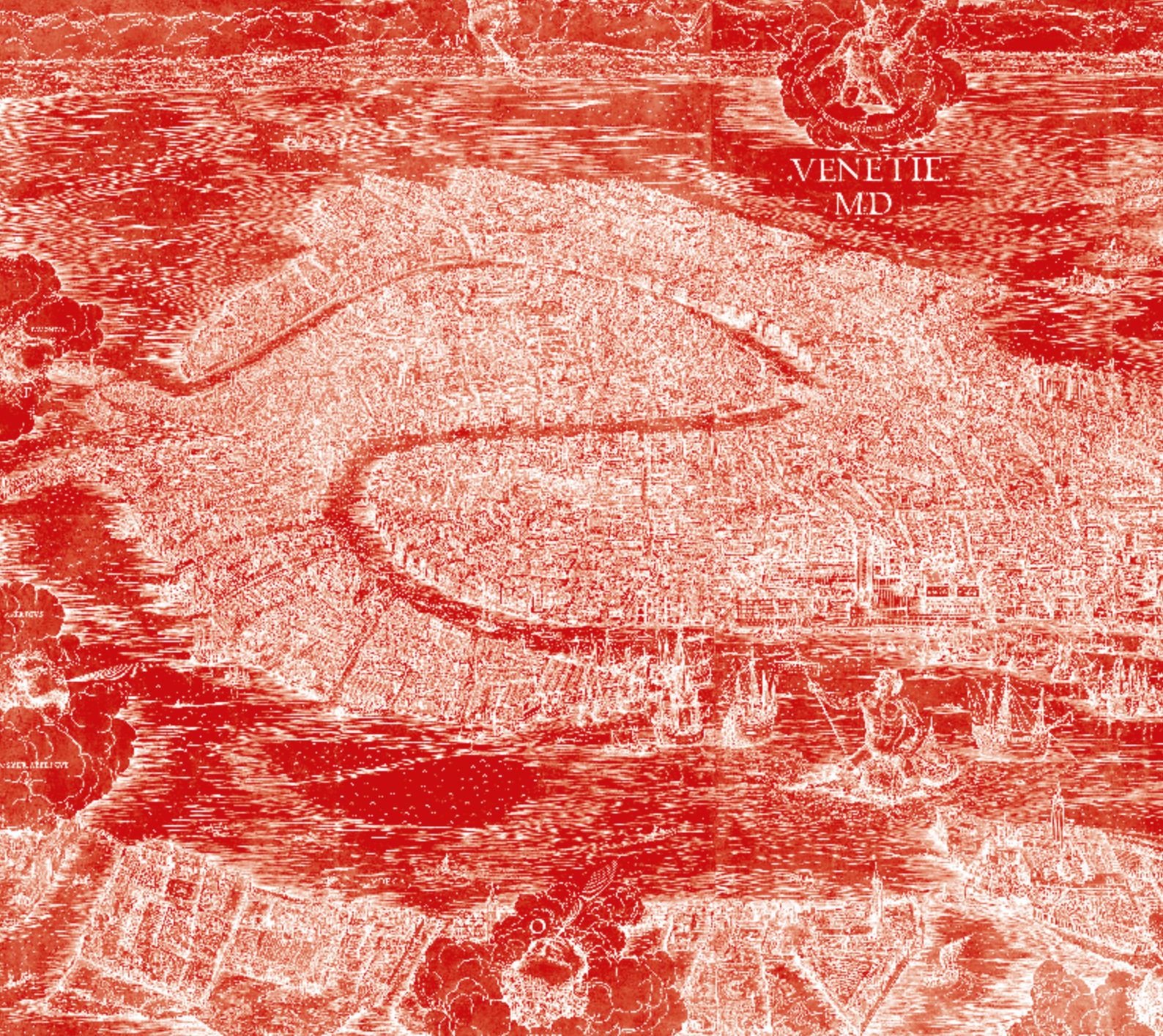




VENETIE
MD

ALWAYS
COOK LIKE
PROFESSIONALS



ALWAYS COOK LIKE **PROFESSIONALS**

INDEX



VENEXIA

COMBI OVENS
BAKERY OVENS

50 VENEXIA ovens line

52  **Combi ovens**
VENEXIA San Marco

54 CHIC GRILL SYSTEMS

56  **Bakery ovens**
VENEXIA San Giorgio

60 VENEXIA BAKERY SOLUTIONS

Accessories

62 PROOFERS
62 HOODS
64 STANDS / TROLLEYS



SQUERO

COMBI OVENS
BAKERY OVENS
GAS OVENS

66 SQUERO ovens line

68 **Combi ovens**
68 SQUERO Combi GN2/1
72  SQUERO Combi Touch 5"
74 SQUERO Combi Digital
76 SQUERO Combi Manual

80 **Bakery ovens**
80 SQUERO Bakery Touch 5"
82  SQUERO Bakery Digital
84 SQUERO Bakery Manual

70 **Gas ovens**
78 SQUERO Gas Combi GN2/1
78  SQUERO Gas Combi Digital
86 SQUERO Gas Combi Manual
86 SQUERO Gas Bakery Digital
86 SQUERO Gas Bakery Manual

Accessories

88 PROOFERS
90 HOODS
92 STANDS / TROLLEYS



SQUERO DECK

INNOVATIVE BAKING CONCEPT

94 SQUERO DECK ovens line

96  SQUERO Deck DIGITAL 2,4" LCD

Accessories

98 PROOFERS & HOODS

99 STANDS

100 SQUERO DECK INNOVATIVE SOLUTIONS

101 SQUERO DECK INNOVATIVE BAKING CONCEPT



CAMPIELLO

COMBI OVENS

BAKERY OVENS

102 CAMPIELLO ovens line

Combi ovens

104  CAMPIELLO Combi Digital

104 CAMPIELLO Combi Manual

Bakery ovens

106  CAMPIELLO Bakery Digital

106 CAMPIELLO Bakery Manual

Accessories

108 PROOFERS

109 HOODS

110 STANDS



INDEX



RIALTO

COMPACT COMBI OVENS

112 RIALTO ovens line

Compact Combi ovens

114  RIALTO Combi Digital 2.4 LCD

116  RIALTO Combi Manual

Accessories

118 HOODS

118 STAND

VERTEX

CONVECTION OVENS

120 VERTEX ovens line

124  VERTEX Digital 2.4" LCD

Accessories

138 PROOFERS

139 HOODS

139 STAND



BURANO & TORCELLO

CONVECTION OVENS

126 BURANO & TORCELLO ovens line

Convection ovens

- 128  BURANO Digital
130  BURANO Manual

- 132  TORCELLO Digital
134  TORCELLO Manual

Accessories

- 138 PROOFERS
139 HOODS
139 STANDS

ASPEN & KODIAK

BLAST CHILLERS

140 ASPEN & KODIAK

- 142  ASPEN blast chillers
144  KODIAK blast chillers

ACCESSORIES

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

GRIDS & TRAYS

- 146 GRIDS & TRAYS GN 2/1
146 GRIDS & TRAYS GN 1/1
148 GRIDS & TRAYS 600 x 400
148 GRIDS & TRAYS GN 2/3
149 GRIDS & TRAYS 460 x 340 / 450 x 340
150 GRIDS & TRAYS FULL SIZE / 660 X 460

Accessories for ovens

- 55 VENIX NETTUNO
151 VENIX CORE PROBE
151 VENIX SMOKER
151 VENIX BURNER NOZZLE
151 VENIX KIT WHEELS
151 VENIX WATER SOFTNERS
152 VENIX WATER PUMP - WASHING KITS
DETERGENTS & AIR REDUCTORS
153 VENIX TRAY HOLDERS &
STACKING KITS

Accessories for blast chillers

- 154 Venix ASPEN / KODIAK





VENICE
STYLE, EM

VENICE

Venix is in fact a lively mix of creativity, artistic spirit, desire to communicate with the world, which ideally takes its cue from the millenary "Repubblica Serenissima", from a long and prestigious tradition made up of inventions, global trade, a taste for sharing and, above all, a great spirit of innovation.

ALL THE FLAVOUR OF **VENICE**

This is the essence of Venix, the principle that inspires its dynamic relationship with the hot and cold catering equipment market, the identity of an innovative business project, built up on the foundations of a solid experience in the field and projected into an international dimension.



Toutes les saveurs de Venise

Venix est en fait un mélange vivant de créativité, d'esprit artistique, de désir de communiquer avec le monde, qui s'inspire idéalement de la « Repubblica Serenissima » millénaire, d'une longue et prestigieuse tradition faite d'inventions, de commerce mondial, d'un goût du partage et, surtout, d'un grand esprit d'innovation. C'est l'essence de Venix, le principe qui inspire sa relation dynamique avec le marché de l'équipement de la restauration chaude et froide, l'identité d'un projet d'entreprise innovant, construit sur les fondations d'une solide expérience dans le domaine et projetée dans une dimension internationale.

Todos los sabores de Venecia

Venix es, de hecho, una viva combinación de creatividad, espíritu artístico y deseo de comunicación con el mundo, inspirada en la milenaria "Repubblica Serenissima", una larga y prestigiosa tradición basada en invenciones, comercio global, gusto por compartir y por sobre todo un gran espíritu de innovación. Esta es la esencia de Venix, el principio que la guía en su dinámica relación y participación en el mercado de equipamiento gastronómico; la identidad de un proyecto comercial innovativo, cuyas bases se sustentan en una sólida experiencia en el área proyectada hacia una dimensión internacional.

Все вкусы венеции

Venix является неотъемлемой частью тысячелетней истории Венеции – ее смеси духа новаторства, креативности, искусства и желания вносить в мир новое. Чья история немыслима без традиций изобретательства, глобальной торговли и желания привносить в жизнь лучшее.

Это суть Venix, история, которая вдохновляет нас на работу с противоположностями по духу – жаром и холодом, с единой целью – созданию идеального оборудования для предприятий питания. Venix – это инновационный бизнес, построенный на фундаменте огромного опыта работы в этой области и богатой международной экспертизы.







A COMPANY PROJECTED IN **THE FUTURE**

Advanced technology and eco-sustainability, reliability and customer care are the roots of our business philosophy. A concept of quality and innovation represents our Company's Mission to meet customer's needs notwithstanding the enduser's safety.





Une société projetée vers le futur

*Technologie de pointe et éco-durabilité, fiabilité et service à la clientèle sont les racines de notre philosophie.
Un concept de qualité et d'innovation qui représente la mission de notre entreprise pour répondre aux nécessités des clients tout en assurant la sécurité de l'utilisateur final.*

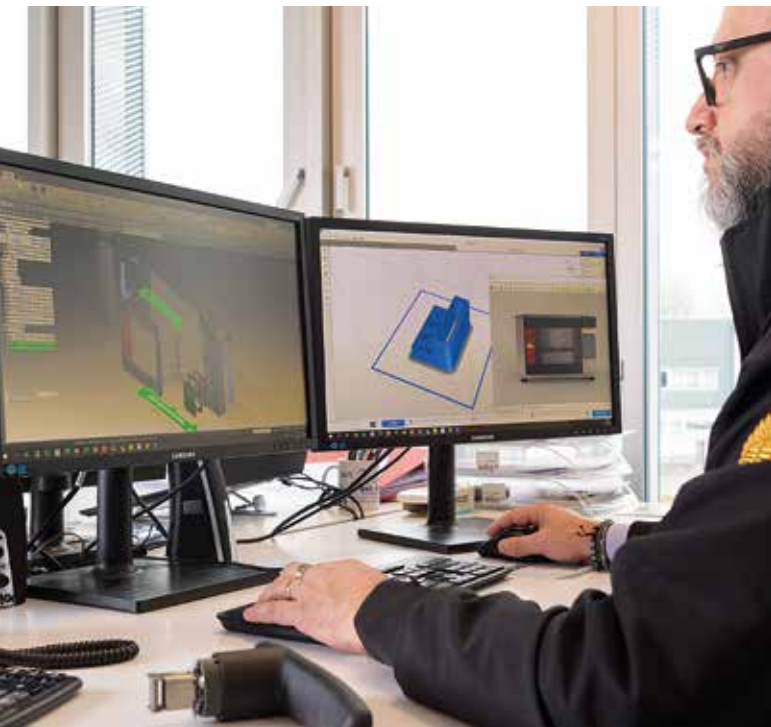
Una compañía con vision de futuro

Una tecnología de avanzada eco sustentable, la confiabilidad y el cuidado del cliente son las raíces de nuestra filosofía comercial. Conceptos como calidad e innovación caracterizan la misión de nuestra empresa siempre de cara a la satisfacción de las necesidades del cliente sin desatender la seguridad del usuario final.

Компания ориентированная на будущее

*Передовые технологии, надежность, забота о клиентах и экологическая ответственность, лежат в основе философии нашего бизнеса.
Качество и инновации – стержни нашей миссии, которая призвана повышать эффективность работы наших заказчиков и обеспечивать безопасность наших потребителей.*







VENIX ACADEMY

LET'S GET INSPIRED

Our constant investment in people and structures permit us to invite and receive our partners. Our demo-show kitchen, our meeting rooms, our auditoriums: everything we do is to make customers feel at home when they are with us.

VENIX ACADEMY: laissez-nous vous inspirer

Notre investissement constant dans les personnes et les structures nous permet d'inviter et de recevoir nos partenaires. Notre cuisine de démonstration, nos salles de réunion, nos auditoriums: tout ce que nous faisons sert à faire sentir nos clients comme à la maison quand ils sont avec nous.

ACADEMIA VENIX: ¡dejemos volar la inspiración!

Nuestra constante inversión en recursos humanos y estructura nos permite invitar y recibir a nuestros socios comerciales y clientes. Nuestros shows de demostraciones en nuestra cocina, salas de reuniones y auditoriums son nuestras herramientas para hacerlos sentir "como en casa" cuando nos visitan.

АКАДЕМИЯ VENIX: давайте вдохновляться

Благодаря инвестициям в сотрудников и в развитие клиентской сети мы много времени работаем с единомышленниками и приглашаем их к себе. Наши представительства располагают демонстрационными кухнями и конференц-залами: мы делаем все, чтобы клиенты и партнёры чувствовали себя как дома, когда они с нами.









CERTIFIED **INNOVATION** AND **PERFORMANCES**

Obsessed with performance, results and customer's satisfaction. Our R&D team, together with our Quality and Service Management work around the clock to instill reliability to our brand.

ISO 9001:2015 and ISO 45001:2018 are just the first steps towards the many challenges that the global market fronts us. Every Country is different, every shipment requires a peculiar necessity and working with over 90 Countries worldwide is a task that keeps us constantly in development.

INNOVATION et PERFORMANCES certifiées

*L'obsession de la performance, des résultats et de la satisfaction du client. Notre équipe R&D, ainsi que notre Direction Qualité et Service travaillent 24 heures sur 24 pour accroître la fiabilité de notre marque. Les normes **ISO 9001:2015 et ISO 45001:2018** ne sont que les premiers pas vers les nombreux défis que le marché nous impose. Chaque pays est différent, chaque expédition requiert une nécessité particulière et travailler avec plus de 90 pays dans le monde est une tâche qui nous maintient constamment en développement.*

INNOVACION y PRESTACIONES certificadas

Obsesionados con el rendimiento, los resultados y la satisfacción del cliente, nuestro equipo I&D (investigación y desarrollo) junto con nuestra Gestión de Servicio y Calidad trabajan incansablemente día a día para aumentar y fortalecer la confiabilidad hacia nuestra marca.

Las certificaciones **ISO 9001:2015 e ISO 45001:2018** son justamente los primeros pasos a fin de afrontar satisfactoriamente los desafíos a los que el mercado nos enfrenta día a día. Entendemos que cada país es diferente, cada envío requiere una necesidad particular y nuestra experiencia con más de 90 Estados en todo el mundo es una tarea que nos mantiene en constante desarrollo y actualización en esta materia.

ЗАРЕГИСТРИРОВАННЫЕ ИННОВАЦИИ И ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Мы одержимы производительностью, результатами и удовлетворенностью клиентов. Наша команда R&D вместе с нашим отделом Управления качеством и Клиентским отделом работает круглосуточно, чтобы повысить надежность нашего оборудования.

ISO 9001:2015 и ISO 45001:2018 — это лишь формальное подтверждение готовности к решению вызовов, с которыми сталкивается глобальный рынок оборудования. Каждая страна отличается, каждая поставка требует особого внимания и работы.

Мы работаем с более чем 90 странами мира — это реальность которая позволяет нам постоянно развиваться и вносить что-то новое.



THE TECHNOLOGY OF OUR OVENS

Les **technologies** de nos fours
Las **tecnología**s de nuestros hornos
Технологии наших печей



V-Power PRO

Each oven has different power, depending on its peculiarity and on customer's demand.

Chaque four a une puissance différente, en fonction de sa particularité et de la demande du client.

Cada horno posee una capacidad y fuerza diferente, acorde y adaptable a la peculiaridad, necesidades y exigencias de cada uno de nuestros clientes.

Каждая печь имеет разную мощность, в зависимости от ее особенностей и требований заказчика.



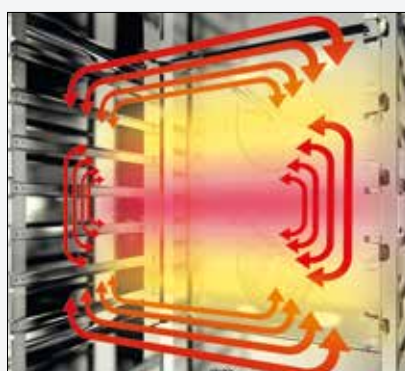
V-Preheating

Fast pre-heating phase is fundamental in all cooking process.

Phase de préchauffage rapide fondamentale dans tous les processus de cuisson.

Fase de rápido precalentamiento en todo el proceso de cocción.

Фаза быстрого предварительного нагрева является основой любого процесса приготовления.



V-Dry PRO

Quickly removes moisture from the cooking chamber, ensuring that your preparations have excellent textures, fragrance and browning.

Élimine rapidement l'humidité de la chambre de cuisson, assurant à vos préparations d'excellentes textures, parfums et brunissements.

Elimina rápidamente la humedad de la cámara de cocción, asegurando que sus preparaciones tengan una excelente textura, aroma y dorado.

Быстро удаляет влагу из камеры для приготовления пищи, обеспечивая превосходную текстуру, аромат и подрумянивание ваших блюд.





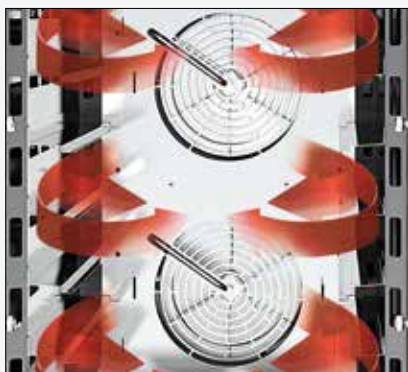
V-Equal

Cooking uniformity is granted by an advanced air flow distribution in the cooking chamber.

L'uniformité de cuisson est assurée par une distribution de pointe du débit d'air dans la chambre de cuisson.

Uniformidad de cocción garantizada gracias a un avanzado sistema de distribución de aire al interno de la cámara de cocción.

Равномерность приготовления обеспечивается улучшенным распределением воздушного потока в камере приготовления.



Chimney

Chimney opening can be controlled directly from the Touch screens or can be completely open or closed in all the other versions.

L'ouverture de la cheminée peut être commandée directement depuis les écrans tactiles ou peut être complètement ouverte ou fermée dans toutes les autres versions.

La apertura de la chimenea (ventilación) se puede controlar directamente desde las pantallas táctiles o puede estar completamente abierta o cerrada en todas las demás versiones.

Открытием дымохода можно управлять непосредственно с сенсорных экранов или вручную в других моделях.



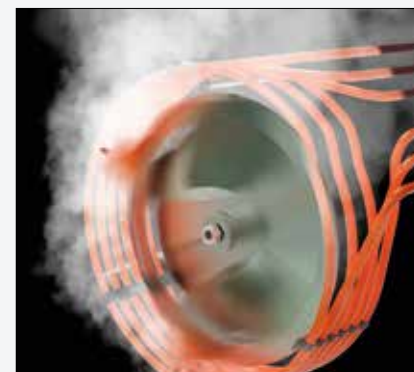
Direct injection

All ovens have an innovative water dropping pipe which drops directly into the heating element.

Tous les fours ont une injection directe d'eau dans les éléments chauffants.

Todos nuestros hornos poseen inyectores de humedad /vapor.

Все печи имеют прямой впрыск воды в нагревательные элементы.



V-Core

Core probe with 3 reading points (Touch 7") and with 1 reading point on all other models.

Sonde centrale avec 3 points de lecture (Touch 7") et avec 1 point de lecture sur tous les autres modèles.

Sonda central de cocción con 3 puntos de lectura (Touch 7") y con 1 punto de lectura en todos los demás modelos.

Термозонд с 3 точками считывания (для моделей с сенсорным экраном 7 дюймов) и с 1 точкой считывания на всех остальных моделях.



V-Connected Pro

Wifi available in all Touch (Touch 7") controlled models and on the new 2.4" LCD control.

Wifi disponible dans tous les modèles à commande tactile (Touch 7") et sur le nouveau contrôleur LCD 2,4".

Wifi disponible en todos los modelos Touch (Touch 7") y en los nuevos 2.4" LCD control.

Wi-Fi доступен во всех моделях с сенсорным управлением (сенсорным экраном 7 дюймов) и на новом 2,4-дюймовом ЖК-дисплее.



V- Clean systems

Automatic washing system integrated in all 7", 5" touch controlled ovens and available upon request on the Digital versions.

Système de lavage automatique intégré dans tous les fours à commande tactile 7", 5" et disponible sur demande sur les versions numériques.

Sistema de lavado automático integrado en los hornos de control táctil de 7", 5" y disponible bajo petición en las versiones Digital.

Автоматическая система мойки встроена во всех духовые шкафы с сенсорным управлением (7- и 5-дюймовые экраны) и доступна по запросу для других цифровых моделей.



Delicate cooking

Touch screen 7" can have 10 speed options to respect delicate recipes.

L' écran tactile 7" peut avoir 10 options de vitesse pour respecter les recettes délicates.

La pantalla táctil 7" puede tener hasta 10 opciones de velocidad para respetar los sensibles tiempos en recetas delicadas.

Сенсорный экран позволяет точно регулировать параметры готовки для соблюдения деликатных рецептов.



V-Double

Stackability through our staking kits.

Superposable grâce à nos kits d'empilement.

Apilabilidad gracias a nuestros kits de apilamiento.

Возможность монтажа шкафов друг на друга для экономии пространства кухни.



Fast loading Pro

5+5/8+5 trays models can be instantly loaded and unloaded thanks to our dedicated trolleys, with heat-resistant rubber wheels.

Les plateaux 16/20/40 sont chargés et déchargés en un instant grâce à nos chariots spéciaux, avec des roues en caoutchouc résistantes à la chaleur.

Modelos con 16/20/40 bandejas se cargan y descargan en un instante gracias a nuestros carros especiales, con ruedas fabricadas en goma resistentes a altas temperaturas.

Лотки 16/20/40 загружаются и выгружаются мгновенно благодаря нашим специальным тележкам с термостойкими колесами.



THE **ADVANTAGES** OF OUR OVENS

Les avantages de nos fours- **Las ventajas** de nuestros hornos **Преимущества** наших печей

Design

Design - Diseño - Дизайн



Automatic cooking

Cuissons et nettoyages automatiques
Cocción y limpieza automáticos
Автоматическая готовка и промывка



Uniform cooking

Uniformité de cuisson
Uniformidad de cocción
Равномерное запекание



Automatic Self-cleaning

Auto-nettoyage
Autolavado
Самоочистка



Connectivity and cloud service

Service Cloud
Servicio nube
Облачный сервис





ALWAYS CONNECTED

All Venix new generations are equipped with WI-FI connection, V-Web Server and V-Cloud technologies. Smartphone or tablet management is possible on all models with 7" and 2.4" LCD control. Drivent technology constantly monitors and improves cooking procedures and the connection with the V-Cloud allows both remote assistance and maintenance.

Toujours connecté

Toutes les nouvelles générations de Venix sont équipées de la connexion WI-FI, du serveur V-Web et des technologies V-Cloud. La gestion depuis les smartphones ou des tablettes est possible sur tous les modèles avec contrôle LCD 7" et 2,4". La technologie Drivent surveille et améliore constamment les procédures de cuisson et la connexion avec le V-Cloud permet à la fois l'assistance et la maintenance à distance.

Siempre conectados

Las nuevas generaciones de hornos Venix están equipadas con conexión WI-FI, servidor V-Web y tecnologías V-Cloud. Su gestión mediante teléfonos inteligentes o tablets es posible en todos los modelos con control LCD de 7" y 2,4". La tecnología Drivent supervisa y mejora constantemente los procedimientos de cocción en tanto que la conexión con el V-Cloud permite tanto la asistencia remota como el mantenimiento..

Всегда на связи

Все оборудование Venix нового поколения оснащено WI-FI подключением, технологиями V-Web Server и V-Cloud. Управление со смартфона или планшета возможно на моделях с 7- и 2,4-дюймовым ЖК-дисплеем. Технология Drivent постоянно отслеживает и совершенствует процессы приготовления используя технологию V-Cloud, что позволяет получать удаленную помощь и техническое обслуживание.



THE **COOKINGS** OF OUR OVENS

Les avantages de nos fours - **Las ventajas** de nuestros hornos - **Преимущества** наших печей.

Convection cooking from 30 to 260 °C

Cuisson par convection de 30 à 250 °C

Cocción por convección desde 30 hasta 250 °C

Конвекция от 30 до 250°C



Mixed cooking mode from 30° to 260°

Mode de cuisson mixte de 30° à 250°

Modo de cocción mixta desde 30° hasta 250°C

Смешанный режим приготовления от 30° до 250°C



Steaming from 30 to 130 °C

Cuisson à la vapeur de 30 à 130 °C

Vapor desde 30 hasta 130 °C

Приготовление на пару от 30 до 130 °C



Low temperature cooking

Cuisson basse température

Cocción a baja temperatura

Приготовление при низкой температуре



V-Dry.Pro

V-Dry.Pro

V-Dry.Pro

V-Dry Pro



5-10 speeds for all types of cooking tasks

5-10 vitesses pour tous les types de cuisson

5-10 velocidades para todo tipo de tareas de cocción

5-10 скоростей для любых кулинарных задач



Inverter to manage the 10 motor speeds (only 7" touch screen)

*Onduleur pour gérer les 10 vitesses du moteur
(seulement écran tactile 7")*

Inversor (de tensión) para gestionar las 10 velocidades del motor (solo pantalla táctil de 7")

*Инверторный двигатель с 10 скоростями двигателя
(только с 7-дюймовым сенсорным экраном)*



4 to 10 cooking phases

4 à 10 phases de cuisson

4 a 10 fases de cocción

от 4 до 10 этапов приготовления



Multilevel / Multi timer cooking

Cuisson multiniveaux/multi-minuteries

Cocina multinivel / Multi temporizador

Многоуровневая и мультитаймерная готовка



Deep-frozen fried products

Produits frits surgelés

Productos fritos congelados

Жареные продукты глубокой заморозки



Automatic proofing and baking

Test et cuisson automatiques

Pruebas automáticas y horneado

Автоматическая расстойка и выпечка



Grilled meat, fish and vegetables

Viandes, poisson et légumes grillés

Carnes, pescado y verduras a la parrilla

Жареное мясо, рыбы и овощи



Gratin products

Produits gratinés

Productos gratinados

Запеканка



Overnight cooking / delayed start

Cuisson de nuit/démarrage différé

Cocción nocturna/inicio diferido de cocción

Ночная готовка/отложенный старт



Fast Cooking

Cuisson rapide

Cocción rápida

Быстрое приготовление



Sous vide

Sous vide

Técnica "Sous vide" de cocina al vacío

Су-вид



Core probe multipoints

Sonde centrale multi-points

Sonda de núcleo multipunto

Многоточечный термозонд



Delta T

Delta T

Función "Delta T"

Дельта T



Special cooking

Cuisson spéciale

Cocción especial

Специальные режимы



CHIC GRILL SYSTEM

THE INNOVATIVE COOKING SYSTEM



Expression of the most advanced technology, this cooking concept have been developed to optimize the efficiency and versatility of Supermarket cooking points reducing investments in equipment and staff. Meeting the needs of a new generation of consumers, looking for a tasty, light and healthy food offer. The ideal solution for every sales outlet wanting to keep it's food proposal at a high standard, increasing at the same time productivity and optimizing working time and space.

