



FORNI ELETTRICI | 4 TEGLIE GN1/1 - (60x40) | 4 TEGLIE GN2/3
ELECTRIC OVENS | 4 x GN1/1 - (60x40) TRAYS | 4 x GN2/3 TRAYS



**MODELLI PROGRAMMABILI MISTI
 CONVEZIONE VAPORE**

**PROGRAMMABLE COMBI STEAM
 MODELS**

FOX offre le prestazioni dei grandi forni in dimensioni compatte, a misura di piccoli ristoranti e di bar: semplici nell'utilizzo, competitivi e vantaggiosi in termini di costi di esercizio e al momento dell'acquisto, costruiti con componenti altamente affidabili e professionali.

La qualità delle cotture è garantita dalle adeguate potenze e dal sistema di ventilazione che rende uniforme il prodotto sulla singola teglia e tra i diversi livelli grazie all'impiego di ventilatori speciali ad alte prestazioni ed alla particolare forma del deflettore.

- 10 livelli di **umidità** programmabili nelle versioni digitali
- **Umidificatore** in dotazione su alcune versioni elettromeccaniche
- Portateglie di serie removibile, con interasse tra i livelli di 75 mm
- Porta con ampia superficie vetrata per l'ottimale controllo del prodotto in fase di cottura



**MODELLI ELETTROMECCANICI A
 CONVEZIONE**

**CONVECTION MODELS WITH
 ELECTROMECHANICAL CONTROL**

- Doppio vetro con ampio canale d'aria che limita la temperatura della superficie a diretto contatto con l'operatore
- Inversione automatica della rotazione della ventola per migliorare la ventilazione e l'uniformità di cottura
- Riscaldamento tramite resistenze circolari corazzate ad elevata efficienza.

FOX offers the performance of large convection ovens yet is compact, perfect for small restaurants and bars: simple to use, competitive and advantageous when it comes to operating and purchase costs. Additionally, extremely reliable and professional components are employed during the manufacturing process.

The cooking quality is guaranteed thanks to the suited power settings and the ventilation system which enables even cooking of the product when placed on one single tray and even cooking amongst the diffe-

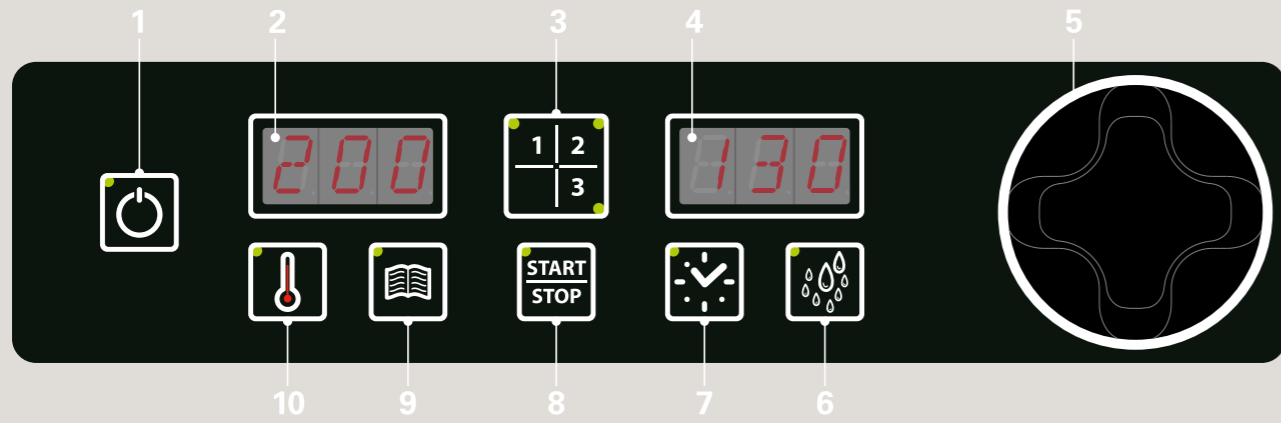


**MODELLI ELETTROMECCANICI A
 CONVEZIONE CON UMIDIFICATORE**

**CONVECTION MODELS WITH
 HUMIDIFIER, ELECTROMECHANICAL
 CONTROL**

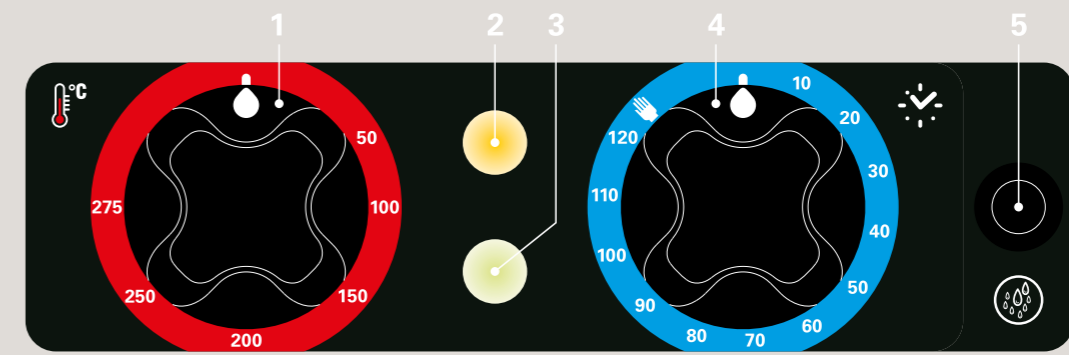
rent levels thanks to the use of special, high-performance fans and the specific shape of the vent.

