



ALWAYS COOK LIKE **PROFESSIONALS**



VENEXIA

COMBI OVENS
BAKERY OVENS

44 VENEXIA ovens line




- 46  **Combi ovens**
VENEXIA San Marco
- 48  **Bakery ovens**
VENEXIA San Giorgio

- Accessories**
- 52 PROVERS
- 52 HOODS
- 54 CHIC GRIL SYSTEMS
- 56 STANDS

SQUERO & CAMPIELLO

COMBI OVENS
BAKERY OVENS
GAS OVENS

58 SQUERO ovens line

- Combi ovens**
- 60 SQUERO Combi GN2/1
- 62  SQUERO Combi Touch 5"
- 64 SQUERO Combi Digital
- 66 SQUERO Combi Manual
- Bakery ovens**
- 70 SQUERO Bakery Touch Touch 5"
- 72 SQUERO Bakery Digital
- 74  SQUERO Bakery Manual
- 78 CAMPIELLO Bakery Digital / Manual
- 80 HYBRID Bakery Digital / Manual
- Gas ovens**
- 68 SQUERO Gas Combi Digital
- 68  SQUERO Gas Combi Manual
- 76 SQUERO Gas Bakery Digital
- 76 SQUERO Gas Bakery Manual

- Accessories**
- 82 PROVERS
- 84 HOODS
- 86 STANDS / TROLLEYS

RIALTO

COMPACT COMBI OVENS

88 RIALTO ovens line

- Compact Combi ovens**
- 90  RIALTO Combi Digital
- 92  RIALTO Combi Manual

- Accessories**
- 94 HOODS
- 94 STAND



BURANO & TORCELLO

CONVECTION OVENS

96 BURANO & TORCELLO ovens line

Convection ovens

- 98 ⚡ BURANO Digital
- 100 ⚡ BURANO Manual

- 102 ⚡ TORCELLO Digital
- 104 ⚡ TORCELLO Manual

Accessories

- 108 PROVERS
- 109 HOODS
- 109 STANDS

ASPEN & KODIAK

BLAST CHILLERS

110 ASPEN & KODIAK

- 112 ⚡ ASPEN blast chillers
- 114 ⚡ KODIAK blast chillers

ACCESSORIES

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

GRILS & TRAYS

- 116 GRILS & TRAYS for gastronomy
- 118 GRILS & TRAYS for pastry & bakery
- 118 GRILS & TRAYS for convection ovens

Accessories for ovens

- 120 Venix CORE PROBE
- 120 Venix SMOKER
- 55 Venix NETTUNO
- 120 Venix KIT WHEELS
- 120 Venix CARE
- 122 Venix AIR REDUCTION
- 122 Venix TRAY HOLDERS for Squero ovens
- 122 Venix STACKING KITS

Accessories for blast chillers

- 123 Venix ASPEN / KODIAK

V E N E T I A N S T Y L E , E M C

NE

Venice 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.*

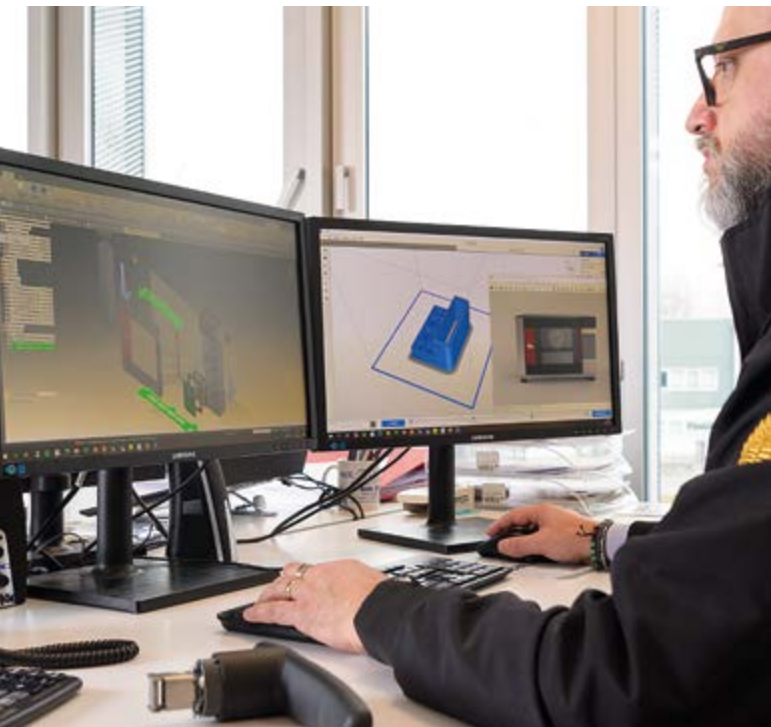
Una compañía con vision de futuro

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 inspiracion!

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 it's 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.

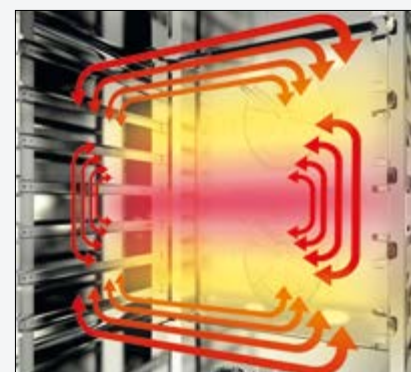
V-Preheating

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.





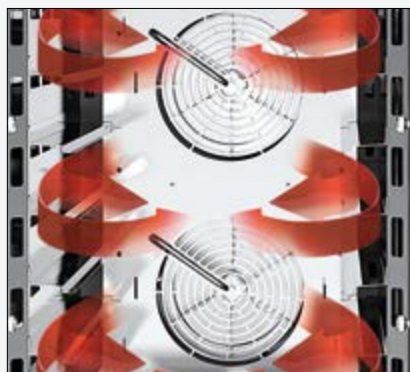
V-Equal

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.



V-Dry PRO

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.



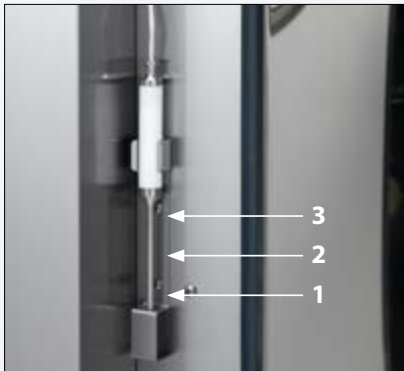
V-Core

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

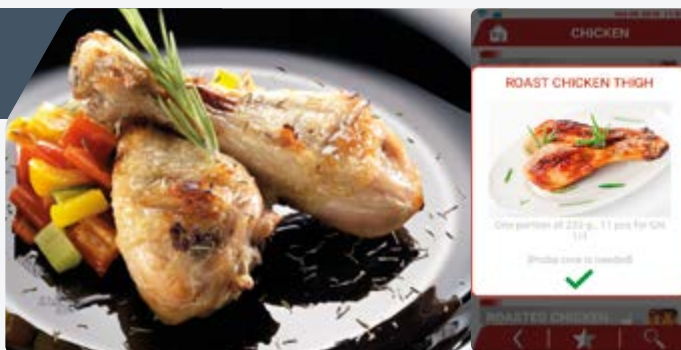
Design

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 250 °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 250°

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



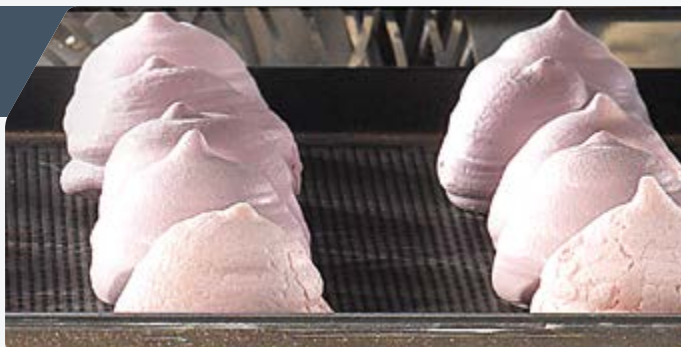
Low temperature cooking

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



POVEGLIA
HOOD

SAN MARCO
TOUCH OVEN

NETTUNO
GREASE COLLECTION TABLE

Иновационная 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, повысить 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.

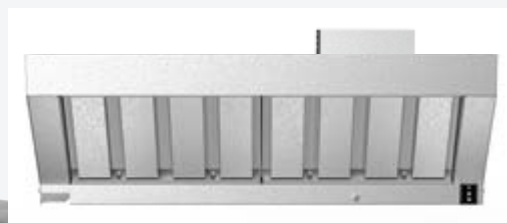
Еfficacité et sécurité

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.

Еficiencia y seguridad

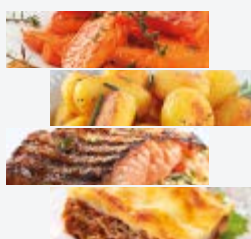
La tecnología Nettuno se encarga de optimizar el mantenimiento, eficiencia y seguridad: este horno inteligente recoge la grasa de forma segura, a fin de evitar fallos de funcionamiento y averías.

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.



