



mit

FORNI PROFESSIONALI PER
PASTICCERIA E GASTRONOMIA

Legenda dei simboli

Legend of symbols



Meccanico
Mechanical



Digitale
Digital



Porta battente
con chiusura
ermetica
*Airtight hinged
door*



Vapore a iniezione
diretta
Direct steam injection



Distanza tra
teglie/griglie
*Distance between
trays/grills*



Peso
Weight



Potenza elettrica
Electric power



Programmi
Programmes



Motore con funzione
reverse
*Motor with reverse
function*



Motore a doppia
velocità
Double speed motor



Interasse piedini (L x P)
Feet spacing (W x D)



Timer
Timer



Voltaggio
Voltage



Per max n. teglie/griglie
Max No. trays/grills



Frequenza
Frequency



Dimensioni
(L x P x A)
*Dimensions
(W x D x H)*



Forni MIT

Si riconoscono per le **linee pulite e un design minimalista**. Dietro l'estetica, una costruzione robusta e l'utilizzo di componentistica solida e collaudata, rendono i nostri forni assolutamente affidabili e duraturi.

Le particolari **geometrie ed il volume della camera**, risultato di evoluzioni e di ricerca pluridecennale che negli ultimi anni si è avvalsa del supporto dei più sofisticati simulatori, garantiscono **cotture estremamente uniformi** che possono essere considerate, senza dubbio di smentita, benchmark per l'intero settore.

La progettazione delle nostre macchine è orientata a rendere la **manutenzione ordinaria**, dalla pulizia al controllo dei componenti interni, la più **agevole** possibile, per garantire ai nostri clienti continuità operativa anche negli ambienti di cucina più severi.

Il prodotto **continua a migliorare**, aggiornandosi alle evoluzioni dei materiali e delle tecnologie, con il fine ultimo di portare nelle cucine dell'utilizzatore finale, il miglior rapporto qualità prezzo sul mercato.

MIT ovens

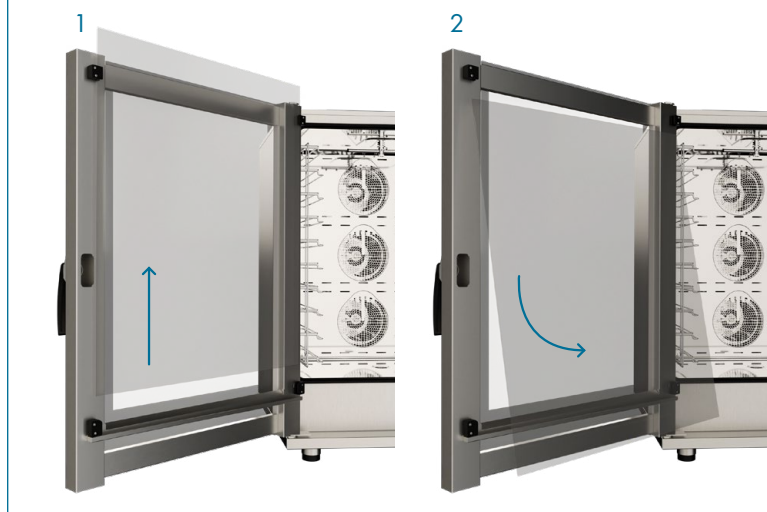
They are recognizable by **clean lines and minimalist design**. Behind the aesthetics, a sturdy construction and the use of solid and tested components, makes our ovens reliable and durable.

The **geometries and volume of the chamber**, result of evolutions and decades of research which in recent years went through the most sophisticated simulators, guarantee an **extremely uniform cooking** which can be considered, with no doubt, a benchmarks for the entire sector.

The design of our machines is aimed to **easy the routine maintenance**, from cleaning to programmed check of the internal components, to guarantee our customers operational continuity even in the most tough kitchen environments.

The product **continues its improvement**, updating itself to the evolution of materials and technologies, with the ultimate aim of supplying to our customers the best value for money on the market for their kitchens.

Easy glass removal without tools



Forni multicottura

La linea MIT soddisfa le aspettative dei clienti più esigenti.

La **cura di ogni singolo dettaglio** e una componentistica dall'elevata affidabilità, rendono il forno MIT uno **oggetto perfetto** al servizio dei professionisti della cottura. Strumento di lavoro estremamente **facile e performante**, è protagonista nelle cucine altamente professionali per soddisfare a pieno le richieste degli Chef più esigenti.

Programmi preimpostati, cottura a vapore, sonda al cuore, inversione della ventilazione, raffinate canalizzazioni dei flussi, garantiscono il miglior risultato per ogni tipologia di prodotto. Chiusura ermetica della porta con vaschetta raccogli condensa integrata, pulizia della costruzione, ampio canale di ventilazione tra i due vetri, marcature laser, sono solo alcune delle caratteristiche che rendono i forni della linea MIT, la scelta migliore per il cuoco professionale.

