



BASIC LINE

ERRE
2 

Forti per tradizione, dinamici per scelta.



◎ BASIC LINE

La base per tutti i vostri piatti

IL FORNO CHE MANTIENE LE PROMESSE:
AFFIDABILE, SEMPLICE E SICURO ADATTO
A CHI AMA LE COSE SEMPLICI.

THE BASIS FOR ALL YOUR PLATES.

THE OVEN THAT KEEPS ITS PROMISES: RELIABLE,
SIMPLE AND SAFE. SUITABLE FOR LOVERS OF
SIMPLE THINGS.

DIE GRUNDLAGE FÜR IHRE GERICHTE.

EIN OFEN, DER SEINE VERSPRECHEN HÄLT:
ZUVERLÄSSIG, BEDIENERFREUNDLICH UND SICHER.
FÜR DIE JENIGEN, DIE EINFACHE DINGE VORZIEHEN.

LA BASE POUR TOUS VOS PLATS.

LE FOUR QUI MAINTIEN SES PROMESSES:
FIABLE, SIMPLE ET SÛR, POUR CEUX QUI
AIMENT LES CHOSES SIMPLES.

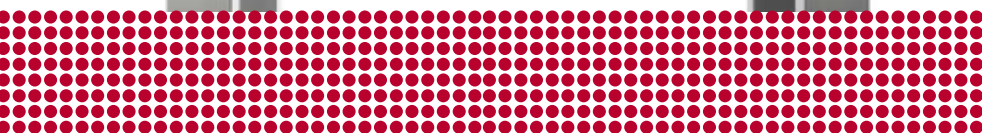


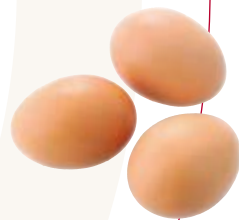
La semplicità alla base di tutto

Everything starts from simplicity.

Bedienerfreundlichkeit im Mittelpunkt.

La simplicité à la base de tout.





Per realizzare le tue idee

To realise your ideas.

Zur Realisierung deiner Ideen.

Pour mettre vos idées en pratique.

◎ BASIC LINE

Tutto a portata di mano

Everything within hands reach.

Alles griffbereit.

Tout à portée de la main.



BasicMix

BasicConvec



Camino vapori di cottura / Cooking vapour flue / Taste zum öffnen/Schließen des Kamins (nur Heißluftzyklen) / Cheminée vapeurs de cuisson



Convezione / Convection mode / Heißluftmodus / Mode air pulsé



Misto / Combined mode / Kombimodus / Mode mixte



Vapore / Steam mode / Dampfmodus / Mode vapeur



Raffreddamento rapido a porta aperta / Rapid cooling with door open / Schnellkühlung bei offener Tür / Refroidissement rapide avec porte ouverte



Umidificazione / Humidification symbol / Befeuchtung / Humidification



Ripristino (solo modelli a gas) / Reset button (only Gas version) / Rückstellung (nur Gas-Modelle) / Restauration (seulement modèles à gaz)

Optional



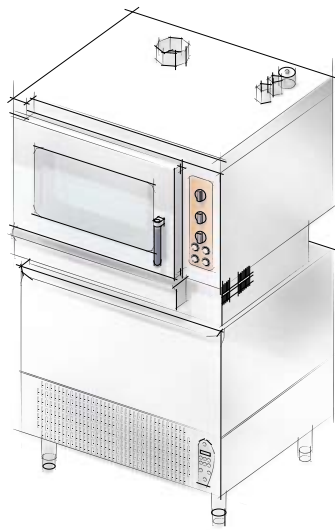
Lavaggio Wash System
Cleaning Wash System
Reinigungssystem Wash-System
Lavage Wash System



Sonda al cuore
Core probe symbol
Kerntemperaturfühler
Sonde à cœur



SU ARMADIO
*on cupboard / auf Schrankausführung /
 sur armoire*



SU ABBATTITORE
*on blast chiller / auf Schnellkühler /
 sur cellule de refroidissement rapide*



SU CAVALLETTO
*on stand / auf offenen Untergestell /
 sur support ouvert*

Semplicità di utilizzo: con una mano imposti tutte le funzioni.