Le système de cuisson innovant

Expression de la technologie la plus avancée, il s'agit d'un système de cuisson conçu et réalisé pour optimiser l'efficacité et la polyvalence des supermarchés afin de répondre aux besoins des consommateurs de nouvelle génération à la recherche de produits prêts à consommer toujours aussi savoureux, légers et sains. La solution idéale pour tout point de vente qui souhaite garantir un produit de haute qualité et par la même augmenter la productivité en optimisant les temps et les espaces de travail et en réduisant les investissements en équipements et en personnel.

El sistema de cocción innovador

Expresión de la tecnología más avanzada, es un sistema de cocción diseñado y creado para optimizar la eficiencia y versatilidad del supermercado a fin de satisfacer las necesidades de los consumidores de nueva generación en busca de productos preparados que sean igualmente sabrosos, ligeros y saludables. La solución ideal para cada punto de venta que desee garantizar un producto de alta calidad y, al mismo tiempo, aumentar la productividad optimizando los tiempos y espacios de trabajo y reduciendo las inversiones en equipos y personal.



COOKING ROAST CHICKEN



COOKING RIBS



COOKING SKEWERS



Инновационная система готовки

Данная система готовки, являющаяся воплощением самой передовой технологии, разработана и изготовлена для оптимизации эффективности и универсальности супермаркетов в удовлетворении требований потребителей нового поколения, которые ищут готовые блюда, такие же вкусные, легкие и здоровые, как домашние. Это - идеальное решение для любой торговой точки, старающейся предлагать продукцию высокого качества и, вместе с этим, повышать производительность путем оптимального использования рабочего времени и свободного пространства со снижением затрат на оборудование и персонал.

NETTUNO TECHNOLOGY

EFFICIENCY AND SAFETY



NETTUNO
Technology

Nettuno technology : optimization of maintenance, efficiency and safety.
This oven-connected accessory collects grease safely, avoiding damages and malfunctions.
The escape-valve allows the grease drainage while the oven is cooking, into a safe and practical sealed collector.
Being stored separately, grease doesn't smoke nor gets solid, avoiding clogs and bad smell returns.

Еfficacité et sécurité

La technologie Nettuno veille à optimiser l'entretien, l'efficacité et la sécurité : ce four intelligent connecté récupère la graisse en toute sécurité, ce qui permet d'éviter les dysfonctionnements et les dommages. Le système de gestion d'ouverture et de fermeture du four permet d'évacuer les graisses dans un collecteur pratique, en éliminant la plupart des saletés à l'intérieur de la chambre de cuisson, ce qui empêche la solidification des liquides et l'obstruction de l'évacuation.

Eficiencia y seguridad

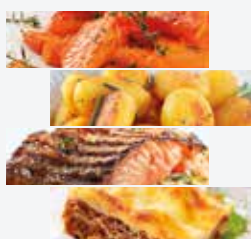
La tecnología Nettuno se encarga de optimizar el mantenimiento, eficiencia y seguridad: este horno inteligente recoge la grasa de forma segura, a fin de evitar fallos de funcionamiento y averías.

El sistema de gestión de la apertura y cierre del horno permite la salida de grasa en un colector práctico, eliminando la mayor parte de la suciedad dentro de la cámara de cocción, evitando la solidificación de líquidos y la obstrucción del drenaje.



Эффективность и безопасность

Технология Nettuno гарантирует оптимальный уход при высокой эффективности и безопасности: эта умная подключенная печь надежно собирает жир, предотвращая неисправности и повреждения. Система управления открыванием и закрыванием печи позволяет жиру собираться в удобном коллекторе, удаляя большинство загрязнений из рабочей камеры, предотвращая затвердевание жидкостей и засорение слива.



MULTI-LEVEL COOKING



SMOKER



STEAM COOKING



NATURAL SMOKING WITH THE **AROMA SMOKER**



To increase the oven's performance Venix has introduced the possibility of smoking inside the chamber through it's VENIX AROMA SMOKER **SMK02**.

It can smoke any kind of food, at any chosen temperature and permits a menu-variety with no equal.

Le fumage naturel avec le fumeur AROMA

*Pour donner au produit une touche plus savoureuse et parfumée, vous pouvez utiliser le système innovant Venix Aroma Smoker **SMK02** qui fume les côtelettes en utilisant un procédé simple et extrêmement rapide. C'est un avantage supplémentaire qui fait la différence, avec une qualité améliorée et une gamme de plus en plus polyvalente.*

Ahumado natural con el ahumador AROMA

Para darle al producto un toque más sabroso y fragante, se puede utilizar el innovador sistema Ahumador Aroma Venix **SMK02** para ahumar comida mediante un procedimiento sencillo y muy rápido. Es una ventaja adicional que marca la diferencia, aumentando la calidad y versatilidad de la gama.



SMK02
SMOKER KIT

Натуральное копчение благодаря прибору для АРОМАТИЗАЦИИ дымом

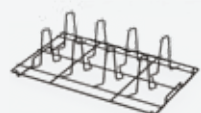
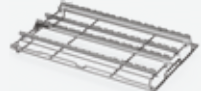
Для придания блюдам более аппетитного и ароматного вкуса можно использовать инновационную систему Venix для ароматизации дымом **SMK02**, которая коптит ребрышки с применением простой и очень быстрой процедуры. Этот дополнительный компонент предоставляет огромное преимущество, повышая качество и универсальность данной линейки.



CHIC GRILL SYSTEM

COOKING POWER



ACCESSORIES FOR - ACCESSOIRES POUR ACCESORIOS PARA - АКЦЕССУАРЫ ДЛЯ		CGS04 / CGS05	CGS06 / CGS07	CSG10 / CGS12	Cooking time Temps de cuisson Tiempo de Cocción Время приготовления
 GP65 GRILL CHICKEN GN 1/1 AISI304 NONSTICK 8PC		16 (CHICKEN - POULET POLLO - КУРИЦА <1KG/ КГ)	24 (CHICKEN - POULET POLLO - КУРИЦА <1KG/ КГ)	-	40/45 MIN/MIN MIN/ МИН
		8 (CHICKEN - POULET POLLO - КУРИЦА >1KG/ КГ)	16 (CHICKEN - POULET POLLO - КУРИЦА >1KG/ КГ)	32 (CHICKEN - POULET POLLO - КУРИЦА >1KG/ КГ)	
 GP67 GRILL RIBS GN 1/1 AISI304 NONSTICK 6PCS		100 RIBS - CÔTELETTES CHULETAS - РЕБРЫШЕК	150 RIBS - CÔTELETTES CHULETAS - РЕБРЫШЕК	300 RIBS - CÔTELETTES CHULETAS - РЕБРЫШЕК	35 MIN/MIN MIN/ МИН
 GP58 GRILL SKEWERS GN 1/1 AISI304		40	60	120	15 MIN/MIN MIN/ МИН
		(SKEWERS - BROCHETTES - BROCHETAS - ШАМПУРЫ < 13.5 CM)			
		20	30	60	
		(SKEWERS - BROCHETTES - BROCHETAS - ШАМПУРЫ > 13.5 CM)			
 GP37 TRAY BAKING GN 1/1 FLAT ALUM.+NONSTICK		4	6	10	20 MIN/MIN MIN/ МИН
		PIZZAS / FOCACCIA - PIZZAS / FOCACCIA - PIZZAS / FOCACCIAS - ПИЦЦЫ / ЛЕПЕШКИ			
 GP38 TRAY GRILL & ROAST GN 1/1 ALUM. NONSTICK		20	30	50	25 MIN/MIN MIN/ МИН
		FISH - POISSON - PESCADO - РЫБА PORTIONS / COUVERTS / CUBIERTOS / ПОРЦИЙ			
		20	30	50	7 MIN/MIN MIN/ МИН
		GRILLED VEGETABLES - LEGUMES GRILLES - VERDURAS ASADAS - ОВОЩИ-ГРИЛЬ PORTIONS / COUVERTS / CUBIERTOS / ПОРЦИЙ			
 GP25 CONTAINER GN 1/1 H65 ALUMINUM NONSTIK		60	90	150	35 MIN/MIN MIN/ МИН
		LASAGNE / EGGPLANT PARMIGIANA - LASAGNE / GRATIN - LASAÑA / BERENJENAS A LA PARMESANA ЛАЗАНИИ/ПАРМИДЖАНЫ PORTIONS OF / PORTIONS DE / PORCIONES DE / ПОРЦИЙ			



PROGRESS THROUGH TECHNOLOGY

Le progrès grâce à la **technologie** - Progreso a través de **la tecnología** - Прогресс с помощью **технологий**

Simple, fast and intuitive controls.
A new generation of solutions designed for any kind of chef, looking for simplicity and results.
7" and 5" touch screen and 2.4" LCD screen a big family of solutions available in all Venix ovens: any dimension and any purpose.

*Commandes simples, rapides et intuitives.
Une nouvelle génération de solutions conçues pour tout type de chef, à la recherche de plus de simplicité et de résultats. Écran tactile 7", écran tactile 5" avec encodeur et écran LCD 2,4", une grande famille de solutions disponibles dans tous les fours Venix: de toute dimension et pour tout usage.*

Controles sencillos, rápidos e intuitivos.
Se trata de una nueva generación de soluciones diseñadas para cualquier tipo de chef, buscando combinar simplicidad y resultados. Pantalla táctil de 7"; pantalla táctil de 5" con codificador y pantalla LCD de 2,4": una gran familia de soluciones disponibles en todos los hornos Venix; todas las dimensiones, cualquier propósito.

Простое, быстрое и интуитивно понятное управление. Решения нового поколения, разработанные для любого шеф-повара, ищущего простое управление и великолепного результата. 7-, 5- и 2,4-дюймовый ЖК-экран - множество решений, доступных в любых печах Venix: разного размера и предназначения.

VENEXIA

CAPACITIVE TOUCH CONTROL 7" - COMBI / BAKERY

COOKING HAS NEVER BEEN SO EASY



Touch screen 7" Capacitive

With smart technology that stimulates the chef's creativity and simplifies the work of kitchen staff, these ovens permit the simultaneous and automatic preparation of different dishes. They also preserve flavours and fragrances while optimising cooking times, costs and results.

Cuisiner n'a jamais été aussi facile

Équipé d'une technologie intelligente qui apporte un soutien à la créativité du chef, il simplifie le travail de l'opérateur en cuisine et permet de préparer simultanément et automatiquement différents plats tout en préservant les goûts et les arômes avec une optimisation du temps, des coûts et des résultats.

Nunca antes fue tan fácil cocinar

Equipado con una tecnología inteligente que respalda la creatividad del chef y simplifica el trabajo del personal de cocina, permite la preparación simultánea y automática de platos diferentes, preservando sus sabores y aromas y optimizando tiempos, costes y resultados.

Приготовление еды стало просто, как никогда

Используя умную технологию, расширяющую креативные возможности шеф-повара и облегчающую работу кухонного работника, эта модель обеспечивает одновременную и автоматическую готовку разных блюд, сохраняя их вкус и аромат при оптимизации времени, расходов и результатов.



AUTOMATIC cooking for Combi & Bakery ovens



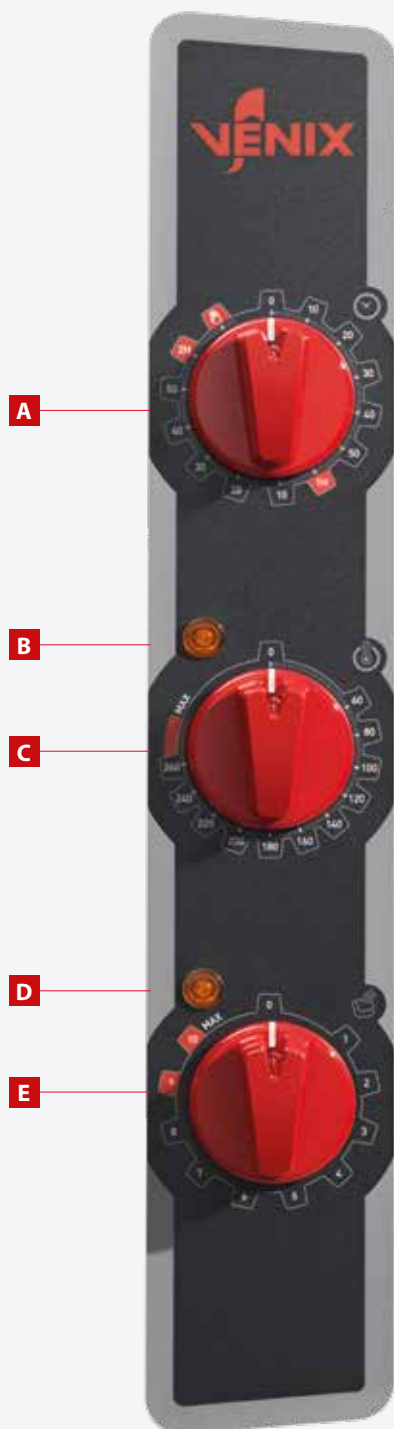
MULTILEVEL Cooking



MULTITIMER cooking



VENEXIA MECHANICAL CONTROL - BAKERY



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

B Temperature Led
Température Led
Temperatura Led
Температуры Led

C Temperature selector
Sélecteur de température
Selector de temperatura
Селектор температуры

D Steam Led
Vapeur Led
Vapor Led
Подачи пара Led

E Steam selector
Sélecteur de vapeur
Selector vapor
Селектор подачи пара

Easy, quick and practical
electro-mechanical control.

Commande manuelle Combi/Boulangerie/Gaz

*Commande électro-mécanique facile,
rapide et pratique.*

Control manual Combi / Panadería / Gas

Mando electromecánico,
sencillo y rápido.

Ручное управление - Универсальное / Выпечка / Газ

*Простое, быстрое и удобное
электромеханическое устройство
управления.*



SQUERO CAPACITIVE TOUCH CONTROL 5" - COMBI / BAKERY



With nothing superfluous but all the essentials, this high-tech but extremely user-friendly control offers all the most important functions and features capacitive touch controls and a 5" screen.

SQUERO Le four smart...

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".

SQUERO El horno smart...

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".

SQUERO Интеллектуальная смарт-печь...

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".



Touch screen 5" Capacitive



Manual cooking



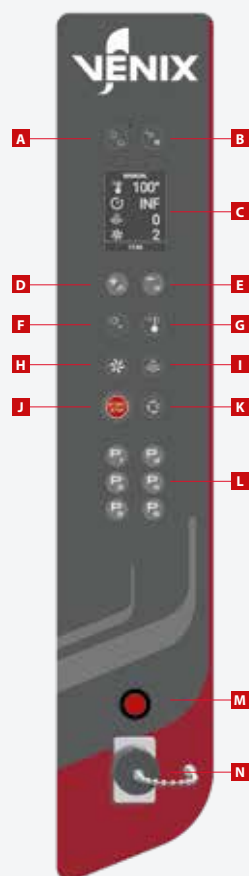
**Automatic Cooking
for Combi & Bakery ovens**



Special cycles

SQUERO

DIGITAL CONTROL 2.4" LCD DISPLAY COMBI / BAKERY / GAS



New color LCD 2.4" screen.
Easy communication via WI-FI with smartphones and tablets, 100 programmes with 6 fast recall memory buttons.

*Nouvel écran couleur LCD 2.4".
Communication facile via WI-FI avec smartphones et tablettes, 100 programmes avec 6 boutons mémoire à rappel rapide.*

Nueva pantalla LCD a color de 2,4".
Fácil comunicación a través de WI-FI con teléfonos inteligentes y tabletas, 100 programas con 6 botones de memoria de recuperación rápida.

Новый цветной ЖК-экран 2,4 дюйма. Удобная связь через WI-FI со смартфонами и планшетами, 100 программ, 6 избранных программ для быстрого доступа.

- A Back / On | Off**
Retour/Marche | Désactivé
Atras/Encendido | Apagado
Назад/Вкл | Выкл
- B Menu / Settings**
Menu/Paramètres
Menu/Configuración
Меню/Настройки
- C 2.4" LCD Screen**
2.4" LCD Contrôle
2.4" LCD Control
2.4" Контроллер
- D Increase Button/Up**
Bouton Augmenter/Haut
Aumentar/Arriba
Кнопка увеличения/вверх
- E Decrease Button/Down**
Bouton de diminution
Botón de disminución/aumento
Кнопка уменьшения
- F Time selector/Core probe**
Sélecteur de temps/Sonde à cœur
Control de tiempo/Sonda corazón
Регулятор времени
(Таймер) Измеритель
- G Temperature selector**
Sélecteur de température
Control de temperatura
Регулятор температуры

- H 5 Speed regulation**
Réglage 5 vitesses
5 regulaciones de velocidad
Регулировка с 5 скоростями
- I Steam selector**
Sélecteur de vapeur
Control de humedad
Регулятор пара
- J Start/Stop**
Commencer arrêter
Comenzar/Parar
Старт/Стоп
- K Cooking cycle**
Cycle de cuisson
Ciclo de horneado/cocinado
Цикл приготовления
- L 6-speed program**
Programme à 6 vitesses
Programa de 6 velocidades
6-ступенчатая программа
- M Gas restart button
(only for gas ovens)**
Bouton de redémarrage du gaz
Botón de reinicio de gas
Кнопка перезапуска газа
- N Core probe inlet**
Entrée de la sonde centrale
Entrada de la sonda de núcleo
Разъем термозонда

MANUAL CONTROL COMBI / BAKERY / GAS



Easy, quick and practical electro-mechanical control.

**Commande manuelle
Combi/Boulangerie/Gaz**
*Commande électro-mécanique facile,
rapide et pratique.*

**Control manual
Combi / Panadería / Gas**
Mando electromecánico,
sencillo y rápido.

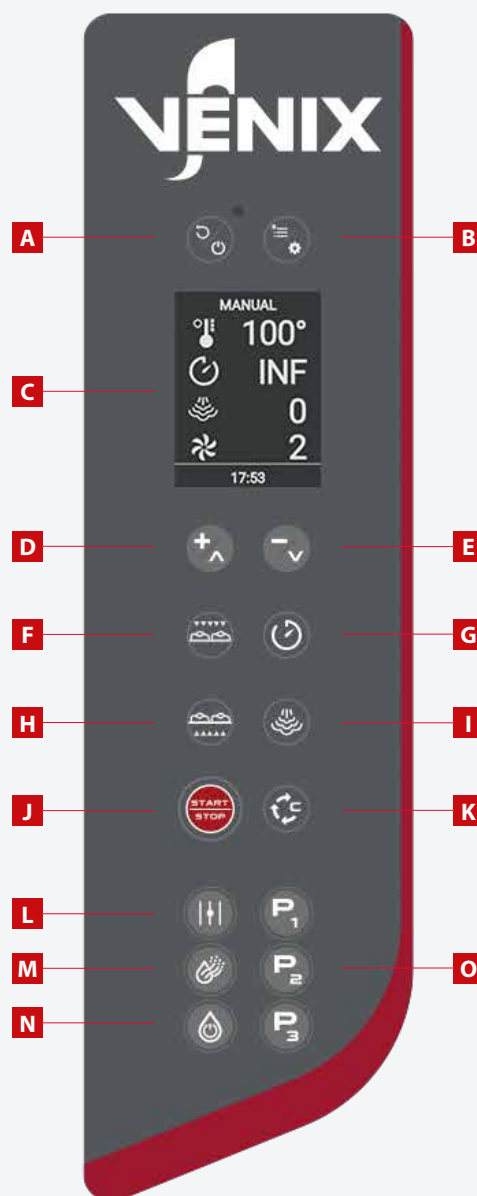
**Ручное управление -
Универсальное / Выпечка / Газ**
*Простое, быстрое и удобное
электромеchanическое устройство
управления.*

- A Time selector**
Sélecteur de temps
Control de tiempo
Регулятор времени(Таймер)
- B Temperature Led**
Température Led
Temperatura Led
Температуры Led
- C Temperature selector**
Sélecteur de température
Selector de temperatura
Селектор температуры
- D Steam Led**
Vapeur Led
Vapor Led
Поддачи пара Led
- E Steam selector**
Sélecteur de vapeur
Selector vapor
Селектор подачи пара
- F 2 Speed regulation (optional)**
Réglage 2 vitesses (option)
2 regulaciones de velocidad (opcional)
Регулировка с 2 скоростями (по желанию)
- G Gas restart button (only for gas ovens)**
Bouton de redémarrage du gaz
Botón de reinicio de gas
Кнопка перезапуска газа

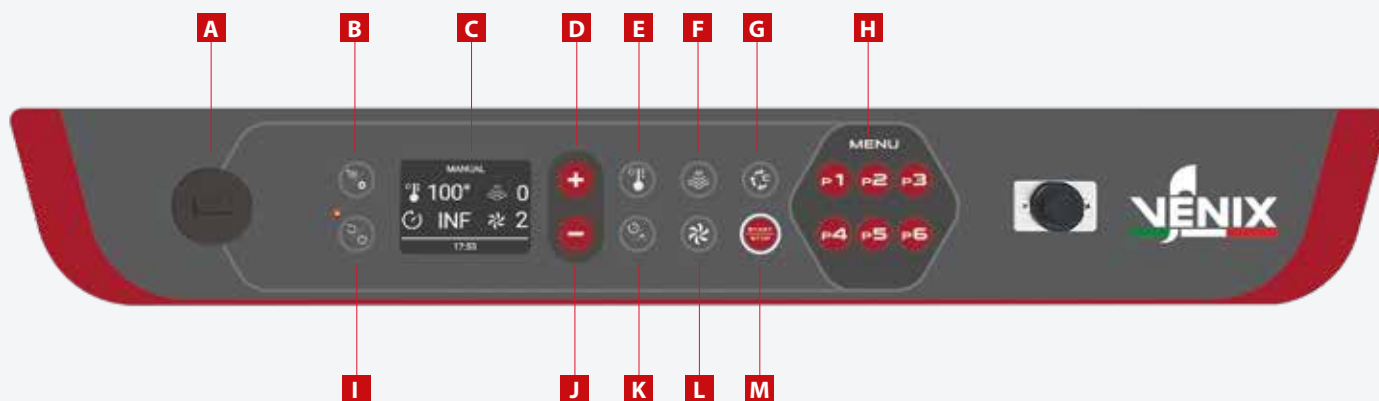
SQUERO DECK DIGITAL CONTROL 2.4" LCD DISPLAY

- A Back / On | Off**
Retour/Marche | Désactivé
Atras/Encendido | Apagado
Назад/Вкл | Выкл
- B Menu / Settings**
Menu/Paramètres
Menu/Configuración
Меню/Настройки
- C 2.4" LCD Screen**
2.4" LCD Contrôle
2.4" LCD Control
2.4" Контроллер
- D Increase Button/Up**
Bouton Augmenter/Haut
Aumentar/Arriba
Кнопка увеличения/вверх
- E Decrease Button/Down**
Bouton de diminution
Botón de disminución/aumento
Кнопка уменьшения
- F Ceiling Temperature Control**
Contrôle température voûte
Control de temperatura superior
Контроль температуры потолка
- G Time selector**
Sélecteur de temps
Control de tiempo
Регулятор времени(Таймер)
- H Floor Temperature Control**
Contrôle température sole
Control de temperatura inferior
Контроль температуры пола

- I Steam selector**
Sélecteur de vapeur
Control de humedad
Регулятор пара
- J Start/Stop**
Commencer arrêter
Comenzar/Parar
Старт/Стоп
- K Cooking cycle**
Cycle de cuisson
Ciclo de horneado/cocinado
Цикл приготовления
- L Chimney regulation**
Réglage de la cheminée
Regulacion de salida de humos
Регулирование дымоходов
- M V-Dry PRO System**
Système V-Dry PRO
Sistema V-Dry Pro
V-Dry PRO
- N On | Off boiler**
On | Off chaudière
Tecla ON/OFF boiler
Включение/выключение котла
- O 3 speed program**
Programme à 3 vitesses
Programa de 3 velocidades
3-скоростная программа



CAMPIELLO DIGITAL CONTROL 2.4" LCD DISPLAY



A USB

USB
USB
USB

B Menu / Settings

Menu/Paramètres
Menu/Configuración
Меню/Настройки

C 2.4" LCD screen

2.4" Contrôle
2.4" Control
2.4" Контроллер

D Increase Button/Up

Bouton Augmenter/Haut
Aumentar/Arriba
Кнопка увеличения/вверх

E Temperature selector

Sélecteur de température
Control de temperatura
Регулятор температуры

F Steam selector

Sélecteur de vapeur
Control de humedad
Регулятор пара

G Cooking cycle

Cycle de cuisson
Ciclo de horneado/cocinado
Цикл приготовления

H 6-speed program

Programme à 6 vitesses
Programa de 6 velocidades
6-ступенчатая программа

I Back / On | Off

Retour/Marche | Désactivé
Atras/Encendido | Apagado
Назад/Вкл | Выкл

J Decrease Button/Up

Bouton de diminution
Botón de disminución/aumento
Кнопка уменьшения

K Time selector/Core probe

Sélecteur de temps/Sonde à cœur
Control de tiempo/Sonda corazón
Регулятор времени
(Таймер)/Измеритель

L 5 Speed regulation

Réglage 5 vitesses
5 regulaciones de velocidad
Регулировка с 5 скоростями

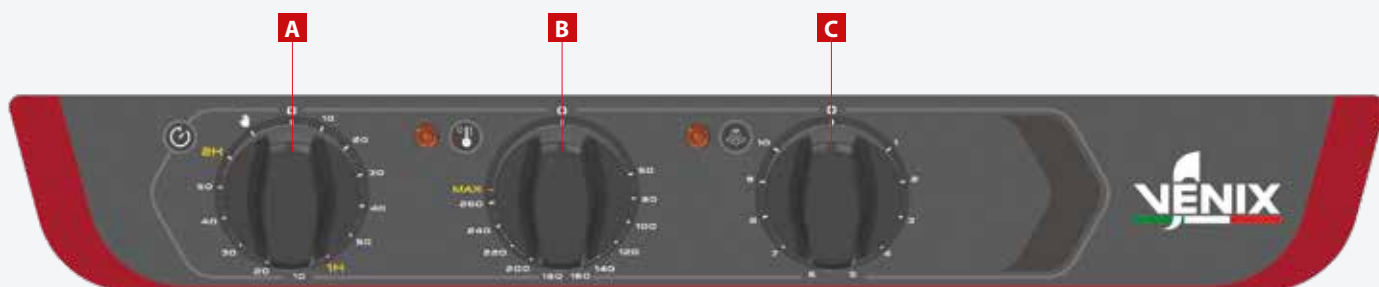
M Start/Stop

Commencer arrêter
Comenzar/Parar
Старт/Смон

N Core probe

Sonde à cœur
Sonda corazón
Измеритель

CAMPIELLO MANUAL CONTROL



A Time selector

Sélecteur de temps
Control de tiempo
Регулятор времени (Таймер)

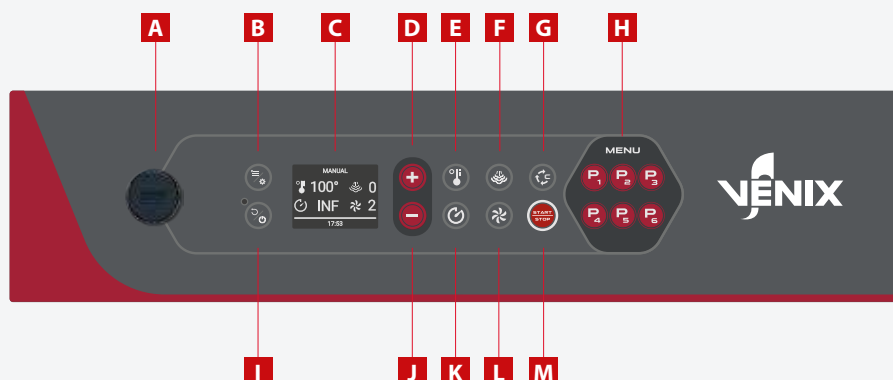
B Temperature selector

Sélecteur de température
Selector de temperatura
Селектор температуры

C Steam selector

Sélecteur de vapeur
Selector vapor
Селектор подачи пара

RIALTO DIGITAL CONTROL 2.4" LCD DISPLAY



The essentials and nothing superfluous. This high-tech but extremely user-friendly oven offers all of the most important functions through its vertical 2.4" screen and multifunction, 100-program digital control system.