- 10 programmable **humidity** levels on digital versions
- **Humidifier** provided on some electro-mechanical versions
- Removable tray racks as standard with 75 mm spacing between levels
- Door with large glass surface for optimal management of the product during cooking stages
- Double glazing with large air duct which limits the temperature of the surface in direct contact with the operator
- Automatic inversion of fan rotation to improve ventilation and cooking evenness
- Heating by means of high-efficiency circular heating elements



FUNZIONI / FUNCTIONS

- | | | |
|--|---|--|
| <p>1 Interruttore principale
Main switch</p> <p>2 Visualizzazione temperatura/programmi cottura/programma lavaggio semiautomatico
Display for temperature/cooking programs/semiautomatic cleaning program</p> <p>3 Selezione cicli di cottura
Cooking cycle selection</p> | <p>4 Visualizzazione tempo/livello di vapore in camera
Display for time/steam level in the chamber</p> <p>5 Manopola scroll e push
Scroll and push knob</p> <p>6 Livello di vapore in camera
Setting of steam level in the cooking chamber</p> | <p>7 Gestione timer
Timer management</p> <p>8 Start/stop programmi di cottura
Start/stop cooking programs</p> <p>9 Selezione ricette/programma/lavaggio semiautomatico
Receipes/semiautomatic cleaning cycle selection</p> <p>10 Gestione temperatura
Temperature management</p> |
|--|---|--|



FUNZIONI / FUNCTIONS

- | | |
|---|---|
| <p>1 Selezione della temperatura 50 ÷ 275 °C
Temperature selection from 50 to 275 °C</p> <p>2 Lampada spia termostatazione
Thermostat pilot light</p> <p>3 Lampada spia indicante forno in funzione
Signal light indicating that the oven is working</p> | <p>4 Timer 0÷120 minuti/funzionamento a tempo continuo
0÷120 minutes timer/continuous time functioning</p> <p>5 Umidificatore manuale se previsto
Manual steam injector (when supplied)</p> |
|---|---|

FOX D SERIES
COMANDI ELETTRONICI

- 10 livelli di umidità programmabili
- 69 programmi con 3 fasi di cottura automatica in sequenza, impostabili e memorizzabili
- Ricette preimpostate
- Regolazione temperatura: 50÷275 °C
- Display alfanumerici
- Tasto di accesso diretto ai programmi di cottura
- Sfiato evacuazione rapida umidità
- Inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Porta di chiusura con doppio vetro
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro
- Illuminazione interna

- Programma di lavaggio semiautomatico
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 con bordi arrotondati con ampio raggio
- Autodiagnosi
- Preriscaldamento automatico

DOTAZIONE STANDARD

- Struttura portateglie rimovibile

FOX D SERIES
ELECTRONIC CONTROLS

- 10 programmable humidity levels
- 69 programs with 3 automatic in sequence cooking stages, which can be set and saved
- Stored cooking recipes

- Temperature control: 50÷275 °C
- Alphanumeric display
- Key providing direct access to cooking programs
- Rapid moisture evacuation vent
- Automatic inversion of fan rotation direction
- Door with double glazing
- Joint assembling gasket on the front of the oven
- Internal lighting
- Semi-automatic cleaning program
- AISI 304 stainless steel cooking chamber with rounded edges
- Self-diagnosis
- Automatic preheating

AS STANDARD

- Removable tray rack structure

FOX D SERIES - comandi elettronici | digital control

MODELLO MODEL	UMIDIFICATORE HUMIDIFIER	CAPACITÀ CAPACITY	DIM. L x P x H DIM. W x D x H	ALIM. SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
EFS446D		4 x GN1/1 - (60x40)	78 x 74 x 58 cm		6,25 kW	400 V ~ 3N - 50 Hz
EFS446D/1						230 V ~ 50 Hz
EFS423D		4 x GN2/3	50,5 x 67,5 x 58 cm		3,1 kW	230 V ~ 50 Hz

FOX M SERIES
COMANDI ELETTROMECCANICI

- Selettore temperatura: 50÷275 °C
- Timer: 0-120' o infinito
- Spie di controllo funzionamento
- Inversore automatico della ventola
- Porta di chiusura con doppio vetro
- Sfiato camera di cottura
- Versioni con umidificatore manuale
- Guarnizione rimovibile su facciata forno
- Camera di cottura in acciaio inox con bordi arrotondati con ampio raggio

