



mec

The Sixth Sense for Excellence

**CONVECTION / COMBI STEAM OVENS
BLAST CHILLERS**

FORNI A CONVEZIONE / VAPORE - FOURS A CONVECTION / VAPEUR
ABBATTITORI - CELLULES DE REFROIDISSEMENT

2023

rev.2



The Sixth Sense for Excellence

It is the sixth sense which makes **MEC** distinguish in the international market. A particular sensitivity in choosing the construction materials, a strong propensity to identify products that best meet the needs of the catering professionals, a brilliant intuition in setting up the right team to face the challenges of an evolved sector. An "ace in the sleeve" to ensure the excellence made in Italy in the kitchens all over the world.

E' il sesto senso che distingue **MEC** nel mercato internazionale. Una particolare sensibilita' nel cogliere la qualita' dei materiali costruttivi, una spiccata propensione a identificare i prodotti che meglio rispondono alle esigenze dei professionisti della ristorazione, un brillante intuito nel mettere in campo la squadra giusta per affrontare le grandi sfide di un settore evoluto. Un "asso nella manica" per garantire l'eccellenza made in Italy nelle cucine di tutto il mondo.

Il est le sixième sens qui distingue **MEC** sur le marché international. Une sensibilité particulière à saisir la qualité des matériaux de construction, une forte propension à identifier les produits qui répondent le mieux aux besoins des professionnels de la restauration, une intuition brillante à mettre en place une bonne équipe pour relever les grands défis d'un secteur évolué. Un "as dans la manche" qui garantit l'excellence made in Italy dans les cuisines du monde entier.





TOUCH EVOLUTION LINE

A touch of innovation in your recipes.

TOUCH Evolution ovens are the "made in Italy" latest generation equipment. **TOUCH Evolution** Line has been designed and developed to respond to the growing demand of innovative professional kitchen equipment. Our mission is supporting chefs' creativity with smart equipment based on the concept of the "internet of things". **TOUCH Evolution** ovens feature a 7" display with a resolution of 800x480 and IPS technology. They also run the Android operating system which excels for ease of use and for ability to exploit cloud platforms simply and effectively, offering chefs access to content of high added value

I forni della linea **TOUCH Evolution** sono attrezzature di ultima generazione del "made in Italy". La linea **TOUCH Evolution** è stata progettata per rispondere alla crescente domanda di attrezzatura innovativa per le cucine professionali. Il nostro scopo è quello di sostenere la creatività degli chefs con attrezzature intelligenti in base al concetto di "internet delle cose". I forni **TOUCH Evolution** hanno uno schermo 7" con una risoluzione da 800x480 e tecnologia IPS. Inoltre sono dotati di sistema Android che eccelle in facilità di utilizzo e abilità nello sfruttare le piattaforme cloud in modo semplice ed efficace al fine di offrire agli chefs accesso a contenuti di alto valore aggiunto.

Le fours **TOUCH Evolution** représentent la dernière génération du "made in Italy". La ligne **TOUCH Evolution** a été dessinée pour répondre à la demande croissante d'équipement innovant dans les cuisines professionnelles. Notre objectif est de soutenir la créativité des chefs avec d'équipements intelligents basé sur le concept de "l'internet des choses". Les fours **TOUCH Evolution** ont un affichage de 7" avec résolution 800x480 et technologie IPS. Ils sont également équipés d'un système Android qui excelle en facilité d'utilisation et abilité à exploiter les plateformes cloud de façon simple et efficace afin de permettre l'accès aux contenus de haute valeur ajoutée.



mec





Chefs

Our constantly expanding cloud platform offers a growing number of shared recipes, videos and cooking hints. TOUCH Evolution ovens also let you choose from 400 cooking programs, including 150 standard programs developed by leading international chefs.

La nostra piattaforma cloud in continua espansione offre un numero crescente di ricette condivise, videos e suggerimenti culinari. I forni TOUCH Evolution ti permettono di scegliere tra 400 programmi di cottura inclusi 150 programmi standard progettati dai migliori chefs internazionali.

Notre plat-forme cloud offre un nombre croissant de recettes partagées, vidéos et des conseils culinaires. Les fours TOUCH Evolution Vous permettent de choisir parmi 400 programmes de cuisson dont 150 programmes standard conçus par les plus grands chefs internationaux.

MEC Cloud

The cloud is a potentially infinite source of recipes, hints and explanatory videos to keep you constantly up to date with the latest international trends in catering. Consulting cloud content is easy and intuitive too. Just create your own account and let yourself be amazed by the world of MEC TOUCH Evolution, the wide range of working tools it offers and its emphasis on top quality "Made in Italy". Once you have found the content you are interested in, you can download it on to a standard USB flash drive for loading into your oven's memory. This offers you a unique way to customise your oven, create your own recipes, add vital information deriving from your own experience and even attach images of your creations. MEC TOUCH Evolution grows with you!

Cloud e' una fonte infinita di ricette, suggerimenti e video esplicativi per tenerti costantemente aggiornato con le ultime tendenze internazionali nel catering. Consultare cloud e' facile e anche intuitivo. Basta creare il tuo account personale e lasciarti stupire dal mondo di Mec TOUCH Evolution con la sua vasta gamma di attrezzature al top della qualita' MADE IN ITALY. Non appena avrai trovato il contenuto che ti interessa lo potrai scaricare in una normale chiavetta USB per caricarlo nella memoria del forno. Questo ti permetterà di personalizzare il tuo forno, creare le tue ricette e persino aggiungere le immagini delle tue creazioni. MEC TOUCH Evolution cresce con te!

Cloud et une source infinie de recettes, des conseils et des vidéos explicatives qui Vous permet d'être toujours au courant des dernières tendances internationales dans la restauration. Consulter est facile et intuitive aussi. Il suffit de créer votre compte personnel et Vous laisser impressionner par le monde de Mec TOUCH Evolution avec sa large gamme d'équipements de qualité MADE IN ITALY. Dès que vous trouvez le contenu qui vous intéresse, vous pouvez le télécharger sur une clé USB pour le charger dans la mémoire du four. Cela vous permet de personnaliser votre four, créer vos propres recettes et même ajouter les images de Vos créations. MEC TOUCH Evolution grandit avec toi!



RECIPE SHARING WITH USB

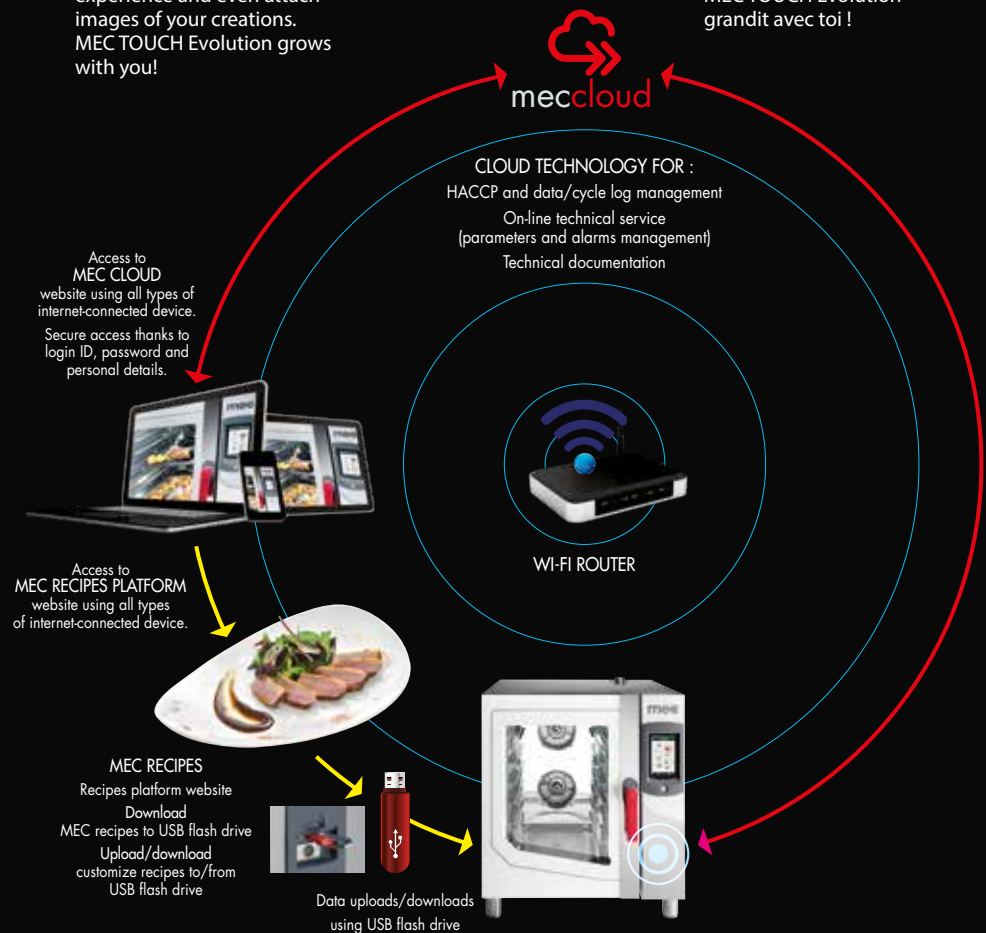
TOUCH Evolution ovens facilitate the management of chains of restaurants in different towns or even countries. New recipes can simply be downloaded from the portal on to a USB flash drive.

CONDIVISIONE DELLE RICETTE CON USB

I forni TOUCH EVOLUTION facilitano la gestione delle catene di ristoranti in paesi diversi. Le nuove ricette possono essere semplicemente scaricate dal portale su una chiavetta USB.

PARTAGE DES RECETTES AVEC USB

Les fours TOUCH EVOLUTION facilitent la gestion des chaînes de restaurants dans les différents pays. Les nouvelles recettes peuvent être simplement téléchargées du portail sur une clé USB.





Automatic cooking

Top international chefs have placed their experience at your disposal by creating a wide range of cooking programs that let you prepare top quality food with superb flavour.

COTTURA AUTOMATICA

I migliori chefs internazionali hanno messo a tua disposizione la loro esperienza nel creare una vasta gamma di programmi di cottura per aiutarti nella preparazione di piatti superbi.

CUISSON AUTOMATIQUE

Les meilleurs chefs internationaux ont mis à votre disposition leur expérience dans la création d'un large éventail de programmes de cuisson pour aider à la préparation de plats superbes.



Manual cooking

TOUCH Evolution guarantees you top quality results thanks to accurate temperature control, uniform heat distribution, humidity control and a multipoint core temperature probe.

COTTURA MANUALE

TOUCH Evolution ti garantisce risultati di cottura eccellenti grazie all'accurato controllo di temperatura, distribuzione uniforme del calore, controllo dell'umidità e sonda di temperatura al cuore in punti diversi del prodotto.

CUISSON MANUELLE

TOUCH Evolution garantit d'excellents résultats de cuisson grâce au contrôle précis de la température, une répartition uniforme de la chaleur, le contrôle de l'humidité et de la sonde de température au cœur dans différentes parties du produit.



Cooking with core probe

Twice the accuracy of control! TOUCH Evolution doubles the quality and precision of core probe cooking and doubles the certainty of results too by offering the option to use two separate probes simultaneously (the second probe is optional).

COTTURA CON SONDA AL CUORE

TOUCH Evolution raddoppia qualità e precisione della cottura con sonda al cuore e raddoppia anche la certezza del risultato offrendo la possibilità di usare due sonde separate simultaneamente (la seconda sonda è optional).

CUISSON AVEC SONDE AU CŒUR

TOUCH Evolution double qualité et précision de la cuisson avec la sonde au cœur et double également la certitude du résultat en offrant la possibilité d'utiliser deux sondes distinctes en même temps (la deuxième sonde est facultative).



Uniform cooking

TOUCH Evolution's dynamic distribution air circulation system lets you choose between 10 different fan speed with inverter. A revolutionary 6-blade fan with automatic reversal and Clima extraction system guarantee excellent results even with full oven loads.

COTTURA UNIFORME

Il sistema dinamico di distribuzione e circolazione dell'aria permette di regolare la ventola in 10 velocità diverse con inverter. L'elica della ventola formata da 6 pale con inversione automatica e sistema di estrazione del clima garantiscono risultati eccellenti anche in forni a pieno carico.

CUISSON UNIFORME

Le système dynamique de distribution et circulation de l'air permet de régler le ventilateur à 10 vitesses différentes avec inverseur. L'hélice du ventilateur formée par 6 lames avec inversion automatique et système d'extraction de climat garantissent également d'excellents résultats dans les fours à pleine charge.



Steaming

With its direct injection system, dynamic air flow distribution and Clima extraction technology, TOUCH Evolution lets you achieve excellent steaming results at any temperature between 48° and 130°C to suit the type of product.

COTTURA A VAPORE - Risultati eccellenti nella cottura a vapore a qualsiasi temperatura tra 48° e 130°C grazie al sistema di iniezione diretta, distribuzione dinamica del flusso d'aria e tecnologia di estrazione del clima.

CUISSON A VAPEUR - Excellents résultats dans la cuisson à vapeur quelle que soit la température entre 48 ° et 130 ° C grâce au système d'injection directe, à la distribution dynamique de la circulation de l'air et à la technique d'extraction du climat.



SERVICE CENTRE

Provided your TOUCH EVOLUTION oven is connected to our cloud service, its native wi-fi permits functioning to be constantly monitored and assistance arranged promptly in the event of a problem.

ASSISTENZA

In caso in cui il Vostro forno TOUCH EVOLUTION sia connesso al nostro servizio cloud, il suo wi-fi originale fa in modo che il funzionamento sia monitorato costantemente e in caso di problema l'assistenza viene organizzata rapidamente.

ASSISTANCE

A condition que Votre four TOUCH EVOLUTION est connecté à notre service cloud, son wi-fi d'origine permet de surveiller de façon constante le fonctionnement et organiser l'assistance rapidement en cas de problème.

Remote control / HACCP

The functioning of TOUCH EVOLUTION OVENS can be monitored remotely (from a PC, tablet or smart phone) and all the steps in the cooking of any dish can be remotely analysed too. HACCP data can also be downloaded on to a USB flash drive for archiving and retrieval in order to maximise food safety and ensure conformity to applicable legislation.

CONTROLLO REMOTO/HACCP

Il funzionamento dei forni TOUCH EVOLUTION può essere controllato a distanza (da PC, tablet o smart phone) e può essere analizzata a distanza passo per passo anche la cottura di ogni piatto. I dati HACCP possono essere scaricati su una chiavetta USB per l'archiviazione e il recupero al fine di massimizzare la sicurezza alimentare e garantire la conformità alla legislazione.

CONTRÔLE À DISTANCE / HACCP

Le fonctionnement des fours TOUCH EVOLUTION peut être contrôlé à distance (par PC, tablet ou smart phone) et peut être analysée pas à pas la cuisson de n'importe quel plat. Les données HACCP peuvent être téléchargés sur une clé USB pour le stockage et récupération afin de maximiser la sécurité des aliments et assurer le respect de la loi.



TOUCH EVOLUTION technology



CORE PROBE REGENERATION

A choice of regeneration programs for medium and large pieces guarantee the safety and quality of a freshly cooked product.

RIGENERAZIONE DELLA SONDA AL CUORE

Una scelta di programmi di rigenerazione per cibi di dimensioni medio/grandi garantisce la sicurezza e la qualità di un prodotto appena cotto.

REGENERATION DE LA SONDE AU COEUR

Un choix de programmes de régénération pour les aliments de taille moyenne / grande assure la sécurité et la qualité d'un produit fraîchement sorti du four.



TIMED REGENERATION

Timed regeneration programs for delicate foods ensure that dishes remain delicious, fresh and fragrant.

RIGENERAZIONE A TEMPO

I programmi di rigenerazione a tempo per cibi delicati assicura il mantenimento della freschezza e della fragranza dei piatti.

REGENERATION A TEMPS

Les programmes de régénération à temps pour les aliments délicats assure le maintien de la fraîcheur et le parfum des plats.



OVERNIGHT COOKING

Programmable cooking times let you plan low temperature overnight cooking and hot holding, saving time, reducing energy consumption and optimising work flow.

COTTURA NOTTURNA

Tempi di cottura programmabili a bassa temperatura durante le ore notturne al fine di risparmiare tempo, ridurre il consumo di energia e ottimizzare i tempi di lavoro.

CUISSON DE NUIT

Temps de cuisson programmable à basse température pendant les heures de nuit afin d'économiser le temps, de réduire la consommation d'énergie et d'optimiser les temps de travail.



COOK & HOLD

Our expert chefs have also provided programs to keep foods at the ideal temperature without them drying out or losing their flavour, aroma and consistency.

CUOCERE E TRATTENERE

I nostri chef esperti hanno realizzato dei programmi per mantenere i cibi alla temperatura ideale senza farli seccare o facendogli perdere il loro sapore, aroma e consistenza.

CUISINER ET RETENIR

Nos chefs experts ont créé des programmes pour garder les aliments à la température idéale sans les laisser sécher ou faire perdre leur saveur, l'arôme et la consistance.



MULTI-LEVEL MIX

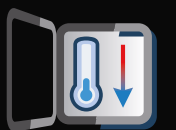
This special function lets you cook together dishes that require different cooking times. TOUCH EVOLUTION tells you exactly what dishes can be cooked together and emits acoustic and visual signals to inform you when you need to load the various trays. This lets you organise cooking times in the most efficient way and serve up a series of dishes at the same time. Impeccable service is guaranteed!

COTTURA MULTI TEGLIE

Questa funzione speciale ti permette di cucinare diversi piatti insieme che richiedono tempi diversi di cottura. TOUCH EVOLUTION ti dice esattamente quali piatti possono essere cucinati insieme ed emette segnali acustici e visivi per informarti quando è necessario caricare le diverse teglie. Ciò ti permette di organizzare i tempi di cottura e servire diversi piatti allo stesso tempo.

CUISSON MULTI NIVEAUX

Cette fonction spéciale vous permet de cuisiner des plats ensemble qui nécessitent des temps de cuisson différents. TOUCH EVOLUTION va vous indiquer exactement quels aliments peuvent être cuits ensemble et émet des signaux acoustiques et visuels pour vous informer lorsque vous devez charger différents plateaux. Cela vous permet d'organiser les temps de cuisson et servir des plats différents en même temps.



RAFFREDDAMENTO AUTOMATICO

Programma di raffreddamento automatico per abbassare rapidamente la temperatura interna della camera.

RAFFREDDAMENTO AUTOMATICO

Programma di raffreddamento automatico per abbassare rapidamente la temperatura interna della camera.

REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE

Programme de refroidissement automatique pour abaisser rapidement la température interne de la chambre.



SELF-CLEANING

Our new integrated, automatic cleaning system ensures high efficiency cleaning at reduced cost, thanks to the use of a liquid detergent. Three cleaning programs (soft, medium and hard) guarantee perfect results according to the condition of the oven. You can even program automatic cleaning at a later time to save energy and organise kitchen operations more effectively.