Commande DIGITAL avec écran LCD 2,4

Simple et efficace. Ce four high-tech extrêmement fonctionnel offre toutes les fonctions les plus importantes grâce à son écran vertical de 2,4 pouces et 100 programmes Multifonctions système de contrôle numérique.

Control digital con una pantalla LCD de 2.4

Estos hornos de tecnología High-Tech son sumamente fáciles e intuitivos de utilizar ya que ofrecen sus funciones más importantes en su pantalla vertical multifunción de 2.4" de un total de 100 programas.

Цифровая панель управления с LCD дисплеем 2.4

Все самое необходимое и ничего лишнего. Эта высокотехнологичная, но чрезвычайно удобная печь предлагает возможность использования всех самых важных функций благодаря вертикальному 2,4-дюймовому экрану и многофункциональной 100-программной цифровой системе управления.

A USB

USB
USB
USB

B Menu / Settings

Menu/Paramètres
Menu/Configuración
Меню/Настройки

C 2.4" LCD screen

2.4" Contrôle
2.4" Control
2.4"Контроллер

D Increase Button/Up

Bouton Augmenter/Haut
Aumentar/Arriba
Кнопка увеличения/вверх

E Temperature selector

Sélecteur de température
Control de temperatura
Регулятор температуры

F Steam selector

Sélecteur de vapeur
Control de humedad
Регулятор пара

G Cooking cycle

Cycle de cuisson
Ciclo de horneado/cocinado
Цикл приготовления

H 6-speed program

Programme à 6 vitesses
Programa de 6 velocidades
6-ступенчатая программа

I Back / On | Off

Retour/Marche | Désactivé
Atras/Encendido | Apagado
Назад/Вкл | Выкл

J Decrease Button/Up

Bouton de diminution
Botón de disminución/aumento
Кнопка уменьшения

K Time selector/Core probe

Sélecteur de temps/Sonde à cœur
Control de tiempo/Sonda corazón
Регулятор времени(Таймер)/Измеритель

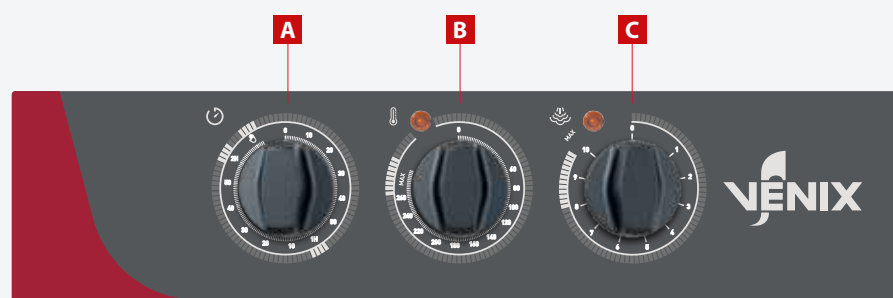
L 5 Speed regulation

Réglage 5 vitesses
5 regulaciones de velocidad
Регулировка с 5 скоростями

M Start/Stop

Commencer arrêter
Comenzar/Parar
Старт/Смон

RIALTO MANUAL CONTROL



Easy, quick and practical electro-mechanical control.

Commande manuelle

Commande électro-mécanique facile, rapide et pratique.

Control manual

Mando electromecánico, sencillo y rápido.

Ручное устройство управления

Простое, быстрое и удобное электромеханическое устройство управления.

A Time selector

Sélecteur de temps
Control de tiempo
Регулятор времени(Таймер)

B Temperature selector

Sélecteur de température
Selector de temperatura
Селектор температуры

C Steam selector

Sélecteur de vapeur
Selector vapor
Селектор подачи пара



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.

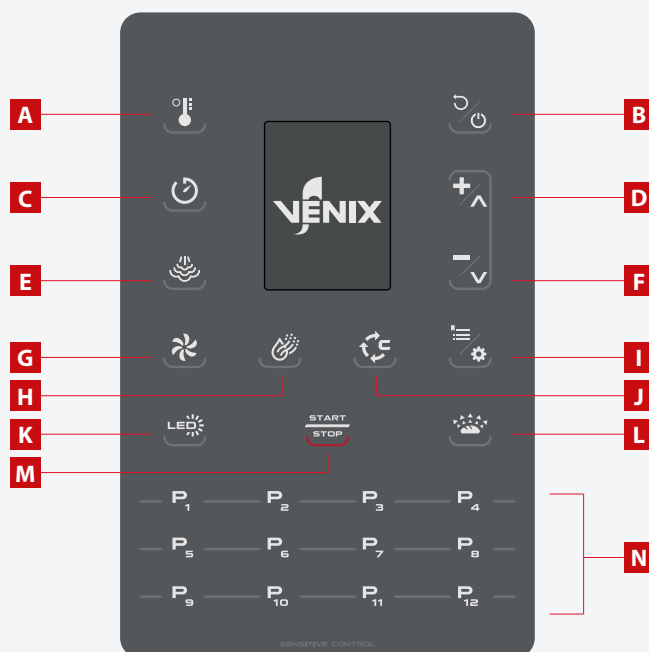
Su sistema de control digital dotado de 100 programas, de los cuales 12 pueden ser utilizados como "preferidos", hace que la línea VERTEX resulte aún más eficiente y cercana a las exigencias de los usuarios. La organización del trabajo, la calidad y los tiempos de cocción se podrán estandarizar. Su control 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.



PROGRESS THROUGH
TECHNOLOGY



A Temperature selector
Sélecteur de température
Control de temperatura
Регулятор температуры

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

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

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

E Steam selector
Sélecteur de vapeur
Control de humedad
Регулятор пара

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

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

H V-Dry button
Bouton V-Dry
Tecla V-Dry
кнопка "V-Сушка"

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

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

K LED
Led
LED
Светодиодный

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

M Proofing program
Programmes de fermentation
Programas para levitadores
Программы проверки

N 12 speed program
Programme à 12 vitesses
Programa de 12 velocidades
12-ступенчатая программа



BURANO - TORCELLO DIGITAL CONTROL 2.4" LCD DISPLAY

Intuitive and user-friendly. This high-tech but extremely user-friendly oven offers all of the most important functions through its vertical 2.4" screen and multifunction, 100-program digital control system.

Commande DIGITAL avec écran LCD 2,4

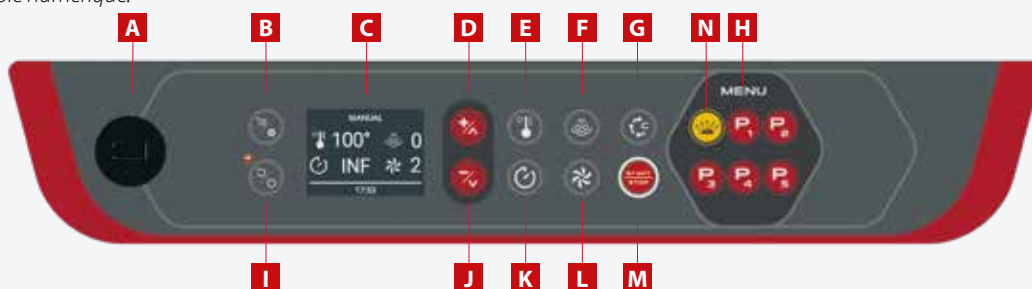
Simple et efficace. Ce four high-tech extrêmement fonctionnel offre toutes les fonctions les plus importantes grâce à son écran vertical de 2,4 pouces et 100 programmes Multifonctions système de contrôle numérique.

Control digital con una pantalla LCD de 2.4

Estos hornos de tecnología High-Tech son sumamente fáciles e intuitivos de utilizar ya que ofrecen sus funciones más importantes en su pantalla vertical multifunción de 2.4" de un total de 100 programas.

Цифровая панель управления с LCD дисплеем 2.4

Все самое необходимое и ничего лишнего. Эта высокотехнологичная, но чрезвычайно удобная печь предлагает возможность использования всех самых важных функций благодаря вертикальному 2,4-дюймовому экрану и многофункциональной 100-программной цифровой системе управления.



A USB

USB
USB
USB

B Menu / Settings

Menu/Paramètres
Menu/Configuración
Меню/Настройки

C 2.4" LCD screen

2.4" Contrôle
2.4" Control
2.4"Контроллер

D Increase Button/Up

Bouton Augmenter/Haut
Aumentar/Arriba
Кнопка увеличения/вверх

E Temperature selector

Sélecteur de température
Control de temperatura
Регулятор температуры

F Steam selector

Sélecteur de vapeur
Control de humedad
Регулятор пара

G Cooking cycle

Cycle de cuisson
Ciclo de horneado/cocinado
Цикл приготовления

H 6-speed program

Programme à 6 vitesses
Programa de 6 velocidades
6-ступенчатая программа

I Back / On | Off

Retour/Marche | Désactivé
Atras/Encendido | Apagado
Назад/Вкл | Выкл

J Decrease Button/Up

Bouton de diminution
Botón de disminución/aumento
Кнопка уменьшения

K Time selector

Sélecteur de temps
Control de tiempo
Регулятор времени (Таймер)

L 2 Speed regulation

Réglage 2 vitesses
2 regulaciones de velocidad
Регулировка с 2 скоростями

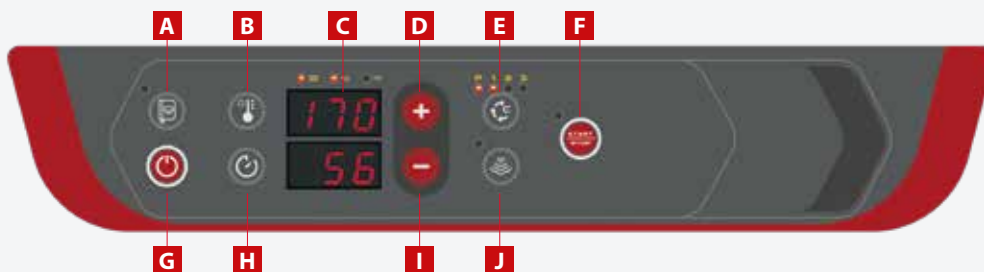
M Start/Stop

Commencer arrêter
Comenzar/Parar
Старт/Стоп

N Proofing program

Programmes de fermentation
Programas para levitadores
Программы проверки

BURANO - TORCELLO DIGITAL CONTROL



A Menu / Settings

Menu/Paramètres
Menu/Configuración
Меню/Настройки

B Temperature selector

Sélecteur de température
Control de temperatura
Регулятор температуры

C Display

Ecran
Display
Дисплей

D Increase Button/Up

Bouton Augmenter/Haut
Aumentar/Arriba
Кнопка увеличения/вверх

E Cooking cycle

Cycle de cuisson
Ciclo de horneado/cocinado
Цикл приготовления

F Start/Stop

Commencer arrêter
Comenzar/Parar
Старт/Стоп

G On | Off

Marche | Désactivé
Encendido | Apagado
Вкл | Выкл

H Time selector

Sélecteur de temps
Control de tiempo
Регулятор времени (Таймер)

I Decrease Button/Up

Bouton de diminution
Botón de disminución/aumento
Кнопка уменьшения

J Steam selector

Sélecteur de vapeur
Control de humedad
Регулятор пара

BURANO - TORCELLO MANUAL CONTROL



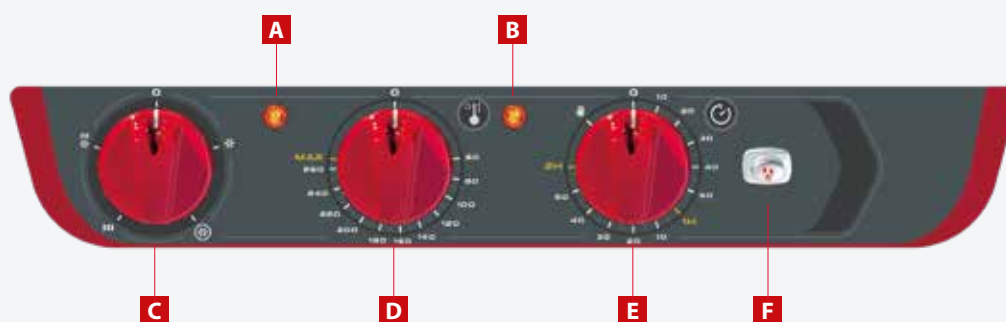
A Temperature selector
Sélecteur de température
Selector de temperatura
Селектор температуры

B Timer selector
Sélecteur de minuterie
Selector timer
Селектор таймера

C Temperature light
Témoin de température
Luz de temperatura
Подсветка камеры

D Steam selector
Sélecteur de vapeur
Control de humedad
Регулятор пара

TORCELLO MULTIFUNCTION CONTROL / GRILL OPTION



A On/Off light
Interrupteurs de
marche/arrêt lumière
Luz de encendido/apagado
Вкл/выкл свет

B Temperature light
Témoin de température
Luz de temperatura
Подсветка камеры

C Cooking selector
Sélecteur de cuisson
Selector de cocción
Выбор режима
приготовления

D Temperature selector
Sélecteur de température
Selector de temperatura
Селектор температуры

E Timer selector
Sélecteur de minuterie
Selector timer
Селектор таймера

F Steam selector
Sélecteur de vapeur
Control de humedad
Регулятор пара



CANNAREGIO PROOFERS

Proofers line - *Ligne étuves de fermentation* - Línea de **fermentadores** - Линейка **расстоечных шкафов**.



Perfect proofing every time

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

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.

Непрерывно безупречная расстойка

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

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.



Digital
Numérique
Digital
Цифровое

Manual with humidity selector
Commande manuelle
avec sélecteur d'humidité
Manual con selector
de humedad
Ручной цикл с
селектором влаги



Manual
Manuelle
Manual
Ручное



CANNAREGIO MANUAL CONTROL

A Temperature selector

Sélecteur de température

Selector de temperatura

Селектор температуры

B Humidity selector

Sélecteur d'humidité

Selector de humedad

Селектор влаги

C On | Off

Marche | Désactivé

Encendido | Apagado

Вкл | Выкл



CANNAREGIO DIGITAL CONTROL

A Display

Ecran

Display

Дисплей

B Temperature selector

Sélecteur de température

Selector de temperatura

Селектор температуры

C Increase button

Bouton « augmenter »

Botón aumentar

Кнопка увеличения

D On/off

Marche/Arrêt

Encendido/apagado

Вкл./Выкл

E Timer selector

Sélecteur de minuterie

Selector timer

Селектор таймера

F Humidity selector

Sélecteur d'humidité

Selector de humedad

Селектор влаги

G Start/stop cooking program

Démarrer/arrêter le programme de cuisson

Inicio/parada programa de cocción

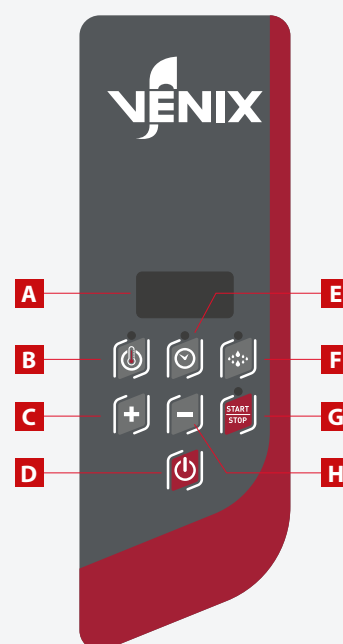
Запуск/остановка программы приготовления

H Decrease button

Bouton « diminuer »

Botón disminuir

Кнопка уменьшения



ASPEN & KODIAK BLAST CHILLERS

Cellule de refroidissement **Aspen & Kodiak** - **Aspen & Kodiak** abatitores de temperatura
Аппараты шоковой заморозки **Aspen & Kodiak**.

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.



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.

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.



ASPEN DIGITAL CONTROL

Fully automatic HOTGAS BYPASS defrost system
70 mm stainless steel isolation

Système dégivrage automatique HOTAG BYPASS
Isolation en acier inox 70mm

Completamente automático HOTBAG BYPASS
sistema de descongelado
70 mm de aislamiento en acero inoxidable

Полностью автоматическая система
разморозки HOTAG BYPASS
Изоляция из нержавеющей стали 70 мм

Touch Control mod. ASP05/8/10/15

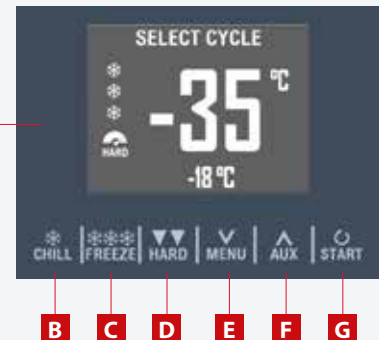
A LCD Display
Ecran LCD
Pantalla LCD
Дисплей LCD

B+D Soft & Hard Blast Chilling
Refroidissement Soft & Hard
Abatimiento rápido con ciclos
soft y hard
Мягкое и жесткое шоковое
охлаждение

C+D Soft & Hard Deep Freezing
Surgélation Soft & Hard
Congelación ultrarrápida con
ciclos soft y hard
Мягкая и жесткая глубокая
заморозка

E Menu
Menu
Menú
Меню

F Optionals control:
UV Light and warmed
core probe
Commande en option:
Lumière UV et sonde
centrale chauffée
Control opcional:
luz UV y sonda de núcleo
central caliente
Дополнительное управление:
УФ-свет и термозонд
с подогревом.



A LCD Display
Ecran LCD
Pantalla LCD
Дисплей LCD

B Decrease button
Bouton « diminuer »
Botón disminuir
Кнопка уменьшения

C Increase button
Bouton « augmenter »
Botón aumentar
Кнопка увеличения

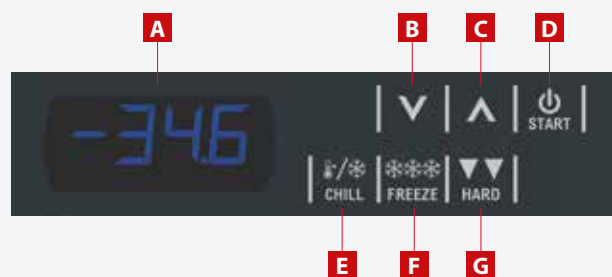
D Start/Stop
Commencer arrêter
Comenzar/Parar
Старт/Смон

E+G Soft & Hard Blast Chilling
Refroidissement Soft & Hard
Abatimiento rápido con ciclos
soft y hard
Мягкое и жесткое шоковое
охлаждение

F+G Soft & Hard Deep Freezing
Surgélation Soft & Hard
Congelación ultrarrápida con
ciclos soft y hard
Мягкая и жесткая глубокая
заморозка

G Start/Stop
Commencer arrêter
Comenzar/Parar
Старт/Смон

Digital Control mod. ASP033



KODIAK DIGITAL CONTROL

PET non fingerprint powder coating
60 mm isolation

A LCD Display
Ecran LCD
Pantalla LCD
Дисплей LCD

B Decrease button
Bouton « diminuer »
Botón disminuir
Кнопка уменьшения

C Increase button
Bouton « augmenter »
Botón aumentar
Кнопка увеличения

D Defrost button
Bouton dégivrage
Botón de descongelamiento
Кнопка разморозки

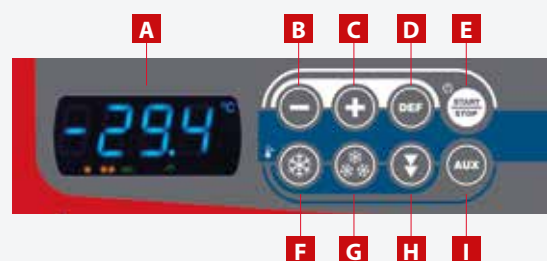
E Start/Stop
Commencer arrêter
Comenzar/Parar
Старт/Смон

F+H Soft & Hard Deep Freezing
Surgélation Soft & Hard
Congelación ultrarrápida con
ciclos soft y hard
Мягкая и жесткая глубокая
заморозка

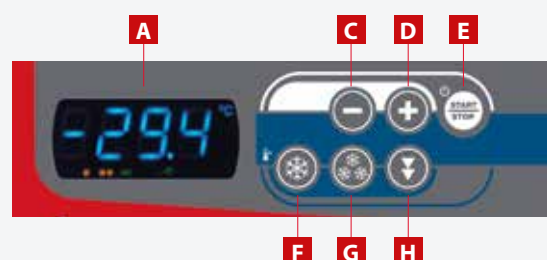
G+H Soft & Hard Deep Freezing
Surgélation Soft & Hard
Congelación ultrarrápida con
ciclos soft y hard
Мягкая и жесткая глубокая
заморозка

I Optionals control:
UV Light and warmed
core probe
Commande en option:
Lumière UV et sonde
centrale chauffée
Control opcional:
luz UV y sonda de núcleo
central caliente
Дополнительное управление:
УФ-свет и термозонд
с подогревом.

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



Digital Control mod. KDA03



POVEGLIA HOODS

Hottes **Poveglia** - Campanas **Poveglia** - Вытяжки **Poveglia**.

Venix new range of 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 smells and comes with easily removable, dishwasher-compatible, labyrinth grease filters.

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.

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.

Вытяжки POVEGLIA оснащены инновационной системой воздушной конденсации для устранения испарений и запахов, комплектуются быстросъемными, пригодными для мойки в посудомоечной машине жирособиравшими фильтрами лабиринтного типа.





GASTRONOMIA

SERVIZIO IL
77



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
7" TOUCH SCREEN**



	SM40TCC*	SM20TCC*	SM12TCC*
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	40 GN1/1 - 20 GN 2/1	20 GN 1/1	12 GN 1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	66 mm	66 mm	75 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	16,1
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxExH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	1091 x 1252 x 1900	1091 x 1006 x 1900	792 x 1021 x 1277
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	350	250	134

*Automatic clean system integrated

*Modél avec système de lavage automatique intégré

*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

*Модель со встроенной системой самоочистки



	SM07TCC*	SM05TCC*
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	7 GN 1/1	5 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~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	10,8	9,4
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxExH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	792 x 1021 x 941	792 x 1029 x 781
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	100	92

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ

Standard - Standard

Estándar - Стандартно



Optional - En option

Opción - Опционально



Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	TCC
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	CUISSON 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	◆

VENEXIA

CHIC GRILL SYSTEMS



	CGS10 CGS12	CGS06 CGS07
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	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>	16,1	10,8
System size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du système (L x P x H mm)</i> - Medidas sistema AxFxH (mm) - <i>Размеры система ШxDxB, мм</i>	792 x 1021 x 2006	792 x 1021 x 1670
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	260°C
System weight (kg) - <i>Poids du système (kg)</i> Peso del sistema (kg) - <i>Вес система, кг</i>	220	190



	CGS04 CGS05
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 75 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	9,4
System size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du système (L x P x H mm)</i> - Medidas sistema AxFxH (mm) - <i>Размеры система ШxDxB, мм</i>	792 x 1029 x 1510
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C
System weight (kg) - <i>Poids du système (kg)</i> Peso del sistema (kg) - <i>Вес система, кг</i>	155

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

T12VSK

Outside dimension (WxDxH mm) - Dimensions extérieures (L x P x H mm)
Medidas exteriores AxFxH (mm) - Габаритные размеры ШхДхВ, 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 (kg) - Poids (kg) - Peso (kg) - Вес, кг

55

POVEGLIA WATER condensation hoods (for 1 oven)

HOOD - HOTTE - CAMPANA - ВЫТЯЖКА



POSGMWF2
WITH CARBON FILTER

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. ШхДхВ

792 x 772 x 434 mm

Power - Puissance
Potencia - Мощность

0,3 kW

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

220-240V ~ 50/60Hz»

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

34

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



BAKERY OVENS



VENEXIA

**SAN GIORGIO
7" TOUCH SCREEN**



	SG16TCC*	SG10TCC*	SG08TCC*
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	16 600x400	10 600x400 - GN 1/1	8 600x400
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	80 mm	80 mm	87 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60	50/60	50/60Hz
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	28,6	16,1	18,8
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>	1091 x 1006 x 1900	792 x 1021 x 1277	792 x 1021 x 1094
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>	250	134	110

*Automatic clean system integrated

*Modél avec système de lavage automatique intégré

*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

*Модель со встроенной системой самоочистки



	SG06TCC*	SG04TCC*
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 / 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 AxExH (mm) - <i>Размеры печи ШxДxВ, 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>	260°C	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	100	92

TECHNOLOGY

TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ

Standard - Standard

Estándar - Стандарт



Optional - En option

Опция - Опционально



Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	TCC
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 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	CUISSON 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 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 MANUAL



	SG10M0G0 / MZGO*	SG06M0G0 / MZGO*
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
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>	15,6	10,4
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 1277	792 x 1021 x 941
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>	134	100



* Mod.MZGO Optional
LCD temperature display



	SG04M0G0 / MZGO*
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
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>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>	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	92

TECHNOLOGY

TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ

Standard - Standard

Estándar - Стандарт



Optional - En option

Опция - Опционально



Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	MOGO/MZGO
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 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	CUISON 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 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	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	◆

- MULTILEVEL & MULTITIMER BAKING
- AUTOMATIC WASHING SYSTEM
- RECIPE BOOK WITH 400 PROGRAMS
- N° 10 BAKING CYCLES FOR EACH PROGRAM
- N° 10 FAN SPEED CONTROL
- LED LIGHTS INTEGRATED IN THE DOOR
- USB
- WI-FI
- VENIX CLOUD

- CUISSON MIXTE MULTI-NIVEAUX
- SYSTÈME AUTO-NETTOYANT
- LIVRE DE RECETTES AVEC 400 PROGRAMMES
- N.10 CYCLES DE CUISSON POUR CHAQUE PROGRAMME
- N.10 VITESSES DU VENTILATEUR
- ÉCLAIRAGE LED INTÉGRÉ DANS LA PORTE
- CONNEXION USB
- CONNEXION WI-FI
- CONNEXION VENIX CLOUD

- HORNEADO MULTINIVEL Y MULTITIMER
- SISTEMA AUTOLIMPIANTE
- LIBRO DE RECETAS CON 400 PROGRAMAS
- 10 CICLOS DE HORNEADO POR PROGRAMA
- 10 VELOCIDADES DE VENTILACION
- LUCES LED INTEGRADAS EN LA PUERTA
- USB
- WI-FI
- VENIX CLOUD



TRSG44

TRSG85



Manual multi-functional trolleys for 600 x 400 trays allows to easily place in the oven, store or transport food.