Эffективность 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
GN 1/1 CHICKEN GRILL



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
RIB GRILL



100
RIBS - CÔTELETTES
CHULETAS - РЕБРЫШЕК

150
RIBS - CÔTELETTES
CHULETAS - РЕБРЫШЕК

300
RIBS - CÔTELETTES
CHULETAS - РЕБРЫШЕК

35
MIN/MIN
MIN/ МИН



GP58
SKEWER GRILL



40 **60** **120**
(SKEWERS - BROCHETTES - BROCHETAS - ШАМПУРЫ < 13.5 CM)

20 **30** **60**

(SKEWERS - BROCHETTES - BROCHETAS - ШАМПУРЫ > 13.5 CM)

15
MIN/MIN
MIN/ МИН



GP37
GN 1/1 SMOOTH CAST
IRON PLATE



4 **6** **10**
PIZZAS / FOCACCIA - PIZZAS / FOCACCIA - PIZZAS / FOCACCIAS - ПИЦЦЫ / ЛЕПЕШКИ

20
MIN/MIN
MIN/ МИН



GP38
GN 1/1 BARBECUE PLATE



20 **30** **50**
FISH - POISSON - PESCADO - РЫБА
PORTIONS / COUVERTS / CUBIERTOS / ПОРЦИЙ

25
MIN/MIN
MIN/ МИН

20 **30** **50**
GRILLED VEGETABLES - LEGUMES GRILLES - VERDURAS ASADAS - ОВОЩИ-ТРИЛЬ
PORTIONS / COUVERTS / CUBIERTOS / ПОРЦИЙ

7
MIN/MIN
MIN/ МИН



GP24
GN 1/1 BAKERY TRAY,
MARBLED H: 40



60 **90** **150**
LASAGNE / EGGPLANT PARMIGIANA - LASAGNE / GRATIN - LASAÑA / BERENJENAS A LA PARMESANA
ЛАЗАНИ/ПАРМИДЖАНЫ
PORTIONS OF / PORTIONS DE / PORCIONES DE / ПОРЦИЙ

35
MIN/MIN
MIN/ МИН



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.

Nunca antes fue tan fácil cocinar

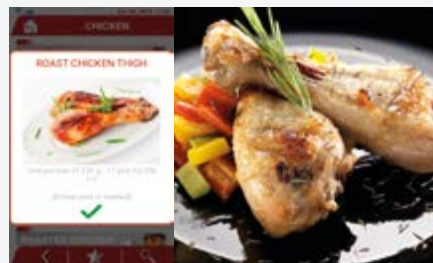
Equipado con una tecnología inteligente que respalda la creatividad del chef y simplifica el trabajo del personal de cocina, permite la preparación simultánea y automática de platos diferentes, preservando sus sabores y aromas y optimizando tiempos, costes y resultados.

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.

Приготовление еды стало просто, как никогда

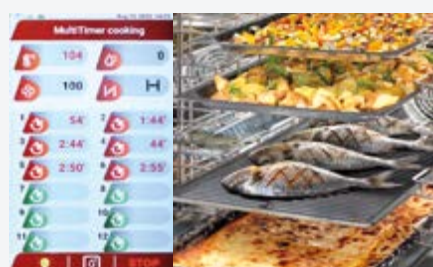
Используя умную технологию, расширяющую креативные возможности шеф-повара и облегчающую работу кухонного работника, эта модель обеспечивает одновременную и автоматическую готовку разных блюд, сохраняя их вкус и аромат при оптимизации времени, расходов и результатов.



AUTOMATIC cooking for Combi & Bakery ovens



MULTILEVEL Cooking



MULTITIMER cooking



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...

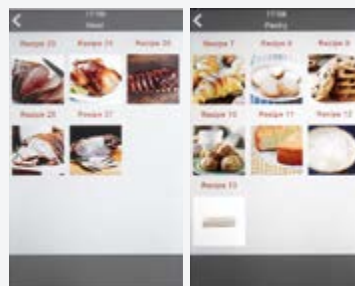
В этом технологическом аппарате, отличающемся высокой простотой эксплуатации, нет ничего лишнего, но есть все необходимое. Основные функции управляются емкостным сенсорным устройством, соединенным с экраном на 5".



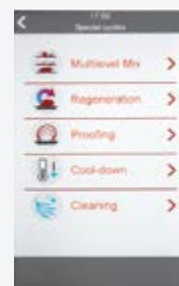
Touch screen 5" Capacitive



Manual cooking



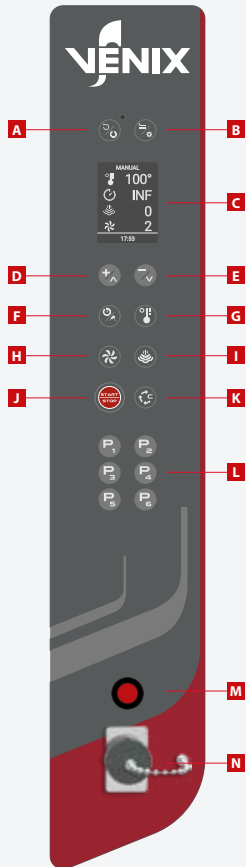
**Automatic Cooking
for Combi & Bakery ovens**



Special cycles

SQUERO

DIGITAL CONTROL 2.4" LCD DISPLAY COMBI / BAKERY / GAS / CONVECTION



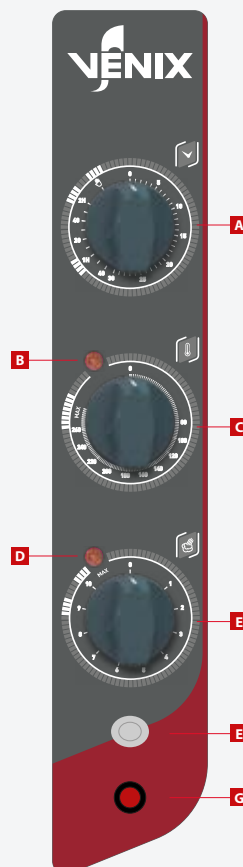
New color LCD 2.4" screen.
Easy communication via WI-FI with smartphones and tablets, 100 programmes with 6 fast recall memory buttons.

*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.

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 электромеханическое устройство управления.

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/Up
*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*

A Timer selector
*Sélecteur de minuterie
Selector timer
Селектор таймера*

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*

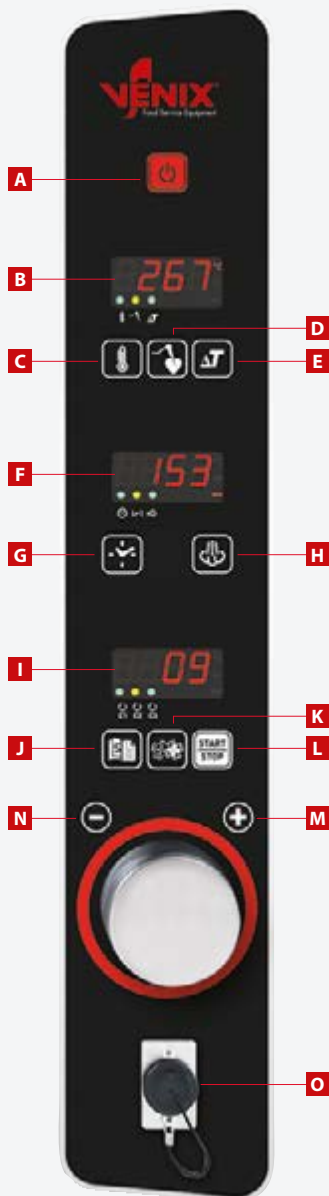
E Steam selector
*Sélecteur de vapeur
Selector vapor
Селектор подачи пара*

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*



HYBRID HEAVY DUTY LINE - DIGITAL AND MANUAL

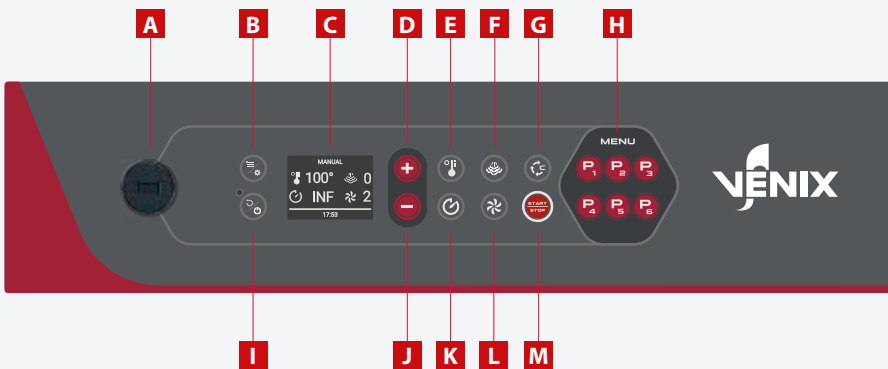


- A On | Off**
Marche | Désactivé
Encendido | Apagado
Вкл | Выкл
- B Temperature display**
Ecran de température
Pantalla de temperatura
Отображение температуры
- C Temperature selector**
Sélecteur de température
Control de temperatura
Регулятор температуры
- D Core probe**
Sonde à cœur
Sonda corazón
(Таймер) Измеритель
- E Delta T cooking**
Cuisson Delta T
Cocción Delta T
Приготовление Дельта Т
- F Display**
Ecran de minuterie
Display
Дисплей
- G Time selector**
Sélecteur de temps
Control de tiempo
Регулятор времени
- H Steam selector**
Sélecteur de vapeur
Control de humedad
Регулятор пара
- I Program display**
Ecran de programme
Pantalla de programas
Дисплей программы
- J Menu / Settings**
Menu/Paramètres
Menu/Configuración
Меню/Настройки
- K 2 Speed regulation**
Réglage 2 vitesses
2 regulaciones de velocidad
Регулировка с 2 скоростями
- L Start/Stop**
Commencer arrêter
Comenzar/Parar
Старт/Стоп
- M Increase Button/Up**
Bouton Augmenter/Haut
Aumentar/Arriba
Кнопка увеличения/вверх
- N Decrease Button/Down**
Bouton de diminution
Botón de disminución/aumento
Кнопка уменьшения
- O Core probe inlet**
Entrée de la sonde centrale
Entrada de la sonda de núcleo
Разъем термозонда



- A Temperature display**
Ecran de température
Pantalla de temperatura
Отображение температуры
- B Timer selector**
Sélecteur de minuterie
Selector timer
Селектор таймера
- C Temperature selector**
Sélecteur de température
Selector de temperatura
Селектор температуры

RIALTO - 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/Стоп

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.

