

HF **HELPAN** **FORNI**



FORNI A CONVEZIONE
CONVECTION OVENS - FOURS À CONVECTION
KONVENKTIONSÖFEN - HORNOS DE CONVECCIÓN

HELPAN FORNI
GASTRO

Per la realizzazione della linea dei **FORNI PER GASTRONOMIA HF Gastro**, Helpan Forni, si avvale di una decennale esperienza acquisita grazie alla collaborazione con la ditta Red Inox.

Progettazione, produzione e "service" sia commerciale che tecnico sono i punti di forza sui quali è stata posta particolare attenzione.

To produce the **HF Gastro** line of ovens from Helpan Forni it took a decade of experience, which was gained thanks to the collaboration with the Red Inox company.

Design, production and 'service' (whether it be technical or commercial) are the strong points that we pay particular care and attention to.



COMPANY - ENTREPRISE - UNTERNEHMEN - EMPRESA

Pour la réalisation de la ligne de **FOURS POUR GASTRONOMIE HF Gastro**, Helpan Forni se prévaut d'une expérience décennale, acquise grâce à sa collaboration avec la société Red Inox.

Conception, production et «services», aussi bien au niveau commercial que technique, sont les points forts sur lesquels on a porté une attention particulière.

Bei der Herstellung der **OFENBAUREIHE HF Gastro FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE** greift Helpan Forni auf einen Erfahrungsschatz zurück, der in zehnjähriger Zusammenarbeit mit der Firma "Red Inox" erworben werden konnte. Die Planung, die Fertigung, der geschäftliche und technische "Service" sind unsere Stärken, die wir besonders gepflegt haben.

Para la realización de la gama de **HORNOS PARA GASTRONOMÍA HF Gastro**, Helpan Forni tiene una experiencia de diez años, adquirida gracias a su colaboración con la empresa Red Inox.

Proyecto, producción y "servicio", tanto comercial como técnico, son los puntos de fuerza sobre los cuales se ha puesto una atención especial.

CUCINARE È UN'ARTE.

I forni GASTRO sono pensati per offrire la massima versatilità e semplificazione d'uso, nell'ambito di un disegno orientato alla qualità totale. Forni combinati a convezione e vapore, tra cui una nuova versione per cottura sottovuoto con impiego di vapore surriscaldato a 130°C. Alimentati a energia elettrica o gas, dimensionati per 6, 10 o 20 teglie, sono realizzati con telaio, bruciatori, scambiatori, ventola e accessori interni in acciaio inox AISI 304. Camera cottura saldata a tecnologia Mig su impianto robotizzato. Contenuta potenza installata grazie al funzionamento alternato dei due sistemi di cottura. Semplicità di utilizzo mediante controllo elettronico digitale con possibilità di programmazione per fasi, funzionamento a tempo e impostazione temperatura della sonda al cuore. Facilità di carico e scarico teglie per sistema a carrello, pulizia agevolata dagli spigoli arrotondati, dalla praticità di rimozione di portateglie e scudo nonché dalla dotazione (opzionale) di lavaggio a doccia.

COOKING IS AN ART.

GASTRO are designed to offer maximum flexibility and ease of use, within a total quality oriented project. Convection and steam combined ovens powered by electricity or gas, for 6, 10 and 20 pans, built with frame, burners, exchangers, fans and internal accessories in AISI 304 inox steel. Cooking chamber welded on a robot-controlled system using Mig Technology. Limited installed power due to alternate operation and two cooking systems. Ease of use through electronic digital control with phase programming, timed operation and temperature setting for the core probe. Easy upload and download of pans through the trolley system. Cleaning is facilitated by rounded corners, by the simple removal of pan supports and shield and by the (optional) shower washing system.