LAVAGGIO AUTOMATICO

Il nostro nuovo sistema automatico di lavaggio integrato assicura una pulizia efficace a costi ridotti grazie all'utilizzo di un detergente liquido. Tre programmi di lavaggio (delicato, medio e forte) in base alle condizioni del forno. Si può programmare l'orario di lavaggio per risparmiare energia.

AUTO NETTOYAGE

Notre nouveau système de lavage automatique intégré assure un nettoyage efficace à un coût réduit grâce à l'utilisation d'un détergent liquide. Trois programmes de lavage (doux, moyen et fort) en fonction des conditions du four. Possibilité de programmer le temps de auto nettoyage afin d'économiser l'énergie.



RINSING

If you ever need to change dishes in a hurry, TOUCH EVOLUTION provides 3 rinse programs (soft, medium and hard) to eliminate the residues and odours of the previous dish and guarantee maximum quality and hygiene.

RISCIACQUO

Se hai bisogno di cambiare in fretta le pietanze, TOUCH EVOLUTION ha previsto 3 programmi di risciacquo (delicato, medio e forte) per eliminare i residui e gli odori dei cibi precedenti e per garantire massima qualità e igiene.

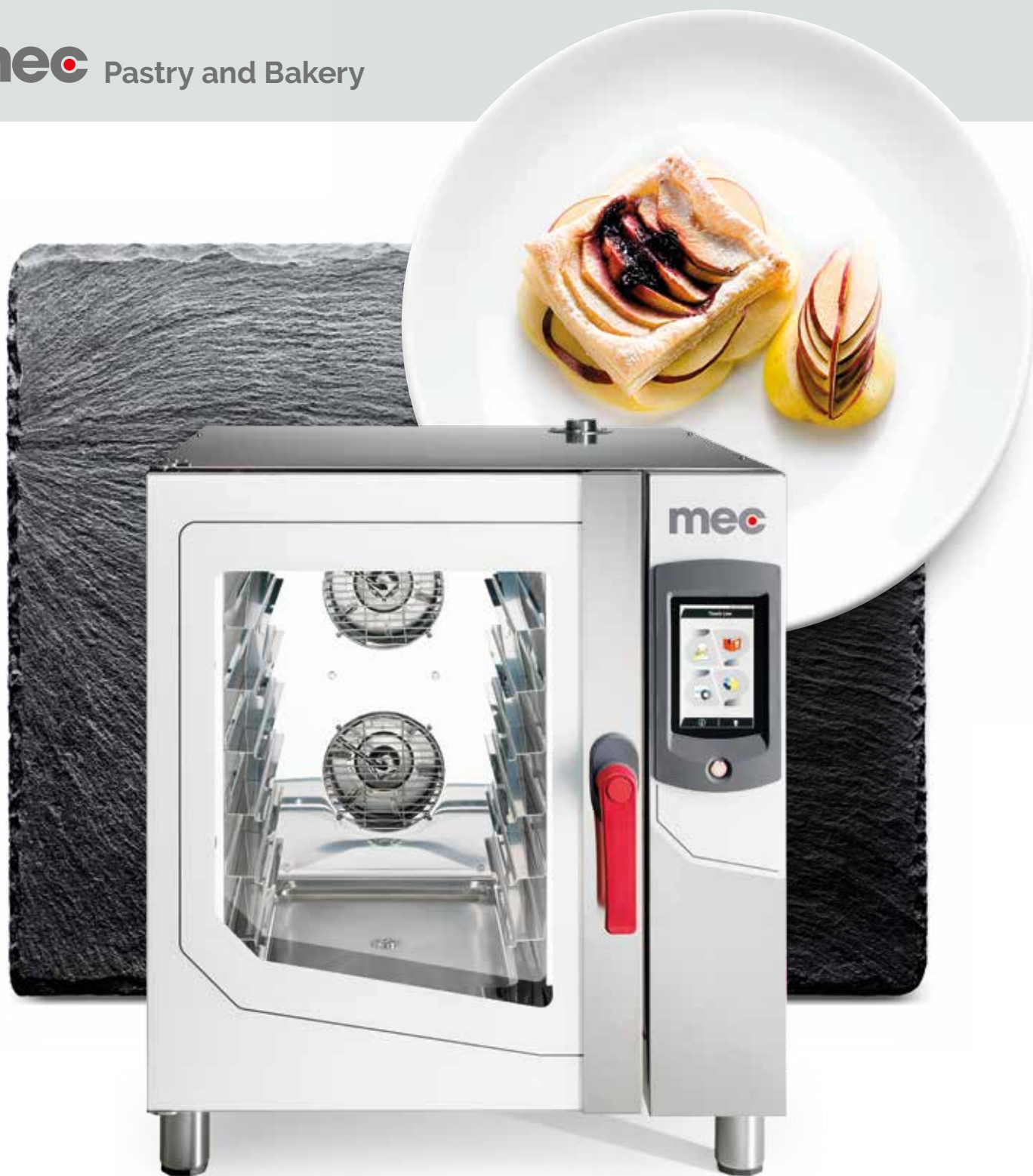
RINÇAGE

Si vous avez besoin de changer rapidement les plats, TOUCH EVOLUTION est équipé de 3 programmes de rinçage (doux, moyen et fort) pour éliminer les résidus et les odeurs des aliments cuits avant et pour assurer meilleure qualité et hygiène.



Pastry and Bakery line

LINEA PASTICCERIA E PANIFICAZIONE / GAMME PÂTISSERIE ET BOULANGERIE



PE 66 TC.1B

Load Capacity	6 trays 600 X 400 mm - GN 1/1
Capacità di carico	6 teglie 600 X 400 mm - GN 1/1
Capacité de charge	6 niveaux 600 X 400 mm - GN 1/1
Outside dimensions / Misure esterne	792 x 954 x 941 mm
Dimensions extérieures	
Distance between trays	80 mm
Spazio tra le teglie	
Espacement entre le niveaux	
Temperature / Temperatura	280°C
Température	
Power - voltage / Potenza - voltaggio	10,8 kW
Puissance - alimentation	400 Volt-3N / 50/60Hz
Weight / Peso / Poids	115 Kg

Standard equipment / Dotazione standard / Equipement standard

Digital control 400 programs, 2 motors, digital water injection regulation, 10 programmable timers (possibility to cook different food in same time), 10 speed regulation, 10 cooking cycles for each program, 150 cooking recipes fitted inside / 250 free recipes, integrated self clean system, android system for wi-fi connection, CLOUD for remote control, USB key.

Controllo digitale 400 programmi, 2 motori, regolazione digitale iniezione d'acqua, 10 temporizzatori programmabili (possibilità di cucinare diversi cibi nello stesso tempo), regolazione 10 velocità, 10 cicli di cottura per ogni programma, 150 ricette di cucina/250 ricette gratuite, lavaggio integrato, sistema android per connessione wi-fi, CLOUD per controllo remoto, chiavetta USB.

Contrôle numérique 400 programmes, 2 moteurs, réglage numérique injection de l'eau, 10 temporisateurs programmables (possibilité de cuisiner différents aliments en même temps), réglage 10 vitesses, 10 cycles de cuisson pour chaque programme, 150 recettes de cuisine/250 recettes gratuites, système d'auto-nettoyage intégré, système android pour connexion wi-fi, CLOUD pour contrôle à distance, clé USB.

9.527,00 €

TOUCH EVOLUTION line



HIGH PERFORMANCE ELECTRIC DIRECT STEAM OVENS FOR PASTRY AND BAKERY

FORNI ELETTRICI A VAPORE DIRETTO PER PASTICCERIA E PANIFICAZIONE AD ALTO RENDIMENTO
FOURS ELECTRIQUES À VAPEUR DIRECTE POUR PÂTISSERIE ET BOULANGERIE À HAUTE PERFORMANCE

GENERAL SPECIFICATIONS

Touch screen control with 7" display with resolution 800x480, android system for WI FI connection for remote monitoring (from PC, Tablet or Smartphone) USB, diagnostics, high performance threephase motor, bi-directional reversing fan system (each 80 seconds), automatic pre-heating setting (1 tray-half load-full load trays), hold function (keep temperature after cooking at 70°). Perfect temperature control, dynamic distribution air circulation system with inverter. Integrated self clean system . Reinforced special door with double glass, with heat-reflecting coating that guarantees a low contact temperature on the external and easy to clean.

CARATTERISTICHE GENERALI

Controllo touch screen con display da 7 "con una risoluzione di 800x480, connessione WI-FI con Android per il monitoraggio remoto (da PC, Tablet o Smartphone) USB, diagnostica, motore trifase ad alto rendimento, sistema di ventilazione reversibile bi-direzionale (ogni 80 secondi), impostazione automatica di pre-riscaldamento(1 teglia-mezzo carico-teglie pieno carico), funzione di mantenimento (mantenere la temperatura dopo la cottura di 70°). Perfetto controllo della temperatura, distribuzione dinamico del sistema di circolazione dell'aria con inverter. Sistema autopulente integrato. Porta rinforzata speciale con doppio vetro, con rivestimento termoriflettente che garantisce una temperatura bassa all'esterno e facile da pulire.

DONNEES GENERALES

Contrôle tactile avec écran 7" avec résolution 800x480, système Android pour connexion WI FI pour le contrôle à distance (par PC, tablet ou Smart téléphone) clé USB, diagnostique, haute performance moteur triphasé, système de ventilation réversible bi-directionnelle (chaque 80 secondes), réglage automatique de préchauffage (plateaux de charge 1 bac - demi charge - plateaux pleine charge), fonction de maintien (maintenir la température après la cuisson de 70°) . Contrôle parfait de la température, distribution dynamique du système de circulation d'air avec inverter. Système autonettoyant intégré. Porte renforcée spéciale avec double vitrage avec revêtement réfléchissant la chaleur qui garantit une température de contact bas sur l'extérieur et facile à nettoyer.



	PE 46 TC.1B	PE 106 TC.1B	PE 166 TC.1B
Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	4 trays 600 X 400 mm - GN 1/1 4 teglie 600 X 400 mm - GN 1/1 4 niveaux 600 X 400 mm - GN 1/1	10 trays 600 X 400 mm - GN 1/1 10 teglie 600 X 400 mm - GN 1/1 10 niveaux 600 X 400 mm - GN 1/1	16 trays 600 X 400 mm - GN 1/1 16 teglie 600 X 400 mm - GN 1/1 16 niveaux 600 X 400 mm - GN 1/1
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	792 x 962 x 781 mm	794 x 954 x 1277 mm	1091 x 938 x 1900 mm
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	80 mm	80 mm	80 mm
Temperature / Temperatura Température	280°C	280°C	280°C
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	9 kW 400 Volt-3N / 50/60Hz	16,1 kW 400 Volt-3N / 50/60Hz	28,5 kW 400 Volt-3N / 50/60Hz
Weight / Peso / Poids	112 Kg	150 Kg	310 Kg
Standard equipment Dotazione standard Equipement standard	Digital control 400 programs, 1-3-4 motors, digital water injection regulation, 10 programmable timers (possibility to cook different food in same time), 10 speed regulation, 10 cooking cycles for each program, 150 cooking recipes fitted inside / 250 free recipes, integrated self clean system, android system for wi-fi connection, CLOUD for remote control, USB key, trolley for 16 trays 600x400 included. Controllo digitale 400 programmi, 1-3-4 motori, regolazione digitale iniezione d'acqua, 10 temporizzatori programmabili (possibilità di cucinare diversi cibi nello stesso tempo), regolazione 10 velocità, 10 cicli di cottura per ogni programma, 150 ricette di cucina/250 ricette gratuite, lavaggio integrato, sistema android per connessione wi-fi, CLOUD per controllo remoto, chiavetta USB, carrello per 16 teglie 600x400 incluso. Contrôle numérique 400 programmes, 1-3-4 moteurs, réglage numérique injection de l'eau, 10 temporisateurs programmables (possibilité de cuisiner différents aliments en même temps), réglage 10 vitesses, 10 cycles de cuisson pour chaque programme, 150 recettes de cuisine/250 recettes gratuites, système d'auto-nettoyage intégré, système android pour connexion wi-fi, CLOUD pour contrôle à distance, clé USB, wchariot pour 16 plaques 600x400 inclus		
	7.719,00 €	11.907,00 €	20.070,00 €



ZPE 66 TC.1B

Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	6 trays 600 X 400 mm - GN 1/1 6 teglie 600 X 400 mm - GN 1/1 6 niveaux 600 X 400 mm - GN 1/1
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	937 x 821 x 875 mm
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	80 mm
Temperature / Temperatura Température	260°C
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	10,5 kW 400 V 3N~ / 230V 3~ 50 Hz
Weight / Peso / Poids	118 Kg

Standard equipment / Dotazione standard / Equipement standard

Digital control, motors with inverter technology and 2 speed settings, 120 cooking programs with 6 cooking cycles for each program, digital water injection regulation, internal glass system for easy cleaning, external connection for second core probe, self cleaning program, integrated led-lights in the door.

Controllo digitale, motori con inversione di marcia e 2 regolazioni di velocità, 120 programmi di cottura con 6 cicli per ogni programma, regolazione elettronica iniezione d'acqua, sistema vetro interno per una migliore pulizia, connessione esterna per la seconda sonda al cuore, programma di lavaggio, luci a led integrate nella porta.

Contrôle numérique, moteurs avec inverseur et 2 régulations de vitesse, 120 programmes de cuisson avec 6 cycles par chaque programme, régulation numérique de l'injection d'eau, système de verre interne pour un meilleur nettoyage, connexion externe pour la deuxième sonde au coeur, programme d'auto-nettoyage, éclairage à led intégré dans la porte.

7.551,00 €

ZENITH TOUCH line



HIGH PERFORMANCE ELECTRIC DIRECT STEAM OVENS FOR PASTRY AND BAKERY

FORNI ELETTRICI A VAPORE DIRETTO PER PASTICCERIA E PANIFICAZIONE AD ALTO RENDIMENTO
FOURS ELECTRIQUES À VAPEUR DIRECTE POUR PÂTISSERIE ET BOULANGERIE À HAUTE PERFORMANCE

GENERAL SPECIFICATIONS

Touch screen control with 5" display with multi-language software, USB connection, diagnostics.
High performance three-phase motor, bi-directional reversing fan technology, automatic pre-heating setting, possibility of saving programs with names and pictures.
Special cycles: overnight cooking, cook & hold temperature at 70°C, proofing, automatic cooling, self cleaning system and overnight automatic cleaning program.
"Break drop" technology for excellent humidity control, thermally insulated structure for energy efficiency, double glass door with heat-reflecting coating.

CARATTERISTICHE GENERALI

Controllo multilingue touch screen con schermo da 5", connessione USB, diagnostica, motore trifase ad alto rendimento, sistema di ventilazione reversibile bi-direzionale, impostazione automatica di pre-riscaldamento, possibilità di salvare i programmi con nomi e immagini.
Cicli speciali: cottura notturna, mantenimento della temperatura a 70°C dopo la cottura, lievitazione, raffreddamento automatico, programma di lavaggio interno automatico anche di notte.
Tecnologia di nebulizzazione delle gocce d'acqua per una perfetta umidità interna, struttura termicamente isolata per una migliore efficienza energetica, porta a doppio vetro con rivestimento termoriflettente.

DONNEES GENERALES

Contrôle tactile avec écran 5" logiciel multilingue, connexion USB, diagnostique, haute performance moteur triphasé, technologie de ventilation réversible bi-directionnelle, réglage automatique de préchauffage, possibilité de mémoriser les programmes avec noms et images.
Cycles spéciaux: cuisson de nuit, fonction de maintien de la température à 70°C après la cuisson, fermentation, refroidissement automatique, programme automatique auto-nettoyant de nuit aussi.
Technologie "brise goutte" pour une excellente distribution de l'humidité, structure d'isolation thermique pour une meilleure efficacité énergétique, Porte avec double vitrage avec revêtement réfléchissant la chaleur.



	ZPE 46 TC.1B	ZPE 106 TC.1B	ZPE 166 TC.1B
Load Capacity	4 trays 600 X 400 mm - GN 1/1	10 trays 600 X 400 mm - GN 1/1	16 trays 600 X 400 mm - GN 1/1
Capacità di carico	4 teglie 600 X 400 mm - GN 1/1	10 teglie 600 X 400 mm - GN 1/1	16 teglie 600 X 400 mm - GN 1/1
Capacité de charge	4 niveaux 600 X 400 mm - GN 1/1	10 niveaux 600 X 400 mm - GN 1/1	16 niveaux 600 X 400 mm - GN 1/1
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	937 x 821 x 715 mm	937 x 827 x 1211 mm	1091 x 938 x 1900 mm
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	80 mm	80 mm	80 mm
Temperature / Temperatura Température	260°C	260°C	260°C
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	10,5 kW 400 V 3N~ / 230V 3~ 50 Hz	15,7 kW 400 V 3N~ / 230V 3~ 50 Hz	28,5 kW 400 V 3N~ 50 Hz
Weight / Peso / Poids	105 Kg	153 Kg	310 Kg

Standard equipment
Dotazione standard
Équipement standard

Digital control, motors with inverter technology and 2 speed settings, 120 cooking programs with 6 cooking cycles for each program, digital water injection regulation, internal glass system for easy cleaning, external connection for second core probe, self cleaning program, integrated led-lights in the door.

Controllo digitale, motori con inversione di marcia e 2 regolazioni di velocità, 120 programmi di cottura con 6 cicli per ogni programma, regolazione elettronica iniezione d'acqua, sistema vetro interno per una migliore pulizia, connessione esterna per la seconda sonda al cuore, programma di lavaggio, luci a led integrate nella porta.

Contrôle numérique, moteurs avec inverseur et 2 régulations de vitesse, 120 programmes de cuisson avec 6 cycles par chaque programme, régulation numérique de l'injection d'eau, système de verre interne pour un meilleur nettoyage, connexion externe pour la deuxième sonde au cœur, programme d'auto-nettoyage, éclairage à led intégré dans la porte.

6.715,00 €

9.574,00 €

19.145,00 €



SPE 46 SVR.1B

Load Capacity	4 trays x 600 x 400 mm - GN 1/1
Capacità di carico	4 teglie x 600 x 400 mm - GN 1/1
Capacité de charge	4 niveaux x 600 x 400 mm - GN 1/1
Outside dimensions / Misure esterne	937 x 821 x 715 mm
Dimensions extérieures	
Distance between trays	80 mm
Spazio tra le teglie	
Espacement entre le niveaux	
Temperature / Temperatura	30 - 280°C
Température	
Power - voltage / Potenza - voltaggio	10,5 kW
Puissance - alimentation	400 V 3N~ / 230V 3~ 50 Hz
Weight / Peso / Poids	102 Kg

3.953,00 €

Standard equipment / Dotazione standard / Equipement standard

Stop cooking programmer 0-120'; 2 motors with inverter, innerlight with halogen lamps

Temporizzatore manuale fine cottura 0-120'; 2 motori con inversione di marcia, luce interna con lampade alogene.

