

FORNI MODULARI A TUNNEL AD ARIA VENTILATA  
PER PIZZA, PANE, PASTICCERIA E GASTRONOMIA

MODULAR VENTILATED TUNNEL OVENS FOR PIZZA, BREAD, PASTRY AND GASTRONOMY

24

month  
warranty

Risparmio, produttività, autonomia, versatilità ed ergonomia: tutto in unico forno. **Synthesis** è la prima serie di forni a tunnel ventilati progettati, brevettati e prodotti in Italia. Raggiunto ben presto il mercato mondiale, oggi Synthesis è il primo tunnel in Europa per vendite e gamma di prodotto.

Savings, productivity, autonomy, versatility and ergonomics: all in one oven. The Synthesis is the first line of ventilated tunnel ovens designed, patented and produced in Italy. Very soon we have been able to reach the international market. Today Synthesis is the European leader for sales and product range.



**FORNI MODULARI A TUNNEL AD ARIA VENTILATA  
PER PIZZA, PANE, PASTICCERIA E GASTRONOMIA**

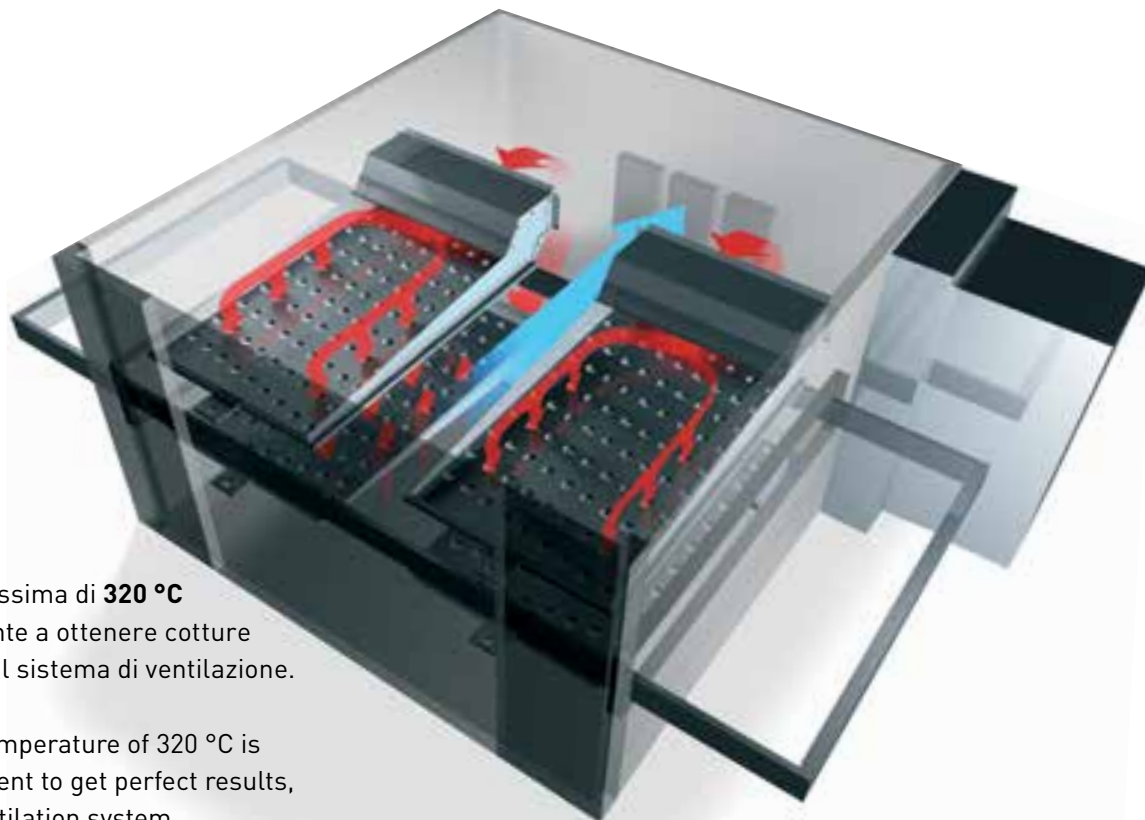
**MODULAR VENTILATED TUNNEL OVENS FOR PIZZA, BREAD, PASTRY AND GASTRONOMY**

## **Schema esplicativo di cottura del sistema a convezione** Explanatory scheme of the convection baking system



Temperatura massima di **320 °C**  
del tutto sufficiente a ottenere cotture  
perfette, grazie al sistema di ventilazione.

