



BOSS 9



Caratteristiche:

Forno rotativo a convezione di nuova generazione altamente prestazionale. Adatto alla cottura di pane, e pasticceria, particolarmente indicato per prodotti delicati grazie ad un notevole flusso d'aria a bassa velocità che attraversa la camera di cottura. Grazie alle sue dimensioni contenute, rappresenta la soluzione ideale per piccole produzioni che non vogliono rinunciare a prestazioni e cotture dei forni di grandi dimensioni, può avere una capacità da 9 a 11 teglie di dimensioni 40x60 cm.

Costruzione interna totalmente in acciaio inox, scambiatore di calore posto sopra la camera e ventilazione realizzata con una girante ad alto rendimento. Vaporizzatore potente ed efficace a due punti di ingresso acqua, posizionato nel mezzo del flusso d'aria, permette vaporizzazioni continue anche a breve intervallo. Tutti gli elementi sono facilmente smontabili dall'interno per essere puliti o sostituiti in tempi rapidi. Facciata esterna in acciaio AISI 304 per la massima garanzia di durata. Coibentazione in triplo spessore di materassini di lana di roccia e pannelli perimetrali in acciaio inox. In opzione pannello comandi "Touch" con display LCD 7" a colori e touch screen capacitivo con possibilità di inserire programmi di cottura e accensioni automatiche, inoltre a richiesta la ventilazione può essere modulata e programmata tramite inverter "Touch Air".

Il forno BOSS 9 può essere con bruciatore di gas o di gasolio mentre nel BOSS 9 E sono le resistenze elettriche a riscaldarlo.

Il forno ha dimensioni estremamente compatte e la possibilità di varie configurazioni, può essere appoggiato nell'apposito supporto con ruote o per rendere al meglio e più completo il proprio impianto può essere dotato di cella di lievitazione autonoma. In altre configurazioni può essere assemblato con aggiunta di camera di cottura elettrica statica MR-2. (vedi configurazioni)

Features:

New generation, high performance rotary convection oven. Suitable for baking bread and pastries; especially suitable for delicate products thanks to the significant low speed air flow through the baking chamber. Thanks to the small size it is the ideal cooking solution for small productions which want performance and cooking results like bigger, it can have a capacity from 9 to 11 trays, size 60 to 40 cm.

Fully stainless steel construction on the inside, heat exchanger located at the top of the chamber and ventilation with one high performance impeller. Powerful and effective steamer with two water inlets, positioned in the middle of the air flow, to ensure continuous steam production even at short intervals. All the components are easily removable from the inside for cleaning or quick replacement. AISI 304 steel front panel for maximum life. Insulation with three layers of rock wool and stainless steel panelling. Optional "Touch" controls with 7" colors LCD and capacitive touch screen offering the possibility to enter baking programs and automatic ignition times; on request, fan operation speed can be change and programmed by inverter.

The oven BOSS 9 can be powered by burner(gas or gasoil) or electric in BOSS 9 E version. Extremely compact oven dimensions and possibility of various configurations.

The oven can be placed on the appropriate support (with wheels as an option).

The oven can be equipped instead with proofer, in other configurations can be assembled with the addition of static cooking chamber MR-2 model. (see configurations)

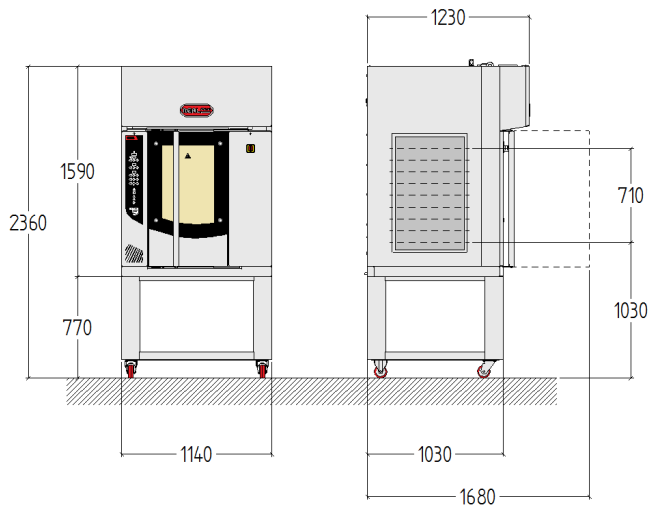
Характеристики:

Ротационная конвекционная печь нового поколения подходит для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. В особенности рекомендована для выпечки деликатной продукции, требующей наличие интенсивного и в тоже время медленного, деликатного обдува. Печь отличается своими компактными габаритными размерами, идеально подходит для малых производств. Несмотря на свои габариты позволяет сохранить качество выпечки в больших печах. Рассчитана на загрузку от 9 до 11 противней размером 40x60 см.