Chariots multi-fonctions pour plaques 600x400 permettent facilement l'insertion dans le four, la conservation ou le transport des aliments.

Carros multifuncionales manuales para bandejas 600 x 400 que permiten colocar fácilmente alimentos en el horno, almacenarlos o transportarlos.

Многофункциональные тележки с ручным управлением для противней размером 600 x 400 мм позволяют легко помещать продукты в духовку, хранить или транспортировать их.

- МНОГОУРОВНЕВАЯ ВЫПЕЧКА С МУЛЬТИТАЙМЕРОМ
- СИСТЕМА САМООЧИСТКИ
- КНИГА РЕЦЕПТОВ С 400 ПРОГРАММАМИ
- № 10 ЦИКЛОВ ВЫПЕЧКИ ДЛЯ КАЖДОЙ ПРОГРАММЫ
- № 10 РЕГУЛЯТОРОВ СКОРОСТИ ВЕНТИЛЯТОРА
- СВЕТОДИОДНЫЕ ФОНАРИ, ВСТРОЕННЫЕ В ДВЕРЬ
- USB
- ВАЙ-ФАЙ
- VENIX ОБЛАКО



POSGMDF2



Stainless steel water condensation hood with 2 smoke entry, activated carbon filter and easily removable, dishwasher-compatible labyrinth grease filters.

Hotte à condensation à eau en acier inoxydable avec 2 entrées fumées, filtre à charbon actif et filtres à graisse labyrinthe facilement amovibles et compatibles avec les lave-vaisselle.

Campana de condensación de agua de acero inoxidable con 2 entradas de humo, filtro de carbón activado y filtros de grasa laberíntica (fácilmente desmontables) compatibles con lavavajillas.

Зонт с водяным охлаждением из нержавеющей стали с 2 отверстиями для выхода дыма, фильтром с активированным углем и легко снимаемыми лабиринтными жироулавливающими фильтрами, совместимыми с посудомоечной машиной.

Proofers



CANNAREGIO

	CA7912DH	CA7912MH	CA7912M0
Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours</i> - <i>Modelo apto para horno</i> - <i>Модель подходит для печи</i>			
COMBI OVENS	SM12TCC - SM07TCC - SM05TCC		
BAKERY OVENS	SG10 - SG08 - SG06 - SG04 - TCC - M0G0 - MZG0		
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	12 600x400 - GN 1/1	12 600x400 - GN 1/1	12 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	75 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	2,4	2,4	2,4
Proofer size (WxDxH mm) - <i>Dimension (L x P x H mm)</i> Medidas AxFxH (mm) - <i>Размеры, мм</i>	792x893x706	792x893x706	792x893x706
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	60°C	60°C	60°C
Proofer weight (kg) - <i>Poids (kg)</i> Peso (kg) - <i>Вес, кг</i>	48	48	48

POVEGLIA WATER condensation hoods (for 2 ovens)

VENEXIA



	POSGMDF1*	POSGMDF2* WITH CARBON FILTER
Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours</i> - <i>Modelo apto para horno</i> - <i>Модель подходит для печи</i>		
COMBI OVENS	SM12TCC - SM07TCC - SM05TCC	
BAKERY OVENS	SG10 - SG06 - SG04 - TCC - M0G0 - MZG0 SG05 + SG05 SG05 + SG08	
Description - <i>Description</i> Descripción - <i>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> Sistema de condensación <i>Система конденсации</i>	WATER (DOUBLE CHIMNEY)	WATER (DOUBLE CHIMNEY)
Outside dim. WxDxH <i>Dimensions extérieures L x P x H</i> Medida exterior AxFxH <i>Наружные разм. ШxDxB</i>	792 x 772 x 323 mm	792 x 772 x 434 mm
Power - <i>Puissance</i> Potencia - <i>Мощность</i>	0,3 kW	0,3 kW
Voltage / Frequency <i>Tension / Fréquence</i> Tensión / Frecuencia <i>Напряжение / Частота</i>	220-240V ~ 50/60Hz	220-240V ~ 50/60Hz
Weight (kg) - <i>Poids (kg)</i> Peso (kg) - <i>Вес, кг</i>	34	29
Standard equipment <i>Équipement standard</i> Equipamiento estándar <i>Серийная оснастка</i>	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 съемных и моющихся жирулавливающих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель	
Accessories <i>Accessoires</i> Accesorios <i>Аксессуары</i>	Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006 Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 85FIL00006 Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 85FIL00006 Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) - Запасной кит угольного фильтра: 85FIL00006	



* With 2 smoke entry

POVEGLIA WATER condensation hoods (for 1 oven)

ACCESSORIES



VENEXIA



	POSLMWF1	POSLMWF2 WITH CARBON FILTER	POSGMWF1	POSGMWF2 WITH CARBON FILTER
Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours</i> - <i>Modelo apto para horno</i> - <i>Модель подходит для печи</i>				
COMBI OVENS	SM40TCC - SM20TCC	SM40TCC - SM20TCC	SM12 - 07 - 05 - TCC	SM12 - 07 - 05TCC
BAKERY OVENS	SG16TCC	SG16TCC	SG10 - 08 - 06 - 04 - TCC - M0G0 - MZG0	SG10 - 08 - 06 - 04 - TCC - M0G0 - MZG0
Description - <i>Description</i> <i>Descripción</i> - <i>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 AxExH</i> <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	1051 x 781 x 323 mm	1051 x 781 x 433 mm	792 x 772 x 323 mm	792 x 772 x 434 mm
Power - <i>Puissance</i> <i>Potencia</i> - <i>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 ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz
Weight (kg) <i>Poids (kg)</i> - <i>Peso (kg)</i> - <i>Вес, кг</i>	33	38	34	29
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 2 <i>filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables</i> - 2 <i>vitesse d'extraction</i> 2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables - 2 velocidades de extracción 2 <i>съемных и моющихся жироплавляющих фильтра из нерж. стали</i> - 2-х <i>скоростной двигатель</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: 86FIL0006</i>			
Accessories - <i>Accessoires</i> <i>Accesorios</i> - <i>Аксессуары</i>				

POVEGLIA AIR condensation hoods (for 1 oven)

VENEXIA



	POSGMAF1	POSGMAF2 WITH CARBON FILTER
Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours</i> - <i>Modelo apto para horno</i> - <i>Модель подходит для печи</i>		
COMBI OVENS	SM12TCC - SM07TCC - SM05TCC	
BAKERY OVENS	SG10 - 08 - 06 - 04 - TCC - M0G0 - MZG0	
Description - <i>Description</i> <i>Descripción</i> - <i>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 AxExH</i> <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	792 x 772 x 323 mm	792 x 772 x 434 mm
Power - <i>Puissance</i> <i>Potencia</i> - <i>Мощность</i>	0,3 kW	0,3 kW
Voltage / Frequency <i>Tension / Fréquence</i> <i>Tensión / Frecuencia</i> <i>Напряжение / Частота</i>	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz
Weight (kg) <i>Poids (kg)</i> - <i>Peso (kg)</i> - <i>Вес, кг</i>	34	29
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 2 <i>filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables</i> - 2 <i>vitesse d'extraction</i> 2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables - 2 velocidades de extracción 2 <i>съемных и моющихся жироплавляющих фильтра из нерж. стали</i> - 2-х <i>скоростной двигатель</i> Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006 <i>Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 85FIL00006</i> Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60fil003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 85fil00006 <i>Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) - Запасной кит угольного фильтра: 85FIL00006</i>	
Accessories - <i>Accessoires</i> <i>Accesorios</i> - <i>Аксессуары</i>		

Stands

MODEL SUITABLE FOR VENEXIA COMBI / BAKERY OVENS

MODÈLE ADAPTÉ POUR FOURS VENEXIA COMBI / BOULANGERIE

MODELO APTO PARA VENEXIA COMBI / HORNOS BAKERY

МОДЕЛЬ ПОДХОДИТ ДЛЯЛИНЕЕК ПАРОКОНВЕКТОМАТ / КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ/ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ

VENEXIA



TA7984H70S TA7984H70X TA7984H49X TA7984H80S TA7984H80X TA7984H30X TA7984H17X

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

COMBI OVENS	SM12TCC - SM07TCC - SM05TCC						
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> Capacidad de carga Допустимая нагрузка	6 GN1/1	-	-	7 GN1/1	-	-	-
Space between trays <i>Espace entre les plaques</i> Distancia entre bandejas Расстояние между лотками	80	-	-	80	-	-	-
BAKERY OVENS	SG10TCC - M0G0 - MZG0 SG08TCC SG06TCC - M0G0 - MZG0 SG04TCC - M0G0 - MZG0						
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> Capacidad de carga Допустимая нагрузка	6 600x400 GN1/1	-	-	7 600x400 GN1/1	-	-	-
Space between trays <i>Espace entre les plaques</i> Distancia entre bandejas Расстояние между лотками	80	-	-	80	-	-	-
Outside dim. WxDxH <i>Diam. extérieur L x P x H</i> 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 <i>Poids</i> Peso Вес	23,3 kg	21,5 kg	17,3 kg	25 kg	23,7 kg	13,3 kg	11,3 kg

Trolleys

MODEL SUITABLE FOR VENEXIA COMBI / BAKERY OVENS

MODÈLE ADAPTÉ POUR FOURS VENEXIA COMBI / BOULANGERIE

MODELO APTO PARA VENEXIA COMBI / HORNOS BAKERY

МОДЕЛЬ ПОДХОДИТ ДЛЯЛИНЕЕК ПАРОКОНВЕКТОМАТ / КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ/ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ

VENEXIA



TR40S

TR20S

TRP20

TRB20S

TR16S

TR10S

TRSG85

TRSG44

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

	TR40S	TR20S	TRP20	TRB20S	TR16S	TR10S	TRSG85	TRSG44
COMBI OVENS	SM40TCC	SM20TCC	SM20TCC		-	-	-	-
BAKERY OVENS	-	-	-	SG16TCC	SG16TCC	SG16TCC	SG05 + SG08	SG05 + SG05
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. ШxDxB	755x810x1710	755x565x1710	758x545x1709	755x565x1710	755x565x1710	755x565x1710	535x733x1991	535x733x1991
Weight Poids Peso Вес	32 kg	25 kg	38 kg	25 kg	25 kg	24 kg	73,1 kg	68,8 kg



SQUERO

THE ESSENTIAL COLLECTION

SQUERO

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 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 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, 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 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

COMBI DIGITAL
with 2.4" LCD Display



SQ1021DG0/DGC*

SQ0621DG0/DGC*

Tray capacity - Capacité des plaques

Capacidad bandejas - Вместимость лотков

10 GN 2/1 - 20 GN 1/1 or 10 660 x 460**

6 GN 2/1 - 12 GN 1/1 or 6 660 x 460**

Distance between tray - Distance entre les plaques

Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками

85 mm

85 mm

Frequency (Hz) - Fréquence (Hz)

Frecuencia (Hz) - Частота, Гц

50/60

50/60

Voltage / Tension / Tensión / Напряжение

380-415V 3N~

380-415 V 3N~

Power (kW) - Puissance (kW)

Potencia (kW) - Мощность, кВт

18,7

12,5

Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm)

Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШxDxB, мм

960x1110x1212

960x1110x876

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

223

167

*Automatic clean system integrated

*Modél avec système de lavage automatique intégré

*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

*Модель со встроенной системой самоочистки



SQUERO

GN2/1

COMBI MANUAL



SQ1021M0N0

SQ0621M0N0

Tray capacity - Capacité des plaques

Capacidad bandejas - Вместимость лотков

10 GN 2/1 - 20 GN 1/1 or 10 660 x 460**

6 GN 2/1 - 12 GN 1/1 or 6 660 x 460**

Distance between tray - Distance entre les plaques

Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками

85 mm

85 mm

Frequency (Hz) - Fréquence (Hz)

Frecuencia (Hz) - Частота, Гц

50/60

50/60

Voltage / Tension / Tensión / Напряжение

380-415V 3N~

380-415 V 3N~

Power (kW) - Puissance (kW)

Potencia (kW) - Мощность, кВт

18,6

12,4

Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm)

Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШxDxB, мм

960x1110x1212

960x1110x876

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

223

167

**Special tray rack support on request - Support spécial porte-plateau sur demand - Solicitar bandeja especial apta para soportes - Запросите специальную подставку для лотков

TECHNOLOGY

TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ

Standard - Standard

Estándar - Стандартно

Optional - En option

Opción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	DG	M
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-COCERY Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	◆	—
V-Dry PRO System	Système V-Dry PRO	SISTEMA V-DRY PRO	V-Dry PRO	◆	—
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	CUISSON 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°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-ДУВНАПРАВЛЕННЫЙ 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 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 ◆	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	◆	◆



GAS COMBI OVENS

SQUERO

GN2/1

GAS COMBI DIGITAL
with 2.4" LCD Display



SQ1021ADG0/DGC*

SQ0621ADG0/DGC*

Tray capacity - Capacité des plaques

Capacidad bandejas - Вместимость лотков

10 GN 2/1 - 20 GN 1/1 or 10 660 X 460**

6 GN 2/1 - 12 GN 1/1 or 6 660 X 460**

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

220-240V ~

220-240V ~

Power (kW) - Puissance (kW)

Potencia (kW) - Мощность, кВт

0,58

0,4

Maximum rated gas power

Puissance de gaz nominale maximale

Potencia nominal máxima de gas

Номинальная мощность газа

20

G30-G31 Power (kW)

G20 Power (kW)

15

G30-G31 Power (kW)

G20 Power (kW)

Oven size (WxDxH mm)

Dimensions du four (L x P x H mm)

Medidas horno AxExH (mm)

Размеры печи ШxDxB, мм

964x1208x1321

(w/handle)

964x1208x985

(w/handle)

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

164

129



SQUERO

GN 2/1

GAS COMBI MANUAL



SQ1021AMVN0

SQ0621AMVN0

Tray capacity - Capacité des plaques

Capacidad bandejas - Вместимость лотков

10 GN 2/1 - 20 GN 1/1 or 10 660 X 460**

6 GN 2/1 - 12 GN 1/1 or 6 660 X 460**

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

220-240V ~

220-240V ~

Power (kW) - Puissance (kW)

Potencia (kW) - Мощность, кВт

0,58

0,4

Maximum rated gas power

Puissance de gaz nominale maximale

Potencia nominal máxima de gas

Номинальная мощность газа

20

G30-G31 Power (kW)

G20 Power (kW)

15

G30-G31 Power (kW)

G20 Power (kW)

Oven size (WxDxH mm)

Dimensions du four (L x P x H mm)

Medidas horno AxExH (mm)

Размеры печи ШxDxB, мм

964x1208x1321

(w/handle)

964x1208x985

(w/handle)

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

164

129

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

** Special tray rack support on request - Support spécial porte-plateau sur demand - Solicitar bandeja especial apta para soportes - Запросите специальную подставку для лотков

TECHNOLOGY

TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ

Standard - Standard

Estándar - Стандартно

Optional - En option

Opción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	DG	MVNO
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-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	CUISSON 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°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-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	2 ◆	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 ◆	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	◆	◆



SQUERO TOUCH 5"



	SQ40TCC*	SQ20TCC*	SQ12TCC*
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	50	50
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	43,1	28,1	15,7
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxExH (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	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	286	250	135

*Automatic clean system integrated

*Modél avec système de lavage automatique intégré

*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

*Модель со встроенной системой самоочистки



	SQ07TCC*	SQ05TCC*
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	7 GN1/1	5 GN1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	70 mm	70 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	10,5	10,5
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxExH (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	89

TECHNOLOGY

TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ

Standard - Standard

Estándar - Стандартно



Optional - En option

Opción - Опционально



Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	TCC
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	CUISSON 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 2,4" LCD



	SQ40D0C*	SQ20D0C*	SQ12DG0/DGC*
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	50	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~	380-415V 3N~	380-415V 3N~ or 220-240V~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	43,1	28,1	15,8
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxДxВ, 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	286	250	135

*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*
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	67 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60	50
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~ or 220-240V~	380-415V 3N~ or 220-240V~	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240 V~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	10,6	10,6	5,3
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxДxВ, мм	937 x 885 x 875	937 x 885 x 715	701 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	88	55

TECHNOLOGY

TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ

Standard - Standard

Estándar - Стандарт

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISON 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-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	CUISSON 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°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-ДУВНАПРАВЛЕННЫЙ 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 дверцу 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
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	43,1	28,1	15,8
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxExH (mm) Размеры печи ШxДxВ, 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	286	250	135



	SQ07M0N0	SQ05M0N0	SQ053M0N0
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	67 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 ~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	10,5	10,5	5,4
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxExH (mm) Размеры печи ШxДxВ, мм	937 x 885 x 875	937 x 885 x 715	702 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

TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ

Standard - Standard

Estándar - Стандартно



Optional - En option

Opción - Опционально



Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	MONO
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	CUISSON 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-ДУНАПРАВЛЕННЫЙ 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'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	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/DGC*

SQ07ADG0/DGC*

SQ05ADG0/DGC*

Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	12 GN1/1	7 GN1/1	5 GN1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	70 mm	70 mm	70 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50	50	50
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	0,58	0,4	0,22
Maximum rated gas power Puissance de gaz nominale maximale Potencia nominal máxima de gas Номинальная мощность газа	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) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxDxВ, мм	939 x 933 x 1321 (w/handle)	939 x 933 x 986 (w/handle)	939 x 933 x 821 (w/handle)
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	164	129	117



SQUERO

GAS COMBI MANUAL



SQ12AMVN0

SQ07AMVN0

SQ05AMVN0

Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	12 GN1/1	7 GN1/1	5 GN1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	70 mm	70 mm	70 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50	50	50
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	0,58	0,4	0,22
Maximum rated gas power Puissance de gaz nominale maximale Potencia nominal máxima de gas Номинальная мощность газа	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) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxDxВ, мм	939 x 933 x 1321 (w/handle)	939 x 933 x 986 (w/handle)	939 x 933 x 821 (w/handle)
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	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

TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ

Standard - Standard

Estándar - Стандарт

Optional - En option

Опция - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	ADGO/DGC	AMVNO
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	30°C - 130°C ◆	30°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-minuterías	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	◆	—
Prooving	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	CUISSON AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
V-RECIPE BOOK Program: program can be saved with name and picture	V-LIVRE DE RECETTES Programme: possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	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	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	◆	◆
Number of speed regulation	Nombre de régulation de vitesse	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	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		
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 ◆	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		
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	◆	◆

BAKERY OVENS



SQUERO TOUCH 5"



	SQ16TCC*	SQ10TCC*
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	50
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	28,1 / 28,7**	15,7 / 18,6**
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxExH (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	135

** On request - Sur demande - Por encargo - По запросу

*Automatic clean system integrated

*Modél avec système de lavage automatique intégré

*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

*Модель со встроенной системой самоочистки



	SQ06TCC*	SQ04TCC*
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	10,5 / 12,4**	10,5 / 12,4**
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxExH (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	89

** On request - Sur demande - Por encargo - По запросу

TECHNOLOGY

TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ

Standard - Standard

Estándar - Стандарт



Optional - En option

Opción - Опционально



Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	TCC
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	CUISON 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-ДУВНАПРАВЛЕННЫЙ 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 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 2,4" LCD



	SQ16D00 / D0C*	SQ10DG0 / DGC*
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</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	380-415V 3N~	380-415V 3N~ or 220-240V~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	28,1 / 28,7**	15,8 / 18,7**
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>	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	135

** On request - *Sur demande* - Por encargo - *По запросу*

*Automatic clean system integrated

*Modél avec système de lavage automatique intégré

*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

*Модель со встроенной системой самоочистки



	SQ06DG0 / DGC*	SQ04DG0 / DGC*
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</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	380-415V 3N~ or 220-240V~	380-415V 3N~ or 220-240V~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	10,6 / 12,5**	10,6 / 12,5**
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	88

** On request - *Sur demande* - Por encargo - *По запросу*

TECHNOLOGY

TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ

Standard - Standard

Estándar - Стандарт

Optional - En option

Opción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISON 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-COCERY 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	CUISSON 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°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-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 proofer	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	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	◆	◆

BAKERY OVENS



SQUERO MANUAL



	SQ16M0N0 / MVN0*	SQ10M0G0 / MVG0*
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad ban dejas - 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	50
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~	380-415V 3N~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	28 / 28,6**	15,7 / 18,6**
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxExH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, 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	135

** On request - Sur demande - Por encargo - По запросу

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



	SQ06M0G0 / MVG0*	SQ04M0G0 / MVG0*
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	10,5 / 12,4**	10,5 / 12,4**
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxExH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, 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

** On request - Sur demande - Por encargo - По запросу

TECHNOLOGY

TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ

Standard - Standard

Estándar - Стандарт

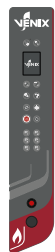
Optional - En option

Опción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	MOGO	MVGO
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-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	CUISON 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-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	1 (option)	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 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	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	◆	◆



GAS BAKERY OVENS

SQUERO

GAS BAKERY DIGITAL
with 2.4" LCD Display



SQ10ADG0/DGC*

SQ06ADG0/DGC*

SQ04ADG0/DGC*

Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	10 600x400 mm - GN 1/1	6 600x400 mm - GN 1/1	4 600x400 mm - GN 1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	80 mm	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50	50	50
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	0,58	0,4	0,22
Maximum rated gas power Puissance de gaz nominale maximale Potencia nominal máxima de gas Номинальная мощность газа	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) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxДxВ, мм	939 x 933 x 1321 (w/handle)	939 x 933 x 986 (w/handle)	939 x 933 x 821 (w/handle)
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	164	129	117



SQUERO

GAS BAKERY MANUAL



SQ10AMVNO

SQ06AMVNO

SQ04AMVNO

Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	10 600x400 mm - GN 1/1	6 600x400 mm - GN 1/1	4 600x400 mm - GN 1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	80 mm	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50	50	50
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	0,58	0,4	0,22
Maximum rated gas power Puissance de gaz nominale maximale Potencia nominal máxima de gas Номинальная мощность газа	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) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxДxВ, мм	939 x 933 x 1321 (w/handle)	939 x 933 x 986 (w/handle)	939 x 933 x 821 (w/handle)
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	164	129	117

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

TECHNOLOGY

TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ

Standard - Standard

Estándar - Стандарт

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	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	30°C - 130°C ◆	30°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-minuterías	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	◆	—
Prooving	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	CUISSON AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
V-RECIPE BOOK Program: program can be saved with name and picture	V-LIVRE DE RECETTES Programme: possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	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	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	◆	◆
Number of speed regulation	Nombre de régulation de vitesse	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	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		
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 ◆	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		
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	◆	◆

Proofers



CANNAREGIO



CA9312DH

CA9312MH

CA9312M0

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

COMBI OVENS
COMBI GAS OVENS

SQ12 - SQ07 - SQ05 - TCC - DG0/DGC - M0N0
SQ12A - SQ07A - SQ05A - DG0/DGC - MVN0

BAKERY OVENS
BAKERY GAS OVENS

SQ10 - SQ06 - SQ04 - TCC - DG0/DGC - M0G0/MVG0
SQ10A - SQ06A - SQ04A - DG0/DGC - MVN0

Tray capacity - *Capacité des plaques*

Capacidad bandejas - *Вместимость лотков*

12 600x400 - GN 1/1

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

75 mm

Frequency (Hz) - *Fréquence (Hz)*

Frecuencia (Hz) - *Частота, Гц*

50/60

50/60

50/60

Voltage / *Tension* / *Tensión* / *Напряжение*

220-240V ~

220-240V ~

220-240V ~

Power (kW) - *Puissance (kW)*

Potencia (kW) - *Мощность, кВт*

2,4

2,4

2,4

Proofer size (WxDxH mm) - *Dimension (L x P x H mm)*

Medidas AxExH (mm) - *Размеры, мм*

935x893x706

935x893x706

935x893x706

Max cooking temperature - *Température de cuisson maxi*

Temperatura máx. de cocción - *Макс. температура готовки*

60°C

60°C

60°C

Proofer weight (kg) - *Poids (kg)*

Peso (kg) - *Вес, кг*

50

50

50



CA9308DH

CA9308MH

CA9308M0

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

COMBI OVENS
COMBI GAS OVENS

SQ12 - SQ07 - SQ05 - TCC - DG0/DGC - M0N0
SQ12A - SQ07A - SQ05A - DG0/DGC - MVN0

BAKERY OVENS
BAKERY GAS OVENS

SQ10 - SQ06 - SQ04 - TCC - DG0/DGC - M0G0/MVG0
SQ10A - SQ06A - SQ04A - DG0/DGC - MVN0

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

50/60

50/60

Voltage / *Tension* / *Tensión* / *Напряжение*

220-240V ~

220-240V ~

220-240V ~

Power (kW) - *Puissance (kW)*

Potencia (kW) - *Мощность, кВт*

2,4

2,4

2,4

Proofer size (WxDxH mm) - *Dimension (L x P x H mm)*

Medidas AxExH (mm) - *Размеры, мм*

935x803x867

935x803x867

935x803x867

Max cooking temperature - *Température de cuisson maxi*

Temperatura máx. de cocción - *Макс. температура готовки*

60°C

60°C

60°C

Proofer weight (kg) - *Poids (kg)*

Peso (kg) - *Вес, кг*

45

48

48



POVEGLIA WATER condensation hoods (for 1 oven)

SQUERO



	POSLMWF1	POSLMWF2 WITH CARBON FILTER	POUSMWF1	POUSMWF2 WITH CARBON FILTER	POSQMWF1	POSQMWF2 WITH CARBON FILTER
--	----------	--------------------------------	----------	--------------------------------	----------	--------------------------------

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

COMBI OVENS	SQ40TCC - D0C - M0N0 SQ20TCC - D0C - M0N0		SQ1021DG0 - DGC - M0N0 SQ0621DG0 - DGC - M0N0		SQ12TCC - DG0 - DGC - M0N0 SQ07TCC - DG0 - DGC - M0N0 SQ05TCC - DG0 - DGC - M0N0	
BAKERY OVENS	SQ16TCC - D00 - D0C - M0N0 - MVN0		-	-	SQ10TCC - DG0 - DGC - M0G0 - MVG0 SQ06TCC - DG0 - DGC - M0G0 - MVG0 SQ04TCC - DG0 - DGC - M0G0 - MVG0	