The maximum temperature of 320 °C is  
more than sufficient to get perfect results,  
thanks to the ventilation system.



### **6 programmi di cottura memorizzabili**

Per ogni programma è possibile impostare:  
tempo di cottura, temperatura, potenza del cielo e  
potenza della platea.

Funzione **ECONOMY** che consente di portare il forno,  
qualora non ne sia richiesta la completa efficienza di  
cottura, a una temperatura inferiore rispetto a quella  
di lavoro, così da ricavare un risparmio energetico ed  
economico.

### **Management of 6 cooking programs**

For each program you can set: cooking time,  
temperature and power to the top and the bottom of  
the oven.

**ECONOMY** function: keeps the oven at a lower  
temperature if the oven doesn't need to be operated  
at full working temperature. Save money and energy.

## FORNI MODULARI A TUNNEL AD ARIA VENTILATA PER PIZZA, PANE, PASTICCERIA E GASTRONOMIA

MODULAR VENTILATED TUNNEL OVENS FOR PIZZA, BREAD, PASTRY AND GASTRONOMY

 POLIVALENTI  
MULTIPURPOSE

 PASTICCERIA E PANE  
PASTRY AND BREAD

 PIZZA E GASTRONOMIA  
PIZZA AND GASTRONOMY

 MACCHINE COMIDA  
COMIDA MACHINES

MODELLO MODEL	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX	VELOCITÀ RETE CONVEYOR SPEED MIN. - MAX.	INTERASSE CENTER DISTANCE mm	PESO WEIGHT Kg	POTENZA POWER	
	EXT.	INT.					gas kw - (Kcal/h)	elet./elect. Kw
<b>SYNTHESIS 05/40 VE COMPACT *</b>	80x127x39	40x57x9	320 °C	2' - 30'	6,25	77	-	6,3
<b>SYNTHESIS 06/40 VE</b>	98x130x44	40x58x9,5	320 °C	1':45" - 30'	6,25	105	-	7,9
<b>SYNTHESIS 06/40 V GAS</b>	103x130x44	40x58x9,5	320° C	1':45" - 30'	6,25	115	9 (7.700)	0,44
<b>SYNTHESIS 08/50 V PW E</b>	126x175x49	50x85x10	320 °C	1':45" - 30'	12,5	180	-	14,2
<b>SYNTHESIS 08/50 V PW GAS</b>	126x175x49	50x85x10	320° C	1':45" - 30'	12,5	200	13,9 - (12.000)	0,44
<b>SYNTHESIS 11/65 VE</b>	140x200x55	65x110x10	320 °C	2':20" - 30'	12,5	222	-	18,5
<b>SYNTHESIS 11/65 V GAS</b>	155x200x55	65x110x10	320° C	2':20" - 30'	12,5	252	24 - (20.650)	0,44
<b>SYNTHESIS 12/80 VE</b>	165x218x60	80x120x10	320 °C	1':45" - 30'	12,5	295	-	24,9
<b>SYNTHESIS 12/80 V GAS</b>	168x218x60	80x120x10	320° C	1':45" - 30'	12,5	315	30 - (25.800)	0,44
<b>SYNTHESIS 12/100 VE</b>	182x245x72	100x130x10	320 °C	2':20" - 30'	12,5	450	-	44,9
<b>SYNTHESIS 12/100 V GAS</b>	198x245x72	100x130x10	320° C	2':20" - 30'	12,5	490	45 - (38.700)	0,88

\* Piedini compresi nel prezzo / Feet fitted as standard.

Il dato della potenza si riferisce allo spunto e al massimo regime del forno. Il consumo medio reale, che dipende dalla modalità di utilizzo del forno, può corrispondere anche al 50% della potenza massima impiegata / Data refers to the peak and to the oven at full power. The real average consumption, which depends on the way the oven is used, can even correspond to 50% of the maximum power used.

Tutti i forni SYNTHESIS possono essere equipaggiati a richiesta con la microrete con interasse 6,25 mm.

All conveyor ovens SYNTHESIS can be equipped on request with wire-mesh with center distance 6,25 mm.