Simple to use: set all the functions with a hand.

Bedienerfreundlichkeit: alle Funktionen lassen sich mit einer Hand einstellen.

Simplicité d'utilisation: vous réglez toutes les fonctions d'une main.



Teglia forata inox
 S/Steel perforated tray
 Plat inox perforé
 CNS-Behälter, gelocht



Teglia inox (h 4 cm)
 S/Steel tray (h 4 cm)
 Plat inox (h 4 cm)
 CNS-Behälter (h 4 cm)



Teglia inox (h 2 cm)
 S/Steel tray (h 2 cm)
 Plat inox (h 2 cm)
 CNS-Behälter (h 2 cm)



Teglia ondulata per 1/2 baguette
 1/2 baguette tray
 Plaque ondulée pour 1/2 baguette
 Gewellter Einschub für 1/2 Baguette



© BASIC LINE

Le caratteristiche

Modelli in acciaio inox, solidi e robusti.

Camera di cottura con angoli arrotondati costituita da un unico pezzo.

Durante i cicli a convezione, possibilità di inserire in camera umidità.

Sistema di lavaggio Wash-system.

Doccia manuale con funzione blocco acqua incorporata e regolazione continua del getto.

Raffreddamento rapido camera di cottura.

Microinterruttore porta magnetico.

Lampade alogene a bassa tensione per l'illuminazione della camera.

Valvola a farfalla per limitare la fuoriuscita di vapore all'apertura della porta.

Display digitale per visualizzare la temperatura.

Termostato di sicurezza per evitare il surriscaldamento della camera o del generatore a vapore.

Porta dotata di doppio vetro con retroventilazione e vetro interno apribile.

Maniglia della porta azionabile con una sola mano con chiusura a destra.

Vaschetta raccogli condensa anteriore con scarico manuale.

Vaschetta esterna raccogli condensa posteriore con funzione di sifone.

Guarnizione porta a incastro per una facile sostituzione.

Guide portateglie antiribaltamento ad U.

Nei modelli a 6 livelli rastrelliere in acciaio inox appese e rimovibili.

Portateglie estraibile per gli altri modelli.

Sfiato camera a regolazione graduale.

Die Eigenschaften

Solide, stabile Modelle aus Edelstahl.

Aus einem einzigen Teil bestehender Garraum mit abgerundeten Ecken.

Während der Heißluftzyklen kann Feuchtigkeit in den Garraum eingeführt werden.

Wash- System- Reinigungssystem.

Handbrause mit eingebauter Wassersperrfunktion und stufenlose Wasserstrahlregulierung.

Schnellkühlung des Garraums.

Magnetischer Türmikroschalter.

Niederspannungs- Halogenlampen für die Garraumbelichtung.

Drosselventil für die Reduzierung des Dampfaustritts bei Türöffnung.

Digital- Display für die Anzeige der Temperatur.

Sicherheitsthermostat zur Vermeidung der Überhitzung des Garraums bzw. des Dampferzeugers.

Mit Doppelglas ausgestattete Tür mit Hinterlüftung und Innenglas, das geöffnet werden kann.

Türgriff mit Rechtsschließung, der mit einer einzigen Hand betätigt werden kann.

Vordere Kondenswasserschale mit manueller Entleerung.

Externe, hintere Kondenswasserschale mit Siphonfunktion.

Leicht auswechselbare Türdichtung.

Kippsichere U- förmige Backblechführungen.

Für die Modelle mit 6 Ebenen aufgehängte, herausnehmbare Edelstahlgestelle.

Für die anderen Modelle herausnehmbare Backblechhalter.

Garraumlüftung mit stufenloser Regelung.

The characteristics

Stainless steel models, solid and strong.

Cooking chamber with rounded corners in one piece.

During convection cycles it is possible to insert humidity in the chamber.

Wash-system.

Manual douche with incorporated water block function and continuous jet adjusting.

Quick cooling of the cooking chamber.

Magnetic gate micro-switch.

Low-voltage halogen lamps for chamber lighting.

Throttle to limit vapour leakage when the door opens.

