



WINDY-T/M

Forno elettrico/gas per gastronomia,
pasticceria e panetteria

Electric/gas oven for gastronomy,
pastry and bread



ITALFORNI



T10E

ELECTRIC

10 TRAYS

60X40_{CM}

10 TRAYS GN1/1




ITALFORNI

WINDY-T / WINDY-M

Italforni dopo anni di esperienza nella produzione di forni professionali ha concepito un prodotto altamente innovativo e tecnologico, semplice da usare e funzionale: i forni professionali WINDY-T (Touch Screen) e WINDY-M (Mechanical Control). La cottura manuale rappresenta il modo tradizionale di cucinare nel quale il cuoco esprime tutte le sue capacità di impostare a suo piacimento ogni tipo di cottura. Con il nuovo forno ventilato WINDY tutto ciò si realizza in pochi secondi!



EFFICIENCY & ENVIRONMENT



FUNZIONE FAVORITI

Favorites function
Fonction favoris
Funktion favoriten
Funciones favoritas



CONTROLLO UMIDITÀ

Adjustment of humidity
Règlage de l'humidité
Feuchtigkeitskontr
Regolaciòn humedad



SONDA AL CUORE MULTIPUNTO

Heart probe multi points
Sonde a coeur
Kernfühler multi-punkte
Sonda al corazòn multipunto



SISTEMA DI AUTOLAVAGGIO

Self cleaning system
Système d'auto-nettoyage
Selbstreinigungssystem
Sistema de autolavado



COTTURA CON ΔT

Cooking with ΔT
Cuisson avec ΔT
Garung mit ΔT
Coccion con ΔT



RIGENERAZIONE

Regeneration
Regeneration
Wiederaufberaturg
Regeneracion

EN. YOUR TRUSTED PARTNER FOR YOUR PROFESSIONAL KITCHEN

After years of experience in the production of professional ovens, Italforni has developed a highly innovative and technological product that is functional and easy to use: WINDY-T (Touch Screen) and WINDY-M (Mechanical Control). Manual cooking represents the traditional way of cooking, where the cook demonstrates all of his skill by implementing the cooking settings according to his needs. With the new Windy ventilated oven all of this is done in just a few seconds!

FR. LE PARTENAIRE DE CONFIANCE POUR VOTRE CUISINE PROFESSIONNELLE

Après des années d'expérience dans la production de fours professionnels, Italforni a conçu un produit très innovant et technologique, simple à utiliser et fonctionnel: les fours professionnels WINDY-T (Touch Screen) et WINDY-M (Mechanical Control). La cuisson manuelle représente le mode traditionnel de cuisiner dans lequel le cuisinier exprime toutes ses capacités à configurer à son gré tout type de cuisson. Avec le nouveau four ventilé Windy tout ceci se réalise en quelques secondes !

Il partner di fiducia per la tua cucina professionale



DESIGN & TECHNOLOGY



ILLUMINAZIONE CAMERA

Chamber light
Lumière de la chambre
Innenraumlicht
Iluminación de camera



RAFFREDDAMENTO RAPIDO

Fast Cooling
Refroidissement Rapide
Schenllkühlung
Enfriamiento Rapido



UMIDIFICATORE

Humidifier
Humidificateur
Befeuchter
Humidificator



VENTOLA BIDIREZIONALE

Bidirectional fan
Ventilateur bidirectionnel
Bidirektionale ventilator
Ventilador con doble dirección



DOPPIA VELOCITÀ VENTILATORE

Two speed fan
Ventilateur à deux vitesses
Ventilator mit zwei drehzahl stufen
Ventilador de doble velocidad