**SCARICHI GAS COMBUSTI: per tutti i modelli di Synthesis il tipo di scarico è A1**

GAS EXHAUST TABLE: Gas exhaust Synthesis gas: type A1

### VOLTAGGIO STANDARD

forni elettrici:

STANDARD VOLTAGE electric ovens:  
400Vac 3N 50Hz

### VOLTAGGIO STANDARD forni a gas:

STANDARD VOLTAGE gas ovens:

1 Kw/h (860,5 Kcal = 0,106 m<sup>3</sup>/h gas metano - natural gas - gas metano)

1 Kw/h (860,5 Kcal = 0,078 Kg/h gpl - lpg - propano/butano) - 230Vac 1N 50 Hz



BASAMENTO BASE	DIM. AxBxH cm		PESO/WEIGHT Kg	
	1-2MC	3MC	1-2MC	3MC
<b>SYNTHESIS 05/40 VE COMPACT / BM*</b>	69x53x63,5	69x53x43,5	18,5	16
<b>SYNTHESIS 06/40 VE / BM</b>	71,5x58x62	71,5x58x39	28,5	23
<b>SYNTHESIS 06/40 V GAS / BM</b>	76,5x58x62	76,5x58x39	30	23,5
<b>SYNTHESIS 08/50 V PW E / BM</b>	104x85x58	104x85x17	34,5	15
<b>SYNTHESIS 08/50 V PW GAS / BM</b>	104x85x58	104x85x17	34,5	15
<b>SYNTHESIS 11/65 VE / BM</b>	120x110x55	120x110x17	38,5	17,5
<b>SYNTHESIS 11/65 V GAS / BM</b>	132x110x55	132x110x17	40	18
<b>SYNTHESIS 12/80 VE / BM</b>	144x120x53	144x120x17	42	19,5
<b>SYNTHESIS 12/80 V GAS / BM</b>	144x120x53	144x120x17	42	19,5
<b>SYNTHESIS 12/100 VE / BM</b>	155,5x130x47	-	47,5	-
<b>SYNTHESIS 12/100 V GAS / BM</b>	171,5x130x47	-	49	-

\* basamento senza ruote/base without wheels



**Tutti i forni Synthesis sono sovrapponibili.** Nello stesso spazio si può moltiplicarne la produttività, avendo il vantaggio di poter utilizzare la potenzialità massima solo nelle ore di punta. Nei momenti di poca produttività si può sfruttare un solo modulo di cottura, ottenendo così un notevole risparmio energetico.

All Synthesis ovens are stackable so you can step up your productivity to meet peak demand. When you don't need to produce much you can save on energy by using just one baking module.

## SYNTHESIS LINE

**Crea una linea di produzione industriale ancora più efficiente con Synthesis Line**

Thanks to the Synthesis Line, you can create an even more efficient industrial production line

MODELLO MODEL	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX	VELOCITÀ RETE CONVEYOR SPEED MIN. - MAX.	PESO WEIGHT Kg	POTENZA POWER	
	EXT.	INT.				gas kw - [Kcal/h]	elet./elect. Kw
2 SYNTHESIS 12/100 VE	4400x1860x1200	3250x1000x100	320° C	40" - 6.5'	1250	-	90
3 SYNTHESIS 12/100 VE	6350x1860x1200	5200x1000x100	320° C	1' - 10'	1900	-	135
2 SYNTHESIS 12/100 GAS	4400x1860x1200	3250x1000x100	320° C	40" - 6.5'	1300	90 [77.400]	1,8
3 SYNTHESIS 12/100 GAS	6350x1860x1200	5200x1000x100	320° C	1' - 10'	2000	135 [116.100]	2,7

### PRODUTTIVITÀ INDICATIVA PER REALIZZARE BASI PIZZA PRECOTTE INDICATIVE PRODUCTIVITY FOR BAKING PRECOOKED PIZZA BASES

MODELLO MODEL		PRECOTTURA 80% PIZZA FARCITA 80% PRECOOKING PIZZA WITH TOPPING 500 GR PZ/H - PCS/H	PRECOTTURA 60% BASI PIZZA CON POMODORO 60% PRECOOKING PIZZA BASES WITH TOMATO 300 GR PZ/H - PCS/H
2 SYNTHESIS 12/100 VE		500	670
2 SYNTHESIS 12/100 GAS		500	670
3 SYNTHESIS 12/100 VE		750	1000
3 SYNTHESIS 12/100 GAS		750	1000