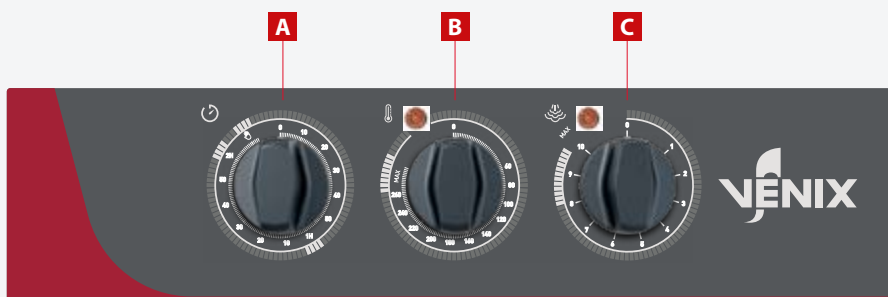
Control digital con una pantalla LCD de 2.4

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.

RIALTO - CAMPIELLO MANUAL CONTROL



A Timer selector
Sélecteur de minuterie
Selector timer
Селектор таймера

B Temperature selector
Sélecteur de température
Selector de temperatura
Селектор температуры

C Steam selector
Sélecteur de vapeur
Selector vapor
Селектор подачи пара

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.



BURANO 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

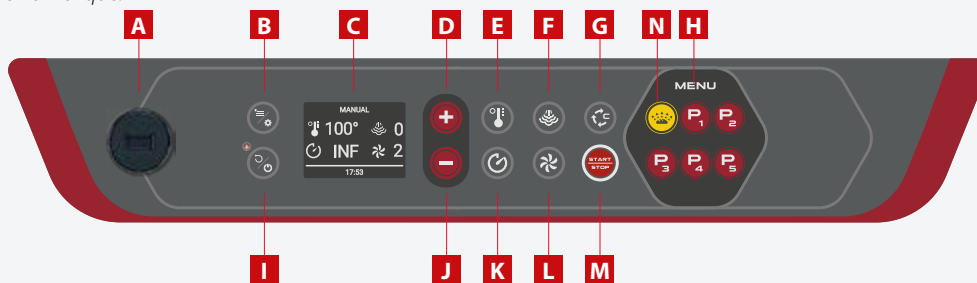
Simple et efficace. Ce four high-tech extrêmement fonctionnel offre toutes les fonctions les plus importantes grâce à son écran vertical de 2,4 pouces et 100 programmes Multifonctions système de contrôle numérique.

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

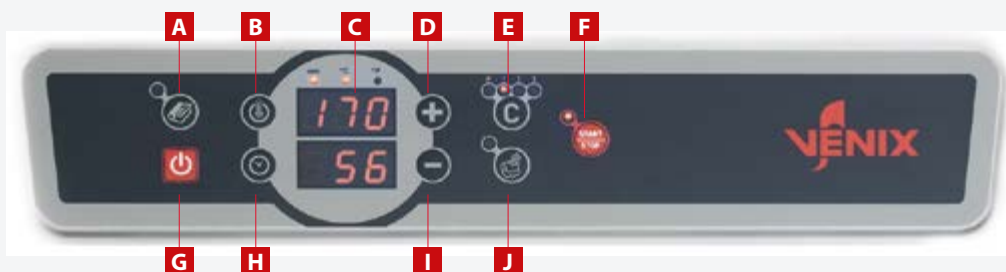
K Time selector
Sélecteur de temps
Control de tiempo
Регулятор времени (Таймер)

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

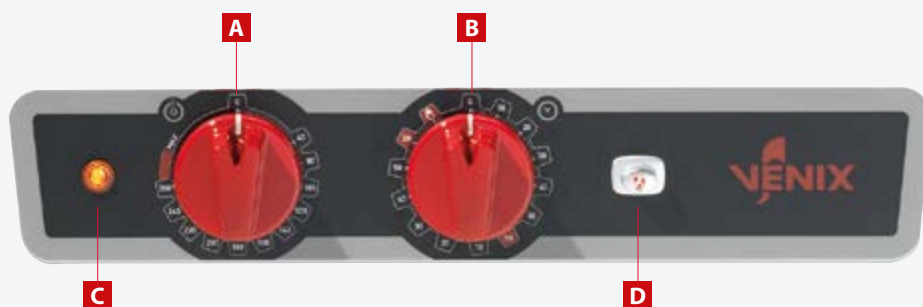
G On | Off
Marche | Désactivé
Encendido | Apagado
Вкл | Выкл

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

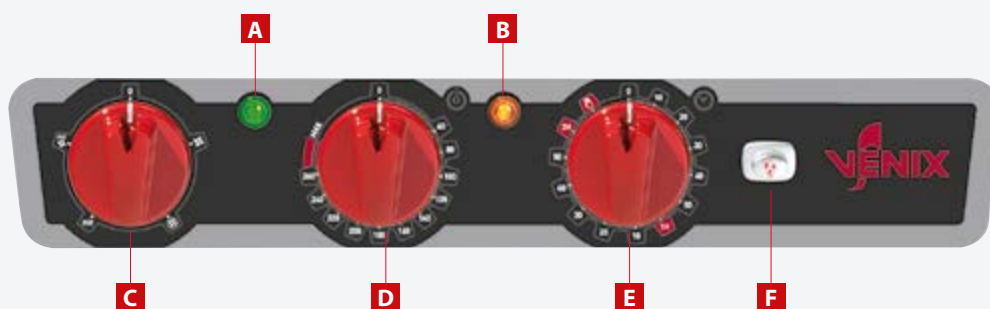
J Steam selector
Sélecteur de vapeur
Control de humedad
Регулятор пара

BURANO - TORCELLO MANUAL CONTROL



- | | | | |
|---|--|---|--|
| <p>A Timer selector
 <i>Sélecteur de minuterie</i>
 Selector timer
 Селектор таймера</p> | <p>B Temperature selector
 <i>Sélecteur de température</i>
 Selector de temperatura
 Селектор температуры</p> | <p>C Temperature light
 <i>Témoin de température</i>
 Luz de temperatura
 Подсветка камеры</p> | <p>D Steam selector
 <i>Sélecteur de vapeur</i>
 Control de humedad
 Регулятор пара</p> |
|---|--|---|--|

TORCELLO MULTIFUNCTION CONTROL / GRILL OPTION



- | | | | |
|---|---|--|--|
| <p>A On/Off light
 <i>Interrupteurs de marche/arrêt lumière</i>
 Luz de encendido/apagado
 Вкл/выкл свет</p> | <p>B Temperature light
 <i>Témoin de température</i>
 Luz de temperatura
 Подсветка камеры</p> | <p>D Temperature selector
 <i>Sélecteur de température</i>
 Selector de temperatura
 Селектор температуры</p> | <p>F Steam selector
 <i>Sélecteur de vapeur</i>
 Control de humedad
 Регулятор пара</p> |
| <p>C Cooking selector
 <i>Sélecteur de cuisson</i>
 Selector de cocción
 Выбор режима приготовления</p> | <p>E Timer selector
 <i>Sélecteur de minuterie</i>
 Selector timer
 Селектор таймера</p> | | |



CANNAREGIO PROVERS

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



Perfect proving every time

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

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.