Multi-cooking ovens

The MIT range meets the expectations of the most demanding customers. The **attention to every single detail** and highly reliable components, make the MIT oven a **perfect object** at the service of cooking professionals.

It is an extremely **easy and high-performance** work tool, protagonist in high professional kitchens, made to fully satisfy the needs of the most demanding chefs.

Preset programs, steam cooking, core probe, ventilation inversion, refined air-flows, guarantee the best result for each type of cooking. Hermetic closure of the door with integrated condensate tray, clean construction, large ventilation channel between the two panes, laser markings, are just some of the features that make the ovens of the MIT line, the best choice for the professional cook.



Porta battente con
chiusura ermetica

Airtight hinged doors

Display Touch o
Versione Meccanica

Touch Display or
Mechanical Version

Assenza di angoli taglienti
e superfici facili da pulire

No sharp edges and
easy cleanable surfaces

Scorrigiglia in filo
di acciaio per BN e GN

Stainless steel wire
support for BN and GN

Abbassamenti stampati
per prevenire deformazioni

Pressed design to
prevent deformation

Fondo stampato per raccolta
acqua di scarico

Pressed drip tray

Caratteristiche

Equipaggiato con supporti griglie universali: BN e GN1/1

Temperatura 0-280 °C

Vaschette raccogli gocce integrata nella porta

Vetro interno sfilabile senza attrezzi

Motore per raffreddamento vano tecnico

Camino di sfiato vapore motorizzato

Marcatura laser del cruscotto

Features

Equipped with universal grid supports: BN and GN1/1

Temperature 0-280 °C

Drip tray integrated in the door

Tool-free removable interior glass

Dedicated fan to cool down technical compartment

Motorized steam chimney

Laser marked dashboard

Meccanico - Elettrico

Mechanical - Electric

Soluzione tradizionale per controllo veloce, preciso e completo della funzionalità del forno.

Perfetta soluzione per chef esperti alla ricerca di uno strumento affidabile. Ottimo rapporto prezzo beneficio.

Traditional solution for fast, precise and complete control of whole oven's functionality.

Perfect solution for experienced chefs looking for a reliable tool. Excellent value for money ratio



	ME04	ME06	ME10
	Porta battente a tenuta ermetica	Porta battente a tenuta ermetica	Porta battente a tenuta ermetica
	80 mm	80 mm	80 mm
	7 Kw	9,5 Kw	14 Kw
	2 motori con senso di rot. alternato	2 motori con senso di rot. alternato	3 motori con senso di rot. alternato
	L x P 780 x 540 mm	L x P 780 x 540 mm	L x P 780 x 540 mm
	400V 3N+T	400V 3N+T	400V 3N+T
	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
	Iniezione diretta del vapore	Iniezione diretta del vapore	Iniezione diretta del vapore
	95 Kg	105 Kg	110 Kg
	Manual	Manual	Manual
	Timer meccanico 0-60 min.	Timer meccanico 0-60 min.	Timer meccanico 0-60 min.
	4 Teglie Backnorm o 4 GN1/1	6 Teglie Backnorm o 6 GN1/1	10 Teglie Backnorm o 10 GN1/1
	980 mm	980 mm	980 mm
	845 mm	845 mm	845 mm
	612 mm	773 mm	1070 mm

Touch - Elettrico

Touch - Electric

Soluzione avanzata capace di amplificare le performance degli operatori più capaci.

La potenza di calcolo di uno strumento evoluto e collaudato permette di programmare, pianificare e controllare qualsiasi cottura. La soluzione ideale per gli chef che non vogliono lasciare alcun dettaglio al caso.

An advanced solution capable of amplifying the performance of the most skilled operators.

The computing power of an advanced and reliable tool allows you to program, plan and control any cooking.

The ideal solution for chefs who will keep every single detail under control.



	TE06	TE10
	Porta battente a tenuta ermetica	Porta battente a tenuta ermetica
	80 mm	80 mm
	9,5 Kw	14 Kw
	2 motori con senso di rotazione alternato	3 motori con senso di rotazione alternato
	L x P 780 x 540 mm	L x P 780 x 540 mm
	400V 3N+T	400V 3N+T
	50/60 Hz	50/60 Hz
	Iniezione diretta dell'umidità	Iniezione diretta dell'umidità
	105 Kg	110 Kg
	Fino a 1000 programmi multifase	Fino a 1000 programmi multifase
	Timer digitale 0-10 ore	Timer digitale 0-10 ore
	6 Teglie Backnorm o 6 GN1/1	10 Teglie Backnorm o 10 GN1/1
	L 980 mm	980 mm
	P 845 mm	845 mm
	A 773 mm	1070 mm

Meccanico - Gas

Mechanical - Gas

Soluzione tradizionale per controllo veloce, preciso e completo della funzionalità del forno.