CUISINER EST UN ART

Les fours GASTRO ont été conçus pour offrir une grande souplesse et simplicité d'utilisation, dans le cadre d'un design visant la qualité. Des fours combinés, à convection et à vapeur, une nouvelle version permettant de cuire sous-vide grâce à de la vapeur surchauffée à 130°C. Alimentés à l'électricité ou au gaz, ces fours peuvent, selon leurs dimensions, accueillir 6, 10 ou 20 plats à four et leurs châssis, brûleurs, échangeurs de chaleur, turbines de ventilation et accessoires internes sont tous en acier inox AISI 304. La chambre de cuisson est soudée au Mig sur une installation robotisée. La puissance installée est réduite grâce au fonctionnement alterné des deux systèmes de cuisson. Utilisation facile grâce au contrôle électronique numérique avec possibilité de programmation par phases, durée programmable et réglage de la température à cœur. Facilité de chargement et de déchargement des plats à four grâce à un système à chariot, nettoyage facile grâce aux angles arrondis, aux clayettes facilement amovibles, au bouclier de protection ainsi qu'au système de lavage à douche (en option).

KOCHEN IST EINE KUNST

Die Öfen der Baureihe GASTRO sind im Rahmen einer an der Gesamtqualität ausgerichteten Unternehmenspolitik äußerst vielseitig und bedienungsfreundlich gestaltet. Es handelt sich um kombinierte Dampf-Konvektions-Öfen, darunter eine neue Version zum Vakuumgaren, deren Dampf auf 130 C erhitzt wird. Die Öfen sind elektrisch oder gasbetrieben und in der Größe für 6, 10 oder 20 Bleche ausgelegt. Rahmen, Brenner, Wärmetauscher, Gebläse und internes Zubehör sind aus Edelstahl der Baureihe AISI 304. Der Garraum wird in einer robotergestützten Anlage im MIG-Verfahren geschweißt. Relativ geringe Anschlussleistung dank des Wechselbetriebes der beiden Garsysteme. Bedienerfreundlich durch elektronische Digitalsteuerung mit Programmierung der Phasen, des zeitgesteuerten Betriebes und der Kerntemperatur. Systembedingt leichtes Einlegen und Entnehmen der Backbleche mittels Wagen, die Reinigung wird durch abgerundete Kanten, das praktische Abnehmen der Blechauflagen und des Hitzeschildes sowie auf Wunsch durch eingebaute Brausen stark erleichtert.

COCINAR ES UN ARTE

Los hornos GASTRO se han diseñado para brindar la máxima versatilidad y facilidad de uso, en el ámbito de un diseño orientado hacia la calidad total. Hornos combinados de convección y vapor, entre los cuales una nueva versión para cocción en vacío con uso de vapor recalentado a 130 °C. Alimentados con energía eléctrica o con gas, dimensionados para 6, 10 o 20 bandejas, se han realizado con bastidor, quemadores, intercambiadores, ventilador y accesorios internos de acero inoxidable AISI 304. Cámara de cocción soldada con tecnología MIG mediante planta robotizada. Potencia instalada reducida gracias al funcionamiento alternado de los dos sistemas de cocción. Sencillez de uso mediante control electrónico digital con posibilidad de programación por fases, funcionamiento de tiempo y configuración de la temperatura en el corazón. Facilidad de carga y de descarga de las bandejas mediante sistema de carro, limpieza facilitada de los cantos redondeados, practicidad de remoción del portabandeja y de la pantalla y además equipo (opcional) de lavado de ducha de mano system.

UNIFORMITÀ

Uniformità di temperatura mediante ventola a doppia velocità e senso di rotazione invertito a intervalli temporizzati. Controllo di temperatura mediante scheda elettronica programmabile a sonda PT 100, per un range di temperatura da 50 a 270 gradi (misto). La porta d'accesso alla camera di cottura è realizzata in vetro a tre strati, temperato e dotato di vetrocamera. Il generatore di vapore integrato nel forno è dotato di preriscaldamento ed economizzatore, nonché di ciclo di decalcificazione automatico.

UNIFORM.

Uniform temperature distribution through a double speed fan with inverted rotation at timed intervals. Temperature control through programmable electronic card and PT 100 probe for a temperature range from 50 to 270 degrees (mixed). The access door to the cooking chamber is built in three-layer silk+screen printed tempered glass provided with chamber pane. The oven integrated steam generator is provided with economizer, preheating system and automatic decalcification cycle.