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
Outside dim. WxDxH Dimensions extérieures L x P x H Medida exterior AxFxH Наружные разм. ШxДxВ	1051 x 781 x 323 mm	1051 x 781 x 433 mm	964 x 892 x 320 mm	964 x 892 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 ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz
Weight (kg) Poids (kg) Peso (kg) Вес, кг	33	38	31,5	36,7	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 съемных и моющихся жирулавливающих фильтров из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель

Accessories

Accessoires
Accesorios
Аксессуары

Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006
Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 85FIL00006
Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 85FIL00006
Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) - Запасной кит угольного фильтра: 85FIL00006

POVEGLIA AIR condensation hoods (for 1 oven)

SQUERO



POSQMAF1

POSQMAF2 WITH CARBON FILTER

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

COMBI OVENS

SQ12TCC - DG0 - DGC - M0N0
SQ07TCC - DG0 - DGC - M0N0
SQ05TCC - DG0 - DGC - M0N0

BAKERY OVENS

SQ10TCC - DG0 - DGC - M0G0 - MVG0
SQ06TCC - DG0 - DGC - M0G0 - MVG0
SQ04TCC - DG0 - DGC - M0G0 - MVG0

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 ~
50 / 60 Hz

220-240V ~
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 съемных 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: 85FIL00006
Cartouche de recharge filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de recharge filtre charbon: 85FIL00006
Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 85FIL00006
Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) - Запасной кит угольного фильтра: 85FIL00006

Stands

MODEL SUITABLE FOR COMBI OVENS / BAKERY OVENS/GAS OVENS

MODÈLE ADAPTÉ POUR FOURS COMBI / BOULANGERIE / A GAZ

MODELO APTO PARA HORNOS COMBI / HORNOS BAKERY / HORNOS A GAS

МОДЕЛЬ ПОДХОДИТ ДЛЯЛИНЕЕК ПАРОКОНВЕКТОМАТ /КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ/ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ

SQUERO



TA9374H70S TA9374H70X TA9374H49S TA9374H49X TA9374H80S TA9374H80X TA9374H30X

COMBI OVENS	SQ12TCC - DG0/DGC - M0N0 SQ07TCC - DG0/DGC - M0N0 SQ05TCC - DG0/DGC - M0N0						
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> <i>Capacidad de carga</i> <i>Допустимая нагрузка</i>	6 GN 1/1 600x400	-	3 GN 1/1 600x400	-	7 GN 1/1 600x400	-	-
BAKERY OVENS	SQ10TCC - DG0/DGC - M0G0/MVG0 SQ06TCC - DG0/DGC - M0G0/MVG0 SQ04TCC - DG0/DGC - M0G0/MVG0						
GAS OVENS	SQ12ADG0/DGC - MVN0 SQ07ADG0/DGC - MVN0 SQ05ADG0/DGC - MVN0 SQ10ADG0/DGC - MVN0 SQ06ADG0/DGC - MVN0 SQ04ADG0/DGC - MVN0						
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> <i>Capacidad de carga</i> <i>Допустимая нагрузка</i>	6 GN1/1 600x400	-	3 GN1/1 600x400	-	7 GN1/1 600x400	-	-
Space between trays <i>Espace entre les plaques</i> <i>Distancia entre bandejas</i> <i>Расстояние между лотками</i>	80	-	80	-	80	-	-
Outside dim. WxDxH <i>Diam. extérieur</i> <i>L x P x H</i> <i>Medida exterior AxFxH</i> <i>Наружные разм. ШхДхВ</i>	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
Weight / Poids <i>Peso / Bec</i>	23,4 kg	19,6 kg	17,3 kg	14,6 kg	25,2 kg	21,4 kg	12,3 kg

Stands

MODEL SUITABLE FOR COMBI OVENS 2/1 – 2/3 - COMBI GAS OVENS 2/1

MODÈLE ADAPTÉ POUR FOURS COMBI 2/1-2/3 / COMBI A GAZ 2/1

MODELO APTO PARA HORNOS COMBI 2/1 - 2/3 / HORNOS COMBI A GAS 2/1

МОДЕЛЬ ПОДХОДИТ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМатов 2/1 – 2/3 - ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ ГАЗОВЫЕ 2/1

SQUERO



	TA9605H70S	TA9605H70X	TA9605H80S	TA9605H80X	TA9605H30X	TA7066H80S	TA7066H80X
COMBI OVENS 2/1 - 2/3	SQ1021DG0/DGC - SQ1021M0N0 SQ0621DG0/DGC - SQ0621M0N0					SQ053D00 - SQ053D0C SQ053M0N0	
COMBI GAS OVENS 2/1	SQ1021ADG0/DGC - SQ1021AMVN0 SQ0621ADG0/DGC - SQ0621AMVN0					-	
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> <i>Capacidad de carga</i> <i>Допустимая нагрузка</i>	6 GN 2/1 Full Pan	-	7 GN 2/1 Full Pan	-	-	7 GN 2/3	-
Space between trays <i>Espace entre les plaques</i> <i>Distancia entre bandejas</i> <i>Расстояние между лотками</i>	80mm	-	80mm	-	-	80mm	-
Outside dim. WxDxH <i>Diam. extérieur L x P x H</i> <i>Medida exterior AxFxH</i> <i>Наружные разм. ШxDxB</i>	960 x 1050 x 700	960 x 1050 x 700	960 x 1050 x 800	960 x 1050 x 800	960 x 1050 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
Model suitable for oven - Modèle adapté pour fours - Modelo apto para horno - Модель подходит для печи						
COMBI OVENS	SQ40TCC SQ40D0C SQ40M0N0	SQ20TCC SQ20D0C SQ20M0N0	SQ20TCC SQ20D0C SQ20M0N0	-	-	-
BAKERY OVENS	-	-	-	SQ16TCC SQ16D00/D0C SQ16M0N0	SQ16TCC SQ16D00/D0C SQ16M0N0	SQ16TCC SQ16D00/D0C SQ16M0N0
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> <i>Capacidad de carga</i> <i>Допустимая нагрузка</i>	40 GN1/1 20 GN2/1	20 GN 1/1	51 Plates / Assiettes Platos / Тарелки	20 600x400	16 600x400	10 600x400
Space between trays <i>Espace entre les plaques</i> <i>Distancia entre bandejas</i> <i>Расстояние между лотками</i>	67 mm	67 mm	-	67 mm	80 mm	120 mm
Outside dim. WxDxH <i>Diam. extérieur L x P x H</i> <i>Medida exterior AxFxH</i> <i>Наружные разм. ШxDxB</i>	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



SQUERO DECK

THE INNOVATIVE BAKING CONCEPT

SQUERO DECK

New born of the SQUERO family, the NEW SQUERO DECK OVEN is an electric oven, developed horizontally to be the hearth of a baking concept. Great performances in a short time thanks to its new heat distribution. Equipped with special boiler, it instantly produces an exuberant amount of saturated steam. Thanks to the coached heating elements and an optimal air distribution, the temperature in the cooking chamber is extremely precise and mild, allowing the perfect cooking of all baked goods, even the most delicate ones.

Innovative Baking Concept

Un nouveau produit dans la famille SQUERO, le SQUERO DECK OVEN est un four électrique, développé horizontalement pour être le foyer d'un concept de cuisson.

Haute performance dans un court laps de temps grâce à sa nouvelle distribution thermique.

Équipé d'une chaudière spéciale, il produit instantanément une quantité exubérante de vapeur saturée.

Grâce aux éléments chauffants intégrés et à la distribution optimale de l'air, la température dans la chambre de cuisson est extrêmement précise et douce, permettant de cuisiner parfaitement tous les produits de boulangerie, même les plus délicats.



Soluciones innovativas

La familia SQUERO tiene un nuevo integrante: el NUEVO SQUERO DECK OVEN.

Se trata de un horno eléctrico, desarrollado horizontalmente para ser el motor de un nuevo concepto de horneado. Gran performance en poco tiempo gracias a su nueva distribución de calor.

Equipado con una caldera especial, produce instantáneamente una cantidad justa de vapor saturado. Gracias a su sistema de calentamiento dirigido y a una distribución óptima del aire, la temperatura en la cámara de cocción es extremadamente precisa y suave, permitiendo una cocción perfecta, incluso de aquellos productos más delicados.

Иновационная концепция выпечки

Новинка семейства SQUERO, подовая печь NEW SQUERO - это электрическая печь, разработанная горизонтально, чтобы стать основой концепции выпечки.

Отличные эксплуатационные характеристики за короткое время благодаря новому распределению тепла. Оснащенная специальным бойлером, она мгновенно вырабатывает большое количество насыщенного пара. Благодаря встроенным нагревательным элементам и оптимальному распределению воздуха температура в варочной камере поддерживается чрезвычайно точно и умеренно, что позволяет идеально готовить любую выпечку, даже самую нежную.




2,4" LCD DIGITAL
WITH REFRACTORY STONE


	SQDK01DGBD03R	SQDK02DGBD03R
 Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	1 x PA 600 x 400	2 x PA 600 x 400
Cooking chamber height - <i>Chambre de cuisson haute</i> Camara de cocción alta - <i>Высокая температура варочной камеры</i>	220 mm	220 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60[Hz]	50/60[Hz]
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	220-240[V] 1N~	380-415[V] 3N~ / 220-240[V] 3~ / 220-240[V] 1N~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	3,3	6,1
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxExH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxВ, мм</i>	937 x 907 x 447 [mm]	937 x 1207 x 447 [mm]
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	400 °C	400 °C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	80	114


2,4" LCD DIGITAL
WITH STAINLESS STEEL SOLE


	SQDK01DGBD03S*	SQDK02DGBD03S*
 Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	1x PA 600 x 400	2 x PA 600 x 400
Cooking chamber height - <i>Chambre de cuisson haute</i> Camara de cocción alta - <i>Высокая температура варочной камеры</i>	220 mm	220 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60[Hz]	50/60[Hz]
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	220-240[V] 1N~	380-415[V] 3N~ / 220-240[V] 3~ / 220-240[V] 1N~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	3,3	6,1
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxExH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxВ, мм</i>	937 x 907 x 447 [mm]	937 x 1207 x 447 [mm]
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	400 °C	400 °C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	80	114

*AISI 304 sole - *AISI 304 sole* - *Bandeja en acero AISI 304* - *Основание AISI 304*

TECHNOLOGY

TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ

Standard - Standard

Estándar - Стандартно

Optional - En option

Опция - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	R	S
Static cooking	Cuisson statique	Cocción modo estático	Статическое приготовление	30°C - 400°C ◆	30°C - 400°C ◆
Mixed steam and static cooking with boiler	Cuisson mixte vapeur et statique avec chaudière	Cocción mixta (estática + vapor con boiler)	Смешанное приготовление на пару и в статическом режиме с помощью бойлера	30°C - 400°C ◆	30°C - 400°C ◆
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ		
V-Dry PRO System	Système V-Dry PRO	Sistema v-dry pro	V-Dry PRO	◆	—
AUTOMATIC COOKING	CUISON AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	100 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	◆	◆
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 ◆
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 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 ◆	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	◆	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	◆	◆
Regulation of temperature for bottom and top side Percentage or value	Régulation de la température au fond et au ciel Pourcentage ou valeur	Regulación de temperatura inferior y superior Porcentual o valor	Регулирование температуры для низа и верха Процент или значение	◆	◆

Proofers



DH MH MO



	CA9308DKDH	CA9308DKMH	CA9308DKMO
 Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours</i> - <i>Modelo apto para horno</i> - <i>Модель подходит для печи</i>	SQDK01DGBD03R - SQDK02DGBD03R - SQDK01DGBD03S - SQDK02DGBD03S		
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	8 - 600 x 400 GN 1/1	8 - 600 x 400 GN 1/1	8 - 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>	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	2,4	2,4	2,4
Proofer size (WxDxH mm) - <i>Dimension (L x P x H mm)</i> Medidas AxFxH (mm) - <i>Размеры, мм</i>	935x925x620	935x925x620	935x925x620
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	60 °C	60 °C	60 °C
Proofer weight (kg) - <i>Poids (kg)</i> Peso (kg) - <i>Вес, кг</i>	45	48	48

POVEGLIA WATER condensation hoods (for 1 oven)



	PODKMWF1	PODKMWF2 WITH CARBON FILTER	PODKMAF1	PODKMAF2 WITH CARBON FILTER
 Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours</i> - <i>Modelo apto para horno</i> - <i>Модель подходит для печи</i>	SQDK01DGBD03R - SQDK02DGBD03R - SQDK01DGBD03S - SQDK02DGBD03S*			
Description - <i>Description</i> Descripción - <i>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> Sistema de condensación <i>Система конденсации</i>	WATER / <i>EAU</i> / <i>AGUA</i> / <i>ВОДА</i>		AIR / <i>AIR</i> / <i>AIRE</i> / <i>ВОЗДУХ</i>	
Outside dim. WxDxH <i>Dimensions extérieures L x P x H</i> Medida exterior AxFxH <i>Наружные разм. ШхДхВ</i>	937 x 892 x 323 mm	937 x 892 x 433 mm	937 x 892 x 323 mm	937 x 892 x 433 mm
Power - <i>Puissance</i> Potencia - <i>Мощность</i>	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW
Voltage / Frequency <i>Tension / Fréquence</i> Tensión / Frecuencia <i>Напряжение / Частота</i>	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz
Weight (kg) <i>Poids (kg)</i> - <i>Peso (kg)</i> - <i>Вес, кг</i>	31,5	36,7	31,5	36,7
Standard equipment <i>Équipement standard</i> Equipamiento estándar <i>Серийная оснастка</i>	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 съемных и моющихся жиропоглощающих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель			
Accessories - <i>Accessoires</i> Accesorios - <i>Аксессуары</i>	Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006 Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 85FIL00006 Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 85FIL00006 Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) - Запасной кит угольного фильтра: 85FIL00006			

*Stacking kit SKDK01-SKDK02 compulsory - *Kit d'empilage SKDK01-SKDK02 obligatoire* - *Kit de apilamiento SKDK01-SKDK02 obligatorio* - *Набор для укладки SKDK01-SKDK02 обязательный*

Stands

MODEL SUITABLE FOR SQUERO DECK OVENS / MODÈLE ADAPTÉ POUR FOURS SQUERO DECK
 MODELO APTO PARA HORNOS SQUERO DECK / МОДЕЛЬ, ПОДХОДЯЩАЯ ДЛЯЛИНЕЙКИ SQUERO ПОДОВЫХ ПЕЧЕЙ



TA9374H80S

TA9374H80X

TA9374H70S

TA9374H70X

TA9374H49S

TA9374H49X

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

SQDK01DGBD03R - SQDK02DGBD03R - SQDK01DGBD03S - SQDK02DGBD03S

Load Capacity

Capacité de charge

Capacidad de carga

Допустимая нагрузка

7

GN 1/1

600x400

-

6

GN 1/1

600x400

-

3

GN 1/1

600x400

-

Space between trays

Espace entre les plaques

Distancia entre bandejas

Расстояние между лотками

80 mm

-

80 mm

-

80 mm

-

Outside dim. WxDxH

Diam. extérieur L x P x H

Medida exterior AxFxH

Наружные разм. ШхДхВ

930x740x800mm

930x740x800mm

930x740x700 mm

930x740x700 mm

930x740x490 mm

930x740x490 mm

Weight / Poids / Peso / Bec

25,2 kg

21,4 kg

23,4 kg

19,6 kg

17,3 kg

14,6 kg



TA9374H40S

TA9374H40X

TA9374H30X

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

SQDK01DGBD03R - SQDK02DGBD03R - SQDK01DGBD03S - SQDK02DGBD03S

Load Capacity

Capacité de charge - Capacidad de carga

Допустимая нагрузка

2

GN 1/1

600x400

-

-

Space between trays

Espace entre les plaques - Distancia entre bandejas

Расстояние между лотками

80 mm

-

-

Outside dim. WxDxH

Diam. extérieur L x P x H - Medida exterior AxFxH

Наружные разм. ШхДхВ

930x740x400

930x740x400

930 x 740 x 300

Weight / Poids / Peso / Bec

16,3

13,3

12,3 kg



INNOVATIVE SOLUTIONS

SOLUTIONS INNOVANTES - SOLUCIONES INNOVATIVAS - ИННОВАЦИОННЫЕ РЕШЕНИЯ



SQUERO DECK INNOVATIVE BAKING CONCEPT

2,4" LCD DIGITAL CONTROL

CONTRÔLE NUMÉRIQUE LCD 2,4"

CONTROL DIGITAL LCD DE 2,4"

2,4-ДЮЙМОВЫЙ ЖК-ДИСПЛЕЙ С ЦИФРОВЫМ
УПРАВЛЕНИЕМ

5" CAPACITIVE TOUCH CONTROL

CONTRÔLE TACTILE CAPACITIF DE 5"

5" CONTROL TÁCTIL

5" СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ





CAMPIELLO

EXCELLENT PERFORMANCES & SIMPLICITY

CAMPIELLO

COMBI OVENS / BAKERY OVENS

Campiello line is the perfect solution for maximising the modest spaces of professional kitchens. Campiello ovens are economical because they are created using standard components, however they guarantee excellent performance to meet the needs of pastry shops, restaurants, supermarkets and small canteens. Campiello bakery and combi line have been designed with both a practical and simple mechanical control and with the new 2.4" LCD digital control that includes 100 programs, 4 cooking cycles for each program and 5 speed control settings.

Excellentes prestations et simplicité

La ligne Campiello est la solution idéale pour maximiser les petits espaces des cuisines professionnelles. Les fours Campiello sont économiques car fabriqués avec des composants standard, cependant ils garantissent d'excellentes performances pour répondre aux besoins des pâtisseries, restaurants, supermarchés et petites cantines. La ligne Campiello a été créée avec le simple contrôle mécanique et même avec le nouveau contrôle numérique LCD 2,4" qui comprend 100 programmes, 4 cycles de cuisson pour chaque programme et 5 réglages de vitesse.



Excelente performance y simplicidad

La línea Campiello es la solución perfecta para maximizar pequeños espacios de cocinas profesionales. Los hornos Campiello son económicos porque se fabrican utilizando componentes estándar, sin embargo, garantizan un excelente rendimiento para satisfacer las necesidades de pastelerías, restaurantes, supermercados y pequeños comedores.

La panadería Campiello y la línea Combi han sido diseñadas con un práctico y sencillo control mecánico y con el nuevo control digital LCD de 2,4" que incluye 100 programas, 4 ciclos de cocción para cada programa y 5 ajustes de control de velocidad.

Отличные характеристики и простота

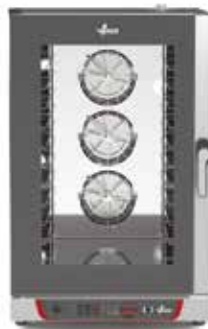
Линия Campiello - это идеальное решение для максимального использования современных пространств профессиональных кухонь.

Печи Campiello экономичны, поскольку изготавливаются с использованием стандартных компонентов, однако они гарантируют отличную производительность для удовлетворения потребностей кондитерских, ресторанов, супермаркетов и небольших столовых. Хлебопекарня Campiello и комбинированная линия были разработаны как с практичным и простым механическим управлением, так и с новым цифровым дисплеем с диагональю 2,4 дюйма, который включает в себя 100 программ, 4 цикла приготовления для каждой программы и 5 настроек скорости.



COMBI OVENS

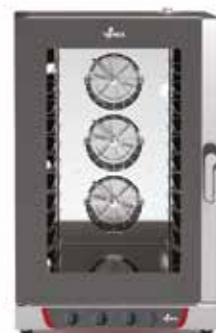
CAMPIELLO DIGITAL 2,4" LCD



	CP12DG0/DGC*	CP07DG0/DGC*	CP05DG0/DGC*
 Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad ban dejas - Вместимость лотков	12 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	70 mm	70 mm	67 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60	50/60
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) - Мощность, кВт	15,8	10,6	7,2
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxExH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	817x888x1308	817x883x972	814x832x615
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	128	98	67,5

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

CAMPIELLO MANUAL



	CP12M0N0	CP07M0N0	CP05M0N0
 Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad ban dejas - Вместимость лотков	12 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	70 mm	70 mm	67 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60	50/60
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) - Мощность, кВт	15,8	10,5	7,2
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxExH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	817x888x1308	817x883x972	814x832x615
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	128	98	67,5

TECHNOLOGY

TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ

Standard - Standard

Estándar - Стандарт

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	DG	MONO
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-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	CUISSON 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°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-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 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	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

CAMPIELLO

DIGITAL 2,4" LCD



	CP10DG0/DGC*	CP06DG0/DGC*	CP04DG0/DGC*	CP043DG0
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad ban - dejas - Вместимость лотков	10 600 x 400 - GN 1/1	6 600 x 400 - GN 1/1	4 600 x 400 - GN 1/1	4 460 x 340 / GN2/3**
Distance between tray Distance entre les plaques - Distancia entre bandeja- Расстояние между лотками	80 mm	80 mm	80 mm	75 mm
Frequency (Hz) Fréquence (Hz) - Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60	50/60	50/60
Voltage - Tension - Tensión - Напряжение	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~	220-240V ~
Power (kW) Puissance (kW) - Potencia (kW) - Мощность, кВт	15,8	10,6	7,2	3,5
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) - Medidas horno Ax Fx H (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	817 x 888 x 1308	817 x 883 x 972	814x832x615	614x767x602
Max cooking temperature Température de cuisson maxi - Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	260°C	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) Poids du four (kg) - Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	128	98	67,5	43,8

*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	CP043M0N0
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad ban - dejas - Вместимость лотков	10 600 x 400 - GN 1/1	6 600 x 400 - GN 1/1	4 600 x 400 - GN 1/1	4 460 x 340 / GN2/3**
Distance between tray Distance entre les plaques - Distancia entre bandeja- Расстояние между лотками	80 mm	80 mm	80 mm	75
Frequency (Hz) Fréquence (Hz) - Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60	50/60	50/60
Voltage - Tension - Tensión - Напряжение	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~	220-240V ~
Power (kW) Puissance (kW) - Potencia (kW) - Мощность, кВт	15,8	10,5	7,2	3,4
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) - Medidas horno Ax Fx H (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	817 x 888 x 1308	817 x 883 x 972	814x832x615	614x767x602
Max cooking temperature Température de cuisson maxi - Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	260°C	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) Poids du four (kg) - Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	128	98	67,5	43,8

** Optional tray rack support for GN 2/3 - Support de plateaux pour GN 2/3 en option - Estanteria opcional para bandejas GN 2/3 - Дополнительная стойка для лотков для GN 2/3

TECHNOLOGY

TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ

Standard - Standard

Estándar - Стандарт

Optional - En option

Opción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	DG	MONO
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-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	CUISSON 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°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-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 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	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



	CA8212DH	CA8212MH
Model suitable for oven <i>Modèle adapté pour fours</i> <i>Modelo apto para horno</i> <i>Модель подходит для печи</i>	CP12DG0/DGC/M0N0 - CP10DG0/DGC/M0N0 CP07DG0/DGC/M0N0 - CP06DG0/DGC/M0N0 CP05DG0/DGC/M0N0 - CP04DG0/DGC/M0N0	
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> <i>Capacidad bandejas</i> - <i>Вместимость лотков</i>	6 GN 2/1 - 600 X 400 12 GN 1/1	6 GN 2/1 - 600 X 400 12 GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> <i>Distancia entre bandeja</i> - <i>Расстояние между лотками</i>	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> <i>Frecuencia (Hz)</i> - <i>Частота, Гц</i>	50/60Hz	50/60Hz
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> <i>Potencia (kW)</i> - <i>Мощность, кВт</i>	2,4	2,4
Proofer size (WxDxH mm) - <i>Dimension (L x P x H mm)</i> <i>Medidas AxFxH (mm)</i> - <i>Размеры, мм</i>	820x890x705	820x890x705
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> <i>Temperatura máx. de cocción</i> - <i>Макс. температура готовки</i>	60 °C	60 °C
Proofer weight (kg) - <i>Poids (kg)</i> <i>Peso (kg)</i> - <i>Вес, кг</i>	52	52



	CA8212M0
Model suitable for oven <i>Modèle adapté pour fours</i> <i>Modelo apto para horno</i> <i>Модель подходит для печи</i>	CP12DG0/DGC/M0N0 - CP10DG0/DGC/M0N0 CP07DG0/DGC/M0N0 - CP06DG0/DGC/M0N0 CP05DG0/DGC/M0N0 - CP04DG0/DGC/M0N0
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> <i>Capacidad bandejas</i> - <i>Вместимость лотков</i>	6 GN 2/1 - 600 X 400 12 GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> <i>Distancia entre bandeja</i> - <i>Расстояние между лотками</i>	75 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> <i>Frecuencia (Hz)</i> - <i>Частота, Гц</i>	50/60Hz
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	220-240V ~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> <i>Potencia (kW)</i> - <i>Мощность, кВт</i>	2,4
Proofer size (WxDxH mm) - <i>Dimension (L x P x H mm)</i> <i>Medidas AxFxH (mm)</i> - <i>Размеры, мм</i>	820x890x705
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> <i>Temperatura máx. de cocción</i> - <i>Макс. температура готовки</i>	60 °C
Proofer weight (kg) - <i>Poids (kg)</i> <i>Peso (kg)</i> - <i>Вес, кг</i>	52

POVEGLIA WATER condensation hoods (for 1 oven)



CAMPIELLO



POCPMWF1

POCPMWF2 WITH CARBON FILTER

POCKMWN

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

COMBI OVENS	CP12DG0 - DGC - M0N0 - CP07DG0-DGC-M0N0 - CP05DG0 - DGC - M0N0	
BAKERY OVENS	CP10DG0 - DGC - M0N0 - CP06DG0 - DGC - M0N0 - CP04DG0 - DGC - M0N0	CP043DG0 - DGC - M0N0
Description <i>Description - Descripción - Описание</i>	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ	
Condensing system <i>Système de condensation</i> <i>Sistema de condensación - Система конденсации</i>	WATER / EAU AGUA / ВОДА	WATER / EAU AGUA / ВОДА
Outside dim. WxDxH <i>Dimensions extérieures L x P x H</i> <i>Medida exterior AxExH</i> <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	817 x 772 x 323 mm	817 x 772 x 433 mm
Power <i>Puissance - Potencia - Мощность</i>	0,3 kW	0,3 kW
Voltage / Frequency <i>Tension / Fréquence - Tensión / Frecuencia</i> <i>Напряжение / Частота</i>	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz
Weight (kg) <i>Poids (kg) - Peso (kg) - Вес, кг</i>	28	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 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 съемных и моющихся жироулавливающих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006 Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 85FIL00006 Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 85FIL00006 Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) - Запасной кит угольного фильтра: 85FIL00006	
Accessories <i>Accessoires - Accesorios - Аксессуары</i>		

POVEGLIA AIR condensation hoods (for 1 oven)



CAMPIELLO



POCPMAF1

POCPMAF2 WITH CARBON FILTER

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

COMBI OVENS	CP12DG0 - DGC - M0N0 - CP07DG0-DGC-M0N0 - CP05DG0 - DGC - M0N0	
BAKERY OVENS	CP10DG0 - DGC - M0N0 - CP06DG0 - DGC - M0N0 - CP04DG0 - DGC - M0N0	
Description <i>Description - Descripción - Описание</i>	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD - HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE - КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ	
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 AxExH</i> <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	817 x 789 x 323 mm	817 x 789 x 433 mm
Power <i>Puissance - 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 ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz
Weight (kg) <i>Poids (kg) - Peso (kg) - Вес, кг</i>	28	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 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 съемных и моющихся жироулавливающих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006 Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 85FIL00006 Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 85FIL00006 Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) - Запасной кит угольного фильтра: 85FIL00006	
Accessories <i>Accessoires - Accesorios - Аксессуары</i>		