Régulateur du temps manuel 0-120'; 2 moteurs avec inverseur, éclairage intérieur avec lampes halogènes.

TOP PASTRY line



HIGH PERFORMANCE ELECTRIC DIRECT STEAM OVENS FOR PASTRY AND BAKERY

FORNI ELETTRICI A VAPORE DIRETTO PER PASTICCERIA E PANIFICAZIONE AD ALTO RENDIMENTO

FOURSEL ELECTRIQUES À VAPEUR DIRECTE POUR PÂTISSERIE ET BOULANGERIE À HAUTE PERFORMANCE

GENERAL SPECIFICATIONS

Structure and baking chamber in stainless steel, professional pressed in door gasket, baking chamber with rounded edges for easy cleaning, low heat-emissive glazed door, motors with fan automatic inverter, electronic direct steam percentage adjustment, side opening door, mechanic and digital controls.

CARATTERISTICHE GENERALI

Struttura e camera di cottura in acciaio inox, guarnizione porta a pressione tipo professionale, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, porta vetro basso emissivo, motori con inversione automatica ventola, iniezione diretta vapore con regolazione elettronica vapore in percentuale, apertura porta laterale, versione con comandi meccanici e digitali.

DONNEES GENERALES

Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox, porte avec garniture d'étanchéité professionnelle, chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage aisé, vitrage de la porte bas émissif, moteurs avec inverseur automatique, injection directe vapore avec réglage électronique de la vapore en pourcentage, ouverture latérale de la porte, version avec commandes mécaniques et digitales.



	SPE 66 SVR.1B	SPE 106 SVR.1B	SPE 166 SVR.1B
Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	6 trays x 600 x 400 mm - GN 1/1 6 teglie x 600 x 400 mm - GN 1/1 1 6 niveaux x 600 x 400 mm - GN 1/1	10 trays x 600 x 400 mm - GN 1/1 10 teglie x 600 x 400 mm - GN 1/1 10 niveaux x 600 x 400 mm - GN 1/1	16 trays x 600 x 400 mm - GN 1/1 16 teglie x 600 x 400 mm - GN 1/1 16 niveaux x 600 x 400 mm - GN 1/1
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	937 x 821 x 875 mm	937 x 827 x 1211 mm	1050x938x1900 mm
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	80 mm	80 mm	80 mm
Temperature / Temperatura Température	30 - 280°C	30 - 280°C	30 - 280°C
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	10,5 kW 400 V 3N~ / 230V 3~ 50 Hz	15,7 kW 400 V 3N~ / 230V 3~ 50 Hz	28,5 kW 400 V 3N~ 50 Hz
Weight / Peso / Poids	114 Kg	149 Kg	310 Kg
Standard equipment Dotazione standard Équipement standard	Stop cooking programmer 0-120', 2 motors with inverter, innerlight with halogen lamps Temporizzatore manuale fine cottura, 0-120'; 2 motori con inversione di marcia, luce interna con lampade alogene Régulateur du temps manuel 0-120'; 2 moteurs avec inverseur, éclairage intérieur avec lampes halogènes	Stop cooking programmer 0-120', 3 motors with inverter, innerlight with halogen lamps I Temporizzatore manuale fine cottura 0-120'; 3 motori con inversione di marcia, luce interna con lampade alogene I Régulateur du temps manuel 0-120'; 3 moteurs avec inverseur, éclairage intérieur avec lampes halogènes	Stop cooking programmer 0-120', 5 motors with inverter, trolley for 16 trays 600x400 included, innerlight with halogen lamps Temporizzatore manuale fine cottura 0-120'; 5 motori con inversione di marcia, carrello per 16 teglie 600x400 incluso, luce interna con lampade alogene Régulateur du temps manuel 0-120'; 5 moteurs avec inverseur, chariot pour 16 plaques 600x400 inclus, éclairage intérieur avec lampes halogènes
	4.207,00 €	6.025,00 €	13.061,00 €



SPE 66 DSVR.1B

Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	6 trays x 600x400 mm GN 1/1, digital controls 6 teglie x 600x400 mm GN 1/1, comandi digitali 6 niveaux x 600x400 mm GN 1/1, commandes digitales	Standard equipment / Dotazione standard / Equipement standard
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	937 x 885 x 875 mm	2 motors with inverter, memory for 100 cooking programs with 4 cooking phases for each program, pre-heating phase, 5 speeds fan motor adjustment, led lighting
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	80 mm	2 motori con inversione di marcia, memoria per 100 programmi di cottura con 4 fasi di cottura per ogni programma, fase pre riscaldamento, regolazione motore ventola a 5 velocità, illuminazione led
Temperature / Temperatura Température	30 - 260°C	2 moteurs avec inverseur, mémoire pour 100 programmes de cuisson avec 4 phases de cuisson chaque programme, phase de préchauffage, réglage moteur hélice de ventilation à 5 vitesses, éclairage led
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	10,5 kW 400 V 3N~ / 230V 3~ 50 Hz	
Weight / Peso / Poids	98 Kg	

5.162,00 €

* Automatic clean system on request / Sistema di lavaggio automatico a richiesta / Système de lavage automatique sur demande

TOP PASTRY line



HIGH PERFORMANCE ELECTRIC DIRECT STEAM OVENS FOR PASTRY AND BAKERY

FORNI ELETTRICI A VAPORE DIRETTO PER PASTICCERIA E PANIFICAZIONE AD ALTO RENDIMENTO
FOURSEL ECTRIQUES À VAPEUR DIRECTE POUR PÂTISSERIE ET BOULANGERIE À HAUTE PERFORMANCE



	SPE 46 DSVR.1B	SPE 106 DSVR.1B	SPE 166 DSVR.1B
Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	4 trays x 600x400 mm GN 1/1, digital controls 4 teglie x 600x400 mm GN 1/1, comandi digitali 4 niveaux x 600x400 mm GN 1/1, commandes digitales	10 trays x 600x400 mm - GN 1/1, digital controls 10 teglie x 600x400 mm - GN 1/1, comandi digitali 10 niveaux x 600x400 mm - GN 1/1, commandes digitales	16 trays x 600 x 400 mm - GN 1/1, digital controls 16 teglie x 600 x 400 mm - GN 1/1, comandi digitali 16 niveaux x 600 x 400 mm - GN 1/1, commandes digitales
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	937 x 885 x 715 mm	937 x 890 x 1211 mm	1051x1002x1900 mm
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	80 mm	80 mm	80 mm
Temperature / Temperatura Température	30 - 260°C	30 - 260°C	30 - 260°C
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	10,5 kW 400 V 3N~ / 230V 3~ 50 Hz	15,6 kW 400 V 3N~ / 230V 3~ 50 Hz	28,5 kW 400 V 3N~ 50 Hz
Weight / Peso / Poids	86 Kg	153 Kg	250 Kg
Standard equipment Dotazione standard Équipement standard	2 motors with inverter, memory for 100 cooking programs with 4 cooking phases for each program, pre-heating phase, 5 speeds fan motor adjustment, led lighting 2 motori con inversione di marcia, memoria per 100 programmi di cottura con 4 fasi di cottura per ogni programma, fase pre riscaldamento, regolazione motore ventola a 5 velocità, illuminazione led 2 moteurs avec inverseur, mémoire pour 100 programmes de cuisson avec 4 phases de cuisson chaque programme, phase de préchauffage, réglage moteur hélice de ventilation à 5 vitesses, éclairage led	3 motors with inverter, memory for 100 cooking programs with 4 cooking phases for each program, pre-heating phase, 5 speeds fan motor adjustment, led lighting 3 motori con inversione di marcia, memoria per 100 programmi di cottura con 4 fasi di cottura per ogni programma, fase pre riscaldamento, regolazione motore ventola a 5 velocità, illuminazione led 3 moteurs avec inverseur, mémoire pour 100 programmes de cuisson avec 4 phases de cuisson chaque programme, phase de préchauffage, réglage moteur hélice de ventilation à 5 vitesses, éclairage led	4 motors with inverter, memory for 99 cooking programs with 4 cooking phases for each program, pre-heating phase, 2 speeds fan motor adjustment, trolley for 16 trays 600x400 included, halogene lighting 4 motori con inversione di marcia, memoria per 99 programmi di cottura con 4 fasi di cottura per ogni programma, fase pre riscaldamento, regolazione motore ventola a 2 velocità, carrello per 16 teglie 600x400 incluso, illuminazione alogena 4 moteurs avec inverseur, mémoire pour 99 programmes de cuisson avec 4 phases de cuisson chaque programme, phase de préchauffage, réglage moteur hélice de ventilation à 2 vitesses, chariot pour 16 plaques 600x400 inclus, éclairage halogène
	4.887,00 €	6.951,00 €	17.312,00 €

* Automatic clean system on request / Sistema di lavaggio automatico a richiesta / Système de lavage automatique sur demande

Pastry and Bakery



PE 46 SVR.LC

Load Capacity	4 trays x 600 x 400 mm - GN 1/1
Capacità di carico	4 teglie x 600 x 400 mm - GN 1/1
Capacité de charge	4 niveaux x 600 x 400 mm - GN 1/1
Outside dimensions / Misure esterne	800 x 733 x 577 mm
Dimensions extérieures	
Distance between trays	80 mm
Spazio tra le teglie	
Espacement entre le niveaux	
Temperature / Temperatura	30 - 280°C
Température	
Power - voltage / Potenza - voltaggio	7,7 kW
Puissance - alimentation	400 V 3N~ / 230V 3~ 50 Hz
Weight / Peso / Poids	67 Kg

Standard equipment / Dotazione standard / Equipement standard

Stop cooking programmer 0-120'; 2 motors with inverter, innerlight with halogen lamps

Temporizzatore manuale fine cottura 0-120'; 2 motori con inversione di marcia, luce interna con lampade alogene.

Régulateur du temps manuel 0-120'; 2 moteurs avec inverseur, éclairage intérieur avec lampes halogènes.

3.212,00 €

TOP PASTRY line

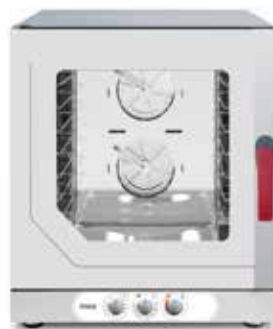


HIGH PERFORMANCE ELECTRIC DIRECT STEAM OVENS FOR PASTRY AND BAKERY

FORNI ELETTRICI A VAPORE DIRETTO PER PASTICCERIA E PANIFICAZIONE AD ALTO RENDIMENTO
FOURSEL ECTRIQUES À VAPEUR DIRECTE POUR PÂTISSERIE ET BOULANGERIE À HAUTE PERFORMANCE

FRONTAL LOW CONTROL PANEL

POSIZIONE PANNELLO DI CONTROLLO FRONTALE INFERIORE
POSITION PANNEAU DE COMMANDE FRONTAL INFÉRIEUR



PE 66 SVR.LC

PE 106 SVR.LC

Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	6 trays x 600 x 400 mm - GN 1/1 6 teglie x 600 x 400 mm - GN 1/1 6 niveaux x 600 x 400 mm - GN 1/1	10 trays x 600 x 400 mm - GN 1/1 10 teglie x 600 x 400 mm - GN 1/1 10 niveaux x 600 x 400 mm - GN 1/1
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	817 x 888 x 951 mm	817 x 888 x 1287 mm
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	80 mm	80 mm
Temperature / Temperatura Température	30 - 280°C	30 - 280°C
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	10,5 kW 400 V 3N~ / 230V 3~ 50 Hz	15,8 kW 400 V 3N~ 50 Hz
Weight / Peso / Poids	98 Kg	128 Kg

Standard equipment
Dotazione standard
Équipement standard

Stop cooking programmer 0-120';
2 motors with inverter, innerlight with halogen lamps
I Temporizzatore manuale fine cottura 0-120'; 2 motori con
inversione di marcia, luce interna con lampade alogene
I Régulateur du temps manuel 0-120';
2 moteurs avec inverseur, éclairage intérieur avec lampes
halogènes

Stop cooking programmer 0-120';
3 motors with inverter, innerlight with halogen lamps
Temporizzatore manuale fine cottura 0-120'; 3 motori con
inversione di marcia, luce interna con lampade alogene
Régulateur du temps manuel 0-120';
3 moteurs avec inverseur, éclairage intérieur avec lampes
halogènes

4.025,00 €

5.764,00 €



PE 46 DSVR.LC

Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	4 trays x 600x400 mm GN 1/1, digital controls 4 teglie x 600x400 mm GN 1/1, comandi digitali 4 niveaux x 600x400 mm GN 1/1, commandes digitales	Standard equipment / Dotazione standard / Equipement standard
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	800 x 733 x 577 mm	2 motors with inverter, memory for 100 cooking programs with 4 cooking phases for each program, pre-heating phase, 5 speeds fan motor adjustment, halogen lighting, delta T cooking with core probe, sous vide cooking, multi level mix, overnight cooking, cook & hold, leavening, automatic cooling, recipe book with 100 programs, overnight automatic cleaning program, connections: usb, wi-fi, MEC-cloud
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	80 mm	2 motori con inversione di marcia, memoria per 100 programmi di cottura con 4 fasi di cottura per ogni programma, fase pre riscaldamento, regolazione motore ventola a 5 velocità, illuminazione alogena, cottura delta T con sonda al cuore, cottura sottovuoto, misto multiteglie, cottura notturna, cottura e mantenimento in caldo, lievitazione, raffreddamento automatico, libro ricette con 100 programmi, programma notturno automatico di pulizia, connessioni: usb, wi-fi, MEC-cloud
Temperature / Temperatura Température	30 - 260°C	2 moteurs avec inverseur, mémoire pour 100 programmes de cuisson avec 4 phases de cuisson chaque programme, phase de préchauffage, réglage moteur hélice de ventilation à 5 vitesses, éclairage halogène, cuisson delta T avec sonde au coeur, cuisson sous vide, mixte multi-niveaux, cuisson de nuit, cuisson et maintien au chaud, fermentation, refroidissement automatique, livre de recettes avec 100 programmes, programme de nettoyage automatique de nuit, connexions: usb, wi-fi, MEC-cloud
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	7,7 kW 400 V 3N~ / 230V 3~ 50 Hz	
Weight / Peso / Poids	67 Kg	

3.916,00 €

* Automatic clean system on request / Sistema di lavaggio automatico a richiesta / Système de lavage automatique sur demande

TOP PASTRY line



HIGH PERFORMANCE ELECTRIC DIRECT STEAM OVENS FOR PASTRY AND BAKERY

FORNI ELETTRICI A VAPORE DIRETTO PER PASTICCERIA E PANIFICAZIONE AD ALTO RENDIMENTO
FOURSEL ECTRIQUES À VAPEUR DIRECTE POUR PÂTISSERIE ET BOULANGERIE À HAUTE PERFORMANCE

FRONTAL LOW CONTROL PANEL

POSIZIONE PANNELLO DI CONTROLLO FRONTALE INFERIORE
POSITION PANNEAU DE COMMANDE FRONTAL INFÉRIEUR



PE 66 DSVR.LC

PE 106 DSVR.LC

Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	6 trays x 600x400 mm GN 1/1, digital controls 6 teglie x 600x400 mm GN 1/1, comandi digitali 6 niveaux x 600x400 mm GN 1/1, commandes digitales	10 trays x 600 x 400 mm - GN 1/1, digital controls 10 teglie x 600 x 400 mm - GN 1/1, comandi digitali 10 niveaux x 600 x 400 mm - GN 1/1, commandes digitales
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	817 x 888 x 951 mm	817x888x1287 mm
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	80 mm	80 mm
Temperature / Temperatura Température	30 - 260°C	30 - 260°C
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	10,5 kW 400 V 3N~ / 230V 3~ 50 Hz	15,8 kW 400 V 3N~ 50 Hz
Weight / Peso / Poids	98 Kg	128 Kg

Standard equipment
Dotazione standard
Équipement standard

2 motors with inverter, memory for 100 cooking programs with 4 cooking phases for each program, pre-heating phase, 5 speeds fan motor adjustment, halogene lighting, delta T cooking with core probe, sous vide cooking, multi level mix, overnight cooking, cook & hold, leavening, automatic cooling, recipe book with 100 programs, overnight automatic cleaning program, connections: usb, wi-fi, MEC-cloud

2 motori con inversione di marcia, memoria per 100 programmi di cottura con 4 fasi di cottura per ogni programma, fase pre riscaldamento, regolazione motore ventola a 5 velocità, illuminazione alogena, cottura delta T con sonda al cuore, cottura sottovuoto, misto multiteglie, cottura notturna, cottura e mantenimento in caldo, lievitazione, raffreddamento automatico, libro ricette con 100 programmi, programma notturno automatico di pulizia, connessioni: usb, wi-fi, MEC-cloud

2 moteurs avec inverseur, mémoire pour 100 programmes de cuisson avec 4 phases de cuisson chaque programme, phase de préchauffage, réglage moteur hélice de ventilation à 5 vitesses, éclairage halogène, cuisson delta T avec sonde au coeur, cuisson sous vide, mixte multi-niveaux, cuisson de nuit, cuisson et maintien au chaud, fermentation, refroidissement automatique, livre de recettes avec 100 programmes, programme de nettoyage automatique de nuit, connexions: usb, wi-fi, MEC-cloud

3 motors with inverter, memory for 100 cooking programs with 4 cooking phases for each program, pre-heating phase, 5 speeds fan motor adjustment, halogene lighting, delta T cooking with core probe, sous vide cooking, multi level mix, overnight cooking, cook & hold, leavening, automatic cooling, recipe book with 100 programs, overnight automatic cleaning program, connections: usb, wi-fi, MEC-cloud

3 motori con inversione di marcia, memoria per 100 programmi di cottura con 4 fasi di cottura per ogni programma, fase pre riscaldamento, regolazione motore ventola a 5 velocità, illuminazione alogena, cottura delta T con sonda al cuore, cottura sottovuoto, misto multiteglie, cottura notturna, cottura e mantenimento in caldo, lievitazione, raffreddamento automatico, libro ricette con 100 programmi, programma notturno automatico di pulizia, connessioni: usb, wi-fi, MEC-cloud

3 moteurs avec inverseur, mémoire pour 100 programmes de cuisson avec 4 phases de cuisson chaque programme, phase de préchauffage, réglage moteur hélice de ventilation à 5 vitesses, éclairage halogène, cuisson delta T avec sonde au coeur, cuisson sous vide, mixte multi-niveaux, cuisson de nuit, cuisson et maintien au chaud, fermentation, refroidissement automatique, livre de recettes avec 100 programmes, programme de nettoyage automatique de nuit, connexions: usb, wi-fi, MEC-cloud

5.088,00 €

6.376,00 €

* Automatic clean system on request / Sistema di lavaggio automatico a richiesta / Système de lavage automatique sur demande



PE 46 DUR.1B

Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	4 trays x 600x400 mm - GN 1/1, humidifier, inverter, digital controls 4 teglie x 600x400 mm - GN 1/1, umidificatore, motore con inversione di marcia, comandi digitali 4 niveaux x 600x400 mm - GN 1/1, humidificateur, inverseur, commandes digitales	Standard equipment / Dotazione standard / Equipement standard
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	800x733x577 mm	I Manual or automatic humidity control, 2 motors with inverter, memory for 99 cooking programs with 4 cooking phases for each program, automatic pre-heating adjustment
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	80 mm	I Umidificazione manuale o automatica, 2 motori con inversione di marcia, memoria per 99 programmi di cottura con 4 fasi di cottura per ogni programma, regolazione automatica pre riscaldamento
Temperature / Temperatura Température	30 - 260°C	I Humidificateur manuel ou automatique, 2 moteurs avec inverseur, mémoire pour 99 programmes de cuisson avec 4 phases de cuisson chaque programme, réglage automatique du préchauffage
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	6,7 kW 230/400 V - 50/60 Hz	
Weight / Peso / Poids	55 Kg	

2.717,00 €



HIGH PERFORMANCE ELECTRIC CONVECTION OVENS FOR PASTRY FORNI ELETTRICI A CONVEZIONE PER PASTICCERIA AD ALTO RENDIMENTO FOURS ELECTRIQUES À CONVECTION POUR PÂTISSERIE À HAUTE PERFORMANCE

GENERAL SPECIFICATIONS

Structure and baking chamber in stainless steel, innerlight, professional pressed in door gasket, tray racks for GN purpose on request, higher fan motor power with uprated heating element, baking chamber with rounded edges for easy cleaning, round shaped chamber-back for better air circulation, fan automatic inverter.