Digital display for the visualization of temperature.

Safety thermostat to avoid the overheating of the chamber or vapour generator.

Gate supplied with double glass with backlighting and extendable internal glass.

The door handle can be operated with one hand with closing on the right.

Front condense collecting tray with manual discharge.

Outer condense back collecting tray with siphon functions.

Insertion door gasket easy to replace.

U anti-overturning tray holder tracks.

In the models with 6 stainless steel racks in hanging and removable.

Extractable tray holder for the other models.

Chamber air our with gradual regulation.

Les caractéristiques

Enceinte de cuisson avec angles arrondis, d'une seule pièce.

Modèles en acier inox, solides et robustes.

Pendant les cycles à convection, possibilité d'introduire de l'humidité dans l'enceinte.

Système de lavage Wash-system.

Douche manuelle, avec fonction de blocage de l'eau incorporée et réglage continu du jet.

Refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson.

Microrupteur porte magnétique.

Lampes halogènes à basse tension pour l'éclairage de l'enceinte.

Vanne papillon pour limiter l'échappement de vapeur à l'ouverture de la porte.

Afficheur numérique pour visualiser la température.

Thermostat de sécurité pour éviter la surchauffe de l'enceinte ou du générateur de vapeur.

Porte dotée de double vitrage avec rétroventilation et vitre interne ouvrable.

Poignée de la porte actionnable d'une seule main avec fermeture à droite.

Cuvette de récolte de la condensation avant avec vidange manuelle.

Cuvette externe de récolte de la condensation arrière avec fonction de siphon.

Joint de porte à encastrer pour un remplacement aisé.





Rails anti-retournement pour support plats en forme de U.

Sur les modèles à 6 niveaux râteliers en acier inox suspendus et amovibles.

Support plats amovible pour les autres modèles.





Purge enceinte à réglage progressif.

BasicConvec

MODEL	Trays GN1/1	Dimensions L x P x H	Power (kW)
 BC.E061 M...	6	cm. 90x76,1x75,5	Electric 8,00
 BC.E101 M...	10	cm. 90x91,3x105,5	Electric 11,50
 BC.G061 M...	6	cm. 90x76,1x75,5	Gas 10,00 Electric 0,50
 BC.G101 M...	10	cm. 90x91,3x105,5	Gas 20,00 Electric 1,00





Forni a convezione
Convection Ovens
Heißluftofen
Fours à air pulsé

BasicMix

MODEL	Trays GN1/1	Dimensions L x P x H	Power (kW)
 BMD.E061 M...	6	cm. 90x76,1x75,5	Electric 8,00
 BMD.E101 M...	10	cm. 90x91,3x105,5	Electric 11,50
 BMD.G061 M...	6	cm. 90x76,1x75,5	Gas 10,00 Electric 0,50
 BMD.G101 M...	10	cm. 90x91,3x105,5	Gas 20,00 Electric 1,00

Forni misti (vapore diretto)
Combined Ovens (Direct Steam)
Kombi-Ofen (Direkt Dampf)
Fours Mixte (vapeur directe)

BasicMix

MODEL	Trays GN1/1	Dimensions L x P x H	Power (kW)
 BMB.E061 M...	6	cm. 90x76,1x75,5	Electric 8,00
 BMB.E101 M...	10	cm. 90x91,3x105,5	Electric 11,50
 BMB.G061 M...	6	cm. 90x76,1x75,5	Gas 10,00 Electric 0,50
 BMB.G101 M...	10	cm. 90x91,3x105,5	Gas 20,00 Electric 1,00

Forni misti (con boiler)
Combined Ovens (with Boiler)
Kombi-Ofen (mit Boiler)
Fours Mixte (avec Boiler)

Versions (...N) Standard - **(...W)** con sistema di lavaggio Wash System

Versions: (...N) Standard - **(..W)** with cleaning Wash System

Versions: (...N) Standard - **(..W)** avec système de lavage Wash System

Ausführungen: (...N) Standard - **(..W)** mit Reinigungssystem Wash System

Wash System

Our System is a fixed washing system: it remains inside the oven even during the cooking phase without need of moving any part.