6

MOD
RVG6 - RMG6*
RVE6 - RME6*

Mod. GAS code: RVG6 - RMG6*
Mod. ELECTRIC code: RVE6 - RME6*
6 teglie | 6 trays | 6 plaques
6 backbleche | 6 bandejas:
GN 1/1 (530x325 mm)
DIM: W-950 mm D-846 mm H-830 mm

10

MOD
RVG10 - RMG10*
RVE10 - RME10*

Mod. GAS code: RVG10 - RMG10*
Mod. ELECTRIC code: RVE10 - RME10*
10 teglie | 10 trays | 10 plaques
10 backbleche | 10 bandejas:
GN 1/1 (530x325 mm)
DIM: W-950 mm D-846 mm H-1090 mm



UNIFORMITÉ

Température uniforme grâce à la turbine de ventilation double et au sens de rotation, inversé à intervalles temporisés. Contrôle de la température grâce à une fiche électronique programmable avec sonde PT 100, pour un intervalle de température allant de 50 à 270 degrés (mixte). La porte d'accès à la chambre de cuisson est réalisée en verre à trois couches, sérigraphié, trempé et à double vitrage. Le générateur de vapeur intégré au four est doté de fonctions de préchauffage et économiseur d'énergie, et permet également d'effectuer un cycle de détartrage automatique.

GLEICHMÄSSIGE TEMPERATUREN

Gleichmäßige Temperaturverteilung durch das zweistufige Gebläse mit intervallweiser Drehrichtungsumkehr. Temperatursteuerung in einem Bereich zwischen 50 und 270 Grad (Mischbetrieb) mit programmierbarer elektronischer Platine und Fühler PT 100. Die Zugangstür zum Garraum ist als bedruckte und gehärtete Dreifach-Verglasung mit Luftkammer ausgeführt. Der in den Ofen integrierte Dampferzeuger ist mit Vorheizfunktion, Economiser und Entkalkungsautomatik ausgestattet.

UNIFORMIDAD

Uniformidad de temperatura mediante ventilador de doble velocidad y sentido de rotación invertido con intervalos temporizados. Control de la temperatura mediante tarjeta electrónica programable de sonda PT 100, para un intervalo de temperatura desde 50 a 270 grados (mixto). La puerta de acceso a la cámara de cocción se ha realizado de vidrio de tres capas, serigrafiado, templado y equipado con videocámara. El generador de vapor integrado en el horno se ha equipado con precalentamiento y economizador, y además con un ciclo de descalcificación automático.



CURA DEL DETTAGLIO

La fiamma si serve di un controllo a ionizzazione, mentre l'alimentazione del gas è regolata da elettrovalvole automatiche, per la massima sicurezza ed affidabilità d'impiego. Il generatore di vapore si svuota e viene automaticamente risciacquato a fine lavoro. L'abbattimento dei fumi del vapore in uscita è automatico. Illuminazione interna accurata, con l'impiego di lampade dicroiche.

DESIGN

Moderno e funzionale con linee essenziali per conciliare estetica e performances.

CARE DETAIL

The flame is ionisation controlled while gas power is controlled by automatic electric valves for maximum safety and reliable use. The steam generator empties and is automatically rinsed at the end of the job. Vapour damp in output is automatic. Accurate internal lighting through dichroic lamps.

DESIGN

Functional modern design with essential outlines to match aesthetic and performances.

CURA DE LOS DETALLES

La llama utiliza un control por ionización, mientras que la alimentación del gas se regula mediante electroválvulas automáticas, para la seguridad máxima y fiabilidad de uso. El generador de vapor se vacía y se enjuaga automáticamente a la terminación del trabajo. El abatimiento de los humos del vapor en salida es automático. Iluminación interna precisa con uso de lámparas dicroicas.

