

MINHIO[®]

MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.



MAYO 2023 TOMO 2 NACIONAL

VENIX

VERTEX
BREAD

apice
INDUSTRIAL TECHNOLOGIES

MACH

¿Quiénes somos?

MAINHO, Maquinaria Industrial Hostelera, S.L.U., es una empresa que inició sus actividades en 1981, con sede en Barcelona. Su vocación fue, desde el principio, la fabricación de máquinas destinadas a la hostelería.

El éxito de sus productos dio lugar a una continua expansión que llevaron en 1992 a ampliar las instalaciones de la empresa, desplazándose al Polígono Industrial «Can Galobardes», de Canovelles, donde ha sido preciso, recientemente, realizar una nueva ampliación.

La incorporación de nuevos productos derivó su atención a la comercialización de productos más especializados. El crecimiento ha sido debido tanto a la calidad como al incremento de la gama de productos ofertados, que de ser exclusivamente destinados a la pequeña hostelería (snacks) han pasado a cubrir todas las necesidades hasta las más grandes y complejas instalaciones.

Este interés por satisfacer al máximo la demanda del mercado, fue el motivo del acuerdo con la firma italiana LOTUS para ofrecer sus productos a toda España con la máxima garantía y con el servicio más próximo.

La constante innovación, con el diseño y la fabricación de nuevas máquinas incorporando la más reciente tecnología, la calidad probada y el excelente servicio, han sido los factores determinantes de la satisfacción que siempre han demostrado los clientes.

MAINHO tiene numerosas delegaciones en toda España y, además, exporta a más de 40 países. Los industriales de la hostelería pueden visitar los stands y conocer de cerca los productos de MAINHO en las más importantes ferias especializadas de Europa.

*MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U. se reserva el derecho de modificar los precios y diseños de los productos sin previo aviso. ESTA TARIFA ANULA Y SUSTITUYE LAS ANTERIORES.

*Prohibida la reproducción total o parcial sin expresa autorización por escrito de la empresa.



About us

MAINHO, Maquinaria Industrial Hostelera, S.L.U., is a company that started its activities in 1981, with headquarters in Barcelona. Its vocation was, from the start, manufacturing machines intended for the hospitality industry.

The success of its products gave rise to a continuous expansion that led the company to expand its facilities in 1992, moving to the "Can Galobardes" Industrial Estate, in Canovelles, where it has been necessary, recently, to make a new expansion.

The incorporation of new products derived its attention to marketing more specialised products. Growth has been due to both quality and increasing the range of products offered, which from being exclusively aimed at small scale hospitality (snacks) now cover all needs including the largest and most complex installations.

This interest to fully respond to market demands was behind the agreement with the Italian company LOTUS to offer its products to the whole of Spain with the maximum guarantee and with the most local service.

Constant innovation, with design and manufacture of new machines incorporating the latest technology, proven quality and excellent service, have been the determinants of the satisfaction always shown by the customers.

MAINHO has numerous delegations throughout Spain and, in addition, exports to more than 40 countries. Hospitality industrialists can visit the stands and learn about MAINHO's products in the most important specialised fairs in Europe.

*MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U. reserves the right to modify the prices and designs of its products without prior notice. THIS PRICE CANCELS AND REPLACES THE PREVIOUS ONES.

*Total or partial reproduction forbidden without the express written consent of the Company.



Tarifa n° 35
Tariff number 35

Garantía

Warranty

La garantía es de un año a partir de la fecha de facturación y cubre las partes defectuosas, cuya sustitución y transporte serán a cargo del comprador.

La garantía no cubre las partes eléctricas, ni los accesorios, ni ningún otro componente separable. Eventuales daños debidos al transporte o a la incorrecta instalación ó mantenimiento no se considerarán motivos válidos a los efectos de la garantía. El mantenimiento ordinario y las reparaciones por causas debidas a una incorrecta instalación no están cubiertas por la garantía. La garantía es válida solamente respecto al primer comprador y no contempla la sustitución del aparato.

MAINHO podrá efectuar las reparaciones en la sede del cliente o en la fábrica, según su propio criterio. Todos los gastos de transporte de la pieza o de los equipos que sea necesario cambiar o reparar correrán a cargo del cliente. El material enviado para su reparación deberá ir acompañado necesariamente por albarán de devolución debidamente cumplimentado especificando las incidencias. Caso de que se reciba el albarán de devolución inexacto, quedará anulada la garantía.

MAINHO no responde de los posibles retrasos que tengan lugar durante el periodo de la garantía y no indemniza ningún daño, directo o indirecto, consiguiente a las imperfecciones o defectos de la maquinaria suministrada, amparándose en el Código Civil.

Los posibles retrasos en la prestación del servicio no darán en ningún modo derecho al aplazamiento de los pagos relacionados con los equipos sujetos a la garantía. El retraso de los pagos, o la insolvencia incluso parcial del cliente, comporta automáticamente la anulación de la garantía, incluso a terceros.

The warranty is one year from the date of invoicing and covers faulty parts, the replacement and transportation of which will be borne by the purchaser.

The warranty does not cover the electrical parts or accessories, nor any other separable component. Any damage due to transportation or improper installation or maintenance shall not be considered as valid reasons for the purposes of the warranty.

Regular maintenance and repairs for reasons due to incorrect installation are not covered by the warranty. The warranty is valid only with respect to the first purchaser and does not provide for the replacement of the appliance.

MAINHO may carry out the repairs at the customer's site or in the factory, according to its own judgement. All transportation costs of the part or the equipment that need to be changed or repaired shall be borne by the customer. The material sent for repair must be accompanied by a duly completed return form specifying the incidents. If an inaccurate return form is received, the warranty will be cancelled.

MAINHO is not responsible for the possible delays that take place during the warranty period and does not compensate for any damage, direct or indirect, resulting from flaws or defects in the machinery provided, under the Civil Code.

Possible delays in the provision of the Service will not in any way give a right to the postponement of payments related to the equipment subject to the warranty. Delay of the payments, or the insolvency, including partial, of the customer, entails the automatic cancellation of the warranty.

Condiciones de venta

Terms of sale

- **Pedidos:** Se realizan por teléfono y serán confirmados por escrito a la dirección: mainho@mainho.com.
- **Forma de pago:** Primeras operaciones: mediante transferencia bancaria anticipada.
- **A crédito:** Hasta conceder crédito a un cliente, todas las operaciones serán abonadas mediante pago anticipado.
- **Impagados:** La existencia de un impagado bloqueará la cuenta del cliente. Cualquier efecto no atendido a su vencimiento deberá ser liquidado de inmediato, incluyendo todos los gastos producidos.
- **Transporte:** Pagados en la Península ibérica y Archipiélago Balear (exceptuando Portugal)
- **Riesgo transporte:** La mercancía viaja siempre por riesgo del comprador. En caso de deterioro o de roturas en el transporte, deberá hacerse la reclamación directamente a la agencia transportista.
- **Embalaje:** Incluido en el precio. Material protegido con plástico de burbuja, caja de cartón o jaula de madera.
- **Devolución de material:** Cualquier devolución de material deberá ser previamente autorizada por MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U. y reflejada por escrito, debiendo remitirse con su embalaje original. No se admiten devoluciones de material usado o manipulado. Todos los gastos generados, incluidos los portes, serán por cuenta del cliente.
- **Recambios y accesorios:** Se suministran siempre con pago anticipado.
- **Por defecto toda maquinaria fabricada o comercializada por MAINHO, está prevista para su funcionamiento a G.L.P. (gases licuados del petróleo) o sea, a butano / propano. A petición del cliente se puede efectuar el cambio en fábrica de los inyectores para funcionamiento a Gas Metano (Gas Natural), inyectores que están en dotación en todo aparato a gas, con un coste de 40,00.-euros/NETO, en concepto de desembalaje, desmontaje de los paneles necesarios, cambios de inyectores, montaje de los paneles y embalaje del aparato**

- **Orders:** They are made on the telephone and will be confirmed in writing to the address: export@mainho.com.
- **Form of payment:** First operations: by bank transfer in advance.
- **On credit:** Until a customer is given credit, all operations shall be paid by advance payment.
- **Unpaid items:** The existence of an unpaid item will block the customer's account. Any effect not paid for on its due date must be paid immediately, including all expenses incurred.
- **Transportation:** EXWORK
- **Transport risk:** Merchandise always travels at the risk of the purchaser. In the event of damage or breakage during transportation, the claim must be made directly to the carrier.
- **Packaging:** Included in the price. Material protected by bubble plastic, cardboard or wooden cage.
- **Return of material:** Any return of material must be previously authorised by MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U. and reflected in writing, and it must be sent in its original packaging. Returns of used or manipulated material are not accepted. All charges incurred, including delivery costs, shall be borne by the customer.
- **Spare parts and accessories:** Always supplied with advance payment.



Página 7



Página 131



Página 156



Página 277



CORTADORAS

Página 291



Always cook like **PROFESSIONALS**





VENEXIA

COMBI OVENS
BAKERY OVENS



SQUERO & CAMPIELLO

COMBI OVENS
BAKERY OVENS
GAS OVENS



RIALTO

COMPACT COMBI OVENS



BURANO & TORCELLO

CONVECTION OVENS



ASPEN & KODIAK

BLAST CHILLERS



ACCESSORIES

FOR GASTRONOMY, PASTRY and
BAKERY, CONVECTION OVENS,
BLAST CHILLERS



VENEXIA

SMART TOUCH CONTROL OVENS, WHATEVER YOU MAY NEED

VENEXIA

COMBI OVENS - BAKERY OVENS

Inspired by the excellence of Venice, one of the world's most unique cities, the VENEXIA ranges of premium combi ovens deliver the ultimate in performance, flexibility, safety, user-friendliness and top quality cooking.

The cooking process is constantly monitored by the incorporated "Android" operating system: user friendly with a 7" capacitive display. It includes as an option, the possibility to exploit "cloud" platforms as an easy and efficient added value.

Fours à commande tactile intelligents, tout ce dont vous avez besoin

Inspirée de l'excellence d'une ville unique au monde, la ligne de fours combinés VENEXIA offre des produits haut de gamme qui sont l'expression même de la perfection, de la performance, de la flexibilité, de la sécurité et de la praticité d'utilisation pour garantir la meilleure qualité de cuisson.

La cuisson est surveillée en permanence par le système d'exploitation « Android » intégré, qui se distingue par sa facilité d'utilisation avec un écran capacitif de 7" et par sa capacité à exploiter simplement et efficacement les plateformes « Cloud » offrant une forte valeur ajoutée.



Hornos de control táctil inteligentes, todo lo que necesites.

Inspirada en la excelencia de una ciudad única en el mundo, la línea de hornos combinados VENEXIA expresa lo mejor de la gama que lleva a la perfección el rendimiento, flexibilidad, seguridad y practicidad de uso para garantizar la más alta calidad en la cocción.

La cocción es controlada constantemente por el sistema operativo "Android" incorporado, que se destaca por la facilidad de uso con una pantalla capacitiva de 7" y por la capacidad de aprovechar las plataformas "Cloud" de manera sencilla y eficaz, ofreciendo un alto valor añadido.

Умные печи с сенсорным управлением – то что вы искали.

Черпая вдохновение в великолепии такого уникального в мире города, как Венеция, линейка комбинированных печей VENEXIA включает в себя флагманские изделия, предлагающие наилучшие характеристики готовки, гибкости в применении, безопасности и практичности эксплуатации, гарантируя самое высокое качество запекания. Процесс готовки постоянно отслеживается встроенной операционной системой "Android" и отличается простотой использования благодаря емкостному дисплею с диагональю 7", а также благодаря возможности простого и эффективного использования "облачных" платформ, предлагая высокую добавленную ценность.



COMBI OVENS



VENEXIA
SAN MARCO
TOUCH SCREEN



	SM40TCC	SM20TCC	SM12TCC
	23.337€	18.953€	11.322€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	40 GN1/1 - 20 GN 2/1	20 GN 1/1	12 GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	66 mm	66 mm	75 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60	50/60	50/60
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	380-415V 3N~	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	43,6	28,6	16,1
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	1091 x 1252 x 1900	1091 x 1006 x 1900	792 x 1021 x 1277
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	280°C	280°C	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	350	250	134



	SM07TCC	SM05TCC
	8.970€	6.997€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	7 GN 1/1	5 GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60	50/60
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	10,8	9,4
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	792 x 1021 x 941	792 x 1029 x 781
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	280°C	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	100	92

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ VENEXIA С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 280°C	◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C	◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C	◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 280°C	◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом		◆
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термощупом		◆
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide		◆
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ		
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:		◆
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ		◆
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ		◆
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем		◆
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка		◆
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение		◆
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ		◆
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	400 programs	◆
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением		◆
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время		◆
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°10	◆
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР		◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	10	◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА		
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix		◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения		◆
Multi-language software	Logiciel Multilangue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках		◆
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C		◆
V - LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V - ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверцу освещение	LED	◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ		
USB	USB	USB	USB		◆
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI		◆
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD		◆
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла		◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности		◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)		◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология		◆
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термощупа		◆
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды		◆


BAKERY OVENS




VENEXIA

SAN GIORGIO TOUCH SCREEN



	SG16TCC	SG10TCC
		
	18.828€	11.195€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	16 600x400	10 600x400 - GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60	50/60
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	28,6	16,1
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	1091 x 1006 x 1900	792 x 1021 x 1277
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	280°C	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	250	134



	SG06TCC	SG04TCC
		
	8.840€	6.871€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	6 600x400 - GN 1/1	4 600x400 - GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60	50/60
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	10,8	9,4
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	792 x 1021 x 941	792 x 1029 x 781
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	280°C	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	100	92

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ VENEXIA С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 280°C	◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C	◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C	◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 280°C	◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Тс термощупом		◆
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термощупом		◆
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide		◆
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ		
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:		◆
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ		◆
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ		◆
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем		◆
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка		◆
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение		◆
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ		◆
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	400 programs	◆
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением		◆
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время		◆
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°10	◆
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДУВНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР		◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	10	◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА		
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix		◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения		◆
Multi-language software	Logiciel Multilingue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках		◆
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C		◆
V- LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V- LUCES Luces integradas en la puerta	V- ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверь освещение	LED	◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ		
USB	USB	USB	USB		◆
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI		◆
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD		◆
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла		◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности		◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)		◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология		◆
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термощупа		◆
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инжекции воды		◆


BAKERY OVENS



VENEXIA

SAN GIORGIO MANUAL




	SG10M0G0 / SG10MZG0*	SG06M0G0 / SG06MZG0*
	5.852€ / 6.057€	4.234€ / 4.408€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	10 600x400 - GN 1/1	6 600x400 - GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50 50/60	50/60 50/60
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	15,6	10,6
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	792 x 1021 x 1277	792 x 1021 x 941
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	280°C	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	134	100



*Mod.MZGO Optional
LCD temperature display



	SG04M0N0 / SG04MZG0*
	3.665€ / 3.847€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	4 600x400 - GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	80 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60 50
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	9,3
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	792 x 1029 x 781
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	92

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ VENIXIA С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 280°C ◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C ◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C ◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 280°C ◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Тс термощупом	–
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термощупом	–
Low temperature cooking	Cuisson à basse température	Cocción a baja temperatura	Приготовление при низкой температуре	–
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	–
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ	
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	–
Core probe regeneration	Régénération sonde à cœur	Recuperación con sonda corazón	Термощуп	–
Timed regeneration	Régénération temporisée	Programa de recuperación	Регенерация по времени	–
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	–
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	–
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	–
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка	–
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	–
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	–
V-RINSING SYSTEM	V-RINSING SYSTEM	V-RINSING SYSTEM	V-RINSING SYSTEM	–
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	–
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	–
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	–
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	–
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДУВНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	–
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА	
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆
Multi-language software	Logiciel Multilingue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках	–
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◇
V - LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V - ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверь освещение	Halogene ◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ	
USB	USB	USB	USB	–
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI	–
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	–
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология	–
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термощупа	–
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инжекции воды	–

Proofers



CANNAREGIO



	CA7912DH	CA7912MH
	2.425€	1.924
Model suitable for oven - Modèle adapté pour fours Modelo apto para horno - Модель подходит для печи	SG04TC - SG06TC - SG10TC SG04M0G0/MZG0 - SG06M0G0/MZG0 - SG10M0G0/MZG0	
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	12 600x400 - GN 1/1	12 600x400 - GN 1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50 / 60	50 / 60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	220-240V 1N~	220-240V 1N~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	2,6	2,6
Prover size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШxDxB, мм	792 x 903 x 706	792 x 903 x 706
Max cooking temperature - Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	60°C	60°C
Prover weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	48	48

POVEGLIA WATER condensation hoods (for 2 ovens)

VENEXIA



	POSGMDF1*	POSGMDF2* WITH CARBON FILTER
	1.922€	2.219€
Model suitable for oven - Modèle adapté pour fours - Modelo apto para horno - Модель подходит для печи	COMBI OVENS SM12TC - SM07TC - SM05TC BAKERY OVENS SG10TC - SG06TC - SG04TC	
Description - Description Descripción - Описание	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD - HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE - КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ	
Condensing system Système de condensation Sistema de condensación Система конденсации	WATER (DOUBLE CHIMNEY)	
Outside dim. WxDxH Dimensions extérieures L x P x H Medida exterior AxFxH Наружные разм. ШxDxB	1051 x 781 x 323 mm	1051 x 781 x 433 mm
Power - Puissance Potencia - Мощность	0,3 kW	0,3 kW
Voltage / Frequency Tension / Fréquence Tensión / Frecuencia Напряжение / Частота	220-240V 1N~ 50/60Hz	220-240V 1N~ 50/60Hz
Weight (kg) - Poids (kg) Peso (kg) - Вес, кг	35,2	35,2
Standard equipment Équipement standard Equipamiento estándar Серийная оснастка	2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds 2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction 2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables - 2 velocidades de extracción 2 съёмных и моющихся жирулавливающих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель	
Accessories Accessoires Accesorios Аксессуары	Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 86FIL0006 Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 86FIL0006 Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 86FIL0006 Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) - Запасной кит угольного фильтра: 86FIL0006	



* With 2 smoke entry

POVEGLIA AIR condensation hoods (for 1 oven)

ACCESSORIES 

VENEXIA



	POSLMWF1	POSLMWF2 WITH CARBON FILTER	POSGMWF1	POSGMWF2 WITH CARBON FILTER
	2.030€	2.355€	1.922€	2.219€
Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours - Modelo apto para horno - Модель подходит для печи</i>				
COMBI OVENS	SM20TC	SM20TC	SM12TC - SM07TC - SM05TC	SM12TC - SM07TC - SM05TC
BAKERY OVENS	SG16TC	SG16TC	SG10TC - SG06TC - SG04TC	SG10TC - SG06TC - SG04TC
Description - <i>Description</i> <i>Descripción - Описание</i>	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD - <i>HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE</i> CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE - <i>КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ</i>			
Condensing system <i>Système de condensation</i> <i>Sistema de condensación</i> <i>Система конденсации</i>	WATER / EAU / AGUA / ВОДА	WATER / EAU / AGUA / ВОДА	WATER / EAU / AGUA / ВОДА	WATER / EAU / AGUA / ВОДА
Outside dim. WxDxH <i>Dimensions extérieures L x P x H</i> <i>Medida exterior Ax Fx H</i> <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	1051 x 781 x 323 mm	1051 x 781 x 433 mm	1051 x 781 x 323 mm	1051 x 781 x 433 mm
Power - <i>Puissance</i> <i>Potencia - Мощность</i>	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW
Voltage / Frequency <i>Tension / Fréquence</i> <i>Tensión / Frecuencia</i> <i>Напряжение / Частота</i>	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz
Weight (kg) <i>Poids (kg) - Peso (kg) - Вес, кг</i>	33	38	34	30
Standard equipment <i>Équipement standard</i> <i>Equipamiento estándar</i>	2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds <i>2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction</i> 2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables - 2 velocidades de extracción <i>2 съемных и моющихся жироплавляющих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель</i>			
Accessories - <i>Accessoires</i> <i>Accesorios</i>	Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 86FIL0006 <i>Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 86FIL0006</i> Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60fil003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 86fil0006 <i>Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) - Запасной кит угольного фильтра: 86FIL006</i>			

POVEGLIA AIR condensation hoods (for 1 oven)

VENEXIA



	POSGMAF1	POSGMAF2 WITH CARBON FILTER
	1.841€	2.138€
Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours - Modelo apto para horno - Модель подходит для печи</i>		
COMBI OVENS	SM12TC - SM07TC - SM05TC	
BAKERY OVENS	SG10TC - SG06TC - SG04TC	
Description - <i>Description</i> <i>Descripción - Описание</i>	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD - <i>HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE</i> CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE - <i>КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ</i>	
Condensing system <i>Système de condensation</i> <i>Sistema de condensación</i> <i>Система конденсации</i>	AIR / AIR / AIRE / ВОЗДУХ	AIR / AIR / AIRE / ВОЗДУХ
Outside dim. WxDxH <i>Dimensions extérieures L x P x H</i> <i>Medida exterior Ax Fx H</i> <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	1051 x 781 x 323 mm	1051 x 781 x 433 mm
Power - <i>Puissance</i> <i>Potencia - Мощность</i>	0,3 kW	0,3 kW
Voltage / Frequency <i>Tension / Fréquence</i> <i>Tensión / Frecuencia</i> <i>Напряжение / Частота</i>	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz
Weight (kg) <i>Poids (kg) - Peso (kg) - Вес, кг</i>	34	34
Standard equipment <i>Équipement standard</i> <i>Equipamiento estándar</i> <i>Серийная оснастка</i>	2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds <i>2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction</i> 2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables - 2 velocidades de extracción <i>2 съемных и моющихся жироплавляющих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель</i>	
Accessories - <i>Accessoires</i> <i>Accesorios - Аксессуары</i>	Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 86FIL0006 <i>Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 86FIL0006</i> Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60fil003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 86fil0006 <i>Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) - Запасной кит угольного фильтра: 86FIL006</i>	

CHIC GRILL SYSTEMS



	CGS10 CGS12	CGS06 CGS07
	12.990€ / 12.990€	10.638€ / 10.638€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	10 600x400 - GN 1/1 12 GN 1/1	6 600x400 - GN 1/1 7 GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	80 mm 67 mm	80 mm 67 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60	50/60
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	400V 3N ~ / 230V 3 ~	400V 3N ~ / 230V 3 ~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	16,1	10,8
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	792 x 954 x 2006	792 x 954 x 1670
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	280°C	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	101,5	83



	CGS04 CGS05
	8.666€ / 8.666€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	4 600x400 - GN 1/1 5 GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	80 mm 67 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	400V 3N ~ / 230V 3 ~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	9
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	792 x 962 x 1510
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	72

**GREASE COLLECTION - RÉCUPÉRATION DES GRAISSES
RECOGIDA DE GRASA - СБОР ЖИРА**

T12VSK

1.670€

Outside dimension (WxDxH mm) - Dimensions extérieures (L x P x H mm)
Medidas exteriores AxFxH (mm) - Габаритные размеры ШxДxВ, мм

785x735x700

Tank capacity - Capacité du réservoir
Capacidad bandeja - Объем емкости

10 LT/ Л

Safety valve - Soupape de sécurité
Válvula de seguridad - Предохранительный клапан

Connected to the oven - Reliée au four
Conectada al horno - Соединенный с печью

Weight - Poids - Peso - Вес

55 Kg/кг



ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS - АКЦЕССУАРЫ

HOOD - HOTTE - CAMPANA - ВЫТЯЖКА



POSGMWF2
WITH CARBON FILTER

2.219€

Description - Description
Descripción - Описание

STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD
HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE
CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE
КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ

Condensing system - Système de condensation
Sistema de condensación - Система конденсации

WATER - EAU - AGUA - ВОДА

Outside dim. WxDxH

Dimensions extérieures L x P x H
Medida exterior AxFxH - Наружные разм. ШxДxВ

1051 x 781 x 433 mm

Power - Puissance
Potencia - Мощность

0,3 kW

Voltage / Frequency - Tension / Fréquence
Tensión / Frecuencia - Напряжение / Частота

220-240V 1N~ 50/60Hz»

Weight (kg) - Poids (kg)
Peso (kg) - Вес, кг

28,8

Standard equipment - Équipement standard
Equipamiento estándar - Серийная оснастка

2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds
2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction
2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables - 2 velocidades de extracción
2 съёмных и моющихся жироплавляющих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель

Accessories - Accessoires
Accesorios - Аксессуары

Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 86FIL0006
Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 86FIL0006
Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60fil003 (2x) - Kit de filtro de carbon de repuesto: 86fil0006
Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) - Запасной кит угольного фильтра: 86FIL0006



GP65 212€



GP66 212€



GP67 239€



GP58 140€



GP37 147€



GP38 258€



SMK02 788€



GP31 206€



GP36 286€



GP35 200€



GP45 70€



GP21 91€

Stands

VENEXIA



TA7984H70S TA7984H70X TA7984H49X TA7984H80S TA7984H80X TA7984H30X TA7984H17X

822€ 518€ 532€ 855€ 535€ 480€ 424€

Model suitable for oven - Modèle adapté pour fours - Modelo apto para horno - Модель подходит для печи

	TA7984H70S	TA7984H70X	TA7984H49X	TA7984H80S	TA7984H80X	TA7984H30X	TA7984H17X
COMBI OVENS	SM12TC	SM12TC	SM12TC SM07TC SM05TC	SM07TC SM05TC	SM07TC SM05TC	SM07TC SM05TC SM12TC	SM07TC SM05TC SM12TC
Load Capacity Capacité de charge Capacidad de carga Допустимая нагрузка	6 GN1/1	-	-	7 GN1/1	-	-	-
Space between trays Espace entre les plaques Distancia entre bandejas Расстояние между лотками	70	-	-	80	-	-	-
BAKERY OVENS	SG10TC	SG10TC	SG10TC SG06TC SG04TC	SG06TC SG04TC	SG06TC SG04TC	SG10TC SG06TC SG04TC	SG10TC SG06TC SG04TC
Load Capacity Capacité de charge Capacidad de carga Допустимая нагрузка	6 600x400 GN1/1	-	-	7 600x400 GN1/1	-	-	-
Space between trays Espace entre les plaques Distancia entre bandejas Расстояние между лотками	70	-	-	80	-	-	-
Outside dim. WxDxH Diam. extérieur L x P x H Medida exterior AxFxH Наружные разм. ШxДxВ	790 x 840 x 700	790 x 840 x 700	790 x 840 x 490	790 x 840 x 800	790 x 840 x 800	790 x 840 x 300	790 x 840 x 170
Weight Poids Peso Вес	23,3 kg	16 kg	17,3 kg	25 kg	23,7 kg	13,3 kg	11,3 kg

VENEXIA



TR40S	TR20S	TRP20	TRB20S	TR16S	TR10S	TRSG856040	TRSG556040
3040€	2.153€	4.389€	2.253€	2.079	1.964€	2.325€	2.485€

Model suitable for oven - Modèle adapté pour fours - Modelo apto para horno - Модель подходит для печи

COMBI OVENS	SM40TCC	SM20TC	SM20TCC	-	-	-	-
BAKERY OVENS	-	-	-	SG16TCC	SG16TCC SQ16	SG16TCC SQ16	SG08-05 SG05-05
Load Capacity Capacité de charge Capacidad de carga Допустимая нагрузка	40 GN1/1 20 GN2/1	20 GN 1/1	51 Plates Assiettes Platos Тарелки	20 600x400	16 600x400	10 600x400	5+8 600x400 5+5 600x400
Space between trays Espace entre les plaques Distancia entre bandejas Расстояние между лотками	67 mm	67 mm	-	67 mm	80 mm	120 mm	Upper 5/75 mm Lower 8/84 mm Upper 5/75 mm Lower 5/75 mm
Outside dim. WxDxH Diam. extérieur L x P x H Medida exterior AxFxH Наружные разм. ШxДxВ	755x810x1710	755x565x1710	758x545x1709	755x565x1710	755x565x1710	755x565x1710	535x733x1991 535x733x1991
Weight Poids Peso Вес	32 kg	25 kg	38 kg	25 kg	25 kg	24 kg	58,1kg 53,8 kg



SQUERO

THE ESSENTIAL COLLECTION

SQUERO & CAMPIELLO

COMBI OVENS / BAKERY OVENS / GAS OVENS

Squero is the place where traditional Venetian gondolas are made, so what better name could there be to convey the superb quality of these ovens? With their essential performance, SQUERO GASTRONOMY ovens are the perfect choice for restaurants, catering, deli and large canteens.

With nothing superfluous but all the essentials, this high-tech but extremely user-friendly oven offers all the most important functions.

A complete Ovens family: 5", 2.4 LCD Digital and manual control; 2/1 size version and gas line.

SQUERO Rien de superflu et tout est essentiel

Un nom qui rend hommage aux chantiers navals où les gondoles de la Sérénissime ont pris forme, pour évoquer l'indéniable qualité de GASTRONOMIE SQUERO, une ligne de fours où le minimalisme s'associe à la performance et qui se présente comme une solution idéale pour les restaurants, le catering, les charcuteries-traiteurs et les cantines de grande taille.

Rien n'est superflu et tout est essentiel dans cet outil technologique d'une grande facilité d'utilisation qui possède toutes les caractéristiques les plus importantes avec commande tactile capacitive connectée à un écran 5" un 2.4" LCD et les versions 2/1 et gaz.



SQUERO Nada de superfluo y todo indispensable

Un nombre que rinde homenaje al lugar donde se construían las góndolas de la Serenissima, para evocar la calidad concreta de SQUERO GASTRONOMÍA, una línea de hornos que en su poderosa esencialidad se erige como la solución ideal para restaurantes, catering, tiendas gastronómicas y grandes comedores. Nada es superfluo y todo indispensable en este instrumento tecnológico fácil de usar que presenta todas las funciones más importantes con control táctil capacitivo conectado a una pantalla de 5", una de 2,4" LCD y las opciones 2/1 y de gas.

SQUERO Ничего лишнего, только необходимое

Название модели отдает дань уважения месту, где мастера строили гондолы Венецианской республики Серениссима, и подчеркивает реальное качество линейки гастрономических печей SQUERO, предлагающих профессионализм и высокие характеристики и, поэтому, являющихся идеальным решением для ресторанов, кейтеринговых организаций, гастрономов и крупных столовых.

В этом технологическом аппарате, отличающемся высокой простотой эксплуатации, нет ничего лишнего, но есть все необходимое. Основные функции управляются емкостным сенсорным устройством, соединенным с экраном на 5".



COMBI OVENS



SQUERO GN2/1



SQ1021D0C*

SQ1021M0N0

9.949€

7.587€

Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	10 GN 2/1 - 10 660x460	10 GN 2/1 - 10 660x460
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	85 mm	85 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60	50/60
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	15,8	15,8
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	980 x 944 x 1274	980 x 944 x 1274
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	155	155

*Automatic clean system integrated

*Modél avec système de lavage automatique intégré

*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

*Модель со встроенной системой самоочистки



SQ0621D0C*

SQ0621M0N0

7.463€

5.473€

Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	6 GN 2/1 - 6 660x460	6 GN 2/1 - 6 660x460
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	85 mm	85 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60	50/60
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	10,6	10,6
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	980 x 944 x 938	980 x 944 x 938
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	120	120

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Opción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно


MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	D	M
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C	30°C - 280°C
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C	30°C - 230°C
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C	35°C - 130°C
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 260°C	30°C - 280°C
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом	◆	–
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термощупом	◆	–
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	◆	–
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ		
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	–	–
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISSON DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	–	–
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	–	–
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	–	–
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка	◆	–
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	◆	–
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	◆	–
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	99 programs	–
Program: program can be saved with name and picture	Programme: possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	–	–
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	–	–
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°4	–
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДУВНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	2	1
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА		
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◇	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆	◆
Multi-language software	Logiciel Multilingue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках	–	–
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◆	◇
V - LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V - ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверцу освещение	Halogen	Halogen
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ		
USB	USB	USB	USB	–	–
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI	–	–
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	–	–
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆	◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности	◆	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	◆	◆
Inverter technology	Tecnologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология	–	–
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термощупа	–	–
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды	◆	◆

COMBI OVENS




SQUERO TOUCH 5''



	SQ40TCC	SQ20TCC	SQ12TCC
	20.494€	17.291€	8.503€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	40 GN1/1 - 20 GN 2/1	20 GN 1/1	12 GN1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	66 mm	66 mm	70 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60	50/60	50/60
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	380-415V 3N~	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	43,6	28,6	16,2
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	1051 x 1248 x 1881	1051 x 1002 x 1900	937 x 890 x 1211
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	287	250	153



	SQ07TCC	SQ05TCC
	6.827€	5.989€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	7 GN1/1	5 GN1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	70 mm	70 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60	50/60
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	10,5	10,5
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	937 x 885 x 875	937 x 885 x 715
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	98	86

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно


MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C	◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C	◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C	◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 260°C	◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом		◆
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термощупом		◆
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide		◆
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ		
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:		◆
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ		◆
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ		◆
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем		–
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка		◆
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение		◆
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ		◆
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	120 programs	◆
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением		◆
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время		◆
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°6	◆
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР		◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	2	◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА		
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix		◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения		◆
Multi-language software	Logiciel Multilangue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках		◆
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C		◆
V - LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V - ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверь освещение	LED	◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ		◆
USB	USB	USB	USB		◆
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI		–
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD		–
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла		◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности		◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)		◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология		–
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термощупа		–
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды		◆

COMBI OVENS



**SQUERO
DIGITAL**



	SQ40D0C*	SQ20D0C*	SQ12DG0/SQ12DGC*
	17.775€	15.750€	7.149€ / 8.075€
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	40 GN1/1 - 20 GN 2/1	20 GN 1/1	12 GN1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	66 mm	66 mm	70 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	43,6	28,6	16,2
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxDxВ, мм	1051 x 1248 x 1881	1051 x 1002 x 1900	937 x 890 x 1211
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	287	250	153


*Automatic clean system integrated

*Modél avec système de lavage automatique intégré

*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

*Модель со встроенной системой самоочистки



	SQ07DG0/DGC*	SQ05DG0/DGC*	SQ053D00/D0C*
	5.221€ / 6.144€	4.465€ / 5.390€	3.121€ / 3.850€
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	7 GN1/1	5 GN1/1	5 GN 2/3
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	70 mm	70 mm	66 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V 1N~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	10,5	10,5	5,3
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxDxВ, мм	937 x 885 x 875	937 x 885 x 715	700 x 780 x 625
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	98	86	55

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	D	DG
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C	30°C - 230°C
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C	35°C - 130°C
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом	◆	◆
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термощупом	◆	◆
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	-	◆
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ		
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	-	-
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	◆	◆
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	-	-
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuterias	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	-	◆
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка	◆	◆
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	◆	◆
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	◇	◇
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	99 programs	100 programs
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	◆	◆
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	-	◇
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°4	n°4
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	2	5
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА		
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Sопorte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◇	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆	◆
Multi-language software	Logiciel Multilangue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках	◆	◆
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◆	◆
V- LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V- LUCES Luces integradas en la puerta	V- ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверь освещение	Halogen	LED
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ		
USB	USB	USB	USB	-	◆
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI	-	◆
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	-	◆
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆	◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности	◆	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	◆	◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология	-	-
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термощупа	-	-
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды	◆	◆

COMBI OVENS



**SQUERO
MANUAL**



	SQ40M0N0	SQ20M0N0	SQ12M0N0
	14.914€	12.236€	6.001€
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	40 GN1/1 - 20 GN 2/1	20 GN 1/1	12 GN1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	66 mm	66 mm	70 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~	380-415V 3N~	380-415V 3N~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	43,6	28,6	15,8
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxDxB, мм	1051 x 1248 x 1881	1051 x 1002 x 1900	937 x 890 x 1211
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки	280°C	280°C	280°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	287	250	153



	SQ07M0N0	SQ05M0N0	SQ053M0N0
	4.176€	3.654€	2.284€
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	7 GN1/1	5 GN1/1	5 GN 2/3
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	70 mm	70 mm	66 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V 1N~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	10,6	10,5	5,3
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxDxB, мм	937 x 885 x 875	937 x 885 x 715	700 x 780 x 625
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки	280°C	280°C	280°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	98	86	55

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 280°C ◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C ◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C ◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 280°C ◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом	–
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термощупом	–
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	–
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ	
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	–
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	–
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	–
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuterías	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	–
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка	–
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	–
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	–
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	–
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	–
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	–
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	–
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДУВАНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	1
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА	
V-OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇
V-OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◇
V-OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étauve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix	◇
V-OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆
Multi-language software	Logiciel Multilingue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках	–
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◇
V-LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V-LUCES Luces integradas en la puerta	V- ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверцу освещение	Halogen ◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ	
USB	USB	USB	USB	–
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI	–
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	–
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆
V-BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология	–
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термощупа	–
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды	◆




GAS COMBI OVENS

SQUERO

GAS COMBI DIGITAL
with 2.4" LCD Display




	SQ12ADG0/SQ12ADGC*	SQ07ADG0/SQ07ADGC*	SQ05ADG0/SQ05ADGC*
	8.033€ / 8.610€	6.741€ / 7.319€	5.817€ / 6.935€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	12 GN1/1	7 GN1/1	5 GN1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	70 mm	70 mm	70 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60	50/60	50/60
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	220-240V 1N~	220-240V 1N~	220-240V 1N~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	0,58	0,4	0,22
Maximum rated gas power <i>Puissance de gaz nominale maximale</i> Potencia nominal máxima de gas <i>Номинальная мощность газа</i>	20 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	15 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	12 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)
Oven size (WxDxH mm) <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	939 x 933 x 1321 (w/handle)	939 x 933 x 986 (w/handle)	939 x 933 x 862 (w/handle)
Max cooking temperature <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	164	129	117



SQUERO

GAS COMBI MANUAL



	SQ12AMVN0	SQ07AMVN0	SQ05AMVN0
	6.930€	5.922€	5.198€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	12 GN1/1	7 GN1/1	5 GN1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	70 mm	70 mm	70 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50	50	50
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	220-240V 1N~	220-240V 1N~	220-240V 1N~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	0,58	0,4	0,22
Maximum rated gas power <i>Puissance de gaz nominale maximale</i> Potencia nominal máxima de gas	20 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	15 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	12 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)
Oven size (WxDxH mm) <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm)	939 x 933 x 1321 (w/handle)	939 x 933 x 986 (w/handle)	939 x 933 x 862 (w/handle)
Max cooking temperature <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	164	129	117

*Automatic clean system integrated - *Modél avec système de lavage automatique intégré* - Modelo con sistema autolimpiante incorporado - *Модель со встроенной системой самоочистки*

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно


MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	ADGO/DGC	AMVNO
Convection cooking	<i>Cuisson par convection</i>	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C ◆	30°C - 260°C ◆
Mixed steam and convection cooking	<i>Cuisson mixte vapeur et convection</i>	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C ◆	30°C - 230°C ◆
Steaming	<i>Vapeur</i>	Cocción al vapor	Пар	30°C - 130°C ◆	30°C - 130°C ◆
Dry air cooking	<i>Cuisson par air sec</i>	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 260°C ◆	30°C - 260°C ◆
Delta T cooking with core probe	<i>Cuisson Delta T avec sonde à cœur</i>	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом	◆	-
With core probe	<i>Avec sonde à cœur</i>	Con sonda corazón	С термощупом	◆	-
Sous vide cooking	<i>Cuisine sous vide</i>	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	◆	-
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ		
Multi-level mix:	<i>Mixte multi-niveaux:</i>	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	-	-
V-OVERNIGHT COOKING	<i>V-CUISINE DE NUIT</i>	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	◆	-
V-COOK & HOLD	<i>V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD</i>	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	-	-
Multi-timer cooking	<i>Cuisson multi-minutereries</i>	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	◆	-
Proofing	<i>Fermentation</i>	Fermentación	Расстойка	◆	-
Automatic Cooling	<i>Refroidissement automatique</i>	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	◆	-
V-SELF CLEANING SYSTEM	<i>V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT</i>	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	◇	-
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
V-RECIPE BOOK Program: program can be saved with name and picture	<i>V-LIVRE DE RECETTES Programme: possibilité de mémoriser le programme avec noms et images</i>	V-RECETARIO Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	100 programs ◆	-
Overnight automatic cleaning program	<i>Programme de nettoyage automatique de nuit</i>	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	◇	-
Cooking cycles for each program	<i>Cycles de cuisson pour chaque programme</i>	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°4 ◆	-
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	<i>V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL</i>	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆	◆
Number of speed regulation	<i>Nombre de régulation de vitesse</i>	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	5 ◆	2 ◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА		
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◇	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
V - LIGHTS Lights integrated in the door	<i>V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte</i>	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V - ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверь освещение	LED ◆	LED ◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ		
USB	<i>USB</i>	USB	USB	◆	-
WI-FI	<i>WI-FI</i>	WIFI	WI-FI	◆	-
VENIX-CLOUD	<i>VENIX-CLOUD</i>	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	◆	-
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	<i>La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité</i>	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности	◆	◆

BAKERY OVENS




SQUERO TOUCH 5''



	SQ16TCC	SQ10TCC
		
	17.170€	8.503€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	16 600x400	10 600x400 - GN1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50	50/60
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	28,6	15,6
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxHxH (mm) - <i>Размеры печи ШxДxВ, мм</i>	1051 x 1002 x 1900	937 x 890 x 1211
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	250	153



	SQ06TCC	SQ04TCC
		
	6.707€	5.964€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	6 600x400 - GN1/1	4 600x400-GN1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60	50/60
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	10,4	10,4
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxHxH (mm) - <i>Размеры печи ШxДxВ, мм</i>	937 x 885 x 875	937 x 885 x 715
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	98	86

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C ◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C ◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C ◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 260°C ◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом	◆
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термощупом	◆
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	◆
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ	
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	◆
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	◆
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	◆
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	-
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка	◆
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	◆
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	◆
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	120 programs ◆
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	◆
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	◆
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°6 ◆
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДУВАНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	2 ◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА	
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Sопorte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆
Multi-language software	Logiciel Multilangue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках	◆
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◆
V - LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V - ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверцу освещение	LED ◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ	
USB	USB	USB	USB	◆
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI	-
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	-
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология	-
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термощупа	-
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды	◆

BAKERY OVENS



SQUERO
DIGITAL



	SQ16D00 / SQ16D0C*	SQ10DG0 / SQ10DGC*
	15.129€ / 16.285€	7.149€ / 8.075€
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	16 600x400 - GN1/1	10 600x400 - GN1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	28,6	15,6
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШxDxB, мм	1051 x 1002 x 1900	937 x 890 x 1211
Max cooking temperature - Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	250	153

*Automatic clean system integrated

*Modél avec système de lavage automatique intégré

*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

*Модель со встроенной системой самоочистки



	SQ06DG0 / SQ06DGC*	SQ04DG0 / SQ04DGC*
	5.221€ / 6.144€	4.465€ / 5.390€
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	6 600x400-GN1/1	4 600x400-GN1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	10,4	10,4
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШxDxB, мм	937 x 885 x 875	937 x 885 x 715
Max cooking temperature - Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	98	86

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	D	DG
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C	30°C - 230°C
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C	35°C - 130°C
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термошупом	◆	◆
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термошупом	◇	◇
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	-	◆
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ		
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	-	-
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	◆	◆
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCERY MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	-	-
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuterías	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	-	◆
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка	◆	◆
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	◆	◆
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	◇	◇
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	90 programs	100 programs
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	◆	◆
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	◇	◇
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°4	n°4
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	2	5
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА		
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◇	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆	◆
Multi-language software	Logiciel Multilangue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках	-	◆
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◆	◆
V - LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V - ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверь освещение	Halogen	LED
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ		
USB	USB	USB	USB	◆	◆
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI	◆	◆
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	◆	◆
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆	◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности	◆	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	◆	◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология	-	-
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термошупа	-	-
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды	◆	◆

BAKERY OVENS



SQUERO
MANUAL



	SQ16M0N0 / SQ16MVN0*	SQ10M0G0 / SQ10MVG0*
	12.236€ / 12.533€	6.003€ / 6.311€
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	16 600x400	10 600x400 - GN1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~	380-415V 3N~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	28,6	15,6
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШxDxВ, мм	1051 x 1002 x 1900	937 x 890 x 1211
Max cooking temperature - Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	260°C	280°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	250	135

*2 Speed regulation
*2 Regulation de la vitesse
*2 Regulación de velocidad
*2 Регулировка скорости



	SQ06M0G0 / SQ06MVG0*	SQ04M0G0 / SQ04MVG0*
	4.176€ / 4.382€	3.654€ / 3.860€
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	6 600x400 - GN1/1	4 600x400-GN1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50	50
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	10,4	10,4
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШxDxВ, мм	937 x 885 x 875	937 x 885 x 715
Max cooking temperature - Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	280°C	280°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	98	86

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 280°C ◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C ◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C ◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 280°C ◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом	–
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термощупом	–
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	–
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ	
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	–
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	–
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	–
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	–
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка	–
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	–
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	–
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	–
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	–
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	–
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Cíclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	–
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДУВНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	1 or 2 (option)
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА	
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆
Multi-language software	Logiciel Multilingue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках	–
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◇
V - LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V - ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверцу освещение	HALOGENE ◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ	
USB	USB	USB	USB	–
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI	–
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	–
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология	–
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термощупа	–
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды	◆



GAS BAKERY OVENS

SQUERO

GAS BAKERY DIGITAL
with 2.4" LCD Display



	SQ10ADGO/SQ10DGC*	SQ06ADGO/SQ6ADGC*	SQ04ADGO/SQ04ADGC*
	8.033€ / 8.610€	6.471€ / 7.319€	5.817€ / 6.395€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	10 600x400 mm - GN 1/1	6 600x400 mm - GN 1/1	4 600x400 mm - GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	80 mm	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60	50/60	50/60
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	220-240V 1N~	220-240V 1N~	220-240V 1N~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	0,58	0,4	0,22
Maximum rated gas power <i>Puissance de gaz nominale maximale</i> Potencia nominal máxima de gas	20 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	15 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	12 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)
Oven size (WxDxH mm) <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxExH (mm)	939 x 933 x 1321 (w/handle)	939 x 933 x 986 (w/handle)	939 x 933 x 862 (w/handle)
Max cooking temperature <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	164	129	117



SQUERO

GAS BAKERY MANUAL



	SQ10AMVNO	SQ06AMVNO	SQ04AMVNO
	6.930€	5.922€	5.198€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	10 600x400 mm - GN 1/1	6 600x400 mm - GN 1/1	4 600x400 mm - GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	80 mm	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50	50	50
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	220-240V 1N~	220-240V 1N~	220-240V 1N~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	0,58	0,4	0,22
Maximum rated gas power <i>Puissance de gaz nominale maximale</i> Potencia nominal máxima de gas <i>Номинальная мощность газа</i>	20 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	15 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	12 G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)
Oven size (WxDxH mm) <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxExH (mm) <i>Размеры печи ШxДxВ, мм</i>	939 x 933 x 1321 (w/handle)	939 x 933 x 986 (w/handle)	939 x 933 x 862 (w/handle)
Max cooking temperature <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	164	129	117

*Automatic clean system integrated - *Modél avec système de lavage automatique intégré* - Modelo con sistema autolimpiante incorporado - *Модель со встроенной системой самоочистки*