L'alimentazione a gas è un'ottima soluzione per ridurre il carico elettrico totale della cucina.
















Perfetta soluzione per chef esperti alla ricerca di uno strumento affidabile. Ottimo rapporto prezzo beneficio.

Traditional solution for fast, precise and complete control of whole oven's functionality.

Gas power is a great solution to reduce the total electrical load of the kitchen.

Perfect solution for experienced chefs looking for a reliable tool. Excellent value for money.



	MG06	MG10
	Porta battente a tenuta ermetica	Porta battente a tenuta ermetica
	80 mm	80 mm
	14 Kw	17 Kw
	2 motori con senso di rotazione alternato	3 motori con senso di rotazione alternato
	L x P 780 x 540 mm	L x P 780 x 540 mm
	400W - 220/230 V - 1PH	750W - 220/230 V - 1PH
	50 Hz	50 Hz
	Iniezione diretta del vapore	Iniezione diretta del vapore
	155 Kg	175 Kg
	Manual	Manual
	Timer meccanico 0-60 minuti	Timer meccanico 0-60 minuti
	6 Teglie Backnorm o 6 GN1/1	10 Teglie Backnorm o 10 GN1/1
	980 mm	980 mm
	922 mm	922 mm
	1130 mm	1430 mm

Touch - Gas

Touch - Gas

Soluzione avanzata capace di amplificare le performance degli operatori più capaci. La potenza di calcolo di uno strumento evoluto e collaudato permette di programmare, pianificare e controllare qualsiasi cottura. La soluzione ideale per gli chef che non vogliono lasciare alcun dettaglio al caso. L'alimentazione a gas è un'ottima soluzione per ridurre il carico elettrico totale della cucina.

An advanced solution capable of amplifying the performance of the most skilled operators. The computing power of an advanced and reliable tool allows you to program, plan and control any cooking. The ideal solution for chefs who will keep every single detail under control. Gas power is a great solution to reduce the total electrical load of the kitchen.



	TG06	TG10
	Porta battente a tenuta ermetica	Porta battente a tenuta ermetica
	80 mm	80 mm
	14 Kw	17 Kw
	2 motori con senso di rotazione alternato	3 motori con senso di rotazione alternato
	L x P 780 x 540 mm	L x P 780 x 540 mm
	400W - 220/230 V - 1 PH	750W - 220/230 V - 1 PH
	50 Hz	50 Hz
	Iniezione diretta dell'umidità	Iniezione diretta del vapore
	155 Kg	175 Kg
	Fino a 1000 programmi multifase	Fino a 1000 programmi multifase
	Timer meccanico 0-10 ore	Timer meccanico 0-10 ore
	6 Teglie Backnorm o 6 GN1/1	10 Teglie Backnorm o 10 GN1/1
 L	980 mm	980 mm
 P	922 mm	922 mm
 A	1130 mm	1430 mm

Meccanico

Mechanical



Start / Timer

Start / Timer



Termostato

Thermostat



Vaporizzazione

Steam



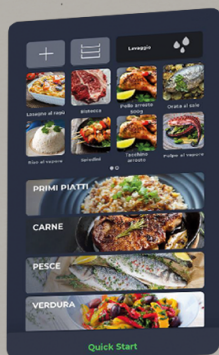
Apertura camino

Reset gas



Chimney opens

Reset gas



Touch

Display Touch 7 pollici

Accesso rapido a:

ricette, lavaggi, multilivello, preferiti, e Quick Start.

Gestione programmi:

creazione, modifica, cancellazione e salvataggio ricette con possibilità di restrizioni tramite password.

Regolazioni manuale di:

temperatura, tempo, umidità, ventola (velocità/direzione).

Multilivello:

consente cotture diverse per livelli del forno con gestione indipendente di tempi e temperature.

Scheduler:

pianificazione giornaliera dei cicli.

Lavaggio automatico:

varie modalità, con password per interruzione.

Menu impostazioni:

data/ora, lingua, parametri, HACCP log, aggiornamento firmware, Wi-Fi.

7" Touch Display

Quick access to:

recipes, cleanings, multi-level, favorites, and quick starts.

Programs Management:

You can create, modify, delete and save hundreds of recipes with the possibility to set password restrictions.

Manual adjustments of:

temperature, time, humidity, fan (speed/direction).

Multilevel:

allows different cooking processes for each oven level, with independent management of times and temperatures.

Scheduler:

daily cycle planning.

Automatic washing:

Various modes, with password for interruption.

Settings menu:

date/time, language, parameters, HACCP log, firmware update, Wi-Fi.



Via degli Etruschi, 10 - 33080 San Quirino (PN)
info@mitindustrial.it - T. +39 0434 91148 - www.mitindustrial.it