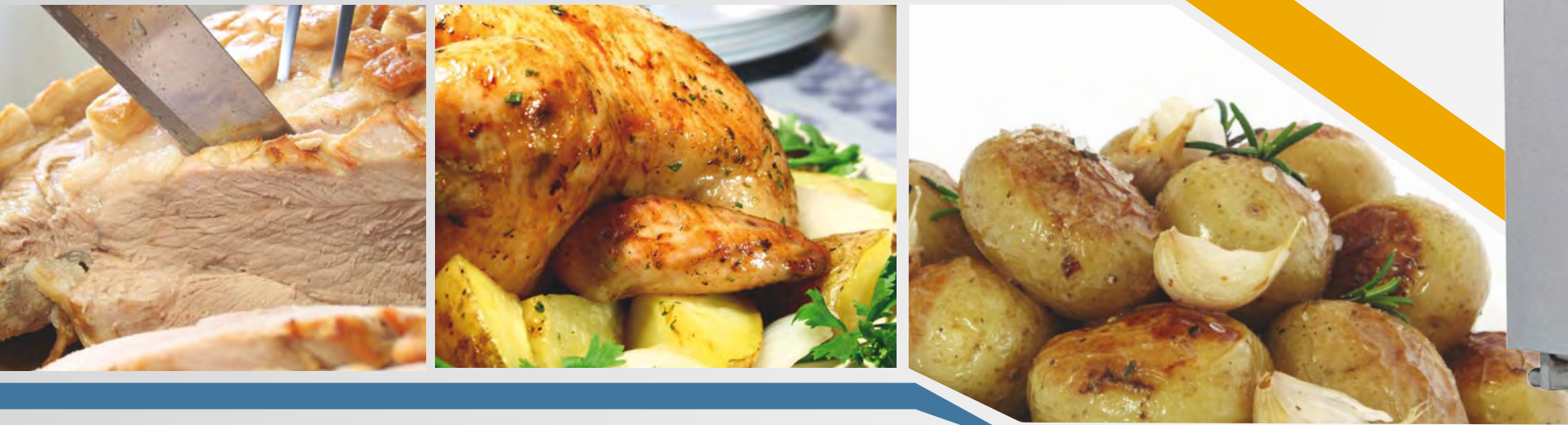
DISEÑO

moderno y funcional con líneas esenciales para controlar la estética y las prestaciones.

20

MOD
RVG20 - RMG20*
RVE20 - RME20*

Mod. GAS code: RVG20 - RMG20*
Mod. ELECTRIC code: RVE20 - RME20*
20 teglie | 20 trays | 20 plaques
20 backbleche | 20 bandejas:
GN 1/1 (530x325 mm) or GN 2/1 (530x650 mm)
DIM: W-1360 mm D-980 mm H-1090 mm



07/06.07

SOIN DES DÉTAILS

La flamme utilise un contrôle à ionisation, l'alimentation en gaz est régulée par des électrovannes automatiques, pour une sécurité et une fiabilité d'utilisation maximales. Le générateur de vapeur se vide et est automatiquement rincé à la fin du cycle de travail. Un système automatique permet de réduire la quantité de fumées de vapeur en sortie. L'éclairage intérieur est soigné, il est constitué d'ampoules dichroïques.

DESIGN

Moderne et fonctionnel, avec des lignes essentielles, pour concilier beauté et performances.

LIEBE ZUM DETAIL

Die Flamme ist ionisationsüberwacht, während die Gaszufuhr von automatisch arbeitenden Magnetventilen geregelt wird, sodass höchste Sicherheit und Zuverlässigkeit gewährleistet sind. Der Dampferzeuger wird nach Beendigung der Arbeit automatisch entleert und gespült. Das Abscheiden der abgehenden Rauchdämpfe erfolgt automatisch. Der Innenraum ist von Kaltlicht-Spiegellampen wirkungsvoll ausgeleuchtet.

DESIGN

Modern und funktionell mit einer schlichten Linienführung, die Optik und Leistung vereint.

UNA COTTURA IN PUNTA DI DITA

Il funzionamento del forno è interamente gestito da una scheda elettronica programmabile che consente un pieno utilizzo delle funzioni sia in manuale che in automatico.

La parte superiore della scheda comandi accede al controllo diretto del tipo di cottura che può avvenire a CONVEZIONE, a VAPORE o in entrambi i sistemi combinati in funzionamento alternato, mantenendo così le rispettive flessibilità d'impiego e contenendo la richiesta totale di potenza installata. Il processo di cottura avviene a temperatura, umidità della camera e velocità di ventilazione direttamente controllabili e può cessare automaticamente sia a termine di un tempo preimpostato, sia al raggiungimento della temperatura immessa per la sonda al cuore. Al termine delle fasi di cottura, con il semplice uso del tasto velocità ventola e con la porta aperta si realizza la funzione di "cool down" (abbattimento rapido della temperatura di camera). Manuale e diretta la gestione delle altre funzioni quali ciclodecalcificazione, apertura sfiato camera e accensione luci.