CARATTERISTICHE GENERALI

Struttura e camera di cottura in acciaio inox, illuminazione interna, guarnizione porta a pressione tipo professionale, guide portateglie GN a richiesta, motore e ventola maggiorati, resistenza potenziata, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, schiena camera di cottura arrotondata per favorire una migliore circolazione dell'aria, inversione automatica ventola.

DONNEES GENERALES

Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox, éclairage intérieur, porte avec garniture d'étanchéité professionnelle, glissières pour plaques GN sur demande, moteur et hélice de ventilation puissantes avec résistance à haute performance, chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage aisé, dos de la chambre de cuisson arrondi pour une meilleure circulation de l'air, inverseur automatique.



	PE 46 UR.1B	PE 46 DUR2V.1B	PE 43 DUR2V.1B
Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	4 trays x 600x400 mm - GN 1/1, humidifier, inverter 4 teglie x 600x400 mm - GN 1/1, umidificatore, motore con inversione di marcia 4 niveaux x 600x400 mm - GN 1/1, humidificateur, inverseur	4 trays x 600x400 mm - GN 1/1, digital controls 4 teglie x 600x400 mm - GN 1/1, comandi digitali 4 niveaux x 600x400 mm - GN 1/1, commandes digitales	4 trays x 450x340 mm, digital controls 4 teglie x 450x340 mm, comandi digitali 4 niveaux x 450x340 mm, commandes digitales
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	800 x 733 x 577 mm	800 x 770 x 577 mm	600 x 713 x 577 mm
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	80 mm	80 mm	80 mm
Temperature / Temperatura Température	30 - 280°C	30 - 260°C	30 - 260°C
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	6,7 kW 230/400 V - 50/60 Hz	6,7 kW 230/400 V - 50/60 Hz	3,4 kW 230/400 V - 50/60 Hz
Weight / Peso / Poids	55 Kg	58 Kg	40 Kg
Standard equipment Dotazione standard Equipement standard	Stop cooking programmer 0-120', manual humidity control, 2 motors with inverter Temporizzatore manuale fine cottura 0-120', umidificatore manuale, 2 motori con inversione di marcia Régulateur du temps manuel 0-120', humidificateur manuel, 2 moteurs avec inverseur	2.4" LCD display, 2 speeds motor with bi-directional reversing fan, powerful motor, memory for 100 programs with 4 cooking phases for each program, 6 speed cooking programs, proofing, digital humidity regulation, digital steam selector, automatic pre-heating setting, halogen light, connections: usb 2.0, wi-fi, Mec-cloud Schermo LCD 2.4", motore a 2 velocità con inversione di marcia della ventola, motore potenziato, memoria per 100 programmi con 4 fasi di cottura, programmi cottura a 6 velocità, lievitazione, regolazione digitale umidità, selettore digitale vapore, fase automatica pre-riscaldamento, illuminazione alogena, connessioni: usb 2.0, wi-fi, Mec-cloud. Écran LCD 2.4", moteur à 2 vitesses avec inverseur bi-directionnel, moteur puissant, mémoire pour 100 programmes de cuisson avec 4 phases chaque programme, programmes de cuisson à 6 vitesses, fermentation, régulation digitale de l'humidité, sélecteur digital de vapeur, réglage automatique du préchauffage, éclairage halogène, connexions: usb 2.0, wi-fi, Mec-cloud	2.4" LCD display, 2 speeds motor with bi-directional reversing fan, powerful motor, memory for 100 programs with 4 cooking phases for each program, 6 speed cooking programs, proofing, digital humidity regulation, digital steam selector, automatic pre-heating setting, halogen light, connections: usb 2.0, wi-fi, Mec-cloud Schermo LCD 2.4", motore a 2 velocità con inversione di marcia della ventola, motore potenziato, memoria per 100 programmi con 4 fasi di cottura, programmi cottura a 6 velocità, lievitazione, regolazione digitale umidità, selettore digitale vapore, fase automatica pre-riscaldamento, illuminazione alogena, connessioni: usb 2.0, wi-fi, Mec-cloud. Écran LCD 2.4", moteur à 2 vitesses avec inverseur bi-directionnel, moteur puissant, mémoire pour 100 programmes de cuisson avec 4 phases chaque programme, programmes de cuisson à 6 vitesses, fermentation, régulation digitale de l'humidité, sélecteur digital de vapeur, réglage automatique du préchauffage, éclairage halogène, connexions: usb 2.0, wi-fi, Mec-cloud
	2.490,00 €	3.080,00 €	2.528,00 €







	PE 46 UE.1B	PE 46 UEP.1B
Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	4 trays x 600x400 mm - GN 1/1, humidifier 4 teglie x 600x400 mm - GN 1/1, umidificatore 4 niveaux x 600x400 mm - GN 1/1, humidificateur	Standard equipment / Dotazione standard / Equipement standard
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	750 x 692 x 553 mm	Manual stop cooking programmer 0-120'; manual humidity control, 2 motors
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	75 mm	Temporizzatore manuale fine cottura 0-120'; umidificazione manuale, 2 motori Régulateur du temps manuel 0-120'; humidification manuelle, 2 moteurs
Temperature / Temperatura Température	30 - 260°C	
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	3,3 kW 230 - 50/60 Hz	5,8 kW 230/400 V - 50/60 Hz
Weight / Peso / Poids	50 kg	50 kg
	1.561,00 €	1.742,00 €

BASIC line



	PE 36 UER.1B	PE 46 UER.1B
Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	3 trays x 600x400 mm - GN 1/1, humidifier, inverter 3 teglie x 600x400 mm - GN 1/1, umidificatore, motore con inversione di marcia 3 niveaux x 600x400 mm - GN 1/1, humidificateur, inverseur	4 trays x 600x400 mm - GN 1/1, humidifier, inverter 4 teglie x 600x400 mm - GN 1/1, umidificatore, motore con inversione di marcia 4 niveaux x 600x400 mm - GN 1/1, humidificateur, inverseur
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	750 x 754 x 455 mm	750 x 692 x 553 mm
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	75 mm	75 mm
Temperature / Temperatura Température	30 - 280°C	30 - 280°C
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	3,3 kW 230 V - 50/60 Hz	6,7 kW 400 V - 50/60 Hz
Weight / Peso / Poids	36 kg	50 kg
Standard equipment Dotazione standard Equipement standard	Stop cooking programmer 0-120'; manual humidity control, 2 motors with inverter Temporizzatore manuale fine cottura 0-120'; umidificatore manuale, 2 motori con inversione di marcia Régulateur du temps manuel 0-120'; humidificateur manuel, 2 moteurs avec inverseur	
	1.866,00 €	2.047,00 €



	PE 36 DUER.1B	PE 43 DUER.1B	PE 46 DUER.1B
Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	3 trays x 600x400 - GN 1/1, humidifier, inverter, digital controls 3 teglie x 600x400 - GN 1/1, umidificatore, motore con inversio- ne di marcia, comandi digitali 3 niveaux x 600x400 - GN 1/1 humidificateur, inverseur, commandes digitales	4 trays x 450x340 mm, humidifier, inverter, digital controls 4 teglie x 450x340 mm, umidificato- re, motore con inversione di marcia, comandi digitali 4 niveaux x 450x340 mm, humidificateur, inverseur, commandes digitales	4 trays x 600x400 - GN 1/1, humidifier, inverter, digital controls 4 teglie x 600x400 - GN 1/1, umidificatore, motore con inversio- ne di marcia, comandi digitali 4 niveaux x 600x400 - GN 1/1 humidificateur, inverseur, commandes digitales
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	750 x 754 x 455 mm	560 x 683 x 530 mm	750 x 757 x 553 mm
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	75 mm	75 mm	75 mm
Temperature / Temperatura Température	30-260°C	30-260°C	30-260°C
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	3,3 kW 230V - 50/60 Hz	3 kW 230V - 50/60 Hz	6,7 kW 400V - 50/60 Hz
Weight / Peso / Poids	37 Kg	33 Kg	50 Kg
Standard equipment Dotazione standard Equipement standard	Automatic humidity control, memory for 99 cooking programs with 3 cooking phases for each program, automatic pre-heating adjustment Umidificazione automatica, memoria per 99 programmi con 3 fasi di cottura per ogni programma, regolazione automatica preriscaldamento Humidificateur automatique, memoire pour 99 programmes de cuisson avec 3 phases chaque programme, réglage automatique du prechauffage		
	2.108,00 €	1.785,00 €	2.347,00 €



PE 43 UER.1B

Load Capacity	4 trays x 450x340 mm, humidifier, inverter	Standard equipment / Dotazione standard / Equipement standard
Capacità di carico	4 teglie x 450x340 mm, umidificatore, motore con inversione di marcia	
Capacité de charge	4 niveaux x 450x340 mm, humidificateur, inverseur	
Outside dimensions / Misure esterne	560 x 683 x 530 mm	Manual stop cooking programmer 0-120'; 3 trays mm 450x340, manual humidity control, inverter
Dimensions extérieures		Temporizzatore manuale fine cottura 0-120'; 3 teglie mm 450x340, umidificazione manuale, motore con inversione di marcia
Distance between trays	75 mm	En dotazione régulateur du temps manuel 0-120'; 3 plaques mm 450x340, humidification manuelle, inverseur
Spazio tra le teglie		
Espacement entre le niveaux		
Temperature / Temperatura	30 - 280°C	
Température		
Power - voltage / Potenza - voltaggio	3 kW	
Puissance - alimentation	230V - 50/60 Hz	
Weight / Peso / Poids	33 Kg	
	1.431,00 €	



ELECTRIC CONVECTION OVENS FOR PASTRY FORNI A CONVEZIONE ELETTRICI PER PASTICCERIA FOURS ELECTRIQUES A CONVECTION POUR PÂTISSERIE

GENERAL SPECIFICATIONS

Structure and baking chamber in stainless steel, baking chamber with rounded edges for easy cleaning, innerlight, professional pressed in door gasket, tray racks for GN purpose on request.

CARATTERISTICHE GENERALI

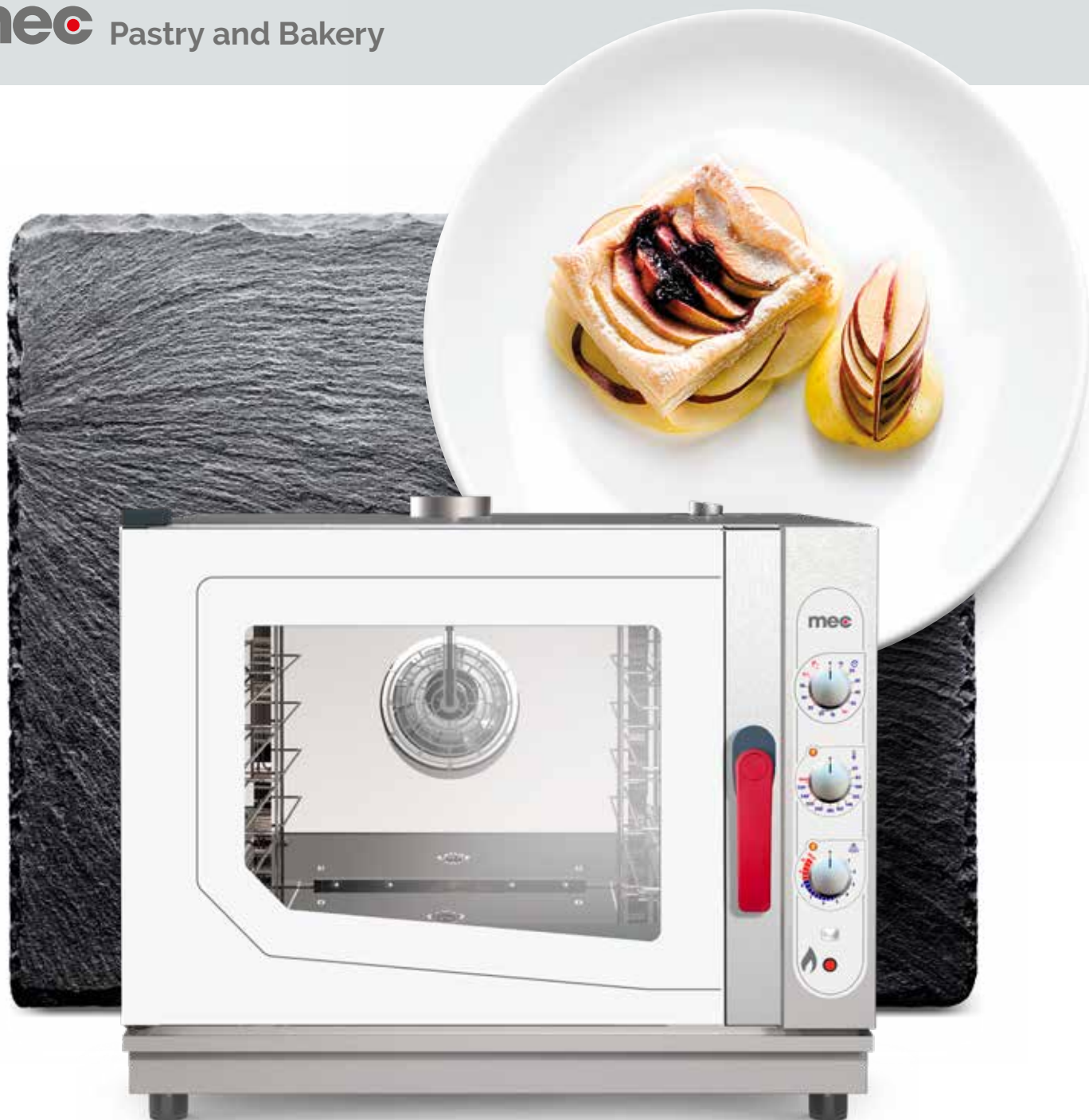
Struttura e camera di cottura in acciaio inox, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, illuminazione interna, guarnizione porta a pressione tipo professionale, guide portateglie GN a richiesta.

DONNEES GENERALES

Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox, chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage aisé, éclairage intérieur, porte avec garniture d'étanchéité professionnelle, glissières pour plaques GN sur demande.



	PE 43 E.1B	PE 43 MU.1B	PE 43 UE.1B
Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	4 trays x 450 x 340 mm 4 teglie x 450 x 340 mm 4 niveaux x 450 x 340 mm	4 trays x 450x340 mm, humidifier, multifunction with grill 4 teglie x 450x340 mm, umidificatore, multifunzione con grill 4 niveaux x 450x340 mm, humidificateur, multifunction avec grille	4 trays x 450 x 340 mm, humidifier 4 teglie x 450 x 340 mm, umidificatore 4 niveaux x 450 x 340 mm, humidificateur
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	560 x 623 x 530 mm	560 x 683 x 530 mm	560 x 683 x 530 mm
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	75 mm	75 mm	75 mm
Temperature / Temperatura Température	30 - 280°C	30 - 280°C	30 - 280°C
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	2,9 kW 230V - 50/60 Hz	2,9 kW 230V - 50/60 Hz	2,9 kW 230V - 50/60 Hz
Weight / Peso / Poids	28 Kg	32 Kg	32 Kg
Standard equipment Dotazione standard Équipement standard	Manual stop cooking programmer 0-120'; 4 trays mm 450x340 Temporizzatore manuale fine cottura 0-120'; 4 teglie mm 450x340 Régulateur du temps manuel 0-120'; 4 plaques mm 450x340	Manual stop cooking programmer 0-120'; 4 trays mm 450x340, manual humidity control, grill heating-element Temporizzatore manuale fine cottura 0-120'; 4 teglie mm 450x340, umidifica- zione manuale, resistenza per grill En dotation régulateur du temps manuel 0-120'; 4 plaques mm 450x340, humidifi- cation manuelle, résistance pour grill	Manual stop cooking programmer 0-120'; 4 trays mm 450x340, manual humidity control Temporizzatore manuale fine cottura 0-120'; 4 teglie mm 450x340, umidifica- zione manuale Régulateur du temps manuel 0-120'; 4 plaques mm 450x340, humidification manuelle
	1.021,00 €	1.321,00 €	1.116,00 €



PG46SVR.1B

Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	4 trays 600x400 mm – GN 1/1 4 teglie 600x400 mm – GN 1/1 4 niveaux 600x400 mm – GN 1/1	
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	939 x 868 x 861 cm	
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	80 mm	
Power burner G30-G31/G20 Potenza del gas G30-G31/G20 Puissance au gaz G30-G31/G20	12 kW	
Humidification water inlet Attacco idrico umidificazione Raccordement d'eau d'humidification	3/4" GAS	
Temperature / Temperatura Température	30° - 260° C	
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	0,22 kW 220-240 V ~ 50 Hz	0,29 kW 220-240 V ~ 60 Hz
Weight / Peso / Poids	117 Kg	

6.057,00 €

Standard equipment / Dotazione standard / Equipement standard

MECHANICAL control panel, motor with 2-speed regulations and inverter, LED lighting integrated in the door.

Pannello di controllo MECCANICO, motore con regolazione a 2 velocità e inversione di marcia, illuminazione LED integrata nella porta.

Commande MÉCANIQUE, moteur avec régulation à 2 vitesses et inverseur, éclairage LED intégré dans la porte.