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible


No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	DGO/DGC	MVNO
Convection cooking	<i>Cuisson par convection</i>	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C ◆	30°C - 260°C ◆
Mixed steam and convection cooking	<i>Cuisson mixte vapeur et convection</i>	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C ◆	30°C - 230°C ◆
Steaming	<i>Vapeur</i>	Cocción al vapor	Пар	30°C - 130°C ◆	30°C - 130°C ◆
Dry air cooking	<i>Cuisson par air sec</i>	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 260°C ◆	30°C - 260°C ◆
Delta T cooking with core probe	<i>Cuisson Delta T avec sonde à cœur</i>	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом	◆	–
With core probe	<i>Avec sonde à cœur</i>	Con sonda corazón	С термощупом	◇	–
Sous vide cooking	<i>Cuisine sous vide</i>	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	◆	–
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ		
Multi-level mix:	<i>Mixte multi-niveaux:</i>	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	–	–
V-OVERNIGHT COOKING	<i>V-CUISINE DE NUIT</i>	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	◆	–
V-COOK & HOLD	<i>V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD</i>	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	–	–
Multi-timer cooking	<i>Cuisson multi-minuterías</i>	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	◆	–
Proofing	<i>Fermentation</i>	Fermentación	Расстойка	◆	–
Automatic Cooling	<i>Refroidissement automatique</i>	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	◆	–
V-SELF CLEANING SYSTEM	<i>V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT</i>	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	◇	–
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
V-RECIPE BOOK Program: program can be saved with name and picture	<i>V-LIVRE DE RECETTES Programme: possibilité de mémoriser le programme avec noms et images</i>	V-RECETARIO Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	100 programs ◆	–
Overnight automatic cleaning program	<i>Programme de nettoyage automatique de nuit</i>	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	◇	–
Cooking cycles for each program	<i>Cycles de cuisson pour chaque programme</i>	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°4 ◆	–
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	<i>V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL</i>	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆	◆
Number of speed regulation	<i>Nombre de régulation de vitesse</i>	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	5 ◆	2 ◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА		
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◇	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
V - LIGHTS Lights integrated in the door	<i>V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte</i>	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V - ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверь освещение	LED ◆	LED ◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ		
USB	<i>USB</i>	USB	USB	◆	–
WI-FI	<i>WI-FI</i>	WIFI	WI-FI	◆	–
VENIX-CLOUD	<i>VENIX-CLOUD</i>	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	◆	–
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	<i>La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité</i>	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности	◆	◆

BAKERY OVENS




CAMPIELLO DIGITAL

	CP10DG0/CP10DGC*	CP06DG0/DGC*	CP04DG0
	5.513€ / 6.174€	4.521€ / 5.072€	€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	10 600 x 400 - GN 1/1	6 600 x 400 - GN 1/1	4 600 x 400 - GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	80 mm	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60	50/60	50
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	15,8	10,5 - 10,6	7,7
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	817 x 888 x 1287	818 x 888 x 951	800 x 733 x 577
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°	260°	260°
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	128	98	67

*Automatic clean system integrated - *Modél avec système de lavage automatique intégré* - Modelo con sistema autolimpiante incorporado - *Модель со встроенной системой самоочистки*



CAMPIELLO MANUAL

	CP10M0N0	CP06M0N0	CP04M0N0
	5.146€	3.750€	€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	10 600 x 400 - GN 1/1	6 600 x 400 - GN 1/1	4 600 x 400 - GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	80 mm	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60	50	50
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	15,8	10,5	7,7
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	817 x 888 x 1287	817 x 888 x 951	800 x 733 x 577
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	280°	280°	280°
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	128	98	67

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ САМПИЕЛЛО С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно


MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	DG	MON
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C ◆	30°C - 280°C ◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C ◆	30°C - 230°C ◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C ◆	35°C - 130°C ◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 260°C ◆	30°C - 280°C ◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом	◆	-
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термощупом	◇	-
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	◆	-
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ		
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	◆	-
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	-	-
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	◆	-
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuterías	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	◆	-
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка	◆	-
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	◆	-
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	◆	-
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	100 programs ◆	-
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	◆	-
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	◆	-
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°4 ◆	-
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	5 ◆	1 ◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА		
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◇	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆	◆
Multi-language software	Logiciel Multilingue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках	◆	-
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◆	-
V - LIGHTS Lights integrated in the door	V-Eclairage Éclairage intégré dans la porte	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V - ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверцу освещение	HALOGENE -	HALOGENE -
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ		
USB	USB	USB	USB	◆	-
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI	◆	-
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	◆	-
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆	◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности	◆	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	◆	◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология	-	-
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термощупа	-	-
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды	◆	-

BAKERY OVENS



HYBRID HEAVY DUTY LINE DIGITAL and MANUAL



	HY05DV	HY05MZN
		
	4.646€	4.223€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	660X460 5 600x400	660X460 5 600x400
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50	50/60
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	6,5	6,5
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxExH (mm) - <i>Размеры печи ШxДxВ, мм</i>	750 x 907 x 765	750 x 907 x 765
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	93	93

Stands



TA7580H80S

TA7580H80X

TA7580H27X

808€

565€

425€

Model suitable for oven - *Modèle adapté pour fours* - Modelo apto para horno - *Модель подходит для печи*

COMBI OVENS	HY05DV - HY05MZN		
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> Capacidad de carga <i>Допустимая нагрузка</i>	5 660x460 600x400	-	-
Space between trays <i>Espace entre les plaques</i> Distancia entre bandejas <i>Расстояние между лотками</i>	80	-	-
Outside dim. WxDxH <i>Diam. extérieur L x P x H</i> Medida exterior AxExH <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	750 X 800 X 800	750 X 800 X 800	750 X 800 X 270
Weight / <i>Poids / Peso / Вес</i>	24,6 kg	15,6 kg	15 kg

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ HYBRID С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	DV	MZN
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 280°C	◆ ◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C	◆ ◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C	◆ ◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 280°C	◆ ◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом		◆ -
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термощупом		◆ -
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide		- -
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ		
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:		- -
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ		- -
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ		- -
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем		- -
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка		- -
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение		◆ -
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ		- -
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ		99 programs
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением		- -
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время		- -
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Cíclós de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n.4	◆ -
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР		◆ ◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости		2 1
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА		
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей		◇ ◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix		◇ ◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix		◇ ◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix		◇ ◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения		◆ ◆
Multi-language software	Logiciel Multilingue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках		- -
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C		◆ ◆
V- LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V- LUCES Luces integradas en la puerta	V- ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверцу освещение	HALOGENE	◆ ◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ		
USB	USB	USB	USB		- -
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI		- -
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD		- -
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла		◆ ◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности		◆ ◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)		◆ ◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология		- -
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термощупа		- -
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды		◆ ◆

Proofers



CANNAREGIO



CA9312DH

CA9312MH

2.456€

1.914€

Model suitable for oven - *Modèle adapté pour fours*
Modelo apto para horno - *Модель подходит для печи*

SQ04TCC - SQ04DG0/DGC* - SQ04M00/MV0* - SQ06TCC - SQ06DG0/DGC* - SQ06M00/MV0*
SQ10TCC - SQ10DG0/DGC* - SQ10M00/MV0*

Tray capacity - *Capacité des plaques*
Capacidad bandejas - *Вместимость лотков*

12 600x400 - GN 1/1

12 600x400 - GN 1/1

Distance between tray - *Distance entre les plaques*
Distancia entre bandeja - *Расстояние между лотками*

75 mm

75 mm

Frequency (Hz) - *Fréquence (Hz)*
Frecuencia (Hz) - *Частота, Гц*

50/60

50/60

Voltage / *Tension / Tensión / Напряжение*

220-240V 1N~

220-240V 1N~

Power (kW) - *Puissance (kW)*
Potencia (kW) - *Мощность, кВт*

2,6

2,6

Prover size (WxDxH mm) - *Dimensions du four (L x P x H mm)*
Medidas horno AxFxH (mm) - *Размеры печи ШxDxB, мм*

935 x 893 x 706

935 x 893 x 706

Max cooking temperature - *Température de cuisson maxi*
Temperatura máx. de cocción - *Макс. температура готовки*

60°C

60°C

Prover weight (kg) - *Poids du four (kg)*
Peso del horno (kg) - *Вес печи, кг*

50

50



CA9308DH

CA9308MH

2.301€

1.894€

Model suitable for oven - *Modèle adapté pour fours*
Modelo apto para horno - *Модель подходит для печи*

SQ04TCC - SQ04DG0/DGC* - SQ04M00/MV0*
SQ06TCC - SQ06DG0/DGC* - SQ06M00/MV0*

Tray capacity - *Capacité des plaques*
Capacidad bandejas - *Вместимость лотков*

8 600x400 - GN 1/1

8 600x400 - GN 1/1

Distance between tray - *Distance entre les plaques*
Distancia entre bandeja - *Расстояние между лотками*

75 mm

75 mm

Frequency (Hz) - *Fréquence (Hz)*
Frecuencia (Hz) - *Частота, Гц*

50/60

50/60

Voltage / *Tension / Tensión / Напряжение*

220-240V 1N~

220-240V 1N~

Power (kW) - *Puissance (kW)*
Potencia (kW) - *Мощность, кВт*

2,6

2,6

Prover size (WxDxH mm) - *Dimensions du four (L x P x H mm)*
Medidas horno AxFxH (mm) - *Размеры печи ШxDxB, мм*

935 x 803 x 867

935 x 813 x 867

Max cooking temperature - *Température de cuisson maxi*
Temperatura máx. de cocción - *Макс. температура готовки*

60°C

60°C

Prover weight (kg) - *Poids du four (kg)*
Peso del horno (kg) - *Вес печи, кг*

48

48



CA9312M0

1.676€

12 600x400 - GN 1/1

75 mm

50/60

220-240V 1N~

2,6

935 x 893 x 706

60°C

50



CA9308M0

1.664€

8 600x400 - GN 1/1

75 mm

50/60

220-240V 1N~

2,6

935 x 813 x 867

60°C


48



POVEGLIA WATER condensation hoods (for 1 oven)

SQUERO



	POSLMWF1	POSLMWF2 WITH CARBON FILTER	POSUMWF1	POSUMWF2 WITH CARBON FILTER	POSQMWF1	POSQMWF2 WITH CARBON FILTER
	2.030€	2.355€	2.030€	2.340€	1.857€	2.155€

Model suitable for oven - Modèle adapté pour fours - Modelo apto para horno - Модель подходит для печи

COMBI OVENS	SQ20TCC - SQ20D0C - SQ20M00	SQ10 2/1DOC - SQ10 2/1M0N0 SQ06 2/1DOC - SQ062/1M0N0	SQ12TCC - SQ12D00 SQ12D0C - SQ12M00 - SQ07D00 SQ07D0C - SQ07M00 SQ05TCC - SQ05D00 - SQ05D0C SQ05M00			
BAKERY OVENS	SQ16TCC - SQ16D00 - SQ16D0C SQ16M00 - SQ16MV0	-	-	SQ16M00 - SQ16MV0 - SQ10TCC SQ10D00 - SQ10D0C - SQ10M00 SQ10MV0 - SQ06TCC - SQ06D00 SQ06D0C - SQ06M00 - SQ06MV0 SQ04TCC - SQ04D00 - SQ04D0C SQ04M00 - SQ04MV0		

Description

Description - Descripción
Описание

STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD - HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE
CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE - КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ

Condensing system

Système de condensation
Sistema de condensación
Система конденсации

WATER / EAU AGUA / ВОДА	WATER / EAU AGUA / ВОДА	WATER / EAU AGUA / ВОДА	WATER / EAU AGUA / ВОДА	WATER / EAU AGUA / ВОДА	WATER / EAU AGUA / ВОДА	WATER / EAU AGUA / ВОДА
----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------

Outside dim. WxDxH

Dimensions extérieures L x P x H
Medida exterior Ax Fx H
Наружные разм. ШxДxВ

1051 x 781 x 323 mm	1051 x 781 x 433 mm	983 x 782 x 323 mm	983 x 782 x 433 mm	937 x 892 x 323 mm	937 x 892 x 433 mm
------------------------	------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

Power

Puissance
Potencia
Мощность

0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW
--------	--------	--------	--------	--------	--------

Voltage / Frequency

Tension / Fréquence
Tensión / Frecuencia
Напряжение / Частота

220-240V 1N~ 50 / 60 Hz	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz
----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------

Weight (kg)

Poids (kg)
Peso (kg)
Вес, кг

33	38	32	37,2	31,5	36,7
----	----	----	------	------	------

Standard equipment

Équipement standard
Equipamiento estándar
Серийная оснастка

2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds
2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction
2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables - 2 velocidades de extracción
2 съёмных и моющихся жироулавливающих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель

Accessories

Accessoires
Accesorios
Аксессуары

Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) Spare carbon filter kit: 86FIL0006 Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) Kit de rechange filtre charbon: 86FIL0006 Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60fil003 (2x) kit de filtro de carbon de repuesto: 86fil0006 Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) Запасной кит угольного фильтра: 86FIL006	Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) Spare carbon filter kit: 86FIL0007 Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) Kit de rechange filtre charbon: 86FIL0007 Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x) kit de filtro de carbon de repuesto: 86FIL0007 Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) Запасной кит угольного фильтра: 86FIL007
---	---

POVEGLIA AIR condensation hoods (for 1 oven)

SQUERO



POSQMAF1

POSQMAF2
WITH CARBON FILTER

1.776€

2.073€

Model suitable for oven - Modèle adapté pour fours - Modelo apto para horno - Модель подходит для печи

COMBI OVENS

SQ20TCC - SQ20D0C - SQ20M00 - SQ12TCC - SQ12D00 - SQ12D0C
SQ12M00 - SQ07D00 - SQ07D0C - SQ07M00 - SQ05TCC - SQ05D00 - SQ05D0C - SQ05M00

BAKERY OVENS

SQ16TCC - SQ16D00 - SQ16D0C - SQ16M00 - SQ16MV0 - SQ010TCC - SQ10D00 - SQ10D0C - SQ10M00 - SQ10MV0
SQ06TCC - SQ06D00 - SQ06D0C - SQ06M00 - SQ06MV0 - SQ04TCC - SQ04D00 - SQ04D0C - SQ04M00 - SQ04MV0

Description

Description - Descripción
Описание

STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD - *HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE*
CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE - *КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ*

Condensing system

Système de condensation
Sistema de condensación
Система конденсации

AIR / AIR / AIRE / ВОЗДУХ

AIR / AIR / AIRE / ВОЗДУХ

Outside dim. WxDxH

Dimensions extérieures L x P x H
Medida exterior AxFxH
Наружные разм. ШxДxВ

937 x 892 x 323 mm

937 x 892 x 433 mm

Power

Puissance
Potencia
Мощность

0,3 kW

0,3 kW

Voltage / Frequency

Tension / Fréquence
Tensión / Frecuencia
Напряжение / Частота

220-240V 1N~
50 / 60 Hz

220-240V 1N~
50 / 60 Hz

Weight (kg)

Poids (kg)
Peso (kg)
Вес, кг

31,5

36,7

Standard equipment

Équipement standard
Equipamiento estándar
Серийная оснастка

2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds
2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction
2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables - 2 velocidades de extracción
2 съёмных и моющихся жироплавляющих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель

Accessories

Accessoires
Accesorios
Аксессуары

Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 86FIL0008
Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 86FIL0008
Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 86FIL0008
Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) - Запасной кит угольного фильтра: 86FIL008

Stands

MODEL SUITABLE FOR COMBI OVENS / BAKERY OVENS / GAS BAKERY OVENS

MODÈLE ADAPTÉ AUX FOURS COMBI / FOURS BOULANGERIE / FOURS BOULANGERIE À GAZ

MODELO ADECUADO PARA HORNOS COMBINADOS / HORNOS DE PANADERÍA / HORNOS DE PANADERÍA A GAS

МОДЕЛЬ ПОДХОДИТ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ / ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПЕЧЕЙ / ГАЗОВЫХ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПЕЧЕЙ

SQUERO



	TA9374H70S	TA9374H70X	TA9374H49S	TA9374H49X	TA9374H80S	TA9374H80X	TA9374H30X	TA9374H17X
	822€	518€	669€	517€	855€	532€	480€	424€
COMBI OVENS		SQ12TC SQ12D00 SQ12D0C SQ12M00				SQ07TC SQ05TC SQ07D00 SQ07D0C SQ07M00 SQ05D00 SQ05D0C SQ05M00		
Load Capacity Capacité de charge Capacidad de carga	6 GN 1/1 600x400	-	-	3 GN 1/1 600x400	7 GN 1/1 600x400	-	-	-
BAKERY OVENS		SQ10TCC SQ10D00 SQ10D0C SQ10M00 SQ10MV0				SQ06TCC SQ06D00 SQ06D0C SQ06M00 SQ06MV0 SQ04TCC SQ04D00 SQ04D0C SQ04M00 SQ04MV0		
GAS BAKERY OVENS		SQ12ADG0 SQ12ADGC SQ12AMVNO SQ10ADG0 SQ10ADGC SQ10AMVNO				SQ07ADG0 SQ07ADGC SQ07AMVNO SQ06ADG0 SQ06ADGC SQ06AMVNO SQ05ADG0 SQ05ADGC SQ05AMVNO SQ04ADG0 SQ04ADGC SQ04AMVNO		
Load Capacity Capacité de charge Capacidad de carga	6 GN1/1 600x400	-	-	3 GN1/1 600x400	7 GN1/1 600x400	-	-	-
Space between trays Espace entre les plaques Distancia entre bandejas Расстояние между лотками	80	-	80	-	80	-	-	-
Outside dim. WxDxH Diam. extérieur L x P x H Medida exterior Ax Fx H Наружные разм. ШxDxB	930 x 740 x 700	930 x 740 x 700	930 x 740 x 490	930 x 740 x 490	930 x 740 x 800	930 x 740 x 800	930 x 740 x 300	930 x 740 x 170
Weight / Poids Peso / Bec	23,4 kg	21,4 kg	17,3 kg	14,6 kg	25,2 kg	16,8 kg	12,3 kg	11,3 kg

Stands

MODEL SUITABLE FOR COMBI OVENS 2/1 – 2/3 - MODÈLE ADAPTÉ AUX FOURS COMBI 2/1 – 2/3

MODELO ADECUADO PARA HORNOS COMBINADOS 2/1 - 2/3 - МОДЕЛЬ ПОДХОДИТ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ 2/1 – 2/3

SQUERO



	TA9874H70S	TA9874H70X	TA9874H80S	TA9874H80X	TA9874H30X	TA7066H80S	TA7066H80X
	891€	604€	941€	620€	553€	764€	510€
COMBI OVENS 2/1 - 2/3	SQ1021D0C - SQ1021M0N0 SQ0621D0C - SQ0621M0N0					SQ053D00 - SQ053D0C SQ053M00	
Load Capacity Capacité de charge Capacidad de carga Допустимая нагрузка	6 GN 2/1	-	7 GN 2/1	-	-	7 GN 2/3	-
Space between trays Espace entre les plaques Distancia entre bandejas Расстояние между лотками	70	-	80	-	-	80	-
Outside dim. WxDxH Diam. extérieur L x P x H Medida exterior AxFxH Наружные разм. ШxДxВ	980 x 740 x 700	980 x 740 x 700	980 x 740 x 800	980 x 740 x 800	980 x 740 x 300	700 x 660 x 800	700 x 660 x 800
Weight / Poids / Peso / Bec	24,4 kg	22,4 kg	26,2 kg	17,8 kg	13,3 kg	24,5 kg	22,3 kg

Trolleys

SQUERO



	TR40S	TR20S	TRP20	TRB20S	TR16S	TR10S
	3.040€	2.153€	4.389€	2.253€	2.079€	1.964€
COMBI OVENS	SQ40TCC SQ40D0C SQ40M0N0	SQ20TC SQ20D0C SQ20M0N0	SQ20TCC SQ20D0C SQ20M0N0	-	-	-
BAKERY OVENS	-	-	-	SQ16TCC SQ16D0C SQ16M0N0	SQ16TCC SQ16D0C SQ16M0N0	SQ16TCC SQ16D0C SQ16M0N0
Load Capacity Capacité de charge Capacidad de carga Допустимая нагрузка	40 GN1/1 20 GN2/1	20 GN 1/1	51 Plates / Assiettes Platos / Тарелки	20 600x400	16 600x400	10 600x400
Space between trays Espace entre les plaques Distancia entre bandejas Расстояние между лотками	67 mm	67 mm	-	67 mm	80 mm	120 mm
Outside dim. WxDxH Diam. extérieur L x P x H Medida exterior AxFxH Наружные разм. ШxДxВ	755 x 810 x 1710	755 x 565 x 1710	758 x 545 x 1709	755 x 565 x 1710	755 x 565 x 1710	755 x 565 x 1710
Weight / Poids / Peso / Bec	32 kg	25 kg	38 kg	25 kg	25 kg	24 kg



UNCOMPROMISING PERFORMANCE FROM A COMPACT OVEN!

RIALTO

COMPACT COMBI OVENS

Slender in design and compact in size, RIALTO ovens combine the high performance of a combi oven with effective space-saving design. This makes them the perfect solution for hotels, canteens, deli and service stations. With a width of only 530 mm, RIALTO ovens can be stacked, making them great second ovens if you need a smart way to improve functionality, cooking times and versatility. The new 2.4" LCD screen version adds connectivity and technology to the line.

Des performances exceptionnelles dans des espaces réduits, sans compromis !

De forme et de dimensions réduites et compactes, RIALTO allie les performances exceptionnelles d'un four combiné et une rationalisation de l'espace optimisée, en offrant la meilleure solution pour les hôtels, les cantines, les charcuteries-traiteurs et les stations-service. Grâce à sa largeur de 530 mm, il peut être superposé et donc utilisé comme deuxième four, ce qui permet d'optimiser de façon intelligente la fonctionnalité, le temps de cuisson et la polyvalence. La nouvelle version d'écran LCD 2,4" augmente la connectivité et la technologie à la ligne.



¡Un excelente rendimiento en un espacio pequeño, sin concesiones!

Delgado y compacto en forma y tamaño, RIALTO combina el excelente rendimiento de un horno combinado con la racionalización más eficaz del espacio, ofreciendo la mejor solución para hoteles, comedores, tiendas gastronómicas y estaciones de servicio.

Gracias a su ancho de 530 mm, se puede apilar y, por lo tanto, es posible utilizarlo como un segundo horno, mejorando la funcionalidad, el tiempo y la versatilidad de cocción con inteligencia.

La nueva versión de pantalla LCD de 2,4" aumenta la conectividad y la tecnología a la línea.

Высокие характеристики в стесненных пространствах без компромиссов!

Обладая стройными и компактными формами и размерами, RIALTO объединяет отличные характеристики комбинированной печи с эффективным рациональным использованием пространства, выступая в качестве наилучшего решения для гостиниц, столовых, гастрономов и заправочных станций. Ширина в 530 мм позволяет устанавливать ее поверх других приборов и, следовательно, может использоваться как вторая печь, улучшая функции, время и универсальность приготовления благодаря интеллектуальным возможностям.

Новая версия с 2,4-дюймовым ЖК-экраном расширяет возможности подключения и предлагает новые технологические возможности.



COMBI OVENS COMPACT LINE



RIALTO DIGITAL 2.4" LCD



	R10DG - R10DGC* 6.743€ / 7.429€	R06DG - R06DGC* 5.344€ / 6.040€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	10 GN 1/1 h=40mm 6 GN 1/1 h=65mm	6 GN 1/1 h=40mm 4 GN 1/1 h=65mm
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	46 for trays h=40mm 92 for trays h=65mm	46 for trays h=40mm 92 for trays h=65mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60	50/60
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	12,5	6,5
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	532 x 913 x 932	532 x 913 x 748
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	90	72

*Automatic clean system integrated

*Modél avec système de lavage automatique intégré

*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

*Модель со встроенной системой самоочистки



	R063DG - R063DGC* 4.835€ / 5.519€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	6 GN 2/3 h=40mm 4 GN 2/3 h=65mm
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	46 for trays h=40mm 92 for trays h=65mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	5,3
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	532 x 738 x 748
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	63



TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ RIALTO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
Convection cooking	<i>Cuisson par convection</i>	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C	◆
Mixed steam and convection cooking	<i>Cuisson mixte vapeur et convection</i>	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C	◆
Steaming	<i>Vapeur</i>	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C	◆
Dry air cooking	<i>Cuisson par air sec</i>	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 260°C	◆
Delta T cooking with core probe	<i>Cuisson Delta T avec sonde à cœur</i>	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом		◆
With core probe	<i>Avec sonde à cœur</i>	Con sonda corazón	С термощупом		◆
Sous vide cooking	<i>Cuisine sous vide</i>	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide		◆
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ		
Multi-level mix:	<i>Mixte multi-niveaux :</i>	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:		-
V-OVERNIGHT COOKING	<i>V-CUISINE DE NUIT</i>	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ		◆
V-COOK & HOLD	<i>V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD</i>	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ		-
Multi-timer cooking	<i>Cuisson multi-minuteries</i>	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем		◆
Proofing	<i>Fermentation</i>	Fermentación	Расстойка		◆
Automatic Cooling	<i>Refrondissement automatique</i>	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение		◆
V-SELF CLEANING SYSTEM	<i>V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT</i>	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ		◇
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
V-RECIPE BOOK	<i>V-LIVRE DE RECETTES</i>	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	100 programs	◆
Program: program can be saved with name and picture	<i>Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images</i>	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением		◆
Overnight automatic cleaning program	<i>Programme de nettoyage automatique de nuit</i>	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время		◇
Cooking cycles for each program	<i>Cycles de cuisson pour chaque programme</i>	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°4	◆
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	<i>V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL</i>	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР		◆
Speed control settings	<i>Nombre de régulation de vitesse</i>	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	5	◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА		
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix		◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
Infinity time	<i>Temps infini</i>	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения		◆
Multi-language software	<i>Logiciel Multilangue</i>	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках		◆
Unit of temperature: F° or C°	<i>Unité de paramétrage de la température °F ou °C</i>	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C		◆
V - LIGHTS Lights integrated in the door	<i>V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte</i>	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V - ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверь освещение	LED	◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ		
USB	USB	USB	USB		◆
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI		◆
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD		◆
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
Internal glass with easy clean system	<i>Système de verre interne facile à nettoyer</i>	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла		◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	<i>La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité</i>	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности		◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	<i>Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)</i>	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)		◆
Inverter technology	<i>Technologie onduleur</i>	Tecnología inverter	Инверторная технология		-
External connection for 2nd core probe	<i>Connexion externe pour 2e sonde à cœur</i>	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термощупа		-
Digital water injection control	<i>Régulation numérique de l'injection d'eau</i>	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды		◆

COMBI OVENS COMPACT LINE



RIALTO MANUAL



	R10M 5.851€	R06M 4.580€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	10 GN 1/1 h=40mm 6 GN 1/1 h=65mm	6 GN 1/1 h=40mm 4 GN 1/1 h=65mm
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	46 for trays h=40mm 92 for trays h=65mm	46 for trays h=40mm 92 for trays h=65mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60	50/60
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	12,5	6,5
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	532 x 913 x 932	532 x 913 x 748
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	90	72



	R063M 4.318€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	6 GN 2/3 h=40mm 4 GN 2/3 h=65mm
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	46 for trays h=40mm 92 for trays h=65mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	5,3
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	532 x 738 x 748
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	63

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ RIALTO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
Convection cooking	<i>Cuisson par convection</i>	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C ◆
Mixed steam and convection cooking	<i>Cuisson mixte vapeur et convection</i>	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C ◆
Steaming	<i>Vapeur</i>	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C ◆
Dry air cooking	<i>Cuisson par air sec</i>	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 260°C ◆
Delta T cooking with core probe	<i>Cuisson Delta T avec sonde à cœur</i>	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом	–
With core probe	<i>Avec sonde à cœur</i>	Con sonda corazón	С термощупом	–
Sous vide cooking	<i>Cuisine sous vide</i>	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	–
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ	
Multi-level mix:	<i>Mixte multi-niveaux :</i>	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	–
V-OVERNIGHT COOKING	<i>V-CUISINE DE NUIT</i>	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	–
V-COOK & HOLD	<i>V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD</i>	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	–
Multi-timer cooking	<i>Cuisson multi-minuterías</i>	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	–
Proofing	<i>Fermentation</i>	Fermentación	Расстойка	–
Automatic Cooling	<i>Refroidissement automatique</i>	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	–
V-SELF CLEANING SYSTEM	<i>V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT</i>	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	–
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	
V-RECIPE BOOK	<i>V-LIVRE DE RECETTES</i>	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	–
Program: program can be saved with name and picture	<i>Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images</i>	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	–
Overnight automatic cleaning program	<i>Programme de nettoyage automatique de nuit</i>	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	–
Cooking cycles for each program	<i>Cycles de cuisson pour chaque programme</i>	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	–
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	<i>V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL</i>	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДУВАНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆
Speed control settings	<i>Nombre de régulation de vitesse</i>	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	1
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА	
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	
Infinity time	<i>Temps infini</i>	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆
Multi-language software	<i>Logiciel Multilingue</i>	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках	–
Unit of temperature: F° or C°	<i>Unité de paramétrage de la température °F ou °C</i>	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры F или °C	◇
V- LIGHTS Lights integrated in the door	<i>V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte</i>	V- LUCES Luces integradas en la puerta	V- ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверцу освещение	LED ◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ	
USB	<i>USB</i>	USB	USB	–
WI-FI	<i>WI-FI</i>	WIFI	WI-FI	–
VENIX-CLOUD	<i>VENIX-CLOUD</i>	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	–
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	
Internal glass with easy clean system	<i>Système de verre interne facile à nettoyer</i>	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	<i>La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité</i>	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	<i>Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)</i>	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	◆
Inverter technology	<i>Technologie onduleur</i>	Tecnología inverter	Инверторная технология	–
External connection for 2nd core probe	<i>Connexion externe pour 2e sonde à cœur</i>	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термощупа	–
Digital water injection control	<i>Régulation numérique de l'injection d'eau</i>	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды	◆

POVEGLIA WATER condensation hoods



PORIMWF1

PORIMWF2
WITH CARBON FILTER

1.749€

2.058€

Model suitable for oven - *Modèle adapté pour fours* - Modelo apto para horno - *Модель подходит для печи*

RIALTO COMBI OVENS	R10M - R10D - R10DC R06M - R06D - R06DC
Description - Description Descripción - Описание	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD - <i>HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE</i> CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE - <i>КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ</i>
Condensing system Système de condensation Sistema de condensación Система конденсации	WATER / EAU / AGUA / ВОДА
Outside dim. WxDxH Dimensions extérieures L x P x H Medida exterior AxFxH Наружные разм. ШxDxB	532 x 853 x 323 mm
Power - Puissance Potencia - Мощность	0,3 kW
Voltage / Frequency Tension / Fréquence Tensión / Frecuencia Напряжение / Частота	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz
Weight - Poids Peso - Вес	25 kg
Standard equipment Équipement standard Equipamiento estándar	2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds <i>2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction</i> 2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables - 2 velocidades de extracción
Accessories Accessoires Accesorios	Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 86FIL0009 <i>Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 86FIL0009</i> Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2X) - kit de filtro de carbon de repuesto: 86FIL0009

Stands



TA5361H80X

TA5361H80S

TA5361H50S

TA5361H50X

565€

804€

755€

549€

Model suitable for oven - *Modèle adapté pour fours* - Modelo apto para horno - *Модель подходит для печи*

RIALTO COMBI OVENS	R10D-R10DC-R10M R06D-R06DC-R06M-R063D-R063DC R063M
Load Capacity Capacité de charge Capacidad de carga Допустимая нагрузка	- 7 GN1/1 - GN2/3
Space between trays Espace entre les plaques Distancia entre bandejas Расстояние между лотками	- 80 80
Outside dim. WxDxH Diam. extérieur L x P x H Medida exterior AxFxH Наружные разм. ШxDxB	530 x 610 x 800
Weight / Poids / Peso / Вес	20,6 kg





A WIDE RANGE OF SOLUTIONS

BURANO & TORCELLO

CONVECTION OVENS

Venix presents its two families of professional convection ovens to reach every countertop, every bakery, every bar, supermarket.

The wide range of models fulfill the requests from the market where sometimes customers need a small solution for a delicate recipe but many times they just need to warm up a croissant or bake a frozen bread. All this market's requirements have created our CONVECTION proposal.

Make sure you'll find the right solution for you!

Une large gamme de solutions

Venix présente deux familles de fours à convection professionnels pour rejoindre chaque comptoir, chaque boulangerie, chaque bar, chaque supermarché. La large gamme de modèles répond aux demandes du marché où les clients ont parfois besoin d'une petite solution pour une recette délicate, mais plus souvent ils ont juste besoin de réchauffer un croissant ou de cuire un pain congelé. Toutes les exigences de ce marché ont créé notre proposition CONVECTION.

Vous êtes sûr de trouver la meilleure solution pour vos besoins!



Una amplia gama de soluciones

Venix presenta sus dos familias de hornos de convección profesionales para llegar a cada mesada de trabajo, cada panadería, cada bar, cada supermercado. Nuestra amplia gama de modelos satisface las exigencias del mercado, donde a veces los clientes necesitan una pequeña solución para una receta delicada, pero muchas veces solo necesitan calentar un croissant u hornear un pan congelado.

Los diversos requerimientos de este vasto mercado nos han llevado a la creación de nuestra propuesta de CONVECCIÓN. ¡Asegúrate de encontrar la solución adecuada para ti!

Широкий спектр решений

Venix представляет три семейства профессиональных конвекционных печей, которые подойдут для любой рабочей поверхности, каждой пекарни, каждого бара и супермаркета. Широкий модельный ряд отвечает запросам рынка, где клиентам требуется небольшое решение для деликатного приготовления блюд, но чаще им нужно просто разогреть круассан или испечь замороженный хлеб. Все требования этого рынка сформировали нашу линейку CONVECTION. Вы подберете подходящее решение для любой вашей задачи!



CONVECTION OVENS



LV



DI

BURANO DIGITAL



	B04LVHBER	B043LVHAER
	2.827	1.997€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 460x340
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50	50
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	220-240V 1N~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	6,7	3,4
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxExH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	800 x 770 x 577	600 x 713 x 577
Steam selector - <i>Selecteur de vapeur</i> Selector vapor - <i>Селектор подачи пара</i>	Digital / Numerique / Digital / Цифровое 0-100%	
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	58,6	40



	B04DIHAER	B043DIHAER
	2.504€	1.719€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 460x340
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50	50
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	220-240V 1N~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	6,7	3,4
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxExH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	800 x 770 x 577	600 x 713 x 577
Steam selector - <i>Selecteur de vapeur</i> Selector vapor - <i>Селектор подачи пара</i>	Digital / Numerique / Digital / Цифровое 0-100%	
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	58,6	40

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ BURANO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard
Estándar - Стандартно

Optional - En option
Opción - Опционально

Not available - Non disponible
No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	LV	DI
Convection cooking	<i>Cuisson par convection</i>	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 285°C	◆
Mixed humidity and convection cooking	<i>Cuisson mixte umidité et convection</i>	Mixto cocción humedad / convección	Смешанное влаги конвекционное приготовление	90°C - 230°C	◆
Humidity regulation	<i>Régulation d'humidite</i>	Regulación de humedad	Регулировка влаги	Digital	◆
AUTOMATIC COOKING	CUISSON AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
Program: possibility to memorize program	<i>Programme : possibilité de mémoriser le programme</i>	Programa: posibilidad de memorizar el programa	Программа: возможность запоминания программы	100	◆
V-EVOLUTION CONTROL WITH 6 SPEED PROGRAMS	<i>V-EVOLUTION CONTROL AVEC 6 PROGRAMMES DE VITESSE</i>	V-EVOLUTION CONTROL CON 6 VELOCIDADES	V- УСТРОЙСТВО УПРАВЛЕНИЯ EVOLUTION С 6 ПРОГРАММАМИ СКОРОСТИ		◆
Cooking cycles for each program	<i>Cycles de cuisson pour chaque programme</i>	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°4	◆
Automatic pre-heating setting	<i>Réglage automatique du préchauffage</i>	Ajuste automático de precalentamiento	Автоматическая настройка предварительного нагрева		◆
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		
V-BI.DIRETIONAL REVERSING FAN	<i>V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL</i>	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР		◆
V-POWERFULL ENGINE	<i>V-MOTEUR PLUS PUISSANT</i>	V-MOTOR POTENTE	V-ДВИГАТЕЛЬ С УВЕЛИЧЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ		◆
Number of speed regulation	<i>Nombre de régulation de vitesse</i>	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	2	◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА		
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's Proofing	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's Stand	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА Venix		◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
Infinity time	<i>Temps infini</i>	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения		◆
Temperature parameter unit F° or C°	<i>Unité de paramétrage de la température °F ou °C</i>	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C		◆
V - LIGHTS	<i>V-Éclairage</i>	V - LUCES	V - ОСВЕЩЕНИЕ	Halogen	◆
USB	<i>USB</i>	USB	USB		◆
WIFI	<i>WIFI</i>	WIFI	WIFI		◆
VENIX CLOUD	<i>VENIX CLOUD</i>	VENIX CLOUD	VENIX CLOUD		◆
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
Internal glass easy clean system	<i>Système de verre interne facile à nettoyer</i>	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла		◆
Thermal insulation structure (energetic efficiency)	<i>Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)</i>	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)		◆

CONVECTION OVENS



M



BURANO MANUAL

	B04MIHAER	B043MIHAER
	2.263€	1.485€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 460x340
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60	50/60
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	220-240V 1N~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	6,7	3,4
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	800 x 770 x 577	600 x 713 x 577
Steam selector - <i>Selecteur de vapeur</i> Selector vapor - <i>Селектор подачи пара</i>	Manual / Manuelle Manual / Ручное	Manual / Manuelle Manual / Ручное
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	280°C	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	58,6	40

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ BURANO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard
Estándar - Стандартно

◆ Optional - En option
Опция - Опционально

◇ Not available - Non disponible
No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	M
Convection cooking	<i>Cuisson par convection</i>	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 285°C ◆
Mixed humidity and convection cooking	<i>Cuisson mixte umidité et convection</i>	Mixto cocción humedad / convección	Смешанное влаги конвекционное приготовление	90°C - 230°C ◆
Humidity regulation	<i>Régulation d'humidité</i>	Regulación de humedad	Регулировка влаги	Manual ◆
AUTOMATIC COOKING	CUISSON AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	
Program: possibility to memorize program	<i>Programme: possibilité de mémoriser le programme</i>	Programa: posibilidad de memorizar el programa	Программа: возможность запоминания программы	—
V-EVOLUTION CONTROL WITH 6 SPEED PROGRAMS	<i>V-EVOLUTION CONTROL AVEC 6 PROGRAMMES DE VITESSE</i>	V-EVOLUTION CONTROL CON 6 VELOCIDADES	V- УСТРОЙСТВО УПРАВЛЕНИЯ EVOLUTION С 6 ПРОГРАММАМИ СКОРОСТИ	—
Cooking cycles for each program	<i>Cycles de cuisson pour chaque programme</i>	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	—
Automatic pre-heating setting	<i>Réglage automatique du préchauffage</i>	Ajuste automático de precalentamiento	Автоматическая настройка предварительного нагрева	—
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	
V-BI.DIRETIONAL REVERSING FAN	<i>V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL</i>	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆
V-POWERFULL ENGINE	<i>V-MOTEUR PLUS PUISSANT</i>	V-MOTOR POTENTE	V-ДВИГАТЕЛЬ С УВЕЛИЧЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ	◆
Number of speed regulation	<i>Nombre de régulation de vitesse</i>	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	—
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА	
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's Proofing	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's Stand	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА Venix	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	
Infinity time	<i>Temps infini</i>	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆
Temperature parameter unit F° or C°	<i>Unité de paramétrage de la température °F ou °C</i>	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◆
V - LIGHTS	<i>V-Éclairage</i>	V - LUCES	V - ОСВЕЩЕНИЕ	Halogen ◆
USB	<i>USB</i>	USB	USB	—
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	
Internal glass easy clean system	<i>Système de verre interne facile à nettoyer</i>	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆
Thermal insulation structure (energetic efficiency)	<i>Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)</i>	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	◆

CONVECTION OVENS



DI



TORCELLO DIGITAL



T04DIHAER

T03DIHAER

2.256€

1.977€

Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	3 TRAYS 600x400 - GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60	50/60
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	220-240V 1N~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	6,7	3,4
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxДxВ, мм</i>	750 x 755 x 553	750 x 744 x 455
Steam selector - <i>Selecteur de vapeur</i> Selector vapor - <i>Селектор подачи пара</i>	Digital / Numerique / Digital / Цифровое 0-100%	
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	45	36



T043DIHAAR

T032DIHAAR

1.573€

1.431€

Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	4 TRAYS 450x340	3 TRAYS 346x260
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60	50/60
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	220-240V 1N~	220-240V 1N~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	3	3
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxДxВ, мм</i>	560 x 683 x 530	465 x 620 x 455
Steam selector - <i>Selecteur de vapeur</i> Selector vapor - <i>Селектор подачи пара</i>	Digital / Numerique / Digital / Цифровое 0-100%	
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	33	26

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ TORCELLO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard
Estándar - Стандартно

Optional - En option
Опция - Опционально

Not available - Non disponible
No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	DI
Convection cooking	<i>Cuisson par convection</i>	Cocción por convección	<i>Конвекционное приготовление</i>	30°C - 260°C ◆
Mixed humidity and convection cooking	<i>Cuisson mixte umidité et convection</i>	Mixto cocción humedad / convección	<i>Смешанное влаги конвекционное приготовление</i>	90°C - 230°C ◆
Humidity regulation	<i>Régulation d'humidité</i>	Regulación de humedad	<i>Регулировка влаги</i>	Digital ◆
AUTOMATIC COOKING	CUISSON AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	
Program: possibility to memorize program	<i>Programme : possibilité de mémoriser le programme</i>	Programa: posibilidad de memorizar el programa	<i>Программа: возможность запоминания программы</i>	99 ◆
V-EVOLUTION CONTROL WITH 6 SPEED PROGRAMS	<i>V-EVOLUTION CONTROL AVEC 6 PROGRAMMES DE VITESSE</i>	V-EVOLUTION CONTROL CON 6 VELOCIDADES	<i>V- УСТРОЙСТВО УПРАВЛЕНИЯ EVOLUTION С 6 ПРОГРАММАМИ СКОРОСТИ</i>	—
Cooking cycles for each program	<i>Cycles de cuisson pour chaque programme</i>	Ciclos de cocción para cada programa	<i>Циклы приготовления на каждую программу</i>	n°4 ◆
Automatic pre-heating setting	<i>Réglage automatique du préchauffage</i>	Ajuste automático de precalentamiento	<i>Автоматическая настройка предварительного нагрева</i>	◆
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	
V-BI.DIRETIONAL REVERSING FAN	<i>V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL</i>	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	<i>V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР</i>	◆
V-POWERFULL ENGINE	<i>V-MOTEUR PLUS PUISSANT</i>	V-MOTOR POTENTE	<i>V-ДВИГАТЕЛЬ С УВЕЛИЧЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ</i>	◆
Number of speed regulation	<i>Nombre de régulation de vitesse</i>	Número de velocidades configurables	<i>Количество шагов регулировки скорости</i>	—
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА	
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	<i>V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей</i>	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's Proofing	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	<i>V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix</i>	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's Stand	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	<i>V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА Venix</i>	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	
Infinity time	<i>Temps infini</i>	Tiempo infinito	<i>Режим продолжения работы до выключения</i>	◆
Temperature parameter unit F° or C°	<i>Unité de paramétrage de la température °F ou °C</i>	Unidad de medida temperatura F° o C°	<i>Единица измерения температуры °F или °C</i>	◆
V - LIGHTS	<i>V-Éclairage</i>	V - LUCES	<i>V - ОСВЕЩЕНИЕ</i>	Halogen ◆
USB	<i>USB</i>	USB	<i>USB</i>	—
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	
Internal glass easy clean system	<i>Système de verre interne facile à nettoyer</i>	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	<i>Система легкой очистки внутреннего стекла</i>	◆
Thermal insulation structure (energetic efficiency)	<i>Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)</i>	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	<i>Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)</i>	◆

CONVECTION OVENS



MOHAJR



MI



MO

TORCELLO MANUAL



WITH GRILL

	T04MIHAER	T04M0HAJR (Multi Function)
	1.983€	1.735€
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	6,7	5,8
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxHxH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	750 x 755 x 553	750 x 693 x 553
Steam selector - Selecteur de vapeur Selector vapor - Селектор подачи пара	Manual / Manuelle / Manual / Ручно	
Max cooking temperature - Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	280°C	280°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	45	45



POWERFUL



	T04M0HAAR	T04M0HACR	T03MIHAER
	1.648€	1.505€	1.760€
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	3 TRAYS 600x400 - GN 1/1
Distance between tray Distance entre les plaques Distancia entre bandeja Расстояние между лотками	75 mm	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	220-240V 1N~	220-240V 1N~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	5,8	3,4	3,4
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxHxH (mm)	750 x 693 x 553	750 x 693 x 553	750 x 744 x 455
Steam selector - Selecteur de vapeur Selector vapor - Селектор подачи пара	Manual / Manuelle / Manual / Ручно		
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción	280°C	280°C	280°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	45	45	36

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ TORCELLO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard
Estándar - Стандартно

Optional - En option
Opción - Опционально

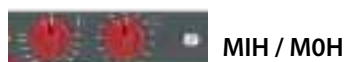
Not available - Non disponible
No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	MI	MOHAJR	MO
Convection cooking	<i>Cuisson par convection</i>	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 285°C ◆	30°C - 285°C ◆	30°C - 285°C ◆
Mixed humidity and convection cooking	<i>Cuisson mixte humidité et convection</i>	Mixto cocción humedad / convección	Смешанное влаги конвекционное приготовление	90°C - 230°C ◆	90°C - 230°C ◆	90°C - 230°C ◆
Humidity regulation	<i>Régulation d'humidite</i>	Regulación de humedad	Регулировка влаги	Manual ◆	Manual ◆	Manual ◆
Grill	GRILLE	Grill	Гриль	-	◆	-
AUTOMATIC COOKING	CUISSON AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА			
Program: possibility to memorize program	<i>Programme: possibilité de mémoriser le programme</i>	Programa: posibilidad de memorizar el programa	Программа: возможность запоминания программы	-	-	-
V-EVOLUTION CONTROL WITH 6 SPEED PROGRAMS	<i>V-EVOLUTION CONTROL AVEC 6 PROGRAMMES DE VITESSE</i>	V-EVOLUTION CONTROL CON 6 VELOCIDADES	V- УСТРОЙСТВО УПРАВЛЕНИЯ EVOLUTION С 6 ПРОГРАММАМИ СКОРОСТИ	-	-	-
Cooking cycles for each program	<i>Cycles de cuisson pour chaque programme</i>	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	-	-	-
Automatic pre-heating setting	<i>Réglage automatique du préchauffage</i>	Ajuste automático de precalentamiento	Автоматическая настройка предварительного нагрева	-	-	-
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ			
V-BI.DIRETIONAL REVERSING FAN	<i>V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL</i>	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆	-	-
V-POWERFULL ENGINE	<i>V-MOTEUR PLUS PUISSANT</i>	V-MOTOR POTENTE	V-ДВИГАТЕЛЬ С УВЕЛИЧЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ	◆	-	-
Number of speed regulation	<i>Nombre de régulation de vitesse</i>	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	-	-	-
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА			
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's Proofing	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix	◇	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's Stand	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА Venix	◇	◇	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ			
Infinity time	<i>Temps infini</i>	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆	◆	◆
Temperature parameter unit F° or C°	<i>Unité de paramétrage de la température °F ou °C</i>	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◆	◆	◆
V - LIGHTS	<i>V-Éclairage</i>	V - LUCES	V - ОСВЕЩЕНИЕ	Halogen ◆	Halogen ◆	Halogen ◆
USB	USB	USB	USB	-	-	-
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА			
Internal glass easy clean system	<i>Système de verre interne facile à nettoyer</i>	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆	◆	◆
Thermal insulation structure (energetic efficiency)	<i>Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)</i>	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	◆	◆	◆