COOKING ON FINGERSTRIPS

The oven operation is entirely controlled by a programmable electronic card which permits a comprehensive use of functions both in manual and in automatic mode.

The upper part of the command card access direct control on the type of cooking, that can take place by CONVECTION, STEAM, or through both COMBINED systems in alternate operation. It thus preserves the respective flexibility of use and limits the total request for installed power. The temperature, room humidity and ventilation speed of the cooking process are directly controllable. The cooking process can be automatically stopped either at the end of a set time or when the set temperature for the core probe is reached. Manual mode also includes decalcification, chamber exhaust opening and light control functions.

UNA COCCIÓN EN PUNTA DE DEDOS

El funcionamiento del horno se controla completamente a través de una tarjeta electrónica programable que permite el uso completo de las funciones, tanto en manual como en automático.

La parte superior de la tarjeta de control accede al control directo del tipo de cocción, que se puede realizar por CONVECCIÓN, con VAPOR o con ambos sistemas combinados en funcionamiento alterno, manteniendo de esta forma las flexibilidades de uso respectivas, y conteniendo la necesidad total de potencia instalada. El proceso de cocción se realiza con la temperatura, la humedad de la cámara y la velocidad de ventilación que se pueden controlar directamente y puede terminar automáticamente, tanto a la terminación de un tiempo preconfigurado, como cuando se alcance la temperatura introducida para la sonda en el corazón.

A la terminación de las fases de cocción, con el simple uso de la tecla de velocidad del ventilador con la puerta abierta se ejecuta la función de cool down (abatimiento rápido de la temperatura de la cámara). La gestión de las otras funciones, como la ciclodecalcificación, la apertura del respiradero de la cámara y el encendido de las luces, es manual y directa.



UNE CUISSON SUR LE BOUT DES DOIGTS

Le fonctionnement du four est entièrement géré par une carte électronique programmable qui consent d'utiliser pleinement les fonctions, aussi bien en manuel qu'en automatique.