Stands

MODEL SUITABLE FOR CAMPIELLO COMBI / BAKERY OVENS

MODÈLE ADAPTÉ POUR FOURS CAMPIELLO / BOULANGERIE

MODELO APTO PARA CAMPIELLO COMBI / HORNOS BAKERY

МОДЕЛЬ ПОДХОДИТ ДЛЯ ЛИНЕЙКИ CAMPIELLO ПАРОКОНВЕКТОМАТ/КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

CAMPIELLO						
	TA8274H80S	TA8274H80X	TA8274H70S	TA8274H70X	TA8274H49S	TA8274H49X
COMBI OVENS	CP12DG0/DGC - M0N0 CP07DG0/DGC - M0N0 CP05DG0/DGC - M0N0					
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> <i>Capacidad de carga</i> <i>Допустимая нагрузка</i>	7 GN 1/1 600x400	-	6 GN 1/1 600x400	-	3 GN 1/1 600x400	-
BAKERY OVENS	CP10DG0/DGC - M0N0 CP06DG0/DGC - M0N0 CP04DG0/DGC - M0N0					
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> <i>Capacidad de carga</i> <i>Допустимая нагрузка</i>	7 GN 1/1 600x400	-	-	-	3 GN 1/1 600x400	-
Space between trays <i>Espace entre les plaques</i> <i>Distancia entre bandejas</i> <i>Расстояние между лотками</i>	80	-	80	-	80	-
Outside dim. WxDxH <i>Diam. extérieur L x P x H</i> <i>Medida exterior Ax Fx H</i> <i>Наружные разм. ШxDxB</i>	820x740x800 mm	820x740x800 mm	820x740x700 mm	820x740x700 mm	820x740x490 mm	820x740x490 mm
Weight <i>Poids - Peso - Вес</i>	23 Kg	18 Kg	22 Kg	17 Kg	20,5 Kg	14,5 Kg

Stands

MODEL SUITABLE FOR CAMPIELLO COMBI / BAKERY OVENS

MODÈLE ADAPTÉ POUR FOURS CAMPIELLO / BOULANGERIE

MODELO APTO PARA CAMPIELLO COMBI / HORNOS BAKERY

МОДЕЛЬ ПОДХОДИТ ДЛЯ ЛИНЕЙКИ CAMPIELLO ПАРОКОНВЕКТОМАТ/КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

CAMPIELLO



	TA8274H40S	TA8274H40X	TA8274H30X	TA6170H80S	TA6170H80X	TA6170H60S	TA6170H60X
COMBI OVENS	CP12DG0/DGC - M0N0 CP07DG0/DGC - M0N0 CP05DG0/DGC - M0N0			-	-	-	-
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> <i>Capacidad de carga</i> <i>Допустимая нагрузка</i>	2 GN 1/1 600x400	-	-	200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
BAKERY OVENS	CP10DG0/DGC - M0N0 CP06DG0/DGC - M0N0 CP04DG0/DGC - M0N0			CP043DG0 - CP043M0N0			
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> <i>Capacidad de carga</i> <i>Допустимая нагрузка</i>	2 GN 1/1 600x400	-	-	7 GN 2/3 460x340 - 450x340	-	4 GN 2/3 460x340 - 450x340	-
Space between trays <i>Espace entre les plaques</i> <i>Distancia entre bandejas</i> <i>Расстояние между лотками</i>	80	-	-	80	-	80	-
Outside dim. WxDxH <i>Diam. extérieur L x P x H</i> <i>Medida exterior AxExH</i> <i>Наружные разм. ШxDxB</i>	820x740x400 mm	820x740x400 mm	820x740x300 mm	615x700x800 mm	615x700x800 mm	615x700x600 mm	615x700x600 mm
Weight <i>Poids - Peso - Bec</i>	19,5 Kg	13,5 Kg	13 Kg	17 Kg	14 Kg	15 Kg	12 Kg



RIALTO

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.

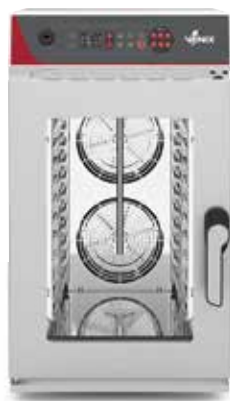
Новая версия с 2,4-дюймовым ЖК-экраном расширяет возможности подключения и предлагает новые технологические возможности.



COMBI OVENS COMPACT LINE



RIALTO DIGITAL 2.4" LCD



	R10DGO – R10DGC*	R06DG – R06DGC*
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	10 GN 1/1 6 GN 1/1	6 GN 1/1 4 GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</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
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>	12,4	6,3
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 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*
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	6 GN 2/3 4 GN 2/3
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	6 GN 2/3 h=40mm 4 GN 2/3 h=65mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>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

TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ

Standard - Standard

Estándar - Стандартно



Optional - En option

Opción - Опционально



Not available - Non disponible

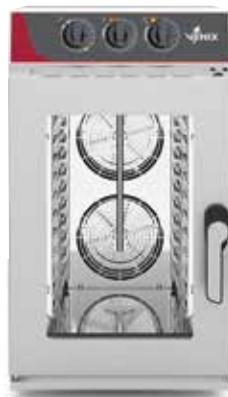
No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	DG
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	CUISSON 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°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	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 расстойных 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 COMPACT LINE



RIALTO MANUAL



	R10M0N0	R06M0N0
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	10 GN 1/1 6 GN 1/1	6 GN 1/1 4 GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</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
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>	12,4	6,3
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>	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



	R063M0N0
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	6 GN 2/3 4 GN 2/3
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	6 GN 2/3 h=40mm 4 GN 2/3 h=65mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>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 AxExH (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

TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ

Standard - Standard

Estándar - Стандартно



Optional - En option

Opción - Опционально

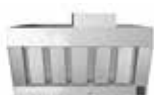


Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	MONO
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	CUISON 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-ДУНАПРАВЛЕННЫЙ 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'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	◆

POVEGLIA WATER condensation hoods



	PORIMWF1	PORIMWF2 WITH CARBON FILTER
Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours</i> - Modelo apto para horno - <i>Модель подходит для печи</i>		
RIALTO COMBI OVENS	R10M0N0 - R10DG0 - R10DGC R06M0N0 - R06DG0 - R06DGC	
Description - <i>Description</i> <i>Descripción</i> - <i>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 / <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. ШxDxB</i>	532 x 853 x 323 mm	532 x 853 x 433 mm
Power - <i>Puissance</i> <i>Potencia</i> - <i>Мощность</i>	0,3 kW	0,3 kW
Voltage / Frequency <i>Tension / Fréquence</i> <i>Tensión / Frecuencia</i> <i>Напряжение / Частота</i>	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz
Weight - <i>Poids</i> <i>Peso</i> - <i>Bec</i>	25 kg	30 kg
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 жироулавливающих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель</i>	
Accessories <i>Accessoires</i> <i>Accesorios</i> <i>Аксессуары</i>	Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006 <i>Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 85FIL00006</i> Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 85FIL00006 <i>Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) - Запасной кит угольного фильтра: 85FIL00006</i>	

Stands

SUITABLE FOR RIALTO OVENS LINE - *CONVIENT À LA LIGNE DE FOURS RIALTO*
ADECUADO PARA LA LINEA DE HORNOS RIALTO - *ПОДХОДИТ ДЛЯ ПЕЧЕЙ RIALT*



	TA5361H80X	TA5361H80S	TA5361H50S	TA5361H50X
Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours</i> - Modelo apto para horno - <i>Модель подходит для печи</i>				
RIALTO COMBI OVENS		R10DG0/DGC - M0N0 R06DG0/DGC - M0N0 R063DG0/DGC - M0N0		
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> <i>Capacidad de carga</i> <i>Допустимая нагрузка</i>	-	7 GN1/1 - GN2/3	3 GN1/1-GN2/3	-
Space between trays <i>Espace entre les plaques</i> <i>Distancia entre bandejas</i> <i>Расстояние между лотками</i>	-	80	80	-
Outside dim. WxDxH <i>Diam. extérieur L x P x H</i> <i>Medida exterior AxFxH</i> <i>Наружные разм. ШxDxB</i>	530 x 610 x 800	530 x 610 x 800	530 x 610 x 500	530 x 610 x 500
Weight / <i>Poids</i> / <i>Peso</i> / <i>Bec</i>	20,6 kg	22,8 kg	18,8 kg	17,6 kg





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 призрачных кухонь, супермаркетов, мини-маркетов, кофеен, кондитерских и гастрономов, где помещения оптимизированы для достижения требуемых объемов приготовления и производительности.



Benefits and technology

Avantages et technologie - Ventajas y tecnología - Преимущества и технология



7" Sensitive Control

7" Contrôle sensible

7" Control sensitivo

7-дюймовый контроллер



Direct steam injection

Injection directe de vapeur

Inyección directa de vapor

Прямой впрыск пара



WiFi – V-Web Server – V-Cloud

WiFi – V-Web Server – V-Cloud

WiFi- V-Web Server – V-Cloud

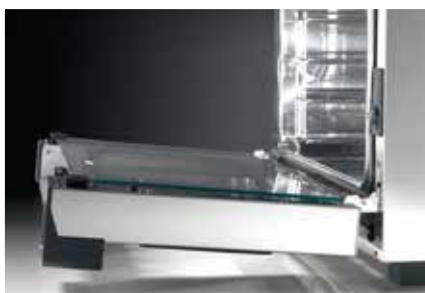
WiFi – V-Web Сервер – V-Cloud



V-Dry PRO System

Système V-Dry PRO - Sistema V-D ry PRO

V-Dry PRO



Heavy duty door

Robustesse de la porte

Puerta resistente

Сверхпрочная дверь

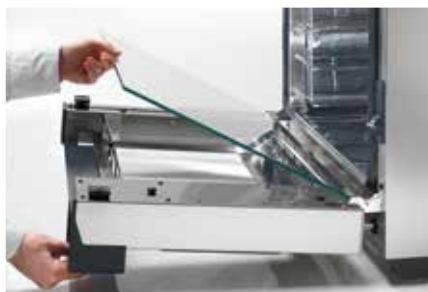


Bi-directional fan

Ventilateur bidirectionnel

Ventilador bidireccional

Двухнаправленный вентилятор



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)



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



Led Lighting

Éclairage LED

Iluminación LED

Led подсветка



Automatic washing system

Système auto-nettoyant

Sistema autolimpiante

Система самоочистки



Easy grip handle

Prise en main facile et sûre

Sistema de agarre fácil y seguro

Удобная ручка для захвата

The **right space** for every need

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

À chaque exigence, son bon espace

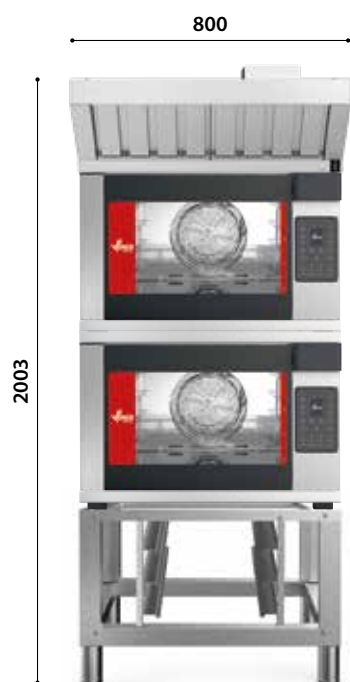
Polyvalence des solutions disponibles pour répondre à toutes les exigences du marché.

Para cada necesidad el espacio adecuado

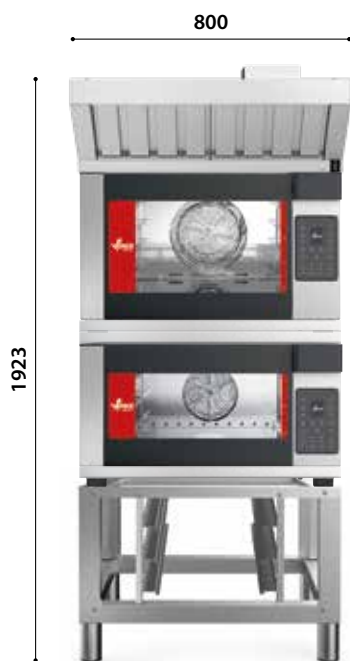
Versatilidad en las soluciones disponibles para satisfacer todas las necesidades del mercado.

Любой необходимости нужно пространство

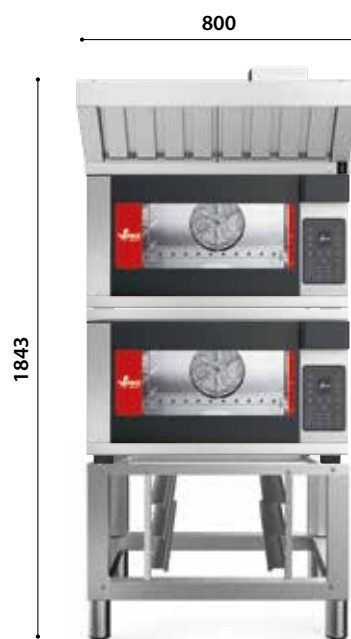
Доступность универсальных решений для удовлетворения всех требований на рынке.



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

VERTEX OVENS - THE RANGE



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



	VE04LTDALR0 / LTDALRC*	VE03LTDAER0 / LTDAERC*
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	4 TRAYS 600 x 400 mm - GN 1/1	3 TRAYS 600 x 400 mm - GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	80 mm (Bivalent steel wire)	80 mm (Bivalent steel wire)
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~/ 230V 1~	230V 1~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	6,3	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 840 x 541 / 800 x 840 x 561	800 x 840 x 460 / 800 x 840 x 480
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>	60	52

*Automatic clean system integrated

*Modél avec système de lavage automatique intégré

*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

*Модель со встроенной системой самоочистки



	VE043LTHAER0 / LTHAERC*
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	4 TRAYS 460 x 340 mm GN2/3**
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	80 mm (Bivalent steel wire)
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	230V 1~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	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>	600 x 770 x 540 / 600 x 790 x 560
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>	50

** Special tray rack support on request - *Support spécial porte-plateau sur demand* - Solicitar bandeja especial apta para soportes
Запросите специальную подставку для лотков



TECHNOLOGY

TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ

Standard - Standard

Estándar - Стандарт

Optional - En option

Опцион - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	VE04 VE03	VE043
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	Cuisson à la 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	◆	◆
V-Dry PRO System	Système V-Dry PRO	Sistema v-dry pro	V-Dry PRO	◆	◇
Multi-Timer cooking	Cuisson multi-minuterie	Cocción multitimer	Приготовление пищи по мультитаймеру	◆	◆
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойки	◆	◆
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	◆	◆
V-self cleaning	V Auto-nettoyage	V-self autolimpiante	V-самоочистка	◇	◇
AUTOMATIC COOKING	CUISSON AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ		
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°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-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆	◆
Speed control	Contrôle de la vitesse	Control de velocidad	Регулировка скорости	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	Multilangues	Multi idioma	Многоязычие	◆	◆
Unit of temperature °F and °C	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de temperatura °F y °C	Единицы измерения температуры °F и °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	◆	◆
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	◆	◆



BURANO & TORCELLO

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

BURANO DIGITAL 2,4" LCD



LV



	B04LVHBER	B043LVHAER
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 460x340 / GN2/3*
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	80 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50	50
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	6,7	3,4
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxExH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	800 X 782 X 577	600 X 717 X 577
Steam selector - Selecteur de vapeur Selector vapor - Селектор подачи пара	Digital LCD 2,4" / ACL numérique 2,4 po / LCD digital 2,4" / ЦИФРОВОЙ LCD 2,4"	
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	58,6	40

BURANO DIGITAL



DI



	B04DIHAER	B043DIHAER
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 460x340 / GN2/3*
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	80 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 ~	220-240V ~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	6,7	3,4
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxExH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	800 X 782 X 577	600 X 717 X 577
Steam selector - Selecteur de vapeur Selector vapor - Селектор подачи пара	Digital / Numerique / Digital / Цифровое	
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	58,6	40

*Optional tray rack support for GN 2/3 - Support de plateaux pour GN 2/3 en option - Estanteria opcional para bandejas GN 2/3 - Дополнительная стойка для лотков для GN 2/3

TECHNOLOGY

TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ

Standard - Standard
Estándar - Стандартно

Optional - En option
Оpción - Опционально

Not available - Non disponible
No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	LV	DI
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Mixed humidity and convection cooking	Cuisson mixte umidité et convection	Mixto cocción humedad / convección	Смешанное влаги конвекционное приготовление	90°C - 230°C	90°C - 230°C
Humidity regulation	Régulation d'humidite	Regulación de humedad	Регулировка влаги	Digital	Digital
AUTOMATIC COOKING	CUISON AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
Program: possibility to memorize program	Programme : possibilité de mémoriser le programme	Programa: posibilidad de memorizar el programa	Программа: возможность запоминания программы	100	99
V-EVOLUTION CONTROL WITH 6 SPEED PROGRAMS	V-EVOLUTION CONTROL AVEC 6 PROGRAMMES DE VITESSE	V-EVOLUTION CONTROL CON 6 VELOCIDADES	V- УСТРОЙСТВО УПРАВЛЕНИЯ EVOLUTION С 6 ПРОГРАММАМИ СКОРОСТИ		—
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойки		—
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°6	n°4
Automatic pre-heating setting	Réglage automatique du préchauffage	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	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР		
V-POWERFULL ENGINE	V-MOTEUR PLUS PUISSANT	V-MOTOR POTENTE	V-ДВИГАТЕЛЬ С УВЕЛИЧЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ		
Number of speed regulation	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 S UPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей		
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's Proofing	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 Venix		
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения		
Temperature parameter unit 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	V-Éclairage	V - LUCES	V - ОСВЕЩЕНИЕ	Halogen	Halogen
USB	USB	USB	USB		—
WIFI	WIFI	WIFI	WIFI		—
VENIX CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX CLOUD		—
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
Internal glass easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла		
Thermal insulation structure (energetic efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)		

CONVECTION OVENS

BURANO MANUAL



M



	B04MIHAER	B043MIHAER
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 460x340 / GN2/3*
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	80 mm	75 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 ~
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 ШxДxВ, мм</i>	800 X 782 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>	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

*Optional tray rack support for GN 2/3 - *Support de plateaux pour GN 2/3 en option* - Estanteria opcional para bandejas GN 2/3 - *Дополнительная стойка для лотков для GN 2/3*

TECHNOLOGY

TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ

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	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C ◆
Mixed humidity and convection cooking	Cuisson mixte umidité et convection	Mixto cocción humedad / convección	Смешанное влаги конвекционное приготовление	90°C - 230°C ◆
Humidity regulation	Régulation d'humidité	Regulación de humedad	Регулировка влаги	Manual ◆
AUTOMATIC COOKING	CUISSON AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	
Program: possibility to memorize program	Programme: possibilité de mémoriser le programme	Programa: posibilidad de memorizar el programa	Программа: возможность запоминания программы	—
V-EVOLUTION CONTROL WITH 6 SPEED PROGRAMS	V-EVOLUTION CONTROL AVEC 6 PROGRAMMES DE VITESSE	V-EVOLUTION CONTROL CON 6 VELOCIDADES	V- УСТРОЙСТВО УПРАВЛЕНИЯ EVOLUTION С 6 ПРОГРАММАМИ СКОРОСТИ	—
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	—
Automatic pre-heating setting	Réglage automatique du préchauffage	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	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆
V-POWERFULL ENGINE	V-MOTEUR PLUS PUISSANT	V-MOTOR POTENTE	V-ДВИГАТЕЛЬ С УВЕЛИЧЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ	◆
Number of speed regulation	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 Proofing	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 Venix	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆
Temperature parameter unit 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	V-Éclairage	V - LUCES	V - ОСВЕЩЕНИЕ	Halogen ◆
USB	USB	USB	USB	—
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	
Internal glass easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆
Thermal insulation structure (energetic efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	◆

CONVECTION OVENS

TORCELLO DIGITAL 2,4" LCD



LI

	T04LIHAER	T043LIHAAR
 Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 450x340 / GN2/3*
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	50/60
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	6,7	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>	750 x 755 x 553	560 x 683 x 530
Steam selector - <i>Selecteur de vapeur</i> Selector vapor - <i>Селектор подачи пара</i>	Digital LCD 2,4" / ACL numérique 2,4 po / LCD digital 2,4" / ЦИФРОВОЙ LCD 2,4"	
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	33

TORCELLO DIGITAL



DI

	T04DIHAER	T03DIHAER	T043DIHAAR	T032DIHAAR
 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	4 TRAYS 450x340 GN2/3*	3 TRAYS 346x260
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60	50/60	50/60	50/60
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	6,7	3,4	3	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>	750 x 755 x 553	750 x 744 x 455	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	260°C	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	45	36	33	26

*Optional tray rack support for GN 2/3 - *Support de plateaux pour GN 2/3 en option* - Estanteria opcional para bandejas GN 2/3 - *Дополнительная стойка для лотков для GN 2/3*

TECHNOLOGY

TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ

Standard - Standard
Estándar - Стандартно

Optional - En option
Opción - Опционально

Not available - Non disponible
No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	LI	DI
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Mixed humidity and convection cooking	Cuisson mixte umidité et convection	Mixto cocción humedad / convección	Смешанное влаги конвекционное приготовление	90°C - 230°C	90°C - 230°C
Humidity regulation	Régulation d'humidité	Regulación de humedad	Регулировка влаги	Digital	Digital
AUTOMATIC COOKING	CUISON AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
Program: possibility to memorize program	Programme : possibilité de mémoriser le programme	Programa: posibilidad de memorizar el programa	Программа: возможность запоминания программы	100	99
V-EVOLUTION CONTROL WITH 6 SPEED PROGRAMS	V-EVOLUTION CONTROL AVEC 6 PROGRAMMES DE VITESSE	V-EVOLUTION CONTROL CON 6 VELOCIDADES	V- УСТРОЙСТВО УПРАВЛЕНИЯ EVOLUTION С 6 ПРОГРАММАМИ СКОРОСТИ		
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°6	n°4
Automatic pre-heating setting	Réglage automatique du préchauffage	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.DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР		
V-POWERFULL ENGINE	V-MOTEUR PLUS PUISSANT	V-MOTOR POTENTE	V-ДВИГАТЕЛЬ С УВЕЛИЧЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ		
Number of speed regulation	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	1	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 Proofing	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 Venix		
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения		
Temperature parameter unit 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	V-Éclairage	V - LUCES	V - ОСВЕЩЕНИЕ	Halogen	Halogen
USB	USB	USB	USB		
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
Internal glass easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла		
Thermal insulation structure (energetic efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)		

CONVECTION OVENS



MOHAJR



MI/MO

TORCELLO MANUAL



WITH GRILL



	T04MIHAER	T04M0HAJR (Multi Function)
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
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 AxExH (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	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	45	45

POWERFUL



	T04M0HAAR	T04M0HACR	T03MIHAER
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	50	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
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 AxExH (mm) Размеры печи ШxДxВ, мм	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 Макс. температура готовки	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	45	45	36

TECHNOLOGY

TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ

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	МОНАЖР	МО
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C ◆	30°C - 260°C ◆	30°C - 260°C ◆
Mixed humidity and convection cooking	Cuisson mixte umidité et convection	Mixto cocción humedad / convección	Смешанное влаги конвекционное приготовление	90°C - 230°C ◆	90°C - 230°C ◆	90°C - 230°C ◆
Humidity regulation	Régulation d'humidité	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	Programme: possibilité de mémoriser le programme	Programa: posibilidad de memorizar el programa	Программа: возможность запоминания программы	—	—	—
V-EVOLUTION CONTROL WITH 6 SPEED PROGRAMS	V-EVOLUTION CONTROL AVEC 6 PROGRAMMES DE VITESSE	V-EVOLUTION CONTROL CON 6 VELOCIDADES	V- УСТРОЙСТВО УПРАВЛЕНИЯ EVOLUTION С 6 ПРОГРАММАМИ СКОРОСТИ	—	—	—
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	—	—	—
Automatic pre-heating setting	Réglage automatique du préchauffage	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.DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆	—	—
V-POWERFULL ENGINE	V-MOTEUR PLUS PUISSANT	V-MOTOR POTENTE	V-ДВИГАТЕЛЬ С УВЕЛИЧЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ	◆	—	—
Number of speed regulation	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	1	1	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 Proofing	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 Venix	◇	◇	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ			
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆	◆	◆
Temperature parameter unit 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	V-Éclairage	V - LUCES	V - ОСВЕЩЕНИЕ	Halogen ◆	Halogen ◆	Halogen ◆
USB	USB	USB	USB	—	—	—
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА			
Internal glass easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆	◆	◆
Thermal insulation structure (energetic efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	◆	◆	◆

CONVECTION OVENS



МОHAJ



MIH / MOH



M00

WITH GRILL



TORCELLO MANUAL



	T043MIHAAR	T043M0HAJR	T043M0HAAR
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*
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	50
Voltage - Tension - Tensión - Напряжение	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	3	2,9	2,9
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxДxВ, мм	560 x 683 x 530	560 x 632 x 575	560 x 632 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	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	32	28	28



	T043M00AAR	T043M00EAR	T033M00AAR	T032M00AAR
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	4 TRAYS 450x340 GN 2/3*	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	75 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50	50	50	50
Voltage - Tension - Tensión - Напряжение	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	2,9	2,9	2,9	2,9
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxДxВ, мм	560 x 632 x 530	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	-			
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки	260°C	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	28	28	26	25

*Special tray rack support on request - Support spécial porte-plateau sur demand - Solicitar bandeja especial apta para soportes - Запросите специальную подставку для лотков

TECHNOLOGY

TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ

Standard - Standard
Estándar - Серийно

Optional - En option
Опция - Опционально

Not available - Non disponible
No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	MONAJR	MOO	MIN/MON	
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C	◆	◆	◆
Mixed humidity and convection cooking	Cuisson mixte umidité et convection	Mixto cocción humedad / convección	Смешанное влаги конвекционное приготовление	90°C - 230°C	◆	—	◆
Humidity regulation	Régulation d'humidite	Regulación de humedad	Регулировка влаги	Manual	◆	—	◆
Grill	GRILLE	Grill	Гриль	◆	—	—	
AUTOMATIC COOKING	CUISSON AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА				
Program: possibility to memorize program	Programme: possibilité de mémoriser le programme	Programa: posibilidad de memorizar el programa	Программа: возможность запоминания программы	—	—	—	
V-EVOLUTION CONTROL WITH 6 SPEED PROGRAMS	V-EVOLUTION CONTROL AVEC 6 PROGRAMMES DE VITESSE	V-EVOLUTION CONTROL CON 6 VELOCIDADES	V- УСТРОЙСТВО УПРАВЛЕНИЯ EVOLUTION С 6 ПРОГРАММАМИ СКОРОСТИ	—	—	—	
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	—	—	—	
Automatic pre-heating setting	Réglage automatique du préchauffage	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	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	—	—	◆	
V-POWERFULL ENGINE	V-MOTEUR PLUS PUISSANT	V-MOTOR POTENTE	V-ДВИГАТЕЛЬ С УВЕЛИЧЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ	—	—	◆	
Number of speed regulation	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	1	1	1	
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА				
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR S UPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇	◇	◇	
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's Proofing	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 SUPERPOSI-TION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА Venix	◇	◇	◇	
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ				
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆	◆	◆	
Temperature parameter unit 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	V-Éclairage	V - LUCES	V - ОСВЕЩЕНИЕ	Halogen	◆	◆	◆
USB	USB	USB	USB	—	—	—	
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА				
Internal glass easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆	◆	◆	
Thermal insulation structure (energetic efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	◆	◆	◆	