PORTA CON VETRO INTERNO APRIBILE

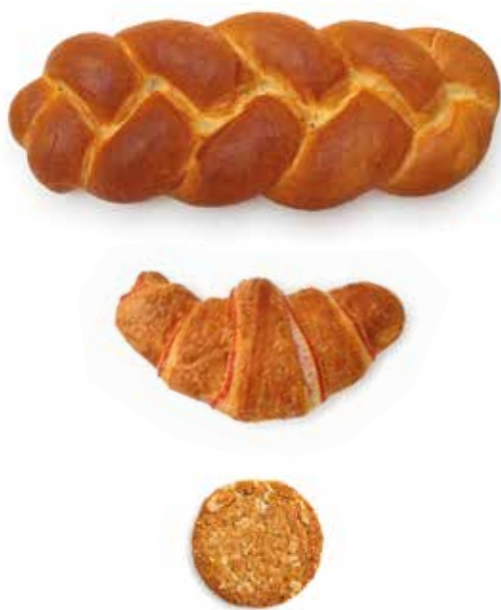
Door with openable internal glass
Porte avec eitre interne ouvrable
Tür mit innere glasschiebedach
Puerta con vidrio interior apribile

DE. IHR ZUVERLÄSSIGER PARTNER FÜR IHRE PROFESSIONELLE KÜCHE

Nach jahrelanger Erfahrung in der Herstellung von professionellen Öfen hat Italforni ein hochinnovatives und technologisch fortschrittliches Produkt entwickelt, das einfach zu bedienen und funktionell ist: die professionellen Öfen WINDY-T (Touch Screen) und WINDY-M (Mechanical Control). Die manuelle Zubereiten von Speisen ist die traditionelle Art des Kochens, bei der der Koch alle seine Fähigkeiten zum Ausdruck bringt, um jede Art Zubereitung nach zu gestalten.

ES. EL AMIGO FIEL PARA SU COCINA PROFESIONAL

Italforni tras años de experiencia en la fabricación de hornos profesionales ha ideado un producto muy innovador y tecnológico, sencillo de usar y funciona: los hornos profesionales WINDY-T (Touch Screen) y WINDY-M (Mechanical Control). La cocción manual es el modo tradicional de cocinar en el que el cocinero expresa el máximo de sus capacidades, programando a su gusto cualquier tipo de cocción. ¡Con el nuevo horno ventilado Windy todo esto se hace en pocos segundos!



SMALL, MEDIUM O LARGE

I modelli con capacità di 6, 10 e 20 teglie della linea WINDY-T/M sono prodotti completi con alto livello tecnologico: dalla iniezione diretta, alla regolazione velocità della ventola, consentono di ottenere risultati esaltanti in pasticceria e danno cotture sempre uniformi e fragranti su tutte le teglie, sia con cibi leggeri e delicati, sia con quelli più compatti.

EN. SMALL, MEDIUM OR LARGE

The models with 6, 10 and 20 capacity in the WINDY-T/M line are complete products offering a high technological level: from direct injection to fan speed control, they make it possible to achieve impressive results in the pastry industry and provide uniform and fragrant cooking on all of the trays, with both light and delicate foods as well as more compact ones.

DE. KLEIN, MITTEL ODER GROSS

Die Modelle mit Kapazität 6, 10 und 20 der Produktreihe WINDY-T/M sind komplette Produkte mit technologisch sehr fortschrittlichem Niveau: Von der Direkteinspritzung bis zur Drehzahlregelung des Gebläses ermöglichen sie es, hervorragende Ergebnisse im Bereich der Konditorei zu erzielen, und alle Bleche weisen die gleiche duftende Zubereitung auf, sowohl im Falle von leichten und empfindlichen als auch bei kompakteren Speisen.

FR. SMALL, MEDIUM OU LARGE

Les modèles avec les capacités de 6, 10 et 20 de la ligne WINDY-T/M sont des produits complets avec un niveau technologique élevé : de l'injection directe au réglage de la vitesse du ventilateur, ils permettent d'obtenir des résultats stupéfiants en pâtisserie et donnent des cuissons toujours uniformes et parfumées sur n'importe quel plat à four, aussi bien avec les aliments légers et délicats que ceux plus compacts.

ES. SMALL, MEDIUM O LARGE

Los modelos con capacidad para 6, 10 y 20 de la línea WINDY-T/M están fabricados con alto nivel tecnológico: de la inyección directa, a la regulación de la velocidad del ventilador, permiten obtener resultados sorprendentes en pastelería, cocinando de manera uniforme con perfume fragante en todas las bandejas, tanto para los alimentos suaves y delicados como para los más compactos.