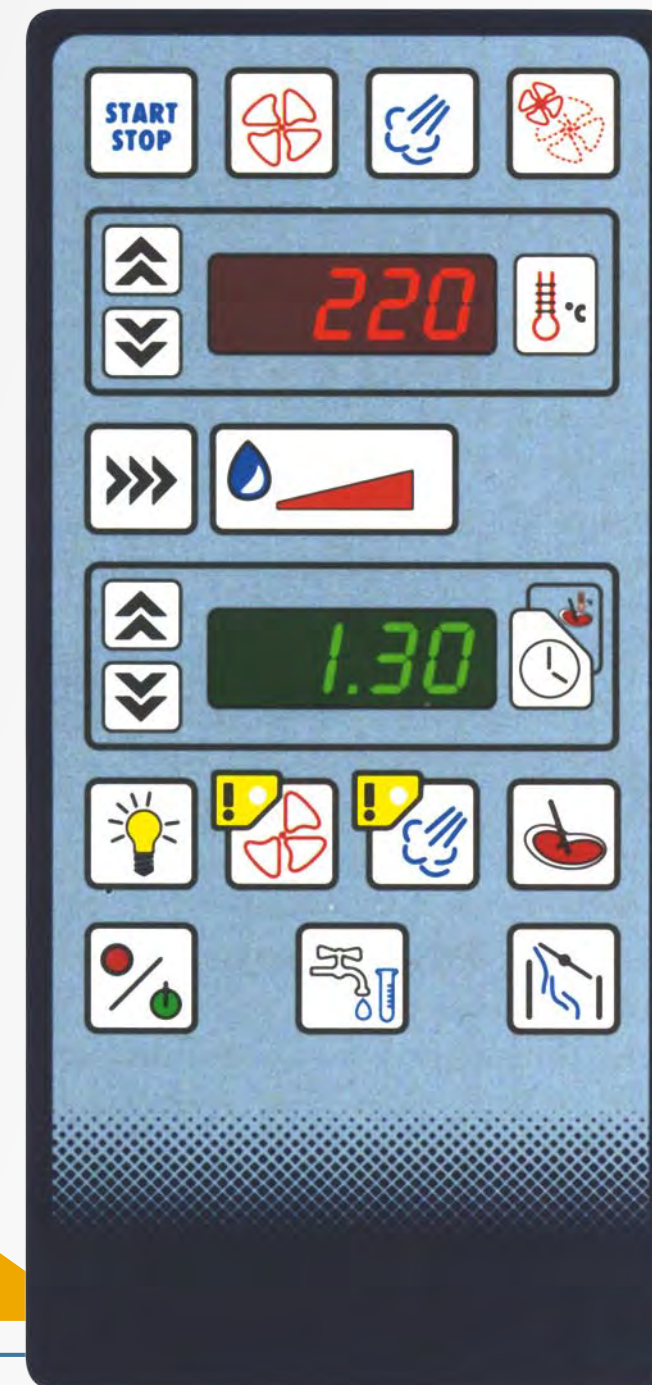
La partie supérieure de la carte des commandes permet de gérer directement le type de cuisson, laquelle peut se faire à CONVECTION, à VAPEUR ou de ces deux manières, combinées, de manière alternée, tout en profitant de la flexibilité d'utilisation de ces deux modes et en limitant la demande de puissance installée. Lors de la cuisson, on peut contrôler directement la température, l'humidité de la chambre, la vitesse de ventilation et la cuisson peut se terminer automatiquement, au bout d'une durée établie ou lorsque la température établie pour la sonde à cœur est atteinte. À la fin de la cuisson, en appuyant sur la touche de vitesse de la turbine et en laissant la porte ouverte il est possible de lancer la fonction cool down (permet de réduire rapidement la température de la chambre). Les autres fonctions, telles que le cycle de détartrage, l'ouverture de l'évacuation de la chambre et l'éclairage peuvent être gérées de façon manuelle et directe.

GAREN AUF DEN FINGERSPITZEN

Der Ofenbetrieb wird vollständig von einer programmierbaren elektronischen Platine gesteuert, welche den uneingeschränkten Gebrauch der Funktionen im Hand- und Automatikbetrieb ermöglicht. Mit dem oberen Teil der Steuerkarte wird direkt die Betriebsart vorgegeben, also ob der Ofen mit KONVEKTION, DAMPF oder einer Kombination aus beiden wechselseitig arbeitenden Systemen arbeitet. Dadurch kann bei gleichzeitiger Nutzung der flexiblen Einsatzmöglichkeiten die nötige Anschlussleistung begrenzt werden. Die Temperatur, die Feuchtigkeit im Garraum und die Lüftungsstufe für den Garprozess sind direkt steuerbar. Der Prozess lässt sich automatisch nach Ablauf einer vorgegebenen Zeit oder bei Erreichen der für den Kernfühler eingestellten Solltemperatur beenden. Nach Abschluss der Garphasen wird der Ofen mit der Taste für die Gebläsestufe und durch Öffnen der Tür heruntergekühlt (die Temperaturen im Garraum sinken rasch ab). Die anderen Funktionen wie der Entkalkungszyklus, die Garraumlüftung und das Einschalten der Beleuchtung werden vom Bediener manuell veranlasst.

OPTIONAL

- Su tutti i modelli il "Pannello Funzione" è Optional
- The "Function Panel" is optional on all of the models.
- Sur tous les modèles, le "Panneau de Fonction" est fourni en option.
- Bei allen Modellen ist das "Funktionspanel" als Sonderzubehör erhältlich.
- En todos los modelos el "Cuadro de función" es opcional.