HIGH PERFORMANCE GAS DIRECT STEAM OVENS FOR PASTRY AND BAKERY

FORNI A GAS A VAPORE DIRETTO PER PASTICCERIA E PANIFICAZIONE AD ALTO RENDIMENTO
FOURS À GAZ À VAPEUR DIRECTE POUR PÂTISSERIE ET BOULANGERIE À HAUTE PERFORMANCE

GENERAL SPECIFICATIONS

Structure and baking chamber in stainless steel, professional pressed in door gasket, baking chamber with rounded edges for easy cleaning, low heat-emissive glazed door, electronic direct steam percentage adjustment, side door opening on the right, mechanic or digital controls.

CARATTERISTICHE GENERALI

Struttura e camera di cottura in acciaio inox, guarnizione porta a pressione tipo professionale, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, porta vetro bassa emissivo, iniezione diretta vapore con regolazione elettronica vapore in percentuale, apertura porta laterale a destra, versione con comandi meccanici o digitali.

DONNEES GENERALES

Structure et chambre de cuisson en acier inox, porte avec garniture d'étanchéité professionnelle, chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage aisé, vitrage de la porte bas émissif, injection directe vapeur avec réglage électronique de la vapeur en pourcentage, porte latérale ouvrant à droite, version avec commandes mécaniques ou digitales.



	PG66SVR.1B		PG106SVR.1B	
Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	6 trays 600x400 mm – GN 1/1 6 teglie 600x400 mm – GN 1/1 6 niveaux 600x400 mm – GN 1/1		10 trays 600x400 mm – GN 1/1 10 teglie 600x400 mm – GN 1/1 10 niveaux 600x400 mm – GN 1/1	
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	939 x 868 x 985 cm		939x868x1321cm	
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	80 mm		80 mm	
Power burner G30-G31/G20 Potenza del gas G30-G31/G20 Puissance au gaz G30-G31/G20	15 kW		20 kW	
Humidification water inlet Attacco idrico umidificazione Raccordement d'eau d'humidification	3/4" GAS		3/4" GAS	
Temperature / Temperatura Température	30° - 260° C		30 - 260°C	
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	0,4 kW 220-240 V ~ 50 Hz	0,54 kW 220-240 V ~ 60 Hz	0,58 kW 220-240 V ~ 50 Hz	0,79 kW 220-240 V ~ 60 Hz
Weight / Peso / Poids	129 Kg		164 Kg	
Standard equipment Dotazione standard Équipement standard	<p>MECHANICAL control panel, 2 motors with 2-speed regulations and inverter, LED lighting integrated in the door.</p> <p>Pannello di controllo MECCANICO, 2 motori con regolazione a 2 velocità e inversione di marcia, illuminazione LED integrata nella porta.</p> <p>Commande MÉCANIQUE, 2 moteurs avec régulation à 2 vitesses et inverseur, éclairage LED intégré dans la porte.</p>		<p>MECHANICAL control panel, 3 motors with 2-speed regulations and inverter, LED lighting integrated in the door.</p> <p>Pannello di controllo MECCANICO, 3 motori con regolazione a 2 velocità e inversione di marcia, illuminazione LED integrata nella porta.</p> <p>Commande MÉCANIQUE, 3 moteurs avec régulation à 2 vitesses et inverseur, éclairage LED intégré dans la porte.</p>	
	6.901,00 €		8.501,00 €	



PG46DSVR.1B

Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	4 trays 600x400 mm – GN 1/1 4 teglie 600x400 mm – GN 1/1 4 niveaux 600x400 mm – GN 1/1	
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	939 x 868 x 861 cm	
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	80 mm	
Power burner G30-G31/G20 Potenza del gas G30-G31/G20 Puissance au gaz G30-G31/G20	12 kW	
Humidification water inlet Attacco idrico umidificazione Raccordement d'eau d'humidification	3/4" GAS	
Temperature / Temperatura Température	30° - 260° C	
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	0,22 kW 220-240 V ~ 50 Hz	0,29 kW 220-240 V ~ 60 Hz
Weight / Peso / Poids	117 Kg	

Standard equipment / Dotazione standard / Equipement standard

LCD DIGITAL control panel, motor with 2-speed regulations and inverter, LED lighting integrated in the door, multi-timer cooking, memory for 100 programs and 4 cooking cycles for each program, Delta T cooking with core probe, vacuum cooking, automatic cooling, proofing, connections: WI-FI, USB, CLOUD.

Pannello di controllo LCD DIGITALE, motore con regolazione a 2 velocità e inversione di marcia, illuminazione LED integrata nella porta, cottura multi-timer, memoria per 100 programmi e 4 cicli di cottura per ogni programma, cottura Delta T con sonda al cuore, cottura sotto vuoto, raffreddamento automatico, lievitazione, connessioni: WI-FI, USB, CLOUD.

Commande LCD DIGITALE, moteur avec régulation à 2 vitesses et inverseur, éclairage LED intégré dans la porte, cuisson multi-timer, mémoire pour 100 programmes avec 4 cycles de cuisson pour chaque programme, cuisson Delta T avec sonde au coeur, cuisson sous vide, refroidissement automatique, fermentation, connexions: WI-FI, USB, CLOUD.

6.779,00 €



HIGH PERFORMANCE GAS DIRECT STEAM OVENS FOR PASTRY AND BAKERY

FORNI A GAS A VAPORE DIRETTO PER PASTICCERIA E PANIFICAZIONE AD ALTO RENDIMENTO
FOURS À GAZ À VAPEUR DIRECTE POUR PÂTISSERIE ET BOULANGERIE À HAUTE PERFORMANCE



	PG66DSVR.1B	PG106DSVR.1B
Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	6 trays 600x400 mm – GN 1/1 6 teglie 600x400 mm – GN 1/1 6 niveaux 600x400 mm – GN 1/1	10 trays 600x400 mm – GN 1/1 10 teglie 600x400 mm – GN 1/1 10 niveaux 600x400 mm – GN 1/1
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	939 x 868 x 985 cm	939x868x1321cm
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	80 mm	80 mm
Power burner G30-G31/G20 Potenza del gas G30-G31/G20 Puissance au gaz G30-G31/G20	15 kW	20 kW
Humidification water inlet Attacco idrico umidificazione Raccordement d'eau d'humidification	3/4" GAS	3/4" GAS
Temperature / Temperatura Température	30° - 260° C	30 - 260°C
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	0,4 kW 220-240 V ~ 50 Hz	0,54 kW 220-240 V ~ 60 Hz
Weight / Peso / Poids	129 Kg	164 Kg

Standard equipment
Dotazione standard
Équipement standard

LCD DIGITAL control panel, 2 motors with 2-speed regulations and inverter, LED lighting integrated in the door, multi-timer cooking, memory for 100 programs and 4 cooking cycles for each program, Delta T cooking with core probe, vacuum cooking, automatic cooling, proofing, connections: WI-FI, USB, CLOUD.

Pannello di controllo LCD DIGITALE, 2 motori con regolazione a 2 velocità e inversione di marcia, illuminazione LED integrata nella porta, cottura multi-timer, memoria per 100 programmi e 4 cicli di cottura per ogni programma, cottura Delta T con sonda al cuore, cottura sotto vuoto, raffreddamento automatico, lievitazione, connessioni: WI-FI, USB, CLOUD.

Commande LCD DIGITALE, 2 moteurs avec régulation à 2 vitesses et inverseur, éclairage LED intégré dans la porte, cuisson multi-timer, mémoire pour 100 programmes avec 4 cycles de cuisson pour chaque programme, cuisson Delta T avec sonde au coeur, cuisson sous vide, refroidissement automatique, fermentation, connexions: WI-FI, USB, CLOUD.

LCD DIGITAL control panel, 3 motors with 2-speed regulations and inverter, LED lighting integrated in the door, multi-timer cooking, memory for 100 programs and 4 cooking cycles for each program, Delta T cooking with core probe, vacuum cooking, automatic cooling, proofing, connections: WI-FI, USB, CLOUD.

Pannello di controllo LCD DIGITALE, 3 motori con regolazione a 2 velocità e inversione di marcia, illuminazione LED integrata nella porta, cottura multi-timer, memoria per 100 programmi e 4 cicli di cottura per ogni programma, cottura Delta T con sonda al cuore, cottura sotto vuoto, raffreddamento automatico, lievitazione, connessioni: WI-FI, USB, CLOUD.

Commande LCD DIGITALE, 3 moteurs avec régulation à 2 vitesses et inverseur, éclairage LED intégré dans la porte, cuisson multi-timer, mémoire pour 100 programmes avec 4 cycles de cuisson pour chaque programme, cuisson Delta T avec sonde au coeur, cuisson sous vide, refroidissement automatique, fermentation, connexions: WI-FI, USB, CLOUD.

7.856,00 €

9.361,00 €



PG46DSVR.1B-L

Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	4 trays 600x400 mm – GN 1/1 4 teglie 600x400 mm – GN 1/1 4 niveaux 600x400 mm – GN 1/1	
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	939 x 868 x 861 cm	
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	80 mm	
Power burner G30-G31/G20 Potenza del gas G30-G31/G20 Puissance au gaz G30-G31/G20	12 kW	
Humidification water inlet Attacco idrico umidificazione Raccordement d'eau d'humidification	3/4" GAS	
Temperature / Temperatura Température	30° - 260° C	
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	0,22 kW 220-240 V ~ 50 Hz	0,29 kW 220-240 V ~ 60 Hz
Weight / Peso / Poids	117 Kg	

Standard equipment / Dotazione standard / Equipement standard

LCD DIGITAL control panel, automatic self-cleaning, motor with 2-speed regulations and inverter, LED lighting integrated in the door, multi-timer cooking, memory for 100 programs and 4 cooking cycles for each program, Delta T cooking with core probe, vacuum cooking, automatic cooling, proofing, connections: WI-FI, USB, CLOUD.

Pannello di controllo LCD DIGITALE, lavaggio automatico integrato, motore con regolazione a 2 velocità e inversione di marcia, illuminazione LED integrata nella porta, cottura multi-timer, memoria per 100 programmi e 4 cicli di cottura per ogni programma, cottura Delta T con sonda al cuore, cottura sotto vuoto, raffreddamento automatico, lievitazione, connessioni: WI-FI, USB, CLOUD.

Commande LCD DIGITALE, lavage automatique intégré, moteur avec régulation à 2 vitesses et inverseur, éclairage LED intégré dans la porte, cuisson multi-timer, mémoire pour 100 programmes avec 4 cycles de cuisson pour chaque programme, cuisson Delta T avec sonde au coeur, cuisson sous vide, refroidissement automatique, fermentation, connexions: WI-FI, USB, CLOUD.

7.452,00 €



HIGH PERFORMANCE GAS DIRECT STEAM OVENS FOR PASTRY AND BAKERY
FORNI A GAS A VAPORE DIRETTO PER PASTICCERIA E PANIFICAZIONE AD ALTO RENDIMENTO
FOURS À GAZ À VAPEUR DIRECTE POUR PÂTISSERIE ET BOULANGERIE À HAUTE PERFORMANCE



	PG66DSVR.1B-L		PG106DSVR.1B-L	
Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	6 trays 600x400 mm – GN 1/1 6 teglie 600x400 mm – GN 1/1 6 niveaux 600x400 mm – GN 1/1		10 trays 600x400 mm – GN 1/1 10 teglie 600x400 mm – GN 1/1 10 niveaux 600x400 mm – GN 1/1	
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	939 x 868 x 985 cm		939x868x1321cm	
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	80 mm		80 mm	
Power burner G30-G31/G20 Potenza del gas G30-G31/G20 Puissance au gaz G30-G31/G20	15 kW		20 kW	
Humidification water inlet Attacco idrico umidificazione Raccordement d'eau d'humidification	3/4" GAS		3/4" GAS	
Temperature / Temperatura Température	30° - 260° C		30 - 260°C	
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	0,4 kW 220-240 V ~ 50 Hz	0,54 kW 220-240 V ~ 60 Hz	0,58 kW 220-240 V ~ 50 Hz	0,79 kW 220-240 V ~ 60 Hz
Weight / Peso / Poids	129 Kg		164 Kg	

Standard equipment
Dotazione standard
Équipement standard

LCD DIGITAL control panel, automatic self-cleaning, 2 motors with 2-speed regulations and inverter, LED lighting integrated in the door, multi-timer cooking, memory for 100 programs and 4 cooking cycles for each program, Delta T cooking with core probe, vacuum cooking, automatic cooling, proofing, connections: WI-FI, USB, CLOUD.

Pannello di controllo LCD DIGITALE, lavaggio automatico integrato, 2 motori con regolazione a 2 velocità e inversione di marcia, illuminazione LED integrata nella porta, cottura multi-timer, memoria per 100 programmi e 4 cicli di cottura per ogni programma, cottura Delta T con sonda al cuore, cottura sotto vuoto, raffreddamento automatico, lievitazione, connessioni: WI-FI, USB, CLOUD.

Commande LCD DIGITALE, lavage automatique intégré, 2 moteurs avec régulation à 2 vitesses et inverseur, éclairage LED intégré dans la porte, cuisson multi-timer, mémoire pour 100 programmes avec 4 cycles de cuisson pour chaque programme, cuisson Delta T avec sonde au coeur, cuisson sous vide, refroidissement automatique, fermentation, connexions: WI-FI, USB, CLOUD.

LCD DIGITAL control panel, automatic self-cleaning, 3 motors with 2-speed regulations and inverter, LED lighting integrated in the door, multi-timer cooking, memory for 100 programs and 4 cooking cycles for each program, Delta T cooking with core probe, vacuum cooking, automatic cooling, proofing, connections: WI-FI, USB, CLOUD.

Pannello di controllo LCD DIGITALE, lavaggio automatico integrato, 3 motori con regolazione a 2 velocità e inversione di marcia, illuminazione LED integrata nella porta, cottura multi-timer, memoria per 100 programmi e 4 cicli di cottura per ogni programma, cottura Delta T con sonda al cuore, cottura sotto vuoto, raffreddamento automatico, lievitazione, connessioni: WI-FI, USB, CLOUD.

Commande LCD DIGITALE, lavage automatique intégré, 3 moteurs avec régulation à 2 vitesses et inverseur, éclairage LED intégré dans la porte, cuisson multi-timer, mémoire pour 100 programmes avec 4 cycles de cuisson pour chaque programme, cuisson Delta T avec sonde au coeur, cuisson sous vide, refroidissement automatique, fermentation, connexions: WI-FI, USB, CLOUD.

8.528,00 €

10.034,00 €









Gastronomy line

LINEA GASTRONOMIA / GAMME GASTRONOMIE



GE 511 TC.1B

Load Capacity	5 trays GN 1/1 (530 x 325mm)
Capacità di carico	5 teglie GN 1/1 (530 x 325mm)
Capacité de charge	5 niveaux GN 1/1 (530 x 325mm)
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	792x962x781 mm
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	75 mm
Temperature / Temperatura Température	280°C
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	9 kW 400 Volt-3N / 50/60Hz
Weight / Peso / Poids	112 Kg

Standard equipment / Dotazione standard / Equipement standard

Digital control 400 programs, 1 motor, digital water injection regulation, 10 programmable timers (possibility to cook different food in same time), 10 speed regulation, 10 cooking cycles for each program, 150 cooking recipes fitted inside / 250 free recipes, integrated self clean system, android system for wi-fi connection, CLOUD for remote control, USB key.

Controllo digitale 400 programmi, 1 motore, regolazione digitale iniezione d'acqua, 10 temporizzatori programmabili (possibilità di cucinare diversi cibi nello stesso tempo), regolazione 10 velocità, 10 cicli di cottura per ogni programma, 150 ricette di cucina/250 ricette gratuite, lavaggio integrato, sistema android per connessione wi-fi, CLOUD per controllo remoto, chiavetta USB.

Contrôle numérique 400 programmes, 1 moteur, réglage numérique injection de l'eau, 10 temporisateurs programmables (possibilité de cuisiner différents aliments en même temps), réglage 10 vitesses, 10 cycles de cuisson pour chaque programme, 150 recettes de cuisine/250 recettes gratuites, système d'auto-nettoyage intégré, système android pour connexion wi-fi, CLOUD pour contrôle à distance, clé USB.

7.529,00 €

TOUCH EVOLUTION line



HIGH PERFORMANCE ELECTRIC DIRECT STEAM OVENS FOR GASTRONOMY FORNI ELETTRICI A VAPORE DIRETTO PER GASTRONOMIA AD ALTO RENDIMENTO FOURS ELECTRIQUES À VAPEUR DIRECTE POUR GASTRONOMIE À HAUTE PERFORMANCE

GENERAL SPECIFICATIONS

Touch screen control with 7" display with resolution 800x480, android system for WI FI connection for remote monitoring (from PC, Tablet or Smartphone) USB, diagnostics, high performance threephase motor, bi-directional reversing fan system (each 80 seconds), automatic pre-heating setting (1 tray-half load-full load trays), hold function (keep temperature after cooking at 70°). Perfect temperature control, dynamic distribution air circulation system with inverter. Integrated self clean system. Reinforced special door with double glass, with heat-reflecting coating that guarantees a low contact temperature on the external and easy to clean.

CARATTERISTICHE GENERALI

Controllo touch screen con display da 7" con una risoluzione di 800x480, connessione WI-FI con Android per il monitoraggio remoto (da PC, Tablet o Smartphone) USB, diagnostica, motore trifase ad alto rendimento, sistema di ventilazione reversibile bi-direzionale (ogni 80 secondi), impostazione automatica di pre-riscaldamento (1 teglia - mezzo carico - teglie pieno carico), funzione di mantenimento (mantenere la temperatura dopo la cottura di 70°). Perfetto controllo della temperatura, distribuzione dinamica del sistema di circolazione dell'aria con inverter. Sistema autopulente integrato. Porta rinforzata speciale con doppio vetro con rivestimento termoriflettente che garantisce una temperatura bassa all'esterno e facile da pulire.

DONNEES GENERALES

Contrôle tactile avec écran 7" avec résolution 800x480, système Android pour connexion WI FI pour le contrôle à distance (par PC, tablet ou Smart téléphone) clé USB, diagnostique, haute performance moteur triphasé, système de ventilation réversible bi-directionnelle (chaque 80 secondes), réglage automatique de préchauffage (plateaux de charge 1 bac - demi charge - plateaux pleine charge), fonction de maintien (maintenir la température après la cuisson de 70°). Contrôle parfait de la température, distribution dynamique du système de circulation d'air avec inverseur. Système autonettoyant intégré. Porte renforcée spéciale avec double vitrage avec revêtement réfléchissant la chaleur qui garantit une température de contact bas sur l'extérieur et facile à nettoyer.



