






-  Forno elettrico a convezione per pane e pasticceria
-  Electric convection oven for bakery and confectionery
-  Four électrique à convection pour boulangerie et pâtisserie
-  Horno eléctrico de convección para panadería y pastelería
-  Elektrische Ladenbackofen für Bäckerei und Konditorei

newton




 La nuova serie di forni a convezione **NEWTON** è stata realizzata secondo le più recenti considerazioni tecnico/scientifiche, ricercando le migliori soluzioni per la cottura di pane e di prodotti di pasticceria tradizionale e non. I forni **NEWTON** sono stati messi a punto studiando le necessità dei panificatori e dei pasticceri più qualificati e più esigenti, per questo offrono una vasta gamma di accessori:

- Pannello digitale computerizzato (80 programmi)
- Doppia velocità di ventilazione
- Cappa di aspirazione con estrattore
- Cella di lievitazione con termostato e possibilità di aggiungere l'umidificatore manuale
- Vari tipi di supporti con ruote piroettanti o piedini.

 The new range of convection ovens **NEWTON** has been created according to the more recent technical/scientific considerations, in order to find the best solutions for baking bread and traditional and modern confectionery products. **NEWTON** ovens have been conceived to satisfy the needs of the most qualified and exigent bakers and confectioners and for this reason they are available with a wide range of accessories:


- Computer control panel (80 programs)
- Double speed fan
- Hood equipped with steam exhauster
- Thermostatic prover with the possibility to add the manual humidity control
- Various types of supports and pivoting castors or foot.

 La nouvelle série de fours à convection **NEWTON** a été réalisée selon les plus récentes considérations techniques/scientifiques, en recherchant les meilleures solutions pour la cuisson de pain et de produits de pâtisserie traditionnelle et moderne. Les fours **NEWTON** ont été conçus en prenant en considération les nécessités des boulangers et pâtisseries les plus qualifiés et exigeantes, ils offrent donc une vaste gamme d'accessoires.

- Tableau de contrôle informatisé (80 programmes)
- Double vitesse de ventilation
- Hotte d'aspiration avec extracteur
- Étuve équipée de thermostat et possibilité d'y ajouter le contrôle manuel de l'humidité
- Plusieurs types de supports avec roulettes pivotantes ou pieds.

 La nueva serie de hornos a convección **NEWTON**, a sido realizada según las más recientes consideraciones técnico/científicas y en la búsqueda de las mejores soluciones para la cocción de pan y productos de pastelería tradicional y moderna. Los hornos **NEWTON** han sido diseñados teniendo en cuenta las distintas necesidades de los panaderos y pasteleros más calificados y exigentes, por esto ofrecen una amplia línea de accesorios:

- Panel de mandos computerizado (80 programas)
- Doble velocidad de ventilación
- Campana de aspiración equipada de extractor de vapor
- Estufa con termostatos y con la posibilidad de añadir el control manual de humedad
- Varios tipos de soportes con ruedas pivotantes o patas.

 Die neue Linie von Ladenbacköfen **NEWTON** wurde nach den neuesten technischen und wissenschaftlichen Erkenntnissen erstellt, um die besten Lösungen für Brotbacken zu finden: außer für die traditionelle Feinbäckerei sind die neuen Öfen auch für die moderne Art des Backens ideal. Höfen **NEWTON** wurden nach den Ansprüchen der mehr qualifizierte und anspruchsvolle Konditor- und Bäckermeister entwickelt, so verfügen sie über eine große Anzahl an Zubehör:

- Computersteuerung (80 Programmen)
- Doppelte Belüftungsgeschwindigkeit
- Dampfzughaube mit Absauger
- Thermostatischen Gärraum mit der Möglichkeit, den Handfeuchtigkeitsregler beizulegen
- Verschiedene Träger mit rotierenden Rollen oder Füße.



◀ STANDARD

Pannello Elettromeccanico

Electromechanical control panel

Tableau électromécanique

Panel de mandos electromecánico

Elektromechanische Steuerung

OPTIONAL ▶

Pannello Digitale 80 programmi

Digital panel with 80 programmes

Tableau digital 80 programmes

Panel digital 80 programas

Digitalsteuerung mit 80 Programmen



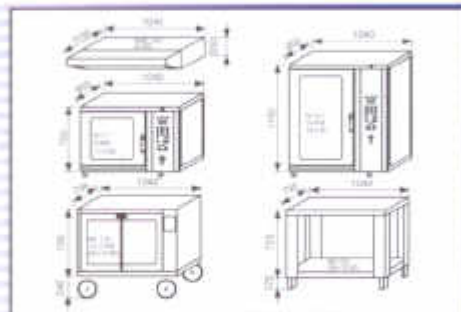
- Caricamento a carrello
- Rack loading system
- Chargement avec chariot
- Carga con carro
- Beschickung mit Wagen

Ref. newton C-03 rev.3



TECH POINT

Mod.	N5T	N10T	E2T330	NMC 200	NC 725
Type	CONVECTION OVEN	CONVECTION OVEN	DECK OVEN	HOOD	PROVER
Cap.	4/5 (40*60)	8/10 (40*60)	2 (40*60)		10 (40*60)
L	1040 mm	1040 mm	1040 mm	1040 mm	1040 mm
H	700(+40)mm	1150(+40)mm	330 mm	200 mm	725 mm
P	855 mm	855 mm	1155 mm	+300 mm	795 mm
Voltage	230/400V-50Hz	230/400V-50Hz	230/400V-50Hz	(230V-50Hz)	230V-50Hz
Power	8 Kw	16 Kw	6 Kw(+2Kw)	(0,15Kw)	2 Kw(+2Kw)



EUROPA s.r.l.
 36034 Molina di Malo
 (Vicenza) ITALY
 Via del Lavoro 53
 tel. 0039 0445 637444
 fax 0039 0445 637455
 e-mail: europa@europa-zone.com
 http://www.europa-zone.com



Distributed by

Becketts

New & Rebuilt Bakery Machine Specialists

7th Street, Haywood & Leics. OL10 1HP
 Tel: 01706 364100 Fax: 01706 626967
 E-mail: sales@becketts.co.uk
 Web: www.becketts.co.uk

WE RESERVE THE RIGHT TO INTroduce ANY TECHNICAL CHANGES WITHOUT PRIOR NOTICE