Внутренняя конструкция печи выполнена полностью из нерж.стали, теплообменник располагается над камерой, вентиляция осуществляется посредством высокопроизводительной крыльчатки. Мощный парогенератор с подводом воды в двух точках установлен непосредственно в потоке воздуха, что позволяет осуществлять постоянное пароувлажнение даже в короткий интервал. Все элементы парогенератора легко разбираются изнутри для простоты обслуживания: чистки, оперативной замены деталей. Лицевая часть печи выполнена из нерж.стали AISI 304, что обеспечивает длительность срока службы. Изоляция печи выполнена из листов трехслойной стекловаты и периметральных панелей из нерж.стали. Как опция предлагается цветная панель управления с сенсорным 7-дюймовым дисплеем "Touch", которая позволяет программировать рецептуры и автоматическое включение печи. Возможна дополнительная установка инвертера "Touch Air" для программирования и регулировки процесса вентиляции.

Печь BOSS 9 работает на газовой или дизельной горелке, в электрической же версии печи BOSS 9E нагрев осуществляется за счет тэнов.

Печь имеет очень компактные размеры и разнообразные конфигурации: м.б. установлена непосредственно на подставку с колесиками или же на расстоечную камеру, что придаст целостность производству. В других конфигурациях модель м.б. укомплектована электрической камерой MR-2 (см.конфигурации).



CONFIGURAZIONE 1

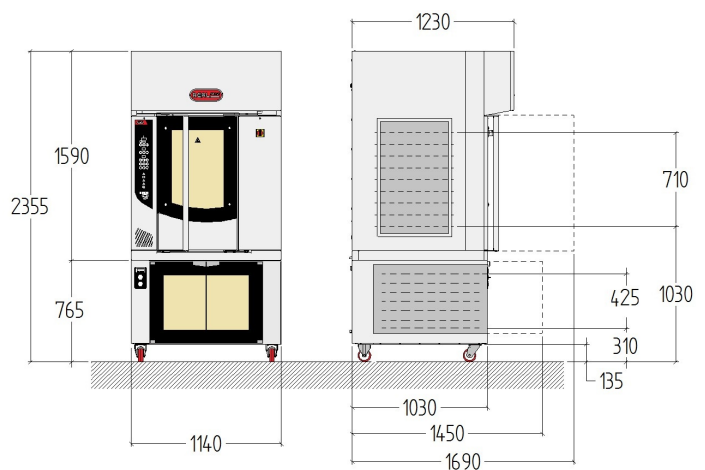
forno **Boss 9**
supporto con ruote **B9**

CONFIGURATION 1
Boss 9 oven
support with wheels - **B9**

КОНФИГУРАЦИЯ 1

Печь **Boss 9**

Подставка на колесиках **B9**



CONFIGURAZIONE 2

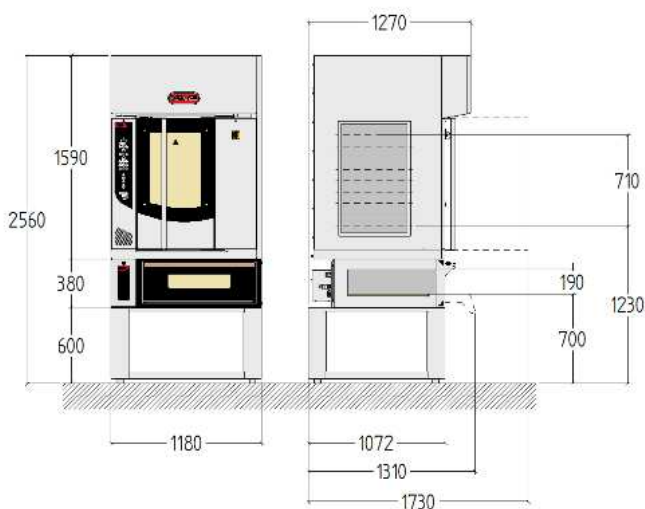
forno **Boss 9**
cella di lievitazione **C9**

CONFIGURATION 2
Boss 9 oven
proofer - **C9**

КОНФИГУРАЦИЯ 2

Печь **Boss 9**

Расстойка на колесиках **C9**



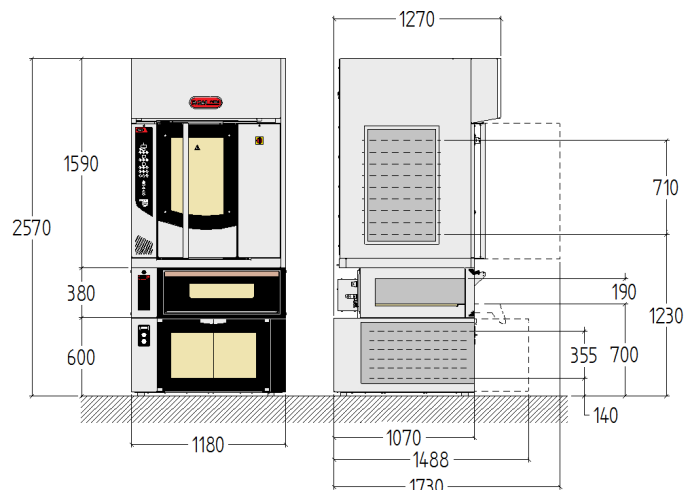
CONFIGURAZIONE 3

forno **Boss 9**
camera di cottura elettrica **MR-2 - ZM 63 B**
vaporizzatore (opzionale) - **V1000**
supporto con ruote **MR-2 - BZ 83 S**

