



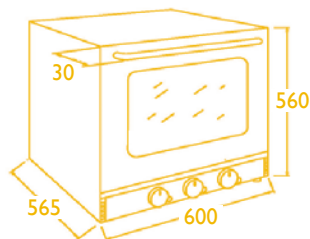
BRIOTEK

La linea **Briotek** comprende **forni a convezione** - con e senza **umidificazione** - ideali per la cottura di tutti i tipi di **brioche, pizzette, torte e pane surgelato o precotto**. Sono quindi **indispensabili** per bar, snack-bar, paninoteche, pizzerie e self-service.

BRIO VERNICIATO



BRIO INOX



I modelli Brio e Brio Umidificato garantiscono una qualità ed uniformità di cottura ottimale senza perdere di vista l'esigenza del risparmio energetico.

Grazie alla possibilità di selezionare separatamente cinque diversi tipi di riscaldamento, il modello Brio è un forno **"multifunzione"**:

Cottura tradizionale ad un piano



Per cuocere e riscaldare



Per cuocere e gratinare



Cottura ad aria forzata



Cottura ad aria forzata su più piani



	BRIO VERNICIATO ⚡	BRIO VERNICIATO UM ⚡	BRIO INOX ⚡	BRIO INOX UM ⚡
Alimentazione	230V(1ph) 50-60Hz	230V(1ph) 50-60Hz	230V(1ph) 50-60Hz	230V(1ph) 50-60Hz
Potenza	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
Comandi	elettromeccanici	elettromeccanici	elettromeccanici	elettromeccanici
Finitura esterna	verniciato nero	verniciato nero	inox AISI430	inox AISI430
Finitura interna	lamiera smaltata	lamiera smaltata	lamiera smaltata	lamiera smaltata
No. ventole	1	1	1	1
Capacità max. e formato teglie	4 teglie mm. 432 x 343 (in dotazione)	4 teglie mm. 432 x 343 (in dotazione)	4 teglie mm. 432 x 343 (in dotazione)	4 teglie mm. 432 x 343 (in dotazione)
Distanza teglie	70 mm.	70 mm.	70 mm.	70 mm.
Temperatura max. esercizio	300°C	300°C	300°C	300°C
Timer	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.
Tasto umidificazione		SI		SI
Dimensioni (l x p x h)	600 x 595 x 560 mm.	600 x 595 x 560 mm.	600 x 595 x 560 mm.	600 x 595 x 560 mm.
Peso netto	36 Kg.	36 Kg.	36 Kg.	36 Kg.
Dimensioni e peso imballato	660 x 650 x 630 mm. 40 Kg.	660 x 650 x 630 mm. 40 Kg.	660 x 650 x 630 mm. 40 Kg.	660 x 650 x 630 mm. 40 Kg.
Imballo standard	scatola libera su paletta euro	scatola libera su paletta euro	scatola libera su paletta euro	scatola libera su paletta euro



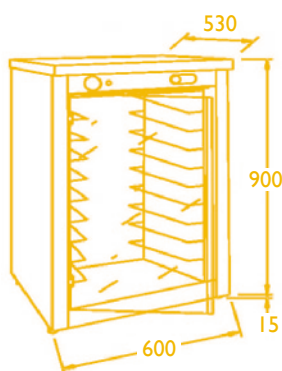
BRIOTEK

Per ciascun modello della gamma Briotek é disponibile un **lievitatore coordinato**.

LIEV09



LIEV10



	LIEV09 ⚡	LIEV10 ⚡
Alimentazione	230V(1ph) 50-60Hz	230V(1ph) 50-60Hz
Potenza	1,4 kW	1,4 kW
Comandi	elettromeccanici	elettromeccanici
Finitura esterna	verniciato nero porta vetro	inox AISI430 porta vetro
Finitura interna	verniciato nero	inox AISI430
Capacità max. e formato teglie	9 teglie mm. 432 x 343 (non incluse)	9 teglie mm. 432 x 343 (non incluse)
Distanza teglie	70 mm.	70 mm.
Temperatura min./max.	30 - 90°C	30 - 90°C
Dimensioni (l x p x h)	600 x 530 x 915 mm.	600 x 530 x 915 mm.
Peso netto	27 Kg.	27 Kg.
Dimensioni e peso imballato	650 x 600 x 990 mm. 31 Kg.	650 x 600 x 990 mm. 31 Kg.
Imballo standard	scatola libera su paletta euro	scatola libera su paletta euro

ACCESSORI



GRI302
Griglia cromata mm. 432 x 343



TEG239
Teglia alluminio mm. 432 x 343

IK-INTERKLIMAT S.p.A. si riserva il diritto di modificare codici, modelli, descrizioni e caratteristiche tecniche senza alcun preavviso.