OPTIONAL

OLTRE 80 PROGRAMMI

La funzione di programmazione temporale permette l'avvio automatico delle fasi preparatorie ed iniziali dei programmi memorizzati, riservando al diretto consenso del cuoco la scelta del momento di passaggio alle successive fasi di cottura specifiche. A questo scopo è possibile predisporre 80 programmi utente, di facile programmazione, a cui si aggiungono i 19 programmi preimpostati in fabbrica. Ogni programma utente consente una successione di 8 diverse fasi di cottura, impostate e digitate in modo analogo alle operazioni di uso manuale, consentendo così massima versatilità e semplicità d'apprendimento. I singoli programmi possono essere modificati, copiati per riutilizzo con modifiche, eliminati, il tutto in modo semplice e intuitivo.

OVER 80 PROGRAM

The automatic mode permits to use the oven through one of the 80 easily programmable simple user programs, or one of the 19 factory-set programs. Each and every user program permits to perform up to 8 different cooking phases that can be set as for manual use, thus allowing maximum flexibility and ease of training. Single programs can be easily and intuitively modified, copied to be use with changes, or deleted. The digital clock allows to automatically start a program with user defined execution times.



ACCESSORI

accessories - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR- ACCESORIOS

Possibilità di cottura con "SONDA AL CUORE" efficace per una cottura meno aggressiva, di semplice e pratico impiego. Disponibile inoltre una sonda specifica dedicata per cottura sottovuoto.

"CORE PROBE" cooking system available for less aggressive cooking and an easy practical use. Specific probe for "sous-vide" cooking is available

Possibilité de cuisson avec une "SONDE AU CŒUR" efficace pour une cuisson moins agressive, simple et facile à utiliser. En outre, une sonde spéciale est disponible pour la cuisson sous-vide.

Möglichkeit zum Garen mit KERNFÜHLER, der ebenso praktisch wie einfach einsetzbar ist und das Gargut sehr wirkungsvoll schont. Angeboten wird außerdem ein spezieller Fühler für das Garen im Vakuum.

Posibilidad de cocción con SONDA EN EL CORAZÓN, efectiva para una cocción menos agresiva y de uso simple y práctico. Además está disponible una sonda específica dedicada para la cocción en vacío.



- Facilità di carico e scarico delle teglie mediante sistema a carrello.

- Trolley driven pan upload and download system allowing to hook the trolley to the oven and extract/insert the pan support in the cooking chamber

- Chargement et déchargement facile des plats à four grâce à un système à chariot.

- Leichtes Einlegen und Entnehmen der Bleche mittels Wagen.

- Facilidad de carga y descarga de las bandejas mediante un sistema de carro.



PLUS DE 80 PROGRAMMES

La fonction de programmation permet de lancer automatiquement les phases préparatoires et de début des programmes mémorisés, permettant au cuisinier de décider directement du moment de passage aux phases de cuisson suivantes. Dans ce but, il est possible d'enregistrer 80 programmes utilisateur, faciles à programmer, auxquels s'ajoutent 19 programmes pré-réglés en usine. Chaque programme utilisateur présente 8 phases de cuisson différentes, réglées et introduites de la même manière que pour les opérations manuelles, offrant ainsi une versatilité maximale et une simplicité d'apprentissage. Chaque programme peut être modifié, copié, réutilisé avec des modifications ou éliminé, tout ceci de façon simple et intuitive.

ÜBER 80 PROGRAMME

Bei einem Zeitprogramm werden die Vorbereitungs- und Anfangsphasen der gespeicherten Programme automatisch eingeleitet, die Wahl des richtigen Augenblicks für den Übergang zu den nachfolgenden spezifischen Garphasen wird in das Ermessen des Kochs gestellt. Zu diesem Zweck können zusätzlich zu den werkseitig vorgegebenen 19 Programmen 80 weitere Benutzerprogramme leicht selbst erstellt werden. Jedes von ihnen ermöglicht eine Abfolge von 8 verschiedenen Garphasen, die analog zur Vorgehensweise im Handbetrieb eingestellt und eingegeben werden, äußerst vielseitig handhabbar und leicht zu erlernen sind. Die einzelnen Programme können einfach und intuitiv bearbeitet, mit vorgenommenen Änderungen zum erneuten Gebrauch kopiert oder aber entfernt werden.