Непреренно безупречная расстойка

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

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 - on/off

Encendido/apagado
Вкл./Выкл

E Timer selector

Sélecteur de minuterie
Selector timer
Селектор таймера

F Humidity selector

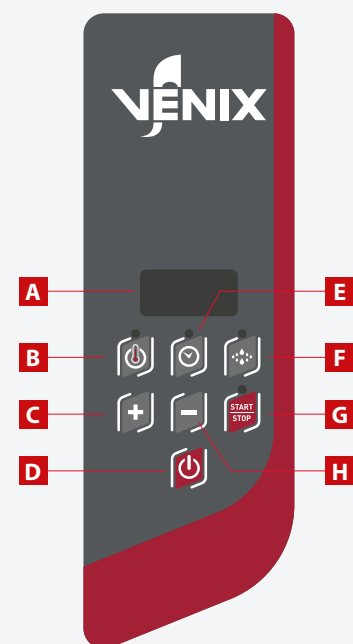
Sélecteur d'humidité
Selector de humedad
Селектор влаги

G Start/stop cooking program

Démarrer/arrêter le programme de cuisson
Inicio/parada programa de cocción
Запуск/остановка программыготовки

H Decrease button

Bouton « diminuer »
Botón disminuir
Кнопка уменьшения



ASPEN & KODIAK BLAST CHILLERS

Cellule de refroidissement **Aspen & Kodiak** - **Aspen & Kodiak** abatidores 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

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

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

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

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

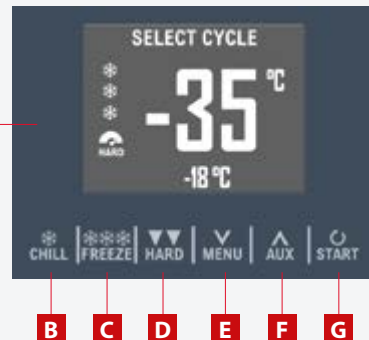
E+G Soft & Hard Blast Chilling
Refroidissement Soft & Hard
Abatimiento rápido con ciclos soft y hard
Мягкое и жесткое шоковое охлаждение

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

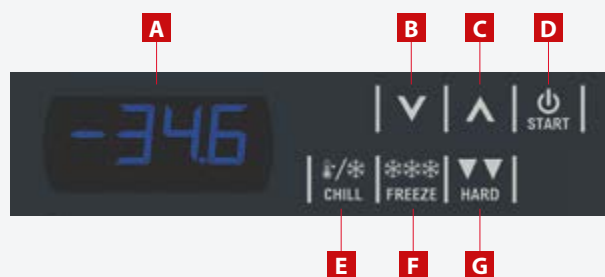
F Optionals control: UV Light and warmed core probe
Commande en option:
Lumière UV et sonde centrale chauffée
Control opcional:
luz UV y sonda de núcleo central caliente
Дополнительное управление:
УФ-свет и термозонд с подогревом.

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

Touch Control mod. ASP05/8/10/15



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

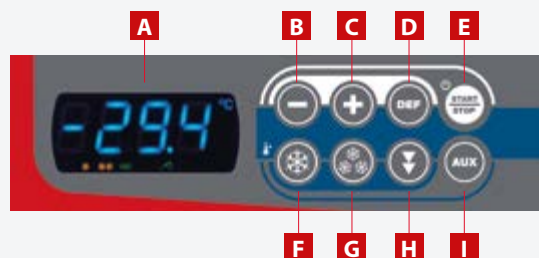
E Start/Stop
Commencer arrêter
Comenzar/Parar
Старт/Смон

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

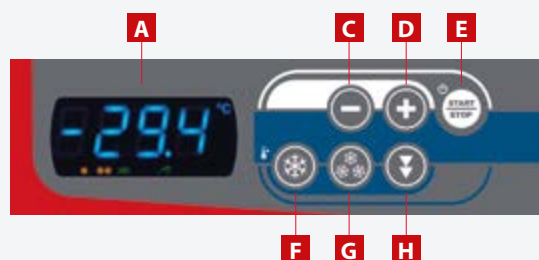
G+H Soft & Hard Deep Freezing
Surgélation Soft & Hard
Congelación ultrarrápida con ciclos soft y hard
Мягкая и жесткая глубокая заморозка

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 быстроремными, пригодными для мойки в посудомоечной машине жирорастворяющими фильтрами лабиринтного типа.



GASTRONOMIA





VENEXIA

SMART TOUCH CONTROL OVENS, WHATEVER YOU MAY NEED

VENEXIA

COMBI OVENS - BAKERY OVENS

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

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

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

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

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



Hornos de control táctil inteligentes, todo lo que necesites.

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

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

Умные печи с сенсорным управлением – то что вы искали.

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



COMBI OVENS



VENEXIA

SAN MARCO TOUCH SCREEN



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



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

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ VENEXIA С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно


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

BAKERY OVENS




VENEXIA
SAN GIORGIO
TOUCH SCREEN



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



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

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ VENEXIA С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

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


BAKERY OVENS



VENEXIA

SAN GIORGIO MANUAL




	SG10M0G0 / MZG0*	SG06M0G0 / MZG0*
 Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	10 600x400 - GN 1/1	6 600x400 - GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50 50/60	50/60 50/60
Voltage / <i>Tension</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	10,6
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	792 x 1021 x 1277	792 x 1021 x 941
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	280°C	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	134	100



* Mod.MZGO Optional
LCD temperature display



	SG04M0N0 / MZG0*
 Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	4 600x400 - GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	80 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60 50
Voltage / <i>Tension</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>	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	92

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ VENIXIA С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

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

Proofers



CANNAREGIO



	CA7912DH	CA7912MH
Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours</i> Modelo apto para horno - <i>Modelo adecuado para hornos</i>	SG04TC - SG06TC - SG10TC SG04M0G0/MZG0 - SG06M0G0/MZG0 - SG10M0G0/MZG0	
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	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
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50 / 60	50 / 60
Voltage / Tension / <i>Tensión / Напряжение</i>	220-240V 1N~	220-240V 1N~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	2,6	2,6
Prover size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxДxВ, мм</i>	792 x 903 x 706	792 x 903 x 706
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	60°C	60°C
Prover weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	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> - Modelo apto para horno - <i>Modelo adecuado para hornos</i>		
COMBI OVENS	SM12TC - SM07TC - SM05TC	
BAKERY OVENS	SG10TC - SG06TC - SG04TC	
Description - <i>Description</i> Descripción - <i>Descripción</i>	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD - <i>HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE</i> CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE - <i>КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ</i>	
Condensing system <i>Système de condensation</i> Sistema de condensación <i>Система конденсации</i>	WATER (DOUBLE CHIMNEY)	
Outside dim. WxDxH <i>Dimensions extérieures L x P x H</i> Medida exterior AxFxH <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	1051 x 781 x 323 mm	1051 x 781 x 433 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 1N~ 50/60Hz	220-240V 1N~ 50/60Hz
Weight (kg) - <i>Poids (kg)</i> Peso (kg) - <i>Вес, кг</i>	35,2	35,2
Standard equipment <i>Équipement standard</i> Equipamiento estándar <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 съёмных и моющихся жирулавливающих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель</i>	
Accessories <i>Accessoires</i> Accesorios <i>Аксессуары</i>	Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 86FIL0006 <i>Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 86FIL0006</i> Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 86FIL0006 <i>Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) - Запасной кит угольного фильтра: 86FIL0006</i>	



* With 2 smoke entry

POVEGLIA AIR condensation hoods (for 1 oven)

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	SM20TC	SM20TC	SM12TC - SM07TC - SM05TC	SM12TC - SM07TC - SM05TC
BAKERY OVENS	SG16TC	SG16TC	SG10TC - SG06TC - SG04TC	SG10TC - SG06TC - SG04TC
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>	WATER / <i>EAU</i> / AGUA / <i>ВОДА</i>	WATER / <i>EAU</i> / AGUA / <i>ВОДА</i>
Outside dim. WxDxH <i>Dimensions extérieures L x P x H</i> <i>Medida exterior AxFxH</i> <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	1051 x 781 x 323 mm	1051 x 781 x 433 mm	1051 x 781 x 323 mm	1051 x 781 x 433 mm
Power - <i>Puissance</i> <i>Potencia</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 1N~ 50 / 60 Hz	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz
Weight (kg) <i>Poids (kg)</i> - <i>Peso (kg)</i> - <i>Вес, кг</i>	33	38	34	30
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 съёмных 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: 86FIL0006 <i>Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 86FIL0006</i> Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60fil003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 86fil0006 <i>Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) - Запасной кит угольного фильтра: 86FIL006</i>			

POVEGLIA AIR condensation hoods (for 1 oven)

VENEXIA



	POSGMAF1	POSGMAF2 WITH CARBON FILTER
Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours</i> - <i>Modelo apto para horno</i> - <i>Модель подходит для печи</i>		
COMBI OVENS	SM12TC - SM07TC - SM05TC	
BAKERY OVENS	SG10TC - SG06TC - SG04TC	
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 / <i>AIR</i> / AIRE / <i>ВОЗДУХ</i>	AIR / <i>AIR</i> / AIRE / <i>ВОЗДУХ</i>
Outside dim. WxDxH <i>Dimensions extérieures L x P x H</i> <i>Medida exterior AxFxH</i> <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	1051 x 781 x 323 mm	1051 x 781 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 1N~ 50 / 60 Hz	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz
Weight (kg) <i>Poids (kg)</i> - <i>Peso (kg)</i> - <i>Вес, кг</i>	34	34
Standard equipment <i>Équipement standard</i> <i>Equipamiento estándar</i> <i>Серийная оснастка</i>	2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds <i>2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction</i> 2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables -2 velocidades de extracción <i>2 съёмных 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: 86FIL0006 <i>Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 86FIL0006</i> Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60fil003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 86fil0006 <i>Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) - Запасной кит угольного фильтра: 86FIL006</i>	

CHIC GRILL SYSTEMS



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



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

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

T12VSK

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

785x735x700

Tank capacity - Capacité du réservoir
Capacidad bandeja - Объем емкости

10 LT/ Л

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

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

Weight - Poids - Peso - Вес

55 Kg/кг



ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS - АКЦЕССУАРЫ

HOOD - HOTTE - CAMPANA - ВЫТЯЖКА



POSGMWF2

WITH CARBON FILTER

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

Description - Description
Descripción - Описание

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

WATER - EAU - AGUA - ВОДА

Outside dim. WxDxH

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

1051 x 781 x 433 mm

Power - Puissance
Potencia - Мощность

0,3 kW

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

220-240V 1N~ 50/60Hz»