Proofers



CANNAREGIO

	CA8008DH	CA8008MH	CA8008M0
	B04LVHBER - DIHAER - MIHAER - T04LIHAER - DIHAER - MIHAER - M0HAJR - M0HAAR - M0HACR T03DIHAER - MIHAER VE04LTDALR0 - LTDALRC VE03LTDAER0 - LTDAERC		
SUITABLE FOR CONVECTION OVENS			
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	8 600x400 - GN 1/1	8 600x400 - GN 1/1	8 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	75 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	2,4	2,4	2,4
Proofer size (WxDxH mm) - <i>Dimension (L x P x H mm)</i> Medidas AxFxH (mm) - <i>Размеры, мм</i>	800 x 678 x 866	800 x 678 x 866	800 x 678 x 866
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	60°C	60°C	60°C
Proofer weight (kg) - <i>Poids (kg)</i> Peso (kg) - <i>Вес, кг</i>	36	36	36



	CA6008DH	CA6008MH	CA6008M0
	B043LVHAER - DIHAER - MIHAER T043DIHAAR - MIHAAR - M0HAJR - M0HAAR - M00AAR - M00EAR T033M00AAR VE043LTHAER0 - VE043LTHAERC		
SUITABLE FOR CONVECTION OVENS			
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	8 460x340 - 450x330	8 460x340 - 450x330	8 460x340 - 450x330
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	75 mm	75 mm	75mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	1,2	1,2	1,2
Proofer size (WxDxH mm) - <i>Dimension (L x P x H mm)</i> Medidas AxFxH (mm) - <i>Размеры, мм</i>	600 x 678 x 876	600 x 678 x 876	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	60°C
Proofer weight (kg) - <i>Poids (kg)</i> Peso (kg) - <i>Вес, кг</i>	28	28	28

POVEGLIA WATER condensation hoods



	POSSMWF1	POSSMWF2 WITH CARBON FILTER	POCKMWN
Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours</i> - Modelo apto para horno - <i>Модель подходит для печи</i>			
CONVECTION OVENS	B04LVHBER - B04DIHAER - B04MIHAER VE04LTDALRO - LTDALRC VE03LTDALRO - LTDAERC		T04 - T03 - T043 - T032 - T033 - B043 - VE043
Description <i>Description</i> <i>Descripción</i> <i>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>		STEAM CONDENSER <i>CONDENSEUR DE VAPEUR</i> CONDENSADOR DE VAPOR <i>КОНДЕНСАТОР ПАРА</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
Outside dim. WxDxH <i>Dimensions extérieures L x P x H</i> <i>Medida exterior AxExH</i> <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	792 x 772 x 323 mm	792 x 772 x 433 mm	460x435x182 mm
Power - Puissance <i>Potencia - 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 ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz
Weight (kg) <i>Poids (kg) - Peso (kg) - Вес, кг</i>	28	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> 2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables - 2 velocidades de extracción <i>2 съемных и моющихся жироулавливающих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель</i>		
Accessories <i>Accessoires</i> <i>Accesorios</i> <i>Аксессуары</i>	Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) Spare carbon filter kit: 85FIL00006 <i>Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X)</i> <i>Kit de rechange filtre charbon: 85FIL00006</i> Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x) kit de filtro de carbon de repuesto: 85FIL00006 <i>Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X)</i> <i>Запасной кит угольного фильтра: 85FIL00006</i>		

Stands



	TA8058H80S	TA8058H80X	TA8058H60S	TA6054H80S	TA6054H80X	TA6054H60S
Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours</i> - Modelo apto para horno - <i>Модель подходит для печи</i>						
CONVECTION OVENS	B04LVHBER - DIHAER - MIHAER - T04LIHAER - DIHAER - MIHAER - M0HAJR - M0HAAR - M0HACR T03DIHAER - MIHAER VE04LTDALRO - LTDALRC VE03LTDALRO - LTDAERC			B043LVHAER - DIHAER - MIHAER T043DIHAER - MIHAER - M0HAJR - M0HAAR - M00AAR - M00EAR T033M00AAR VE043LTHAERO		
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 GN 2/3	-	4 460x340/450x340 GN 2/3
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 AxExH</i> <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	800x580x800	800x580x800	800x580x600	600x540x800	600x540x800	600x540x600
Weight / Poids / Peso / Bec	18,6	13,4	15,6	16	12	13



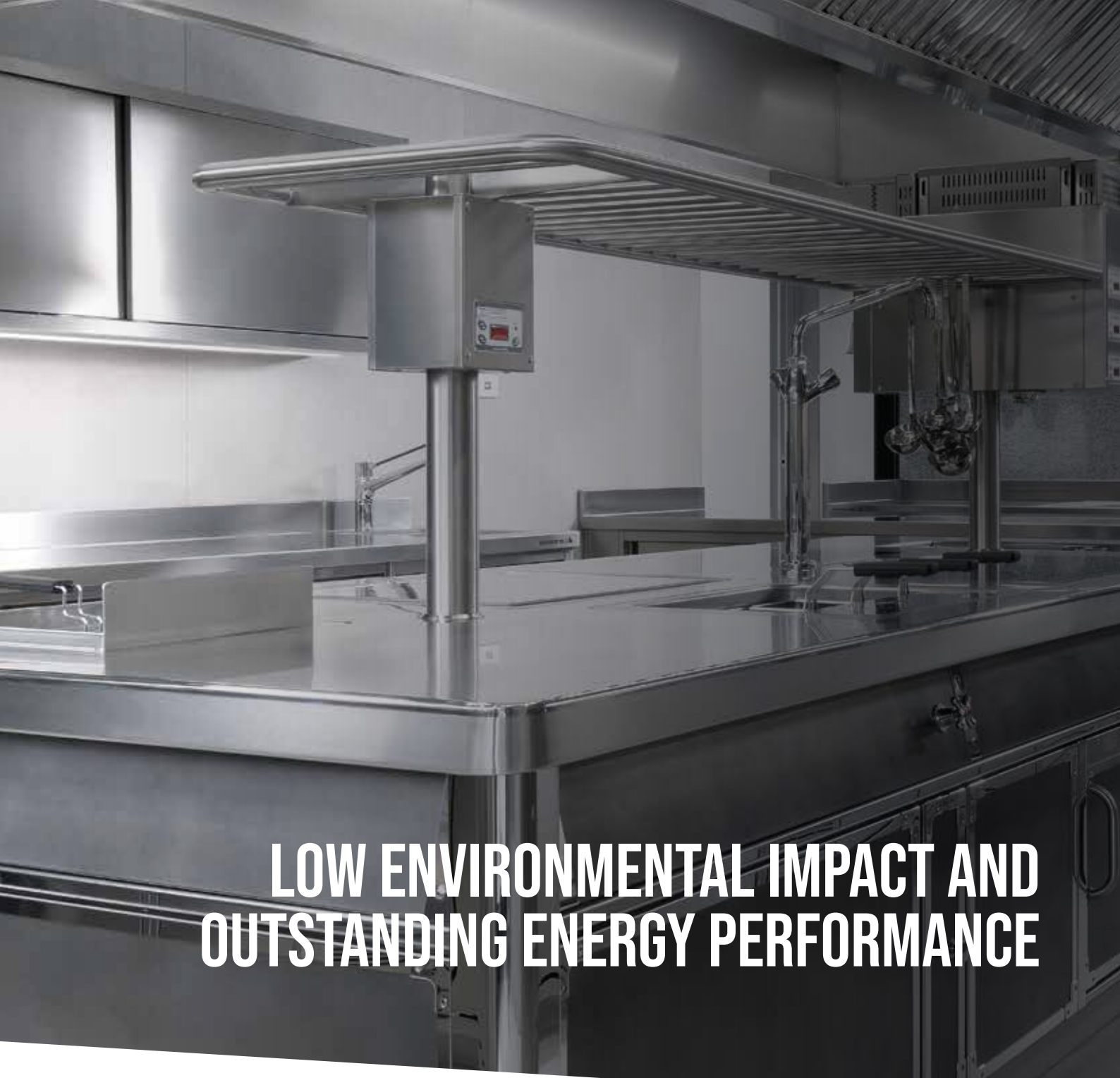
ASTANA, OTTAWA & KODIAK

BLAST CHILLERS

Venix presents a new generation of high-tech blast chillers: ASTANA & OTTAWA, developed to meet the needs of gastronomy, pastry, ice-cream, and bakery professionals. Featuring an innovative refrigeration circuit engineered in-house, they ensure faster chilling, over 30% energy savings, and improved kitchen efficiency, boosting both food quality and profitability. Now powered by natural R290 gas, fully F-Gas compliant, these chillers offer ultra-low environmental impact and outstanding energy performance. Sustainable technology. Guaranteed results.

Faible impact environnemental et performance énergétique exceptionnelle

Venix présente une nouvelle génération de cellules de refroidissement haute technologie : ASTANA & OTTAWA, développées pour répondre aux besoins des professionnels de la gastronomie, de la pâtisserie, de la glace et de la boulangerie. Dotées d'un circuit de réfrigération innovant conçu en interne, elles garantissent un refroidissement plus rapide, plus de 30 % d'économies d'énergie et une meilleure efficacité en cuisine, améliorant à la fois la qualité des aliments et la rentabilité. Désormais alimentées par du gaz naturel R290, entièrement conformes à la réglementation F-Gas, ces cellules offrent un impact environnemental ultra-faible et des performances énergétiques exceptionnelles. Technologie durable. Résultats garantis.



LOW ENVIRONMENTAL IMPACT AND OUTSTANDING ENERGY PERFORMANCE

Bajo impacto ambiental y rendimiento energético excepcional

Venix presenta una nueva generación de abatidores de alta tecnología: ASTANA & OTTAWA, desarrollados para satisfacer las necesidades de los profesionales de la gastronomía, la pastelería, el helado y la panadería. Equipados con un innovador circuito de refrigeración diseñado internamente, garantizan un enfriamiento más rápido, más del 30 % de ahorro energético y una mayor eficiencia en la cocina, mejorando tanto la calidad de los alimentos como la rentabilidad. Ahora funcionan con gas natural R290, totalmente conforme con la normativa F-Gas, ofreciendo un impacto ambiental mínimo y un rendimiento energético excepcional. Tecnología sostenible. Resultados garantizados.

низкое воздействие на окружающую среду и выдающаяся энергоэффективность

Venix представляет новое поколение высокотехнологичных шоковых охладителей: ASTANA и OTTAWA, разработанных с учётом потребностей профессионалов в гастрономии, кондитерском деле, производстве мороженого и выпечки. Благодаря инновационной системе охлаждения, спроектированной внутри компании, обеспечивается более быстрое охлаждение, экономия энергии более 30 % и повышение эффективности работы на кухне, в пользу качества блюд и прибыли. Теперь работают на природном хладагенте R290, полностью соответствуют требованиям F-Gas, обладают минимальным воздействием на окружающую среду и выдающейся энергоэффективностью. Устойчивая технология. Гарантированный результат.

OTTAWA BLAST CHILLERS LINE

Standard - Standard
Estándar - Estándar

Optional - En option
Opción - Опционально

Not available - Non disponible
No disponible - Недоступно



Digital Control
mod. OTT033



	OTT033EVF
Outside dimension (WxDxH) - Dimensions extérieures (l x P x H) Medidas exteriores (AxExH) - Габаритные размеры (ШхДхВ)	653 x 640 x 418 mm
Package dimensions (WxDxH) - Dimensions de l'emballage (l x P x H) Medidas de embalaje (AxExH) - Размеры упаковки (ШхДхВ)	735 x 675 x 570 mm
Weight (kg) - Poids (kg) - Peso (kg) - Вес кг	50 kg
Packaged Weight (kg) - Poids emballé (kg) Peso embalado (kg) - Вес с упаковкой, кг	60 kg
Load capacity - Capacité de charge Capacidad de carga - Допустимая нагрузка	3 trays GN 2/3
Trays spacing (mm) - Espacement des plaques (mm) Distancia entre bandejas (mm) - Расстояние между противнями, мм	85 mm
Voltage / Frequency - Tension / Fréquence Tensión / Frecuencia - Напряжение / Частота	220-240V 1N~ 50/60Hz
Cooling capacity* - Puissance frigorifique* Capacidad de enfriamiento* - Охлаждающая способность*	895W
Capacity per cycle - Capacité par cycle Capacidad por ciclo - Производительность цикла кг	10 kg +90° → +3°C 6 kg +90° → -18°C
Refrigerant Gas - Gaz réfrigérant - Gas refrigerante - Хладагент	R290
Max absorbed current - Courant absorbé maximal Corriente máx. absorbida - Макс. потребляемый ток	3,5A
Max absorbed power - Puissance absorbée maximale Potencia máxima absorbida - Макс. потребляемая мощность	600 W
Insulation thickness (mm) - Épaisseur d'isolation (mm) Espesor de aislamiento (mm) - Толщина изоляции, мм	50 mm
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

ASTANA BLAST CHILLERS LINE

Standard - Standard
Estándar - Estándar

Optional - En option
Опция - Опционально

Not available - Non disponible
No disponible - Недоступно



Digital Control
mod. AST05



HOT GAS BYPASS



	AST05EVF	AST05HGB
		
Outside dimension (WxDxH) - Dimensions extérieures (l x P x H) Medidas exteriores (AxExH) - Габаритные размеры (ШхДхВ)	760 x 691 x 888 mm	760 x 691 x 888 mm
Package dimensions (WxDxH) - Dimensions de l'emballage (l x P x H) Medidas de embalaje (AxExH) - Размеры упаковки (ШхДхВ)	800 x 750 x 1070 mm	800 x 750 x 1070 mm
Weight (kg) - Poids (kg) - Peso (kg) - Вес кг	82	82
Packaged Weight (kg) - Poids emballé (kg) Peso embalado (kg) - Вес с упаковкой, кг	97	97
Load capacity - Capacité de charge Capacidad de carga - Допустимая нагрузка	5 trays 600x400 - GN1/1	5 trays 600x400 - GN1/1
Trays spacing (mm) - Espacement des plaques (mm) Distancia entre bandejas (mm) - Расстояние между противнями, мм	68 mm	68 mm
Voltage / Frequency - Tension / Fréquence Tensión / Frecuencia - Напряжение / Частота	220-240 V 1N~ - 50Hz or 60Hz	220-240 V 1N~ - 50Hz or 60Hz
Cooling capacity* - Puissance frigorifique* Capacidad de enfriamiento* - Охлаждающая способность*	1660W	1660W
Capacity per cycle - Capacité par cycle Capacidad por ciclo - Производительность цикла кг	20 kg +90°→+3°C 13 kg +90°→-18°C	20 kg +90°→+3°C 13 kg +90°→-18°C
Refrigerant Gas - Gaz réfrigérant - Gas refrigerante - Хладагент	R290	R290
Max absorbed current - Courant absorbé maximal Corriente máx. absorbida - Макс. потребляемый ток	950 W	950 W
Max absorbed power - Puissance absorbée maximale Potencia máxima absorbida - Макс. потребляемая мощность	5A	5A
Insulation thickness (mm) - Épaisseur d'isolation (mm) Espesor de aislamiento (mm) - Толщина изоляции, мм	60 mm	60 mm
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 Термощуп 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 - Термощуп	◆	◆
Options - Options - Opciones - Опции		
Core probe - Sonde à cœur - Sonda corazón - Термощуп	◇	◇
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

KODIAK BLAST CHILLERS LINE



Digital Control
mod. AST05



SINGLE PHASE



	KDA08EVF
Outside dimension (WxDxH) - Dimensions extérieures (l x P x H) Medidas exteriores (AxExH) - Габаритные размеры (ШxДxВ)	790x760x1600
Package dimensions (WxDxH) - Dimensions de l'emballage (l x P x H) Medidas de embalaje (AxExH) - Размеры упаковки (ШxДxВ)	830x800x1790
Weight (kg) - Poids (kg) - Peso (kg) - Вес кг	128
Packaged Weight (kg) - Poids emballé (kg) Peso embalado (kg) - Вес с упаковкой, кг	148
Load capacity - Capacité de charge Capacidad de carga - Допустимая нагрузка	8 trays 600x400 or 8 Trays GN1/1
Trays spacing (mm) - Espacement des plaques (mm) Distancia entre bandejas (mm) - Расстояние между противнями, мм	74
Voltage / Frequency - Tension / Fréquence Tensión / Frecuencia - Напряжение / Частота	230V - 1~ +N - 50Hz-Гц
Cooling capacity* - Puissance frigorifique* Capacidad de enfriamiento* - Охлаждающая способность*	3000 W
Capacity per cycle - Capacité par cycle Capacidad por ciclo - Производительность цикла кг	35 kg +90° → +3°C 20 kg +90° → -18°C
Refrigerant Gas - Gaz réfrigérant - Gas refrigerante - Хладагент	R452a
Max absorbed current - Courant absorbé maximal Corriente máx. absorbida - Макс. потребляемый ток	10,3A
Max absorbed power - Puissance absorbée maximale Potencia máxima absorbida - Макс. потребляемая мощность	2195W
Insulation thickness (mm) - Épaisseur d'isolation (mm) Espesor de aislamiento (mm) - Толщина изоляции, мм	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	◇

	KDA10SEVF
Outside dimension (WxDxH) - Dimensions extérieures (l x P x H) Medidas exteriores (AxExH) - Габаритные размеры (ШxДxВ)	790x760x1600
Package dimensions (WxDxH) - Dimensions de l'emballage (l x P x H) Medidas de embalaje (AxExH) - Размеры упаковки (ШxДxВ)	830x800x1790
Weight (kg) - Poids (kg) - Peso (kg) - Вес кг	128
Packaged Weight (kg) - Poids emballé (kg) Peso embalado (kg) - Вес с упаковкой, кг	148
Load capacity - Capacité de charge Capacidad de carga - Допустимая нагрузка	10 trays 600x400 or 10 Trays GN1/1
Trays spacing (mm) - Espacement des plaques (mm) Distancia entre bandejas (mm) - Расстояние между противнями, мм	74
Voltage / Frequency - Tension / Fréquence Tensión / Frecuencia - Напряжение / Частота	230V - 1~ +N - 50Hz-Гц
Cooling capacity* - Puissance frigorifique* Capacidad de enfriamiento* - Охлаждающая способность*	3000 W
Capacity per cycle - Capacité par cycle Capacidad por ciclo - Производительность цикла кг	35 kg +90° → +3°C 20 kg +90° → -18°C
Refrigerant Gas - Gaz réfrigérant - Gas refrigerante - Хладагент	R452a
Max absorbed current - Courant absorbé maximal Corriente máx. absorbida - Макс. потребляемый ток	10,3A
Max absorbed power - Puissance absorbée maximale Potencia máxima absorbida - Макс. потребляемая мощность	2195W
Insulation thickness (mm) - Épaisseur d'isolation (mm) Espesor de aislamiento (mm) - Толщина изоляции, мм	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	◆

* Evap -10°, Cond. 45



KDA10EVF

790x760x1600	790x760x1600	790x760x1600
830x800x1790	830x800x1790	830x800x1790
128	128	128
148	148	148
10 trays 600x400 or 10 Trays GN1/1	10 trays 600x400 or 10 Trays GN1/1	10 trays 600x400 or 10 Trays GN1/1
74	74	74
220V - 3~ +N - 50Hz-Гц 220V - 3~ +N - 60Hz-Гц	400V - 3~ +N - 50Hz-Гц	440V - 3~ +N - 60Hz-Гц
4771 W (50Hz-Гц) 5726 W (50Hz-Гц)	4767 W	5230 W
40 kg +90° → +3°C	40 kg +90° → +3°C	40 kg +90° → +3°C
25 kg +90° → -18°C	25 kg +90° → -18°C	25 kg +90° → -18°C
R452a	R452a	R452a
11,7 A (50Hz-Гц) 13 A (60Hz-Гц)	6,7 A	7 A
3700 W (50Hz-Гц) 4400 W (60Hz-Гц)	3500 W	4100 W
60	60	60
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◇	◇	◇
◇	◇	◇
◇	◇	◇
◇	◇	◇
◇	◇	◇



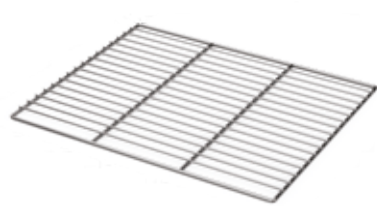
KDA15EVF

790x760x1950	790x760x1950	790x760x1950
910 x 910 x 2090	910 x 910 x 2090	910 x 910 x 2090
161	161	161
225	225	225
15 trays 600x400 or 15 Trays GN1/1	15 trays 600x400 or 15 Trays GN1/1	15 trays 600x400 or 15 Trays GN1/1
70	70	70
220V - 3~ +N - 50Hz -Гц 220V - 3~ +N - 60Hz-Гц	400V - 3~ +N - 50Hz-Гц	440V - 3~ +N - 60Hz-Гц
4771W (50Hz-Гц) 5726W (60Hz-Гц)	4767W	5230W
40 kg +90° → +3°C	40 kg +90° → +3°C	40 kg +90° → +3°C
25 kg +90° → -18°C	25 kg +90° → -18°C	25 kg +90° → -18°C
R452a	R452a	R452a
11,7 A (50Hz-Гц) 13 A (60Hz-Гц)	6.7 A	7 A
3700 W (50Hz-Гц) 4400 W (60Hz-Гц)	3500 W	4100 W
60	60	60
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◇	◇	◇
◇	◇	◇
◇	◇	◇
◇	◇	◇
◇	◇	◇

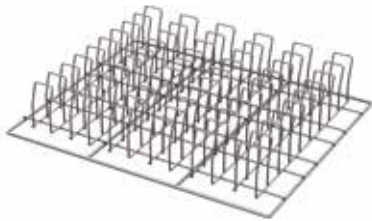
Standard - Стандарт ◆ Optional - En option ◇ Not available - Non disponible
 Estándar - Estándar Опция - Опционально No disponible - Недоступно

Grids & Trays GN 2/1

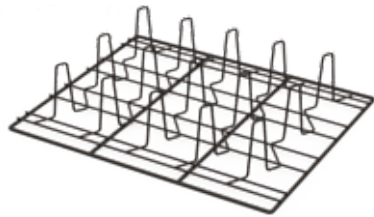
GN 2/1 GRILLES ET PLAQUES - GN 2/1 REJILLAS Y BANDEJAS - GN 2/1 РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ



GG59 GRID GN 2/1 FLAT AISI304
GRILLE GN 2/1 PLATE AISI304
REJILLA GASTRONOMICA 2/1 PLANA AISI304
РЕШЕТКА GN 2/1 ПЛОСКАЯ AISI 304



GP69 GRILL RIBS GN 2/1 AISI304 9PCS
GRILLE Á CÔTELETTES GN 2/1 AISI304 9 PCS
ASADOR GASTRONOMICO PARA RIBS 2/1 AISI304 9 PIEZAS
ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ РЕБРЫШЕК (9 ШТ.) GN 2/1 AISI 304



GP68 GRILL CHICKEN GN 2/1 AISI304 NONST. 15PCS
GRILLE Á POULET GN 2/1 AISI304 ANTIADHÉSIVE 15 PCS
ASADOR GASTRONOMICO PARA POLLO 2/1 AISI304 ANTI ADHERENTE 15 PIEZAS
РЕШЕТКА ДЛЯ КУР (15 ШТ.) С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ GN 2/1 AISI 304



GP62 CONTAINER GN 2/1 H40 AISI304
RÉCIPIENT GN 2/1 H40 AISI304
CONTENEDOR GASTRONOMICO 2/1 H40 AISI304
ТАСТРОЕМКОСТЬ GN 2/1 H40 AISI 304



GP63 CONTAINER GN 2/1 H40 PERFORATED AISI304
RÉCIPIENT GN 2/1 H40 PERFORÉ AISI304
CONTENEDOR GASTRONOMICO 2/1 H40 CALADO AISI304
ТАСТРОЕМКОСТЬ GN 2/1 H40 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ AISI 304

Grids & Trays GN 1/1

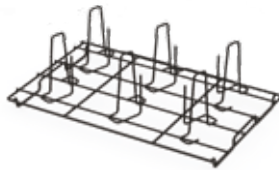
GN 1/1 GRILLES ET PLAQUES - GN 1/1 REJILLAS Y BANDEJAS - GN 1/1 РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ



GG33 GRID GN 1/1 FLAT AISI304
GRILLE GN 1/1 PLATE AISI304
REJILLA GASTRONOMICA 1/1 PLANA AISI304
РЕШЕТКА GN 1/1 ПЛОСКАЯ AISI 304



GG46 GRID GN 1/1 FLAT CHROME
GRILLE GN 1/1 PLATE CHROMÉE AISI304
REJILLA GASTRONOMICA 1/1 PLANA CROMADA
РЕШЕТКА GN 1/1 ПЛОСКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ



GP66 GRILL CHICKEN GN 1/1 AISI304 NONSTICK. 6PCS
GRILLE Á POULET GN 1/1 AISI304 ANTIADHÉSIVE 6 PCS
ASADOR GASTRONOMICO PARA POLLO 1/1 AISI304 ANTI ADHERENTE 6 PIEZAS
РЕШЕТКА ДЛЯ КУР (6 ШТ.) С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ GN 1/1 AISI 304



GP70 GREASE CONTAINER GN 1/1 AISI304
RÉCIPIENT À GRAISSE GN 1/1 AISI304
CONTENEDOR GASTRONOMICO PARA GRASA 1/1 AISI304
ЕМКОСТЬ ДЛЯ СМАЗКИ GN 1/1 AISI 304



GP58 GRILL SKEWERS GN 1/1 AISI304
GRILLE Á BROCHETTES GN 1/1 AISI304
ASADOR GASTRONOMICO PARA ESPETOS/PINCHOS 1/1 AISI304
ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ШАМПУРОВ GN 1/1 AISI 304



GP36 GRILL GN 1/1 FLAT ENAMEL
GRILLE GN 1/1 PLATE ÉMAILLÉE
ASADOR GASTRONOMICO 1/1 PLANO ENLOZADO
РЕШЕТКА GN 1/1 ПЛОСКАЯ ЭМАЛИРОВАННАЯ



GP67 GRILL RIBS GN 1/1 AISI304 NONSTICK 6PCS
GRILLE À CÔTELETES ANTIADHÉSIVE GN 1/1 AISI304 6 PCS
ASADOR GASTRONOMICO PARA RIBS 1/1 AISI304
ANTI ADHERENTE 9PIEZAS
ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ РЕБРЫШЕК (6 ШТ.) С
АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ GN 1/1 AISI 304