CONVECTION OVENS



M0HAJ



MIH / M0H



M00

TORCELLO MANUAL

WITH GRILL



	T043MIHAAR	T043M0HAJR	T043M0HAAR	T043M00AAR
	1.279€	1.216€	1.073€	1.026€
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	4 TRAYS 450x340 - GN 2/3	4 TRAYS 450x340 - GN 2/3	4 TRAYS 450x340 - GN 2/3	4 TRAYS 450x340 - GN 2/3
Distance between tray Distance entre les plaques Distancia entre bandeja	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	220-240V 1N~	220-240V 1N~	220-240V 1N~	220-240V 1N~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	3	2,9	2,9	2,9
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxExH (mm)	560 x 683 x 530	560 x 632 x 575	560 x 683 x 530	560 x 623 x 530
Steam selector - Selecteur de vapeur Selector vapor - Селектор подачи пара	Manual / Manuelle / Manual / Ручно			
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки	280°C	280°C	280°C	280°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	32	28	28	28



	T043M00EAR	T033M00AAR	T032M00AAR
	824€	957€	890€
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	4 TRAYS 450x340 - GN 2/3	3 TRAYS 450x340 - GN 2/3	3 TRAYS 346x260
Distance between tray Distance entre les plaques Distancia entre bandeja Расстояние между лотками	75 mm	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	220-240V 1N~	220-240V 1N~	220-240V 1N~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	2,9	2,9	2,9
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxExH (mm) Размеры печи ШxДxВ, мм	560 x 632 x 530	560 x 636 x 455	465 x 570 x 455
Steam selector - Selecteur de vapeur Selector vapor - Селектор подачи пара	Manual / Manuelle / Manual / Ручно		
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки	280°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	28	26	25

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ TORCELLO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard
Estándar - Стандартно

Optional - En option
Opción - Опционально

Not available - Non disponible
No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	MONAJ	MOO	МИН/МОН	
Convection cooking	<i>Cuisson par convection</i>	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 285°C	◆	◆	◆
Mixed humidity and convection cooking	<i>Cuisson mixte umidité et convection</i>	Mixto cocción humedad / convección	Смешанное влаги конвекционное приготовление	90°C - 230°C	◆	—	◆
Humidity regulation	<i>Régulation d'humidite</i>	Regulación de humedad	Регулировка влаги	Manual	◆	—	◆
Grill	GRILLE	Grill	Гриль		◆	—	—
AUTOMATIC COOKING	CUISSON AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА				
Program: possibility to memorize program	<i>Programme: possibilité de mémoriser le programme</i>	Programa: posibilidad de memorizar el programa	Программа: возможность запоминания программы		—	—	—
V-EVOLUTION CONTROL WITH 6 SPEED PROGRAMS	<i>V-EVOLUTION CONTROL AVEC 6 PROGRAMMES DE VITESSE</i>	V-EVOLUTION CONTROL CON 6 VELOCIDADES	V- УСТРОЙСТВО УПРАВЛЕНИЯ EVOLUTION С 6 ПРОГРАММАМИ СКОРОСТИ		—	—	—
Cooking cycles for each program	<i>Cycles de cuisson pour chaque programme</i>	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу		—	—	—
Automatic pre-heating setting	<i>Réglage automatique du préchauffage</i>	Ajuste automático de precalentamiento	Автоматическая настройка предварительного нагрева		—	—	—
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ				
V-BI.DIRETIONAL REVERSING FAN	<i>V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL</i>	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР		—	—	—
V-POWERFULL ENGINE	<i>V-MOTEUR PLUS PUISSANT</i>	V-MOTOR POTENTE	V-ДВИГАТЕЛЬ С УВЕЛИЧЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ		—	—	—
Number of speed regulation	<i>Nombre de régulation de vitesse</i>	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости		—	—	—
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА				
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей		◇	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's Proofing	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix		◇	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's Stand	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА Venix		◇	◇	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ				
Infinity time	<i>Temps infini</i>	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения		◆	◆	◆
Temperature parameter unit F° or C°	<i>Unité de paramétrage de la température °F ou °C</i>	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C		◆	◆	◆
V - LIGHTS	<i>V-Éclairage</i>	V - LUCES	V - ОСВЕЩЕНИЕ	Halogen	◆	◆	◆
USB	USB	USB	USB		—	—	—
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА				
Internal glass easy clean system	<i>Système de verre interne facile à nettoyer</i>	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла		◆	◆	◆
Thermal insulation structure (energetic efficiency)	<i>Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)</i>	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)		◆	◆	◆

Proofers



CANNAREGIO


	CA8008DH	CA8008MH	CA8008MO
	1.928€	1.603€	1.412€
SUITABLE FOR CONVECTION OVENS	B04LVHAER - B04DIHAER - B04MIHAER - T04DIHAER - T03DIHAER - T04MIHAER - T04M0HAJR - T04M0HAAR - T04M0HACR - T03MIHAER		
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	8 600x400 - GN 1/1	8 600x400 - GN 1/1	8 600x400 - GN 1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	75 mm	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	220-240V 1N~	220-240V 1N~	220-240V 1N~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	2,6	2,6	2,6
Prover size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШxDxB, мм	800 x 678 x 866	800 x 678 x 866	800 x 678 x 866
Max cooking temperature - Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	60°C	60°C	60°C
Prover weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	36	36	36



	CA6008DH	CA6008MH	CA6008MO
	1.661€	1.330€	1.141€
SUITABLE FOR CONVECTION OVENS	T033M00AAR - T043M00EAR - T043M00AAR - T043M0HAJR - T043MIHAAR - T043DIHAAR - B043MIHAER - B043DIHAER - B043LVHAER		
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	8 460x340 - GN 2/3 450x330	8 460x340 - GN 2/3 450x330	8 460x340 - GN 2/3 450x330
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	75 mm	75 mm	75mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	220-240V 1N~	220-240V 1N~	220-240V 1N~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	1,2	1,2	1,2
Prover size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШxDxB, мм	600 x 678 x 876 (866)	600 x 678 x 876 (866)	600 x 678 x 876 (866)
Max cooking temperature - Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	60°C	60°C	60°C
Prover weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	28	28	28

POVEGLIA WATER condensation hoods



	POSSMWF1	POSSMWF2 WITH CARBON FILTER	POCKMWN
	1.686€	1.947€	677€
Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours</i> - <i>Modelo apto para horno</i> - <i>Модель подходит для печи</i>			
CONVECTION OVENS	B04LVHAER - B04DIHAER - B04MIHAER		FOR ALL TORCELLO MODELS WITH 450/460X340 TRAYS <i>POUR TOUS LES MODÈLES TORCELLO AVEC PLATEAUX 450/460X340</i> <i>PARA TODOS LOS MODELOS TORCELLO CON 450/460X340 BANDEJAS</i>
Description <i>Description</i> <i>Descripción</i>	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD <i>HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE</i> <i>CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE</i>		STEAM CONDENSER <i>CONDENSEUR DE VAPEUR</i> <i>CONDENSADOR DE VAPOR</i>
Condensing system <i>Système de condensation</i> <i>Sistema de condensación</i> <i>Система конденсации</i>	WATER / <i>EAU</i> AGUA / <i>ВОДА</i>	WATER / <i>EAU</i> AGUA / <i>ВОДА</i>	WATER / <i>EAU</i> AGUA / <i>ВОДА</i>
Outside dim. WxDxH <i>Dimensions extérieures L x P x H</i> <i>Medida exterior AxFxH</i> <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	792 x 772 x 323 mm	792 x 772 x 433 mm	460x435x482 mm
Power - <i>Puissance</i> <i>Potencia</i> - <i>Мощность</i>	0,3 kW	0,3 kW	0,02 kW
Voltage / Frequency <i>Tension / Fréquence</i> <i>Tensión / Frecuencia</i> <i>Напряжение / Частота</i>	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz
Weight (kg) <i>Poids (kg)</i> - <i>Peso (kg)</i> - <i>Вес, кг</i>	28,8	34	10
Standard equipment <i>Équipement standard</i> <i>Equipamiento estándar</i> <i>Серийная оснастка</i>	2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds <i>2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction</i> <i>2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables - 2 velocidades de extracción</i> <i>2 съемных и моющихся жироулавливающих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель</i>		
Accessories <i>Accessoires</i> <i>Accesorios</i>	Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) Spare carbon filter kit: 86FIL0006 <i>Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X)</i> <i>Kit de rechange filtre charbon: 86FIL0006</i> Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x) kit de filtro de carbon de repuesto: 86FIL0006		

Stands



	TA8058H80S	TA8058H80X	TA8058H60S	TA6054H80S	TA6054H80X	TA6054H60S
	719€	472€	665€	665€	454€	627€
Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours</i> - <i>Modelo apto para horno</i> - <i>Модель подходит для печи</i>						
CONVECTION OVENS	B04LVHAER - B04DIHAER - B04MIHAER - T04DIHAER - T03DIHAER - T04MIHAER - T04M0HAJR - T04M0HACR - T04M0HAAR - T03MIHAER			B043LVHAER - B043DIHAER - B043MIHAER - T043DIHAAR - T043MIHAAR - T043M0HAAR - T043M00AAR - T043M00EAR - T033M00AAR		
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> <i>Capacidad de carga</i> <i>Допустимая нагрузка</i>	7 600x400 / GN1/1	-	4 600x460 / GN1/1	7 460x340 450x340	-	4 460x340 450x340
Space between trays <i>Espace entre les plaques</i> <i>Distancia entre bandejas</i> <i>Расстояние между лотками</i>	80	-	80	80	-	80
Outside dim. WxDxH <i>Diam. extérieur L x P x H</i> <i>Medida exterior AxFxH</i> <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	792 X 570 X 800	792 X 570 X 800	792 X 570 X 600	592 X 530 X 800	592 X 530 X 800	592 X 530 X 600
Weight / Poids / Peso / Вес	22,2 kg	15,6 kg	14,6 kg	18,4 kg	16,4 kg	16,9 kg



ASPEN & KODIAK

BLAST CHILLERS

Venix's research has led to the development of a new generation of high technology blast chillers, designed to satisfy all the needs of gastronomy, pastry, ice-cream and bakery professionals. Our two new product ranges are distinguished by an innovative refrigeration circuit designed, engineered and tested entirely by Venix refrigeration laboratories. This fundamental advantage guarantees shorter chilling times, greater energy efficiency with savings of 30% and more effective working plan in the kitchen, to the clear benefit of food quality and profitability.

Une nouvelle génération de cellules de refroidissement

Les recherches de Venix ont permis de développer une nouvelle génération de cellules de refroidissement de haute technologie, conçues pour répondre à tous les besoins des professionnels de la gastronomie, de la pâtisserie, des glaces et de la boulangerie. Nos deux nouvelles lignes de produits hautement évoluées se distinguent par un circuit frigorifique innovateur conçu, construit et testé entièrement par les laboratoires de réfrigération Venix. Cet avantage fondamental permet d'écourter le temps de réfrigération, et garantit une plus grande efficacité énergétique avec des économies de 30 %, mais aussi une organisation plus efficace du travail en cuisine ou en laboratoire, au bénéfice évident de la qualité des aliments et de la rentabilité.



A NEW GENERATION OF BLAST CHILLERS

Una nueva generación de abatidores

La investigación de Venix ha conducido al desarrollo de una nueva generación de abatidores de alta tecnología, diseñados para satisfacer todas las necesidades profesionales de charcuterías, pastelerías, heladerías y panaderías. Nuestras dos nuevas líneas de productos avanzadas se distinguen por un circuito de refrigeración innovador diseñado, estudiado y probado por entero en los laboratorios de refrigeración de Venix. Esta ventaja fundamental garantiza tiempos de enfriamiento más cortos, una mayor eficiencia energética con ahorros hasta el 30% y una organización más eficiente del trabajo en la cocina, favoreciendo de manera clara la calidad y el rendimiento de los alimentos.

Новое поколение шоковых охладителей

Исследования, проведенные компанией Venix, привели к разработке нового поколения высокотехнологичных шоковых охладителей, предназначенных для удовлетворения всех нужд, с которыми сталкиваются профессионалы в области гастрономических продуктов, кондитерских изделий, мороженого и выпечки. Наши две новые и передовые линейки продукции отличаются инновационным охлаждающим контуром, который был полностью разработан, спроектирован и испытан в лабораториях холодильной техники Venix. Основным преимуществом является гарантия сокращенного времени охлаждения, более высокая энергоэффективность, позволяющая экономить порядка 30%, и более рациональная организация работы на кухне с очевидной выгодой для качества продуктов и прибыльности.



BLAST CHILLERS LINE

SINGLE PHASE



Digital Control
mod. ASP05/8/10/15



Digital Control
mod. ASP033



ASPEN blast chillers

	ASP033EVF	ASP05HGB	ASP08HGB	ASP10SHGB
	3.357€	5.953€	9.502€	9.502€
Outside dimension (WxDxH) - Dimensions extérieures (l x P x H) Medidas exteriores (AxExH) - Габаритные размеры (ШxДxВ)	655x640x460	840x830x900	870x870x1555	870x870x1555
Package dimensions (WxDxH) - Dimensions de l'emballage (l x P x H) Medidas de embalaje (AxExH) - Размеры упаковки (ШxДxВ)	700x660x510	870x870x1080	910x910x1730	910x910x1730
Weight (kg) - Poids (kg) - Peso (kg) - Вес кг	50	110	190	190
Packaged Weight (kg) - Poids emballé (kg) Peso embalado (kg) - Вес с упаковкой, кг	60	130	210	210
Load capacity - Capacité de charge Capacidad de carga - Допустимая нагрузка	3 trays GN 2/3	5 Trays 600x400 or 5 Trays 650x450 or 5 Trays GN1/1	8 trays 600x400 or 8 Trays 650x450 or 8 Trays GN1/1	10 trays 600x400 or 10 Trays 650x450 or 10 Trays GN1/1
Trays spacing (mm) - Espacement des plaques (mm) Distancia entre bandejas (mm) - Расстояние между противнями, мм	85	68	74	74
Voltage / Frequency - Tension / Fréquence Tensión / Frecuencia - Напряжение / Частота	220V - 1~ + N - 50Hz-Гц 230V - 1~ +N - 60Hz-Гц	220V - 1~ + N - 50Hz-Гц 230V - 1~ +N - 60Hz-Гц	230V - 1~ +N - 50Hz-Гц	230V - 1~ +N - 50Hz-Гц
Cooling capacity* - Puissance frigorifique* Capacidad de enfriamiento* - Охлаждающая способность*	730 W	1870W (50Hz-Гц) 2350W (60Hz-Гц)	3000 W	3000 W
Capacity per cycle - Capacité par cycle Capacidad por ciclo - Производительность цикла кг	10 kg +90° → +3°C 6 Kg +90° → -18°C	20 kg +90° → +3°C 13 Kg +90° → -18°C	35 kg +90° → +3°C 20 kg +90° → -18°C	35 kg +90° → +3°C 20 kg +90° → -18°C
Refrigerant Gas - Gaz réfrigérant - Gas refrigerante - Хладагент	R452a	R452a	R452a	R452a
Max absorbed current - Courant absorbé maximal Corriente máx. absorbida - Макс. потребляемый ток	3,5A (50Hz-Гц) 3,5A (60Hz-Гц)	7A (50Hz-Гц) 7A (60Hz-Гц)	10,3A	10,3A
Max absorbed power - Puissance absorbée maximale Potencia máxima absorbida - Макс. потребляемая мощность	460W	1300W (50Hz-Гц) 1500W (60Hz-Гц)	2195W	2195W
Insulation thickness (mm) - Épaisseur d'isolation (mm) Espesor de aislamiento (mm) - Толщина изоляции, мм	50	70	70	70
Soft & Hard Blast Chilling - Refroidissement Soft & Hard Abatimiento rápido con ciclos soft y hard Мягкое и жесткое шоковое охлаждение	◆	◆	◆	◆
Soft & Hard Deep Freezing - Surgélation Soft & Hard Congelación ultrarrápida con ciclos soft y hard Мягкая и жесткая глубокая заморозка	◆	◆	◆	◆
Core probe or timed cycle - Sonde à cœur ou cycle minuté Sonda corazón o ciclo cronometrado Термошуп или цикл по времени	◆	◆	◆	◆
Storage at the end of each cycle - Stockage à la fin de chaque cycle Almacenamiento al final de cada ciclo - Хранение в конце каждого цикла	◆	◆	◆	◆
Raw fish freezing - Congélation de poisson cru Congelación de pescado crudo - Заморозка сырой рыбы	-	◆	◆	◆
Ice Cream - Glace - Helado - Мороженое	-	◆	◆	◆
Recipes - Recettes - Recetas - Рецепты	-	◆	◆	◆
Hot Gas Defrost - Dégivrage par gaz chaud Desescarchado por gas caliente - Разморозка горячим газом	-	◆	◆	◆
Core probe - Sonde à cœur - Sonda corazón - Термошуп	-	◆	◆	◆
Options - Options - Opciones - Опции				
Core probe - Sonde à cœur - Sonda corazón - Термошуп	◇			
Defrost - Dégivrage - Desescarchado - Разморозка	-	◇	◇	◇
Bluetooth - Bluetooth - Bluetooth - Bluetooth	-	◇	◇	◇
Heated Core Probe - Sonde à cœur chauffée Sonda corazón calentada - Нагреваемый термошуп	-	◇	◇	◇
Pivoting Wheels kit - Kit roulettes pivotantes Kit de ruedas giratorias - Комплект поворотных колес	-	◇	◇	◇
Oven Coupling kit - Kit de couplage pour four Kit de acoplamiento para horno - Соединительный комплект печи	-	◇	◇	◇
Sanitisation kit - Kit d'assainissement Kit de higienización - Комплект санитарной обработки	-	◇	◇	◇

* Evap -10°, Cond. 45

BLAST CHILLERS LINE

SINGLE PHASE



Digital Control mod. KDA03



Digital Control mod. KDA 05/08/10/15

KODIAK blast chillers



	KDA03EVF	KDA05EVF	KDA08EVF	KDA10SEVF
	3.704€	4.028€	6.627€	6.953€
Outside dimension (WxDxH) - Dimensions extérieures (Lx P x H) Medidas exteriores (Ax FxH) - Габаритные размеры (ШxDxВ)	760x670x895	760x670x895	790x760x1600	790x760x1600
Package dimensions (WxDxH) - Dimensions de l'emballage (Lx P x H) Medidas de embalaje (Ax FxH) - Размеры упаковки (ШxDxВ)	810x740x1080	810x740x1080	830x800x1790	830x800x1790
Weight (kg) - Poids (kg) - Peso (kg) - Вес кг	77	82	128	129
Packaged Weight (kg) - Poids emballé (kg) Peso embalado (kg) - Вес с упаковкой, кг	92	97	148	149
Load capacity - Capacité de charge Capacidad de carga - Допустимая нагрузка	3 trays 600x400 or 3 Trays GN 1/1	5 trays 600x400 or 5 Trays GN1/1	8 trays 600x400 or 8 Trays GN1/1	10 trays 600x400 or 10 Trays GN1/1
Trays spacing (mm) - Espacement des plaques (mm) Distancia entre bandejas (mm) - Расстояние между противнями, мм	85	68	74	74
Voltage / Frequency - Tension / Fréquence Tensión / Frecuencia - Напряжение / Частота	220V - 1~ + N - 50Hz-Гц 230V - 1~ + N - 60Hz-Гц	220V - 1~ + N - 50Hz-Гц 230V - 1~ + N - 60Hz-Гц	230V - 1~ + N - 50Hz-Гц	230V - 1~ + N - 50Hz-Гц
Cooling capacity* - Puissance frigorifique* Capacidad de enfriamiento* - Охлаждающая способность*	1125W (50Hz-Гц) 1316W (60Hz-Гц)	1870W (50Hz-Гц) 2350W (60Hz-Гц)	3000 W	3000 W
Capacity per cycle - Capacité par cycle Capacidad por ciclo - Производительность цикла кг	10 kg +90° → +3°C 6 kg +90° → -18°C	20 kg +90° → +3°C 13 kg +90° → -18°C	35 kg +90° → +3°C 20 kg +90° → -18°C	35 kg +90° → +3°C 20 kg +90° → -18°C
Refrigerant Gas - Gaz réfrigérant - Gas refrigerante - Хладагент	R452a	R452a	R452a	R452a
Max absorbed current - Courant absorbé maximal Corriente máx. absorbida - Макс. потребляемый ток	4.9A (50Hz-Гц) 5.12A (60Hz-Гц)	7A (50Hz-Гц) 7A (60Hz-Гц)	10.3A	10.3A
Max absorbed power - Puissance absorbée maximale Potencia máxima absorbida - Макс. потребляемая мощность	830W (50Hz-Гц) 972W (60Hz-Гц)	1300W (50Hz-Гц) 1500W (60Hz-Гц)	2195W	2195W
Insulation thickness (mm) - Épaisseur d'isolation (mm) Espesor de aislamiento (mm) - Толщина изоляции, мм	60	60	60	60
Soft & Hard Blast Chilling - Refroidissement Soft & Hard Abatimiento rápido con ciclos soft y hard Мягкое и жесткое шоковое охлаждение	◆	◆	◆	◆
Soft & Hard Deep Freezing - Surgélation Soft & Hard Congelación ultrarrápida con ciclos soft y hard Мягкая и жесткая глубокая заморозка	◆	◆	◆	◆
Core probe or timed cycle - Sonde à cœur ou cycle minuté Sonda corazón o ciclo cronometrado Термошуп или цикл по времени	◆	◆	◆	◆
Storage at the end of each cycle - Stockage à la fin de chaque cycle Almacenamiento al final de cada ciclo - Хранение в конце каждого цикла	◆	◆	◆	◆
Automatic defrost - Dégivrage automatique Desescarche automático - Автоматическая разморозка	◆	◆	◆	◆
Core probe - Sonde à cœur - Sonda corazón - Термошуп	-	◆	◆	◆
Options - Options - Opciones - Опции				
Core probe - Sonde à cœur - Sonda corazón - Термошуп	◇			
Hot Gas Defrost - Dégivrage par gaz chaud Desescarche por gas caliente - Разморозка горячим газом	-	◇	◇	◇
HACCP Control - Contrôle HACCP Control APPCC - HACCP-контроль	◇	◇	◇	◇
Pivoting Wheels kit - Kit roulettes pivotantes Kit de ruedas giratorias - Комплект поворотных колес	◇	◇	◇	◇
Oven Coupling kit - Kit de couplage pour four Kit de acoplamiento para horno - Соединительный комплект печи	◇	◇	◇	◇
Sanitisation kit - Kit d'assainissement Kit de higienización - Комплект санитарной обработки	◇	◇	◇	◇

* Evap -10°, Cond. 45

Accessories for Gastronomy ovens

ACCESSOIRES POUR FOURS GASTRONOMIE - ACCESORIOS PARA HORNOS GASTRONÓMICOS
 АКССУАРЫ ДЛЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ

Grills Grilles - Rejillas y - Решетки



GP31 GN 1/1 FRY GRID
206€ GN 1/1 LE DE FRITURE
 GN 1/1 REJILLA PARA FREÍR
 GN 1/1 РЕШЕТКА ДЛЯ ЖАРКИ



GP57 GN 2/3 FRY GRID
174€ GN 2/3 GRILLE DE FRITURE
 GN 2/3 REJILLA PARA FREÍR
 GN 2/3 РЕШЕТКА ДЛЯ ЖАРКИ



GP37 GN 1/1 GRIDDLE GRID WO/CHANNEL
247€ GN 1/1 GRIL NON RAINURÉ
 GN 1/1 PLANCHA LISA
 GN 1/1 ПЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПЛИТА



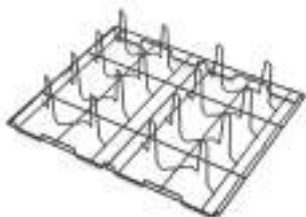
GP38 GN 1/1 GRIDDLE GRID W/CHANNEL
258€ GN 1/1 GRIL RAINURÉ
 GN 1/1 PLANCHA ACANALADA
 GN 1/1 РИФЛЕНАЯ ЖАРОЧНАЯ ПЛИТА



GP65 GN 1/1 TEFLON CHICKEN GRID 8 PCS
212€ GN 1/1 GRILLE À POULET EN TÉFLON 8 PCS
 GN 1/1 PLANCHA DE TEFLÓN PARA POLLO 8 PZS.
 GN 1/1 ТЕФЛОНОВАЯ РЕШЕТКА НА 8 КУР



GP66 GN 1/1 TEFLON CHICKEN GRID 6 PCS
212€ GN 1/1 GRILLE À POULET EN TÉFLON 6 PCS
 GN 1/1 PLANCHA DE TEFLÓN PARA POLLO 6 PZS.
 GN 1/1 ТЕФЛОНОВАЯ РЕШЕТКА НА 6 КУР



GP68 GN 2/1 TEFLON CHICKEN GRID 16 PCS
277€ GN 2/1 GRILLE À POULET EN TÉFLON 16 PCS
 GN 2/1 PLANCHA DE TEFLÓN PARA POLLO 16 PZS.
 GN 2/1 ТЕФЛОНОВАЯ РЕШЕТКА НА 16 КУР



GG33 GN 1/1 STAINLESS STEEL GRID
44€ GN 1/1 GRILLE EN ACIER INOXYDABLE
 GN 1/1 REJILLA DE ACERO INOXIDABLE
 GN 1/1 РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ



GG55 GN 2/3 STAINLESS STEEL GRID
34€ GN 2/3 GRILLE EN ACIER INOXYDABLE
 GN 2/3 REJILLA DE ACERO INOXIDABLE
 GN 2/3 РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Trays Plaques - Bandejas - Противни



GP23 GN 1/1 GRANITE MULTI BAKING TRAY H:20
86€ GN 1/1 PLAQUE DE GRANIT MULTI CUISSON H:20
 GN 1/1 BANDEJA MULTICOCCIÓN GRANITO H:20
 GN 1/1 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ, ГРАНИТ, В. 20



GP21 GN 1/1 MARBLED MULTI BAKING TRAY H:40
91€ GN 1/1 PLAQUE DE MARBREE MULTI CUISSON H:40
 GN 1/1 BANDEJA MULTICOCCIÓN JASPEADO H:40
 GN 1/1 МРАМОРНЫЙ МНОГОВОРЧАТЫЙ ЛОТОК
 ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, В. 40



GP25 GN 1/1 GRANITE MULTI BAKING TRAY H:65
105€ GN 1/1 PLAQUE DE GRANIT MULTI CUISSON H:65
 GN 1/1 BANDEJA MULTICOCCIÓN GRANITO H:65
 GN 1/1 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ, ГРАНИТ, В. 65



GP35 GN 1/1 EGGS TRAY
200€ GN 1/1 PLAQUE À OEUFS
 GN 1/1 BANDEJA PARA HUEVOS
 GN 1/1 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ЯИЦ



GP36 GN 1/1 MULTI-FUNCTIONAL NON-STICK ALUMINIUM TRAY
286€ GN 1/1 PLAQUE MULTIFONCTIONS ANTI-ADHÉSIVE EN ALUMINIUM
 GN 1/1 BANDEJA MULTIFUNCIÓN DE ALUMINIO ANTIADHERENTE
 МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ АНТИПРИГАРНЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



GP58 GN 1/1 SKEWERS TRAY
140€ GN 1/1 PLAQUE À BROCHETTES
 GN 1/1 BANDEJA PARA BROCHETAS
 GN 1/1 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ШАМПУРОВ

Trays Plaques - Bandejas - Противни



GP67 GN 1/1 TEFLON RIBS TRAY
239€ GN 1/1 PLAQUE À CÔTELETTES EN TÉFLON
GN 1/1 BANDEJA DE TEFLÓN PARA CHULETAS
GN 1/1 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ РЕБРЫШЕК



GP69 GN 2/1 TEFLON RIBS TRAY
342€ GN 2/1 PLAQUE À CÔTELETTES EN TÉFLON
GN 2/1 BANDEJA DE TEFLÓN PARA CHULETAS
GN 2/1 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ РЕБРЫШЕК



GP70 GN 1/1 STAINLESS STEEL GREASE COLLECTION TRAY
103€ GN 1/1 PLAQUE DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES EN ACIER INOXYDABLE
GN 1/1 BANDEJA GRASERA DE ACERO INOXIDABLE
GN 1/1 ЛОТОК ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ ДЛЯ СБОРА ЖИРА



GP62 GN 2/1 STAINLESS STEEL TRAY H:40
115€ GN 2/1 BAC EN ACIER INOXYDABLE H:40
GN 2/1 RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE H:40
GN 2/1 ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 40



GP63 GN 2/1 PERFORATED STAINLESS STEEL TRAY H:40
120€ GN 2/1 BAC PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE H:40
GN 2/1 RECIPIENTE PERFORADO DE ACERO INOXIDABLE H:40
GN 2/1 ПЕРФОРИРОВАННАЯ ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 40



GP40 GN 1/1 STAINLESS STEEL TRAY H:20
48€ GN 1/1 BAC EN ACIER INOXYDABLE H:20
GN 1/1 RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE H:20
GN 1/1 ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 20



GP42 GN 1/1 STAINLESS STEEL TRAY H:40
55€ GN 1/1 BAC EN ACIER INOXYDABLE H:40
GN 1/1 RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE H:40
GN 1/1 ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 40



GP43 GN 1/1 PERFORATED STAINLESS STEEL TRAY H:40
60€ GN 1/1 BAC PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE H:40
GN 1/1 RECIPIENTE PERFORADO DE ACERO INOXIDABLE H:40
GN 1/1 ПЕРФОРИРОВАННАЯ ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 40



GP44 GN 1/1 STAINLESS STEEL TRAY H:65
67€ GN 1/1 BAC EN ACIER INOXYDABLE H:65
GN 1/1 RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE H:65
GN 1/1 ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 65



GP45 GN 1/1 PERFORATED STAINLESS STEEL TRAY H:65
70€ GN 1/1 BAC PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE H:65
GN 1/1 RECIPIENTE PERFORADO DE ACERO INOXIDABLE H:65
GN 1/1 ПЕРФОРИРОВАННАЯ ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 65



GP50 GN 2/3 STAINLESS STEEL TRAY H:20
32€ GN 2/3 BAC EN ACIER INOXYDABLE H:20
GN 2/3 RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE H:20
GN 2/3 ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 20



GP51 GN 2/3 STAINLESS STEEL TRAY H:40
45€ GN 2/3 BAC EN ACIER INOXYDABLE H:40
GN 2/3 RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE H:40
GN 2/3 ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 40



GP52 GN 2/3 PERFORATED STAINLESS STEEL TRAY H:40
50€ GN 2/3 BAC PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE H:40
GN 2/3 RECIPIENTE PERFORADO DE ACERO INOXIDABLE H:40
GN 2/3 ПЕРФОРИРОВАННАЯ ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 40



GP53 GN 2/3 STAINLESS STEEL TRAY H:65
50€ GN 2/3 BAC EN ACIER INOXYDABLE H:65
GN 2/3 RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE H:65
GN 2/3 ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 65



GP54 GN 2/3 PERFORATED STAINLESS STEEL TRAY H:65
53€ GN 2/3 BAC PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE H:65
GN 2/3 RECIPIENTE PERFORADO DE ACERO INOXIDABLE H:65
GN 2/3 ПЕРФОРИРОВАННАЯ ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 65

Accessories for Bakery ovens

ACCESSOIRES POUR FOURS PÂTISSERIE - ACCESORIOS PARA HORNOS DE PASTELERÍA - АКЦЕССУАРЫ ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Grills *Grilles - Rejillas y - Решетки*



PG15 600X400 CHROMED GRILL
34€ GRILLE CHROMÉE 600 X 400
600X400 REJILLA CROMADA
600X400 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА



PG10 600X400 CHROMED GRILL
19€ GRILLE CHROMÉE 600 X 400
600X400 REJILLA CROMADA
600X400 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА

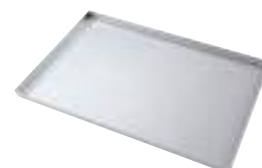
Trays *Plaques - Bandejas - Противни*



PT10 600X400 PERFORATED 5 CANAL ALUMINIUM TRAY
103€ PLAQUE EN ALUMINIUM À 5 CANAUX PERFORÉE 600 X 400
600X400 BANDEJA PERFORADA 5 CANALES DE ALUMINIO
600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ С 5 КАНАЛАМИ



PT12 600X400 PERFORATED ALUMINIUM TRAY
73€ PLAQUE EN ALUMINIUM PERFORÉE 600 X 400
600X400 BANDEJA PERFORADA DE ALUMINIO
600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



PT13 600X400 ALUMINIUM TRAY
60€ PLAQUE EN ALUMINIUM 600 X 400
600X400 BANDEJA DE ALUMINIO
600X400 АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



PT14 600X400 TEFLON TRAY
112€ PLAQUE EN TEFLON 600 X 400
600X400 BANDEJA DE TEFLÓN
600X400 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



PT15 600X400 PERFORATED TEFLON TRAY
124€ PLAQUE EN TEFLON PERFORÉE 600 X 400
600X400 BANDEJA PERFORADA DE TEFLÓN
600X400 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ

Accessories for Convection ovens

ACCESSOIRES POUR FOUR À CONVECTION - ACCESORIOS PARA HORNOS POR CONVECCIÓN
АКЦЕССУАРЫ ДЛЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ

Grills *Grilles - Rejillas y - Решетки*



PG10 600X400 CHROMED GRID
19€ GRILLE CHROMÉE 600X400
600X400 REJILLA CROMADA
600X400 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА



PG11 460X340 CHROMED GRID
15€ GRILLE CHROMÉE 460X340
460X340 REJILLA CROMADA
460X340 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА



PG14 450X340 CHROMED GRID
14€ GRILLE CHROMÉE 450X340
450X340 REJILLA CROMADA
450X340 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА



PG13 340X240 CHROMED GRID
11€ GRILLE CHROMÉE 340X240
340X240 REJILLA CROMADA
340X240 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА

Trays *Plaques - Bandejas - Противни*



PT10 600X400 PERFORATED 5 CANAL ALUMINIUM TRAY
103€ PLAQUE EN ALUMINIUM À 5 CANAUX PERFORÉE 600X400
 600X400 BANDEJA PERFORADA 5 CANALES DE ALUMINIO
 600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ С 5 КАНАЛАМИ



PT12 600X400 PERFORATED ALUMINIUM TRAY
73€ PLAQUE EN ALUMINIUM PERFORÉE 600X400
 600X400 BANDEJA PERFORADA DE ALUMINIO
 600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



PT13 600X400 PERFORATED ALUMINIUM TRAY
60€ PLAQUE EN ALUMINIUM PERFORÉE 600X400
 600X400 BANDEJA PERFORADA DE ALUMINIO
 600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



PT14 600X400 TEFLON TRAY
112€ PLAQUE EN TEFLON 600X400
 600X400 BANDEJA DE TEFLÓN
 600X400 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



PT15 600X400 PERFORATED TEFLON TRAY
124€ PLAQUE PERFORÉE EN TEFLON 600X400
 600X400 BANDEJA PERFORADA DE TEFLÓN
 600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



PT30 460X340 ALUMINIUM TRAY
36€ PLAQUE EN ALUMINIUM 460X340
 460X340 BANDEJA DE ALUMINIO
 460X340 АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



PT55 460X340 PERFORATED TEFLON ALUMINIUM TRAY
78€ PLAQUE PERFORÉE EN TEFLON ALUMINIUM 460X340
 460X340 BANDEJA PERFORADA DE TEFLÓN ALUMINIUM
 460X340 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



PT31 450X340 ALUMINIUM TRAY
36€ PLAQUE EN ALUMINIUM 450X340
 450X340 BANDEJA DE ALUMINIO
 450X340 АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



PT32 350X260 ALUMINIUM TRAY
27€ PLAQUE EN ALUMINIUM 350X260
 350X260 BANDEJA DE ALUMINIO
 350X260 АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



PT33 450X340 PERFORATED ALUMINIUM TRAY
41€ PLAQUE EN ALUMINIUM PERFORÉE 450X340
 450X340 BANDEJA PERFORADA DE ALUMINIO
 450X340 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



PT34 450X340 PERFORATED TEFLON TRAY
87€ PLAQUE EN TEFLON PERFORÉE 450X340
 450X340 BANDEJA PERFORADA DE TEFLÓN
 450X340 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



PT35 460X340 PERFORATED ALUMINIUM TRAY
52€ PLAQUE EN ALUMINIUM PERFORÉE 460X340
 460X340 BANDEJA PERFORADA DE ALUMINIO
 460X340 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ

Tray holders *Supports de plateaux - Porta-bandejas - Держатели подносов*



GR006 4 GN 2/3 TRAY HOLDER FOR TORCELLO (2 units)
20€ ÉCHELLE À PLAQUES POUR TORCELLO (2 unités) 4 GN 2/3
 SOPORTE PARA 4 BANDEJAS GN 2/3 PARA TORCELLO (2 unidades)
 ДЕРЖАТЕЛЬ ПРОТИВНЕЙ 4 GN 2/3 ДЛЯ TORCELLO (2 ШТ.)



GR034 3 GN 2/3 TRAY HOLDER FOR TORCELLO (2 units)
28€ ÉCHELLE À PLAQUES POUR TORCELLO (2 unités) 3 GN 2/3
 SOPORTE PARA 3 BANDEJAS GN 2/3 PARA TORCELLO (2 unidades)
 ДЕРЖАТЕЛЬ ПРОТИВНЕЙ 3 GN 2/3 ДЛЯ TORCELLO (2 ШТ.)



PT29 450X340 TEFLON TRAY
76€ PLAQUE EN TEFLON 450X340
 450X340 BANDEJA DE TEFLÓN
 450X340 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ

Accessories for ovens

ACCESSOIRES POUR FOURS - ACCESORIOS PARA HORNOS - АКЦЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

Core probe *Sonde à cœur - Sonda corazón - Термощуп*



CP5
170€ SAN MARCO CORE PROBE
SONDE À CŒUR SAN MARCO
SONDA CORAZÓN SAN MARCO
ТЕРМОЩУП SAN MARCO



CP1
155€ SQUERO CORE PROBE
SONDE À CŒUR SQUERO
SONDA CORAZÓN SQUERO
ТЕРМОЩУП SQUERO



CP4
260€ VACUUM CORE PROBE FOR SAN MARCO RANGE
SONDE À CŒUR POUR CUISSON SOUS VIDE
SONDA CORAZÓN PARA COCCIÓN AL VACÍO
ТЕРМОЩУП ДЛЯ ВАКУУМА

Smoker *Fumoir - Ahumador - Коптильня*



SMK02
788€ UNIVERSAL SMOKER
FUMOIR UNIVERSEL
AHUMADOR UNIVERSAL
КОПТИЛЬНЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ

Kit wheels *Kits roues - Kit de ruedas - Комплекты колес*

R60B
195€ KIT, 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE FOR STAND (EXCLUSION TA9374H70X)
KIT 2 ROULETTES AVEC FREIN + 2 ROULETTES SANS FREIN POUR SUPPORT (À L'EXCLUSION DU TA9374H70X)
KIT 2 RUEDAS CON FRENO + 2 RUEDAS SIN FRENO PARA SOPORTE (EXCLUIDO TA9374H70X)
КОМПЛЕКТ ИЗ 2 КОЛЕС С ТОРМОЗОМ И 2 КОЛЕС БЕЗ ТОРМОЗА ДЛЯ СТОЙКИ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ TA9374H70X)

R60B12
120€ KIT, 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE FOR STAND TA9374H70X-TA9374H70S-TA9374H49X
KIT 2 ROULETTES AVEC FREIN + 2 ROULETTES SANS FREIN POUR SUPPORT TA9374H70X-TA9374H70S-TA9374H49X
KIT 2 RUEDAS CON FRENO + 2 RUEDAS SIN FRENO PARA SOPORTE TA9374H70X-TA9374H70S-TA9374H49X
КОМПЛЕКТ ИЗ 2 КОЛЕС С ТОРМОЗОМ И 2 КОЛЕС БЕЗ ТОРМОЗА ДЛЯ СТОЙКИ TA9374H70X-TA9374H70S-TA9374H49X

R60P
141€ KIT, 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE FOR PROOFER
KIT 2 ROULETTES AVEC FREIN + 2 ROULETTES SANS FREIN POUR ÉTUVE DE FERMENTATION
KIT 2 RUEDAS CON FRENO + 2 RUEDAS SIN FRENO PARA FERMENTADOR
КОМПЛЕКТ ИЗ 2 КОЛЕС С ТОРМОЗОМ И 2 КОЛЕС БЕЗ ТОРМОЗА ДЛЯ РАССТОЕЧНОЙ КАМЕРЫ

R100
157€ KIT, 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE FOR PROOFER - H100 MM
KIT 2 ROULETTES AVEC FREIN + 2 ROULETTES SANS FREIN POUR ÉTUVE DE FERMENTATION - H100 MM
KIT 2 RUEDAS CON FRENO + 2 RUEDAS SIN FRENO PARA FERMENTADOR - H100 MM
КОМПЛЕКТ ИЗ 2 КОЛЕС С ТОРМОЗОМ И 2 КОЛЕС БЕЗ ТОРМОЗА ДЛЯ РАССТОЕЧНОЙ КАМЕРЫ - H100 MM



Water softeners *Adoucisseur d'eau - Ablandador de agua - Смягчители воды*



WS10
99€ WATER SOFTENER CAP
PROTECTION DE L'ADOUCCISSEUR D'EAU
TAPA PARA ABLANDADOR DE AGUA
КРЫШКА УМЯГЧИТЕЛЯ ВОДЫ

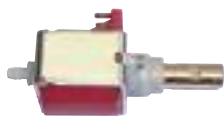


WS11
489€ WATER SOFTENER 3.5
ADOUCCISSEUR D'EAU 3.5
ABLANDADOR DE AGUA 3.5
УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ 3,5



WS12
743€ WATER SOFTENER 7.0
ADOUCCISSEUR D'EAU 7.0
ABLANDADOR DE AGUA 7.0
УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ 7,0

Water pump *Pompe à eau - Bomba de agua - Помпа*



WP
79€ ELECTRIC WATER PUMP
POMPE À EAU ÉLECTRIQUE
BOMBA DEL AGUA ELÉCTRICA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ВОДНЫЙ НАСОС



WPA
68€ WATER PRESSURE ADAPTOR
ADAPTATEUR DE PRESSION D'EAU
ADAPTADOR DE PRESIÓN DE AGUA
РЕГУЛЯТОР ДАВЛЕНИЯ ВОДЫ



SWP01
186€ WATER PUMP + 7 LITRE STAINLESS STEEL
WATER CONTAINER
POMPE A EAU + RESERVOIR D'EAU EN ACIER
INOXYDABLE DE 7 LITRES
BOMBA DE AGUA + RECIPIENTE PARA AGUA
DE ACERO INOXIDABLE DE 7 LITROS
ВОДЯНОЙ НАСОС + КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ВОДЫ ИЗ
НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ НА 7 ЛИТРОВ

Washing kits *Kit de lavage - Kits de lavado - Наборы для мойки*



S1
150€ SHOWER KIT
KIT DOUCHETTE
KIT DUCHA
КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ



S17
796€ WASHING SYSTEM KIT FOR SQUERO RANGE
KIT SYSTÈME DE NETTOYAGE
KIT SISTEMA DE LAVADO
КОМПЛЕКТ ПРОМЫВОЧНОЙ СИСТЕМЫ



KIT00010 WASHING KIT SQ-CP
KIT SIPHON SQ-CP
KIT PARA SIFONES HIDRÁULICOS SQ-CP
ДИФФУЗОР В СБОРЕ С СИФОНОМ SQ-CP



KIT00011 WASHING KIT RIALTO
KIT SIPHON RIALTO
KIT PARA SIFÓN HIDRÁULICO RIALTO
ДИФФУЗОР В СБОРЕ С СИФОНОМ RIALTO



KIT00012 WASHING KIT SG-SM
KIT SIPHON SG-SM
KIT PARA SIFONES HIDRÁULICOS SG-SM
ДИФФУЗОР В СБОРЕ С СИФОНОМ SG-SM

Detergent *Détergent - Detergente - Моющее средство*



DT1
20€ DETERGENT 750 ML.
DÉTERGENT 750 ML
DETERGENTE 750 ML
МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО 750 МЛ



DT2
62€ DETERGENT 6 KG.
DÉTERGENT 6 KG
DETERGENTE 6 KG
МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО 6 КГ



DT4
140€ DETERGENT 10 KG.
DÉTERGENT 10 KG
DETERGENTE 10 KG
МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО 10 КГ

Accessories for ovens

ACCESSOIRES POUR FOURS - ACCESORIOS PARA HORNOS - АКССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

Air reduction *Réduction d'air - Reductor de aire - Сокращение воздуха*



RID01 AIR FLOW REDUCTION KIT (TORCELLO)
20€ KIT DE REDUCTION DU DEBIT D'AIR (TORCELLO)
KIT DE REDUCCIÓN DE FLUJO DE AIRE (TORCELLO)
КОМПЛЕКТ РЕДУЦИРОВАНИЯ ПОТОКА ВОЗДУХА (TORCELLO)



RID02 AIR FLOW REDUCTION KIT (BURANO)
20€ KIT DE REDUCTION DU DEBIT D'AIR (BURANO)
KIT DE REDUCCIÓN DE FLUJO DE AIRE (BURANO)
КОМПЛЕКТ РЕДУЦИРОВАНИЯ ПОТОКА ВОЗДУХА (BURANO)

Tray holders for Squero ovens

Supports de plateaux pour fours Squero

Porta-bandejas para hornos Squero

Держатели противней для печей Squero

TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 5 TRAYS GN 1/1 - GRID - H:70
IXSQ28 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 5 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
193€ SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA HORNOS SQUERO 5 BANDEJA 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
ПОДДЕРЖКА СТЕЛЛАЖА ДЛЯ SQUERO 5 ЛОТОК 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80

TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 7 TRAYS GN 1/1 - GRID - H:70
IXSQ29 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 7 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
252€ SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA HORNOS SQUERO 7 BANDEJA 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
ПОДДЕРЖКА СТЕЛЛАЖА ДЛЯ SQUERO 7 ЛОТОК 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80

TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 12 TRAYS GN 1/1 - GRID - H:70
IXSQ30 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 12 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
329€ SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA HORNOS SQUERO 12 BANDEJA 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
ПОДДЕРЖКА СТЕЛЛАЖА ДЛЯ SQUERO 12 ЛОТОК 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80

TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 5 TRAYS GN 1/1 - SS - H:70
IXSQ34 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 5 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
230€ SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA HORNOS SQUERO 5 BANDEJA 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 5 ЛОТОК 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80

TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 7 TRAYS GN 1/1 - SS - H:70
IXSQ35 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 7 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
291€ SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA HORNOS SQUERO 7 BANDEJA 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 7 ЛОТОК 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80

TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 12 TRAYS GN 1/1 - SS - H:70
IXSQ36 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 12 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
385€ SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA HORNOS SQUERO 12 BANDEJA 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
ПОДДЕРЖКА СТЕЛЛАЖА ДЛЯ SQUERO 12 ЛОТОК 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80

TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 4 TRAY 600X400 - GN 1/1 - GRID - H:80
IXSQ07 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 4 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - H:80
208€ SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA HORNOS SQUERO 4 BANDEJA 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
ПОДДЕРЖКА СТЕЛЛАЖА ДЛЯ SQUERO 4 ЛОТОК 600X400 - GN 1/1 - H:80

TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 6 TRAY 600X400 - GN 1/1 - GRID - H:80
IXSQ08 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 6 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - H:80
275€ SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA HORNOS SQUERO 6 BANDEJA 600X400 - GN 1/1 - H:80
ПОДДЕРЖКА СТЕЛЛАЖА ДЛЯ SQUERO 6 ЛОТОК 600X400 - GN 1/1 - H:80

TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 10 TRAY 600X400 - GN 1/1 - GRID - H:80
IXSQ09 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 10 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - H:80
368€ SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA HORNOS SQUERO 10 BANDEJA 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
ПОДДЕРЖКА СТЕЛЛАЖА ДЛЯ SQUERO 10 ЛОТОК 600X400 - GN 1/1 - H:80

TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 10 TRAY 600X400 - SS - H:85
IXSQ46 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 10 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
208€ SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA HORNOS SQUERO 10 BANDEJA 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 10 ЛОТОК 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80

TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 6 TRAY 600X400 - SS - H:85
IXSQ47 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 6 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
275€ SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA HORNOS SQUERO 6 BANDEJA 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
ПОДДЕРЖКА СТЕЛЛАЖА ДЛЯ SQUERO 6 ЛОТОК 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80

TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 10 TRAY 600X400 - SS - H:85
IXSQ48 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 10 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
368€ SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA HORNOS SQUERO 10 BANDEJA 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
ПОДДЕРЖКА СТЕЛЛАЖА ДЛЯ SQUERO 10 ЛОТОК 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80

Stacking kits

Ensembles d'empilement

Kits de apilamiento

Наборы для штабелирования



BURANO OVEN STACKING KIT 600x400-GN1/1
SK3 KIT D'EMPILAGE POUR FOUR BURANO 600X400 - GN1/1
161€ KIT DE APILADO PARA HORNO BURANO 600x400-GN1/1
КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПЕЧЕЙ BURANO 600x400-GN1/1

BURANO OVEN STACKING KIT 460X340-GN2/3
SK4 KIT D'EMPILAGE POUR FOUR BURANO 460X340 - GN2/3
155€ KIT DE APILADO PARA HORNO BURANO 460x340-GN2/3
КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПЕЧЕЙ BURANO 460x340-GN2/3

TORCELLO OVEN STACKING KIT 600X400
SK5 KIT D'EMPILAGE FOUR TORCELLO 600X400
158€ KIT DE APILADO PARA HORNO TORCELLO 600X400
КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПЕЧЕЙ TORCELLO 600X400

TORCELLO OVEN STACKING KIT 450X340
SK6 KIT D'EMPILAGE FOUR TORCELLO 450X340
161€ KIT DE APILADO PARA HORNO TORCELLO 450X340
КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПЕЧЕЙ TORCELLO 450X340

STACKING KIT FOR SQ053
SK7 KIT D'EMPILAGE POUR SQ053
140€ KIT DE APILADO PARA SQ053
КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ SQ053

STACKING KIT FOR SAN MARCO/SAN GIORGIO
SK5G KIT D'EMPILAGE POUR SAN MARCO/SAN GIORGIO
302€ KIT DE APILADO PARA SAN MARCO/SAN GIORGIO
КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ SAN MARCO/SAN GIORGIO

STACKING KIT FOR RIALTO
SKRI KIT D'EMPILAGE POUR RIALTO
254€ KIT DE APILADO PARA RIALTO
КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ RIALTO

STACKING KIT FOR SQUERO
SK5Q KIT D'EMPILAGE POUR SQUERO
447€ KIT DE APILADO PARA SQUERO
КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ SQUERO

STACKING KIT FOR HYBRID
SK47 KIT D'EMPILAGE POUR HYBRID
305€ KIT DE APILADO PARA HYBRID
КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ HYBRID

Accessories for blast chillers

ACCESSOIRES POUR CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE - ACCESORIOS PARA ABATIDORES
 ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ШОКОВЫХ ОХЛАДИТЕЛЕЙ



SK16 € STACKING KIT FOR ASPEN AND SAN GIORGIO / SAN MARCO
 KIT D'EMPLAGE POUR ASPEN / SAN GIORGIO / SAN MARCO
 KIT DE APILADO PARA ASPEN / SAN GIORGIO / SAN MARCO
 КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ ASPEN / SAN GIORGIO / SAN MARCO

SK46 € STACKING KIT FOR FOR ASPEN / SQUERO
 KIT D'EMPLAGE POUR ASPEN / SQUERO
 KIT DE APILADO PARA ASPEN / SQUERO
 КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ ASPEN / SQUERO

SK44 € STACKING KIT FOR KODIAK AND SAN GIORGIO / SAN MARCO
 KIT D'EMPLAGE POUR KODIAK / SAN GIORGIO / SAN MARCO
 KIT DE APILADO PARA KODIAK / SAN GIORGIO / SAN MARCO
 КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ KODIAK / SAN GIORGIO / SAN MARCO



SK43 € STACKING KIT FOR FOR ASPEN / SQUERO
 KIT D'EMPLAGE POUR ASPEN / SQUERO
 KIT DE APILADO PARA ASPEN / SQUERO
 КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ ASPEN / SQUERO

CP5 € CORE PROBE (EXCLUDED ASP33-KDA03)
 SOND E CENTRALE (ASP33-KDA03 EXCLU)
 Sonda de temperatura central (EXCEPTO ASP33-KDA03)
 ТЕРМОЗОНД (ИСКЛЮЧАЯ ASP33-KDA03)

HCCPPKDA € KIT HCCP
 KIT HCCP
 KIT HCCP
 KIT HCCP



UV01 € SANITATION KIT UV
 KIT D'ASSAINISSEMENT UV
 KIT DE SANEAMIENTO UV
 САНИТАРНЫЙ КОМПЛЕКТ УФ

FIL01 € AIR FILTER KIT (ASP05)
 KIT FILTRE AIR (ASP05)
 KIT DE FILTRADO DE AIRE (ASP05)
 КОМПЛЕКТ ВОЗДУШНОГО ФИЛЬТРА (ASP05)

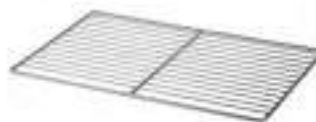
FIL02 € AIR FILTER KIT (ASP08 - ASP10 - ASP10S - ASP15)
 KIT DE FILTRE À AIR (ASP08 - ASP10 - ASP10S - ASP15)
 KIT DE FILTRO DE AIRE (ASP08 - ASP10 - ASP10S - ASP15)
 КОМПЛЕКТ ВОЗДУШНОГО ФИЛЬТРА (ASP08 - ASP10 - ASP10S - ASP15)



R80 € KIT, 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE Ø80
 KIT 2 ROULETTES AVEC FREIN + 2 ROULETTES SANS FREIN Ø80
 KIT 2 RUEDAS CON FRENO + 2 RUEDAS SIN FRENO Ø80
 КОМПЛЕКТ ИЗ 2 КОЛЕС С ТОРМОЗОМ И 2 КОЛЕС БЕЗ ТОРМОЗА Ø80

R100 157€ KIT, 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE Ø100
 KIT 2 ROULETTES AVEC FREIN + 2 ROULETTES SANS FREIN Ø100
 KIT 2 RUEDAS CON FRENO + 2 RUEDAS SIN FRENO Ø100
 КОМПЛЕКТ ИЗ 2 КОЛЕС С ТОРМОЗОМ И 2 КОЛЕС БЕЗ ТОРМОЗА Ø100

IX13 € KIT ICE CREAM (ASP05)
 KIT POUR CRÈME GLACÉE (ASP05)
 KIT DE HELADO (ASP05)
 НАБОР ДЛЯ МОРОЖЕНОГО (ASP05)



PG10 19€ 600X400 CHROMED GRID
 GRILLE CHROMÉE 600X400
 600X400 REJILLA CROMADA
 600X400 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА

GG33 € GN 1/1 STAINLESS STEEL GRID
 GN 1/1 GRILLE EN ACIER INOXYDABLE
 GN 1/1 REJILLA DE ACERO INOXIDABLE
 GN 1/1 РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

GG55 € GN 2/3 STAINLESS STEEL GRID
 GN 2/3 GRILLE EN ACIER INOXYDABLE
 GN 2/3 REJILLA DE ACERO INOXIDABLE
 GN 2/3 РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

VENIX declines all responsibility for inaccuracies in this catalogue and reserves the right to make appropriate changes to the product.
 VENIX décline toute responsabilité quant à d'éventuelles inexactitudes dans ce catalogue et se réserve le droit d'apporter les modifications nécessaires aux produits.
 VENIX no se considera responsable de posibles imprecisiones en este catálogo y se reserva el derecho a realizar los cambios que considere apropiados en el producto.
 VENIX не несет никакой ответственности за неточные сведения, которые могут содержаться в настоящем каталоге, и оставляет за собой право на внесение необходимых изменений в продукцию.





A masterpiece of speed and versatility



VERTEX is the new small-sized, high-performance convection ovens line, designed to guarantee maximum quality, versatility and cooking speed in small kitchens environment.

Designed to bake frozen products, confectionery, fresh bakery and gastronomy, it represents the ideal solution for ghost kitchens, supermarkets, convenience stores, coffee shops, pastry shops and Deli, where spaces are optimized to reach the demanding cooking volumes and production rates.

Un champion de vitesse et de polyvalence.

VERTEX est la nouvelle gamme de fours à convection compacts et performants, conçue pour garantir une qualité, une polyvalence et une vitesse de cuisson maximales dans les petites cuisines.

Conçue pour cuisiner les produits surgelés, la confiserie, la boulangerie fraîche et la gastronomie, c'est le choix idéal pour les cuisines fantômes, les supermarchés, les magasins de proximité, les cafés, les pâtisseries et les épiceries fines où les espaces sont optimisés, les volumes de cuisson sont importants et les cadences de production sont élevées.





Un campeón en velocidad y versatilidad.

VERTEX es la nueva línea de hornos de convección de pequeña dimensión y alto rendimiento, desarrollada para garantizar una máxima calidad, versatilidad y velocidad de cocción en ambientes y cocinas de reducido tamaño. Tratándose de una línea pensada para la preparación de productos congelados, pastelería, panificados frescos y gastronomía, resulta la elección ideal para ghost kitchen, supermercados, tiendas de conveniencia, cafeterías, pastelerías y locales de gastronomía con espacios optimizados, con volúmenes y ritmos de producción importantes y elevados.

Шедевр скорости и универсальности.

VERTEX - это новая линейка малогабаритных высокопроизводительных конвекционных печей, разработанная для обеспечения максимального качества, универсальности и скорости приготовления блюд на небольших кухнях.

Предназначена для выпечки замороженных продуктов, кондитерских изделий, хлебобулочных изделий и гастрономии, представляет собой идеальное решение для прозрачных кухонь, супермаркетов, мини-маркетов, кофеен, кондитерских и гастрономов, где помещения оптимизированы для достижения требуемых объемов приготовления и производительности.



Unique and revolutionary design

The new VERTEX line highlights an exclusive design, result of Venix's R&D creativity. The first to boast a handle specifically directed to the professional market: solid, super resistant, ergonomic and safe. Opening the door from top to bottom allows you to place the oven in limited spaces. VERTEX is also marked by its heavy duty-performing door which, thanks to the custom designed hinges, can guarantee a number of openings equal to 10 years of activity.

Conception unique et innovante.

La ligne VERTEX présente un design exclusif qui est le résultat de la recherche et de la créativité de Venix. La première à se vanter d'une poignée conçue spécifiquement pour le marché : solide, super résistante, ergonomique et sûre. L'ouverture de la porte de haut en bas vous permet de placer le four dans des espaces confinés. Une porte invulnérable et performante grâce à des dispositifs tels que des charnières conçues sur mesure pour garantir un nombre d'ouvertures égal à 10 ans d'activité.



Styling by Studioverde.it

Diseño único e innovativo.

La línea VERTEX posee un diseño exclusivo producto de la investigación, desarrollo y creatividad de Venix. La primera en presumir una manija desarrollada atendiendo a las necesidades del mercado: sólida, altamente resistente, ergonómica y segura. Su sistema de apertura, de arriba hacia abajo, permite ubicar el horno en espacios reducidos. Posee una puerta invulnerable y de alto rendimiento dotada con bisagras diseñadas a medida que garantizan un número de aperturas equivalente a 10 años de actividad.

Уникальный и революционный дизайн.

Новая линейка VERTEX подчеркивает эксклюзивный дизайн, результат творческого подхода Venix к исследованиям и разработкам. Первый, кто может похвастаться ручкой, специально предназначенной для профессионального рынка: цельной, сверхпрочной, эргономичной и безопасной. Открывание дверцы сверху вниз позволяет разместить печь в ограниченном пространстве. Vertex также выделяется своей сверхпрочной дверью, которая, благодаря специально разработанным петлям, может гарантировать количество открываний, равное 10 годам эксплуатации.



Designed for you!



**GHOST
KITCHENS**



SUPERMARKETS



**CONVENIENCE
STORES**

VERTEX is designed to meet different needs: from the fast and simple preparation of delivery menus to a complete versatility and cooking speed which is essential to meet the new trends in the world of catering. Smart technologies and design allow you to optimize performances and preparations in catering, bakery and pastry.

Conçu pour vous.

La ligne VERTEX est conçue pour répondre à différents besoins: de la préparation facile et rapide de menus à la polyvalence complète et à la rapidité de cuisson indispensable pour répondre aux nouvelles tendances du monde de la restauration. Des technologies intelligentes et des concepts de design vous permettent d'optimiser les performances et les préparations dans les secteurs de la restauration, de la boulangerie et de la pâtisserie.





COFFEE SHOPS



PASTRY SHOP



DELI STORES

¡Creados para ti!

La línea VERTEX se desarrolló a fin de responder a diferentes exigencias: desde la sencilla y rápida preparación de un menú tipo delivery hasta una completa versatilidad y velocidad de cocción indispensable para satisfacer las nuevas tendencias del mundo de la gastronomía. La alta tecnología de tipo Smart junto a conceptos de diseño permiten la optimización de las prestaciones y preparaciones en los sectores de la gastronomía, panadería y pastelería.

Разработан для вас.

VERTEX разработан для удовлетворения различных потребностей: от быстрого и простого приготовления меню доставки до полной универсальности и скорости приготовления, что необходимо для соответствия новым тенденциям в мире общественного питания. Интеллектуальные технологии и дизайн позволяют оптимизировать производительность и приготовления в сфере общественного питания, хлебобулочных и кондитерских изделий.

VERTEX LINE



7" Sensitive control

To make VERTEX even more efficient and closer to the needs of kitchen professionals is the new digital control system with 100 programs, 12 of which can be set as "favorites". The daily routine organization, cooking quality and the time are standardized: a simplified and interactive control has been designed to allow even those who are not professional chefs to operate easily, guided by intuitive images and icons.

7' Commande sensible.

Pour rendre la ligne VERTEX encore plus efficace et plus proche des besoins des opérateurs de cuisine, voici le système de contrôle numérique avec 100 programmes, dont 12 peuvent être sélectionnés comme « favoris ». L'organisation du travail, la qualité et les temps de cuisson sont standardisés. Le contrôle et la gestion simplifiés et interactifs sont conçus pour permettre même à ceux qui ne sont pas des professionnels de travailler facilement, guidés par des images et des icônes intuitives.

7" Control sensitivo.

Su sistema de control digital dotado de 100 programas, de los cuales 12 pueden ser utilizados como "preferidos", hace que la línea VERTEX resulte aún más eficiente y cercana a las exigencias de los usuarios. La organización del trabajo, la calidad y los tiempos de cocción se podrán estandarizar. Su control y manejo interactivo, guiado por pantallas e iconos intuitivos, están pensados para guiar incluso a aquellas personas que no son chefs profesionales.

7-дюймовый контроллер.

Чтобы сделать VERTEX еще более эффективным и приближенным к потребностям профессионалов кухни, используется новая цифровая система управления со 100 программами, 12 из которых можно установить в качестве "избранных". Организация повседневной жизни, качество приготовления блюд и время стандартизированы: упрощенное и интерактивное управление было разработано таким образом, чтобы даже те, кто не является профессиональным поваром, могли легко работать, руководствуясь интуитивно понятными изображениями и значками.

Fast Food



Temperature selector
Sélecteur de température
Control de temperatura
Регулятор температуры



Menu / Settings
Menu/Paramètres
Menu/Configuración
Меню/Настройки



LED door light
Éclairage LED de la porte
Luz LED puerta
Светодиодное освещение дверцы



Time selector
Sélecteur de temps
Control de tiempo
Регулятор времени (Таймер)



Back / On | Off
Retour/Marche | Désactivé
Atras/Encendido | Apagado
Назад/Вкл | Выкл



Start/Stop
Commencer/arrêter
Comenzar/Parar
Старт/Стоп



Steam selector
Sélecteur de vapeur
Control de humedad
Регулятор пара



Increase Button/Up
Bouton Augmenter/Haut
Aumentar/Arriba
Кнопка увеличения/вверх



Proofing program
Programme de fermentation
Programa de fermentacion
Программа расстойки



5 Speed regulation
Réglage 5 vitesses
5 regulaciones de velocidad
Регулировка с 5 скоростями



Decrease Button/Up
Bouton de diminution
Botón de disminución/aumento
Кнопка уменьшения



V-Dry.Pro
V-Dry.Pro
V-Dry.Pro
V-Dry.Pro

— P₁ — P₂ — P₃ — P₄ —

— P₅ — P₆ — P₇ — P₈ —

— P₉ — P₁₀ — P₁₁ — P₁₂ —

12-speed program
Programme de 12 vitesses
12 velocidades
12-скоростная программа



Cooking cycle
Cycle de cuisson
Ciclo de horneado/cocinado
Цикл приготовления

VERTEX LINE



One oven, many solutions



Bread

Pain - Pan - Хлеб



Cookies

Biscuits - Galletas - Печенье



Pastries

Pâtisseries - Productos de pastelería - Выпечка



Vegetables

Légumes - Vegetales - Овощи



Deep-frozen fried products

*Produits surgelés- Pre-fritos congelados
Жареные продукты глубокой заморозки*

Versatile, fast and multifunctional VERTEX satisfies different cooking needs, including an automatic proofing program and universal side supports.

Un seul four, plusieurs solutions.

*Polyvalent, rapide, multi-fonctionnel.
La ligne VERTEX répond à différents besoins de cuisson en une seule solution, y compris la levée automatique, grâce également à la fourniture de supports universels.*





Croissants

Croissants - Croissants - Круассаны



Pizza & Focaccia

Pizza & Focaccia - Pizza & Focaccia - Пицца и Фокачча



Fish

Poisson - Pescados - Рыба



Grilled meat

Viande grillée - Carne asada - Мясо на гриле



Gratin products

*Produits gratinés - Productos gratinados
Изделия для приготовления на сетке*



Proofing products

*Produits de fermentation
Productos que requieren fermentación - Расстойные изделия*

Un solo horno, tantas soluciones.

Versatil, veloz, multifuncional.

La línea VERTEX satisface en una única solución diversas exigencias de cocción, incluido el levado automático gracias a que posee soportes universales.

Одна печь, множество решений.

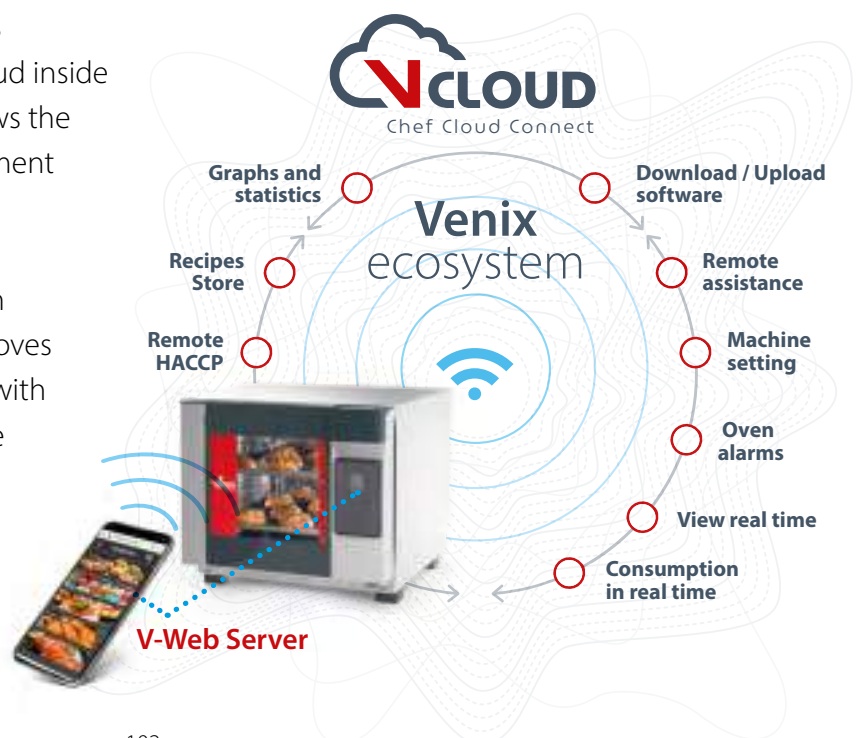
Универсальный, быстрый и многофункциональный Vertex удовлетворяет различным потребностям в приготовлении блюд, включая автоматическую программу расстойки и универсальные направляющие.



an intelligent oven system which is always connected



As a new ovens generation VERTEX carries Wi-Fi connection, V-Web Server and V-Cloud inside an optimized Venix ecosystem which allows the users a complete and fast recipe management via smartphone or tablet. The highest standards of functionality and reliability are guaranteed by V-Data. Driven technology constantly monitors and improves cooking procedures, and the connection with the V-Cloud allows both remote assistance and maintenance.





V-CLOUD, un système de four intelligent et toujours connecté.

La gamme VERTEX de fours de nouvelle génération dispose d'une connexion Wi-Fi, d'un V-Web Server et d'un V-Cloud dans un écosystème Venix optimisé qui permet aux utilisateurs une gestion complète et immédiate des recettes via smartphone et tablette. Les plus hauts standards de fonctionnalité et de fiabilité sont garantis par la technologie V-Data.Driven qui surveille et améliore en permanence les procédures de cuisson et la connexion dans le V-Cloud qui permet l'assistance et la maintenance à distance.

V-CLOUD, un sistema de horno inteligente y siempre conectado.

En tanto se trata de una línea de hornos de nueva generación, VERTEX dispone de conexión de tipo Wi-Fi, V-Web Server e V-Cloud dentro de un optimizado ecosistema Venix que permite a los usuarios una completa e inmediata gestión de las recetas a través de teléfonos inteligentes y/o tablets.

Los más altos estándares de funcionalidad y fiabilidad vienen garantizados por la tecnología V-Data.Driven, que monitorea y mejora constantemente los procesos de cocción, y por la conexión al V-Cloud, la cual permite la asistencia y mantenimiento de manera remota.

V-CLOUD, интеллектуальная система, которая всегда в работе.

Как новое поколение духовок, VERTEX поддерживает подключение Wi-Fi, V-Web-сервер и V-Cloud внутри оптимизированной экосистемы Venix, которая позволяет пользователям полностью и быстро управлять рецептами с помощью смартфона или планшета. V-Data гарантирует высочайшие стандарты функциональности и надежности. Управляемая технология постоянно отслеживает и совершенствует процедуры приготовления пищи, а подключение к V-Cloud позволяет удаленно оказывать помощь и осуществлять техническое обслуживание.

VERTEX LINE

Benefits and technology

Avantages et technologie - Ventajas y tecnología - Преимущества и технология



Design

Design - Diseño - Дизайн



Multilingual control

Contrôle multilingue - Control multilanguage
Многоязычное управление



100 Recipes with name and picture

100 recettes avec nom et photos - 100 recetas con nombres y fotos
100 Рецептов с названием и картинкой



12-speed program

Programme de 12 vitesses - 12 velocidades
12-скоростная программа



V-Dry.Pro

V-Dry.Pro - V-Dry.Pro - V-Dry.Pro



Humidity chamber control

Contrôle de l'humidité ambiante - Control de humedad en cámara de cocción
Контроль влажности в камере



Automatic proofing and baking

Fermentation et cuisson automatiques
Levado y cocción automática
Автоматическая расстойка и выпечка



Overnight cooking / delayed start

Cuisson nocturne/départ différé
Cocción nocturna / Inicio diferido
Приготовление пищи ночью / отложенный запуск





5 speeds for all cooking operations

5 vitesses pour tous les types de cuisson
 5 velocidades para todo tipo de preparaciones.
 5 скоростей вентилятора для всех операций приготовления пищи



MULTI TIMER cooking

Cuisson Multi-minuteries - Temporizador múltiple
 Мультитаймер

VERTEX LINE

Benefits and technology

Avantages et technologie

Ventajas y tecnología

Преимущества и технология



7" Sensitive Control

7" Contrôle sensible

7" Control sensitivo

7-дюймовый контроллер



WiFi – V-Web Server – V-Cloud

WiFi – V-Web Server – V-Cloud

WiFi- V-Web Server – V-Cloud

WiFi – V-Web Сервер – V-Cloud



V-Dry.pro

V-Dry.pro - V-Dry.pro - V-Dry.pro



Direct steam injection

Inyección directa de vapor

Inyección directa de vapor

Прямой впрыск пара



Bi-directional fan

Ventilateur bidirectionnel

Ventilador bidireccional

Двухнаправленный вентилятор



Led Lighting

Éclairage LED

Iluminación LED

Led подсветка

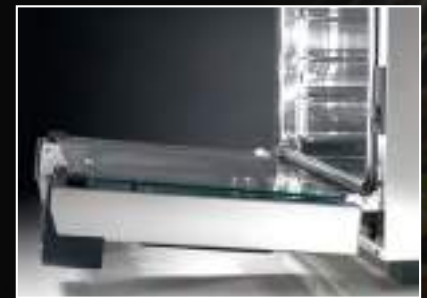


Internal glass opening (easy to clean)

Ouverture intérieure en verre (nettoyage facile)

Apertura del vidrio interno para facilitar su limpieza.

Открывающееся внутреннее стекло (легко моется)



Heavy duty door

Robustesse de la porte

Puerta resistente

Сверхпрочная дверь



Energy efficiency high-insulation materials

Efficacité énergétique – matériaux d'isolation haute performance

Eficiencia energética – materiales de alto poder aislante

Энергоэффективность – материалы с высокой изолирующей способностью



Universal side racks

Porte-plateaux universel

Porta bandejas universal

Универсальные направляющие





Easy grip handle

Prise en main facile et sûre
Sistema de agarre fácil y seguro
Удобная ручка для захвата

VERTEX LINE

CANNAREGIO provers

PROVERS LINE - LIGNE D'ÉTUVES DE FERMENTATION - LÍNEA DE FERMENTADORES
ЛИНЕЙКА РАССТОЕЧНЫХ ШКАФОВ



Perfect proving **every time**

A perfect blend of technology, reliability and design, CANNAREGIO PROVERS ensure the accurate temperature and humidity control, essential for perfect proving.

Fermentation parfaite à chaque instant

Un mélange parfait de technologie, de fiabilité et de design, les ÉTUVES DE FERMENTATION CANNAREGIO assurent un contrôle précis de la température et de l'humidité, essentiel pour une fermentation parfaite.

Непреренно безупречная расстойка

Удачно объединяя в себе технологию, надежность и дизайн, РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ CANNAREGIO предоставляют точный контроль температуры и влаги, который необходим для безупречной расстойки.



Una fermentación siempre perfecta

Los FERMENTADORES CANNAREGIO combinan a la perfección tecnología, fiabilidad y diseño y aseguran el control perfecto de temperatura y humedad, esencial para una perfecta fermentación.



Digital
Numérique
 Digital
 Цифровое

Digital control

Commande numérique - Control digital - Цифровое устройство управления



ON/OFF - ON/OFF
 ENCENDIDO/APAGADO
 ВКЛ./ВЫКЛ.



Start/stop cooking program
Démarrer/arrêter le programme de cuisson
 Inicio/parada programa de cocción
 Запуск/остановка программы готовки



Temperature selector
Sélecteur de température
 Selector de temperatura
 Селектор температуры



Timer selector
Sélecteur de minuterie
 Selector timer
 Селектор таймера



Humidity selector
Sélecteur d'humidité
 Selector de humedad
 Селектор влаги



Increase button
Bouton « augmenter »
 Botón aumentar
 Кнопка увеличения



Decrease button
Bouton « diminuer »
 Botón disminuir
 Кнопка уменьшения

VERTEX LINE

VERTEX OVENS - THE RANGE



**DIGITAL
CONVECTION OVENS
with sensitive control 7"**



	VE04LTDALRO	VE03LTDAERO
	2.980€	2.600€
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	4 TRAYS 600 x 400 mm - GN 1/1	3 TRAYS 600 x 400 mm - GN 1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	80 mm (Bivalent steel wire)	80 mm (Bivalent steel wire)
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~/ 230V 1~	230V 1~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	6300	3400
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	800 x 840 x 541	800 x 840 x 460
Max cooking temperature - Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	60	52



	VE043LTHAERO
	2.200€
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	4 TRAYS 460 x 340 mm
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	80 mm (Bivalent steel wire)
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	230V 1~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	3400
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	600 x 770 x 540
Max cooking temperature - Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	50

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard
Estándar - Серийно

Optional - En option
Opción - Опционально

Not available - Non disponible
No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISISON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
Convection cooking	<i>Cuisson par convection</i>	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C	◆
Mixed humidity and convection cooking	<i>Cuisson mixte umidité et convection</i>	Mixto cocción humedad / convección	Смешанное влаги конвекционное приготовление	30°C - 230°C	◆
AUTOMATIC COOKING	CUISISON AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
Program: possibility to wmemorize program	<i>Programme : possibilité de mémoriser le programme</i>	Programa: posibilidad de memorizar el programa	Программа: возможность запоминания программы	100	◆
V-EVOLUTION CONTROL WITH 12 SPEED PROGRAMS	<i>V-EVOLUTION CONTROL AVEC 12 PROGRAMMES DE VITESSE</i>	V-EVOLUTION CONTROL CON 12 VELOCIDADES	V- УСТРОЙСТВО УПРАВЛЕНИЯ EVOLUTION С 12 ПРОГРАММАМИ СКОРОСТИ		◆
Cooking cycles for each program	<i>Cycles de cuisson pour chaque programme</i>	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°4	◆
Automatic pre-heating setting	<i>Réglage automatique du préchauffage</i>	Ajuste automático de precalentamiento	Автоматическая настройка предварительного нагрева		◆
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		
V-BI.DIRETIONAL REVERSING FAN	<i>V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL</i>	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V- ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР		◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА		
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast Chillers	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's Prooving	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's Stand	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА Venix		◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
V - LIGHTS	<i>V-Éclairage</i>	V - LUCES	V - ОСВЕЩЕНИЕ	LED	◆
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
USB	<i>USB</i>	USB	USB		◆
WI-FI	<i>WI-FI</i>	WI-FI	WI-FI		◆
V-CLOUD	<i>V-CLOUD</i>	V-CLOUD	V-ОБЛАКО		◆
V-Web Server	<i>V-Web Server</i>	V-Web Server	V-WEB SERVER		◆
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
Internal glass easy clean system	<i>Système de verre interne facile à nettoyer</i>	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла		◆
Thermal insulation structure (energetic efficiency)	<i>Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)</i>	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)		◆

The **right space** for every need

Versatile solutions for meeting the needs of today's market.

À chaque exigence, son bon espace

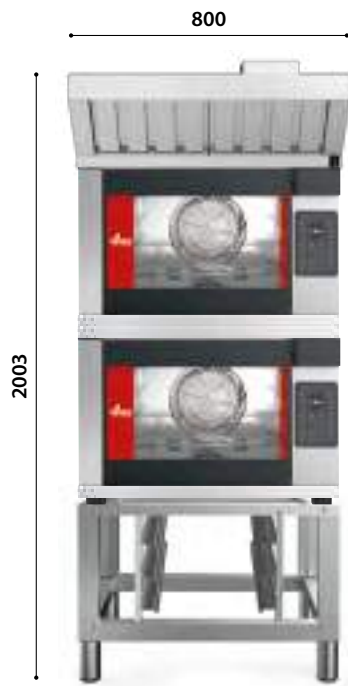
Polyvalence des solutions disponibles pour répondre à toutes les exigences du marché.

Para cada necesidad el espacio adecuado

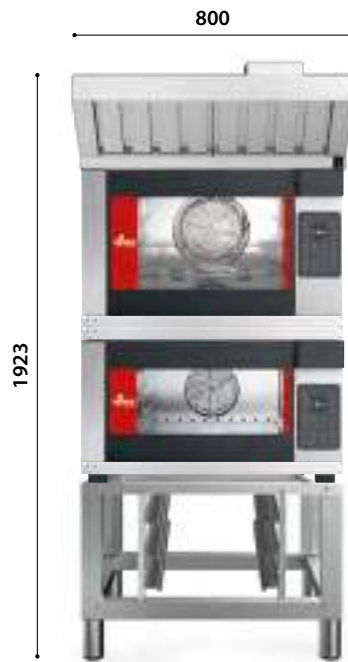
Versatilidad en las soluciones disponibles para satisfacer todas las necesidades del mercado.

Любой необходимости нужно пространство

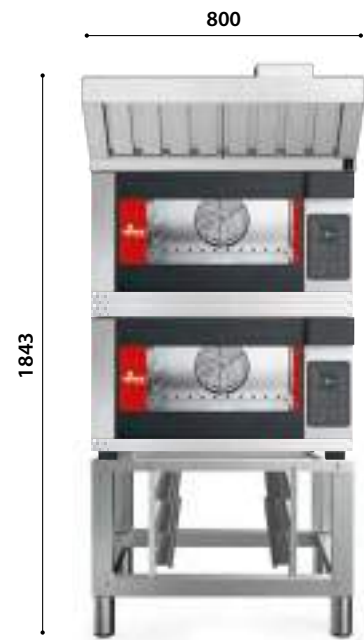
Доступность универсальных решений для удовлетворения всех требований на рынке.



4 600x400 + 4 600x400
HOOD + STAND



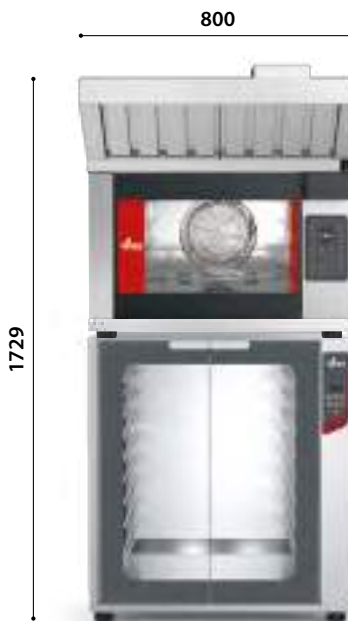
4 600x400 + 3 600x400
HOOD + STAND



3 600x400 + 3 600x400
HOOD + STAND



4 460x340 + 4 460x340
+ STAND



4 600x400
HOOD + PROOFER



4 460x340
+ PROOFER

PROVER LINE

PROVER LINE - LIGNE ÉTUVES DE FERMENTATION - LÍNEA DE FERMENTADORES - ЛИНЕЙКА РАССТОЕЧНЫХ ШКАФОВ



Cannaregio

	CA8008DH	CA6008DH
Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours</i> Modelo apto para horno - <i>Модель подходит для печи</i>	VE04ATTDLR - VE03ATTDER	VE043ATTDER
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	8 600x400 - GN 1/1	8 460x330 - GN 2/3
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	230	230
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	2.4 kW	1.2 kW
Prover size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxExH (mm) - <i>Размеры печи ШxДxВ, мм</i>	800 x 678 x 866	600 x 678 x 876
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	60°C	60°C
Prover weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	50	40



POVEGLIA hoods

HOTTES POVEGLIA - CAMPANAS POVEGLIA - ВЫТЯЖКИ POVEGLIA

Venix' new range of innovatively designed condensing hoods offers attractive styling for open installations as well as excellent efficiency. POVEGLIA hoods feature an innovative air-condensing system that eliminates fumes and odours and comes with easily removable, dish-washer compatible, labyrinth grease filters.

La nouvelle gamme de hottes à condensation Venix affiche un style attrayant pour les installations ouvertes mais aussi une excellente efficacité. Les hottes POVEGLIA sont dotées d'un système de condensation d'air innovant pour éliminer les fumées et les odeurs, avec des filtres à graisse labyrinthe facilement amovibles et lavables en lave-vaisselle.

La nueva línea Venix de campanas de condensación de diseño innovador ofrece un estilo atractivo para instalaciones abiertas, así como una excelente eficiencia. Las campanas POVEGLIA cuentan con un innovador sistema de condensación de aire para eliminar el humo y olores, y filtros de grasa laberínticos fácilmente desmontables y lavables en lavavajillas.

Новая серия инновационно проработанных вытяжек от Venix с системой конденсации предлагает привлекательный дизайн при установке в открытых пространствах, а также высочайшую эффективность. Вытяжки POVEGLIA оснащены инновационной системой воздушной конденсации для устранения испарений и запахов, комплектуются быстросъемными, пригодными для мойки в посудомоечной машине жироулавливающими фильтрами лабиринтного типа.



POSSMWF1



POSSMWF2
WITH CARBON FILTER



POCK

Model suitable for oven

Modèle adapté pour fours
Modelo apto para horno
Модель подходит для печи

VE04 - VE03

VE04 - VE03

FOR ALL VERTEX MODELS
WITH 450/460X340 TRAYS
POUR TOUS LES MODELES VERTEX
AVEC PLAQUES 450/460 X 340
PARA TODOS LOS MODELOS VERTEX
CON BANDEJAS 450/460X340
ДЛЯ ВСЕХ МОДЕЛЕЙ VERTEX
С ПРОТИВНЯМИ 450/460X340

Description

Description
Descripción
Описание

STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD
HOTTE A CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE
CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE
КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ

STEAM CONDENSER
CONDENSEUR DE VAPEUR
CONDENSADOR DE VAPOR
КОНДЕНСАТОР ПАРА

Condensing system

Système de condensation
Sistema de condensación
Система конденсации

WATER / EAU / AGUA / ВОДА

WATER / EAU / AGUA / ВОДА

AIR / AIR / AIRE / ВОЗДУХ

Outside dim. WxDxH

Dimensions extérieures L x P x H
Medida exterior Ax Fx H
Наружные разм. ШxДxВ

792 X 772 X 323 mm

792 X 772 X 323 mm

255X389X170 mm

Power - Puissance

Potencia - Мощность

0,3 kW

0,3 kW

-

Voltage / Frequency

Tensión / Fréquence
Tensión / Frecuencia
Напряжение / Частота

220-240v ~ 50/60 Hz

220-240v ~ 50/60 Hz

-

Standard equipment

Équipement standard
Equipamiento estándar
Серийная оснастка

Stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds
Filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction
Filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables - 2 velocidades de extracción
Съемных и моющихся жироулавливающих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель

Stands

MODEL SUITABLE FOR OVEN
SUPPORT POUR FOURS
SOPORTES PARA HORNOS
ПОДСТАВКА ДЛЯ ПЕЧЕЙ



TA6054H80X TA6054H80S TA6054H60X TA6054H60S TA8058H80X TA8058H80S TA8058H60X TA8058H60S

Model suitable for oven

Modèle adapté pour fours
Modelo apto para horno
Модель подходит для печи

VE043ATTHLR

VE04ATTHLR - VE03ATTHLR

Load Capacity

Capacité de charge
Capacidad de carga
Допустимая нагрузка

7 TRAYS
460X340/450X340
2/3GN

4 TRAYS
460X340/450X340
2/3GN

7 TRAYS
GN1/1- 60X40

4 TRAYS
GN1/1- 60X40

Space between trays

Espace entre les plaques
Distancia entre bandejas
Расстояние между лотками

-

80

-

80

-

80

-

80

Outside dim. WxDxH

Diam. extérieur L x P x H
Medida exterior Ax Fx H
Наружные разм. ШxДxВ

600 X 540 X 800

600 X 540 X 800

600 X 540 X 600

600 X 540 X 600

800 X 580 X 800

800 X 580 X 800

800 X 580 X 600

800 X 580 X 600

Weight / Poids / Peso / Bec

12 kg

16 kg

11 kg

13 kg

13,4 kg

18,6 kg

12,5 kg

15,6 kg

Grills & Trays

GRILLES ET PLAQUES - REJILLAS Y BANDEJAS - РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ

ACCESSORIES



PT10 600X400 PERFORATED 5 CANAL ALUMINIUM TRAY
PLAQUE EN ALUMINIUM A 5 CANAUX PERFORÉE 600X400
600X400 BANDEJA PERFORADA 5 CANALES DE ALUMINIO
600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ
ПРОТИВЕНЬ С 5 КАНАЛАМИ



PT12 600X400 PERFORATED ALUMINIUM TRAY
PLAQUE EN ALUMINIUM PERFORÉE 600X400
600X400 BANDEJA PERFORADA DE ALUMINIO
600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ
ПРОТИВЕНЬ



PT13 600X400 ALUMINIUM TRAY
PLAQUE EN ALUMINIUM 600X400
600X400 BANDEJA DE ALUMINIO
600X400 АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



PT14 600X400 TEFLON TRAY
PLAQUE EN TEFLON 600X400
600X400 BANDEJA DE TEFLÓN
600X400 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



PT15 600X400 PERFORATED TEFLON TRAY
PLAQUE PERFORÉE EN TEFLON 600X400
600X400 BANDEJA PERFORADA DE TEFLÓN
600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ТЕФЛОНОВЫЙ
ПРОТИВЕНЬ



PG10 600X400 CHROMED GRID
GRILLE CHROMÉE 600X400
600X400 REJILLA CROMADA
600X400 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА



PT30 460X340 ALUMINIUM TRAY
PLAQUE EN ALUMINIUM 460X340
460X340 BANDEJA DE ALUMINIO
460X340 АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



PT35 460X340 PERFORATED ALUMINIUM TRAY
PLAQUE EN ALUMINIUM PERFORÉE 460X340
460X340 BANDEJA PERFORADA DE ALUMINIO
460X340 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ
ПРОТИВЕНЬ



PT55 460X340 PERFORATED TEFLON ALUMINIUM TRAY
PLAQUE PERFORÉE EN TEFLON ALUMINIUM 460X340
460X340 BANDEJA PERFORADA DE TEFLÓN ALUMINIUM
460X340 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ
ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



PG11 460X340 CHROMED GRID
GRILLE CHROMÉE 460X340
460X340 REJILLA CROMADA
460X340 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА



GP23 GN 1/1 GRANITE MULTI BAKING TRAY H:20
GN 1/1 PLAQUE DE GRANIT MULTI CUISSON H:20
GN 1/1 BANDEJA MULTICOCCIÓN GRANITO H:20
GN 1/1 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ, ГРАНИТ, В. 20



GP25 GN 1/1 GRANITE MULTI BAKING TRAY H:65
GN 1/1 PLAQUE DE GRANIT MULTI CUISSON H:65
GN 1/1 BANDEJA MULTICOCCIÓN GRANITO H:65
GN 1/1 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ, ГРАНИТ, В. 65



GP31 GN 1/1 FRY GRID
GN 1/1 LE DE FRITURE
GN 1/1 REJILLA PARA FREÍR
GN 1/1 РЕШЕТКА ДЛЯ ЖАРКИ



GP35 GN 1/1 EGGS TRAY
GN 1/1 PLAQUE A OEUFS
GN 1/1 BANDEJA PARA HUEVOS
GN 1/1 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ЯИЦ



GP37 GN 1/1 GRIDDLE GRID WO/CHANNEL
GN 1/1 GRIL NON RAINURÉ
GN 1/1 PLANCHA LISA
GN 1/1 ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПЛИТА



GP38 GN 1/1 GRIDDLE GRID W/CHANNEL
GN 1/1 GRIL RAINURÉ
GN 1/1 PLANCHA ACANALADA
GN 1/1 РИФЛЕНАЯ ЖАРОЧНАЯ ПЛИТА



GP57 GN 2/3 FRY GRID
GN 2/3 GRILLE DE FRITURE
GN 2/3 REJILLA PARA FREÍR
GN 2/3 РЕШЕТКА ДЛЯ ЖАРКИ

Accessories for ovens

ACCESSOIRES POUR FOURS - ACCESORIOS PARA HORNOS - АКЦЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

SK51 VERTEX OVEN STACKING KIT 600x400-GN1/1 (VE04 - VE03)
KIT D'EMPILAGE POUR FOUR VERTEX 600x400 - GN1/1 (VE04 - VE03)
KIT DE APILADO PARA HORNO VERTEX 600x400-GN1/1 (VE04 - VE03)
КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПЕЧЕЙ VERTEX 600x400-GN1/1 (VE04 - VE03)



SK52 VERTEX OVEN STACKING KIT 460x340 (VE043)
KIT D'EMPILAGE POUR FOUR VERTEX 460x340 (VE043)
KIT DE APILADO PARA HORNO VERTEX 460x340 (VE043)
КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПЕЧЕЙ VERTEX 460x340 (VE043)



R60B 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE FOR STAND
KIT 2 ROULETTES AVEC FREIN + 2 ROULETTES SANS FREIN POUR SUPPORT POUR FOURS
KIT 2 RUEDAS CON FRENO + 2 RUEDAS SIN FRENO PARA SOPORTES PARA HORNOS
КОМПЛЕКТ ИЗ 2 КОЛЕС С ТОРМОЗОМ И 2 КОЛЕС БЕЗ ТОРМОЗА ДЛЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ПЕЧЕЙ



R60P 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE FOR PROOFERS
KIT 2 ROULETTES AVEC FREIN + 2 ROULETTES SANS FREIN POUR ETUVES DE FERMENTATION
KIT 2 RUEDAS CON FRENO + 2 RUEDAS SIN FRENO PARA FERMENTADORES
КОМПЛЕКТ ИЗ 2 КОЛЕС С ТОРМОЗОМ И 2 КОЛЕС БЕЗ ТОРМОЗА ДЛЯ РАССТОЕЧНЫХ ШКАФОВ



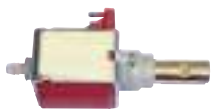
WS10 WATER SOFTENER CAP
PROTECTION DE L'ADOUCCISSEUR D'EAU
TAPA PARA ABLANDADOR DE AGUA
КРЫШКА УМЯГЧИТЕЛЯ ВОДЫ



WS11 WATER SOFTENER 3.5
ADOUCCISSEUR D'EAU 3.5
ABLANDADOR DE AGUA 3.5
УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ 3,5



WS12 WATER SOFTENER 7.0
ADOUCCISSEUR D'EAU 7.0
ABLANDADOR DE AGUA 7.0
УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ 7,0



WP ELECTRIC WATER PUMP
POMPE À EAU ÉLECTRIQUE
BOMBA DEL AGUA ELÉCTRICA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ВОДНЫЙ НАСОС



WPA WATER PRESSURE ADAPTOR
ADAPTATEUR DE PRESSION D'EAU
ADAPTADOR DE PRESIÓN DE AGUA
РЕГУЛЯТОР ДАВЛЕНИЯ ВОДЫ



DT1 DETERGENT 750 ML
DÉTERGENT 750 ML
DETERGENTE 750 ML
МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО 750 МЛ

SWPO1 WATER PUMP + 7 LITRE STAINLESS STEEL WATER CONTAINER
POMPE A EAU + RÉSERVOIR D'EAU EN ACIER INOXYDABLE DE 7 LITRES
BOMBA DE AGUA + RECIPIENTE PARA AGUA DE ACERO INOXIDABLE DE 7 LITROS
ВОДЯНОЙ НАСОС + КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ВОДЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ НА 7 ЛИТРОВ



HO RE CA line &plus 2023

comercializado por

MAINHO
MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.