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

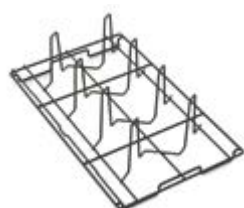
28,8

Standard equipment - Équipement standard
Equipamiento estándar - Серийная оснастка

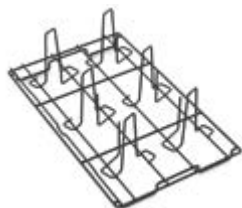
2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds
2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction
2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables - 2 velocidades de extracción
2 съёмных и моющихся жироплавляющих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

Accessories - Accessoires
Accesorios - Аксессуары

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



GP65



GP66



GP67



GP58



GP37



GP38



SMK02



GP31



GP36



GP35



GP45



GP24

Stands

VENEXIA



TA7984H70S TA7984H70X TA7984H49X TA7984H80S TA7984H80X TA7984H30X TA7984H17X

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

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

VENEXIA



TR40S

TR20S

TRP20

TRB20S

TR16S

TR10S

TRSG856040

TRSG556040

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

	TR40S	TR20S	TRP20	TRB20S	TR16S	TR10S	TRSG856040	TRSG556040
COMBI OVENS	SM40TCC	SM20TC	SM20TCC	-	-	-	-	-
BAKERY OVENS	-	-	-	SG16TCC	SG16TCC SQ16	SG16TCC SQ16	SG08-05	SG05-05
Load Capacity Capacité de charge Capacidad de carga Допустимая нагрузка	40 GN1/1 20 GN2/1	20 GN 1/1	51 Plates Assiettes Platos Тарелки	20 600x400	16 600x400	10 600x400	5+8 600x400	5+5 600x400
Space between trays Espace entre les plaques Distancia entre bandejas Расстояние между лотками	67 mm	67 mm	-	67 mm	80 mm	120 mm	Upper 5/75 mm Lower 8/84 mm	Upper 5/75 mm Lower 5/75 mm
Outside dim. WxDxH Diam. extérieur L x P x H Medida exterior AxFxH Наружные разм. ШxДxB	755x810x1710	755x565x1710	758x545x1709	755x565x1710	755x565x1710	755x565x1710	535x733x1991	535x733x1991
Weight Poids Peso Вес	32 kg	25 kg	38 kg	25 kg	25 kg	24 kg	58,1kg	53,8 kg



SQUERO

THE ESSENTIAL COLLECTION

SQUERO & CAMPIELLO

COMBI OVENS / BAKERY OVENS / GAS OVENS

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

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

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

SQUERO Rien de superflu et tout est essentiel

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

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



SQUERO Nada de superfluo y todo indispensable

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

SQUERO Ничего лишнего, только необходимое

Название модели отдает дань уважения месту, где мастера строили гондолы Венецианской республики Серениссима, и подчеркивает реальное качество линейки гастрономических печей SQUERO, предлагающих профессионализм и высокие характеристики и, поэтому, являющихся идеальным решением для ресторанов, кейтеринговых организаций, гастрономов и крупных столовых. В этом технологическом аппарате, отличающемся высокой простотой эксплуатации, нет ничего лишнего, но есть все необходимое. Основные функции управляются емкостным сенсорным устройством, соединенным с экраном на 5".




COMBI OVENS



SQUERO GN2/1



	SQ1021D0C*	SQ1021M0N0
 Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	10 GN 2/1 - 10 660x460	10 GN 2/1 - 10 660x460
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~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	15,8	15,8
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxExH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	980 x 944 x 1274	980 x 944 x 1274
Max cooking temperature - Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	260°C	280°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	155	155


*Automatic clean system integrated

*Modél avec système de lavage automatique intégré

*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

*Модель со встроенной системой самоочистки



	SQ0621D0C*	SQ0621M0N0
 Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	6 GN 2/1 - 6 660x460	6 GN 2/1 - 6 660x460
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~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	10,6	10,6
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxExH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	980 x 944 x 938	980 x 944 x 938
Max cooking temperature - Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	260°C	280°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	120	120

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно


MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	D	M
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C	30°C - 280°C
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C	30°C - 230°C
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C	35°C - 130°C
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 260°C	30°C - 280°C
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом	◆	–
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термощупом	◆	–
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	◆	–
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ		
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	–	–
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISSON DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	–	–
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	–	–
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	–	–
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка	◆	–
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	◆	–
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	◆	–
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	99 programs	–
Program: program can be saved with name and picture	Programme: possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	–	–
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	–	–
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°4	–
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДУВНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	2	1
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА		
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◇	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆	◆
Multi-language software	Logiciel Multilingue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках	–	–
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◆	◇
V - LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V - ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверь освещение	Halogen	Halogen
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ		
USB	USB	USB	USB	–	–
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI	–	–
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	–	–
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆	◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности	◆	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	◆	◆
Inverter technology	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 TOUCH 5''



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



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

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно


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

COMBI OVENS



**SQUERO
DIGITAL**



	SQ40D0C*	SQ20D0C*	SQ12DG0/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	50/60	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	43,6	28,6	16,2
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxDxВ, мм	1051 x 1248 x 1881	1051 x 1002 x 1900	937 x 890 x 1211
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	287	250	153


*Automatic clean system integrated

*Modél avec système de lavage automatique intégré

*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

*Модель со встроенной системой самоочистки



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

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Опцион - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно


MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	D	DG
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C	30°C - 230°C
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C	35°C - 130°C
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом	◆	◆
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термощупом	◆	◆
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	-	◆
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ		
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	-	-
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	◆	◆
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	-	-
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuterias	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	-	◆
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка	◆	◆
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	◆	◆
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	◇	◇
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	99 programs	100 programs
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	◆	◆
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	-	◇
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°4	n°4
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	2	5
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА		
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con 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	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	43,6	28,6	15,8
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxDxВ, мм	1051 x 1248 x 1881	1051 x 1002 x 1900	937 x 890 x 1211
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки	280°C	280°C	280°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	287	250	153



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

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

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



GAS COMBI OVENS

SQUERO

GAS COMBI DIGITAL with 2.4" LCD Display



	SQ12ADG0/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	50/60	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	220-240V 1N~	220-240V 1N~	220-240V 1N~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	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 ШxDxB, мм	939 x 933 x 1321 (w/handle)	939 x 933 x 986 (w/handle)	939 x 933 x 862 (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 1N~	220-240V 1N~	220-240V 1N~
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 ШxDxB, мм	939 x 933 x 1321 (w/handle)	939 x 933 x 986 (w/handle)	939 x 933 x 862 (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

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

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

BAKERY OVENS



SQUERO TOUCH 5''



	SQ16TCC	SQ10TCC
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	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	28,6	15,6
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno 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	153



	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	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	10,4	10,4
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno 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

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно


MANUAL COOKING	CUISON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C	◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C	◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C	◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 260°C	◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом		◆
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термощупом		◆
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide		◆
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ		
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:		◆
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ		◆
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ		◆
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем		—
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка		◆
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение		◆
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ		◆
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	120 programs	◆
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением		◆
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время		◆
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°6	◆
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-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 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		◆

BAKERY OVENS



**SQUERO
DIGITAL**



	SQ16D00 / D0C*	SQ10DG0 / DGC*
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	16 600x400 - GN1/1	10 600x400 - GN1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	28,6	15,6
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno 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	153


*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 - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	6 600x400-GN1/1	4 600x400-GN1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	10,4	10,4
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno 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

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно


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

BAKERY OVENS




**SQUERO
MANUAL**



	SQ16M0N0 / MVN0*	SQ10M0G0 / MVG0*
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	16 600x400	10 600x400 - GN1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~	380-415V 3N~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	28,6	15,6
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno 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	280°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	250	135

- *2 Speed regulation
- *2 Regulation de la vitesse
- *2 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	10,4	10,4
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	280°C	280°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	98	86

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

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



GAS BAKERY OVENS

SQUERO

GAS BAKERY DIGITAL with 2.4" LCD Display



SQ10ADG0/DGC*

SQ06ADG0/DGC*

SQ04ADG0/DGC*

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



SQUERO

GAS BAKERY MANUAL



SQ10AMVN0

SQ06AMVN0

SQ04AMVN0

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

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

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible


No disponible - Недоступно

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

BAKERY OVENS




CAMPIELLO DIGITAL

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

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



CAMPIELLO MANUAL

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

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ САМПИЕЛЛО С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно


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

BAKERY OVENS



HYBRID HEAVY DUTY LINE DIGITAL and MANUAL



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

Stands



TA7580H80S

TA7580H80X

TA7580H27X

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

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

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ HYBRID С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

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

Proofers

DH

MH

MO



CANNAREGIO



CA9312DH

CA9312MH

Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours</i> Modelo apto para horno - <i>Модель подходит для печи</i>	SQ04TCC - SQ04DGO/DGC* - SQ04M00/MV0* - SQ06TCC - SQ06DGO/DGC* - SQ06M00/MV0* SQ10TCC - SQ10DGO/DGC* - SQ10M00/MV0*
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	12 600x400 - GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	75 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	220-240V 1N~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	2,6
Prover size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	935 x 893 x 706
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	60°C
Prover weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	50