FOX M SERIES
ELECTROMECHANICAL CONTROLS

- Temperature selector: 50÷275 °C
- Timer: 0-120' or continuous time functioning
- Operation check indicator lights
- Automatic inversion of fan rotation
- Door with double glazing
- Cooking chamber vent
- Versions with manual humidifier
- Oven front removable gasket
- Stainless steel cooking chamber with rounded edges

DOTAZIONE STANDARD

- Struttura portateglie rimovibile

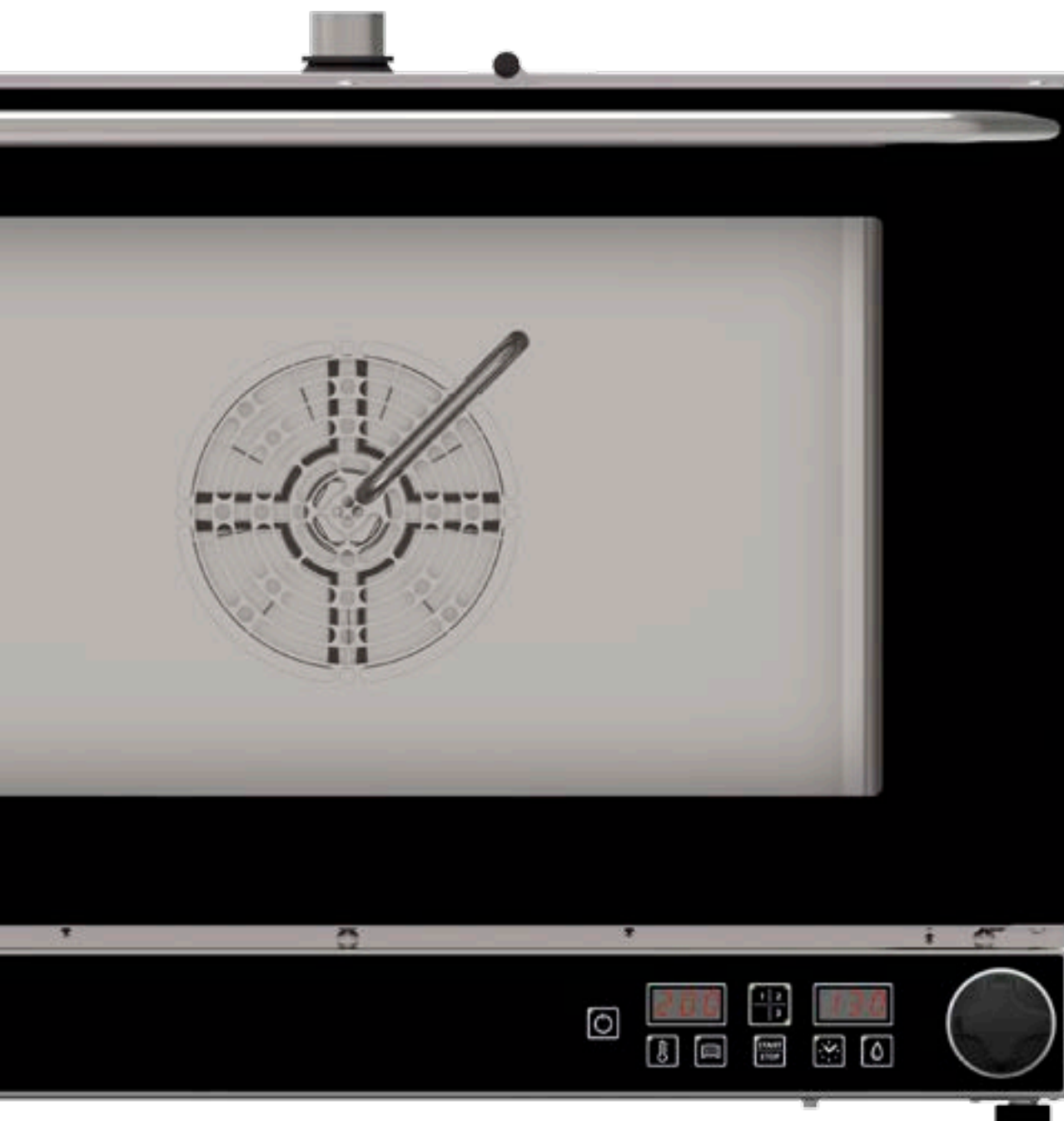
AS STANDARD

- Removable tray rack structure

FOX M SERIES - comandi elettromeccanici | electromechanical control

MODELLO MODEL	UMIDIFICATORE HUMIDIFIER	CAPACITÀ CAPACITY	DIM. L x P x H DIM. W x D x H	ALIM. SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
EFS446M	-	4 x GN1/1 - (60x40)	78 x 74 x 58 cm		6,25 kW	400 V ~ 3N - 50 Hz
EFS446MU						230 V ~ 50 Hz
EFS446M/1	-					
EFS446MU/1		4 x GN2/3	50,5 x 67,5 x 58 cm		3,1 kW	230 V ~ 50 Hz
EFS423M	-					
EFS423MU						

FOX OVENS



5401.040.00