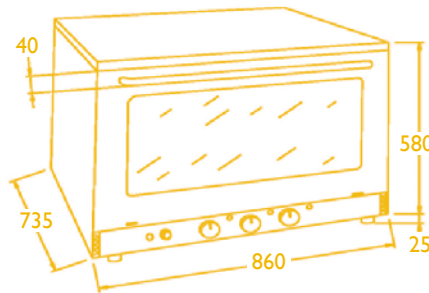
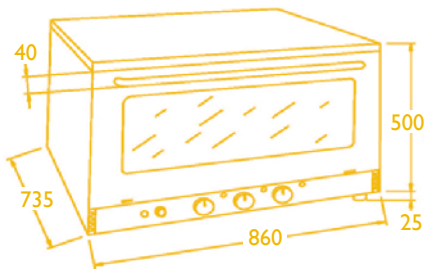
BRIOTEK

La linea **Briotek** comprende **forni a convezione** - con e senza **umidificazione** - ideali per la cottura di tutti i tipi di **brioche, pizzette, torte e pane surgelato o precotto**. Sono quindi **indispensabili** per bar, snack-bar, paninoteche, pizzerie e self-service.

BRIO MIDI



BRIO MAXI



I modelli Brio Midi e Brio Maxi si segnalano per affidabilità e semplicità d'uso e costituiscono una validissima soluzione per gli operatori che desiderano un risultato professionale anche su volumi ridotti.

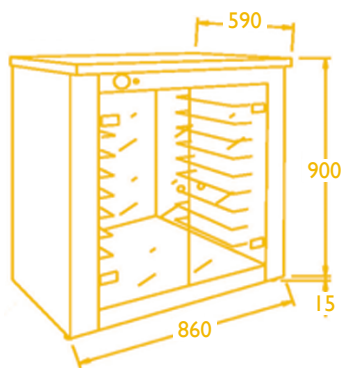
	BRIO MIDI ⚡	BRIO MAXI ⚡
Alimentazione	230V(1ph) 50-60Hz	230V(1ph) 50-60Hz 400V(2ph+N) 50-60Hz
Potenza	3,2 kW	6,3 kW
Comandi	elettromeccanici	elettromeccanici
Finitura esterna	inox AISI430	inox AISI430
Finitura interna	inox AISI430	inox AISI430
No. ventole	1 (inversione temporizzata)	2 (inversione temporizzata)
Capacità max. e formato teglie	3 teglie mm. 600 x 400 (in dotazione)	4 teglie mm. 600 x 400 (in dotazione)
Distanza teglie	80 mm.	80 mm.
Temperatura max. esercizio	300°C	300°C
Timer	120 min.	120 min.
Tasto umidificazione	SI	SI
Dimensioni (l x p x h)	860 x 775 x 525 mm.	860 x 775 x 605 mm.
Peso netto	59 Kg.	68 Kg.
Dimensioni e peso imballato	950 x 860 x 640 mm. 67 Kg.	950 x 860 x 740 mm. 78 Kg.
Imballo standard	individuale - cartone palettizzato	individuale - cartone palettizzato



BRIOTEK

Per ciascun modello della gamma Briotek é disponibile un **lievitatore coordinato**.

LIEV14



ACCESSORI

Teglie in alluminio formato 600 x 400 mm.:

- TEG129** Teglia piana
- TEG130** Teglia piana siliconata
- TEG131** Teglia piana teflonata
- TEG134** Teglia piana forata
- TEG135** Teglia piana forata siliconata
- TEG139** Teglia ondulata forata - 5 canali
- TEG140** Teglia ondulata forata siliconata 5 canali

Griglie formato 600 x 400 mm.:

- GRI295** Griglia cromata

	LIEV14 ⚡
Alimentazione	230V(Iph) 50-60Hz
Potenza	1,4 kW
Comandi	elettromeccanici
Finitura esterna	inox AISI430 porte vetro
Finitura interna	inox AISI430
Capacità max. e formato teglie	9 teglie mm. 600 x 400 (non incluse)
Distanza teglie	70 mm.
Temperatura min./max.	30 - 90°C
Dimensioni (l x p x h)	860 x 590 x 915 mm.
Peso netto	38 Kg.
Dimensioni e peso imballato	900 x 680 x 970 mm. Kg. 41
Imballo standard	scatola libera su paletta euro



TEG129



TEG131



TEG139

IK-INTERKLIMAT S.p.A. si riserva il diritto di modificare codici, modelli, descrizioni e caratteristiche tecniche senza alcun preavviso.

“GIERRE” è un marchio di IK-INTERKLIMAT S.p.A.

IK-Interklimat

via Remigio Paone, 2 - 20153 Milano (Italy) - tel. +39.02.452817.1 - fax +39.02.48202850
e-mail: gierre@gierre.net - ovens@ikinterklimat.com