CA9308DH

CA9308MH

Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours</i> Modelo apto para horno - <i>Модель подходит для печи</i>	SQ04TCC - SQ04DGO/DGC* - SQ04M00/MV0* SQ06TCC - SQ06DGO/DGC* SQ06M00/MV0*
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	8 600x400 - GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	75 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	220-240V 1N~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	2,6
Prover size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	935 x 803 x 867
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	60°C
Prover weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	48



CA9312M0

12 600x400 - GN 1/1

75 mm

50/60

220-240V 1N~

2,6

935 x 893 x 706

60°C

50



CA9308M0

8 600x400 - GN 1/1

75 mm

50/60

220-240V 1N~

2,6

935 x 813 x 867

60°C

48



POVEGLIA WATER condensation hoods (for 1 oven)

SQUERO



	POSLMWF1	POSLMWF2 WITH CARBON FILTER	POSUMWF1	POSUMWF2 WITH CARBON FILTER	POSQMWF1	POSQMWF2 WITH CARBON FILTER
--	-----------------	---------------------------------------	-----------------	---------------------------------------	-----------------	---------------------------------------

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

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

Description

Description - *Descripción*
Описание

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

Condensing system

Système de condensation
Sistema de condensación
Система конденсации

WATER / EAU
AGUA / ВОДА

WATER / EAU
AGUA / ВОДА

WATER / EAU
AGUA / ВОДА

WATER / EAU
AGUA / ВОДА

WATER / EAU
AGUA / ВОДА

WATER / EAU
AGUA / ВОДА

Outside dim. WxDxH

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

1051 x 781 x 323
mm

1051 x 781 x 433
mm

983 x 782 x 323
mm

983 x 782 x 433
mm

937 x 892 x 323
mm

937 x 892 x 433
mm

Power

Puissance
Potencia
Мощность

0,3 kW

0,3 kW

0,3 kW

0,3 kW

0,3 kW

0,3 kW

Voltage / Frequency

Tension / Fréquence
Tensión / Frecuencia
Напряжение / Частота

220-240V 1N~
50 / 60 Hz

220-240V 1N~
50 / 60 Hz

220-240V 1N~
50 / 60 Hz

220-240V 1N~
50 / 60 Hz

220-240V 1N~
50 / 60 Hz

220-240V 1N~
50 / 60 Hz

Weight (kg)

Poids (kg)
Peso (kg)
Вес, кг

33

38

32

37,2

31,5

36,7

Standard equipment

Équipement standard
Equipamiento estándar
Серийная оснастка

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

Accessories

Accessoires
Accesorios
Аксессуары

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

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

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

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

BAKERY OVENS

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

Description

Description - Descripción
Описание

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

Condensing system

Système de condensation
Sistema de condensación
Система конденсации

AIR / AIR / AIRE / ВОЗДУХ

AIR / AIR / AIRE / ВОЗДУХ

Outside dim. WxDxH

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

937 x 892 x 323 mm

937 x 892 x 433 mm

Power

Puissance
Potencia
Мощность

0,3 kW

0,3 kW

Voltage / Frequency

Tension / Fréquence
Tensión / Frecuencia
Напряжение / Частота

220-240V 1N~
50 / 60 Hz

220-240V 1N~
50 / 60 Hz

Weight (kg)

Poids (kg)
Peso (kg)
Вес, кг

31,5

36,7

Standard equipment

Équipement standard
Equipamiento estándar
Серийная оснастка

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

Accessories

Accessoires
Accesorios
Аксессуары

Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 86FIL0008
Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 86FIL0008
Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 86FIL0008
Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) - Запасной кит угольного фильтра: 86FIL08

Stands

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

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

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

МОДЕЛЬ ПОДХОДИТ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ /ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПЕЧЕЙ / ГАЗОВЫХ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПЕЧЕЙ

SQUERO



TA9374H70S TA9374H70X TA9374H49S TA9374H49X TA9374H80S TA9374H80X TA9374H30X TA9374H17X

COMBI OVENS			SQ12TC SQ12D00 SQ12D0C SQ12M00				SQ07TC SQ05TC SQ07D00 SQ07D0C SQ07M00 SQ05D00 SQ05D0C SQ05M00		
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> Capacidad de carga <i>Допустимая нагрузка</i>	6 GN 1/1 600x400	-	-	3 GN 1/1 600x400	7 GN 1/1 600x400	-	-	-	-
BAKERY OVENS			SQ10TCC SQ10D00 SQ10D0C SQ10M00 SQ10MV0				SQ06TCC SQ06D00 SQ06D0C SQ06M00 SQ06MV0 SQ04TCC SQ04D00 SQ04D0C SQ04M00 SQ04MV0		
GAS BAKERY OVENS			SQ12ADG0 SQ12ADGC SQ12AMVNO SQ10ADG0 SQ10ADGC SQ10AMVNO				SQ07ADG0 SQ07ADGC SQ07AMVNO SQ06ADG0 SQ06ADGC SQ06AMVNO SQ05ADG0 SQ05ADGC SQ05AMVNO SQ04ADG0 SQ04ADGC SQ04AMVNO		
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> Capacidad de carga <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> Distancia entre bandejas <i>Расстояние между лотками</i>	80	-	80	-	80	-	-	-	-
Outside dim. WxDxH <i>Diam. extérieur</i> L x P x H Medida exterior Ax F x H <i>Наружные разм. ШxДxВ</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	930 x 740 x 170	
Weight / Poids Peso / Вес	23,4 kg	21,4 kg	17,3 kg	14,6 kg	25,2 kg	16,8 kg	12,3 kg	11,3 kg	

Stands

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

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

SQUERO



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

Trolleys

SQUERO



	TR40S	TR20S	TRP20	TRB20S	TR16S	TR10S
Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours</i> - <i>Modelo apto para horno</i> - <i>Модель подходит для печи</i>						
COMBI OVENS	SQ40TCC SQ40D0C SQ40M0N0	SQ20TC SQ20D0C SQ20M0N0	SQ20TCC SQ20D0C SQ20M0N0	-	-	-
BAKERY OVENS	-	-	-	SQ16TCC SQ16D0C SQ16M0N0	SQ16TCC SQ16D0C SQ16M0N0	SQ16TCC SQ16D0C SQ16M0N0
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> Capacidad de carga <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> Distancia entre bandejas <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> Medida exterior AxFxH <i>Наружные разм. ШxДxВ</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



UNCOMPROMISING PERFORMANCE FROM A COMPACT OVEN!

RIALTO

COMPACT COMBI OVENS

Slender in design and compact in size, RIALTO ovens combine the high performance of a combi oven with effective space-saving design. This makes them the perfect solution for hotels, canteens, deli and service stations.

With a width of only 530 mm, RIALTO ovens can be stacked, making them great second ovens if you need a smart way to improve functionality, cooking times and versatility.

The new 2.4" LCD screen version adds connectivity and technology to the line.

Des performances exceptionnelles dans des espaces réduits, sans compromis !

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

La nouvelle version d'écran LCD 2,4" augmente la connectivité et la technologie à la ligne.



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

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

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

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

Высокие характеристики в стесненных пространствах без компромиссов!

Обладая стройными и компактными формами и размерами, RIALTO объединяет отличные характеристики комбинированной печи с эффективным рациональным использованием пространства, выступая в качестве наилучшего решения для гостиниц, столовых, гастрономов и заправочных станций.

Ширина в 530 мм позволяет устанавливать ее поверх других приборов и, следовательно, может использоваться как вторая печь, улучшая функции, время и универсальность приготовления благодаря интеллектуальным возможностям.

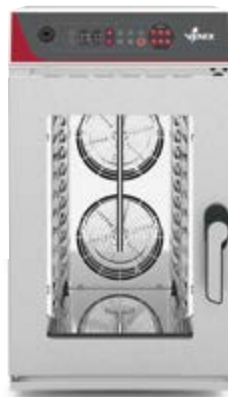
Новая версия с 2,4-дюймовым ЖК-экраном расширяет возможности подключения и предлагает новые технологические возможности.



COMBI OVENS COMPACT LINE



RIALTO DIGITAL 2.4" LCD



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

*Automatic clean system integrated

*Modél avec système de lavage automatique intégré

*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

*Модель со встроенной системой самоочистки



	R063DG - R063DGC*
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	6 GN 2/3 h=40mm 4 GN 2/3 h=65mm
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	46 for trays h=40mm 92 for trays h=65mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60
Voltage / <i>Tension</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

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ RIALTO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

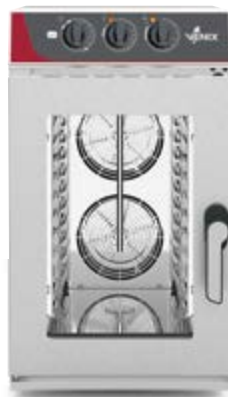
No disponible - Недоступно

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

COMBI OVENS COMPACT LINE



RIALTO MANUAL



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



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

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ RIALTO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
Convection cooking	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-minuterías	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	–
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка	–
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	–
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	–
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	–
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	–
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	–
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	–
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДУВНАПРАВЛЕННЫЙ 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> - <i>Modelo apto para horno</i> - <i>Модель подходит для печи</i>		
RIALTO COMBI OVENS	R10M - R10D - R10DC R06M - R06D - R06DC	
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 1N~ 50 / 60 Hz	220-240V 1N~ 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 съёмных 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: 86FIL0009 <i>Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 86FIL0009</i> Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 86FIL0009 <i>Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) - Запасной кит угольного фильтра: 86FIL0009</i>	