The following phases follow:

VAPOUR (10") to dissolve the residues of cooking

WATER (5") an erogator projects water at 360°

CONVECTION (10") for drying

Wash System

Unser Reinigungssystem ist fest:

es bleibt auch während der Garphase im Ofen, es müssen keine Teile davon entfernt werden.

Aufeinanderfolgende Phasen:

DAMPF (10 Minuten), um Kochrückstände zu lösen

WASSER (5 Minuten) eine Düse gibt Wasser im Vollkreis ab

HEISSLUFT (10 Minuten) zum Trocknen

Wash System

Il s'agit d'un système de lavage fixe:

il reste à l'intérieur du four même pendant la phase de cuisson, sans devoir retirer aucun élément.

Les phases suivantes se succèdent:

VAPEUR (10") pour dissoudre les résidus de cuisson

EAU (5") un distributeur projette de l'eau à 360°

CONVECTION (10") pour le séchage

Wash System

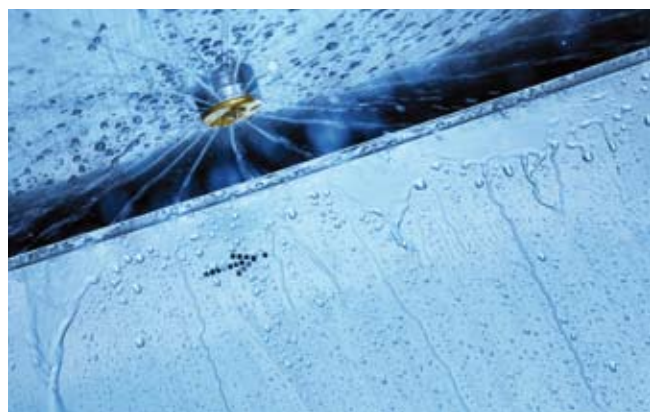
Il nostro è un sistema di lavaggio fisso: rimane all'interno del forno anche durante la fase di cottura, senza dover rimuovere alcun particolare.

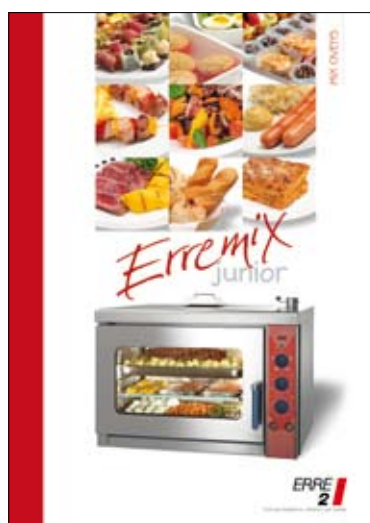
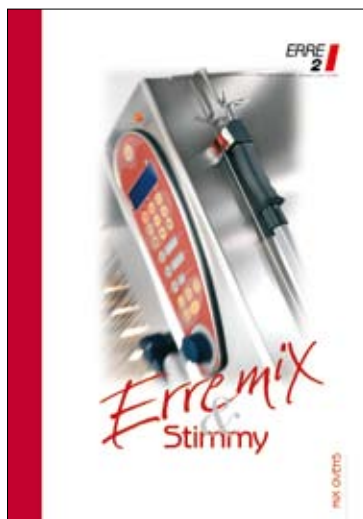
Si susseguono le seguenti fasi:

VAPORE (10") per sciogliere i residui di cottura

ACQUA (5") un erogatore proietta acqua a 360°

CONVEZIONE (10") per l'asciugatura





ERRE 2

ERRE 2 srl - Forni per gastronomia
31028 Vazzola (TV) ITALY - Via IV Novembre, 81/A
Tel. +39 0438 740 418 - Fax +39 0438 441 425 - info@erre2.com
www.erre2.com

COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2000 =

I dati riportati sono indicativi. L'azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. / The information contained here in are indicatives and not binding. Our company reserves the right to make alterations at any time without notice. / Les données reportées sont fournies à titre indicatif. Notre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis. / Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit, ohne Vorankündigung, Änderungen vorzunehmen.

KREATIVA / TV