	GE 711 TC.1B	GE 1211 TC.1B	GE 2011 TC.1B	GE 4011 TC.1B
Load Capacity	7 trays GN 1/1 (530x325mm)	12 trays GN 1/1 (530x325mm)	20 trays GN 1/1 (530x325mm)	40 trays GN 1/1 - 20 GN 2/1
Capacità di carico	7 teglie GN 1/1 (530x325mm)	12 teglie GN 1/1 (530x325mm)	20 teglie GN 1/1 (530x325mm)	40 teglie GN 1/1 - 20 GN 2/1
Capacité de charge	7 niveaux GN 1/1 (530x325mm)	12 niveaux GN 1/1 (530x325mm)	20 niveaux GN 1/1 (530x325mm)	40 niveaux GN 1/1 - 20 GN 2/1
Outside dimensions				
Misure esterne	793 x 954 x 941 mm	795x954x1277 mm	1091x938x1900 mm	1091x1183x1900 mm
Dimensions extérieures				
Distance between trays				
Spazio tra le teglie	75 mm	75 mm	67 mm	67 mm
Espacement entre les niveaux				
Temperature / Temperatura				
Température	280°C	280°C	280°C	280°C
Power - voltage				
Potenza - voltaggio	10,8 kW	16,1 kW	28,5 kW	43,5 kW
Puissance - alimentation	400 Volt-3N / 50/60Hz	400 Volt-3N / 50/60Hz	400 Volt-3N / 50/60Hz	400 Volt-3N / 50/60Hz
Weight / Peso / Poids	115 Kg	150 Kg	310 Kg	322 Kg
Standard equipment	Digital control 400 programs, 2-3-4 motors, digital water injection regulation, 10 programmable timers (possibility to cook different food in same time), 10 speed regulation, 10 cooking cycles for each program, 150 cooking recipes fitted inside / 250 free recipes, integrated self clean system, android system for wi-fi connection, CLOUD for remote control, USB key, trolley for 20 trays GN 1/1 included			
Dotazione standard	Controllo digitale 400 programmi, 2-3-4 motori, regolazione digitale iniezione d'acqua, 10 temporizzatori programmabili (possibilità di cucinare diversi cibi nello stesso tempo), regolazione 10 velocità, 10 cicli di cottura per ogni programma, 150 ricette di cucina/250 ricette gratuite, lavaggio integrato, sistema android per connessione wi-fi, CLOUD per controllo remoto, chiavetta USB, carrello per 20 teglie GN1/1 incluso			
Equipement standard	Contrôle numérique 400 programmes, 2-3-4 moteurs, réglage numérique injection de l'eau, 10 temporisateurs programmables (possibilité de cuisiner différents aliments en même temps), réglage 10 vitesses, 10 cycles de cuisson pour chaque programme, 150 recettes de cuisine/250 recettes gratuites, système d'auto-nettoyage intégré, système android pour connexion wi-fi, CLOUD pour contrôle à distance, clé USB, chariot pour 20 plaques GN1/1 inclus			
	9.289,00 €	11.608,00 €	20.072,00 €	27.466,00 €



ZGE 711 TC.1B

Load Capacity	7 trays GN 1/1 (530 x 325mm)
Capacità di carico	7 teglie GN 1/1 (530 x 325mm)
Capacité de charge	7 niveaux GN 1/1 (530 x 325mm)
Outside dimensions / Misure esterne	937 X 821 X 875 mm
Distance between trays	70 mm
Spazio tra le teglie	70 mm
Espacement entre les niveaux	
Temperature / Temperatura	260°C
Température	
Power - voltage / Potenza - voltaggio	10,5 kW
Puissance - alimentation	400 V 3N~ / 230V 3~ 50 Hz
Weight / Peso / Poids	119 Kg

Standard equipment / Dotazione standard / Equipment standard

Touch control, motors with inverter technology and 2 speed settings, 120 cooking programs with 6 cooking cycles for each program, digital water injection regulation, internal glass system for easy cleaning, external connection for second core probe, self cleaning program, integrated led-lights in the door.

Controllo touch, motori con inversione di marcia e 2 regolazioni di velocità, 120 programmi di cottura con 6 cicli per ogni programma, regolazione elettronica iniezione d'acqua, sistema vetro interno per una migliore pulizia, connessione esterna per la seconda sonda al cuore, programma di lavaggio, luci a led integrate nella porta.

Contrôle touch, moteurs avec inverseur et 2 régulations de vitesse, 120 programmes de cuisson avec 6 cycles par chaque programme, régulation numérique de l'injection d'eau, système de verre interne pour un meilleur nettoyage, connexion externe pour la deuxième sonde au coeur, programme d'auto-nettoyage, éclairage à led intégré dans la porte.

7.686,00 €

ZENITH TOUCH line



HIGH PERFORMANCE ELECTRIC DIRECT STEAM OVENS FOR GASTRONOMY FORNI ELETTRICI A VAPORE DIRETTO PER GASTRONOMIA AD ALTO RENDIMENTO FOURS ELECTRIQUES À VAPEUR DIRECTE POUR GASTRONOMIE À HAUTE PERFORMANCE

GENERAL SPECIFICATIONS

Touch screen control with 5" display with multi-language software, USB connection, diagnostics. High performance three-phase motor, bi-directional reversing fan technology, automatic pre-heating setting, possibility of saving programs with names and pictures. Special cycles: overnight cooking, cook & hold temperature at 70°C, proofing, automatic cooling, self cleaning system and overnight automatic cleaning program. "Break drop" technology for excellent humidity control, thermally insulated structure for energy efficiency, double glass door with heat-reflecting coating.

CARATTERISTICHE GENERALI

Controllo multilingue touch screen con schermo da 5", connessione USB, diagnostica, motore trifase ad alto rendimento, sistema di ventilazione reversibile bi-direzionale, impostazione automatica di pre-riscaldamento, possibilità di salvare i programmi con nomi e immagini. Cicli speciali: cottura notturna, mantenimento della temperatura a 70°C dopo la cottura, lievitazione, raffreddamento automatico, programma di lavaggio interno automatico anche di notte. Tecnologia di nebulizzazione delle gocce d'acqua per una perfetta umidità interna, struttura termicamente isolata per una migliore efficienza energetica, porta a doppio vetro con rivestimento termoriflettente.

DONNEES GENERALES

Contrôle tactile avec écran 5" logiciel multilingue, connexion USB, diagnostique, haute performance moteur triphasé, technologie de ventilation réversible bi-directionnelle, réglage automatique de préchauffage, possibilité de mémoriser les programmes avec noms et images. Cycles spéciaux: cuisson de nuit, fonction de maintien de la température à 70°C après la cuisson, fermentation, refroidissement automatique, programme automatique auto-nettoyant de nuit aussi. Technologie "brise goutte" pour une excellente distribution de l'humidité, structure d'isolation thermique pour une meilleure efficacité énergétique, Porte avec double vitrage avec revêtement réfléchissant la chaleur.



	ZGE 511 TC.1B	ZGE 1211 TC.1B	ZGE 2011 TC.1B	ZGE 4011 TC.1B
Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	5 trays GN 1/1 (530 x 325mm) 5 teglie GN 1/1 (530 x 325mm) 5 niveaux GN 1/1 (530 x 325mm)	12 trays GN 1/1 (530 x 325mm) 12 teglie GN 1/1 (530 x 325mm) 12 niveaux GN 1/1 (530 x 325mm)	20 trays GN 1/1 (530x325mm) 20 teglie GN 1/1 (530x325mm) 20 niveaux GN 1/1 (530x325mm)	40 trays GN 1/1 (20 GN 2/1) 40 teglie GN 1/1 (20 GN 2/1) 40 niveaux GN 1/1 (20 GN 2/1)
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	937 x 821 x 715 mm	937 x 827 x 1211 mm	1091x938x1900 mm	1091x1183x1900 mm
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	70 mm	70 mm	67 mm	67 mm
Temperature / Temperatura Température	260°C	260°C	260°C	260°C
Power - voltage / Potenza - voltage / Potenza - Puisance - alimentation	10,5 kW 400 V 3N~ / 230V~ 50 Hz	15,7 kW 400 V 3N~ / 230V~ 50 Hz	28,5 kW 400 V 3N~ 50 Hz	43,5 kW 400 Volt-3N / 50/60Hz
Weight / Peso / Poids	105 Kg	153 Kg	310 Kg	322 Kg
Standard equipment Dotazione standard Équipement standard	Touch control, motors with inverter technology and 2 speed settings, 120 cooking programs with 6 cooking cycles for each program, digital water injection regulation, internal glass system for easy cleaning, self cleaning program, integrated led-lights in the door. Controllo touch, motori con inversione di marcia e 2 regolazioni di velocità, 120 programmi di cottura con 6 cicli per ogni programma, regolazione elettronica iniezione d'acqua, sistema vetro interno per una migliore pulizia, programma di lavaggio, luci a led integrate nella porta. Contrôle touch, moteurs avec inverseur et 2 régulations de vitesse, 120 programmes de cuisson avec 6 cycles par chaque programme, régulation numérique de l'injection d'eau, système de verre interne pour un meilleur nettoyage, programme d'auto-nettoyage, éclairage à led intégré dans la porte.			
	6.741,00 €	9.574,00 €	19.280,00 €	24.122,00 €



GE 1011 SVR.1B

Load Capacity	10 trays GN 1/1	Standard equipment / Dotazione standard / Equipement standard
Capacità di carico	10 teglie GN 1/1	
Capacité de charge	10 plaques GN 1/1	
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	530 x 896 x 939 mm	Stop cooking programmer 0-120', 2 motors with inverter Temporizzatore manuale fine cottura 0-120', 2 motori con inversione di marcia Régulateur du temps manuel 0-120', 2 moteurs avec inverseur
Distance between trays Spazio tra le teglie	10 trays of 40 mm or 6 trays of 65 mm 10 teglie da 40 mm o 6 teglie da 65 mm	
Espacement entre le niveaux	10 plaques de 40 mm ou 6 plaques de 65 mm	
Temperature / Temperatura Température	30 -260°C	
Power - voltage / Potenza - voltag- gio	14 kW 400 V -3N/50-60 Hz	
Puissance - alimentation		
Weight / Peso / Poids	101,5 Kg	
		6.218,00 €



HIGH PERFORMANCE ELECTRIC DIRECT STEAM OVENS FOR GASTRONOMY
FORNI ELETTRICI A VAPORE DIRETTO PER GASTRONOMIA AD ALTO RENDIMENTO
FOURS ELECTRIQUES À VAPEUR DIRECTE POUR GASTRONOMIE À HAUTE PERFORMANCE

GENERAL SPECIFICATIONS

Top frontal control panel, compact and tight body suitable for small sized kitchens.

Structure and baking chamber in stainless steel, innerlight with halogen lamps, professional pressed in door gasket, baking chamber with rounded edges for easy cleaning, low heat-emissive glazed door, motors with fan automatic inverter, electronic direct steam percentage adjustment, side opening door, mechanic and digital controls.

CARATTERISTICHE GENERALI

Posizione pannello di controllo frontale superiore, corpo macchina compatto e piu' stretto ideale per operare in spazi limitati.

Struttura e camera di cottura in acciaio inox, illuminazione interna con lampade alogene, guarnizione porta a pressione tipo professionale, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, porta vetro basso emissivo, motori con inversione automatica ventola, iniezione diretta vapore con regolazione elettronica vapore in percentuale, apertura porta laterale, versione con comandi meccanici e digitali.

DONNEES GENERALES

Panneau de commande frontal supérieur, structure plus compacte idéale pour travailler dans des espaces limités.

Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox, éclairage intérieur avec lampes halogènes, porte avec garniture d'étanchéité professionnelle, chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage aisé, porte avec vitrage bas émissif, moteurs avec inverseur automatique, injection directe vapeur avec réglage électronique de la vapeur en pourcentage, ouverture latérale de la porte, version avec commandes mécaniques et digitales.



	GE 611 SVR.1B	GE 623 SVR.1B
Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	6 trays GN 1/1 6 teglie GN 1/1 6 plaques GN 1/1	6 trays GN 2/3 6 teglie GN 2/3 6 plaques GN 2/3
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	530 x 896 x 755 mm	530 x 721 x 755 mm
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	6 trays of 40 mm or 4 trays of 65 mm 6 teglie da 40 mm o 4 teglie da 65 mm 6 plaques de 40 mm ou 4 plaques de 65 mm	6 trays of 40 mm or 4 trays of 65 mm 6 teglie da 40 mm o 4 teglie da 65 mm 6 plaques de 40 mm ou 4 plaques de 65 mm
Temperature / Temperatura Température	30 - 260°C	30 - 260°C
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	7 kW 400 V -3N/50-60 Hz	5,3 kW 400 V -3N/50-60 Hz
Weight / Peso / Poids	83 Kg	72 Kg
Standard equipment Dotazione standard Equipement standard	Stop cooking programmer 0-120'; 1 motor with inverter Temporizzatore manuale fine cottura 0-120'; 1 motore con inversione di marcia Régulateur du temps manuel 0-120'; 1 moteur avec inverseur	Stop cooking programmer 0-120'; 1 motor with inverter Temporizzatore manuale fine cottura 0-120'; 1 motore con inversione di marcia Régulateur du temps manuel 0-120'; 1 moteur avec inverseur
	4.867,00 €	4.462,00 €



GE 611 DSVR.1B

Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	6 trays GN 1/1 6 teglie GN 1/1 6 plaques GN 1/1	Standard equipment / Dotazione standard / Equipement standard
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	530 x 897 x 755 mm	1 motor with inverter, memory for 99 cooking programs with 4 cooking phases for each program, pre-heating phase, core probe, Delta T cooking, 2 speed fan motor adjustment
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	6 trays of 40 mm or 4 trays of 65 mm 6 teglie da 40 mm o 4 teglie da 65 mm 6 plaques de 40 mm ou 4 plaques de 65 mm	1 1 motore con inversione di marcia, memoria per 99 programmi di cottura con 4 fasi di cottura per ogni programma, fase pre riscaldamento, sonda temperatura al cuore, cottura Delta T, regolazione motore ventola a 2 velocità
Temperature / Temperatura Température	260°C	1 1 moteur avec inverseur, mémoire pour 99 programmes de cuisson avec 4 phases de cuisson chaque programme, phase de préchauffage, sonde température au coeur, cuisson Delta T, réglage moteur hélice de ventilation à 2 vitesses
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	7 kW 400 V -3N/50-60 Hz	
Weight / Peso / Poids	83 Kg	

5.678,00 €



HIGH PERFORMANCE ELECTRIC DIRECT STEAM OVENS FOR GASTRONOMY
FORNI ELETTRICI A VAPORE DIRETTO PER GASTRONOMIA AD ALTO RENDIMENTO
FOURS ELECTRIQUES À VAPEUR DIRECTE POUR GASTRONOMIE À HAUTE PERFORMANCE



	GE 623 DSVR.1B	GE1011DSVR.1B
Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	6 trays GN 2/3 6 teglie GN 2/3 6 plaques GN 2/3	10 trays GN 1/1 10 teglie GN 1/1 10 plaques GN 1/1
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	530 x 722 x 755 mm	530 x 897 x 939 mm
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	6 trays of 40 mm or 4 trays of 65 mm 6 teglie da 40 mm o 4 teglie da 65 mm 6 plaques de 40 mm ou 4 plaques de 65 mm	10 trays of 40 mm or 6 trays of 65 mm 10 teglie da 40 mm o 6 teglie da 65 mm 10 plaques de 40 mm ou 6 plaques de 65 mm
Temperature / Temperatura Température	260°C	260°C
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	5,3 kW 400 V -3N/50-60 Hz	14 kW 400 V -3N/50-60 Hz
Weight / Peso / Poids	72 Kg	101,5 Kg
Standard equipment Dotazione standard Équipement standard	<p>1 motor with inverter, memory for 99 cooking programs with 4 cooking phases for each program, pre-heating phase, core probe, Delta T cooking, 2 speed fan motor adjustment</p> <p>1 motore con inversione di marcia, memoria per 99 programmi di cottura con 4 fasi di cottura per ogni programma, fase pre riscaldamento, sonda temperatura al cuore, cottura Delta T, regolazione motore ventola a 2 velocità</p> <p>1 moteur avec inverseur, mémoire pour 99 programmes de cuisson avec 4 phases de cuisson chaque programme, phase de préchauffage, sonde température au coeur, cuisson Delta T, réglage moteur hélice de ventilation à 2 vitesses</p>	<p>2 motor with inverter, memory for 99 cooking programs with 4 cooking phases for each program, pre-heating phase, core probe, Delta T cooking, 2 speed fan motor adjustment</p> <p>2 motore con inversione di marcia, memoria per 99 programmi di cottura con 4 fasi di cottura per ogni programma, fase pre riscaldamento, sonda temperatura al cuore, cottura Delta T, regolazione motore ventola a 2 velocità</p> <p>2 moteur avec inverseur, mémoire pour 99 programmes de cuisson avec 4 phases de cuisson chaque programme, phase de préchauffage, sonde température au coeur, cuisson Delta T, réglage moteur hélice de ventilation à 2 vitesses</p>
	5.138,00 €	7.164,00 €



SGE 711 SVR.1B

Load Capacity	7 trays GN 1/1 (530 x 325 mm)
Capacità di carico	7 teglie GN 1/1 (530 x 325 mm)
Capacité de charge	7 niveaux GN 1/1 (530 x 325 mm)
Outside dimensions / Misure esterne	937 x 885 x 875 mm
Dimensions extérieures	
Distance between trays	70 mm
Spazio tra le teglie	
Espacement entre le niveaux	
Temperature / Temperatura	30 - 280°C
Température	
Power - voltage / Potenza - voltaggio	10,5 kW
Puissance - alimentation	400 V 3N~ / 230V 3~ 50 Hz
Weight / Peso / Poids	98 Kg

4.287,00 €

Standard equipment / Dotazione standard / Equipement standard

Stop cooking programmer 0-120'; 2 motors with inverter
 Temporizzatore manuale fine cottura 0-120'; 2 motori con inversione di marcia
 Régulateur du temps manuel 0-120'; 2 moteurs avec inverseur

Innerlight with halogen lamps
 Luce interna con lampade alogene
 Éclairage intérieur avec lampes halogènes

TOP GASTRONOMY line



HIGH PERFORMANCE ELECTRIC DIRECT STEAM OVENS FOR GASTRONOMY FORNI ELETTRICI A VAPORE DIRETTO PER GASTRONOMIA AD ALTO RENDIMENTO FOURS ELECTRIQUES À VAPEUR DIRECTE POUR GASTRONOMIE À HAUTE PERFORMANCE

GENERAL SPECIFICATIONS

Structure and baking chamber in stainless steel, professional pressed in door gasket, baking chamber with rounded edges for easy cleaning, low heat-emissive glazed door, motors with fan automatic inverter, electronic direct steam percentage adjustment, side opening door, mechanic and digital controls.

CARATTERISTICHE GENERALI

Struttura e camera di cottura in acciaio inox, guarnizione porta a pressione tipo professionale, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, porta vetro basso emissivo, motori con inversione automatica ventola, iniezione diretta vapore con regolazione elettronica vapore in percentuale, apertura porta laterale, versione con comandi meccanici e digitali.