Stands



	TA5361H80X	TA5361H80S	TA5361H50S	TA5361H50X
Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours</i> - <i>Modelo apto para horno</i> - <i>Модель подходит для печи</i>				
RIALTO COMBI OVENS		R10D-R10DC-R10M R06D-R06DC-R06M-R063D-R063DC R063M		
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 WIDE RANGE OF SOLUTIONS



BURANO & TORCELLO

CONVECTION OVENS

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

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

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

Une large gamme de solutions

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

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



Una amplia gama de soluciones

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

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

Широкий спектр решений

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



CONVECTION OVENS




LV




D

BURANO DIGITAL



	B04LVHAER	B043LV
 Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 460x340
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~/220-240V ~	220-240V 1N~
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 AxFxH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	800 x 770 x 577	600 x 713 x 577
Steam selector - Selecteur de vapeur Selector vapor - Селектор подачи пара	Digital / Numerique / Digital / Цифровое 0-100%	
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



	B04D	B043D
 Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 460x340
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~/220-240V ~	220-240V 1N~
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 AxFxH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	800 x 770 x 577	600 x 713 x 577
Steam selector - Selecteur de vapeur Selector vapor - Селектор подачи пара	Digital / Numerique / Digital / Цифровое 0-100%	
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

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ BURANO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard
Estándar - Стандартно

Optional - En option
Оpción - Опционально

Not available - Non disponible
No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	LV	D		
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 285°C	◆	30°C - 285°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	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	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°4	◆	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 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		◆		–
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



M



BURANO MANUAL



	B04M	B043M
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 460x340
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60	50/60
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	220-240V 1N~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	6,7	3,4
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	800 x 770 x 577	600 x 713 x 577
Steam selector - <i>Selecteur de vapeur</i> Selector vapor - <i>Селектор подачи пара</i>	Manual / Manuelle Manual / Ручное	Manual / Manuelle Manual / Ручное
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	280°C	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	58,6	40

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ BURANO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard
Estándar - Серийно

Optional - En option
Опция - Опционально

Not available - Non disponible
No disponible - Недоступно

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

CONVECTION OVENS



D



TORCELLO DIGITAL



	T04DI.200	T03DI.200
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	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
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 1N~
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 AxFxH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	750 x 755 x 553	750 x 744 x 455
Steam selector - Selecteur de vapeur Selector vapor - Селектор подачи пара	Digital / Numerique / Digital / Цифровое 0-100%	
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	36



	T043DI.EV	T033DI.EV	T032DI.EV
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	4 TRAYS 450x340	3 TRAYS 450x340	3 TRAYS 346x260
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	75 mm	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	220-240V 1N~	220-240V 1N~	220-240V 1N~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	3	3	3
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 686 x 455	465 x 620 x 455
Steam selector - Selecteur de vapeur Selector vapor - Селектор подачи пара	Digital / Numerique / Digital / Цифровое 0-100%		
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	33	30	26

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ TORCELLO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard
Estándar - Стандартно

Optional - En option
Опция - Опционально

Not available - Non disponible
No disponible - Недоступно

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

CONVECTION OVENS



MPG



MI



M / MP

TORCELLO MANUAL



T04MI.200



WITH GRILL

T04MPG (Multi Function)

	T04MI.200	T04MPG (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	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	6,7	5,8
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	750 x 755 x 553	750 x 693 x 553
Steam selector - Selecteur de vapeur Selector vapor - Селектор подачи пара	Manual / Manuelle / Manual / Ручно	
Max cooking temperature - Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	280°C	280°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	45	45

POWERFUL



T04MP



T04M



T03MI.200

	T04MP	T04M	T03MI.200
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	3 TRAYS 600x400 - GN 1/1
Distance between tray Distance entre les plaques Distancia entre bandeja Расстояние между лотками	75 mm	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	220-240V 1N~	220-240V 1N~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	5,8	3,4	3,4
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (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	280°C	280°C	280°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	45	45	36

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ TORCELLO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard
Estándar - Серийно

Optional - En option
Опция - Опционально

Not available - Non disponible
No disponible - Недоступно

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

CONVECTION OVENS



MG



MI / MPEV
MHT.EV



M

TORCELLO MANUAL

WITH GRILL



	T043MHT.EV	T043MG	T043MH	T043M
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	4 TRAYS 450x340 - GN 2/3	4 TRAYS 450x340 - GN 2/3	4 TRAYS 450x340 - GN 2/3	4 TRAYS 450x340 - GN 2/3
Distance between tray Distance entre les plaques Distancia entre bandeja Расстояние между лотками	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	220-240V 1N~	220-240V 1N~	220-240V 1N~	220-240V 1N~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	3	2,9	2,9	2,9
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxDxВ, мм	560 x 683 x 530	560 x 632 x 575	560 x 683 x 530	560 x 623 x 530
Steam selector - Selecteur de vapeur Selector vapor - Селектор подачи пара	Manual / Manuelle / Manual / Ручно			
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки	280°C	280°C	280°C	280°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	32	28	28	28



	T043E	T033MHT.EV	T033M	T032M
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	4 TRAYS 450x340 - GN 2/3	3 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	50/60	50/60	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	220-240V 1N~	220-240V 1N~	220-240V 1N~	220-240V 1N~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	2,9	3	2,9	2,9
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxDxВ, мм	560 x 632 x 530	560 x 686 x 455	560 x 636 x 455	465 x 570 x 455
Steam selector - Selecteur de vapeur Selector vapor - Селектор подачи пара	Manual / Manuelle / Manual / Ручно			
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки	280°C	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	28	26	26	25

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ TORCELLO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard
Estándar - Серийно

Optional - En option
Опция - Опционально


Not available - Non disponible
No disponible - Недоступно

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


Proofers



CANNAREGIO

	CA8008DH	CA8008MH	CA8008MO
			
SUITABLE FOR CONVECTION OVENS		B04LV - B04D - B04M - T04DI.200 T03DI.200 - T04MI.200 - T04MPG - T04MP - T04M - T03MI.200	
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	8 600x400 - GN 1/1	8 600x400 - GN 1/1	8 600x400 - GN 1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	75 mm	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	220-240V 1N~	220-240V 1N~	220-240V 1N~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	2,6	2,6	2,6
Prover size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	800 x 678 x 866	800 x 678 x 866	800 x 678 x 866
Max cooking temperature - Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	60°C	60°C	60°C
Prover weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	36	36	36



	CA6008DH	CA6008MH	CA6008MO
			
SUITABLE FOR CONVECTION OVENS		T033M - T03MHT.EV - T043E - T043M - T043MG - T043MHT.EV - T033DI.EV - T043DI.EV B043M - B043DV6 - B043D - B043LV	
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	8 460x340 - GN 2/3 450x330	8 460x340 - GN 2/3 450x330	8 460x340 - GN 2/3 450x330
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	75 mm	75 mm	75mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	220-240V 1N~	220-240V 1N~	220-240V 1N~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	1,2	1,2	1,2
Prover size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	600 x 678 x 876 (866)	600 x 678 x 876 (866)	600 x 678 x 876 (866)
Max cooking temperature - Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	60°C	60°C	60°C
Prover weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	28	28	28

POVEGLIA WATER condensation hoods



	POSSMWF1	POSSMWF2 WITH CARBON FILTER	POCKMWN
Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours</i> - <i>Modelo apto para horno</i> - <i>Модель подходит для печи</i>			
CONVECTION OVENS	B04LV - B04D - B04M		FOR ALL TORCELLO MODELS WITH 450/460X340 TRAYS <i>POUR TOUS LES MODÈLES TORCELLO AVEC PLATEAUX 450/460X340</i> <i>PARA TODOS LOS MODELOS TORCELLO CON 450/460X340 BANDEJAS</i> <i>ДЛЯ ВСЕХ МОДЕЛЕЙ TORCELLO С ПРОТИВНЯМИ 450/460X340</i>
Description <i>Description</i> <i>Descripción</i> <i>Описание</i>	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD <i>HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE</i> <i>CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE</i> <i>КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ</i>		STEAM CONDENSER <i>CONDENSEUR DE VAPEUR</i> <i>CONDENSADOR DE VAPOR</i> <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	WATER / EAU AGUA / ВОДА
Outside dim. WxDxH <i>Dimensions extérieures L x P x H</i> <i>Medida exterior AxFxH</i> <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	792 x 772 x 323 mm	792 x 772 x 433 mm	460x435x482 mm
Power - 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 1N~ 50 / 60 Hz	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz
Weight (kg) <i>Poids (kg) - Peso (kg) - Вес, кг</i>	28,8	34	10
Standard equipment <i>Équipement standard</i> <i>Equipamiento estándar</i> <i>Серийная оснастка</i>	2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds <i>2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction</i> <i>2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables - 2 velocidades de extracción</i> <i>2 съёмных 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: 86FIL0006 <i>Cartouche de recharge filtre charbon: 60FIL003 (2X)</i> <i>Kit de recharge filtre charbon: 86FIL0006</i> <i>Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x)</i> <i>kit de filtro de carbon de repuesto: 86FIL0006</i> <i>Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X)</i> <i>Запасной кит угольного фильтра: 86FIL0006</i>		