 **apice**[®]
COOLING TECHNOLOGY



Somos una empresa de fabricación de frío industrial

especialistas en muebles de frío

para el canal Horeca y sistemas de dispensing tanto de cerveza como de agua



Nuestra empresa es la

suma de talento, inquietud, equipos y fabricación

como respuesta a un proceso integral que unifica diseño y técnica, basado en tecnología, visibilidad y frío industrial



Contamos con más de

20 años de experiencia y más de 7.500 m²,

para ayudar a nuestros clientes a superar sus retos



Innovación, tecnología y equipo humano

son nuestros valores principales

HORECA line · HORECA plus

Nuestra colección LINE incluye una amplia variedad de familias de elementos destinados a completar la demanda del sector HORECA, con amplias opciones de elección y acabados en acero inoxidable.

Our LINE collection includes a wide variety of families of elements designed to complete the demand of the HORECA sector, with extensive customization options and stainless steel finishes.

Sin embargo, con nuestra colección PLUS, aportamos un punto más de exclusividad, posibilitando la configuración de los acabados del elemento, proporcionando valor añadido al mismo.

However, with our PLUS collection, we provide one more point of exclusivity, allowing the configuration of the element's finishes, providing added value to it.



**¿quieres personalizar los acabados de tu producto?
descubre nuestra sección HORECA plus**

Características generales **general characteristics**

-  Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304 18/10, excepto trasera, ofrecido como opcional
 AISI-304 18/10 stainless steel exterior and interior, except the rear side, which we offer as an option
-  Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático. Contrapuerta inoxidable embutida
 Doors with self closing system, blocked opening. Rear-door by stamped steel
-  Luz interior LED incluida en todos los modelos con puertas de cristal. Led RGB ofrecida como opcional
 Interior led light included in glass door models. RGB led as an option
-  Encimera de acero inoxidable AISI-304 18/10, con posibilidad de ser excluida, así como el peto sanitario de 100 mm, o bien fregadero (en los equipos con posibilidad)
 AISI-304 18/10 stainless steel worktop, with the possibility of being excluded, as well as the 100 mm sanitary up stand, or sink (at models with compatible option)
-  Estantes interiores de varilla electrosoldada con recubrimiento de pintura. Resistencia máxima 10 kg.
 Interior shelves of electro-welded rod with paint coating. Maximum resistance 10 kg.
-  Pies en tubo de acero inoxidable ajustables en altura 140-210 mm
 AISI-304 18/10 adjustable legs, 140 to 210 mm
-  Unidad condensadora ventilada y extraíble
 Removable and fan assisted condenser unit
-  Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
 Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
-  Evaporación automática del agua de descarche de serie, excepto modelos de equipo remoto
 Automatic evaporation of defrost water ass standard, except models with remote unit
-  Aislamiento de poliuretano inyectado, de densidad 40 kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP
 40 kg/m3 density polyurethane insulation, low GWP and zero OPD effect
-  Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía con display LED
 Energy efficient digital controller of temperature and defrosts with LED display
-  Temperatura de trabajo a 32°C ambiente, posibilidad de equipo tropicalizado (43°C)
 Operating temperature 32°C ambient, possibility of tropicalized group (43°C)
-  Cajoneras inoxidable refrigeradas desmontables sobre guías telescópicas con sistema de autocierre
 Removable stainless refrigerated drawers on telescopic guides with self-closing system

Leyenda de iconos icon index

 <p>Consumo (W)</p> <p>Consumption (W)</p>	 <p>Potencia frigorífica (W)</p> <p>Cooling capacity (W)</p>	 <p>Estantes</p> <p>Shelves</p>	 <p>Capacidad (L)</p> <p>Capacity (L)</p>
<p>Indica el consumo eléctrico total del aparato</p> <p>It indicates the total electrical consumption of the appliance</p>	<p>Capacidad total de energía frigorífica generada</p> <p>Capacity of cooling energy generated</p>	<p>Número de estantes de serie incluidos en el modelo concreto</p> <p>Number of standard shelves included in the specific model</p>	<p>Volumen interior del modelo concreto</p> <p>Interior volume of the concrete model</p>
 <p>Rango de temperatura (°C)</p> <p>Temperature range (°C)</p>	 <p>Refrigerante</p> <p>Refrigerant</p>	 <p>CEE</p> <p>ECC</p>	 <p>Modelo de congelación</p> <p>Freezer model</p>
<p>Valores máximo y mínimo de temperatura de trabajo</p> <p>Maximum and minimum values of working temperature</p>	<p>Gas refrigerante. Se ofrecen dos alternativas, una de ellas como opción</p> <p>Refrigerant gas. We offer two alternatives, one of them as an option</p>	<p>Clasificación energética del modelo</p> <p>Energy classification of the concrete model</p>	<p>Este icono aparece en los modelos de congelación</p> <p>This icon appears on freeze models</p>

Mesas Undercounters

Frentemostrador 600 series

MFR Frentemostrador refrigerado	MFR Back bar counter refrigerator	127
MFRC (puertas cristal)	MFR (glass door)	128
MFRGR (equipo remoto)	MFRGR (remote group)	129
MFR + cajones	MFR +drawers	130
MFR opciones	MFR options	131

Frentemostrador PLUS line 132

Bajo mostrador 600 series

MBR/MBRF Mesa baja refrigerada	MBR Undercounter refrigerator	136
MBRC (puertas cristal)	MBRC (glass door)	137
MBRGR (equipo remoto)	MBRGR (remote group)	138
MBR + cajones	MBR + drawers	139
MBC (congelación)	MBC (freezer)	140
MBCGR (equipo remoto congelación)	MBCGR (freezer remote group)	141
MBR/MBC opciones	MBR/MBC options	142

Bajo mostrador PLUS line 143

700 series GN 1/1

MGR/MGRF Mesa gastronorm refr	MGR Gastro undercounter refrigerator	147
MGRC (puertas cristal)	MGRC (glass door)	148
MGRGR (equipo remoto)	MGRGR (remote group)	149
MGR + cajones	MGR + drawers	150
MGC (congelación)	MGC (freezer)	151
MGCCGR (equipo remoto congelación)	MGCCGR (freezer remote group)	152
MGR/MGC opciones	MGR/MGC options	153

700 series GN 1/1 bajo cocina

MGRBC Mesa gastronorm BC	MGRBC Counter under broiler	154
MGRBC (cajones)	MGRBC (drawers)	155
MGRBC opciones	MGRBC options	156

Bajo mostrador Gastronorm y bajo cocina 1/1 PLUS line 157

Muebles neutros Elements without refrigeration

300-600-700 series

MNC Mueble cafetera	MNC Coffee counter	163
MNE/MNEE Estanterías	MNE/MNES Shelves	165
MNES Estanterías sobre mueble	MNES Estanterías sobre mueble	166
MNT Mesas de trabajo	MNT Working tables	167

Fast food

Mesa fría pizza 600-700-800 series

MPR Mesa fría pizza	MPR Pizza counter	175
MPR Mesa fría pizza (cajones)	MPR Pizza counter (drawers)	178
MPR Mesa fría pizza (opciones)	MPR Pizza counter (options)	179

Mesa pizza fría PLUS line 180

Fast food

Mesa fría ensalada 600-700 series

MER Mesa fría ensalada	MER Salad prep refrigerator	183
MER Mesa fría ensalada (cajones)	MER Salad prep refrigerator (drawers)	185
MER Mesa fría ensalada (opciones)	MER Salad prep refrigerator (options)	186
MERT encimera abierta	MERT open worktop	187
MERT encimera abierta (opciones)	MERT open worktop (options)	188
MERV con vitrina cristal	MERV with glass display case	189
MERV con vitrina cristal (opciones)	MERV with glass display case (options)	190

Mesa fría ensalada PLUS line		191
-------------------------------------	--	------------

Armarios Cabinets

Snack series

ARS refrigerado	ARS refrigerator	196
ARS refrigerado puertas divididas	ARS refrigerator divided doors	197
ARS refrigerado puertas cristal	ARS refrigerator with glass doors	198
ARC congelación	ARC freezer	199
ARCS refrigeración y congelación	ARCS refrigerator and freezer	200
ARS/ARC opciones	ARS/ARC options	201

Armario snack series PLUS line		202
---------------------------------------	--	------------

Armarios Gastronorm

GN1/1 series

ARG refrigerado	ARG refrigerator	206
ARG refrigerado puertas divididas	ARG refrigerator divided doors	207
ARG refrigerado puertas cristal	ARG refrigerator with glass doors	208
ACG congelación	ACG freezer	209
ARCG refrigeración y congelación	ARCG refrigerator and freezer	210
ARG/ARC opciones	ARG/ARC options	211

GN2/1 series

ARG refrigerado	ARG refrigerator	213
ARG refrigerado puertas divididas	ARG refrigerator divided doors	214
ARG refrigerado puertas cristal	ARG refrigerator with glass doors	215
ACG congelación	ACG freezer	216
ARCG refrigeración y congelación	ARCG refrigerator and freezer	217
ARG/ARC opciones	ARG/ARC options	218

Armarios GN series PLUS line		219
-------------------------------------	--	------------

Cocktelería Cocktail bar

700 series

MNK cocktelería neutra	MNK cocktail bar without refrigeration	224
MRK cocktelería con refrigeración	MRK cocktail bar refrigerator	225
MNK-MRK opciones	MNK-MRK options	226

Cocktelería PLUS line		227
------------------------------	--	------------

Mesas Undercounters



Mesas Undercounters

índice index

Frentemostrador 600 series

MFR Frentemostrador refrigerado	MFR Back bar counter refrigerator	127
MFRC (puertas cristal)	MFR (glass door)	128
MFRGR (equipo remoto)	MFRGR (remote group)	129
MFR + cajones	MFR +drawers	130
MFR opciones	MFR options	131
Frentemostrador PLUS line		132

Bajo mostrador 600 series

MBR/MBRF Mesa baja refrigerada	MBR Undercounter refrigerator	136
MBRC (puertas cristal)	MBRC (glass door)	137
MBRGR (equipo remoto)	MBRGR (remote group)	138
MBR + cajones	MBR + drawers	139
MBC (congelación)	MBC (freezer)	140
MBCGR (equipo remoto congelación)	MBCGR (freezer remote group)	141
MBR/MBC opciones	MBR/MBC options	142
Bajo mostrador PLUS line		143

700 series GN 1/1

MGR/MGRF Mesa gastronorm refr	MGR Gastro undercounter refrigerator	147
MGRC (puertas cristal)	MGRC (glass door)	148
MGRGR (equipo remoto)	MGRGR (remote group)	149
MGR + cajones	MGR + drawers	150
MGC (congelación)	MGC (freezer)	151
MGCGR (equipo remoto congelación)	MGCGR (freezer remote group)	152
MGR/MGC opciones	MGR/MGC options	153

700 series GN 1/1 bajo cocina

MGRBC Mesa gastronorm BC	MGRBC Counter under broiler	154
MGRBC (cajones)	MGRBC (drawers)	155
MGRBC opciones	MGRBC options	156
Bajo mostrador Gastronorm y bajo cocina PLUS line		157

índice index

MFR

127



MFRC (puertas cristal)

MFRC (glass doors)

128



MFRGR (grupo remoto)

MFRGR (remote group)

129



MFR + cajones

MFR + drawers

130



MFR opciones

MFR options

131



Frentemostrador PLUS line

PLUS line back-bar counter

132

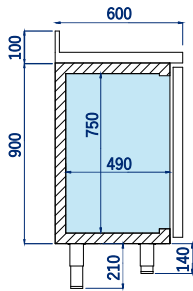









modelo · model
MFR2500

tolva (opcional)
coffee grounds hopper



ficha técnica y modelos · technical sheet and models



							
	Consumo (W)	Potencia frigorífica (W)	Rango de temperatura (°C)	Estantes	Capacidad (L)	Refrigerante	CEE
	Consumption (W)	Cooling capacity (W)	Temperature range	Shelves	Capacity (L)	Refrigerant	ECC
MFR1500	235	502	-2 / +8	4	325	R290	B
MFR2000	238	502	-2 / +8	6	504	R290	B
MFR2500	340	845	-2 / +8	8	684	R290	C



1498x600x1040 mm	1990x600x1040 mm	2482x600x1040 mm
MFR1500	MFR2000	MFR2500
2.581 €	3.148 €	3.662 €

Frente mostrador refrigeración puertas de cristal

Glass door back-bar counter refrigerator

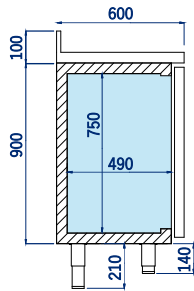
600 SERIES


modelo · model
MFR2000C

dos cajones neutros (versión estándar)
two neutral drawers (standard version)



ficha técnica y modelos · technical sheet and models

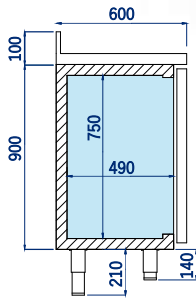


	 Consumo (W)	 Potencia frigorífica (W)	 Rango de temperatura (°C)	 Estantes	 Capacidad (L)	 Refrigerante	 CEE
	Consumption (W)	Cooling capacity (W)	Temperature range	Shelves	Capacity (L)	Refrigerant	ECC
MFR1500C	247	502	-2 / +8	4	325	R290	B
MFR2000C	255	502	-2 / +8	6	504	R290	B
MFR2500C	363	845	-2 / +8	8	684	R290	C









1498x600x1040 mm	1990x600x1040 mm	2482x600x1040 mm
MFR1500C	MFR2000C	MFR2500C
2.999 €	3.774 €	4.486 €

modelo · model
MFRGR2200C



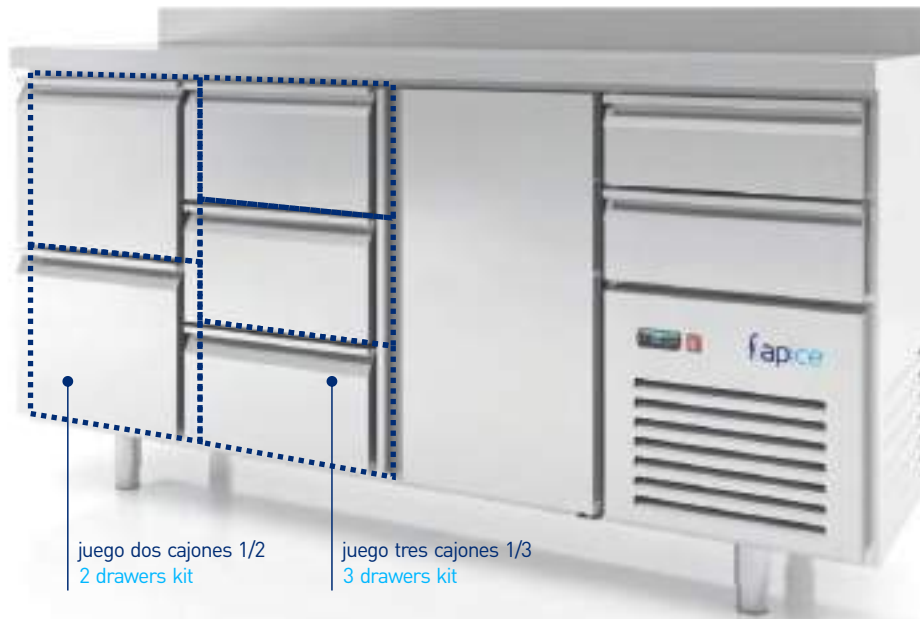
ficha técnica y modelos · technical sheet and models

	 Potencia frigorífica (W) Cooling capacity (W)	 Rango de temperatura (°C) Temperature range	 Estantes Shelves	 Capacidad (L) Capacity (L)	 Refrigerante Refrigerant	 CEE ECC
MFRGR1200	300	-2 / +8	4	325	R290	B
MFRGR1700	356	-2 / +8	6	504	R290	B
MFRGR2200	485	-2 / +8	8	684	R290	C
MFRGR1200C	300	-2 / +8	4	325	R290	B
MFRGR1700C	356	-2 / +8	6	504	R290	B
MFRGR2200C	485	-2 / +8	8	684	R290	C

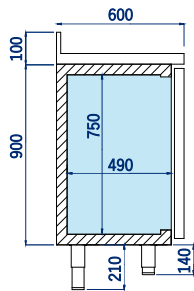




1238x600x1040 mm		1733x600x1040 mm		2223x600x1040 mm	
MFRGR1200	MFRGR1200C	MFRGR1700	MFRGR1700C	MFRGR2200	MFRGR2200C
1.972 €	2.393 €	2.440 €	3.070 €	2.868 €	3.677 €

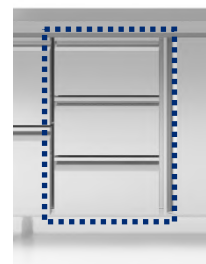
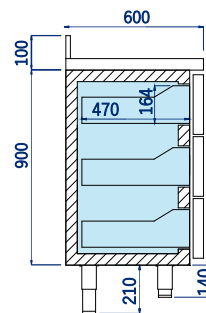
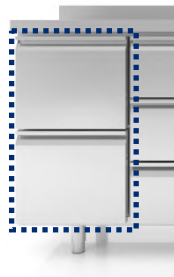
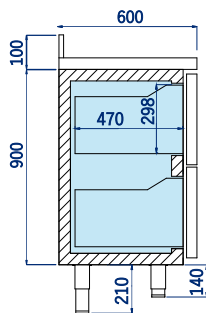
modelo · model
MFR2000 + cajones



ficha técnica y modelos · technical sheet and models



							
	Consumo (W)	Potencia frigorífica (W)	Rango de temperatura (°C)	Estantes	Capacidad (L)	Refrigerante	CEE
	Consumption (W)	Cooling capacity (W)	Temperature range	Shelves	Capacity (L)	Refrigerant	ECC
MFR1500 cajones (drawers)	235	502	-2 / +8	4	325	R290	B
MFR2000 cajones (drawers)	238	502	-2 / +8	6	504	R290	B
MFR2500 cajones (drawers)	340	845	-2 / +8	8	684	R290	C



345x470x298 mm	345x470x164 mm
juego cajones 1/2	juego cajones 1/3
753 €	944 €



listado de opciones y precio · options list and price

RESUMEN OPCIONES · options summary	PRECIO · price
Encimera sin peto · countertop without bib	0 €
Respaldo acero inoxidable · stainless steel back	consultar
Juego 2 cajones · 2 drawers kit	753 €
Juego 3 cajones · 3 drawers kit	944 €
Kit 4 ruedas · kit 4 wheels	148 €
Kit 6 ruedas · kit 6 wheels	223 €
Cajón tolva café · coffee grounds hopper	consultar
Led RGB por puerta · door led RGB	65 €
Unidad equipo remoto · remote group	consultar
Grupo izquierda · group opposite side	76 €
Grupo tropicalizado (43°C) · tropicalized group	consultar
Cerradura (unidad) · lock (unit)	37 €
Cerradura puerta cristal (unidad) lock glass door (unit)	62 €
Parrilla adicional · extra wire shelf	42 €
Juego de guías · slides	40 €

¿quieres personalizar los acabados de tu producto? bienvenido a nuestra sección HORECA Plus

600 SERIES
PLUS

Frente mostrador PLUS line

Back-bar counter PLUS line

fapice



HORECA
line
& plus
2023

MFR2000+CAJONES PLUS ① RAL9011 ② Cobre | copper ③ RAL9011



acabados y modelos · finishes and models

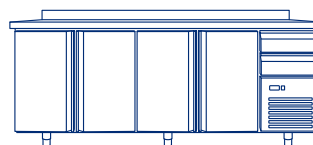
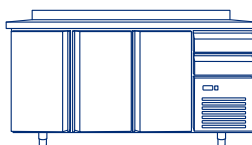
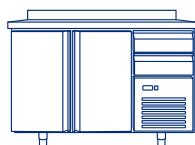


- ① encimera + peto countertop + bib
- ② puertas, marcos y/o cajones doors, frames and drawers
- ③ estructura principal principal structure

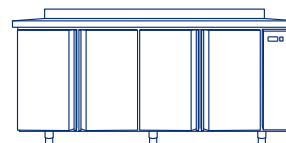
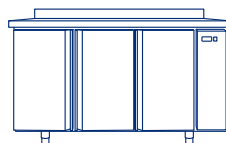
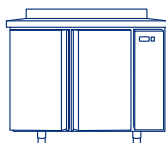


efecto cobre | latón
| acero inoxidable |
carta RAL (consultar)

effects copper | brass
| stainless steel |
RAL colour (check)



1498x600x1040 mm	1990x600x1040 mm	2482x600x1040 mm
MFR1500+	MFR2000+	MFR2500+
2.839 € (base inox)	3.463 € (base inox)	4.028 € (base inox)

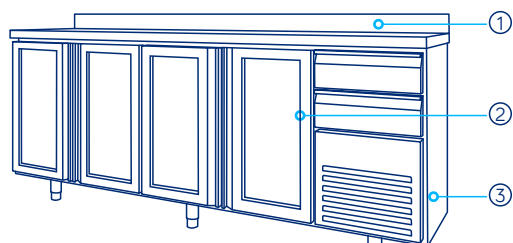


1238x600x1040 mm	1733x600x1040 mm	2223x600x1040 mm
MFRGR1200+	MFRGR1700+	MFRGR2000+
2.169 € (base inox)	2.684 € (base inox)	3.155 € (base inox)

MFR2000C PLUS ① RAL9010 ② RAL1015 ③ RAL1015



acabados y modelos · finishes and models

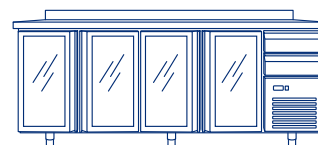
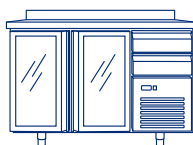


- ① encimera + peto countertop + bib
- ② puertas, marcos y/o cajones doors, frames and drawers
- ③ estructura principal principal structure



efecto cobre | latón
| acero inoxidable |
carta RAL (consultar)

effects copper | brass
| stainless steel |
RAL colour (check)



1498x600x1040 mm

MFR1500C+

3.299 € (base inox)

1990x600x1040 mm

MFR2000C+

4.152 (base inox)

2482x600x1040 mm

MFR2500C+

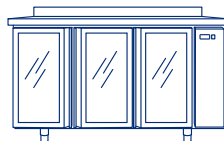
4.935 € (base inox)



1238x600x1040 mm

MFRGR1200+

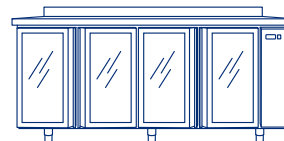
2.632 € (base inox)



1733x600x1040 mm

MFRGR1700+

3.377 € (base inox)



2223x600x1040 mm

MFRGR2200+

4.045 € (base inox)

índice index

MBR / MBRF 136

MBRC (puertas cristal)
MBRC (glass doors) 137

MBRGR (grupo remoto)
MBRGR (remote group) 138

MBR + cajones
MBR + drawers 139

MBC 140

MBCGR (grupo remoto)
MBCGR (remote group) 141

MBR y MBC opciones
MBR y MBC options 142

Bajo mostrador PLUS line
PLUS line undercounter 143



Bajo mostrador refrigeración (sin/con fregadero)

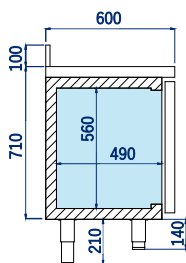
Undercounter refrigerator (with or without sink)








600 SERIES

modelo · model
MBR2000F



ficha técnica y modelos · technical sheet and models



							
	Consumo (W)	Potencia frigorífica (W)	Rango de temperatura (°C)	Estantes	Capacidad (L)	Refrigerante	CEE
	Consumption (W)	Cooling capacity (W)	Temperature range	Shelves	Capacity (L)	Refrigerant	ECC
MBR1500 / MBR1500F	235	502	-2 / +8	2	245	R290	B
MBR2000 / MBR2000F	238	502	-2 / +8	3	380	R290	B
MBR2500 / MBR2500F	340	845	-2 / +8	4	516	R290	C

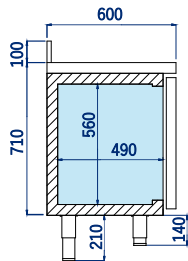









1498x600x850 mm		1990x600x850 mm		2482x600x850 mm	
F:340x340x200 mm		F:340x340x200 mm		F: 340x340x200 mm	
MBR1500	MBR1500F	MBR2000	MBR2000F	MBR2500	MBR2500F
2.307 €	2.553 €	2.766 €	2.981 €	3.261 €	3.493 €

modelo · model
MBR2500C



ficha técnica y modelos · technical sheet and models



						
Consumo (W)	Potencia frigorífica (W)	Rango de temperatura (°C)	Estantes	Capacidad (L)	Refrigerante	CEE
Consumption (W)	Cooling capacity (W)	Temperature range	Shelves	Capacity (L)	Refrigerant	ECC

MBR1500C	243	502	-2 / +8	2	245	R290	C
MBR2000C	251	502	-2 / +8	3	380	R290	C
MBR2500C	357	845	-2 / +8	4	516	R290	C



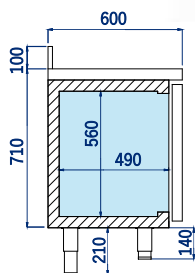
1498x600x850 mm	1990x600x850 mm	2482x600x850 mm
MBR1500C	MBR2000C	MBR2500C
2.650 €	3.273 €	3.936 €

Bajo mostrador refrigeración grupo remoto (con/sin puertas cristal)







Undercounter refrigerator (with or without glass door)

600 SERIES

modelo · model
MBRGR1200



ficha técnica y modelos · technical sheet and models

	 Potencia frigorífica (W) Cooling capacity (W)	 Rango de temperatura (°C) Temperature range	 Estantes Shelves	 Capacidad (L) Capacity (L)	 Refrigerante Refrigerant	 CEE ECC
MBRGR1200	300	-2 / +8	2	245	R290	B
MBRGR1700	356	-2 / +8	3	380	R290	B
MBRGR2200	485	-2 / +8	4	516	R290	C
MBRGR1200C	300	-2 / +8	2	245	R290	C
MBRGR1700C	356	-2 / +8	3	380	R290	C
MBRGR2200C	485	-2 / +8	4	516	R290	C



1238x600x850 mm		1733x600x850 mm		2223x600x850 mm	
MBRGR1200	MBRGR1200C	MBRGR1700	MBRGR1700C	MBRGR2200	MBRGR2200C
1.867 €	2.205 €	2.309 €	2.817 €	2.639 €	3.301 €

HO
RE
CA
line
&plus
2023

138 | fapice

Imágenes y planos de producto no contractuales. Las características técnicas, dimensiones, acabados y opciones del producto sujetas a modificación por la empresa sin previo aviso.
Non contractual plans and pictures. Apice reserves the right to change characteristics, measures, finishments and optional elements without prior notice.

modelo · model
MBR2000 + cajones

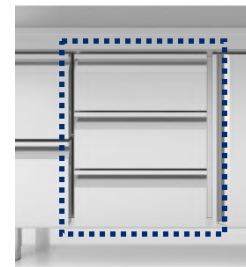
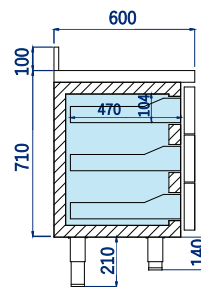
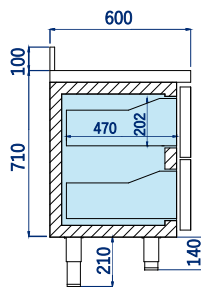


juego dos cajones 1/2
2 drawers kit

juego tres cajones 1/3
3 drawers kit

ficha técnica y modelos · technical sheet and models

	Consumo (W) Consumption (W)	Potencia frigorífica (W) Cooling capacity (W)	Rango de temperatura (°C) Temperature range	Estantes Shelves	Capacidad (L) Capacity (L)	Refrigerante Refrigerant	CEE ECC
MFR1500 cajones (drawers)	235	502	-2 / +8	2	245	R290	B
MFR2000 cajones (drawers)	238	502	-2 / +8	3	380	R290	B
MFR2500 cajones (drawers)	340	845	-2 / +8	4	516	R290	C



345x470x202 mm	345x470x104 mm
juego cajones 1/2	juego cajones 1/3
481 €	713 €

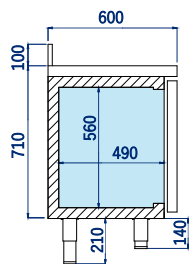
Bajo mostrador congelación (con/sin puertas de cristal)
Undercounter freezer (with or without glass door)








600 SERIES

modelo · model
MBC1500



ficha técnica y modelos · technical sheet and models



							
	Consumo (W)	Potencia frigorífica (W)	Rango de temperatura (°C)	Estantes	Capacidad (L)	Refrigerante	CEE
	Consumption (W)	Cooling capacity (W)	Temperature range	Shelves	Capacity (L)	Refrigerant	ECC
MBC1500	535	606	-20 / -15	2	245	R290	D
MBC2000	556	606	-20 / -15	3	380	R290	E
MBC1500C	544	606	-20 / -15	2	245	R290	D
MBC2000C	548	606	-20 / -15	3	380	R290	E



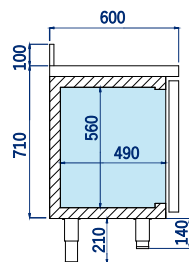
1498x600x850 mm		1990x600x850 mm	
MBC1500	MBC1500C	MBC2000	MBC2000C
2.954 €	3.291 €	3.378 €	3.904 €

HO
RE
CA
line
&plus
2023

modelo · model
MBCGR1700



ficha técnica y modelos · technical sheet and models




 Potencia
 frigorífica (W)
 Cooling
 capacity (W)


 Rango de
 temperatura (°C)
 Temperature
 range


 Estantes
 Shelves


 Capacidad
 (L)
 Capacity (L)


 Refrigerante
 Refrigerant


 CEE
 ECC

	Potencia frigorífica (W) Cooling capacity (W)	Rango de temperatura (°C) Temperature range	Estantes Shelves	Capacidad (L) Capacity (L)	Refrigerante Refrigerant	CEE ECC
MBRGR1200	353	-20 / -15	2	245	R290	D
MBRGR1700	452	-20 / -15	3	380	R290	E
MBRGR1200C	353	-20 / -15	2	245	R290	D
MBRGR1700C	452	-20 / -15	3	380	R290	E



1498x600x850 mm		1990x600x850 mm	
MBCGR1200	MBCGR1200C	MBCGR1700	MBCGR1700C
2.057 €	2.450 €	2.521 €	3.158 €



listado de opciones y precio · options list and price

RESUMEN OPCIONES · options summary

PRECIO · price

Encimera sin peto · countertop without bib	0 €
Respaldo acero inoxidable · stainless steel back	consultar
Juego 2 cajones · 2 drawers kit	481 €
Juego 3 cajones · 3 drawers kit	713 €
Kit 4 ruedas · kit 4 wheels	148 €
Kit 6 ruedas · kit 6 wheels	223 €
Led RGB por puerta · door led RGB	65 €
Unidad equipo remoto · remote group	consultar
Grupo izquierda · group opposite side	76 €
Grupo tropicalizado (43°C) · tropicalized group	consultar
Cerradura (unidad) · lock (unit)	37 €
Cerradura puerta cristal (unidad) lock glass door (unit)	62 €
Parrilla adicional · extra wire shelf	42 €
Juego de guías · slides	40 €

¿quieres personalizar los acabados de tu producto? bienvenido a nuestra sección HORECA Plus

600 SERIES
PLUS

Bajo mostrador PLUS line

Undercounter counter PLUS line



fapice

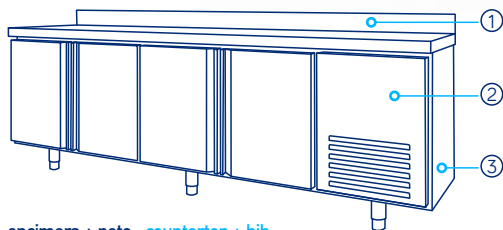
HORECA
line
&plus
2023

MBR1500 PLUS

① RAL5020 ② RAL5020 ③ RAL5020



acabados y modelos - finishes and models

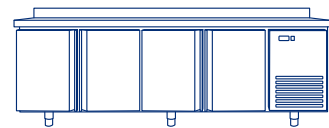
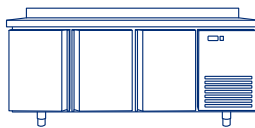
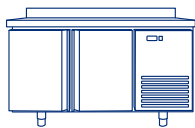


- ① encimera + peto countertop + bib
- ② puertas, marcos y/o cajones doors, frames and drawers
- ③ estructura principal principal structure

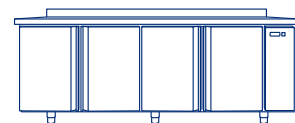
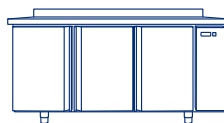
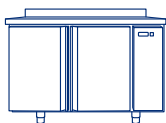


efecto cobre | latón
| acero inoxidable |
carta RAL (consultar)

effects copper | brass
| stainless steel |
RAL colour (check)



1498x600x850 mm		1990x600x850 mm		2482x600x850 mm	
MBR1500+	MBC1500+	MBR2000+	MBC2000+	MBR2500+	
2.538 € (base inox)	3.250 € (base inox)	3.043 € (base inox)	3.716 € (base inox)	3.587 € (base inox)	

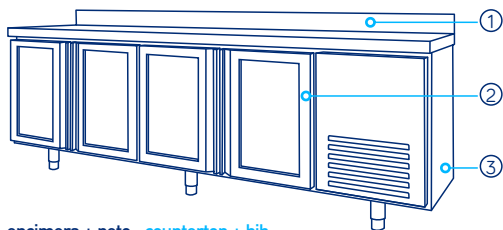


1238x600x850 mm		1733x600x850 mm		2223x600x850 mm	
MBRGR1200+	MBCGR1200+	MBRGR1700+	MBCGR1700+	MBRGR2200+	
2.053 € (base inox)	2.263 € (base inox)	2.540 € (base inox)	2.773 € (base inox)	2.903 € (base inox)	

MBR2500C PLUS ① RAL9010 ② Latón | brass ③ Latón | brass



acabados y modelos · finishes and models

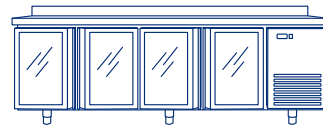
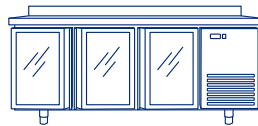
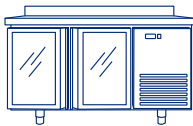


- ① encimera + peto countertop + bib
- ② puertas, marcos y/o cajones doors, frames and drawers
- ③ estructura principal principal structure

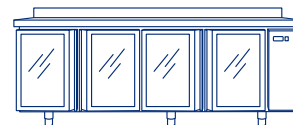
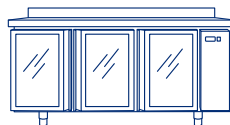
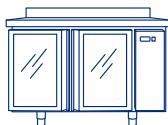


efecto cobre | latón
| acero inoxidable |
carta RAL (consultar)

effects copper | brass
| stainless steel |
RAL colour (check)



1498x600x850 mm		1990x600x850 mm		2482x600x850 mm	
MBR1500C+	MBC1500C+	MBR2000C+	MBC2000C+	MBR2500C+	
2.915 € (base inox)	3.620 € (base inox)	3.601 € (base inox)	4.295 € (base inox)	4.330 € (base inox)	



1238x600x850 mm		1733x600x850 mm		2223x600x850 mm	
MBRGR1200C+	MBCGR1200C+	MBRGR1700C+	MBCGR1700C+	MBRGR2200C+	
2.426 € (base inox)	2.695 € (base inox)	3.099 € (base inox)	3.474 € (base inox)	3.631 € (base inox)	

índice index

MGR / MGRF 147

MGRC (puertas cristal)
MGRC (glass doors) 148

MGRGR (grupo remoto)
MGRGR (remote group) 149

MGR + cajones
MGR + drawers 150

MGC 151

MGCGR (grupo remoto)
MGCGR (remote group) 152

MGR y MGC opciones
MGR y MGC options 153

MGRBC Mesa gastronorm bajo cocina
MGRBC Counter under counter 154

MGRBC (cajones)
MGRBC drawers 155

MGRBC opciones
MGRBC options 156

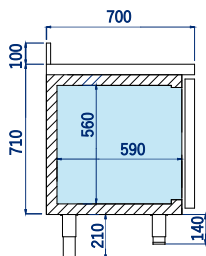
Bajo mostrador Gastronorm PLUS line
Gastronorm PLUS line undercounter 157










modelo · model
MGR2000



ficha técnica y modelos · technical sheet and models



							
	Consumo (W)	Potencia frigorífica (W)	Rango de temperatura (°C)	Estantes	Capacidad (L)	Refrigerante	CEE
	Consumption (W)	Cooling capacity (W)	Temperature range	Shelves	Capacity (L)	Refrigerant	ECC
MGR1500 / MGR1500F	235	502	-2 / +8	2	255	R290	B
MGR2000 / MGR2000F	238	502	-2 / +8	3	399	R290	B
MGR2500 / MGR2500F	340	845	-2 / +8	4	543	R290	C

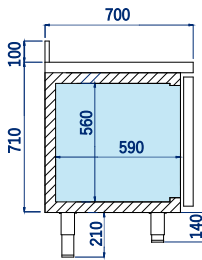









1498x700x850 mm F:340x340x200 mm		1990x700x850 mm F:340x340x200 mm		2482x700x850 mm F: 340x340x200 mm	
MGR1500	MGR1500F	MGR2000	MGR2000F	MGR2500	MGR2500F
2.665 €	2.934 €	3.152 €	3.435 €	3.729 €	3.975 €

modelo · model
MGR1500C



ficha técnica y modelos · technical sheet and models

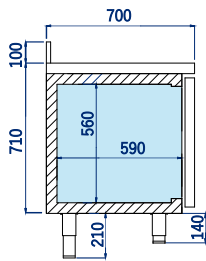


	 Consumo (W) Consumption (W)	 Potencia frigorífica (W) Cooling capacity (W)	 Rango de temperatura (°C) Temperature range	 Estantes Shelves	 Capacidad (L) Capacity (L)	 Refrigerante Refrigerant	 CEE ECC
MGR1500C	240	502	-2 / +8	2	255	R290	C
MGR2000C	246	502	-2 / +8	3	399	R290	C
MGR2500C	352	845	-2 / +8	4	543	R290	C



1498x700x850 mm	1990x700x850 mm	2482x700x850 mm
MGR1500C	MGR2000C	MGR2500C
3.043 €	3.670 €	4.415 €

modelo · model
MGRGR2200C



ficha técnica y modelos · technical sheet and models

					
Potencia frigorífica (W) Cooling capacity (W)	Rango de temperatura (°C) Temperature range	Estantes Shelves	Capacidad (L) Capacity (L)	Refrigerante Refrigerant	CEE ECC

MGRGR1200	300	-2 / +8	2	255	R290	B
MGRGR1700	356	-2 / +8	3	399	R290	B
MGRGR2200	485	-2 / +8	4	543	R290	C
MGRGR1200C	300	-2 / +8	2	255	R290	C
MGRGR1700C	356	-2 / +8	3	399	R290	C
MGRGR2200C	485	-2 / +8	4	543	R290	C



1238x700x850 mm		1733x700x850 mm		2223x700x850 mm	
MGRGR1200	MGRGR1200C	MGRGR1700	MGRGR1700C	MGRGR2200	MGRGR2200C
1.996 €	2.335 €	2.402 €	2.905 €	2.895 €	3.553 €

Bajo mostrador Gastronorm refrigeración cajones

Drawers Gastronorm undercounter refrigerator

700 SERIES

modelo · model

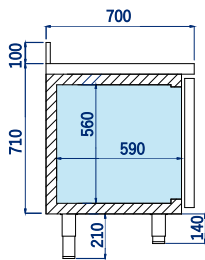
MGR2000 + cajones



juego dos cajones 1/2
2 drawers kit

juego tres cajones 1/3
3 drawers kit

ficha técnica y modelos · technical sheet and models



Consumo (W)

Consumption (W)



Potencia frigorífica (W)

Cooling capacity (W)



Rango de temperatura (°C)

Temperature range



Estantes

Shelves



Capacidad (L)

Capacity (L)



Refrigerante

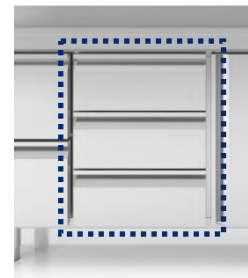
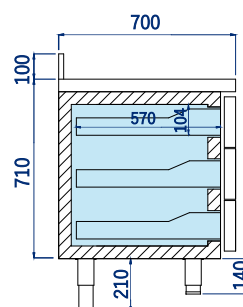
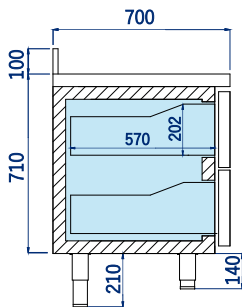
Refrigerant



CEE

ECC

	Consumo (W)	Potencia frigorífica (W)	Rango de temperatura (°C)	Estantes	Capacidad (L)	Refrigerante	CEE
	Consumption (W)	Cooling capacity (W)	Temperature range	Shelves	Capacity (L)	Refrigerant	ECC
MGR1500 cajones (drawers)	235	502	-2 / +8	2	255	R290	B
MGR2000 cajones (drawers)	238	502	-2 / +8	3	399	R290	B
MGR2500 cajones (drawers)	340	845	-2 / +8	4	543	R290	C



345x570x202 mm	345x570x104 mm
juego cajones 1/2	juego cajones 1/3
610 €	797 €

HO
RE
CA
line
&plus
2023

150 | apice

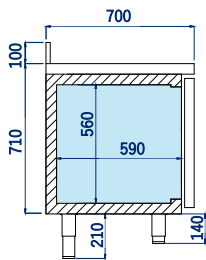
Imágenes y planos de producto no contractuales. Las características técnicas, dimensiones, acabados y opciones del producto sujetas a modificación por la empresa sin previo aviso.




