.
- The oven is equipped with a digital control panel, with 8 programmable memories.
- Rapidly reaches baking temperature
- Steam production by water injection directly on to the turbine.
- The oven can include the following features: hood, condenser, prover or stand.

[FRA]

- Four à convection à air pulsée, idéal pour la cuisson des produits à pain et pâtisserie précuite et surgelée, il trouve sa place idéale dans les supermarchés, cafeterias et points chauds.
- Equipé de tableau de commande digital, avec possibilité de mémorisation jusqu'à 8 programmes.
- Rapide montée en température de cuisson.
- Production vapeur par injection d'eau dans les hélices.
- Éléments qui composent le four au choix du client : hotte, condenseur, étuve ou support plaques.

[ESP]

- Horno de convección de aire forzado, ideal para la cocción de los productos de panadería y pastelería pre-cocida y congelada. Particularmente indicado para los supermercados, cafeterías y puntos calientes.
- Dotado de panel de mandos digital, con posibilidad de memorizar hasta 8 distintos programas de cocción.
- Rápido alcance de la temperatura de cocción.
- Vapor producido por la inyección directa del agua en las turbinas.
- El cliente puede elegir los elementos que compone el horno: campana, condensador, cámara fermentación o soporte.

Modello Model Modele Modelo	Teglie Trays Plaques Bandejas		Dimensioni Dimensions Dimensions Dimensiones	Peso Weight Poids Peso	Spazio tra le teglie Layers clearance Separation entre plaques Separación entre bandejas	Potenza Power Puissance Potencia	
	cm	Nr				cm	kg
LF CV / E5-6040	40x60	4 / 5	78x86x54	110	10 / 8	6	5.200
LF CV / E5-4666	46x66	4 / 5	84x95x54	120	10 / 8	7,5	6.300
LF CV / E5-4676	46x76	5	84x111x54	120	8	9	6.300
	80x40						
LF CV / E10-6040	40x60	9 / 10	84x95x107	195	10 / 9	14,5	12.600
	46x66						
LF CV / E10-4676	46x76	9 / 10	84x111x107	200	10 / 9	17,5	12.600
	80x40						
LF CV / G5-6040 (GAS)	40x60	4 / 5	84x122x69	173	10 / 8	0,75	12.250
	46x66						
LF CV / G9-6040 (GAS)	40x60	9	84x122x122	200	10	1,3	23.800
	46x66						
CAPPA / HOOD / HOTTE / CAMPANA			84x121x16	20			
PROOFER 60X40	40x60	20	78x89x97	87	6	1	
PROOFER 46X66	66x46	20	84x97x97	90	6	1	
STAND 8 T 60X40	40x60	8	78x86x47	20	8		
STAND 10 T 60X40	40x60	10	78x86x70	26	8,5		
STAND 16 T 60X40	40x60	16	78x86x96	33	8,5		
STAND 10 T 46X66	46x66	10	84x92x70	32	8,5		
STAND 16 T 46X66	46x66	16	84x92x96	41	8,5		