TOUCH CONTROL

Un ampio e capacitivo display di 7", che può essere gestito a distanza con un'app anche dal proprio smartphone con icone grafiche di facile intuizione, per eseguire svariate impostazioni e modi di utilizzare al meglio ogni vostra esigenza in cucina.

PORTA-TEGLIE UNIVERSALE

Sistema di portateglie universale. Un forno unico per tre sistemi di cottura (convezione, pasticceria e misto).



EN. TOUCH CONTROL

A large and capacitive 7" screen that can be controlled remotely with an app from a smartphone through intuitive graphic icons, to enter various settings and manage your every need in the kitchen to the best. Universal tray rack system. A single oven for three cooking systems.

DE. TOUCH-STEUERUNG

Ein großes, kapazitives 7"-Display, das mit einer App auch von Ihrem Smartphone aus fernbedient werden kann, mit leicht verständlichen grafischen Symbolen, für eine Vielzahl von Einstellungen und Verwendungsmöglichkeiten, um alle Ihre Bedürfnisse in der Küche optimal zu erfüllen. Universelles Tragesystem für Bleche. Ein einzelner Ofen für drei Garsysteme.

FR. TOUCH CONTROL

Un écran large et capacitif de 7" qui peut être géré à distance avec une application, également de son propre smartphone, avec des icônes graphiques d'intuition facile, pour exécuter diverses configurations et modes d'utilisation optimale pour chaque exigence en cuisine. Système de porte-plats à four universel. Un four unique pour trois systèmes de cuisson.

ES. PANEL TÁCTIL DE CONTROL

Un display grande y capacitativo de 7 pulgadas que puede gestionarse a distancia con una aplicación desde su smartphone, con iconos gráficos intuitivos, para realizar varias configuraciones y para varios modos de uso, lo mejor posible, para cualquier necesidad que tenga en su cocina. Sistema porta-bandejas universal. Un horno único por sus tres sistemas de cocción.

TECNOLOGIE NASCOSTE, RISPARMIO EVIDENTE

Il bruciatore soffiato con immissione dell'aria di tipo forzato, consente, insieme allo scambiatore termico, vantaggi economici ed ecologici notevoli. Anche il sistema di lavaggio con differenti programmi economy, l'uso di detersivo ecologico e il fondo per la raccolta degli oli esausti contribuiscono al rispetto dell'ambiente. Completano la linea WINDY-T/M i robusti e pratici supporti con portateglie o con cella di lievitazione.



EFFICIENZA

Tre versioni per soddisfare ogni esigenza

Efficiency. Three versions to fulfil every need

Rendement. Trois versions pour satisfaire toute exigence

Effizienz. Drei Versionen für jeden Bedarf

Eficiencia. Tres versiones para cualquier necesidad



FUNZIONALITÀ

Un forno unico per tre sistemi di cottura

Function. A single oven for three cooking systems

Fonctionnalité. Un four unique pour trois systèmes de cuisson

Funktionalität. Ein einziger Ofen für drei Kochsysteme

Funcionalidades. Un horno único por sus tres sistemas de cocción



DESIGN

Un ampio e capacitivo display di 7"

Design. A large and capacitive 7" screen

Design. Un écran large et capacitif de 7"

Design. Ein großes, kapazitives 7"-Display

Design. Un amplio display capacitivo de 7"



TECNOLOGIA

Bruciatore soffiato e scambiatore termico

Technology. Blown-air burner and heat exchanger

Technologie. Brûleur à air soufflé et échangeur thermique

Technologie. Gebläsebrenner und Wärmetauscher

Tecnología. Quemador soplado e intercambiador térmico

EN. HIDDEN TECHNOLOGIES, CLEAR SAVINGS

Along with the heat exchanger, the blown-air burner with forced air delivery offers considerable economic and ecological advantages. The cleaning system with numerous economy programs, the use of eco detergent and the waste oil collection base also help protect the environment. The solid and practical supports with tray racks or with leavening cell complete the WINDY-T/M line.