Non contractual plans and pictures. Apice reserves the right to change characteristics, measures, finishments and optional elements without prior notice.

modelo · model
MGC2000C



ficha técnica y modelos · technical sheet and models



						
Consumo (W)	Potencia frigorífica (W)	Rango de temperatura (°C)	Estantes	Capacidad (L)	Refrigerante	CEE
Consumption (W)	Cooling capacity (W)	Temperature range	Shelves	Capacity (L)	Refrigerant	ECC

MGC1500	535	606	-20 / -15	2	255	R290	D
MGC2000	556	606	-20 / -15	3	399	R290	D
MGC1500C	540	606	-20 / -15	2	255	R290	D
MGC2000C	544	606	-20 / -15	3	399	R290	D

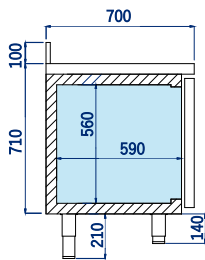


1498x700x850 mm		1990x700x850 mm	
MGC1500	MGC1500C	MGC2000	MGC2000C
3.476 €	3.872 €	4.072 €	4.615 €

modelo · model
MGCGR1200



ficha técnica y modelos · technical sheet and models



Potencia
 frigorífica (W)
 Cooling
 capacity (W)



Rango de
 temperatura (°C)
 Temperature
 range



Estantes
 Shelves



Capacidad
 (L)
 Capacity (L)



Refrigerante
 Refrigerant



CEE
 ECC

MGCGR1200	353	-20 / -15	2	255	R290	D
MGCGR1700	452	-20 / -15	3	399	R290	E
MGCGR1200C	353	-20 / -15	2	255	R290	D
MGCGR1700C	452	-20 / -15	3	399	R290	E



1238x700x850 mm		1733x700x850 mm	
MGCGR1200	MGCGR1200C	MGCGR1700	MGCGR1700C
2.176 €	2.544 €	2.591 €	3.186 €



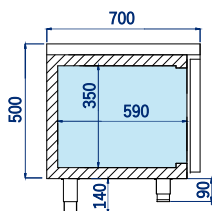
listado de opciones y precio · options list and price

RESUMEN OPCIONES · options summary	PRECIO · price
Encimera sin peto · countertop without bib	0 €
Respaldo acero inoxidable · stainless steel back	consultar
Juego 2 cajones · 2 drawers kit	610 €
Juego 3 cajones · 3 drawers kit	797 €
Kit 4 ruedas · kit 4 wheels	148 €
Kit 6 ruedas · kit 6 wheels	223 €
Led RGB por puerta · door led RGB	65 €
Unidad equipo remoto · remote group	consultar
Grupo izquierda · group opposite side	76 €
Grupo tropicalizado (43°C) · tropicalized group	consultar
Cerradura (unidad) · lock (unit)	37 €
Cerradura puerta cristal (unidad) lock glass door (unit)	62 €
Parrilla adicional · extra wire shelf	42 €
Juego de guías · slides	40 €

modelo · model
MGR1800BC (3P)



ficha técnica y modelos · technical sheet and models



						
Consumo (W)	Potencia frigorífica (W)	Rango de temperatura (°C)	Estantes	Capacidad (L)	Refrigerante	CEE
Consumption (W)	Cooling capacity (W)	Temperature range	Shelves	Capacity (L)	Refrigerant	ECC

MGR1400BC (2P)	240	290	-2 / +8	2	196	R290	B
MGR1600BC (2P)	262	302	-2 / +8	3	222	R290	B
MGR1800BC (3P)	370	302	-2 / +8	3	260	R290	B
MGR2000BC (3P)	491	480	-2 / +8	4	311	R290	B
MGR2400BC (4P)	370	302	-2 / +8	3	357	R290	B

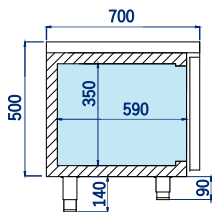









1400x700x600 mm	1600x700x600 mm	1800x700x600 mm	2000x700x600 mm	2400x700x600 mm
MGR1400BC	MGR1600BC	MGR1800BC	MGR2000BC	MGR2400BC
2.507 €	2.708 €	3.033 €	3.276 €	3.646 €

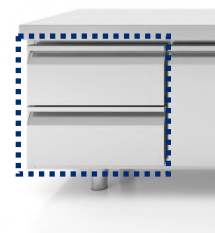
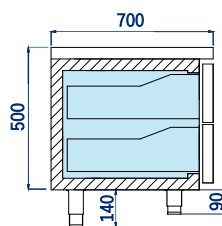
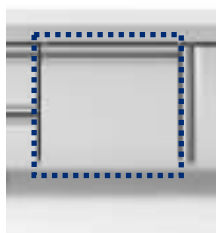
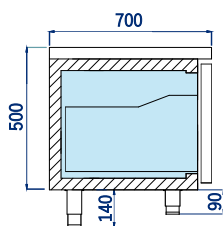
modelo · model
MGR1800BC + cajones



ficha técnica y modelos · technical sheet and models



							
	Consumo (W)	Potencia frigorífica (W)	Rango de temperatura (°C)	Estantes	Capacidad (L)	Refrigerante	CEE
	Consumption (W)	Cooling capacity (W)	Temperature range	Shelves	Capacity (L)	Refrigerant	ECC
MGR1400BC + cajones	240	290	-2 / +8	2	196	R290	B
MGR1600BC + cajones	262	302	-2 / +8	3	222	R290	B
MGR1800BC + cajones	370	302	-2 / +8	3	260	R290	B
MGR2000BC + cajones	491	480	-2 / +8	4	311	R290	B
MGR2400BC + cajones	370	302	-2 / +8	3	357	R290	B



juego 1 cajón	juego 2 cajones
340 €	412€



listado de opciones y precio · options list and price

RESUMEN OPCIONES · options summary

PRECIO · price

Encimera sin peto · countertop without bib	0 €
Respaldo acero inoxidable · stainless steel back	consultar
Sin encimera · without countertop	consultar
Juego 1 cajón · 1 drawer kit	340 €
Juego 2 cajones · 2 drawers kit	412 €
Kit 4 ruedas · kit 4 wheels	148 €
Kit 6 ruedas · kit 6 wheels	223 €
Unidad equipo remoto · remote group	consultar
Grupo izquierda · group opposite side	76 €
Grupo tropicalizado (43°C) · tropicalized group	consultar
Cerradura (unidad) · lock (unit)	37 €
Parrilla adicional · extra wire shelf	42 €
Juego de guías · slides	40 €

¿quieres personalizar los acabados de tu producto? bienvenido a nuestra sección HORECA Plus

700 SERIES
PLUS

Bajo mostrador Gastronorm PLUS line

Gastronorm undercounter PLUS line



apice

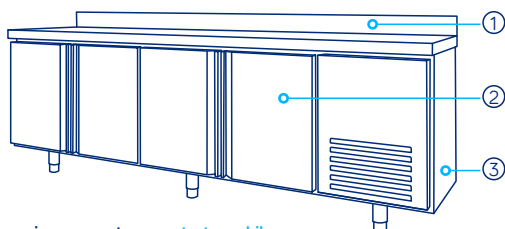
HORECA
line
&plus
2023

MGR2500 PLUS

① RAL9010 ② inox + RAL9010 ③ RAL9010



acabados y modelos · finishes and models

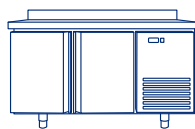


- ① encimera + peto countertop + bib
- ② puertas, marcos y/o cajones doors, frames and drawers
- ③ estructura principal principal structure



efecto cobre | latón
| acero inoxidable |
carta RAL (consultar)

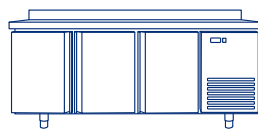
effects copper | brass
| stainless steel |
RAL colour (check)



1498x700x850 mm

MGR1500+

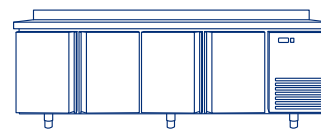
2.932 € (base inox)



1990x700x850 mm

MGR2000+

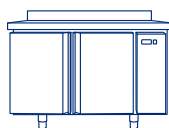
3.467 € (base inox)



2482x700x850 mm

MGR2500+

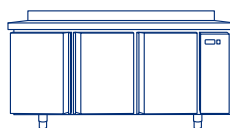
4.102 € (base inox)



1238x700x850 mm

MBR1500+

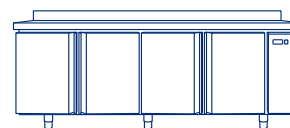
2.196 € (base inox)



1733x700x850 mm

MBR2000+

2.246 € (base inox)



2223x700x850 mm

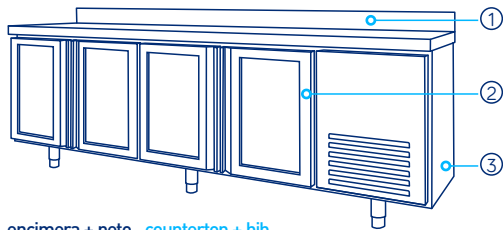
MBR2500+

3.185 € (base inox)

MGR1500C PLUS ① RAL6019 ② RAL6019 | RAL6002 ③ RAL6019



acabados y modelos · finishes and models

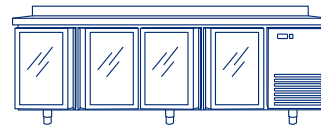
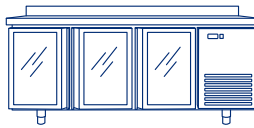
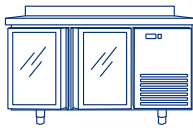


- ① encimera + peto countertop + bib
- ② puertas, marcos y/o cajones doors, frames and drawers
- ③ estructura principal principal structure

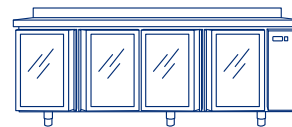
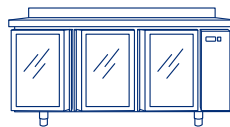
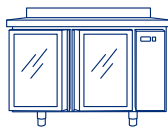


efecto cobre | latón
| acero inoxidable |
carta RAL (consultar)

effects copper | brass
| stainless steel |
RAL colour (check)



1498x700x850 mm		1990x700x850 mm		2482x700x850 mm	
MGR1500C+	MGC1500C+	MGR2000C+	MGC2000C+	MGR2500C+	
3.347 € (base inox)	4.259 € (base inox)	4.037 € (base inox)	5.077 € (base inox)	4.857 € (base inox)	

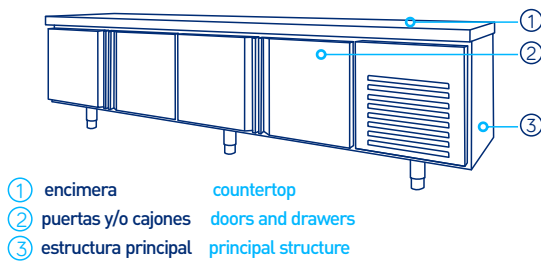


1238x700x850 mm		1733x700x850 mm		2223x700x850 mm	
MGRGR1200C+	MGCGR1200C+	MGRGR1700C+	MGCGR1700C+	MGRGR2200C+	
2.569 € (base inox)	2.798 € (base inox)	3.196 € (base inox)	3.505 € (base inox)	3.908 € (base inox)	

MGR1800BC PLUS ① Cobre | copper ② Cobre | copper +RAL9011 ③ Cobre | copper



acabados y modelos · finishes and models



efecto cobre | latón
| acero inoxidable |
carta RAL (consultar)

effects copper | brass
| stainless steel |
RAL colour (check)



1400x700x600 mm	1600x700x600 mm	1800x700x600 mm	2000x700x600 mm	2400x700x600 mm
MGR1400BC+	MGR1600BC+	MGR1800BC+	MGR2000BC+	MGR2400BC+
2.758 € (base inox)	2.979 € (base inox)	3.336 € (base inox)	3.604 € (base inox)	4.011 € (base inox)



Muebles neutros Elements without refrigeration

índice index

MNC Mueble cafetera
MNC Coffee counter

163-164



MNE/MNEE Estanterías 600 series
MNE/MNEE Shelves 600 series

165



MNE/MNEE Estanterías 300 series
MNE/MNE Shelves 300 series

166



MNES Estanterías sobre mueble
MNES Supported shelves

167



MNT Mesas de trabajo
MNT Working tables

168



Muebles neutros PLUS line
Elements without refrigeration PLUS line

169



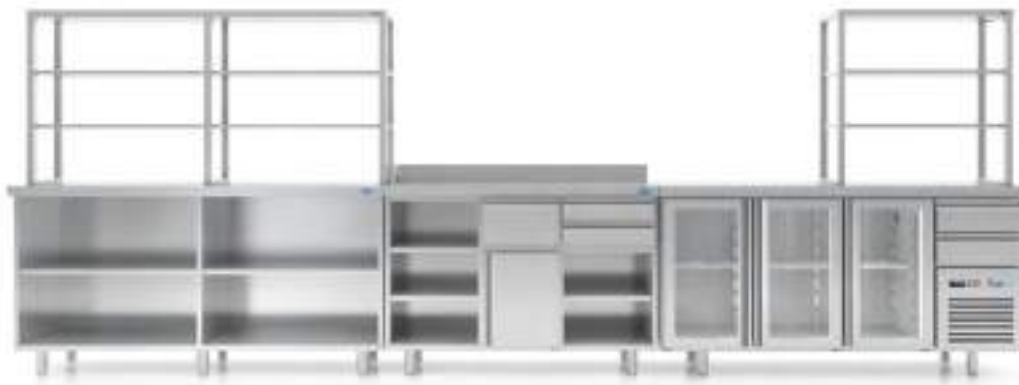
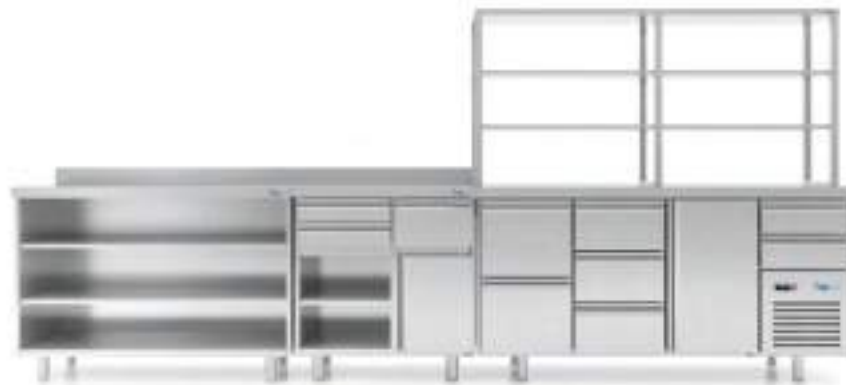
modelo · model
MNC500



modelo · model
MNC1000



ejemplos de integración · counter integration examples



MNES/MNEE/MNC/MFR/MNES series

modelo · model
MNC1500

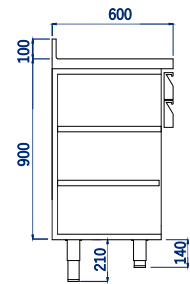
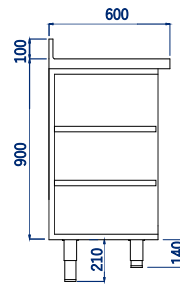
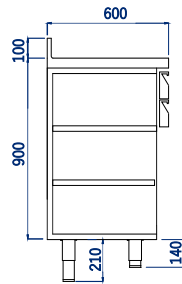
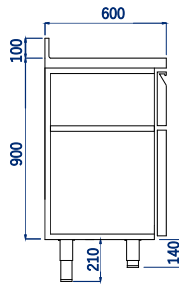


en baldas consecutivas, opción de eliminar una
on consecutive shelves, option to remove one

modelo · model
MNC2000



ficha técnica y modelos · technical sheet and models



MNC diferentes secciones · MNC diferents sections

opciones · options

encimera sin peto (0 €) countertop without bib (0 €)



498x600x1040 mm	998x600x1040 mm	1498x600x1040 mm	1990x600x1040 mm
MNC500	MNC1000	MNC1500	MNC2000
558 €	982 €	1.210 €	1.368 €

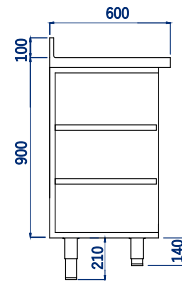
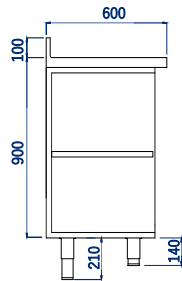
modelo · model
MNE1500



modelo · model
MNEE2000



ficha técnica y modelos · technical sheet and models



MNE (un estante) MNE (one shelf)

MNEE (dos estantes) MNEE (two shelves)

opciones · options

encimera sin peto (0 €) countertop without bib (0 €)



998x600x1040 mm		1498x600x1040 mm		1990x600x1040 mm	
MNE1000	MNEE1000	MNE1500	MNEE1500	MNE2000	MNEE2000
659 €	761 €	812 €	886 €	1.010 €	1.100 €

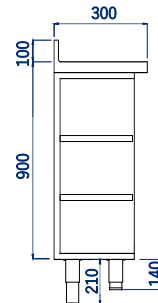
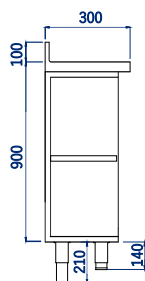
modelo · model
MNE1000R



modelo · model
MNEE1500R



ficha técnica y modelos · technical sheet and models



MNE (un estante) MNE (one shelf)

MNEE (dos estantes) MNEE (two shelves)

opciones · options

encimera sin peto (0 €) countertop without bib (0 €)



998x300x1040 mm		1498x300x1040 mm		1990x300x1040 mm	
MNE1000R	MNEE1000R	MNE1500R	MNEE1500R	MNE2000R	MNEE2000R
504 €	645 €	704 €	774 €	903 €	958 €

modelo · model
MNES1500



modelo · model
MNES2000



posibilidad de eliminar baldas
without shelf option

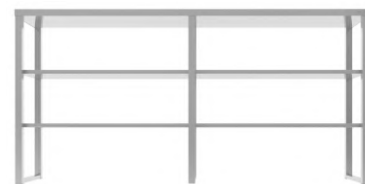
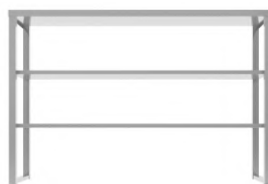
ejemplo de integración y modelos · integration examples and models



opciones · options

eliminación de balda (0 €) remove one shelf (0 €)

MNES/MNEE/MNC/MFR/MNES series



998x300x1180 mm	1498x300x1180 mm	1990x300x1180 mm
MNES1000	MNES1500	MNES2000
944 €	1.074 €	1.392 €

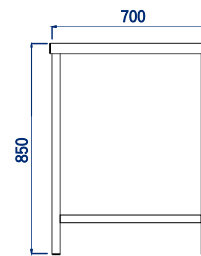
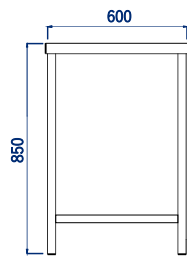
modelo · model
MNT1500



modelo · model
MNT2000B



ficha técnica y modelos · technical sheet and models



MNT (fondo 600mm) MNT (depth 600mm)

MNTB (fondo 700mm) MNTB (depth 700mm)



998x600x850 mm	1498x700x850 mm	1498x600x850 mm	1498x700x850 mm	1990x600x850 mm	1990x700x850 mm
MNT1000	MNT1000B	MNT1500	MNT1500B	MNT2000	MNT2000B
574 €	627 €	717 €	763 €	897 €	957 €

¿quieres personalizar los acabados de tu producto?
bienvenido a nuestra sección HORECA Plus

300-600-700 SERIES
PLUS

Muebles neutros

Elements without refrigeration



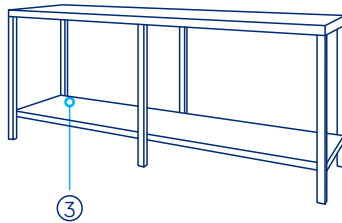
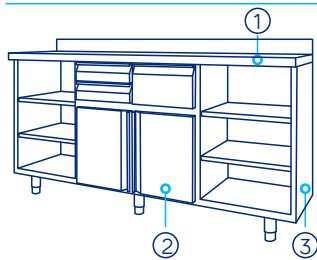
apice

MNC2000 PLUS

① RAL7022 ② RAL1015 ③ RAL7022



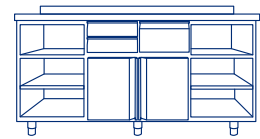
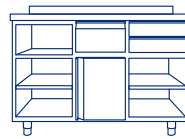
acabados y modelos · finishes and models



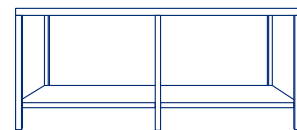
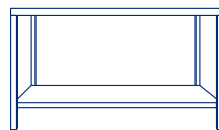
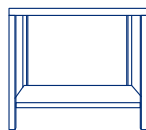
efecto cobre | latón
| acero inoxidable |
carta RAL (consultar)

effects copper | brass
| stainless steel |
RAL colour (check)

- ① encimera + peto countertop + bib
- ② puertas, marcos y/o cajones doors, frames and drawers
- ③ estructura principal y baldas principal structure and shelves



498x600x1040 mm	998x600x1040 mm	1498x600x1040 mm	1990x600x1040 mm
MNC500+	MNC1000+	MNC1500+	MNC2000+
614 € (base inox)	1.080 € (base inox)	1.331 € (base inox)	1.505 € (base inox)



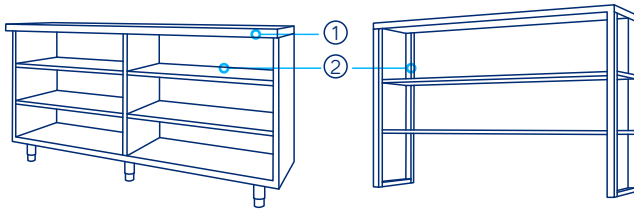
998x600-700x850 mm		1198x600-700x850 mm		1990x600-700x850 mm	
MNT1000+	MNT1000B+	MNT1500+	MNT1500B+	MNT2000+	MNT2000B+
632 € (base inox)	690 € (base inox)	789 € (base inox)	839 € (base inox)	987 € (base inox)	1.053 € (base inox)

MNE1500 PLUS MNES1500 PLUS

- ① RAL6019
- ② RAL6019
- ③ RAL6019



acabados y modelos · finishes and models

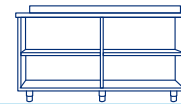


- ① encimera + peto countertop + bib
- ② estructura principal principal structure

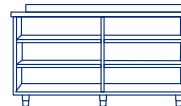


efecto cobre | latón
| acero inoxidable |
carta RAL (consultar)

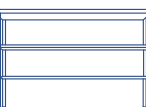
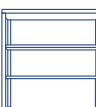
effects copper | brass
| stainless steel |
RAL colour (check)



998x300-600x1040 mm		1498x300-600x1040 mm		1990x300-600x1040 mm	
MNE1000+	MNE1000R+	MNE1500+	MNE1500R+	MNE2000+	MNE2000R+
725 € (base inox)	554 € (base inox)	893 € (base inox)	774 € (base inox)	1.111 € (base inox)	993 € (base inox)



998x300-600x1040 mm		1498x300-600x1040 mm		1990x300-600x1040 mm	
MNEE1000+	MNEE1000R+	MNEE1500	MNEE1500R+	MNEE2000+	MNEE2500R+
837 € (base inox)	710 € (base inox)	975 € (base inox)	852 € (base inox)	1.210 € (base inox)	1.054 € (base inox)



998x300x1180 mm		1498x300x1180 mm		1990x300x1180 mm	
MNES1000+		MNES1500+		MNES2000+	
1.039 € (base inox)		1.182 € (base inox)		1.531 € (base inox)	

Fast food

Fast food

índice index

Mesa fría pizza 600-700-800 series

MPR Mesa fría pizza	MPR Pizza counter	175
MPR Mesa fría pizza (cajones)	MPR Pizza counter (drawers)	178
MPR Mesa fría pizza (opciones)	MPR Pizza counter (options)	179
Mesa pizza fría PLUS line		180

Mesa fría ensalada 600-700 series

MER Mesa fría ensalada	MER Salad prep refrigerator	183
MER Mesa fría ensalada (cajones)	MER Salad prep refrigerator (drawers)	185
MER Mesa fría ensalada (opciones)	MER Salad prep refrigerator (options)	186
MERT encimera abierta	MERT open worktop	187
MERT encimera abierta (opciones)	MERT open worktop (options)	188
MERV con vitrina cristal	MERV with glass display case	189
MERV con vitrina cristal (opciones)	MERV with glass display case (options)	190
Mesa fría ensalada PLUS line		191

Índice index

600-700-800 series

MPR Mesa fría pizza
MPR Pizza counter

175



MPR Mesa fría pizza (cajones)
MPR Pizza counter (drawers)

178



MPR Mesa fría pizza (opciones)
MPR Pizza counter (options)

179

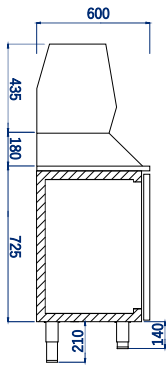


Mesa pizza fría PLUS line
Pizza counter PLUS line







180



modelo · model
MPR2000-60



ficha técnica y modelos · technical sheet and models

	 Consumo (W) Consumption (W)	 Potencia frigorífica (W) Cooling capacity (W)	 Rango de temperatura (°C) Temperature range	 Estantes Shelves	 Capacidad (L) Capacity (L)	 Capacidad (GN1/4) Capacity (GN1/4)	 Refrigerante Refrigerant
MPR1500-60	207	285	0 / +8	2	252	6	R290
MPR2000-60	222	294	0 / +8	3	377	9	R290
MPR2500-60	402	718	0 / +8	4	523	12	R290



1498x600x1480 mm



1990x600x1480 mm

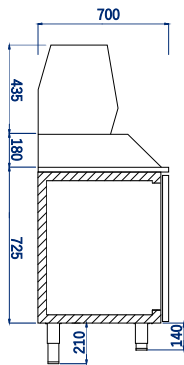


2482x600x1480 mm








*el precio incluye vitrina de ingredientes. No incluye cubetas GN
*topping unit included in price. GN containers NOT included in price

MPR1500-60	MPR2000-60	MPR2500-60
3.814 €	4.390 €	5.141 €

modelo · model
MPR2500-70



ficha técnica y modelos · technical sheet and models

	 Consumo (W) Consumption (W)	 Potencia frigorífica (W) Cooling capacity (W)	 Rango de temperatura (°C) Temperature range	 Estantes Shelves	 Capacidad (L) Capacity (L)	 Capacidad (GN1/4) Capacity (GN1/4)	 Refrigerante Refrigerant
MPR1500-70	207	285	0 / +8	2	282	6	R290
MPR2000-70	222	294	0 / +8	3	407	9	R290
MPR2500-70	402	718	0 / +8	4	553	12	R290



1498x700x1480 mm



1990x700x1480 mm

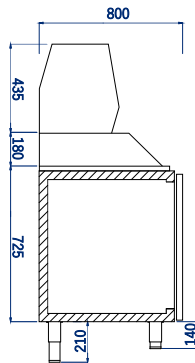


2482x700x1480 mm


*el precio incluye vitrina de ingredientes. No incluye cubetas GN
*topping unit included in price. GN containers NOT included in price

MPR1500-70	MPR2000-70	MPR2500-70
4.017 €	4.808 €	5.417 €

modelo · model
MPR1500-80



ficha técnica y modelos · technical sheet and models

							
	Consumo (W)	Potencia frigorífica (W)	Rango de temperatura (°C)	Estantes	Capacidad (L)	Capacidad (GN1/4)	Refrigerante
	Consumption (W)	Cooling capacity (W)	Temperature range	Shelves	Capacity (L)	Capacity (GN1/4)	Refrigerant
MPR1500-80	207	285	0 / +8	2	342	6	R290
MPR2000-80	222	294	0 / +8	3	511	9	R290
MPR2500-80	402	718	0 / +8	4	698	12	R290



1498x800x1480 mm



1990x800x1480 mm



2482x800x1480 mm

*el precio incluye vitrina de ingredientes. No incluye cubetas GN
*topping unit included in price. GN containers NOT included in price

MPR1500-80	MPR2000-80	MPR2500-80
4.444 €	5.357 €	5.739 €

Mesa pizza fría cajones

Pizza counter drawers

600-700-800 SERIES

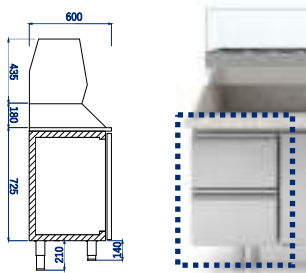
modelo · model
MPR2500 cajones



kit de 2/3/4 cajones opcionales
2/3/4 optional drawers kit

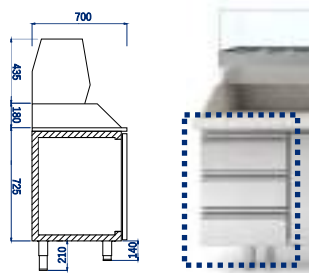
ficha técnica y modelos · technical sheet and models

							
	Consumo (W)	Potencia frigorífica (W)	Rango de temperatura (°C)	Estantes	Capacidad (L)	Capacidad (GN1/4)	Refrigerante
	Consumption (W)	Cooling capacity (W)	Temperature range	Shelves	Capacity (L)	Capacity (GN1/4)	Refrigerant
MPR1500-60	207	285	0 / +8	2	252	6	R290
MPR2000-60	222	294	0 / +8	3	377	9	R290
MPR2500-60	402	718	0 / +8	4	523	12	R290
MPR1500-70	207	285	0 / +8	2	282	6	R290
MPR2000-70	222	294	0 / +8	3	407	9	R290
MPR2500-70	402	718	0 / +8	4	553	12	R290
MPR1500-80	207	285	0 / +8	2	342	6	R290
MPR2000-80	222	294	0 / +8	3	511	9	R290
MPR2500-80	402	718	0 / +8	4	698	12	R290



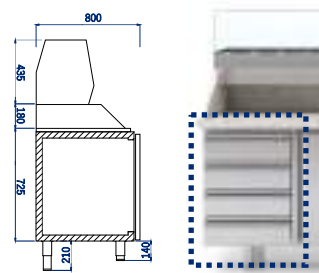
2 cajones kit 2 drawers kit

667 €



3 cajones kit 3 drawers kit

905 €



4 cajones kit 4 drawers kit

consultar



MPR1500-60·MPR1500-70·MPR1500-80	MPR2000-60·MPR2000-70·MPR2000-80	MPR2500-60·MPR2500-70·MPR2500-80
6x GN1/4-150	9x GN1/4-150	12x GN1/4-150

RESUMEN OPCIONES · options summary	PRECIO · price
Encimera granito · granite worktop	consultar
Respaldo acero inoxidable · stainless steel back	consultar
Juego 2 cajones · 2 drawers kit	667 €
Juego 3 cajones · 3 drawers kit	905 €
Juego 4 cajones · 4 drawers kit	consultar
Kit 4 ruedas · kit 4 wheels	148 €
Kit 6 ruedas · kit 6 wheels	223 €
Grupo izquierda · group opposite side	76 €
Cerradura (unidad) · lock (unit)	37 €
Parrilla adicional · extra wire shelf	42 €
Juego de guías · slides	40 €

¿quieres personalizar los acabados de tu producto?
bienvenido a nuestra sección HORECA Plus

600-700-800 SERIES
PLUS

Mesa pizza fría PLUS line

Pizza counter PLUS line



apice

HORECA
line
& plus
2023

180 | apice

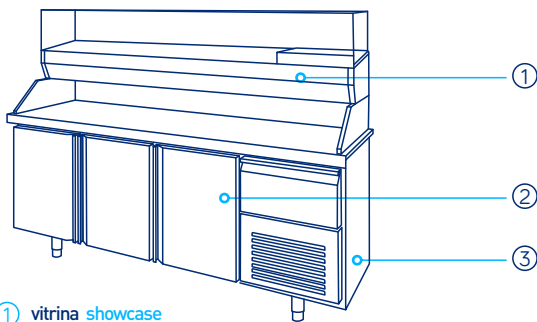
Imágenes y planos de producto no contractuales. Las características técnicas, dimensiones, acabados y opciones del producto sujetas a modificación por la empresa sin previo aviso.

Non contractual plans and products. Apice reserves the right to change characteristics, measures, finishes and optional elements without prior notice.

MPR2000-70 PLUS ① RAL6011 ② RAL6011 | RAL9010 ③ RAL9010



acabados y modelos · finishes and models



- ① vitrina **showcase**
- ② puertas y/o cajones **doors and drawers**
- ③ estructura principal **principal structure**



efecto cobre | latón
| acero inoxidable |
carta RAL (consultar)

effects copper | brass
| stainless steel |
RAL colour (check)

1498x600-700-800x1070mm			1990x600-700-800x1070mm			2482x600-700-800x1070mm		
MPR1500-60	MPR1500-70	MPR1500-80	MPR2000-60	MPR2000-70	MPR2000-80	MPR2500-60	MPR2500-70	MPR2500-80
4.195 € (inox)	4.419 € (inox)	4.889 € (inox)	4.829 € (inox)	5.289 € (inox)	5.893 € (inox)	5.655 € (inox)	5.959 € (inox)	6.313 € (inox)

índice index

600-700 series

MER Mesa fría ensalada MER Salad prep refrigerator table	183
---	------------



MER Mesa fría ensalada (cajones) MER Salad refrigerator table (drawers)	185
--	------------



MER Mesa fría ensalada (opciones) MER Salad refrigerator table (options)	186
---	------------



700 series

MERT Mesa fría ensalada encimera abierta	187
MERT Salad refrigerator table open worktop	



MERT Mesa fría ensalada encimera abierta (opciones)	188
MERT Salad refrigerator table open worktop (options)	



MERV Mesa fría ensalada con vitrina cristal	189
MERV Salad refrigerator table with glass display case	



MERV Mesa fría ensalada con vitrina cristal (opciones)	190
MERV Salad refrigerator table with glass display case (options)	



Mesas frías ensalada PLUS line Salad refrigerators PLUS line	191
---	------------



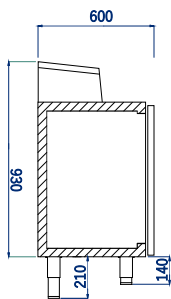
apice





modelo · model
MER2000-60

encimera de granito opcional
optional granite worktop



ficha técnica y modelos · technical sheet and models



							
	Consumo (W)	Potencia frigorífica (W)	Rango de temperatura (°C)	Estantes	Capacidad (L)	Capacidad (GN1/4)	Refrigerante
	Consumption (W)	Cooling capacity (W)	Temperature range	Shelves	Capacity (L)	Capacity (GN1/4)	Refrigerant
MER1500-60	272	508	0 / +8	2	240	9	R290
MER2000-60	570	802	0 / +8	3	372	12	R290
MER2500-60	777	992	0 / +8	4	581	15	R290



1498x600x1070 mm



1990x600x1070 mm



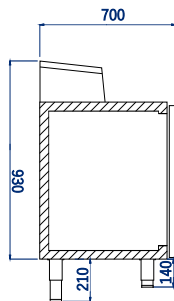
2482x600x1070 mm

*el precio no incluye cubetas GN
*GN containers NOT included in price








MER1500-60	MER2000-60	MER2500-60
3.175 €	3.719 €	4.263 €

modelo · model
MER2500-70

encimera de granito opcional
optional granite worktop



ficha técnica y modelos · technical sheet and models

	 Consumo (W) Consumption (W)	 Potencia frigorífica (W) Cooling capacity (W)	 Rango de temperatura (°C) Temperature range	 Estantes Shelves	 Capacidad (L) Capacity (L)	 Capacidad (GN1/4) Capacity (GN1/4)	 Refrigerante Refrigerant
MER1500-70	272	508	0 / +8	2	265	9	R290
MER2000-70	570	802	0 / +8	3	399	12	R290
MER2500-70	777	992	0 / +8	4	602	15	R290



1498x700x1070 mm



1990x700x1070 mm



2482x700x1070 mm

*el precio no incluye cubetas GN
*GN containers NOT included in price

MER1500-70	MER2000-70	MER2500-70
3.321 €	3.944 €	4.466 €

Mesa fría ensalada cajones








Salad prep refrigerator table with drawers

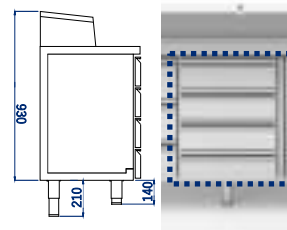
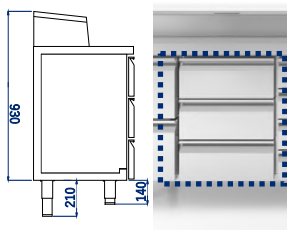
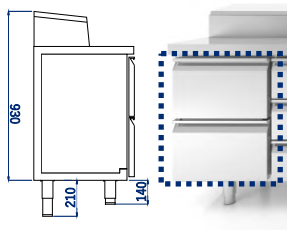
600-700 SERIES

modelo · model
MER2000 cajones



ficha técnica y modelos · technical sheet and models

							
	Consumo (W) Consumption (W)	Potencia frigorífica (W) Cooling capacity (W)	Rango de temperatura (°C) Temperature range	Estantes Shelves	Capacidad (L) Capacity (L)	Capacidad (GN1/4) Capacity (GN1/4)	Refrigerante Refrigerant
MER1500-60 cajones	272	508	0 / +8	2	240	9	R290
MER2000-60 cajones	570	802	0 / +8	3	372	12	R290
MER2500-60 cajones	777	992	0 / +8	4	581	15	R290
MER1500-70 cajones	272	508	0 / +8	2	240	9	R290
MER2000-70 cajones	570	802	0 / +8	3	372	12	R290
MER2500-70 cajones	777	992	0 / +8	4	581	15	R290



2 cajones kit 2 drawers kit	3 cajones kit 3 drawers kit	4 cajones kit 4 drawers kit
667 €	905 €	consultar

fapice

HO
RE
CA
line
&plus
2023



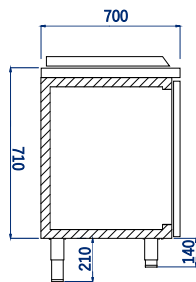
MER1500-60 · MPR1500-70	MER2000-60 · MER2000-70	MER2500-60 · MER2500-70
9x GN1/4-150	6x GN1/4-150 + 6x GN1/4-150	8x GN1/4-150 7x GN1/4-150








RESUMEN OPCIONES · options summary	PRECIO · price
Encimera granito · granite worktop	consultar
Respaldo acero inoxidable · stainless steel back	consultar
Juego 2 cajones · 2 drawers kit	667 €
Juego 3 cajones · 3 drawers kit	905 €
Juego 4 cajones · 4 drawers kit	consultar
Kit 4 ruedas · kit 4 wheels	148 €
Kit 6 ruedas · kit 6 wheels	223 €
Grupo izquierda · group opposite side	76 €
Cerradura (unidad) · lock (unit)	37 €
Parrilla adicional · extra wire shelf	42 €
Juego de guías · slides	40 €

modelo · model
MERT1500



ficha técnica y modelos · technical sheet and models



	 Consumo (W) Consumption (W)	 Potencia frigorífica (W) Cooling capacity (W)	 Rango de temperatura (°C) Temperature range	 Estantes Shelves	 Capacidad (L) Capacity (L)	 Capacidad (GN1/4) Capacity (GN1/4)	 Refrigerante Refrigerant
MERT1500	272	508	0 / +8	2	251	15	R290
MERT2000	570	802	0 / +8	3	394	24	R290



1498x700x850 mm



1990x700x850 mm

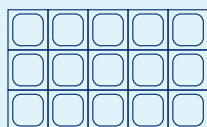
*el precio no incluye cubetas GN
*GN containers NOT included in price

MERT1500	MERT2000
3.170 €	3.789 €



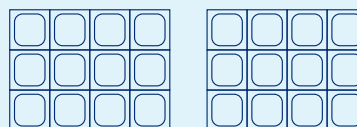
MERT1500

15x GN1/6



MERT2000

12x GN1/6 + 12x GN1/6



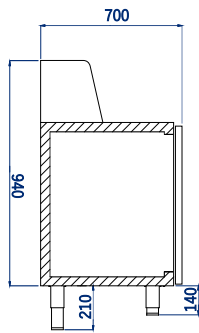
RESUMEN OPCIONES · options summary	PRECIO · price
Respaldo acero inoxidable · stainless steel back	consultar
Kit 4 ruedas · kit 4 wheels	148 €
Kit 6 ruedas · kit 6 wheels	223 €
Grupo izquierda · group opposite side	76 €
Cerradura (unidad) · lock (unit)	37 €
Parrilla adicional · extra wire shelf	42 €
Juego de guías · slides	40 €








apice

modelo · model
MERV2000



ficha técnica y modelos · technical sheet and models



	 Consumo (W) Consumption (W)	 Potencia frigorífica (W) Cooling capacity (W)	 Rango de temperatura (°C) Temperature range	 Estantes Shelves	 Capacidad (L) Capacity (L)	 Capacidad (GN1/4) Capacity (GN1/4)	 Refrigerante Refrigerant
MERV1500	272	508	0 / +8	2	251	15	R290
MERV2000	570	802	0 / +8	3	394	24	R290



1498x700x1080 mm



1990x700x1080 mm

*el precio no incluye cubetas GN
*GN containers NOT included in price

MERV1500	MERV2000
3.623 €	4.242 €

Mesa fría ensalada vitrina cristal opciones

Salad prep refrigerator table glass display case

700 SERIES



MERV1500

6x GN1/6



MERV2000

9x GN1/6



RESUMEN OPCIONES · options summary

PRECIO · price

Respaldo acero inoxidable · stainless steel back	consultar
Kit 4 ruedas · kit 4 wheels	148 €
Kit 6 ruedas · kit 6 wheels	223 €
Grupo izquierda · group opposite side	76 €
Cerradura (unidad) · lock (unit)	37 €
Parrilla adicional · extra wire shelf	42 €
Juego de guías · slides	40 €

Imágenes y planos de producto no contractuales. Las características técnicas, dimensiones, acabados y opciones del producto sujetas a modificación por la empresa sin previo aviso.

Non contractual plans and pictures. Apice reserves the right to change characteristics, measures, finishments and optional elements without prior notice.

¿quieres personalizar los acabados de tu producto?
bienvenido a nuestra sección HORECA Plus

600-700 SERIES
PLUS

Mesa fría ensalada PLUS line

Salad prep refrigerator table PLUS line



fapice

HORECA
line
&plus
2023

MER | MERT | MERV

Mesa fría ensalada | abierta | vitrina cristal

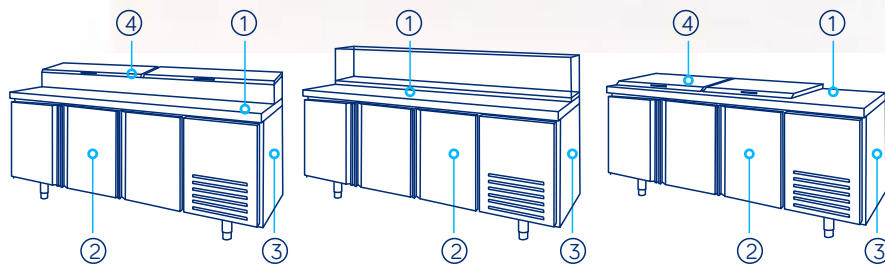
Salad prep refrigerator table | open worktop | glass display case

600-700 SERIES PLUS

MER1500-60 PLUS ① cobre | cupper ② cobre | cupper ③ cobre | cupper ④ cobre | cupper



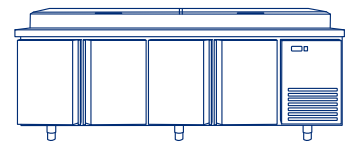
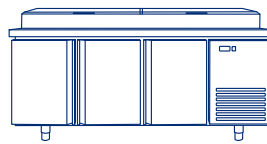
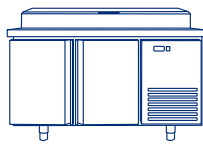
acabados y modelos · finishes and models



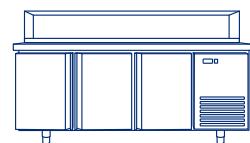
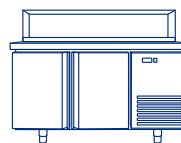
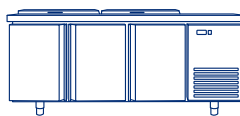
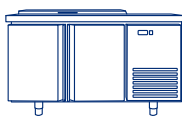
- ① encimera + peto countertop + bib
- ② puertas y/o cajones doors and drawers
- ③ estructura principal principal structure
- ④ puertas abatibles folding doors



efecto cobre | latón
| acero inoxidable |
carta RAL (consultar)
effects copper | brass
| stainless steel |
RAL colour (check)



1498x600-700x1070mm		1990x600-700x1070mm		2482x600-700x1070mm	
MER1500-60+	MER1500-70+	MER2000-60+	MER2000-70+	MER2500-60+	MER2500-70+
3.493 € (base inox)	3.653 € (base inox)	4.091 € (base inox)	4.338 € (base inox)	4.689 € (base inox)	4.913 € (base inox)



1498x700x850 mm	1990x700x850 mm	1498x700x1080 mm	1990x700x1080 mm
MERT1500+	MERT2000+	MERV1500+	MERV2000+
3.487 € (base inox)	4.168 € (base inox)	3985 € (base inox)	4.666 € (base inox)



Armarios Cabinets

Armarios Cabinets

Índice index

Snack series

ARS refrigerado	ARS refrigerator	197
ARS refrigerado puertas divididas	ARS refrigerator divided doors	198
ARS refrigerado puertas cristal	ARS refrigerator with glass doors	199
ARC congelación	ARC freezer	200
ARCS refrigeración y congelación	ARCS refrigerator and freezer	201
ARS/ARC opciones	ARS/ARC options	
Armario snack series PLUS line		202

Armarios Gastronorm

GN1/1 series

ARG refrigerado	ARG refrigerator	206
ARG refrigerado puertas divididas	ARG refrigerator divided doors	207
ARG refrigerado puertas cristal	ARG refrigerator with glass doors	208
ACG congelación	ACG freezer	209
ARCG refrigeración y congelación	ARCG refrigerator and freezer	210
ARG/ARC opciones	ARG/ARC options	211

GN2/1 series

ARG refrigerado	ARG refrigerator	213
ARG refrigerado puertas divididas	ARG refrigerator divided doors	214
ARG refrigerado puertas cristal	ARG refrigerator with glass doors	215
ACG congelación	ACG freezer	216
ARCG refrigeración y congelación	ARCG refrigerator and freezer	217
ARG/ARC opciones	ARG/ARC options	218
Armarios GN series PLUS line		219

Índice index

ARS
ARS (refrigerator) 196



ARS (puertas divididas)
ARS (divided doors) 197



ARS (puertas cristal)
ARS (glass doors) 198



ARC (congelación)
ARC (freezer) 199



ARCS (refrigeración y congelación)
ARCS (refrigerator and freezer) 200



ARS/ARC (opciones)
ARS/ARC (options) 201



Armario snack PLUS line
Snack size cabinet PLUS line 202










modelo · model
ARS700

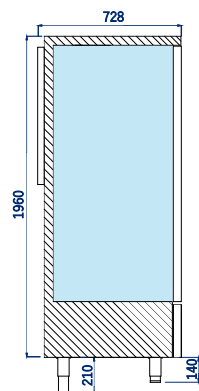


modelo · model
ARS1400



ficha técnica y modelos · technical sheet and models

	 Consumo (W) Consumption (W)	 Potencia frigorífica (W) Cooling capacity (W)	 Rango de temperatura (°C) Temperature range	 Estantes Shelves	 Capacidad (L) Capacity (L)	 Refrigerante Refrigerant	 CEE ECC
ARS700	252	265	-2 / +8	3	522	R290	C
ARS1400	531	833	-2 / +8	6	1260	R290	D



698x728x2102 mm	1398x728x2102 mm
ARS700	ARS1400
2.465 €	3.356 €







modelo · model
ARS700 (2 puertas)

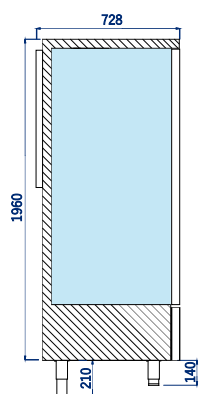


modelo · model
ARS1400 (3 puertas)



ficha técnica y modelos · technical sheet and models

	 Consumo (W) Consumption (W)	 Potencia frigorífica (W) Cooling capacity (W)	 Rango de temperatura (°C) Temperature range	 Estantes Shelves	 Capacidad (L) Capacity (L)	 Refrigerante Refrigerant	 CEE ECC
ARS700 (2 puertas)	252	265	-2 / +8	3	522	R290	C
ARS1400 (3 puertas)	531	833	-2 / +8	6	1260	R290	D
ARS1400 (4 puertas)	531	833	-2 / +8	6	1260	R290	D



698x728x2102 mm	1398x728x2102 mm	1398x728x2102 mm
ARS700 (2puertas)	ARS1400 (3puertas)	ARS1400 (4 puertas)
2.523 €	3.429 €	3.466 €

Armario snack refrigeración puertas cristal

Snack size refrigerator cabinet with glass doors

SNACK SERIES








modelo · model
ARS700C

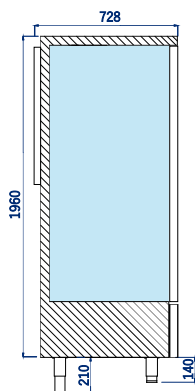


modelo · model
ARS1400C



ficha técnica y modelos · technical sheet and models

	 Consumo (W) Consumption (W)	 Potencia frigorífica (W) Cooling capacity (W)	 Rango de temperatura (°C) Temperature range	 Estantes Shelves	 Capacidad (L) Capacity (L)	 Refrigerante Refrigerant	 CEE ECC
ARS700C	272	502	-2 / +8	3	520	R290	C
ARS1400C	562	845	-2 / +8	6	1260	R290	D



698x728x2102 mm	1398x728x2102 mm
ARS700C	ARS1400C
2.575 €	3.848 €







modelo · model
ACS700

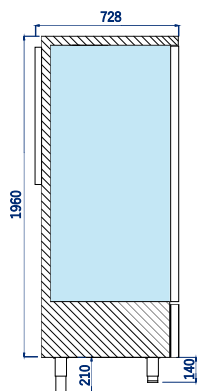


modelo · model
ACS1400C



ficha técnica y modelos · technical sheet and models

	 Consumo (W) Consumption (W)	 Potencia frigorífica (W) Cooling capacity (W)	 Rango de temperatura (°C) Temperature range	 Estantes Shelves	 Capacidad (L) Capacity (L)	 Refrigerante Refrigerant	 CEE ECC
ACS700	566	626	-20 / -15	3	498	R290	E
ACS700C	588	666	-20 / -15	3	498	R290	E
ACS1400	898	934	-20 / -15	6	1228	R290	F
ACS1400C	922	962	-20 / -15	6	1228	R290	F



698x728x2102 mm		1398x728x2102 mm	
ACS700	ACS700C	ACS1400	ACS1400C
3.456 €	4.142 €	4.501 €	6.031 €

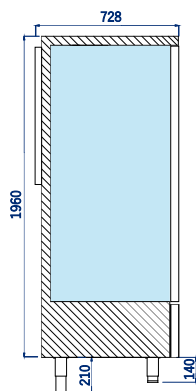
modelo · model
ARCS700

modelo · model
ARCS1400



ficha técnica y modelos · technical sheet and models

	Consumo (W) Consumption (W)	Potencia frigorífica (W) Cooling capacity (W)	Rango de temperatura (°C) Temperature range	Estantes Shelves	Capacidad (L) Capacity (L)	Refrigerante Refrigerant	CEE ECC
ARCS700	366+366	210+210	-2 / +8 -20 / -15	3	522	R290	
ARCS1400	511+511	323+323	-2 / +8 -20 / -15	6	1260	R290	