GP45 CONTAINER GN 1/1 H65 PERFORATED AISI304
RÉCIPIENT GN 1/1 H65 PERFORÉ AISI304
RECIPIENTE GASTRONOMICO 1/1 H65 CALADO AISI304
ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1 H65 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ AISI 304



GP44 CONTAINER GN 1/1 H65 AISI304
RÉCIPIENT GN 1/1 H65 AISI304
RECIPIENTE GASTRONOMICO 1/1 H65 AISI304
ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1 H65 AISI 304



GP42 CONTAINER GN 1/1 H40 AISI304
RÉCIPIENT GN 1/1 H40 AISI304
RECIPIENTE GASTRONOMICO 1/1 H40 AISI304
ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1 H40 AISI 304



GP21 CONTAINER GN 1/1 H40 ALUMINUM NONSTICK
RÉCIPIENT GN 1/1 H40 ANTIADHÉSIF EN ALUMINUM
RECIPIENTE GASTRONOMICO 1/1 H40
ALUMINIO ANTI ADHERENTE
ПЕРФОРИРОВАННАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ
ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1 H40



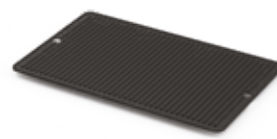
GP25 CONTAINER GN 1/1 H65 ALUMINUM NONSTICK
RÉCIPIENT GN 1/1 H65 ANTIADHÉSIF EN ALUMINUM
RECIPIENTE GASTRONOMICO 1/1 H65 ALUMINIO
ANTI ADHERENTE
ПЕРФОРИРОВАННАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ
ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1 H65



GP43 CONTAINER GN 1/1 H40 PERFORATED AISI304
RÉCIPIENT GN 1/1 H40 PERFORÉ AISI304
RECIPIENTE GASTRONOMICO 1/1 H40
CALADO AISI304
ПЕРФОРИРОВАННАЯ ГАСТРОЕМКОСТЬ
GN 1/1 H40 AISI 304



GP31 TRAY AIR-FRY GN 1/1 AISI304
PLAQUE AIR-FRY GN 1/1 AISI304
BANDEJA GASTRONOMICA AIR-FRY 1/1 AISI304
ПОДДОН ДЛЯ ОБЖАРКИ НА ВОЗДУХЕ
GN 1/1 AISI 304



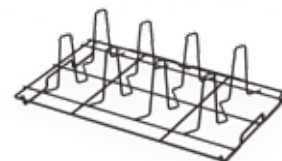
GP38 TRAY GRILL & ROAST GN 1/1 ALUM. NONSTICK
PLAQUE GRILL & RÔTI GN 1/1 ANTIADHÉSIVE EN
ALUMINUM
BANDEJA GRILL Y ASADO GN 1/1 ALUMINIO
ANTI ADHERENTE
ПЕРФОРИРОВАННАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ ПРОТИВЕНЬ
ДЛЯ ГРИЛЯ И ЗАПЕКАНИЯ GN 1/1



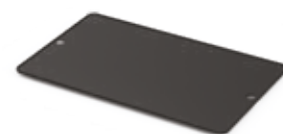
GP23 CONTAINER GN 1/1 H20 ALUMINUM NONSTICK
RÉCIPIENT GN 1/1 H20 ANTIADHÉSIF EN ALUMINUM
RECIPIENTE GASTRONOMICO 1/1 H20 ALUMINIO
ANTI ADHERENTE
ПЕРФОРИРОВАННАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ
ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1 H20



GP35 TRAY EGG GN 1/1 ALUMINUM NONSTICK
PLAQUE À OEUFS GN 1/1 ANTIADHÉSIVE EN
ALUMINUM
BANDEJA GASTRONOMICA PARA HUEVOS
1/1 ALUMINIO ANTI ADHERENTE
ЛИСТ ДЛЯ ЖАРКИ ЯИЦ АЛЮМИНИЕВЫЙ
С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ GN 1/1



GP65 GRILL CHICKEN GN 1/1 AISI304 NONSTICK 8PCS
GRILLE À POULET GN 1/1 AISI304 ANTIADHÉSIVE 8 PCS
ASADOR GASTRONOMICO PARA POLLO 1/1
AIS304 ANTI ADHERENTE 8 PIEZAS
РЕШЕТКА НА КУР (8 ШТ.) С АНТИПРИГАРНЫМ
ПОКРЫТИЕМ GN 1/1 AISI 304



GP37 TRAY BAKING GN 1/1 FLAT ALUM.+NONSTICK
PLAQUE DE CUISSON GN 1/1 PLATE
ANTIADHÉSIVE EN ALUMINUM
BANDEJA GASTRONOMICA PARA HORNEADO 1/1
PLANA ALUMINIO + ANTI ADHERENTE
ПРОТИВЕНЬ АНТИПРИГАРНЫЙ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ GN 1/1

Grids & Trays 600 x 400

600 X 400 GRILLES ET PLAQUES - 600 X 400 REJILLAS Y BANDEJAS - 600 X 400 РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ



PG10 GRID 600X400 FLAT CHROME
GRILLE 600X400 PLATE CROMÉE
REJILLA CROMADA PLANA 600X400
ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА 600X400



GP75 GREASE CONTAINER 600X400 AISI304
RÉCIPIENT À GRAISSE 600X400 AISI304
CONTENEDO PARA GRASA 600X400 AISI304
ЕМКОСТЬ ДЛЯ СМАЗКИ 600X400 AISI 304



PT13 TRAY 600X400 ALUMINUM
PLAQUE 600X400 EN ALUMINUM
BANDEJA 600X400 ALUMINIO
АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ 600X400



PT14 TRAY 600X400 ALUMINUM NONSTICK
PLAQUE 600X400 ANTIADHÉSIVE EN ALUMINUM
BANDEJA 600X400 ALUMINIO ANTI ADHERENTE
ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ 600X400



PT15 TRAY 600X400 PERFORATED ALUM. NONSTICK
PLAQUE 600X400 PERFORÉ ANTIADHÉSIVE
EN ALUMINUM
BANDEJA 600X400 CALADA ALUMINIO ANTI
ADHERENTE
ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ТЕФЛОНОВЫЙ
ПРОТИВЕНЬ 600X400



PT12 TRAY 600X400 PERFORATED ALUMINUM
PLAQUE 600X400 PERFORÉ EN ALUMINUM
BANDEJA 600X400 CALADA ALUMINIO
ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ
ПРОТИВЕНЬ 600X400



PT10 TRAY BAGUETTE 600X400 PERFORATED ALUM.
PLAQUE À BAGUETTE 600X400 PERFORÉ EN ALUMINUM
BANDEJA PARA BAGUETTE 600X400 CALADA ALUMINIO
ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ
ДЛЯ БАГЕТА 600X400

Grids & Trays GN 2/3

GN 2/3 GRILLES ET PLAQUES - GN 2/3 REJILLAS Y BANDEJAS - GN 2/3 РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ



GG55 GRID GN 2/3 FLAT AISI304
GRILLE GN 2/3 PLATE AISI304
REJILLA GASTRONOMICA 2/3 PLANA AISI304
РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ GN 2/3 AISI 304



GP57 TRAY AIR-FRY GN 2/3 AISI304
PLAQUE AIR-FRY GN 2/3 AISI304
BANDEJA GASTRONOMICA AIR-FRY 2/3 AISI304
ПОДДОН ДЛЯ ОБЖАРКИ НА ВОЗДУХЕ GN 2/3 AISI 304



GP50 CONTAINER GN 2/3 H20 AISI304
RÉCIPIENT GN 2/3 H20 AISI304
RECIPIENTE GASTRONOMICO 2/3 H20 AISI304
ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 2/3 H20 AISI 304



GP54 CONTAINER GN 2/3 H65 PERFORATED AISI304
RÉCIPIENT GN 2/3 H65 PERFORÉ AISI304
RECIPIENTE GASTRONOMICO 2/3 H65 CALADO AISI304
ПЕРФОРИРОВАННАЯ ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 2/3 H65 AISI 304



GP52 CONTAINER GN 2/3 H40 PERFORATED AISI304
RÉCIPIENT GN 2/3 H40 PERFORÉ AISI304
RECIPIENTE GASTRONOMICO 2/3 H40 CALADO AISI304
ПЕРФОРИРОВАННАЯ ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 2/3 H40 AISI 304



GP53 CONTAINER GN2/3 H65 AISI304
RÉCIPIENT GN 2/3 H65 AISI304
RECIPIENTE GASTRONOMICO 2/3 H65 AISI304
ГАСТРОЕМКОСТЬ GN23 H65 AISI 304



GP51 CONTAINER GN 2/3 H40 AISI304
RÉCIPIENT GN 2/3 H40 AISI304
RECIPIENTE GASTRONOMICO 2/3 H40 AISI304
ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 2/3 H40 AISI 304

Grids & Trays 460x340 / 450x340

460X340 / 450X340 GRILLES ET PLAQUES - 460X340 / 450X340 REJILLAS Y BANDEJAS - 460X340 / 450X340 РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ



PT55 TRAY 460X340 ALUMINUM NONSTICK
PLAQUE 460X340 ANTIADHÉSIVE EN ALUMINUM
BANDEJA 460X340 ALUMINIO ANTI ADHERENTE
ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ
ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВНИ 460X340



PT30 TRAY 460X340 ALUMINUM
PLAQUE 460X340 EN ALUMINUM
BANDEJA 460X340 ALUMINIO
АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВНИ 460X340



PT35 TRAY 460X340 PERFORATED ALUMINUM
PLAQUE 460X340 PERFORÉ EN ALUMINUM
BANDEJA 460X340 CALADA ALUMINIO
ПЕРФОРИРОВАННОГО АЛЮМИНИЯ
ПРОТИВНИ 460X340



PT33 TRAY 450X340 PERFORATED ALUMINUM
PLAQUE 450X340 PERFORÉ EN ALUMINUM
BANDEJA 450X340 CALADA ALUMINIO
ПЕРФОРИРОВАННОГО АЛЮМИНИЯ
ПРОТИВНИ 450X340



PT32 TRAY 350X260 ALUMINUM
PLAQUE 350X260 EN ALUMINUM
BANDEJA 350X260 ALUMINIO
ПРОТИВНИ АЛЮМИНИЕВЫЙ 350X260



PT31 TRAY 450X340 ALUMINUM
PLAQUE 450X340 EN ALUMINUM
BANDEJA 450X340 ALUMINIO
ПРОТИВНИ АЛЮМИНИЕВЫЙ 450X340



PG12 GRID 450X340 FLAT CHROME
GRILLE 450X340 PLATE CROMÉE
REJILLA CROMADA PLANA 450X340
ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА 450X340



PT29 TRAY 450X340 ALUMINUM NONSTICK
PLAQUE 450X340 ANTIADHÉSIVE EN ALUMINUM
BANDEJA 450X340 ALUMINIO ANTI ADHERENTE
АЛЮМИНИЕВЫЙ ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВНИ 450X340



PT34 TRAY 450X340 ALUMINUM PERFORATED NONSTICK
PLAQUE 450X340 PERFORÉ ANTIADHÉSIVE EN ALUMINUM
BANDEJA 450X340 ALUMINIO CALADO ANTI ADHERENTE
ПРОТТТЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ
ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВНИ 450X340



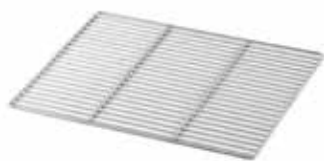
PG11 GRID 460X340 FLAT CHROME
GRILLE 460X340 PLATE CROMÉE
REJILLA CROMADA PLANA 460X340
ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА 460X340



PG13 GRID 360X260 FLAT CHROME
GRILLE 360X260 PLATE CROMÉE
REJILLA CROMADA PLANA 360X260
ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА 360X260

Grids & Trays full size / 660x460

GRILLES ET PLAQUES TAILLE GRANDE / 660X460 - REJILLAS Y BANDEJAS STANDARD / 660 X 460
РЕШЕТКИ И ЛОТКИ ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ / 660 X 460



PG15 GRID FULL SIZE FLAT CHROME
GRILLE PLATE CHROMÉE TAILLE GRANDE
REJILLA CROMADA PLANA TAMAÑO GRANDE
СЕТКА ПОЛНОРАЗМЕРНАЯ ПЛОСКАЯ
ХРОМИРОВАННАЯ



PG16 GRID FULL SIZE FLAT AISI304
GRILLE PLATE AISI304 TAILLE GRANDE
REJILLA PLANA TAMAÑO GRANDE AISI304
СЕТКА ПОЛНОРАЗМЕРНАЯ ПЛОСКАЯ AISI 304



PG12 GRID HALF SIZE FLAT CHROME
GRILLE PLATE CHROMÉE TAILLE MOYENNE
REJILLA CROMADA PLANA TAMAÑO MEDIO
СЕТКА ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА ПЛОСКАЯ
ХРОМИРОВАННАЯ

Tray holders

SUPPORTS DE PLATEAUX - PORTA-BANDEJAS - ДЕРЖАТЕЛИ ПОДНОСОВ



GR006 4 GN 2/3 TRAY HOLDER FOR TORCELLO (2 units)
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)
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.)

Accessories for ovens

ACCESSOIRES POUR FOURS - ACCESORIOS PARA HORNOS - АКЦЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ



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



CP5 VENEXIA, SQUERO DG, CAMPIELLO CORE PROBE
SONDE À CŒUR VENEXIA, SQUERO DG, CAMPIELLO
 SONDA CORAZÓN VENEXIA, SQUERO DG, CAMPIELLO
 ТЕРМОЩУП VENEXIA, SQUERO DG, CAMPIELLO



CP1 SQ40-20D0C, SQ16-053D00-D0C CORE PROBE
SONDE À CŒUR SQ40-20D0C, SQ16-053D00-D0C
 SONDA CORAZÓN SQ40-20D0C, SQ16-053D00-D0C
 ТЕРМОЩУП SQ40-20D0C, SQ16-053D00-D0C



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

Smoker *Fumoir - Ahumador - Коптильня*

SMK02 UNIVERSAL SMOKER
FUMOIR UNIVERSEL
 AHUMADOR UNIVERSAL
 КОПТИЛЬНЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ



Burner nozzle assembly for squero gas ovens

Kit buses pour brûleur fours gaz Squero
 Conjunto de boquillas para quemadores de hornos squero a gas
 Форсунка горелки в сборе для газовых духовок squero

GAS01 BURNER NOZZLE FOR SQUERO GAS OVENS SQ04A-SQ05A
KIT BUSES POUR BRÛLEUR FOURS GAZ SQUERO SQ04A-SQ05A
 CONJUNTO DE BOQUILLAS PARA QUEMADORES DE HORNOS SQUERO A GAS SQ04A-SQ05A
 Форсунка горелки в сборе для газовых духовок SQUERO SQ04A-SQ05A

GAS02 BURNER NOZZLE FOR SQUERO GAS OVENS SQ06A-SQ07A
KIT BUSES POUR BRÛLEUR FOURS GAZ SQUERO SQ06A-SQ07A
 CONJUNTO DE BOQUILLAS PARA QUEMADORES DE HORNOS SQUERO A GAS SQ06A-SQ07A
 Форсунка горелки в сборе для газовых духовок SQUERO SQ06A-SQ07A

GAS03 BURNER NOZZLE FOR SQUERO GAS OVENS SQ10A-SQ12A
KIT BUSES POUR BRÛLEUR FOURS GAZ SQUERO SQ10A-SQ12A
 CONJUNTO DE BOQUILLAS PARA QUEMADORES DE HORNOS SQUERO A GAS SQ10A-SQ12A
 Форсунка горелки в сборе для газовых духовок SQUERO SQ10A-SQ12A



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

R100 KIT, 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE FOR PROOFER - H100 MM
KIT 2 ROULETTES AVEC FREIN + 2 ROULETTES SANS FREIN POUR FOURS - H100 MM
 KIT 2 RUEDAS CON FRENO + 2 RUEDAS SIN FRENO PARA HORNOS - H100 MM
 КОМПЛЕКТ ИЗ 2 КОЛЕС С ТОРМОЗОМ И 2 КОЛЕС БЕЗ ТОРМОЗА ДЛЯ ПЕЧЕЙ - H100 MM



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



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

Accessories for ovens

ACCESSOIRES POUR FOURS - ACCESORIOS PARA HORNOS - АКССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

Water pump Pompe à eau - Bomba de agua - Помпа



WP (50Hz) ELECTRIC WATER PUMP
POMPE À EAU ÉLECTRIQUE
BOMBA DEL AGUA ELÉCTRICA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ВОДНЫЙ НАСОС

WP60 (60Hz) ELECTRIC WATER PUMP
POMPE À EAU ÉLECTRIQUE
BOMBA DEL AGUA ELÉCTRICA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ВОДНЫЙ НАСОС



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



SWP01 (50Hz) 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

SWP02 (60Hz) 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 SHOWER KIT
KIT DOUCHETTE
KIT DUCHA
КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ



S17 WASHING SYSTEM KIT FOR SQUERO D00
KIT SYSTÈME DE NETTOYAGE SQUERO D00
KIT SISTEMA DE LAVADO SQUERO D00
КОМПЛЕКТ ПРОМЫВОЧНОЙ СИСТЕМЫ SQUERO D00

S20 WASHING SYSTEM KIT FOR SQUERO DGO-ADGO
KIT SYSTÈME DE NETTOYAGE SQUERO DGO-ADGO
KIT SISTEMA DE LAVADO SQUERO DGO-ADGO
КОМПЛЕКТ ПРОМЫВОЧНОЙ СИСТЕМЫ SQUERO DGO-ADGO

S21 WASHING SYSTEM KIT FOR CAMPIELLO DGO
KIT SYSTÈME DE NETTOYAGE CAMPIELLO DGO
KIT SISTEMA DE LAVADO CAMPIELLO DGO
КОМПЛЕКТ ПРОМЫВОЧНОЙ СИСТЕМЫ CAMPIELLO DGO



KIT00018 SYPHON KIT SQ-CP
KIT SIPHON SQ-CP
KIT PARA SIFONES HIDRÁULICOS SQ-CP
ДИФФУЗОР В СБОРЕ С СИФОНОМ SQ-CP

KIT00019 SYPHON KIT RIALTO
KIT SIPHON RIALTO
KIT PARA SIFÓN HIDRÁULICO RIALTO
ДИФФУЗОР В СБОРЕ С СИФОНОМ RIALTO



KIT00020 SYPHON KIT SG-SM
KIT SIPHON SG-SM
KIT PARA SIFONES HIDRÁULICOS SG-SM
ДИФФУЗОР В СБОРЕ С СИФОНОМ SG-SM

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



RID03 AIR FLOW REDUCTION KIT (CAMPIELLO-SQUERO)
KIT DE REDUCTION DU DEBIT D'AIR (CAMPIELLO-SQUERO)
KIT DE REDUCCIÓN DE FLUJO DE AIRE (CAMPIELLO-SQUERO)
КОМПЛЕКТ РЕДУЦИРОВАНИЯ ПОТОКА ВОЗДУХА (CAMPIELLO-SQUERO)

RID06 AIR FLOW REDUCTION KIT T032, T033, T043 (EXCEPT M0)
KIT DE REDUCTION DU DEBIT D'AIR T032, T033, T043 (À L'EXCLUSION DU M0)
KIT DE REDUCCIÓN DE FLUJO DE AIRE T032, T033, T043 (EXCLUIDO M0)
КОМПЛЕКТ РЕДУЦИРОВАНИЯ ПОТОКА ВОЗДУХА T032, T033, T043 (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ M0)

RID07 AIR FLOW REDUCTION KIT T03, T04 (EXCEPT M0)
KIT DE REDUCTION DU DEBIT D'AIR T03, T04 (À L'EXCLUSION DU M0)
KIT DE REDUCCIÓN DE FLUJO DE AIRE T03, T04 (EXCLUIDO M0)
КОМПЛЕКТ РЕДУЦИРОВАНИЯ ПОТОКА ВОЗДУХА T03, T04 (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ M0)

RID08 AIR FLOW REDUCTION KIT B04, B043
KIT DE REDUCTION DU DEBIT D'AIR B04, B043
KIT DE REDUCCIÓN DE FLUJO DE AIRE B04, B043
КОМПЛЕКТ РЕДУЦИРОВАНИЯ ПОТОКА ВОЗДУХА B04, B043

Detergent Détergent - Detergente - Моющее средство



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



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



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

Accessories for ovens

ACCESSOIRES POUR FOURS - ACCESORIOS PARA HORNOS - АКЦЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ



Tray holders for Squero ovens

Supports de plateaux pour fours Squero

Porta-bandejas para hornos Squero

Держатели противней для печей Squero

IXSQ28	TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 5 TRAYS GN 1/1 - GRID - H:70 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 5 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 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
IXSQ29	TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 7 TRAYS GN 1/1 - GRID - H:70 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 7 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 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
IXSQ30	TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 12 TRAYS GN 1/1 - GRID - H:70 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 12 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 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
IXSQ34	TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 5 TRAYS GN 1/1 - SS - H:70 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 5 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 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
IXSQ35	TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 7 TRAYS GN 1/1 - SS - H:70 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 7 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 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
IXSQ36	TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 12 TRAYS GN 1/1 - SS - H:70 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 12 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 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
IXSQ07	TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 4 TRAY 600X400 - GN 1/1 - GRID - H:80 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 4 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - H:80 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
IXSQ08	TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 6 TRAY 600X400 - GN 1/1 - GRID - H:80 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 6 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - H:80 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
IXSQ09	TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 10 TRAY 600X400 - GN 1/1 - GRID - H:80 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 10 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - H:80 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
IXSQ46	TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 10 TRAY 600X400 - SS - H:85 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 10 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 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
IXSQ47	TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 6 TRAY 600X400 - SS - H:85 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 6 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 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
IXSQ48	TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 10 TRAY 600X400 - SS - H:85 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 10 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 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



SKSG	STAKING KIT FOR SAN MARCO/SAN GIORGIO KIT D'EMPILAGE POUR SAN MARCO/SAN GIORGIO KIT DE APILADO PARA SAN MARCO/SAN GIORGIO СКОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ SAN MARCO/SAN GIORGIO
SKS2	STAKING KIT FOR SQUERO GN 2/1 KIT D'EMPILAGE POUR SQUERO GN 2/1 KIT DE APILADO PARA SQUERO GN 2/1 СКОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ SQUERO GN 2/1
SKSQ	STAKING KIT FOR SQUERO GN 1/1 KIT D'EMPILAGE POUR SQUERO GN 1/1 KIT DE APILADO PARA SQUERO GN 1/1 СКОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ SQUERO GN 1/1
SK7	STACKING KIT FOR SQ053 KIT D'EMPILAGE POUR SQ053 KIT DE APILADO PARA SQ053 КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ SQ053
SKRI	STAKING KIT FOR RIALTO KIT D'EMPILAGE POUR RIALTO KIT DE APILADO PARA RIALTO КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ RIALTO
SKCP	STAKING KIT FOR CAMPIELLO KIT D'EMPILAGE POUR CAMPIELLO KIT DE APILADO PARA CAMPIELLO СКОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ CAMPIELLO
SKBR	STAKING KIT FOR BURANO KIT D'EMPILAGE POUR BURANO KIT DE APILADO PARA BURANO СКОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ BURANO
SKB43	TACKING KIT FOR B043 KIT D'EMPILAGE POUR B043 KIT DE APILADO PARA B043 СКОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ B043
SKTO	STAKING KIT FOR TORCELLO T043 KIT D'EMPILAGE POUR TORCELLO T043 KIT DE APILADO PARA TORCELLO T043 СКОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ TORCELLO T043
SKTC	STAKING KIT FOR TORCELLO T03-T04 KIT D'EMPILAGE POUR TORCELLO T03-T04 KIT DE APILADO PARA TORCELLO T03-T04 СКОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ TORCELLO T03-T04
SKS1	STAKING KIT FOR VERTEX VE04LTDALRO - VE03LTDALRO KIT D'EMPILAGE POUR VERTEX VE04LTDALRO - VE03LTDALRO KIT DE APILADO PARA VERTEX VE04LTDALRO - VE03LTDALRO СКОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ VERTEX VE04LTDALRO - VE03LTDALRO
SKS2	STAKING KIT FOR VERTEX VE043LTHAERO KIT D'EMPILAGE POUR VERTEX VE043LTHAERO KIT DE APILADO PARA VERTEX VE043LTHAERO СКОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ VERTEX VE043LTHAERO
SKS3	STAKING KIT FOR VERTEX VE04LTDALRC - VE03LTDALRC KIT D'EMPILAGE POUR VERTEX VE04LTDALRC - VE03LTDALRC KIT DE APILADO PARA VERTEX VE04LTDALRC - VE03LTDALRC СКОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ VERTEX VE04LTDALRC - VE03LTDALRC
SKDK01	STACKING KIT FOR SQUERO DECK 600X400 KIT D'EMPILAGE POUR SQUERO DECK 600X400 KIT DE APILADO PARA SQUERO DECK 600X400 СКОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ SQUERO DECK 600X400
SKDK02	STACKING KIT FOR SQUERO DECK 2 X 600X400 KIT D'EMPILAGE POUR SQUERO DECK 2 X 600X400 KIT DE APILADO PARA SQUERO DECK 2 X 600X400 СКОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ SQUERO DECK 2 X 600X400

Accessories for blast chillers

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



SK54 STACKING KIT FOR ASTANA / SQUERO
KIT D'EMPILAGE POUR ASTANA / SQUERO
KIT DE APILADO PARA ASTANA / SQUERO
КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ ASTANA / SQUERO



SK55 STACKING KIT FOR FOR ASTANA / VENEXIA
KIT D'EMPILAGE POUR ASTANA / VENEXIA
KIT DE APILADO PARA ASTANA / VENEXIA
КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ ASTANA / VENEXIA



R80 KIT, 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS
WITHOUT BRAKE H80
KIT 2 ROULETTES AVEC FREIN + 2 ROULETTES
SANS FREIN H80
KIT 2 RUEDAS CON FRENO + 2 RUEDAS
SIN FRENO H80
КОМПЛЕКТ ИЗ 2 КОЛЕС С ТОРМОЗОМ И 2
КОЛЕС БЕЗ ТОРМОЗА H80



R100 KIT, 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS
WITHOUT BRAKE H100
KIT 2 ROULETTES AVEC FREIN + 2 ROULETTES
SANS FREIN H100
KIT 2 RUEDAS CON FRENO + 2 RUEDAS
SIN FRENO H100
КОМПЛЕКТ ИЗ 2 КОЛЕС С ТОРМОЗОМ И 2
КОЛЕС БЕЗ ТОРМОЗА H100

HCCPPKDA KIT HCCP
KIT HCCP
KIT HCCP
KIT HCCP



PG10 GRID 600X400 FLAT CHROME
GRILLE 600X400 PLATE CROMÉE
REJILLA CROMADA PLANA 600X400
ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА 600X400



GG33 GRID GN 1/1 FLAT AISI304
GRILLE GN 1/1 PLATE AISI304
REJILLA GASTRONOMICA 1/1 PLANA AISI304
РЕШЕТКА GN 1/1 ПЛОСКАЯ AISI 304



GG55 GRID GN 2/3 FLAT AISI304
GRILLE GN 2/3 PLATE AISI304
REJILLA GASTRONOMICA 2/3 PLANA AISI304
РЕШЕТКА ИЗ НЕРДЖАВЮЩЕЙ СТАЛИ GN 2/3 AISI 304





venix.it