CONFIGURATION 3
Boss 9 oven
electric cooking chamber **MR-2 - ZM 63 B**
steamer (optional) - **V1000**
support with wheels - **BZ 83 S**

КОНФИГУРАЦИЯ 3

Печь **Boss 9**
Электрич.модуль **MR2 (ZM63B)**
Парогенератор (опция) - **V1000**
Подставка на колесиках - **BZ 83 S**



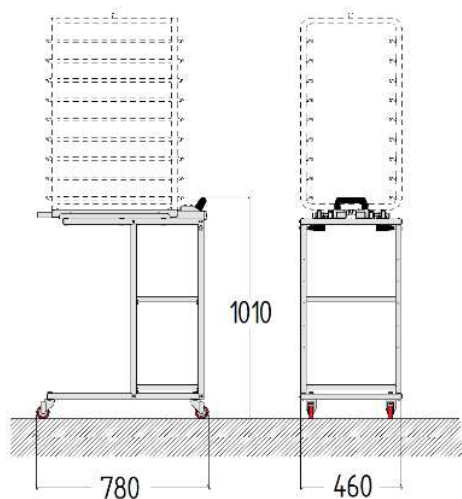
CONFIGURAZIONE 4

forno **Boss 9**
camera di cottura elettrica **MR-2 - ZM 63 B**
vaporizzatore (opzionale) - **V1000**
cella di lievitazione con piedini **MR-2 - CZ 83 P**

CONFIGURATION 4
Boss 9 oven
electric cooking chamber **MR-2 - ZM 63 B**
steamer (optional) - **V1000**
proofer with fixed support - **CZ 83 P**

КОНФИГУРАЦИЯ 4

Печь **Boss 9**
Электрич.модуль **MR2 (ZM63B)**
Парогенератор (опция) - **V1000**
Расстойка с ножками - **CZ 83 P**

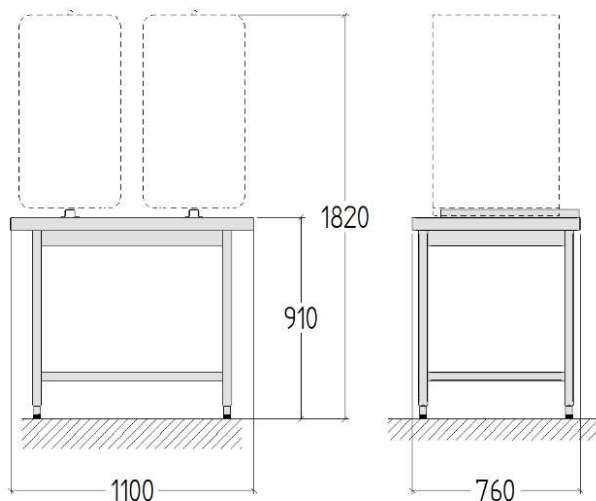


CAR9

Caricatore per carrello di cottura - CAR9/CAR
(per configurazione 1 e 2 /per configurazione 3 e 4)

Loader for oven trolley - CAR9/CAR
configuration 1-2/3-4

Загрузчик под тележку CAR /CAR
конфигураций 1-2/ конфигурация 3-4

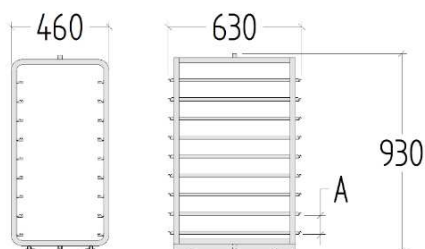


TAV9

Tavolo d'appoggio - TAV9 per n.2 carrelli di cottura
Accessorio disponibile solo per configurazione 1 e 2

Support table - TAV9 for n.2 oven trolleys

Accessory available only for configuration 1-2
Подставочный стол TAV9 под 2 тележки



Carrelli di cottura

Oven trolleys / Ротационная Тележка

9 teglie / trays/листов		89 mm
10 teglie / trays/листов	A	80 mm
11 teglie / trays/ листов		73 mm



versione **'Touch'** con display 7" touch screen per la gestione avanzata di programmi di cottura e regolazione della portata d'aria (versione 'Touch Air'), accensioni programmate e molte altre funzioni.

'Touch' version with 7" display for the advanced management of baking programs, with air flow-rate control ('Touch Air' version), programmed ignition and many other functions.

Версия **"Touch"** с 7-дюймовым сенсорным дисплеем для управления программами выпечки и регулировки подачи воздуха. (версия **"Touch Air"**), запрограммированный запуск и многое другое.