DONNEES GENERALES

Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox, porte avec garniture d'étanchéité professionnelle, chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage aisé, porte avec vitrage bas émissif, moteurs avec inverseur automatique, injection directe vapore avec réglage électronique de la vapore en pourcentage, ouverture latérale de la porte, version avec commandes mécaniques et digitales.



	SGE 523 SVR.1B	SGE 511 SVR.1B	SGE 1211 SVR.1B	SGE 2011 SVR.1B	SGE 4011 SVR.1B
Load Capacity	5 trays GN 2/3 (352 x 325 mm)	5 trays GN 1/1 (530 x 325 mm)	12 trays GN 1/1 (530 x 325 mm)	20 trays GN 1/1 (530 x 325 mm)	40 trays GN 1/1 (20 GN 2/1)
Capacità di carico	5 teglie GN 2/3 (352 x 325 mm)	5 teglie GN 1/1 (530 x 325 mm)	12 teglie GN 1/1 (530 x 325 mm)	20 teglie GN 1/1 (530 x 325 mm)	40 teglie GN 1/1 (20 GN 2/1)
Capacité de charge	5 niveaux GN 2/3 (352 x 325 mm)	5 niveaux GN 1/1 (530 x 325 mm)	12 niveaux GN 1/1 (530 x 325 mm)	20 niveaux GN 1/1 (530 x 325 mm)	40 niveaux GN 1/1 (20 GN 2/1)
Outside dimensions					
Misure esterne	700 x 780 x 625 mm	937 x 885 x 715 mm	937 x 890 x 1211 mm	1051 x 1002 x 1881 mm	1051 x 1248 x 1900 mm
Dimensions extérieures					
Distance between trays					
Spazio tra le teglie	70 mm	70 mm	70 mm	67 mm	67 mm
Espacement entre les niveaux					
Temperature / Temperatura					
Température	30 - 280°C	30 - 280°C	30 - 280°C	30 - 280°C	30 - 280°C
Power - voltage					
Potenza - voltaggio	5,4 kW	10,5 kW	15,7 kW	28,5 kW	43,5 kW
Puissance - alimentation	400 V 3N~ / 230V~ / 230V~ 50 Hz	400 V 3N~ / 230V~ 50 Hz	400 V 3N~ / 230V~ 50 Hz	400 V 3N ~	400 V 3N ~
Weight / Peso / Poids	55 Kg	86 Kg	153 Kg	250 Kg	287 Kg

Standard equipment Dotazione standard Équipement standard

Stop cooking programmer 0-120', 1 motor with inverter, innerlight with halogen lamps

Temporizzatore manuale fine cottura 0-120', 1 motore con inversione di marcia, luce interna con lampade alogene

Régulateur du temps manuel 0-120', 1 moteur avec inverseur, éclairage intérieur avec lampes halogènes

Stop cooking programmer 0-120', 2 motors with inverter, innerlight with halogen lamps

Temporizzatore manuale fine cottura 0-120', 2 motori con inversione di marcia, luce interna con lampade alogene

Régulateur du temps manuel 0-120', 2 moteurs avec inverseur, éclairage intérieur avec lampes halogènes

Stop cooking programmer 0-120', 3 motors with inverter, innerlight with halogen lamps

Temporizzatore manuale fine cottura 0-120', 3 motori con inversione di marcia, luce interna con lampade alogene

Régulateur du temps manuel 0-120', 3 moteurs avec inverseur, éclairage intérieur avec lampes halogènes

Stop cooking programmer 0-120', 5 motors with inverter, trolley for 20 trays GN 1/1 included, innerlight with halogen lamps

Temporizzatore manuale fine cottura 0-120', 5 motori con, carrello per 20 teglie GN 1/1 incluso, luce interna con lampade alogene

Régulateur du temps manuel 0-120', 5 moteurs avec inverseur, chariot pour 20 plaques GN 1/1 inclus, éclairage intérieur avec lampes halogènes

Stop cooking programmer 0-120', 5 motors with inverter, trolley for 40 trays GN 1/1 included, innerlight with halogen lamps

Temporizzatore manuale fine cottura 0-120', 5 motori con, carrello per 40 teglie GN 1/1 incluso, luce interna con lampade alogene

Régulateur du temps manuel 0-120', 5 moteurs avec inverseur, chariot pour 40 plaques GN 1/1 inclus, éclairage intérieur avec lampes halogènes

2.711,00 €

3.965,00 €

6.108,00 €

13.251,00 €

18.429,00 €



SGE 523 DSVR.1B

Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	5 trays GN 2/3 (352x325 mm), digital controls 5 teglie GN 2/3 (352x325 mm), comandi digitali 5 niveaux GN 2/3 (352x325 mm), commandes digitales
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	700 x 780 x 625 mm
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	67 mm
Temperature / Temperatura Température	260°C
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	5,4 kW 400 V 3N~ / 230V~ /230V 3~ 50 Hz
Weight / Peso / Poids	55 Kg

Standard equipment / Dotazione standard
/ Equipement standard

1 motor with inverter, memory for 100 cooking programs with 4 cooking phases for each program, pre-heating phase, core probe, Delta T cooking, 5 speed fan motor adjustment.

1 motore con inversione di marcia, memoria per 100 programmi di cottura con 4 fasi di cottura per ogni programma, fase pre riscaldamento, sonda temperatura al cuore, cottura Delta T, regolazione motore ventola a 5 velocità

1 moteur avec inverseur, mémoire pour 100 programmes de cuisson avec 4 phases de cuisson chaque programme, phase de préchauffage, sonde température au coeur, cuisson Delta T, réglage moteur hélice de ventilation à 5 vitesses

Halogene lighting
Illuminazione alogena
Éclairage halogène

3.549,00 €

* Automatic clean system on request / Sistema di lavaggio automatico a richiesta / Système de lavage automatique sur demande

TOP GASTRONOMY line



HIGH PERFORMANCE ELECTRIC DIRECT STEAM OVENS FOR GASTRONOMY FORNI ELETTRICI A VAPORE DIRETTO PER GASTRONOMIA AD ALTO RENDIMENTO FOURS ELECTRIQUES À VAPEUR DIRECTE POUR GASTRONOMIE À HAUTE PERFORMANCE



	SGE 511 DSVR.1B	SGE 711 DSVR.1B	SGE 1211 DSVR.1B	SGE 2011 DSVR.1B *	SGE 4011 DSVR.1B *
Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	5 trays GN 1/1 (530x325 mm) digital controls 5 teglie GN 1/1 (530x325 mm) comandi digitali 5 niveaux GN 1/1 (530x325 mm) commandes digitales	7 trays GN 1/1 (530x325 mm) digital controls 7 teglie GN 1/1 (530x325 mm) comandi digitali 7 niveaux GN 1/1 (530x325 mm) commandes digitales	12 trays GN 1/1 (530x325 mm), digital controls 12 teglie GN 1/1 (530x325 mm), comandi digitali 12 niveaux GN 1/1 (530x325 mm) commandes digitales	20 trays GN 1/1 (530x325 mm), digital controls 20 teglie GN 1/1 (530x325 mm), comandi digitali 20 niveaux GN 1/1 (530x325 mm) commandes digitales	40 trays GN 1/1 (20 GN 2/1), digital controls 40 teglie GN 1/1 (20 GN 2/1), comandi digitali 40 niveaux GN 1/1 (20 GN 2/1) commandes digitales
Outside dimensions Misure esterne Dimensions extérieures	937 x 885 x 715mm	937 x 885 x 875 mm	937 x 890 x 1211 mm	1051x1002x1881 mm	1051x1248x1900 mm
Distance between trays Spazio tra le teglie Espace entre le niveaux	70 mm	70 mm	70 mm	67 mm	67 mm
Temperature Temperatura Température	30 - 260°C	30 - 260°C	30 - 260°C	30 - 260°C	30 - 260°C
Power - voltage Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	10,5 kW 400V 3N~/ 230V~ 50 Hz	10,5 kW 400V 3N~/ 230V~ 50 Hz	16,2 kW 400V 3N~/ 230V~ 50 Hz	28,5 kW 400V 3N~/ 230V~ 50 Hz	43,5 kW 400V 3N~/ 230V~ 50 Hz
Weight / Peso / Poids	86 Kg	98 Kg	153 Kg	250 Kg	287 Kg
Standard equipment Dotazione standard Équipement standard	2 motors with inverter, memory for 100 cooking programs with 4 cooking phases for each program, pre-heating phase, core probe, Delta T cooking, 5 speed fan motor adjustment, led lighting 2 motori con inversione di marcia, memoria per 100 programmi di cottura con 4 fasi di cottura per ogni programma, fase pre riscaldamento, sonda temperatura al cuore, cottura Delta T, regolazione motore ventola a 5 velocità, luce led 2 moteurs avec inverseur, mémoire pour 100 programmes de cuisson avec 4 phases de cuisson chaque programme, phase de préchauffage, sonde température au coeur, cuisson Delta T, réglage moteur hélice de ventilation à 5 vitesses, éclairage led	2 motors with inverter, memory for 100 cooking programs with 4 cooking phases for each program, pre-heating phase, core probe, Delta T cooking, 5 speed fan motor adjustment, led lighting 2 motori con inversione di marcia, memoria per 100 programmi di cottura con 4 fasi di cottura per ogni programma, fase pre riscaldamento, sonda temperatura al cuore, cottura Delta T, regolazione motore ventola a 5 velocità, luce led 2 moteurs avec inverseur, mémoire pour 100 programmes de cuisson avec 4 phases de cuisson chaque programme, phase de préchauffage, sonde température au coeur, cuisson Delta T, réglage moteur hélice de ventilation à 5 vitesses, éclairage led	3 motors with inverter, memory for 100 cooking programs with 4 cooking phases for each program, pre-heating phase, core probe, Delta T cooking, 5 speed fan motor adjustment, led lighting 3 motori con inversione di marcia, memoria per 100 programmi di cottura con 4 fasi di cottura per ogni programma, fase pre riscaldamento, sonda temperatura al cuore, cottura Delta T, regolazione motore ventola a 5 velocità, luce led 3 moteurs avec inverseur, mémoire pour 100 programmes de cuisson avec 4 phases de cuisson chaque programme, phase de préchauffage, sonde température au coeur, cuisson Delta T, réglage moteur hélice de ventilation à 5 vitesses, éclairage led	4 motors with inverter, memory for 99 cooking programs with 4 cooking phases for each program, pre-heating phase, 2 speeds fan motor adjustment, trolley for 20 trays GN 1/1 included, halogene lighting 4 motori con inversione di marcia, memoria per 99 programmi di cottura con 4 fasi di cottura per ogni programma, fase pre riscaldamento, regolazione motore ventola a 2 velocità, carrello per 20 teglie GN 1/1 incluso, luce alogena 4 moteurs avec inverseur, mémoire pour 99 programmes de cuisson avec 4 phases de cuisson chaque programme, phase de préchauffage, réglage moteur hélice de ventilation à 2 vitesses, chariot pour 20 plaques GN 1/1 inclus, éclairage halogène	4 motors with inverter, memory for 99 cooking programs with 4 cooking phases for each program, pre-heating phase, 2 speeds fan motor adjustment, trolley for 40 trays GN 1/1 included, halogene lighting 4 motori con inversione di marcia, memoria per 99 programmi di cottura con 4 fasi di cottura per ogni programma, fase pre riscaldamento, regolazione motore ventola a 2 velocità, carrello per 40 teglie GN 1/1 incluso, luce alogena 4 moteurs avec inverseur, mémoire pour 99 programmes de cuisson avec 4 phases de cuisson chaque programme, phase de préchauffage, réglage moteur hélice de ventilation à 2 vitesses, chariot pour 40 plaques GN 1/1 inclus, éclairage halogène
	5.006,00 €	5.363,00 €	7.148,00 €	18.539,00 €	20.919,00 €

* Automatic clean system integrated / Sistema di lavaggio automatico incorporato / Système de lavage automatique intégré

* Mod. SGE 511, SGE 711, SGE 1211 Automatic clean system on request

* Mod. SGE 511, SGE 711, SGE 1211 Sistema di lavaggio automatico a richiesta

* Mod. SGE 511, SGE 711, SGE 1211 Système de lavage automatique sur demande



FOR TRAYS GN 2/1
PER TEGLIE GN 2/1
POUR PLAQUES GN 2/1

SGE 0621 DSVR.1B

Load Capacity	6 trays GN 2/1
Capacità di carico	6 teglie GN 2/1
Capacité de charge	6 niveaux GN 2/1
Outside dimensions / Misure esterne	980 x 944 x 938 mm
Dimensions extérieures	
Distance between trays	85 mm
Spazio tra le teglie	
Espacement entre le niveaux	
Temperature / Temperatura	30 - 260°C
Température	
Power - voltage / Potenza - voltaggio	10,6 kW
Puissance - alimentation	400 V 3N~ / 230V 3~ 50 Hz
Weight / Peso / Poids	120 Kg

8.537,00 €

Standard equipment / Dotazione standard / Equipement standard

2 motors with inverter, memory for 99 cooking programs with 4 cooking phases for each program, pre-heating phase, core probe, Delta T cooking, 2 speed fan motor adjustment, halogene lighting

2 motori con inversione di marcia, memoria per 99 programmi di cottura con 4 fasi di cottura per ogni programma, fase pre riscaldamento, sonda temperatura al cuore, cottura Delta T, regolazione motore ventola a 2 velocità, luce alogena

2 moteurs avec inverseur, mémoire pour 99 programmes de cuisson avec 4 phases de cuisson chaque programme, phase de préchauffage, sonde température au coeur, cuisson Delta T, réglage moteur hélice de ventilation à 2 vitesses, éclairage halogène

TOP GASTRONOMY line



HIGH PERFORMANCE ELECTRIC DIRECT STEAM OVENS FOR GASTRONOMY FORNI ELETTRICI A VAPORE DIRETTO PER GASTRONOMIA AD ALTO RENDIMENTO FOURS ELECTRIQUES À VAPEUR DIRECTE POUR GASTRONOMIE À HAUTE PERFORMANCE

GENERAL SPECIFICATIONS

Structure and baking chamber in stainless steel, professional pressed in door gasket, baking chamber with rounded edges for easy cleaning, low heat-emissive glazed door, motors with fan automatic inverter, electronic direct steam percentage adjustment, side opening door, mechanic and digital controls.

CARATTERISTICHE GENERALI

Struttura e camera di cottura in acciaio inox, guarnizione porta a pressione tipo professionale, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, porta vetro basso emissivo, motori con inversione automatica ventola, iniezione diretta vapore con regolazione elettronica vapore in percentuale, apertura porta laterale, versione con comandi meccanici e digitali.

DONNEES GENERALES

Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox, porte avec garniture d'étanchéité professionnelle, chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage aisé, porte avec vitrage bas émissif, moteurs avec inverseur automatique, injection directe vapore avec réglage électronique de la vapore en pourcentage, ouverture latérale de la porte, version avec commandes mécaniques et digitales.

**FOR TRAYS GN 2/1
PER TEGLIE GN 2/1
POUR PLAQUES GN 2/1**



	SGE 0621 SVR.1B	SGE 1021 SVR.1B	SGE 1021 DSVR.1B
Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	6 trays GN 2/1 6 teglie GN 2/1 6 niveaux GN 2/1	10 trays GN 2/1 10 teglie GN 2/1 10 niveaux GN 2/1	10 trays GN 2/1 10 teglie GN 2/1 10 niveaux GN 2/1
Outside dimensions Misure esterne Dimensions extérieures	980 x 944 x 938 mm	980 x 944 x 1274 mm	980 x 944 x 1274 mm
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	85 mm	85 mm	85 mm
Temperature / Temperatura Température	30 - 280°C	30 - 280°C	30 - 260°C
Power - voltage Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	10,6 kW 400 V 3N~ / 230V~ 50 Hz	15,8 kW 400 V 3N~ / 230V~ 50 Hz	15,8 kW 400 V 3N~ / 230V~ 50 Hz
Weight / Peso / Poids	120 Kg	155 Kg	155 Kg
Standard equipment Dotazione standard Équipement standard	Stop cooking programmer 0-120'; 2 motors with inverter, innerlight with halogen lamps Temporizzatore manuale fine cottura 0-120'; 2 motori con inversione di marcia, luce interna con lampade alogene Régulateur du temps manuel 0-120'; 2 moteurs avec inverseur, éclairage intérieur avec lampes halogènes	Stop cooking programmer 0-120'; 3 motors with inverter, innerlight with halogen lamps I Temporizzatore manuale fine cottura 0-120'; 3 motori con inversione di marcia, luce interna con lampade alogene I Régulateur du temps manuel 0-120'; 3 moteurs avec inverseur, éclairage intérieur avec lampes halogènes	3 motors with inverter, memory for 99 cooking programs with 4 cooking phases for each program, pre-heating phase, core probe, Delta T cooking, 2 speed fan motor adjustment, halogene lighting 3 motori con inversione di marcia, memoria per 99 programmi di cottura con 4 fasi di cottura per ogni programma, fase pre riscaldamento, sonda temperatura al cuore, cottura Delta T, regolazione motore ventola a 2 velocità, luce alogena 3 moteurs avec inverseur, mémoire pour 99 programmes de cuisson avec 4 phases de cuisson chaque programme, phase de préchauffage, sonde température au coeur, cuisson Delta T, réglage moteur hélice de ventilation à 2 vitesses, éclairage halogène
	6.262,00 €	8.680,00 €	11.385,00 €



GG511SVR.1B

Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	5 trays – GN 1/1 5 teglie – GN 1/1 5 niveaux – GN 1/1	
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	939 x 868 x 861 mm	
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	70 mm	
Power burner G30-G31/G20 Potenza del gas G30-G31/G20 Puissance au gaz G30-G31/G20	12 kW	
Humidification water inlet Attacco idrico umidificazione Raccordement d'eau d'humidification	3/4" GAS	
Temperature / Temperatura Température	30° - 260° C	
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	0,22 kW 220-240 V ~ 50 Hz	0,29 kW 220-240 V ~ 60 Hz
Weight / Peso / Poids	117 Kg	
	6.057,00 €	

Standard equipment / Dotazione standard / Equipement standard

MECHANICAL control panel, motor with 2-speed regulations and inverter, LED lighting integrated in the door.

Pannello di controllo MECCANICO, motore con regolazione a 2 velocità e inversione di marcia, illuminazione LED integrata nella porta.

Commande MÉCANIQUE, moteur avec régulation à 2 vitesses et inverseur, éclairage LED intégré dans la porte.