MÁS DE 80 PROGRAMAS

La función de programación temporal permite el arranque automático de las fases de preparación e iniciales de los programas memorizados, reservando al consentimiento directo del cocinero la elección del momento del paso a las fases sucesivas de cocción específicas. Para eso es posible preparar 80 programas de usuario, de fácil programación, a los cuales se añaden los 19 programas preconfigurados en la fábrica. Cada programa de usuario permite una sucesión de 8 fases de cocción diferentes, configuradas e introducidas de forma analógicas en las operaciones de uso manual, permitiendo de esta forma la versatilidad máxima y facilidad de aprendizaje. Los programas individuales se pueden modificar, copiar para ser reutilizados con modificaciones, y eliminar, todo eso de forma simple e intuitiva.



Sistema modulare di lavaggio. Applicabile su qualsiasi forno esistente. Efficace con bassi consumi di detergente. La pulizia è ulteriormente agevolata dagli spigoli arrotondati e dalla semplicità di rimozione degli accessori interni. Disponibile come optional la doccia.

Modular cleaning system. It can be installed in any kind of oven. Effective with no waste of time or detergent. Removable internal accessories and rounded corners for even easier cleaning. Shower provided as an optional.

Système de lavage modulaire. Applicable sur tous les fours existants. Efficace, faible consommation de détergent. En outre, les angles arrondis et la facilité d'enlèvement des accessoires intérieurs facilitent le nettoyage. Douchette disponible en option.

Modulares Reinigungssystem. In jedem bestehenden Ofen anwendbar. Wirkungsvoll und sparsam im Verbrauch von Reinigungsmitteln. Weiterhin wird die Säuberung erleichtert durch abgerundete Kanten und die unkomplizierte Entnahme der internen Zubehörteile. Eine Reinigungsbrause ist als Sonderzubehör erhältlich.

Sistema modular de lavado. Se puede aplicar en cualquier horno existente. Efectivo con bajos consumos de detergente. La limpieza se facilita ulteriormente gracias a los cantos redondeados y a la sencillez de remoción de los accesorios internos. Como dispositivo opcional está disponible la ducha de mano.

	u.m.	GAS				ELECTRIC				GAS				ELECTRIC			
		mod. RVG06	mod. RMG06 -BOILER-	mod. RVE06	mod. RME06 -BOILER-	mod. RVG10	mod. RMG10 -BOILER-	mod. RVE10	mod. RME10 -BOILER-	mod. RVG20	mod. RMG20 -BOILER-	mod. RVE20	mod. RME20 -BOILER-				
Potenza convezione Convection power Puissance convection Leistung im Konvektionsbetrieb Potencia convección	Kw	15	15	10,8	10,8	19	19	18	18	30	30	26,4	26,4				
Potenza vapore Steam power Puissance vapeur Leistung im Dampfbetrieb Potencia vapor	Kw	-	12	-	9	-	15	-	18	-	30	-	27				
Peso lordo Gross weight Poids brut Bruttogewicht Peso bruto	Kg	170	190	153	165	210	234	188	204	310	348	300	320				
Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto	Kg	150	170	133	145	190	214	168	184	260	298	250	270				
Ingombri Overall dimension Dimensions Außenabmessungen Dimensiones ocupadas	cm	95 x 84,6 x 83				95 x 84,6 x 109				136 x 98 x 109							
Volume imballo Paked volume Volume emballage Verpackungsvolumen Volumen del embalaje	cm	106 x 95 x 100				106 x 95 x 125				144 x 108 x 125							
Camino Stack Cheminée Kamin Chimenea	Ø mm	150	150	-	-	150	150	-	-	150	150	-	-				
Scarico V Exhaust V Évacuation V V-Abführung Descarga V	Ø mm	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40				
Attacco gas Gas connection Entrée gaz Gasanschluss Unión de gas	Gj	3/4"	3/4"	-	-	3/4"	3/4"	-	-	3/4"	3/4"	-	-				
Attacco H ₂ O addolcita Sweetened H ₂ O connection Entrée H ₂ O adoucie Anschluss für enthärtetes Wasser Unión H ₂ O suavizada	Gj	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"				
Attacco H ₂ O normale Normal H ₂ O connection Entrée H ₂ O normale Anschluss für normales Wasser Unión H ₂ O normal	Gj	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"				