698x728x2102 mm	1398x728x2102 mm
ARCS700	ARCS1400
4.260 €	5.443 €

Armario snack opciones

Snack size refrigerator and freezer cabinet options

SNACK SERIES



listado de opciones y precio · options list and price

RESUMEN OPCIONES · options summary	PRECIO · price
Respaldo acero inoxidable · stainless steel back	consultar
Kit 4 ruedas · kit 4 wheels	148 €
Grupo tropicalizado (43°C) · tropicalized group	consultar
Cerradura (unidad) · lock (unit)	37 €
Cerradura puerta cristal (unidad) lock glass door (unit)	62 €
Parrilla adicional · extra wire shelf	42 €
Juego de guías · slides	40 €

¿quieres personalizar los acabados de tu producto?
bienvenido a nuestra sección HORECA Plus

SNACK SERIES
PLUS

Armario snack refrigeración y congelación

Snack size refrigeration and freezer cabinet

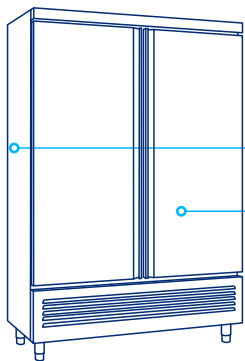
fapice



ARS700 PLUS ① RAL1032 ② RAL9010



acabados y modelos · finishes and models

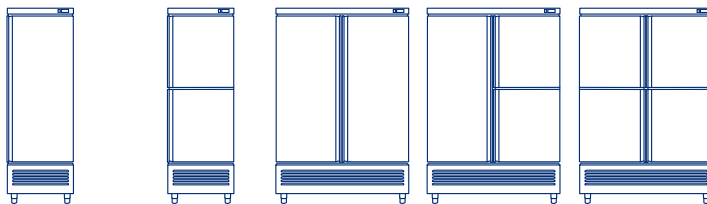


- ① estructura principal
principal structure
- ② puertas doors

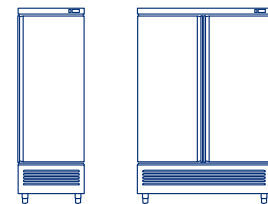


efecto cobre | latón
| acero inoxidable |
carta RAL (consultar)

effects copper | brass
| stainless steel |
RAL colour (check)



698x728x2102 mm		1398x728x2102 mm		
ARS700+	ARS700 2P+	ARS1400+	ARS1400 3P+	ARS1400 4P+
2.712 € (inox)	2.775 € (inox)	3.692 € (inox)	3.772 € (inox)	3.813 € (inox)



698x728x2102mm	1398x728x2102mm
ACS700+	ACS1400+
3.802 € (inox)	4.951 € (inox)

ARSC | ACSC | ARCS

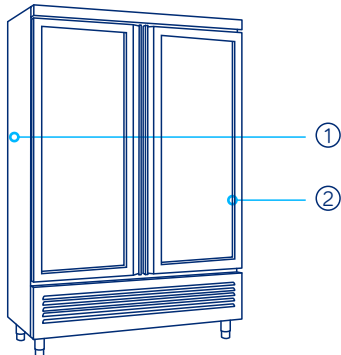
Armario snack refrigeración puertas cristal | congelación
Snack size refrigerator cabinet glass doors | freezer

SNACK SERIES
PLUS

ARS1400C PLUS ① RAL5020 ② Latón | Brass



acabados y modelos - finishes and models



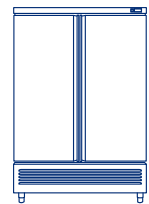
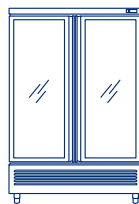
① estructura principal
principal structure

② puertas y/o marcos
doors and frames



efecto cobre | latón
| acero inoxidable |
carta RAL (consultar)

effects copper | brass
| stainless steel |
RAL colour (check)



698x728x2102 mm		1398x728x2102 mm	
ARS700C+	ACS700C+	ARS1400C+	ACS1400C+
2.833 € (inox)	4.556 € (inox)	4.233 € (inox)	6634 € (inox)

698x728x2102mm	1398x728x2102mm
ARCS700+	ARCS1400+
4.686 € (inox)	5.987 € (inox)

índice index

ARG
ARG (refrigerator) 206



ARG (puertas divididas)
ARG (divided doors) 207



ARG (puertas cristal)
ARG (glass doors) 208



ACG (congelación)
ACG (freezer) 209



ARCG (refrigeración y congelación)
ARCG (refrigerator and freezer) 210



ARG/ARC (opciones)
ARG/ARC (options) 211



Armario Gastronorm PLUS line
Gastronorm size cabinet PLUS line 219










modelo · model
ARG500

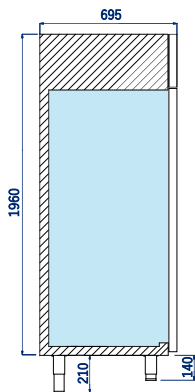


modelo · model
ARG1000



ficha técnica y modelos · technical sheet and models

	 Consumo (W) Consumption (W)	 Potencia frigorífica (W) Cooling capacity (W)	 Rango de temperatura (°C) Temperature range	 Estantes Shelves	 Capacidad (L) Capacity (L)	 Refrigerante Refrigerant	 CEE ECC
ARG500	177	383	-2 / +8	3	440	R290	C
ARG1000	411	525	-2 / +8	6	920	R290	D



496x695x2102 mm	1002x695x2102 mm
ARG500	ARG1000
2.215 €	2.994 €

modelo · model
ARG500 (2 puertas)

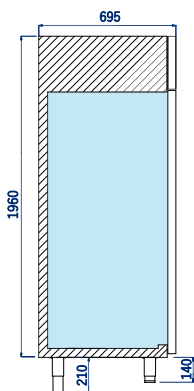


modelo · model
ARG1000 (4 puertas)



ficha técnica y modelos · technical sheet and models

	 Consumo (W) Consumption (W)	 Potencia frigorífica (W) Cooling capacity (W)	 Rango de temperatura (°C) Temperature range	 Estantes Shelves	 Capacidad (L) Capacity (L)	 Refrigerante Refrigerant	 CEE ECC
ARG500 (2 puertas)	177	383	-2 / +8	3	440	R290	C
ARG1000 (3 puertas)	411	525	-2 / +8	6	920	R290	D
ARG1000 (4 puertas)	411	525	-2 / +8	6	920	R290	D



406x695x2102 mm	1002x695x2102 mm	1002x695x2102 mm
ARG500 (2puertas)	ARG1000 (3puertas)	ARG1000 (4 puertas)
2.320 €	3.041 €	3.097 €

Armario Gastronorm refrigeración puertas cristal

Gastronorm size refrigerator cabinet with glass doors

GN1/1 SERIES








modelo · model
ARG500C

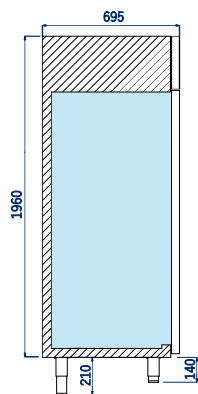


modelo · model
ARG1000C



ficha técnica y modelos · technical sheet and models

	 Consumo (W) Consumption (W)	 Potencia frigorífica (W) Cooling capacity (W)	 Rango de temperatura (°C) Temperature range	 Estantes Shelves	 Capacidad (L) Capacity (L)	 Refrigerante Refrigerant	 CEE ECC
ARG500C	232	442	-2 / +8	3	440	R290	C
ARG1000C	448	780	-2 / +8	6	780	R290	C



496x695x2102 mm	1002x695x2102 mm
ARG500C	ARG1000C
2.523 €	3.651 €








modelo · model
ACG500C

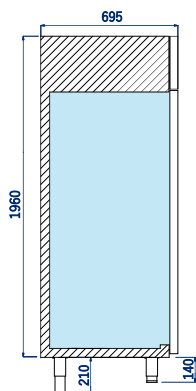


modelo · model
ACG1000



ficha técnica y modelos · technical sheet and models

	 Consumo (W) Consumption (W)	 Potencia frigorífica (W) Cooling capacity (W)	 Rango de temperatura (°C) Temperature range	 Estantes Shelves	 Capacidad (L) Capacity (L)	 Refrigerante Refrigerant	 CEE ECC
ACG500	456	511	-20 / -15	3	440	R290	C
ACG500C	471	524	-20 / -15	3	440	R290	C
ACG1000	778	831	-20 / -15	6	920	R290	D
ACG1000C	811	862	-20 / -15	6	920	R290	D



496x695x2102 mm		1002x695x2102 mm	
ACG500	ACG500C	ACG1000	ACG1000C
2.888 €	3.107 €	3.943 €	4.498 €








modelo · model
ARCG500

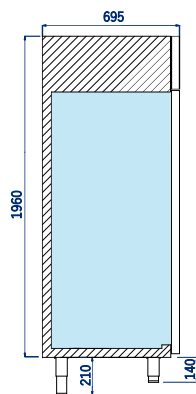


modelo · model
ARCG1000



ficha técnica y modelos · technical sheet and models

							
	Consumo (W)	Potencia frigorífica (W)	Rango de temperatura (°C)	Estantes	Capacidad (L)	Refrigerante	CEE
	Consumption (W)	Cooling capacity (W)	Temperature range	Shelves	Capacity (L)	Refrigerant	ECC
ARCG500	191+277	216+302	-2 / +8 -20 / -15	3	440	R290	
ARCG1000	218+511	225+551	-2 / +8 -20 / -15	6	920	R290	



496x695x2102 mm	1002x695x2102 mm
ARCG500	ARCG1000
3.707 €	4.762 €



listado de opciones y precio · options list and price

RESUMEN OPCIONES · options summary	PRECIO · price
Respaldo acero inoxidable · stainless steel back	consultar
Kit 4 ruedas · kit 4 wheels	148 €
Grupo tropicalizado (43°C) · tropicalized group	consultar
Cerradura (unidad) · lock (unit)	37 €
Cerradura puerta cristal (unidad) lock glass door (unit)	62 €
Parrilla adicional · extra wire shelf	42 €
Juego de guías · slides	40 €

índice index

ARG
ARG (refrigerator) **213**



ARG (puertas divididas)
ARG (divided doors) **214**



ARG (puertas cristal)
ARG (glass doors) **215**



ACG (congelación)
ACG (freezer) **216**



ARCG (refrigeración y congelación)
ARCG (refrigerator and freezer) **217**



ARG/ARC (opciones)
ARG/ARC (options) **218**



Armario Gastronorm PLUS line
Gastronorm size cabinet PLUS line **219**










modelo · model
ARG700

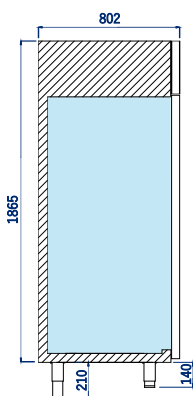


modelo · model
ARG1400



ficha técnica y modelos · technical sheet and models

	 Consumo (W) Consumption (W)	 Potencia frigorífica (W) Cooling capacity (W)	 Rango de temperatura (°C) Temperature range	 Estantes Shelves	 Capacidad (L) Capacity (L)	 Refrigerante Refrigerant	 CEE ECC
ARG700	194	516	-2 / +8	3	622	R290	C
ARG1400	440	762	-2 / +8	6	1356	R290	C



698x802x2008 mm	1398x802x2008 mm
ARG700	ARG1400
2.750 €	4.249 €


modelo · model
ARG700 (2 puertas)

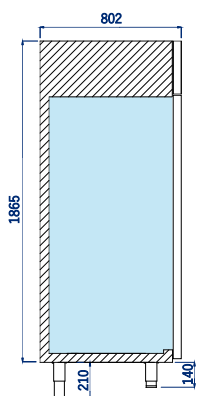


modelo · model
ARG1400 (3 puertas)



ficha técnica y modelos · technical sheet and models

	 Consumo (W) Consumption (W)	 Potencia frigorífica (W) Cooling capacity (W)	 Rango de temperatura (°C) Temperature range	 Estantes Shelves	 Capacidad (L) Capacity (L)	 Refrigerante Refrigerant	 CEE ECC
ARG700 (2 puertas)	194	516	-2 / +8	3	622	R290	C
ARG1400 (3 puertas)	440	762	-2 / +8	6	1356	R290	C
ARG1400 (4 puertas)	440	762	-2 / +8	6	1356	R290	C



698x802x2008 mm	1398x802x2008 mm	1398x802x2008 mm
ARG700 (2puertas)	ARG1400 (3puertas)	ARG1400 (4 puertas)
2.841 €	4.277 €	4.331 €








modelo · model
ARG700C

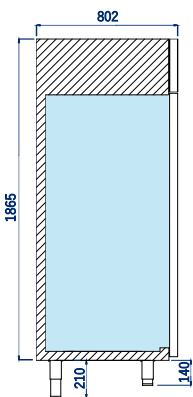


modelo · model
ARG1400C



ficha técnica y modelos · technical sheet and models

	 Consumo (W) Consumption (W)	 Potencia frigorífica (W) Cooling capacity (W)	 Rango de temperatura (°C) Temperature range	 Estantes Shelves	 Capacidad (L) Capacity (L)	 Refrigerante Refrigerant	 CEE ECC
ARG700C	278	516	-2 / +8	3	622	R290	C
ARG1400C	566	860	-2 / +8	6	1356	R290	C



698x802x2008 mm	1398x802x2008 mm
ARG700C	ARG1400C
3.129 €	4.750 €







modelo · model
ACG700

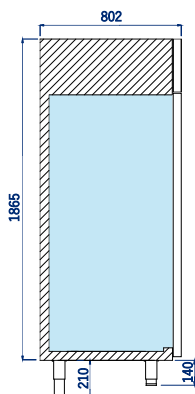


modelo · model
ACG1400C



ficha técnica y modelos · technical sheet and models

							
	Consumo (W)	Potencia frigorífica (W)	Rango de temperatura (°C)	Estantes	Capacidad (L)	Refrigerante	CEE
	Consumption (W)	Cooling capacity (W)	Temperature range	Shelves	Capacity (L)	Refrigerant	ECC
ACG700	580	618	-20 / -15	3	622	R290	C
ACG700C	611	644	-20 / -15	3	622	R290	D
ACG1400	890	881	-20 / -15	6	1356	R290	C
ACG1400C	898	875	-20 / -15	6	1356	R290	D



698x802x2008 mm		1398x802x2008 mm	
ACG700	ACG700C	ACG1400	ACG1400C
3.682 €	4.352 €	5.166 €	6.434 €








modelo · model
ARCG700

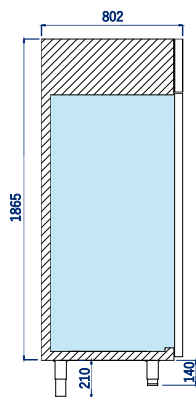


modelo · model
ARCG1400



ficha técnica y modelos · technical sheet and models

	 Consumo (W) Consumption (W)	 Potencia frigorífica (W) Cooling capacity (W)	 Rango de temperatura (°C) Temperature range	 Estantes Shelves	 Capacidad (L) Capacity (L)	 Refrigerante Refrigerant	 CEE ECC
ARCG700	211+304	266+338	-2 / +8 -20 / -15	3	622	R290	
ARCG1400	261+566	257+614	-2 / +8 -20 / -15	6	1356	R290	



698x802x2008 mm	1398x802x2008 mm
ARCG700	ARCG1400
4.350 €	6.317 €



listado de opciones y precio · options list and price

RESUMEN OPCIONES · options summary	PRECIO · price
Respaldo acero inoxidable · stainless steel back	consultar
Kit 4 ruedas · kit 4 wheels	148 €
Grupo tropicalizado (43°C) · tropicalized group	consultar
Cerradura (unidad) · lock (unit)	37 €
Cerradura puerta cristal (unidad) lock glass door (unit)	62 €
Parrilla adicional · extra wire shelf	42 €
Juego de guías · slides	40 €

¿quieres personalizar los acabados de tu producto?
bienvenido a nuestra sección HORECA Plus

GN1/1-GN2/1 SERIES
PLUS

Armario Gastronorm refrigeración y congelación

Gastrorm size refrigeration and freezer cabinet



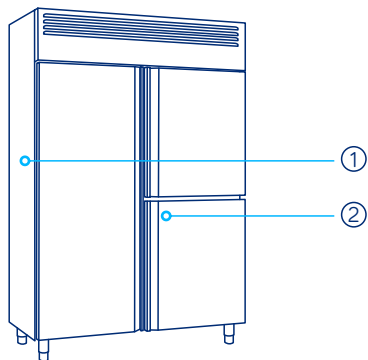
fapice

HORECA
line
&plus
2023

ARG1400 3P PLUS ① RAL7044 ② RAL7044



acabados y modelos · finishes and models

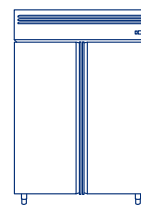
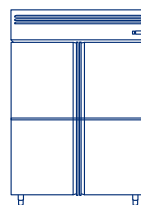
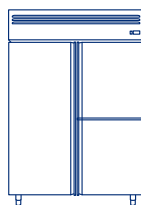
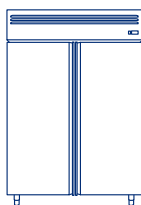


- ① estructura principal
principal structure
- ② puertas doors



efecto cobre | latón
| acero inoxidable |
carta RAL (consultar)

effects copper | brass
| stainless steel |
RAL colour (check)



496x695x2102 mm		1002x695x2102 mm		
ARG500+	ARG500 2P+	ARG1000+	ARG1000 3P+	ARG1000 4P+
2.437 € (inox)	2.552 € (inox)	2.523 € (inox)	3.345 € (inox)	3.407 € (inox)
698x802x2008 mm		1398x802x2008 mm		
ARG700+	ARG700 2P+	ARG1400+	ARG1400 3P+	ARG1400 4P+
3.025 € (inox)	3.125 € (inox)	4.674 € (inox)	4.705 € (inox)	4.764 € (inox)

GN1/1

GN2/1

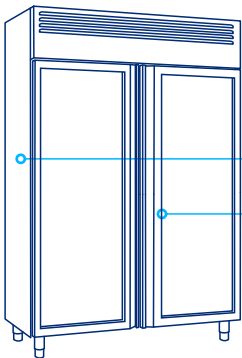
496x695x2102 mm	1002x695x2102 mm
ACG500+	ACG1000+
3.177 € (inox)	4.337 € (inox)
698x802x2008 mm	1398x802x2008 mm
ACG700+	ACG1400
4.050 € (inox)	5.683 € (inox)

ARG500C PLUS

① RAL8017 ② RAL8017



acabados y modelos · finishes and models



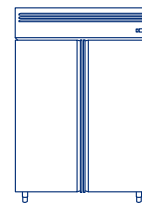
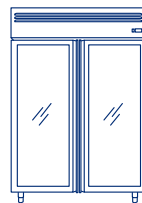
① estructura principal
principal structure

② marcos frames



efecto cobre | latón
| acero inoxidable |
carta RAL (consultar)

effects copper | brass
| stainless steel |
RAL colour (check)



496x695x2102 mm		1002x695x2102 mm	
ARG500C+	ACG500C+	ARG1000C+	ACG1000C+
2.775 € (inox)	3.418 € (inox)	4.016 € (inox)	4.948 € (inox)
698x802x2008 mm		1398x802x2008 mm	
ARG700C+	ACG700C+	ARG1400C+	ACG1400C+
3.442 € (inox)	4.787 € (inox)	5.225 € (inox)	7.077 € (inox)

GN1/1

GN2/1

496x695x2102 mm	1002x695x2102 mm
ARGC500+	ARGC1000+
4.078 € (inox)	5.238 € (inox)
698x802x2008 mm	1398x802x2008 mm
ARGC700+	ARGC1400
4.785 € (inox)	6.949 € (inox)



Cockteilería Cocktail bar

apice

índice index

MNK cocktelería neutra
MNK cocktail bar without refrigeration **224**



MRK cocktelería con refrigeración
MRK cocktail bar refrigerator **225**



MNK-MRK opciones
MNK-MRK options **226**



Cocktelería PLUS line
PLUS line cocktail bar **227**

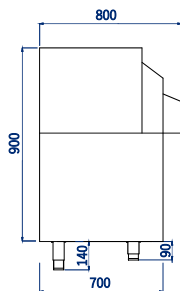









modelo · model
MNK1400



espacio batidora
shelf for blender

ficha técnica y modelos · technical sheet and models



	 Consumo (W) Consumption (W)	 Potencia frigorífica (W) Cooling capacity (W)	 Rango de temperatura (°C) Temperature range	 Estantes Shelves	 Capacidad (L) Capacity (L)	 Refrigerante Refrigerant	 CEE ECC
MNK1400	-	-	-	1	-	-	-
MNK1800	-	-	-	1	-	-	-



1400x800x900 mm

MNK1400

2.138 €



1800x800x900 mm

MNK1800

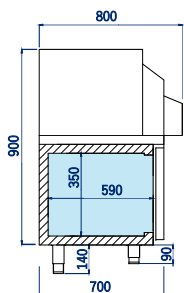
2.783 €








modelo · model
MRK1800



espacio batidora
shelf for blender

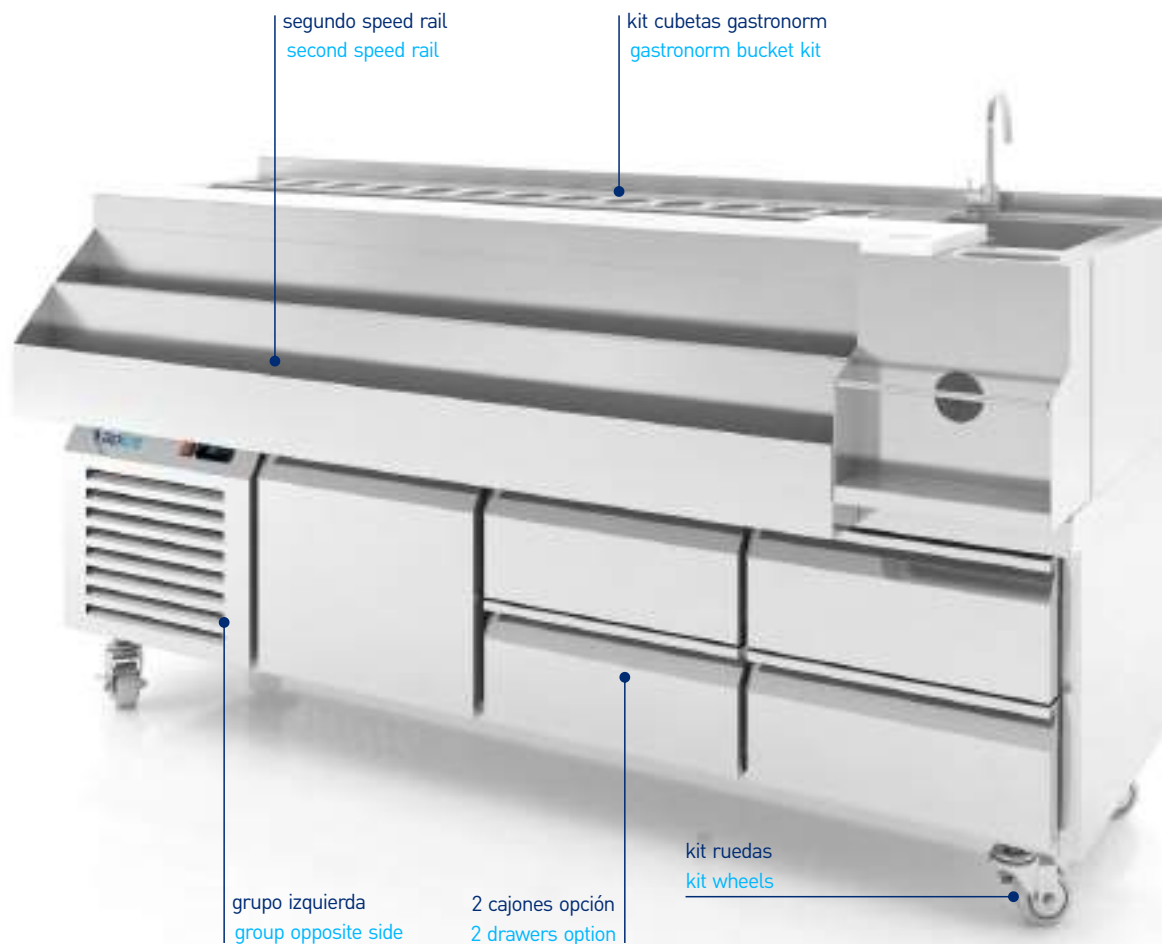
ficha técnica y modelos · technical sheet and models



							
	Consumo (W)	Potencia frigorífica (W)	Rango de temperatura (°C)	Estantes	Capacidad (L)	Refrigerante	CEE
	Consumption (W)	Cooling capacity (W)	Temperature range	Shelves	Capacity (L)	Refrigerant	ECC
MRK1400 (2cajones)	240	290	-2/ +8	-	196	R290	B
MRK1800 (3 cajones)	370	302	-2/ +8	-	260	R290	B



1400x800x900 mm	1800x800x900 mm
MRK1400	MRK1800
5.837 €	6.550 €



listado de opciones y precio · options list and price

RESUMEN OPCIONES · options summary

PRECIO · price

Respaldo acero inoxidable cuerpo inferior · stainless steel back lower element	consultar
Juego 2 cajones · 2 drawers kit	412 €
Kit 4 ruedas · kit 4 wheels	148 €
Grupo izquierda · group opposite side	76 €
Grupo tropicalizado (43°C) · tropicalized group	consultar
9 cubetas GN 1/9 100mm (modelos 1400) · gastronorm bucket GN1/9 100mm kit (1400 series)	185 €
14 cubetas GN 1/9 100mm (modelos 1800) · gastronorm bucket GN1/9 100mm kit (1800 series)	288 €
segundo speed rail (modelos 1400) · second speed rail (1400 series)	167 €
segundo speed rail (modelos 1800) · second speed rail (1800 series)	181 €

¿quieres personalizar los acabados de tu producto? bienvenido a nuestra sección HORECA Plus

700 SERIES
PLUS

Cocktelería PLUS line

Cocktail bar PLUS line



fapice

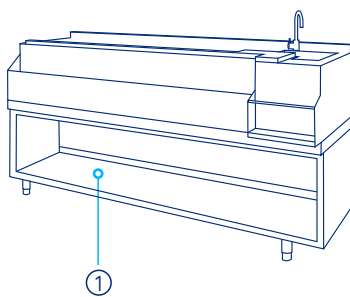
HORECA
line
&plus
2023

MGR2500 PLUS

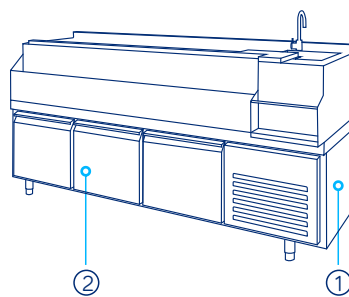
① RAL7024 ② RAL7024



acabados y modelos · finishes and models



①



②

①

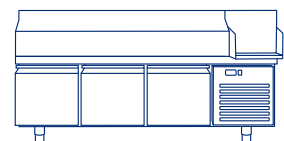
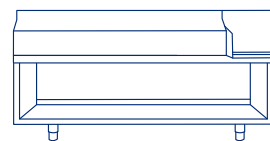
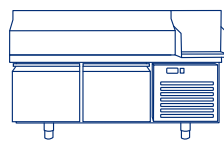
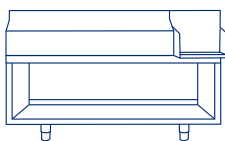


efecto cobre | latón
| acero inoxidable |
carta RAL (consultar)

effects copper | brass
| stainless steel |
RAL colour (check)

① estructura principal principal structure
cuerpo inferior of lower element

② cajones drawers



1400x800x900 mm

1400x800x900 mm

1800x800x900 mm

1800x800x900 mm

MNK1400

MRK1400

MNK1800

MRK1800

2.352 € (base inox)

6.421 € (base inox)

3.062 € (base inox)

7.205 € (base inox)



Pedidos

Los pedidos deberán cursarse por escrito (carta, fax o e-mail). Deberán reflejar las referencias de cada producto, indicadas en la tarifa vigente. Queda reservado a admitir pedidos de aquellos clientes que hayan incumplido anteriores contratos. Las condiciones particulares que se citen en el pedido del cliente quedarán anuladas si no se ajustan a las presentes condiciones generales de venta o que se acepten expresamente.



Precios

Los precios de la presente lista son de venta al público (recomendados) y figuran en Euros. Estos precios, en ningún caso, incluyen la instalación ni la puesta en marcha del material. Todos los precios se entienden sin accesorios.



Transporte y portes

El embalaje será el estándar. Cualquier embalaje o sistema de envío especial que sea requerido expresamente por el cliente, será a cargo de este último. Las mercancías viajan siempre por cuenta y riesgo del comprador. Recomendamos encarecidamente realice el control del estado de la mercancía en el tiempo establecido ya que, de lo contrario, Apice cooling technology S.L. declina toda responsabilidad al comprador. La reclamación por golpes o deterioro de la mercancía originados en el transporte no será aceptada, en ningún caso, si no va acompañada del comprobante de reclamación efectuada por el comprador a la agencia de transporte, dentro del plazo máximo legal de 24 horas después de la recepción de la mercancía.



Devoluciones de material

No se aceptará ninguna devolución del material sin el consentimiento expreso y por escrito de Apice cooling technology S.L. En el caso de la aceptación de una devolución de material, todos los gastos generados, incluidos los portes correrán a cargo del cliente. Los materiales se abonarán de acuerdo con las condiciones del estado de la mercancía, reservándose Apice cooling technology S.L. el derecho a estipular el precio final del abono.



Garantía

Apice cooling technology S.L. se responsabilizará únicamente de los defectos de fabricación, quedando excluidos la manipulación o utilización incorrecta del material por parte del cliente o usuario. La garantía será la establecida según la ley vigente (1 año). Todo material remitido en garantía se facturará y se procederá a su correspondiente abono, una vez remitidas las piezas defectuosas y comprobadas por parte de Apice cooling technology S.L.



Condiciones de pago

Hasta la concesión de crédito a un cliente, todas las operaciones serán abonadas mediante pago anticipado. De no efectuarse el pago de las facturas en los vencimientos acordados, el cliente se hará cargo de los gastos de devolución y/o gastos de demora.



Envío de repuestos

Todos los repuestos se enviarán a portes debidos.



Reserva de dominio

La mercancía es propiedad y dominio de Apice cooling technology S.L. hasta el pago total de la misma por parte del cliente.



Litigio

En este caso serán competentes los Tribunales de Lucena (Córdoba)



Información

Apice cooling technology S.L. se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que crea necesarias, sin que ello perjudique a las características principales de los productos.



Orders

Orders must be submitted in writing (letter, fax or e-mail). They should reflect the references of each product, indicated in the current rate. It is reserved to accept orders from those customers who have breached previous contracts. The particular conditions that are cited in the customer's order will be canceled if they are not adjusted to these general conditions of sale or that are expressly accepted.



Prices

The prices in this list are for sale to the public (recommended) and are in Euros. These prices, in no case, include the installation or commissioning of the material. All prices are understood without accessories.



Transportation and shipping

Packaging will be the standard. Any packaging or special delivery system that is expressly required by the customer will be the responsibility of the latter. Goods always travel at the buyer's risk and expense. We strongly recommend that you check the status of the merchandise within the established time since, otherwise, Apice cooling technology S.L. declines all responsibility to the buyer. The claim for blows or deterioration of the merchandise originating in the transport will not be accepted, in any case, if it is not accompanied by the receipt of claim made by the buyer to the transport agency, within the maximum legal term 24 hours after receipt of the products.



Material returns

No return of the material will be accepted without the express written consent of Apice cooling technology S.L. In the case of the acceptance of a return of material, all the expenses generated, including the postage will be borne by the customer. The materials will be paid in accordance with the conditions of the state of the merchandise, reserving Apice cooling technology S.L. the right to stipulate the final price of the subscription.



Guarantee

Apice cooling technology S.L. will be responsible only for manufacturing defects, excluding the improper handling or use of the material by the customer or user. The guarantee will be established according to current law (1 year). All material sent under warranty will be invoiced and the corresponding payment will be made, once the defective parts have been sent and checked by Apice cooling technology S.L.



Payment conditions

Until the granting of credit to a client, all operations will be paid by prepayment. If the payment of the invoices is not made on the agreed deadlines, the customer will be responsible for the return costs and / or delay costs.



Shipping of spare parts

All spare parts will be shipped freight collect.



Domain reservation

The merchandise is property and domain of Apice cooling technology S.L. until the total payment of the same by the client.



Litigation

In this case, the Courts of Lucena (Córdoba) will be competent.



Information

Apice cooling technology S.L. reserves the right to introduce, without prior notice, the modifications it deems necessary, without prejudice to the main characteristics of the products.

HO RE CA line &plus 2023



C/Badajoz, 12
Parque empresarial Príncipe Felipe
14900 LUCENA
957 975 151
info@apicecool.com
apicecool.com

DISHWASHERS

DISHWASHERS

Última generación
en lavavajillas.

Last generation dishwashers.



 **MACH**

Características generales

General features

- Fabricados completamente en acero inox con acabado externo Scotch-Brite.
- El calentamiento de la cuba se realiza mediante resistencias blindadas, con protección termoestática.
 - Dosificador hidráulico de abrillantador montado de serie.
 - Brazos de lavado y aclarado separados, en acero inox AISI 304.
- Funcionamiento completamente automático con uso de teclas electromecánicas.
- Las máquinas cuentan con microinterruptor para la detención del funcionamiento en caso de apertura de la puerta.
 - Fabricados en total conformidad con las normativas de la CE.
- Entirely built in stainless steel with a Scotch-Brite external finish.
- The heating of the bowl is done by shielded heating elements with thermostatic protection.
 - Hydraulic rinse aid dispenser comes standard.
 - Washing and rinsing arms separated, made of AISI 304 stainless steel.
- Fully automatic operation with use of electromechanical keys.
- The machines are equipped with a microswitch for stopping operation in case of door opening.
 - Manufactured in full compliance with EC regulations.

- Piezas interiores en fundición de acero inoxidable.

- Inside parts in cast stainless steel.



Colector aclarado
3 vías
Rinse collector
3-way



Colector sumidero
Drain pipe



Entronques
desagüe
Drain
junctions



Campana
presostato
Hood
pressure switch



Distribuidor
de agua
Water
distributor



Bisagra puerta
Door hinge



Unión central
puerta
Central joint door



Fondo de la cuba
embutida
Pressed tank
bottom



Filtro y rebosadero
en acero inox
Filter and overflow
in stainless steel



Esquinas
redondeadas
Rounded
corners



Rejillas interiores
en acero inox
Inner grills
in stainless steel



Teclas electromecá-
nicas protegidas
Protected electro-
mechanical keys

Lavavasos - Cesta de 35x35cm

Glasses washer - Basket 35x35cm

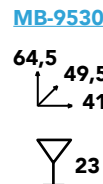
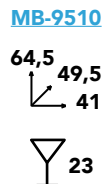
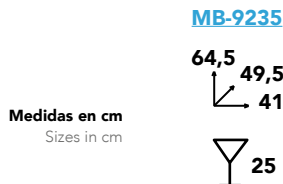


Panel de mandos electromecánico
Electromechanical control panel



MB-9235

- ▶ Línea caracterizada por ser de reducidas dimensiones pero manteniendo una alta capacidad de lavado. ▶ Puerta abatible.
 - ▶ Caldera aislada incorporada, construida en acero inoxidable AISI 304L. ▶ Equipadas con dosificador de abrillantador eléctrico.
 - ▶ Funcionamiento totalmente automático. ▶ Microinterruptor magnético de seguridad en la puerta. ▶ Presión del agua de alimentación: 1,5-3,0. ▶ Temperatura máxima del agua: 50°C.
 - ▶ **MB-9235:** Lavado inferior. Aclarado superior e inferior.
 - ▶ **MB-9510:** Lavado y aclarado superior e inferior. Aclarado frío temporizado.
 - ▶ **MB-9530:** Doble pared con mejor aislamiento acústico y térmico. ▶ Lavado y aclarado superior e inferior. ▶ Aclarado frío temporizado.
-
- ▶ This line is characterised by its reduced dimensions while maintaining a high washing capacity. ▶ Hinged door.
 - ▶ Built-in insulated boiler, made of stainless steel AISI 304L. ▶ Equipped with electric rinse-aid dispenser.
 - ▶ Fully automatic operation. ▶ Magnetic safety microswitch on door.
 - ▶ **MB-9235:** Top and bottom wash. Top rinse.
 - ▶ **MB-9510:** Top and bottom wash and rinse. Timed cold rinse..
 - ▶ **MB-9530:** Double wall with better acoustic and thermal insulation. ▶ Top and bottom wash and rinse. Timed cold rinse.



EN DOTACIÓN - INCLUDED

- 2 Cestas planas
- 1 soporte platos
- 1 contenedor cubiertos
- 2 flat baskets
- 1 plate rack
- 1 cutlery container

Modelos	Medidas cesta (cm)	Ciclo lavado (seg)	Potencia trabajo (tazas-vasos)	Capacidad cuba (litros)	Capacidad boyler (litros)	Consumo agua/ciclo (litros)	Resistencia cuba (kW)	Resistencia boyler (kW)	Potencia bomba (kW)	Tensión (V)	Ruido a 1metro (Db)	Potencia total (kW)	€
MB-9235	35x35	150	800	9,5	4	2,2	1,4	3	0,23	230	<70	3,23	1.738
MB-9510	35x35	150	800	9,5	4	2,2	1,4	3	0,23	230	<70	3,23	1.840
MB-9530	35x35	150	800	9,5	4	2,2	1,4	3	0,23	230	<70	3,23	2.032

Basket size Wash cycle Working power cups-glasses Tub capacity Boiler capacity Consumption water/cycle Tub heating element Boiler heat element Pump power rating Voltage Noise at 1meter Total power



Lavavasos - Cesta de 40x40cm

Glasses washer - Basket 40x40cm



GT-40.21



Pulsadores electromecánicos
electromechanic keyboard



Teclado touch
Touch keyboard

► Línea caracterizada por ser de reducidas dimensiones pero manteniendo una alta capacidad de lavado. ► Puerta basculante con doble pared de serie. ► Caldera aislada incorporada, construida en acero inoxidable AISI 304L. ► Equipadas con dosificador de abrillantador eléctrico. ► Funcionamiento totalmente automático. ► Microrruptor magnético de seguridad en la puerta. ► Presión del agua de alimentación: 1,5-3,0 ► Temperatura máxima del agua: 50°C.

► **MB-9240:** Lavado inferior. Aclarado superior e inferior.

► **MB-9920:** Lavado y aclarado superior e inferior. Aclarado frío temporizado.

► **GT-40.21A:** Doble pared con mejor aislamiento acústico y térmico. Lavado y aclarado superior e inferior. Aclarado frío temporizado. Equipados con un teclado Touch simple e intuitivo, que permite 5 tiempos de lavado preestablecido (60-90-120-150-180). Visualización de la temperatura de la cuba y el boiler y de la cuenta atrás en minutos y segundos del ciclo de lavado en curso.

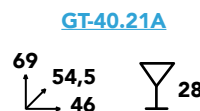
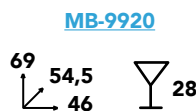
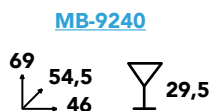
► This line is characterised by its reduced dimensions while maintaining a high washing capacity. ► Swivel-mounted door with double wall as standard. ► Built-in insulated boiler, made of stainless steel AISI 304L. ► Equipped with electric rinse-aid dispenser. ► Fully automatic operation. ► Magnetic safety microswitch on the door. ► Water supply pressure: 1,5-3,0 ► Maximum water temperature: 50°C.

► **MB-9240:** Bottom wash. Top and bottom rinse.

► **MB-9920:** Top and bottom wash and rinse. Timed cold rinse.

► **GT-40.21A:** Double wall with better acoustic and thermal insulation. Top and bottom wash and rinse. Timed cold rinse. Equipped with a simple and intuitive Touch keyboard, which allows 5 pre-set washing times (60-90-120-150-180). Display of the temperature of the tank and the boiler and of the countdown in minutes and seconds of the current washing.

Medidas en cm
Measures in cm



EN DOTACIÓN - INCLUDED

- 2 cestas planas
- 1 soporte platos
- 1 contenedor cubiertos
- 2 flat baskets
- 1 plate rack
- 1 cutlery container

Modelos	Medidas cesta (cm)	Ciclo lavado (seg)	Potencia trabajo (tazas-vasos)	Capacidad cuba (litros)	Capacidad boiler (litros)	Consumo agua/ciclo (litros)	Resistencia cuba (kW)	Resistencia boiler (kW)	Potencia bomba (kW)	Tensión (V)	Ruido a 1metro (Db)	Potencia total (kW)	€
MB-9240	40x40	150	1.100	12,5	4,7	2,7	1,4	3	0,30	230	<70	3,23	2.118
MB-9920	40x40	150	1.100	12,5	4,7	2,7	1,4	3	0,30	230	<70	3,23	2.320
GT-40.21A	40x40	5 ciclos	2.160/720	12,5	4,7	2,7	1,4	3	0,30	230	<70	3,30	3.115

Basket size
Wash cycle
Working power cups-glasses
Tub capacity
Boiler capacity
Consumption water/cycle
Tub heating element
Boiler heat element
Pump power rating
Voltage
Noise at 1meter
Total power

Lavavajillas - Cesta de 50x50cm

Glasses washer - Basket 50x50cm



Teclado electromecánico modelos MS
electromechanic keyboard on MS models

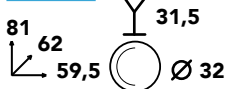


DT-50.23

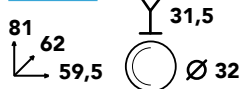
- ▶ Línea de pequeña embergadura pero que mantiene los 50x50cm clásicos de las cestas. ▶ Caldera aislada incorporada.
- ▶ Equipados con dosificador de abrillantador interno, válvula anticontaminación de la red hídrica (EN61770).
- ▶ Funcionamiento totalmente automático con teclas electromecánicas. ▶ Doble programa de lavado modificable (120-180 seg.)
- ▶ Microrruptor magnético de seguridad en la puerta.
- ▶ **MS-9451:** Lavado y aclarado superior e inferior. ▶ **MS-9453:** Lavado y aclarado superior e inferior. Alimentación agua fría (6kW). ▶ **MS-9551:** Doble pared, mejor aislamiento acústico y térmico. Lavado y aclarado superior e inferior.
- ▶ **DT-50.23:** Teclado Touch incorporado que permite 5 tiempos de lavado preestablecido (60-90-120-150-180). ▶ Ofrece una notable capacidad de carga. Puede llegar a lavar bandejas EURONORM. ▶ Doble pared, mejor aislamiento acústico y térmico. Lavado y aclarado superior e inferior. ▶ Aumento de la potencia del boiler y de la bomba. ▶ Alimentación agua fría (6kW).

- ▶ Small line but maintaining classic 50x50 cm of the baskets. ▶ Built-in insulated boiler. ▶ Equipped with internal rinse-aid dispenser, anti-pollution valve of the water network (EN61770). ▶ Fully automatic operation with electromechanical keys. Double wash programme can be modified (120-180 seg.). ▶ Magnetic safety microswitch on the door.
- ▶ **MS-9451:** Top and bottom wash and rinse. ▶ **MS-9453:** Top and bottom wash and rinse. Cold water supply (6kW).
- ▶ **MS-9551:** Double wall, better acoustic and thermal insulation. Top and bottom wash and rinse. ▶ **DT-50.23:** Built-in touch keyboard which allows 5 pre-set washing times (60-90-120-150-180). ▶ It offers a remarkable load capacity. Can wash EURONORM trays. ▶ Double wall, better acoustic and thermal insulation. Top and bottom wash and rinse. Increase the power of the boiler and the pump. ▶ Cold water supply (6kW).

MS-9451



MS-9453



MS-9551



DT-50.23



EN DOTACIÓN - INCLUDED

- 1 cesta platos
- 1 cesta varios
- 2 contenedores cubiertos
- 1 plate basket
- 1 basket miscellaneous
- 2 cutlery containers

Modelos	Medidas cesta (cm)	Ciclo lavado (seg)	Potencia trabajo (tazas-vasos)	Capacidad cuba (litros)	Capacidad boiler (litros)	Consumo agua/ciclo (litros)	Resistencia cuba (kW)	Resistencia boiler (kW)	Potencia bomba (kW)	Tensión (V)	Ruido a 1metro (Db)	Potencia total (kW)	€
MS-9451	50x50	120/180	540/360	26	8	3,8	2,5	3	0,55	230	<70	3,55	3.079
MS-9453	50x50	120/180	540/360	26	8	3,8	2,5	4,5	0,55	400-3N	<70	5,05	3.314
MS-9551	50x50	120/180	540/360	16	8	3,5	2,5	3	0,55	230	<70	3,55	3.251
DT-50.23	50x50	5 ciclos	1.080/360	16	8	3,5	2,5	4,5	0,55	400-3N	<70	5,05	3.700

Basket size
Wash cycle
Working power cups-glasses

NUEVO
NEW

Lavavajillas de cúpula

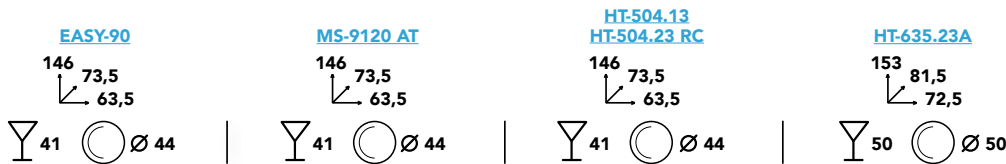
Dome Dishwasher



HT-635.23A (Cúpula)
HT-635.23A (Dome)

Cestas de 63x63cm. • Baskets 63x63 cm.

- ▶ Máquinas con cuba de doble pared (cubierta aislada bajo pedido) con esquinas redondeadas. ▶ Filtros en todo lo necesario.
 - ▶ Brazos de lavado y aclarado separados. ▶ Funcionamiento totalmente automático, con teclas electromecánicas. ▶ Microrruptor magnético de apertura puerta. ▶ Termómetros de cuba y boiler incluidos en versión 9120 y posibilidad de arranque automático.
 - ▶ **Versión T:** Equipadas con bomba de desagüe y recambio parcial del agua en cada ciclo de lavado.
 - ▶ **Versión A:** Equipadas con bomba de aumento de presión y contenedor atmosférico para garantizar un aclarado perfecto.
 - ▶ **Agua fría: Modelos MS:** Alimentación 9kW / Potencia: 9,88kW. -**Modelo EASY-90:** Alimentación: 9,74kW/Potencia: 9,88kW.
 - ▶ **Versión RC:** Con recuperación integrada del calor, simple y eficaz, reduciendo un 34% el consumo de energía.
-
- ▶ Machines with double-walled tank (insulated cover on request) with rounded corners. ▶ Filters on everything you need.
 - ▶ Separate wash and rinse arms. ▶ Fully automatic operation, with electromechanical keys. ▶ Magnetic door-opening microswitch. ▶ Tub and boiler thermometers included in 9120 version and possibility of automatic start.
 - ▶ **T Version:** Equipped with drainage pump and partial water replacement in each washing cycle.
 - ▶ **A version:** Equipped with pressure boosting pump and atmospheric container to guarantee perfect rinsing.
 - ▶ **Cold water: MS model:** Power supply 9 kW / Power: 9.88 kW - **EASY-90 model:** Power: 9.74 kW/Power: 9.88 kW.
 - ▶ **RC Version:** With integrated heat recovery, simple and efficient, reducing energy consumption by 34%.



