



Salone Internazionale delle Tecnologie
e Prodotti per Panificazione,
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology
for Pizza and Fresh Pasta

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

HELPAN FORNI SRL

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

Forni Powersnack e Vento
New pastry and bakery oven

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/ <i>Bakery</i>	X	Pizza/ <i>Pizza</i>	☐
Pasticceria/ <i>Pastry</i>	X	Pasta Fresca/ <i>Fresh Pasta</i>	☐
Dolciario/ <i>Confectionery</i>	☐	Gelato/ <i>Ice Cream</i>	☐

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Da Helpan Forni due novità, la versione premium di Powersnack, forno pasticceria di piccole dimensioni, molto robusto, con umidificatore standard costruito in acciaio inox, design spettacolare, facilita nella manutenzione. Disponibile in versione 4 teglie 400x600 mm con comandi manuali o digitali. Nuovo anche il forno a convezione a gas Vento per pasticceria e panetteria che offre maggiore potenza e consumi inferiori rispetto a modelli di forni a convezione esistenti sul mercato. Costruito anch'esso interamente in acciaio inox presenta una gradevole superficie satinata. È dotato di umidificatore di serie con bruciatore premiscelato e vanta un rendimento del 93%. È un forno molto potente: 9632 kcal/h per il forno 6 livelli e 16340 kcal/h per il forno 10 teglie. Consumo ridotto per il forno 6 livelli: consumo ipotetico G20 1,19m³/h. Forno 10 livelli: consumo ipotetico G20 2,02 m³/h. Raggiungimento molto veloce della temperatura impostata (circa 1 grado ogni 1,5 secondi).

Helpan Forni presents two new developments: the premium version for Powersnack and the line Vento on gas. Premium Powersnack introduces a very solid pastry oven of reduced dimensions, with humidifier as standard, astonishing design and easy maintenance. It is available in the 4 trays 600x400 mm version with manual or digital commands. The new pastry and bakery oven, Vento on gas, offers more power and inferior consumption compared to convection oven models already on the market. Also built in stainless steel it has an eye catching satin finish. Vento features the humidifier as standard, premix burner and it has 93 % efficiency. A very powerful oven: 9632 kcal/h for the 6 level ovens and 16340 kcal/h for the 10 level ovens. Reduced consumption: hypothetic consumption of G20 is 1,19m³/h for the 6 tray ovens and 2,20m³/h for 10 tray ovens. It reaches the set temperature extremely fast (approximately 1 degree every 1.5 seconds).