Stands



	TA8058H80S	TA8058H80X	TA8058H60S	TA6054H80S	TA6054H80X	TA6054H60S
Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours</i> - <i>Modelo apto para horno</i> - <i>Модель подходит для печи</i>						
CONVECTION OVENS	B04LV - B04D - B04M T04DI.200 - T03DI.200 - T04MI.200 T04MPG - T04M - T04MP - T03MI.200			B043LV - B043D - B043M T043DI.EV - T033DI.EV - T043MHT.EV - T043MG T043M - T043E - T033MHT.EV - T033M		
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> <i>Capacidad de carga</i> <i>Допустимая нагрузка</i>	7 600x400 / GN1/1	-	4 600x460 / GN1/1	7 460x340 450x340	-	4 460x340 450x340
Space between trays <i>Espace entre les plaques</i> <i>Distancia entre bandejas</i> <i>Расстояние между лотками</i>	80	-	80	80	-	80
Outside dim. WxDxH <i>Diam. extérieur L x P x H</i> <i>Medida exterior AxFxH</i> <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	792 X 570 X 800	792 X 570 X 800	792 X 570 X 600	592 X 530 X 800	592 X 530 X 800	592 X 530 X 600
Weight / Poids / Peso / Bec	22,2 kg	15,6 kg	14,6 kg	18,4 kg	16,4 kg	16,9 kg



ASPEN & KODIAK

BLAST CHILLERS

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

Une nouvelle génération de cellules de refroidissement

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



A NEW GENERATION OF BLAST CHILLERS

Una nueva generación de abatidores

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

Новое поколение шоковых охладителей

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



BLAST CHILLERS LINE

SINGLE PHASE



Digital Control
mod. ASP05/8/10/15



Digital Control
mod. ASP033



ASPEN blast chillers

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

* Evap -10°, Cond. 45

BLAST CHILLERS LINE

SINGLE PHASE



Digital Control mod. KDA03



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



KODIAK blast chillers



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

* Evap -10°, Cond. 45



KDA10EVF

790x760x1600	790x760x1600	790x760x1600
830x800x1790	830x800x1790	830x800x1790
136	136	137
156	156	157
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~ - 50Hz-Гц 220V - 3~ - 60Hz-Гц	400V - 3~ +N - 50Hz-Гц	440V - 3~ +N - 60Hz-Гц
3263W (50Hz-Гц) 3768W (50Hz-Гц)	3263 W	3768W
40 kg +90° → +3°C 25 kg +90° → -18°C	40 kg +90° → +3°C 25 kg +90° → -18°C	40 kg +90° → +3°C 25 kg +90° → -18°C
R452a	R452a	R452a
9.1A (50Hz-Гц) 10.34A (60Hz-Гц)	5.3A	5.83A
2884W (50Hz-Гц) 3482W (60Hz-Гц)	2788W	3365W
60	60	60
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◇	◇	◇
◇	◇	◇
◇	◇	◇
◇	◇	◇
◇	◇	◇



KDA15EVF

790x760x1950	790x760x1950	790x760x1950
830x800x2150	830x800x2150	830x800x2150
161	161	162
183	183	184
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~ - 50Hz-Гц 220V - 3~ - 60Hz-Гц	400V - 3~ +N - 50Hz-Гц	440V - 3~ +N - 60Hz-Гц
4771W (50Hz-Гц) 5726W (60Hz-Гц)	4767W	5230W
60 kg +90° → +3°C 40 kg +90° → -18°C	60 kg +90° → +3°C 40 kg +90° → -18°C	60 kg +90° → +3°C 40 kg +90° → -18°C
R452a	R452a	R452a
11.71(50Hz-Гц) 12.96(60Hz-Гц)	6.74A	7.12A
3657W (50Hz-Гц) 4364W (60Hz-Гц)	3512W	4060W
60	60	60
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◇	◇	◇
◇	◇	◇
◇	◇	◇
◇	◇	◇
◇	◇	◇

Standard - Standard ◆ Optional - En option ◇ Not available - Non disponible
 Estándar - Estándar Opción - Opcionalъно No disponible - Недоступно

Accessories for Gastronomy ovens

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

Grills Grilles - Rejillas y - Решетки



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



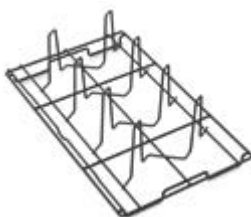
GP57 GN 2/3 FRY GRID
 GN 2/3 GRILLE DE FRITURE
 GN 2/3 REJILLA PARA FREIR
 GN 2/3 РЕШЕТКА ДЛЯ ЖАРКИ



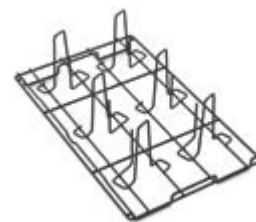
GP37 GN 1/1 GRIDDLE GRID WO/CHANNEL
 GN 1/1 GRIL NON RAINURÉ
 GN 1/1 PLANCHA LISA
 GN 1/1 ПЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПЛИТА



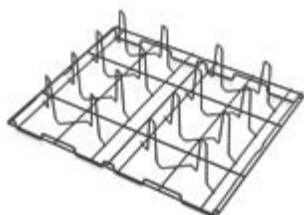
GP38 GN 1/1 GRIDDLE GRID W/CHANNEL
 GN 1/1 GRIL RAINURÉ
 GN 1/1 PLANCHA ACANALADA
 GN 1/1 РИФЛЕНАЯ ЖАРОЧНАЯ ПЛИТА



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



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



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



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



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

Trays Plaques - Bandejas - Противни



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



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



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



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



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

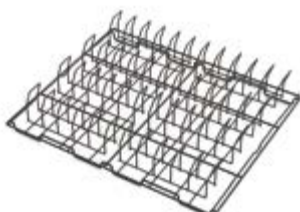


GP58 GN 1/1 SKEWERS TRAY
 GN 1/1 PLAQUE À BROCHETTES
 GN 1/1 BANDEJA PARA BROCHETAS
 GN 1/1 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ШАМПУРОВ

Trays Plaques - Bandejas - Противни



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

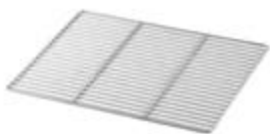


GP54 GN 2/3 PERFORATED STAINLESS STEEL TRAY H:65
GN 2/3 BAC PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE H:65
GN 2/3 RECIPIENTE PERFORADO DE ACERO INOXIDABLE H:65
GN 2/3 ПЕРФОРИРОВАННАЯ ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 65

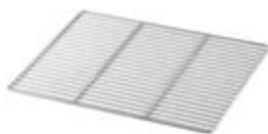
Accessories for Bakery ovens

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

Grills *Grilles - Rejillas y - Решетки*



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



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

Trays *Plaques - Bandejas - Противни*



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



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



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



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



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

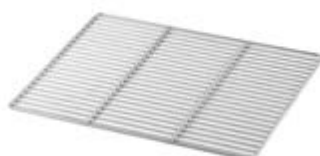
Accessories for Convection ovens

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

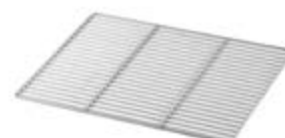
Grills *Grilles - Rejillas y - Решетки*



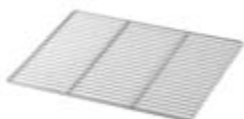
PG10 600X400 CHROMED GRID
GRILLE CHROMÉE 600X400
600X400 REJILLA CROMADA
600X400 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА



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



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



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

Trays *Plaques - Bandejas - Противни*



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

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



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



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

Accessories for ovens

ACCESSOIRES POUR FOURS - ACCESORIOS PARA HORNOS - АКЦЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

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



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



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



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

Smoker *Fumoir - Ahumador - Коптильня*

SMK02 UNIVERSAL SMOKER
FUMOIR UNIVERSEL
AHUMADOR UNIVERSAL
КОПТИЛЬНЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ



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

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

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

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

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



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



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

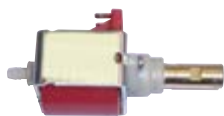


WS11 WATER SOFTENER 3.5
ADOUCCISSEUR D'EAU 3.5
ABLANDADOR DE AGUA 3.5
УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ 3,5



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

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



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



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



SWP01 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 RANGE
KIT SYSTÈME DE NETTOYAGE
KIT SISTEMA DE LAVADO
КОМПЛЕКТ ПРОМЫВОЧНОЙ СИСТЕМЫ



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



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



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

Detergent *Détergent - Detergente - Моющее средство*



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



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



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

Accessories for ovens

ACCESSOIRES POUR FOURS - ACCESORIOS PARA HORNOS - АКЦЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

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



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



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

Tray holders for Squero ovens

Supports de plateaux pour fours Squero

Porta-bandejas para hornos Squero

Держатели противней для печей Squero

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Accessories for blast chillers

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



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



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



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



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



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

HCCPPKDA KIT HCCP
 KIT HCCP
 KIT HCCP
 KIT HCCP



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



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



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



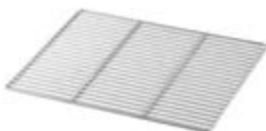
R80 KIT, 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE Ø80
 KIT 2 ROULETTES AVEC FREIN + 2 ROULETTES SANS FREIN Ø80
 KIT 2 RUEDAS CON FRENO + 2 RUEDAS SIN FRENO Ø80
 КОМПЛЕКТ ИЗ 2 КОЛЕС С ТОРМОЗОМ И 2 КОЛЕС БЕЗ ТОРМОЗА Ø80



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



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



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



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



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

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