- EN DOTACIÓN - INCLUDED**
- 2 cestas platos
 - 1 cesta varios
 - 2 contenedores cubiertos
 - 2 plate rack
 - 1 basket various
 - 2 cutlery containers

TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY VOLTAGE: 400-3N/50Hz - 230-3N/50Hz - 230-1N/50Hz

Modelos	Medidas cesta (cm)	Ciclo lavado (s.)	Potencia trabajo (tazas-vasos)	Capacidad cuba (L)	Capacidad boiler (L)	Consumo agua/ciclo (L)	Resistencia cuba (kW)	Resistencia boiler (kW)	Potencia bomba (kW)	Ruido a 1metro (Db)	Potencia total (kW)	Presión alimentación (ATE)	Temp. max. (ATE)	€
EASY-90	50x50	2 ciclos/cycles	960/400	18	8	3,8	2,5	6	0,74	<70	6,74	2-3	50	4.699
MS-9120 AT	50x50	5 ciclos/cycles	800 - 266	25	13	3,5	3	6	0,9	<70	6,9	2-3	50	6.696
HT-504.13	50x50	5 ciclos/cycles	1.200/400	25	10	3,5	3	6	0,9	<70	6,9	2-3	50	6.044
HT-504.23 RC	50x50	5 ciclos/cycles	1.200/400	25	13	3,5	3	6	0,9	<70	6,9	2-3	50	7.878
HT-635.23A	63x63	5 ciclos/cycles	1.320/440	32	15	3,8	4,5	6	1,5	<70	7,5	2-3	50	8.052

Basket size Wash cycle Working power cups-glasses Tub capacity Boiler capacity Consumption water/cycle Tub heating element Boiler heat element Pump power rating Noise at 1meter Total power Feed pressure Max. temp.

Lavaobjetos

Object washer


NUEVO
NEW

Opción: Doble cesta
 (Consultar con fábrica).


UT-850.23AP



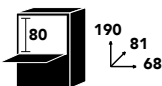
UT-9130.13A



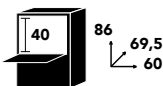
UT-854.23A

► Máquinas específicas para el lavado de utensilios de cocina. ► Equipadas con bomba de aumento de presión de serie para un enjuague seguro y eficaz. ► Incluyen dosificador de detergente. ► Doble pared, mejor aislamiento acústico y térmico. ► Bordes redondeados para una mejor limpieza. ► Con impulsores del lavado y aclarado de 4 brazos separados, posicionados en la parte superior e inferior de la cuba. ► Funcionamiento totalmente automático. ► Microrruptor magnético de seguridad en la puerta. ► Boyler en acero inox AISI 304 con aislamiento. ► Válvula anticontaminación de la red hídrica (EN61770). ► Resistencias blindadas con protección termostática. ► **Capacidad de lavar bandejas de 60x40cm**

► Specific machines for washing kitchen utensils. ► Equipped with a pressure boosting pump as standard for safe and efficient rinsing. ► They include a detergent dispenser. ► Double wall, better acoustic and thermal insulation. ► Rounded edges for better cleaning. ► With washing and rinsing impellers with 4 separate arms, positioned at the top and bottom of the tank. ► Fully automatic operation. ► Magnetic safety microswitch on the door. ► Boiler in stainless steel AISI 304 with insulation. ► Anti-pollution valve for the water network (EN61770). ► Shielded resistors with thermostatic protection. ► **Capacity to wash trays of 60x40cm**

MLP-60E
UT-855.13A

UT-850.23AP



UT-854.23A



UT-869.13A



UT-882.13A



UT-9130.13A


CONSULTAR DOTACIONES
CON FÁBRICA
TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY VOLTAGE: 400-3N/50Hz - 230-3N/50Hz

Modelos	Medidas cesta (cm)	Ciclo lavado (s.)	Capacidad cuba (L)	Capacidad boiler (L)	Consumo agua/ciclo (L)	Resistencia cuba (kW)	Resistencia boiler (kW)	Potencia bomba (kW)	Ruido a 1metro (Db)	Potencia total (kW)	Presión alimentación (ATE)	Temperatura máxima (°C)	€
MLP-60E	50x50	2 ciclos	42	20	11	6	6	2	<70	8	2,5-4	50	8.268
UT-850.23AP	50x50	5 ciclos	16	10	3,8	2,5	4,5	0,75	<70	5,25	1,5-3	50	5.283
UT-854.23A	50x50	5 ciclos	16	15	3,8	2,5	6	0,75	<70	6,75	1,5-3	50	6.174
UT-855.13A	55x69	5 ciclos	40	20	11	6	6	2	<70	8	2,5-4	50	8.993
UT-869.13A	69x69	5 ciclos	42	21	14	9	9	2,4	<70	11,5	2,5-4	50	12.764
UT-882.13A	82x69	5 ciclos	42	21	14	9	9	2,4	<70	11,5	2,5-4	50	15.466
UT-9130.13A	130x69	5 ciclos	88	34	25	9	2x6	2x2,4	<70	17	2,5-4	50	21.729

Basket size Wash cycle Tub capacity Boiler capacity Consumption water/cycle Tub heating element Boiler heat element Pump power rating Noise at 1meter Pump power rating Feed pressure Maximum temperature

Accesorios cestas 35 - 40 - 50

Accessories basket 35 - 40 - 50

Modelos	Referencia	Compatible con...	Descripción	Dimensiones (cm)	Kg bruto	m ³	€
	PS/MBE	35-40	Bomba de descarga con filtro	-	-	-	186
	PS/MB	50	Bomba de descarga con filtro	-	-	-	327
	PAP/MB	35-40	Bomba de aumento de presión (interna montada)	18x12x13h	-	-	327
	PAP/MS	50	Bomba de aumento de presión (interna montada)	43x20x13h	5	0,01	327
	KIT/PAP	35-40-50	Kit bomba aumento de presión	18x12x13h	5	0,004	297
	DPA/08	35-40-50	Depurador automático de 8L.	23x40x55h	5	0,004	1.191
	DP/08	35-40-50	Depurador de 8L.	23x40x55h	20	0,05	194
	DP/12	35-40-50	Depurador de 12L.	∅18,5x40h	7	0,03	247
	DP/16	35-40-50	Depurador de 16L.	∅18,5x40h	9	0,03	298
	DDL/2	35-40-50	Dosificador eléctrico ajustable detergente líquido (montado)	∅18,5x60h	12	0,03	328
	KIT DDL/2	35-40-50	Kit dosificador eléctrico ajustable detergente líquido (montado)	-	-	-	288

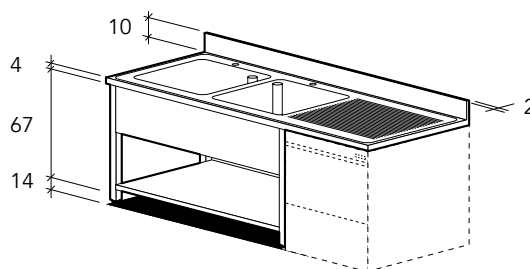
PS/MBE · PS/MB: Discharge pump with filter - PAP/MB · PAP/MS: Pressure booster pump (internal mounted) · KIT/PAP: Pressure booster pump kit · DPA/08: Automatic softener 8L. · DP/08-12-16: Softener 8L-12L-16L · DDL/2: Adjustable electric dispenser liquid detergent (assembled) · KIT DDL/2: Liquid detergent adjustable electric dispenser kit

Accesorios y equipamientos adaptados a líneas de bajo-mesa con estas medidas (35-40-50)

Accessories and equipment adapted to undertable lines with these dimensions.




















(Equipamientos) (Equipment)

Infografía / Computer graphics:
Conjunto AMS + Lavavajillas de Línea
50 AMS + Dishwasher Line 50 Set



Equipamiento cesta 50














Equipment basket 50

Modelos	Referencia	Descripción	Dimensiones (cm)	Kg	m ³	€	
	LMS/12 DX	1 cuba (derecha) + escurridor Dimensiones cuba 50x50x30h	120x70x85h	42	0,97	1.308	1 bowl (right) + drainer Bowl dimensions 50x50x30h
	LMS/12 SX	1 cuba (izquierda) + escurridor Dimensiones cuba 50x50x30h	120x70x85h	42	0,97	1.308	1 bowl (left) + drainer Bowl dimensions 50x50x30h
	LMS/14 DX	1 cuba (derecha) + escurridor Dimensiones cuba 60x50x30h	140x70x85h	47	1,13	1.400	1 bowl (right) + drainer Bowl dimensions 60x50x30h
	LMS/14 SX	1 cuba (izquierda) + escurridor Dimensiones cuba 60x50x30h	140x70x85h	47	1,13	1.400	1 bowl (left) + drainer Bowl dimensions 60x50x30h
	LMS/15 DX	2 cubas (derecha) + escurridor Dimensiones cuba 50x40x25h	150x70x85h	56	1,21	1.797	2 bowls (right) + drainer Bowl dimensions 50x40x25h
	LMS/15 SX	2 cubas (izquierda) + escurridor Dimensiones cuba 50x40x25h	150x70x85h	56	1,21	1.797	2 bowls (left) + drainer Bowl dimensions 50x40x25h
	LMS/18 DX	2 cubas (derecha) + escurridor Dimensiones cuba 50x50x30h	180x70x85h	69	1,48	1.933	2 bowls (right) + drainer Bowl dimensions 50x50x25h
	LMS/18 SX	2 cubas (izquierda) + escurridor Dimensiones cuba 50x50x30h	180x70x85h	69	1,48	1.933	2 bowls (left) + drainer Bowl dimensions 50x50x25h
	LMS/20 DX	2 cubas (derecha) + escurridor Dimensiones cuba 60x50x30h	200x70x85h	77	1,61	2.048	2 bowls (right) + drainer Bowl dimensions 60x50x25h
	LMS/20 SX	2 cubas (izquierda) + escurridor Dimensiones cuba 60x50x30h	200x70x85h	77	1,61	2.048	2 bowls (left) + drainer Bowl dimensions 60x50x25h
	AMS/12 DX	1 cuba (derecha) + escurridor Dimensiones cuba 50x50x30h	120x70x85h	58	1,02	1.865	1 bowl (right) + drainer Bowl dimensions 50x50x25h
	AMS/12 SX	1 cuba (izquierda) + escurridor Dimensiones cuba 50x50x30h	120x70x85h	58	1,02	1.865	1 bowl (left) + drainer Bowl dimensions 50x50x25h
	AMS/15 DX	2 cubas (derecha) + escurridor Dimensiones cuba 40x50x25h	150x70x85h	72	1,27	2.521	2 bowls (right) + drainer Bowl dimensions 40x50x25h
	AMS/15 SX	2 cubas (izquierda) + escurridor Dimensiones cuba 40x50x25h	150x70x85h	72	1,27	2.521	2 bowls (left) + drainer Bowl dimensions 40x50x25h
	GL/1	Grifo grupo normal	-	-	-	149	Normal group tap
	GL/2	Grifo grupo a leva norma higiénica	-	-	-	341	Cam control group tap hygienic standard
	GL/4	Grifo grupo a leva norma higiénica doble erogación	-	-	-	538	Cam control group tap hygienic standard double outgo
	SF/1	Sifón de plástico 1 1/2 para GL/1 GL/2	-	-	-	34	Plastic trap 1 1/2 For GL/1 GL/2
	SF/3	Sifón de plástico 1 1/2 para GL/1 GL/2	-	-	-	56	Plastic trap 1 1/2 For GL/1 GL/2



Equipamiento Cesta 50 / Cúpula

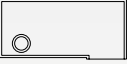

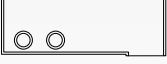

Equipment basket 50 / Dome

Modelos	Referencia	Descripción	Dimensiones (cm)	Kg	m ³	€	
	T/60	Estante lateral izq./dcho.	60x60x51,1h	5	0,05	298	Left / right side shelf.
	TL/961	Mesa de servicio	68x56x87h	14	0,01	456	Service desk
	TL/9130	Mesa de servicio	130x56x87h	17	0,18	779	Service desk
	TL/961 DX	Mesa de servicio dcha con alzatina	68x70x105h	16	0,15	589	Right service table with alzatina
	TL/961 SX	Mesa de servicio izq con alzatina	68x70x105h	16	0,15	589	Left service table with alzatina
	TL/9130 DX	Mesa de servicio dcha con alzatina	130x70x105h	39	0,23	997	Right service table with alzatina
	TL/9130 SX	Mesa de servicio izq con alzatina	130x70x105h	39	0,23	997	Left service table with alzatina
	TLV/9131 DX	Mesa de servicio con cuba 50x40 dcha.	130x70x105h	55	0,52	1.824	Service table with cuba 50x40 right
	TLV/9131 SX	Mesa de servicio con cuba 50x40 izq.	130x70x105h	55	0,52	1.824	Service table with cuba 50x40 left
	TLV/9132 DX	Mesa de servicio con cuba 50x40 dcha. + agujero triturador	130x70x105h	60	0,52	2.276	Service table with cuba 50x40 right. + shredder hole
	TLV/9132 SX	Mesa de servicio con cuba 50x40 izq. + agujero triturador	130x70x105h	60	0,52	2.276	Service table with cuba 50x40 left + shredder hole
	TLV/9181 DX	Mesa de servicio con cuba 50x40 dcha. + agujero triturador	180x70x105h	85	0,72	2.687	Service table with cuba 50x40 right. + shredder hole
	TLV/9181 SX	Mesa de servicio con cuba 50x40 izq. + agujero triturador	180x70x105h	85	0,72	2.687	Service table with cuba 50x40 left + shredder hole
	AT/AN911	Alzatina en ángulo adaptable a mesas de servicio	63,5x11x23h	2	0,02	126	Alzatina angled adaptable to tables of service
	GD	Grupo ducha orientable	-	-	-	653	Adjustable shower group
	GDR	Grupo ducha orientable con grifo de servicio	-	-	-	730	Adjustable shower group with tap service
	GDRL	Grupo ducha orientable con grifo de servicio por leva	-	-	-	837	Adjustable shower group with tap cam service
	GL/1	Grifo grupo normal	-	-	-	149	Tap normal group
	GL/2	Grifo grupo a leva norma higiénica	-	-	-	341	Hygienic standard cam group tap
	GL/4	Grifo grupo a leva norma higiénica doble erogación	-	-	-	538	Faucet group to cam hygienic standard double dispensing
	SF/1	Sifón de plástico 1 1/2 para GL/1 GL/2	-	-	-	34	1 1/2 plastic siphon for GL / 1 GL / 2
	SF/3	Sifón de plástico 1 1/2 para GL/1 GL/2	-	-	-	56	1 1/2 plastic siphon for GL / 1 GL / 2

Equipamiento Cesta 50 / Cúpula

Equipment basket 50 / Dome



Modelos	Referencia	Descripción	Dimensiones (cm)	Kg	m ³	€
	TCS/A1S	Mesa esquina izq / Left corner table	170x100x85h	42	1,67	1.876
	TCS/A1D	Mesa esquina dcha / Right corner table	170x100x85h	42	1,67	1.876
	TCS/A2S	Mesa esquina izq / Left corner table	170x100x85h	65	2,15	2.544
	TCS/A2D	Mesa esquina dcha / Right corner table	170x100x85h	65	2,15	2.544

Equipamiento Cesta 63 / Cúpula

Equipment basket 63 / Dome

Modelos	Referencia	Descripción	Dimensiones (cm)	Kg	m ³	€	
	TL/9675	Mesa de servicio	75x65,8x87h	24	0,1	550	Service desk
	TL/96130	Mesa de servicio	130x65,8x87h	37	0,18	934	Service desk
	TL/9675 DX	Mesa de servicio dcha con alzatina	75x80x105h	26	0,15	659	Right service table with alzatina
	TL/9675 SX	Mesa de servicio izq con alzatina	75x80x105h	26	0,15	659	Left service table with alzatina
	TL/96130 DX	Mesa de servicio dcha con alzatina	130x80x105h	39	0,23	1.124	Right service table with alzatina
	TL/96130 SX	Mesa de servicio izq con alzatina	130x80x105h	39	0,23	1.124	Left service table with alzatina
	TLV/96131 DX	Mesa de servicio con cuba 50x40 dcha.	130x80x105h	55	0,52	2.052	Service table with cuba 50x40 right
	TLV/96131 SX	Mesa de servicio con cuba 50x40 izq.	130x80x105h	55	0,52	2.052	Service table with cuba 50x40 left
	TLV/96132 DX	Mesa de servicio con cuba 50x40 dcha. + agujero triturador	130x80x105h	60	0,52	2.573	Service table with cuba 50x40 right. + shredder hole
	TLV/96132 SX	Mesa de servicio con cuba 50x40 izq. + agujero triturador	130x80x105h	60	0,52	2.573	Service table with cuba 50x40 left + shredder hole
	TLV/96182 DX	Mesa de servicio con cuba 50x40 dcha. + agujero triturador	180x80x105h	85	0,72	3.009	Service table with cuba 50x40 right. + shredder hole
	TLV/96182 SX	Mesa de servicio con cuba 50x40 izq. + agujero triturador	180x80x105h	85	0,72	3.009	Service table with cuba 50x40 left + shredder hole
	AT/AN96	Alzatina en ángulo adaptable a mesas de servicio	73,5x10x23h	3	0,02	180	Alzatina angled adaptable to tables of service.



Tren de lavado

Wash tunnel



Composición - Composition:

TEV/912 DX + GDR + URF/912 + MST-110 + MZA/908 + MAFPC + AUMD/12

► Estructura de pared doble totalmente en acero inox AISI 304. ► Cámara de lavado/aclarado completamente libre de zonas de estancamiento. ► Depósito con bordes redondeados. ► Puerta de guillotina contrabalaceada con doble pared en todo lo ancho, con dispositivo de bloqueo con microrruptor de seguridad. ► Filtros del depósito de acero inox fácilmente desmontables. ► Descarga del depósito facilitada por medio de una palanca situada en la parte frontal exterior. ► Sentido de avance de las cestas fácilmente reversible. ► Brazos de lavado y aclarado de acero inox de extracción rápida para su limpieza. ► Sistema de seguridad en la cinta. ► Posibilidad de selección de la velocidad. ► Visualización de las temperaturas del depósito y del boyler con termostatos digitales. ► Funcionamiento temporizado con "auto timer" incluido para prever el paro de las funciones de lavado y aclarado en ausencia de las cestas. ► Boyler aislado en acero inox AISI 304L. ► La máquina se puede complementar con una zona de secado, sus respectivas mesas de servicio, campana extractora y bomba de calor.

► Double wall structure entirely in stainless steel AISI 304. ► Washing/rinsing chamber completely free of stagnation zones. ► Tank with rounded edges. ► Counterbalanced guillotine door with double wall over the whole width, with locking device with safety microswitch. ► Easily removable stainless steel tank filters. ► Unloading of the tank is facilitated by a lever on the outside front. ► Easily reversible basket feed direction. ► Stainless steel washing and rinsing arms with quick extraction for cleaning. ► Safety system on the belt. ► Display of tank and boiler temperatures with digital thermoregulators. ► Timed operation with "auto timer" included to prevent the stop of the washing and rinsing functions in the absence of the baskets. ► Boiler insulated in AISI 304L stainless steel A. ► The machine can be complemented with a drying area, its respective service tables, extractor hood and heat pump.

Technical characteristics common to all models

Características técnicas comunes en todos los modelos

Clearance of the basket (cm)	Paso útil de la cesta (cm)	50,5x42h
Feed water pressure (ATM)	Presión agua de alimentación (ATM)	1,5-3,0
Maximum temperature of water (°C)	Temperatura máxima del agua (°C)	50-55
Heating element of the bowl (kW)	Resistencia de la cuba (kW)	9
Heating element of the boiler (kW)	Resistencia del boyler (kW)	18
Power of the drive motor (kW)	Potencia del motor de arrastre (kW)	0,15-0,35
Noise at 1meter (Db)	Ruido a 1 metro (Db)	<70

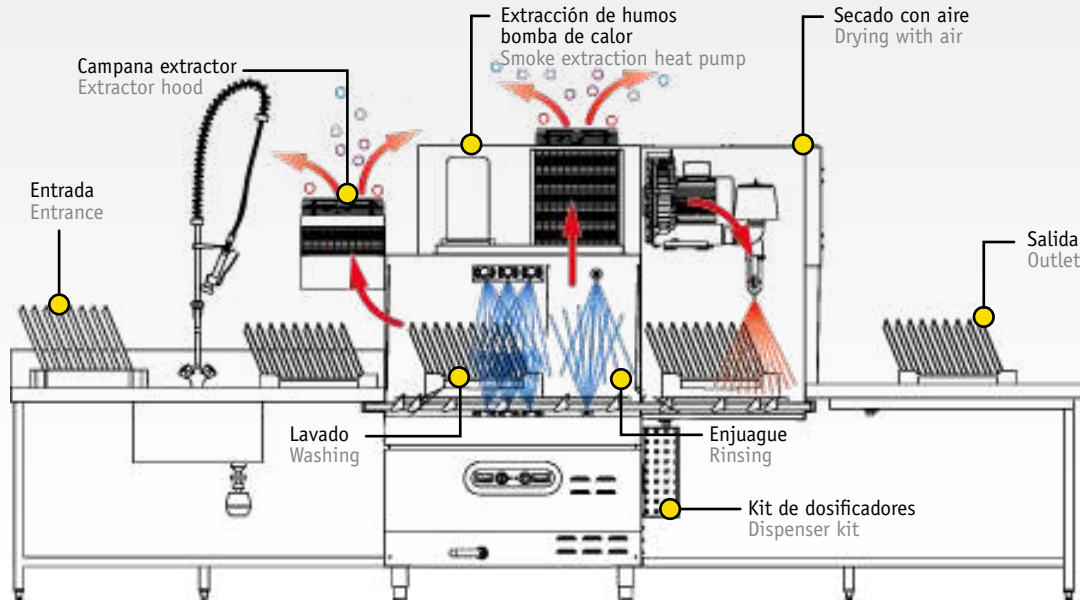
Tren de lavado

Wash tunnel



► Infografía del funcionamiento de un tren de lavado

Computer graphics of the operation of a wash tunnel



► Medidas exteriores

External dimensions

MST-110

147
76,5
110

MST-140

147
76,5
140

MST-180

147
76,5
180

MST-210

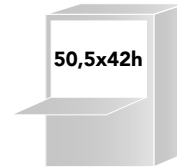
147
76,5
210

MST-250

147
76,5
250

MST-280

147
76,5
280



Paso útil de la cesta en todos los trenes de lavado.
Clearance of the basket in all wash tunnels.

Proceso de lavado

Washing process

Modelos	Potencia lavado	Capacidad cuba	Capacidad boiler	Consumo agua/cesta	Potencia bomba	Resistencia cuba	Resistencia boiler	Potencia total	€
	(cestas/hora)	(L)	(L)	(L)	(kW)	(kW)	(kW)	(kW)	
MST-110	55-80	58	23	4,4-3,0	1,1	9	18	19,1	12.998
MST-140	64-98	70	23	3,8-2,6	1,5	9	18	19,5	19.338
MST-180	90-130	58	23	-	1,1	9	18	20,5	21.100
MST-210	110-170	70	23	-	1,5	9	18	20,5	27.204
MST-250	90-130	58	23	-	1,1	9	18	21	28.665
MST-280	110-170	70	23	-	1,5	9	18	21	34.902

Washing power (basket-hour) Tub capacity Boiler capacity Consumption water/basket Pump power rating Tub heating element Boiler heat element Total power

Trifásico 400V~3N
Three-phase 400V~3N

Proceso de prelavado

Prewash process

Modelos / Models	Capacidad cuba (L)	Resistencia cuba (kW)	Potencia bomba (kW)
MST-180	55	6	0,9
MST-210	55	6	0,9
MST-250	47	6	0,9
MST-280	47	6	0,9

Tub capacity Tub heating element Pump power rating

Proceso de Doble aclarado

Double wash process

Modelos / Models	Capacidad cuba (L)	Resistencia cuba (kW)	Potencia bomba (kW)
MST-250	31	3	0,5
MST-280	31	3	0,5

Tub capacity Tub heating element Pump power rating

Equipamiento para Tren de lavado

Equipment for Wash tunnel

Esquema	Referencia	Descripción	Dimensiones (cm)	Kg	m ³	€
	TU/912	Mesa entrada/salida con estante inferior	120x63x85h	-	0,65	1.223
	TU/916	Mesa entrada/salida con estante inferior	160x63x85h	-	0,86	1.589
	TUA/912	Mesa entrada/salida con estante inferior para la zona de secado	190x63x85h	-	1,02	1.388
	TUA/916		230x63x85h	-	1,23	1.753
	TEV/912DX	Mesa prelavado dcha + cuba 45x45 + estante	120x70x105h	-	1,12	1.918
	TEV/912SX	Mesa prelavado izq + cuba 45x45 + estante	120x70x105h	-	1,12	1.918
	TEV/916DX	Mesa prelavado dcha + cuba 45x45 + estante	160x70x105h	-	1,38	2.554
	TEV/916SX	Mesa prelavado izq + cuba 45x45 + estante	160x70x105h	-	1,38	2.554
	TEVS/918DX	Mesa prelavado dcha + cuba 45x45 + zona desbarazado	180x70x105h	-	2,12	3.009
	TEVS/918SX	Mesa prelavado izq + cuba 45x45 + zona desbarazado	180x70x105h	-	2,12	3.009
	URF/912	Unidad lineal + rodillos libres + estante	120x63x85h	30	0,65	1.973
	URF/916	Unidad lineal + rodillos libres + estante	160x63x85h	40	0,85	2.587
	URFA/912	Unidad lineal + rodillos libres + estante en zona secado	190x63x85h	32	1,02	2.137
	URFA/916	Unidad lineal + rodillos libres + estante en zona secado	230x63x85h	42	1,23	2.751
	AEMD	Unidad angular entrada motorizada dcha	62x58x85h	-	-	3.830
	AEMS	Unidad angular entrada motorizada izq	62x58x85h	-	-	3.830
	AUMD/12	Unidad angular salida motorizada ala dcha	73x120x85h	-	-	6.141
	AUMS/12	Unidad angular salida motorizada ala izq	73x120x85h	-	-	6.141
	AUMD/17	Unidad angular salida motorizada ala dcha	73x170x85h	-	-	6.893
	AUMS/17	Unidad angular salida motorizada ala izq	73x170x85h	-	-	6.893
	00908020	Microrruptor fin de trayectoria para mesas rodillos	-	-	-	126
	KIT CDBD	Kit de dosificadores	-	-	-	1.001
	MZA/908	Módulo secado eléctrico 2,2kW HP3,00 400Vx3	77x63x114h	-	0,6	6.444
	MAFPC (*)	Aspiración de los humos de la bomba de calor 1,5kW	95x61x46,5h	-	0,35	9.434
	MCACV/DX	Campana extractora dcha	70x39x32,5h	-	0,10	2.710
	MCACV/SX	Campana extractora izq	70x39x32,5h	-	0,10	2.710

(*) La bomba de calor permite alimentar la máquina con agua fría (mínimo 20°C), manteniendo una potencia de alimentación en el boiler de 18kW. El ahorro de energía es de 8kW aproximadamente.
 (*) The heat pump allows to feed the machine with cold water (minimum 20 °C), maintaining a power supply in the boiler of 18 kW. The energy saving is approximately 8kW.

TUE/912 - TUE/916: Entry/Exit table with lower shelf TUA/912 - TUA/916: Entry/exit table with lower shelf for the drying area. TEV/912DX/SX - TEV/916 DX/SX: Prewash table + tank 45x45 + shelf. TEVS/918DX/SX: Prewash table right + tank 45x45 + unloading area URF/912-916: Linear unit + idle rollers + shelf URFA/912-916: Linear unit + free rollers + shelf in dry zone AMD/AEMS: Motorized input angular unit AUMD-AUMS/12/17: Motorised right-hand output angle unit 00908020: Limit switch for roller tables KIT/CDBD: Dispenser kit
 MZA/908: Electrical drying module 2.2 kW HP3,00 400Vx3 MAFPC: Heat pump fume extraction 1.5 kW MCACV/DX-SX: Extractor hood



SLICERS

CORTADORAS

**Movimientos suaves,
cortes limpios.**

*Soft movements,
clean cuts.*



Cortadoras semi-profesionales

Semi-professional slicers



TGE-300



TGL-250

- ▶ Especiales para bares, pizzerías, bocaterías, restaurantes, etc. ▶ Fabricadas en aluminio especial alimentario. ▶ Afilador incorporado de doble fresa para un buen afilado por ambos lados. ▶ Motor autoventilado de 0,3 a 0,5 HP para un rendimiento en las situaciones más adversas. ▶ Cuchilla con protección incorporada. ▶ Plato con base acanalada para un buen deslizamiento del producto. ▶ Brazo del carro autoblocante, con empuñadura lateral para facilitar con seguridad la extracción del carro. ▶ Cuchilla de alta calidad 100/cr6

- ▶ Special for bars, pizzerías, snack bars, restaurants, etc. ▶ Manufactured in special food-grade aluminium. ▶ Sharpener incorporated with double cutter for good cutting on both sides. ▶ Self-ventilated motor of 0.3 to 0.5 HP for performance in the most adverse situations. ▶ Blade with protection incorporated. ▶ Plate with ribbed base for the smooth sliding of the product.

- ▶ Self-locking carriage arm, with side handle make removing the carriage easier. ▶ High quality blades 100/cr6

Cuchillas
Blades

DTG-220
Ø 220

DTG-250
Ø 250

TGE-300
Ø 300

Monofásico 230V 50/60Hz Single-phase S230V 50/60Hz

Modelos	Medidas exteriores	Recorrido carro	Capacidad corte redondo	Capacidad corte cuadrado	Espesor corte	Potencia motor	Kg	m ³	€
DTG-220	52x39x34h	24	-	-	0-14	-	14	0,13	713
DTG-250	53x40x35h	25	-	-	0-14	-	15	0,13	784
TGE-300	56x50x43h	29	Ø 20,5	18x25	0-15	0,37	21	0,19	1.452

External dimensions

Cart travel

Round cutting capacity

Square cutting capacity

Cutting thickness

Cutting power

Cortadoras profesionales

Professional slicers



TG-350



TG-300 AUT

- ▶ Cortadoras de alta gama con gran capacidad de corte. ▶ Fabricadas en aluminio especial alimentario. ▶ Afilador incorporado de doble fresa para un buen afilado por ambos lados. ▶ Motor autoventilado de 0,3 a 0,5 HP para un rendimiento en las situaciones más adversas. ▶ Transmisión por doble cinta de alta adherencia. ▶ Cuchilla de calidad 100/cr6. ▶ Vela acanalada con rebordes finos para garantizar la estabilidad del producto y un corte preciso. ▶ Plato con base acanalada para el buen deslizamiento del producto. ▶ Brazo del carro autoblocante, con empuñadura lateral para facilitar con seguridad la extracción del carro. ▶ Cuchillas de alta calidad. ▶ **OPCIONES:** Cuchilla ateflonada. ▶ Cuchilla para semi-congelados.
- ▶ **TG-AUT:** Caja de automatismos en acero inoxidable AISI-304. ▶ Regulación del recorrido del carro en 4 posiciones.
- ▶ Control en número de cortes.

- ▶ High-end cutters with great cutting capacity. ▶ Manufactured in special food-grade aluminium. ▶ Sharpener incorporated with double cutter for good cutting on both sides. ▶ Self-ventilated motor of 0.3 to 0.5 HP for performance in the most adverse situations. ▶ Transmission by high adherence double belt. ▶ Blade with quality 100/cr6. ▶ Ribbed rig with thin edges to ensure stability of the product and a precise cut. ▶ Plate with ribbed base for the smooth sliding of the product. ▶ Self-locking carriage arm, with side handle make removing the carriage easier. ▶ HIGH QUALITY BLADES. ▶ **OPTIONS:** Teflon coated blade.
- ▶ **TG-AUT.** Automatism box in AISI-304 stainless steel. ▶ Regulation of the carriage's travel in 4 positions.
- ▶ Control of number of slides.

Cuchillas Blades	TG-300 TG-300 AUT	TG-330	TG-350 TG-350 AUT	TG-370
	Ø 300	Ø 330	Ø 350	Ø 370

Monofásico 230V 50/60Hz Single-phase S230V 50/60Hz

Modelos	Medidas exteriores	Recorrido carro	Capacidad corte redondo	Capacidad corte cuadrado	Espesor corte	Potencia motor	Kg	m ³	€
TG-300	69x57x48h	31	Ø 21,5	19x25	0-15	0,37	36	0,26	2.117
TG-330	69x57x48h	33	Ø 24	19x25	0-15	0,37	40	0,26	2.202
TG-350	78x54x48h	37	Ø 25	21x28	0-15	0,50	47	0,36	2.684
TG-370	78x54x48h	37	Ø 27	21x28	0-15	0,50	49	0,36	2.740
TG-300 AUT	70x60x60h	31	Ø 21,5	19x25	0-15	0,37	50	0,26	4.868
TG-350 AUT	85x63x66h	37	Ø 25	21x28	0-15	0,50	70	0,36	5.549

External dimensions Cart travel Round cutting capacity Square cutting capacity Cutting thickness Cutting power



Cortadoras de tracción directa

Direct traction gravity slicers



Detalle del engranaje
Gear detail



TGI-330

- ▶ Caracterizada la tracción directa por engranajes a 45°, y garantizar la transmisión del 100% de la potencia a la cuchilla, facilitando los cortes de extrema dureza. ▶ Fabricadas en aluminio especial alimentario. ▶ Afilador incorporado de doble fresa para un buen afilado por ambos lados. ▶ Motor autoventilado con transmisión por engranajes elicoidales. ▶ Vela acanalada con rebordes finos para garantizar la estabilidad del producto y un corte preciso. ▶ Cuchilla de calidad 100/cr6. ▶ Brazo del carro autoblocante con empuñadura lateral para facilitar con seguridad la extracción del carro.
- ▶ **OPCIÓN:** Cuchilla ateflonada. ▶ Cuchilla para semi-congelados

- ▶ Characterised by direct gear traction to ensure good blade rotation, occasionally with a high cutting force. ▶ Manufactured in special food-grade aluminium. ▶ Sharpener incorporated with double cutter for good cutting on both sides. ▶ Self-ventilated motor with helicoidal gear transmission. ▶ Ribbed rig with thin edges to ensure stability of the product and a precise cut.
- ▶ Blade with quality 100/cr6. ▶ Self-locking carriage arm, with side handle making removing the carriage easier.
- ▶ **OPTIONS:** Teflon coated blade. ▶ Blade for half-frozen.

Cuchillas
Blades

TGI-300
Ø 300

TGI-330
Ø 330

TGI-350
Ø 350

TGI-370
Ø 370

Monofásico 230V 50/60Hz Single-phase S230V 50/60Hz

Modelos	Medidas exteriores	Recorrido carro	Capacidad corte redondo	Capacidad corte cuadrado	Espesor corte	Potencia motor	Kg	m ³	€
TGI-300	69x57x48h	31	Ø21,5	19x25	0-15	0,30	36	0,26	2.451
TGI-330	69x57x48h	31	Ø23	19x25	0-15	0,30	40	0,26	2.486
TGI-350	80x58x55h	37	Ø24	20x28	0-15	0,37	45	0,36	3.138
TGI-370	80x58x55h	37	Ø26	21x28	0-15	0,37	47	0,36	3.336

External dimensions

Cart travel

Round cutting capacity

Square cutting capacity

Cutting thickness

Cutting power

Cortadoras de carne y semi-congelados

Meat and semi-frozen food slicers

Convierte una
TC en una TV
CAMBIANDO EL PLATO.

Convert a
TC on a TV
changing
the plate.



TC-350




TV-350

- ▶ **TC:** Cortadoras de carne que se distinguen por la facilidad en la limpieza, ergonomía, rapidez de manejo y gran robustez.
- ▶ Presenta una línea tradicional recientemente reestilizada en sus principales componentes. ▶ Afilador incorporado de doble de doble fresa para un buen desbarbado por ambos lados. ▶ Transmisión por doble cinta de alta adherencia. ▶ Cuchilla de calidad 100/cr6. ▶ Vela acanalada con rebordes finos para garantizar la estabilidad del producto y un corte preciso. ▶ Plato y carro deslizante contruïdos en aluminio estrusionado. ▶ Accesibilidad en la extraccïon de los carros para facilitar su limpieza.
- ▶ Brazo del carro autoblocante, con empuñadura lateral para facilitar con seguridad la extraccïon del carro.
- ▶ **OPCIONES:** Cuchilla ateflonada. ▶ Cuchilla para semi-congelados. ▶ [Transformar una TC en TV cambiando el plato.](#)

- ▶ **TC:** Meat slicers that stand out with easy cleaning, ergonomics, fast handling and great robustness. ▶ It presents a traditional line with is main components restyled. ▶ Sharpener incorporated with double cutter for good cutting on both sides.
- ▶ Transmission by high adherence double belt. ▶ Blade with quality 100/cr6. ▶ Ribbed rig with thin edges to ensure stability of the product and a precise cut. ▶ Sliding plate and carriage built in extruded aluminium. ▶ Accessibility in removal from carriages for easy cleaning. ▶ Self-locking carriage arm, with side handle making removing the carriage easier.
- ▶ **OPTIONS:** Teflon coated blade. ▶ Blade for half-frozen. ▶ [Turn a TC into a TV changing the plate.](#)

	TC-300 TV-300	TC-350 TV-350	TC-370 TV-370
Cuchillas Blades	Ø 300	Ø 350	Ø 370

 **Monofásico 230V 50/60Hz** Single-phase S230V 50/60Hz

Modelos	Medidas exteriores	Recorrido carro	Capacidad corte redondo	Capacidad corte cuadrado	Espesor corte	Potencia motor	Kg	m ³	€
TC-300	68x58x57h	31	-	-	0-15	0,30	29	0,26	2.414
TC-350	80x65x61h	37	-	-	0-15	0,30	48	0,36	3.252
TC-370	80x65x61h	37	-	-	0-15	0,37	48	0,36	3.307
TV-300	70x53x51h	31	20,5	27x21	0-15	0,30	29	0,26	2.414
TV-350	82x61x78h	37	24	24x26,5	0-15	0,30	47	0,36	3.252
TV-370	82x61x78h	37	25	25x26,5	0-15	0,37	48	0,36	3.093

External dimensions

Cart travel

Round cutting capacity

Square cutting capacity

Cutting thickness

Cutting power



Cortadoras de diseño

Design slicers



TGI-350 INOX

► Estructura totalmente realizada en acero inox AISI 304, resistente a la corrosión, lavable con ducha de baja presión, grado de protección Internacional Protection (IP) 54. ► Mangos ergonómicos de fundición de acero inoxidable con escala graduada de precisión, grabada con láser y regulado del espesor de corte de 0 a 22mm. ► Potente motor ventilado de 0,5 Hp, transmisión rectificada de engranajes con tornillo sinfín, y acoplamiento flexible para garantizar un corte perfecto sin esfuerzos. ► Espacio amplio para facilitar la limpieza y desinfección. ► Fácil de limpiar en lavavajillas, el paralonja y el plato se desmontan fácilmente, así como el dispositivo mecánico de seguridad. ► Cuchilla de alta calidad 100/cr6 de diámetro 350mm, de acero inoxidable con un perfil rebajado y una superficie de contacto reducida. ► Tecla encendido-apagado de acero inoxidable con grado de protección IP67, resistente al agua. ► Caja de componentes eléctricos hermética al agua ► Apagado automático tras 30 segundos al final de cada uso ► Piloto LED indicando la intervención de la ventilación suplementaria ► Afilador independiente fácilmente utilizable y de mango sencillo ► Pie en acero inoxidable antideslizante con una gran superficie de apoyo resistente e inalterable al contacto de aceites grasos

► **Motor monofásico. Motor trifásico.**

► Structure entirely made of stainless steel AISI 304, corrosion resistant, washable with low pressure shower, protection class International Protection (IP) 54. ► Ergonomic stainless steel cast-iron handles with a pre-set, laser-engraved, graduated scale, with a cutting thickness adjustment from 0 to 22mm. ► Powerful 0.5 Hp ventilated motor, ground worm gear transmission, and flexible coupling to ensure perfect cutting without stress. ► Ample space for easy cleaning and disinfection. ► Easy to clean in the dishwasher, the dish and plate are easily removed, as is the mechanical safety device. ► High-quality 100/cr6 blade with a diameter of 350 mm, made of stainless steel with a low profile and a small contact surface. ► Stainless steel on/off key with IP67 protection, waterproof. ► Waterproof electrical component box. ► Automatic shutdown after 30 seconds at the end of each use. ► LED light indicating the intervention of the supplementary ventilation. ► Easy-to-use, single-handle, stand-alone sharpener. ► Non-slip stainless steel foot with a large support surface that is resistant and unalterable in contact with fatty oils.

► **Single-phase motor. Three-phase motor.**

Modelo	Medidas exteriores (W)	Diámetro cuchilla (mm)	Vueltas cuchilla (vpm)	Motor monofásico (W)	Motor trifásico (W)	Recorrido carro (mm)	Cap. corte redondo (cm)	Cap. corte cuadrado (HxL)	Peso (Kg)	Dimensiones embalaje (cm)	€
TGI-350 INOX	82x57x65h	350	215	215	360/0,50	380	26	21x30	52	(80x71x70h)+12	6.026
	External dimensions	Blade diameter	Blade turns	Monophase motor	three-phase motor	Cart travel	Round cutting capacity	Square cutting capacity	Weight	Packaging dimensions	



BRANCH OFFICES

DELEGACIONES

**Un gran proyecto
se basa en la confianza.**

*A big project
is based on trust.*

Delegaciones en España

Branch offices

ASTÚRIAS

Adolfo Muñiz - MUDOBEL S.L.

c/ Pitágoras, nave 5, parcela 4.
Polígono Industrial "Roces"
33211 - Gijón

Tel. 985 168 983 - 619 881 402
Fax: 985 167 002
Mail: adolfo@mudobel.com

ANDALUCÍA OCCIDENTAL

Manuel Pavón Segovia

c/Zapillo, 7 1º B.
41020 - Sevilla

Tel. 954 073 205 - 654 509 839
Mail: m.rossman@hotmail.com

ANDALUCÍA ORIENTAL

BEFRISA

c/ Atenas, nave 48
Polígono Industrial "San Luís"
29006 - Málaga

Tel. 952 338 696 - 637 549 939
Fax: 952 345 566
Mail: info@befrisa.com

BALEARES

**José Llabrés -
DISMATEC S.A.**

c/ Ausias March 10 Bis
07003 - Palma de Mallorca

Tel. 971 421 517 - 630 083 760
Fax: 971 420 783
Mail: dismatec@dismatecsa.com

CASTILLA Y LEÓN

Paulino Cangas

Los Arroxos, 64
33191 - Las Regueras (Asturias)

Tel. 609 665 254 - 670 594 986
Mail: paulo@delegadoastur.com

CATALUNYA / ARAGÓN

Cristina Carreira

Camí de la Cornisa, 7
08304 - Mataró (Barcelona)

Tel. 687 588 134
criscarreira@hotmail.com
cristicarreira@gmail.com

EXTREMADURA

**David Gallego -
DG DISTRIBUCIONES S.L.U.**

c/ Puerto Rico, 2
06800 - Mérida (Badajoz)

Tel. / Fax: 924 047 337
Mail: info@dgdistribuciones.es
www.dgdistribuciones.com

GALÍCIA

**Juan José Espejo -
ESCOHOSTEL S.L.**

c/ Pintor Carlos Maside, 52
36212 - Vigo (Pontevedra)

Tel. 609 850 155
Mail: escohostel@escohostel.com

GRAN CANARIA

**Antonio Ventura -
FRIGICOLL S.A.**

c/ Los Llanillos, 19- Pol. Ind. Las Majore-
reras - 35240 - El Carrizal (Ingenio)

Tel. 928 734 180 - 692 599 592
Fax: 928 734 177
Mail: antonio.ventura@frigicoll.es

NORTE / NAVARRA

**Santiago Uriarte -
REFRIMAK HOSTELERÍA S.L.**

c/ Gorbeia, 33 - Pol. Ind. Leguizamón
48450 - Etxebarri (Bizkaia)

Tel. 944 262 028
Fax: 944 263 064
Mail: refrimakhosteleria@gmail.com

TENERIFE

**Giselle García -
FRIGICOLL S.A.**

La Campana, 14 - Pol. Ind. San Isidro
38108 - El Rosario

Tel. 922 626 441 - 654 680 195
Fax: 922 624 604
Mail: giselle.garcia@frigicoll.es

LEVANTE

Jose Javier Montesinos -

c/ Llauradors, 1 Puerta 20
46119 - Náquera (Valencia)

Tel. 687 533 737
levante@mainho.com

FRANCE CP BERTHIER

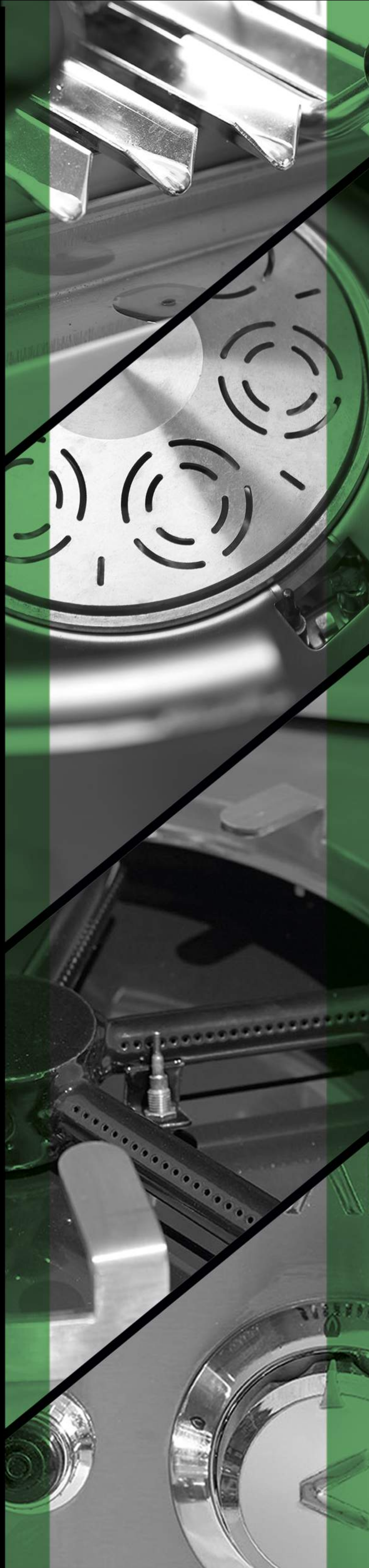
14 Impasse des Chardons
31140 - AUCAMVILLE (France)
Tel. +33 (0) 0490026392

Mail: contact@materielhotelier.com

FÁBRICA Y OFICINAS MAINHO S.L.U.

c/Juan de la Cierva, 4 - Naves B C D K L
Pol. Ind. Can Galobardes - 08420
Canovelles (Barcelona)

Tel. 938 498 588
Fax: 938 463 119
Mail: mainho@mainho.com
export@mainho.com



MAINHO[®]

MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.

Calle Juan de la Cierva, 4 - Polígono Industrial "Can Galobardes"

08420 - Canovelles - Barcelona - España

+34 938 498 588 - export@mainho.com

www.mainho.com