DE. VERSTECKTE TECHNOLOGIEN, OFFENSICHTLICHE KOSTENERSPARNIS

Der Gebläsebrenner mit Zwangslufteinlass ermöglicht zusammen mit dem Wärmetauscher erhebliche wirtschaftliche und ökologische Vorteile. Das Reinigungssystem mit verschiedenen Economy-Programmen, der Einsatz von ökologischen Reinigungsmitteln und der Boden für das Auffangen der verbrauchten Öle tragen ebenfalls zum Umweltschutz bei. Die Linie WINDY-T/M wird außerdem durch die robusten und praktischen Halterungen für Blechgestelle oder mit Gärzellen ergänzt.

FR. TECHNOLOGIES CACHÉES, ÉCONOMIE ÉVIDENTE

Le brûleur à air soufflé avec entrée d'air de type forcé procure, avec l'échangeur thermique, des avantages économiques et écologiques considérables. Le système de lavage avec différents programmes economy, l'usage de détergent écologique et le fond pour la récupération des huiles usées contribuent également au respect de l'environnement. Les supports avec porte-plats à four ou avec cellule de levage complètent la ligne WINDY-T/M.

ES. TECNOLOGÍAS NO PRESENTES, AHORRO EVIDENTE

El quemador soplado con introducción del aire de tipo forzado y el intercambiador térmico, permiten ventajas económicas y ecológicas considerables. Incluso el sistema de lavado con varios programas economy, el uso de detergente ecológico y el fondo de recogida de los aceites usados contribuyen al respeto del medio ambiente. Completan la línea WINDY-T/M los robustos soportes con porta-bandejas o con celda de fermentación.

WINDY-T TOUCH CONTROL



WINDY-T	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Potenza Power		Assorbim. elettrico Electrical power consumption		Voltaggio Voltage	Distanza fra Teglie Distance between Trays	Capacità Teglie Capacity Trays	
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D		KG	KW	Kcal/h	Kw			Kw	V
WINDY-T6E elettrico / electric	52	45	63	78,5	88	88,5	115	8		8		3N-AC400	70	6	6 GN1/1
WINDY-T6G gas	52	45	63	78,5	88	88,5	135		8600		0,45	1N-AC230	70	6	6 GN1/1
WINDY-T10E elettrico / electric	76	45	63	104	88	88,5	150	16		16		3N-AC400	70	10	10 GN1/1
WINDY-T10G gas	76	45	63	104	88	88,5	170		17200		0,65	3N-AC400	70	10	10 GN1/1
WINDY-T20E elettrico / electric	78	65	86	104	113	109	255	25		25		3N-AC400	70	20	10 GN2/1
WINDY-T20G gas	78	65	86	104	113	109	275		21500		0,65	3N-AC400	70	20	10 GN2/1

Portateglie universale / Universal fixed oven rack: **incluso / included** - Porta con vetro interno apribile / Door with openable internal glass: **incluso / included**

WINDY-M MECHANICAL CONTROL



WINDY-M	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Potenza Power		Assorbim. elettrico Electrical power consumption		Voltaggio Voltage	Distanza fra Teglie Distance between Trays	Capacità Teglie Capacity Trays	
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D		KG	KW	Kcal/h	Kw			Kw	V
WINDY-M6E elettrico / electric	52	45	63	78,5	88	88,5	115	8		8		3N-AC400	70	6	6 GN1/1
WINDY-M6G gas	52	45	63	78,5	88	88,5	135		8600		0,45	1N-AC230	70	6	6 GN1/1
WINDY-M10E elettrico / electric	76	45	63	104	88	88,5	150	16		16		3N-AC400	70	10	10 GN1/1
WINDY-M10G gas	76	45	63	104	88	88,5	170		17200		0,65	3N-AC400	70	10	10 GN1/1
WINDY-M20E elettrico / electric	78	65	86	104	113	109	215	25		25		3N-AC400	70	20	10 GN2/1
WINDY-M20G gas	78	65	86	104	113	109	235		21500		0,65	3N-AC400	70	20	10 GN2/1

Portateglie universale / Universal fixed oven rack: **incluso / included** - Porta con vetro interno apribile / Door with openable internal glass: **incluso / included**



Italforni Pesaro s.r.l.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Italforni Pesaro s.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifics shown in this document are to be considered not binding. Italforni Pesaro s.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment.