HIGH PERFORMANCE GAS DIRECT STEAM OVENS FOR GASTRONOMY

FORNI A GAS A VAPORE DIRETTO PER GASTRONOMIA AD ALTO RENDIMENTO
FOURS À GAZ À VAPEUR DIRECTE POUR LA GASTRONOMIE À HAUTE PERFORMANCE

GENERAL SPECIFICATIONS

Structure and baking chamber in stainless steel, professional pressed in door gasket, baking chamber with rounded edges for easy cleaning, low heat-emissive glazed door, electronic direct steam percentage adjustment, side door opening on the right, mechanic or digital controls.

CARATTERISTICHE GENERALI

Struttura e camera di cottura in acciaio inox, guarnizione porta a pressione tipo professionale, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, porta vetro bassa emissivo, iniezione diretta vapore con regolazione elettronica vapore in percentuale, apertura porta laterale a destra, versione con comandi meccanici o digitali.

DONNEES GENERALES

Structure et chambre de cuisson en acier inox, porte avec garniture d'étanchéité professionnelle, chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage aisé, vitrage de la porte bas émissif, injection directe vapore avec réglage électronique de la vapore en pourcentage, porte latérale ouvrant à droite, version avec commandes mécaniques ou digitales.



	GG711SVR.1B	GG1211SVR.1B
Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	7 trays – GN 1/1 7 teglie – GN 1/1 7 niveaux – GN 1/1	12 trays – GN 1/1 12 teglie – GN 1/1 12 niveaux – GN 1/1
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	939 x 868 x 861 mm	939x868x1321 mm
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	70 mm	70 mm
Power burner G30-G31/G20 Potenza del gas G30-G31/G20 Puissance au gaz G30-G31/G20	15 kW	20 kW
Humidification water inlet Attacco idrico umidificazione Raccordement d'eau d'humidification	3/4" GAS	3/4" GAS
Temperature / Temperatura Température	30° - 260° C	30 - 260°C
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	0,4 kW 220-240 V ~ 50 Hz	0,54 kW 220-240 V ~ 60 Hz
Weight / Peso / Poids	129 Kg	164 Kg

Standard equipment
Dotazione standard
Équipement standard

MECHANICAL control panel, 2 motors with 2-speed regulations and inverter, LED lighting integrated in the door.

Pannello di controllo MECCANICO, 2 motori con regolazione a 2 velocità e inversione di marcia, illuminazione LED integrata nella porta.

Commande MÉCANIQUE, 2 moteurs avec régulation à 2 vitesses et inverseur, éclairage LED intégré dans la porte.

MECHANICAL control panel, 3 motors with 2-speed regulations and inverter, LED lighting integrated in the door.

Pannello di controllo MECCANICO, 3 motori con regolazione a 2 velocità e inversione di marcia, illuminazione LED integrata nella porta.

Commande MÉCANIQUE, 3 moteurs avec régulation à 2 vitesses et inverseur, éclairage LED intégré dans la porte.

6.901,00 €

8.501,00 €



GG511DSVR.1B

Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	5 trays – GN 1/1 5 teglie – GN 1/1 5 niveaux – GN 1/1	
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	939 x 868 x 861 mm	
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	70 mm	
Power burner G30-G31/G20 Potenza del gas G30-G31/G20 Puissance au gaz G30-G31/G20	12 kW	
Humidification water inlet Attacco idrico umidificazione Raccordement d'eau d'humidification	3/4" GAS	
Temperature / Temperatura Température	30° - 260° C	
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	0,22 kW 220-240 V ~ 50 Hz	0,29 kW 220-240 V ~ 60 Hz
Weight / Peso / Poids	117 Kg	

Standard equipment / Dotazione standard / Equipement standard

LCD DIGITAL control panel, motor with 2-speed regulations and inverter, LED lighting integrated in the door, multi-timer cooking, memory for 100 programs and 4 cooking cycles for each program, Delta T cooking with core probe, vacuum cooking, automatic cooling, proofing, connections: WI-FI, USB, CLOUD.

Pannello di controllo LCD DIGITALE, motore con regolazione a 2 velocità e inversione di marcia, illuminazione LED integrata nella porta, cottura multi-timer, memoria per 100 programmi e 4 cicli di cottura per ogni programma, cottura Delta T con sonda al cuore, cottura sotto vuoto, raffreddamento automatico, lievitazione, connessioni: WI-FI, USB, CLOUD.

Commande LCD DIGITALE, moteur avec régulation à 2 vitesses et inverseur, éclairage LED intégré dans la porte, cuisson multi-timer, mémoire pour 100 programmes avec 4 cycles de cuisson pour chaque programme, cuisson Delta T avec sonde au coeur, cuisson sous vide, refroidissement automatique, fermentation, connexions: WI-FI, USB, CLOUD.

6.779,00 €



HIGH PERFORMANCE GAS DIRECT STEAM OVENS FOR GASTRONOMY

FORNI A GAS A VAPORE DIRETTO PER GASTRONOMIA AD ALTO RENDIMENTO
FOURS À GAZ À VAPEUR DIRECTE POUR LA GASTRONOMIE À HAUTE PERFORMANCE



	GG711DSVR.1B		GG1211DSVR.1B	
Load Capacity	7 trays – GN 1/1		12 trays – GN 1/1	
Capacità di carico	7 teglie – GN 1/1		12 teglie – GN 1/1	
Capacité de charge	7 niveaux – GN 1/1		12 niveaux – GN 1/1	
Outside dimensions / Misure esterne	939 x 868 x 861 mm		939x868x1321 mm	
Dimensions extérieures				
Distance between trays	70 mm		70 mm	
Spazio tra le teglie				
Espacement entre le niveaux				
Power burner G30-G31/G20	15 kW		20 kW	
Potenza del gas G30-G31/G20				
Puissance au gaz G30-G31/G20				
Humidification water inlet	3/4" GAS		3/4" GAS	
Attacco idrico umidificazione				
Raccordement d'eau d'humidification				
Temperature / Temperatura	30° - 260° C		30 - 260°C	
Température				
Power - voltage / Potenza - voltaggio	0,4 kW	0,54 kW	0,58 kW	0,79 kW
Puissance - alimentation	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 60 Hz	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 60 Hz
Weight / Peso / Poids	129 Kg		164 Kg	

Standard equipment
Dotazione standard
Équipement standard

LCD DIGITAL control panel, 2 motors with 2-speed regulations and inverter, LED lighting integrated in the door, multi-timer cooking, memory for 100 programs and 4 cooking cycles for each program, Delta T cooking with core probe, vacuum cooking, automatic cooling, proofing, connections: WI-FI, USB, CLOUD.

Pannello di controllo LCD DIGITALE, 2 motori con regolazione a 2 velocità e inversione di marcia, illuminazione LED integrata nella porta, cottura multi-timer, memoria per 100 programmi e 4 cicli di cottura per ogni programma, cottura Delta T con sonda al cuore, cottura sotto vuoto, raffreddamento automatico, lievitazione, connessioni: WI-FI, USB, CLOUD.

Commande LCD DIGITALE, 2 moteurs avec régulation à 2 vitesses et inverseur, éclairage LED intégré dans la porte, cuisson multi-timer, mémoire pour 100 programmes avec 4 cycles de cuisson pour chaque programme, cuisson Delta T avec sonde au coeur, cuisson sous vide, refroidissement automatique, fermentation, connexions: WI-FI, USB, CLOUD.

LCD DIGITAL control panel, 3 motors with 2-speed regulations and inverter, LED lighting integrated in the door, multi-timer cooking, memory for 100 programs and 4 cooking cycles for each program, Delta T cooking with core probe, vacuum cooking, automatic cooling, proofing, connections: WI-FI, USB, CLOUD.

Pannello di controllo LCD DIGITALE, 3 motori con regolazione a 2 velocità e inversione di marcia, illuminazione LED integrata nella porta, cottura multi-timer, memoria per 100 programmi e 4 cicli di cottura per ogni programma, cottura Delta T con sonda al cuore, cottura sotto vuoto, raffreddamento automatico, lievitazione, connessioni: WI-FI, USB, CLOUD.

Commande LCD DIGITALE, 3 moteurs avec régulation à 2 vitesses et inverseur, éclairage LED intégré dans la porte, cuisson multi-timer, mémoire pour 100 programmes avec 4 cycles de cuisson pour chaque programme, cuisson Delta T avec sonde au coeur, cuisson sous vide, refroidissement automatique, fermentation, connexions: WI-FI, USB, CLOUD.

7.856,00 €

9.361,00 €



GG511DSVR.1B-L

Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	5 trays – GN 1/1 5 teglie – GN 1/1 5 niveaux – GN 1/1	
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	939 x 868 x 861 cm	
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	70 mm	
Power burner G30-G31/G20 Potenza del gas G30-G31/G20 Puissance au gaz G30-G31/G20	12 kW	
Humidification water inlet Attacco idrico umidificazione Raccordement d'eau d'humidification	3/4" GAS	
Temperature / Temperatura Température	30° - 260° C	
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	0,22 kW 220-240 V ~ 50 Hz	0,29 kW 220-240 V ~ 60 Hz
Weight / Peso / Poids	117 Kg	

Standard equipment / Dotazione
standard / Equipement standard

LCD DIGITAL control panel, automatic self-cleaning, motor with 2-speed regulations and inverter, LED lighting integrated in the door, multi-timer cooking, memory for 100 programs and 4 cooking cycles for each program, Delta T cooking with core probe, vacuum cooking, automatic cooling, proofing, connections: WI-FI, USB, CLOUD.

Pannello di controllo LCD DIGITALE, lavaggio automatico integrato, motore con regolazione a 2 velocità e inversione di marcia, illuminazione LED integrata nella porta, cottura multi-timer, memoria per 100 programmi e 4 cicli di cottura per ogni programma, cottura Delta T con sonda al cuore, cottura sotto vuoto, raffreddamento automatico, lievitazione, connessioni: WI-FI, USB, CLOUD.

Commande LCD DIGITALE, lavage automatique intégré, moteur avec régulation à 2 vitesses et inverseur, éclairage LED intégré dans la porte, cuisson multi-timer, mémoire pour 100 programmes avec 4 cycles de cuisson pour chaque programme, cuisson Delta T avec sonde au coeur, cuisson sous vide, refroidissement automatique, fermentation, connexions: WI-FI, USB, CLOUD.

7.452,00 €



HIGH PERFORMANCE GAS DIRECT STEAM OVENS FOR GASTRONOMY FORNI A GAS A VAPORE DIRETTO PER GASTRONOMIA AD ALTO RENDIMENTO FOURS À GAZ À VAPEUR DIRECTE POUR LA GASTRONOMIE À HAUTE PERFORMANCE



	GG711DSVR.1B-L		GG1211DSVR.1B-L	
Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	7 trays – GN 1/1 7 teglie – GN 1/1 7 niveaux – GN 1/1		12 trays – GN 1/1 12 teglie – GN 1/1 12 niveaux – GN 1/1	
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	939 x 868 x 985 cm		939x868x1321cm	
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	70 mm		70 mm	
Power burner G30-G31/G20 Potenza del gas G30-G31/G20 Puissance au gaz G30-G31/G20	15 kW		20 kW	
Humidification water inlet Attacco idrico umidificazione Raccordement d'eau d'humidification	3/4" GAS		3/4" GAS	
Temperature / Temperatura Température	30° - 260° C		30 - 260°C	
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	0,4 kW 220-240 V ~ 50 Hz	0,54 kW 220-240 V ~ 60 Hz	0,58 kW 220-240 V ~ 50 Hz	0,79 kW 220-240 V ~ 60 Hz
Weight / Peso / Poids	129 Kg		164 Kg	

LCD DIGITAL control panel, automatic self-cleaning, 2 motors with 2-speed regulations and inverter, LED lighting integrated in the door, multi-timer cooking, memory for 100 programs and 4 cooking cycles for each program, Delta T cooking with core probe, vacuum cooking, automatic cooling, proofing, connections: WI-FI, USB, CLOUD.

Pannello di controllo LCD DIGITALE, lavaggio automatico integrato, 2 motori con regolazione a 2 velocità e inversione di marcia, illuminazione LED integrata nella porta, cottura multi-timer, memoria per 100 programmi e 4 cicli di cottura per ogni programma, cottura Delta T con sonda al cuore, cottura sotto vuoto, raffreddamento automatico, lievitazione, connessioni: WI-FI, USB, CLOUD.

Commande LCD DIGITALE, lavage automatique intégré, 2 moteurs avec régulation à 2 vitesses et inverseur, éclairage LED intégré dans la porte, cuisson multi-timer, mémoire pour 100 programmes avec 4 cycles de cuisson pour chaque programme, cuisson Delta T avec sonde au coeur, cuisson sous vide, refroidissement automatique, fermentation, connexions: WI-FI, USB, CLOUD.

LCD DIGITAL control panel, automatic self-cleaning, 3 motors with 2-speed regulations and inverter, LED lighting integrated in the door, multi-timer cooking, memory for 100 programs and 4 cooking cycles for each program, Delta T cooking with core probe, vacuum cooking, automatic cooling, proofing, connections: WI-FI, USB, CLOUD.

Pannello di controllo LCD DIGITALE, lavaggio automatico integrato, 3 motori con regolazione a 2 velocità e inversione di marcia, illuminazione LED integrata nella porta, cottura multi-timer, memoria per 100 programmi e 4 cicli di cottura per ogni programma, cottura Delta T con sonda al cuore, cottura sotto vuoto, raffreddamento automatico, lievitazione, connessioni: WI-FI, USB, CLOUD.

Commande LCD DIGITALE, lavage automatique intégré, 3 moteurs avec régulation à 2 vitesses et inverseur, éclairage LED intégré dans la porte, cuisson multi-timer, mémoire pour 100 programmes avec 4 cycles de cuisson pour chaque programme, cuisson Delta T avec sonde au coeur, cuisson sous vide, refroidissement automatique, fermentation, connexions: WI-FI, USB, CLOUD.

Standard equipment
Dotazione standard
Équipement standard

8.528,00 €

10.039,00 €

MULTI GRILL SYSTEM

A smart cooking concept



Innovative cooking system that combines the need for efficiency and versatility of supermarket's outlet points with the preferences of a new generation of consumers looking for a tasty, light and healthy food offer. A perfect solution for gastronomy outlets by keeping high quality standard food while reducing investments in equipment and staff.

Un concetto intelligente e innovativo che unisce il bisogno di efficienza e versatilità dei punti vendita gastronomici dei supermercati con le esigenze di una nuova generazione di consumatori che ricercano alimenti buoni e sani. Una soluzione ottimale per tutti i punti vendita di gastronomia che possono offrire cibo di alta qualità ottimizzando gli spazi di lavoro e allo stesso tempo riducendo gli investimenti in attrezzatura e personale.

Système de cuisson innovant qui combine le besoin d'efficacité et de polyvalence des points de vente gastronomiques dans les supermarchés avec les demandes des consommateurs de nouvelle génération à la recherche des produits savoureux, légers et sains. Une solution idéale pour tout point de vente qui souhaite garantir des aliments de haute qualité en réduisant en même temps les investissements en équipement et en personnel.

The oven-connected system collects grease safely, the escape-valve allows the grease drainage, while the oven is cooking, into a safe and practical sealed collector in order to avoid liquids solidification and drain obstruction.

Il sistema collegato al forno recupera i grassi residui in tutta sicurezza evitando eventuali malfunzionamenti, la valvola di uscita del forno permette lo scarico dei grassi in un pratico raccogliitore in modo da evitare la solidificazione dei liquidi e la conseguente ostruzione dello scarico.

Le système connecté au four récupère la graisse en toute sécurité et la soupape d'ouverture et de fermeture du four permet d'évacuer les graisses dans un collecteur pratique, en éliminant les saletés à l'intérieur de la chambre de cuisson, ce qui empêche la solidification des liquides et l'obstruction de l'évacuation.



	MULTI 464 / MULTI 511	MULTI 664 / MULTI 711	MULTI 1064 / MULTI 1211
Tray capacity Capacità di carico Capacité de charge	4 600x400 - GN 1/1 5 GN1/1	6 600x400 - GN 1/1 7 GN1/1	10 600x400 - GN 1/1 12 GN1/1
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre les niveaux	80 mm / 67 mm	80 mm / 67 mm	80 mm / 67 mm
Frequency Frequenza Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Power - voltage Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	9 kW 400V 3N ~ / 230V 3 ~	10,8 kW 400V 3N ~ / 230V 3 ~	16,1 kW 400V 3N ~ / 230V 3 ~
Oven size Dimensioni del forno Dimensions du four	792 x 962 x 1510 mm	792 x 954 x 1670 mm	792 x 954 x 2006 mm
Max cooking temperature Temperatura massima di cottura Température de cuisson maxi	280 °C	280 °C	280 °C
Oven weight Peso del forno Poids du four	72 kg	83 kg	101,5 kg
	10.283,00 €	12.587,00 €	14.869,00 €

MULTI GRILL SYSTEM

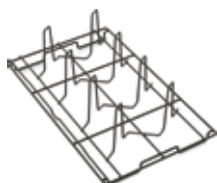


GREASE COLLECTOR RACCOGLITORE DI GRASSI COLLECTEUR DES GRAISSES	VRG10
Outside dimensions Misure esterne Dimensions extérieures	785 x 735 x 700 mm
Tank capacity Capacità contenitore Capacité du réservoir	10 lt
Safety valve Valvola di sicurezza Soupape de sécurité	Connected to the oven Collegato al forno Reliée au four
Weight Peso Poids	55 kg
1.964,00 €	

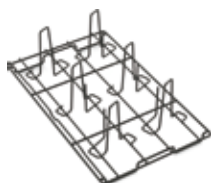


ACCESSORIES - ACCESSORI - ACCESSOIRES

HOOD CAPPA HOTTE	MGS10
Description Descrizione Description	Stainless steel condensation hood Cappa in acciaio inox a condensazione Hotte à condensation en acier inoxydable
Outside dimensions Misure esterne Dimensions extérieures	790 x 1120 x 300 mm
Max absorbed power Massima potenza assorbita Puissance absorbée maximale	0,3 kW
Voltage / Frequency Voltaggio / Frequenza Tension / Fréquence	230V / B / 1N ~ 50/60 Hz
Weight Peso Poids	38 kg
2.622,00 €	



CG65
GN 1/1 Teflon chicken grid 8 pcs GN 1/1 Griglia pollo in teflon 8 pz GN 1/1 Grille à poulet en téflon 8 pcs
258,00 €



CG66
GN 1/1 Teflon chicken grid 6 pcs GN 1/1 Griglia pollo in teflon 6 pz GN 1/1 Grille à poulet en téflon 6 pcs
258,00 €



CG67
GN 1/1 Teflon ribs tray GN 1/1 Griglia costolette in teflon GN 1/1 Plaque à côtelettes en téflon
291,00 €



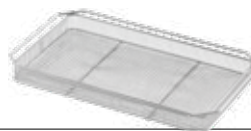
GS58
GN 1/1 Skewers tray GN 1/1 Piastra per spiedini GN 1/1 Plaque à brochettes
171,00 €



PGL37
GN 1/1 Griddle grid wo/channel GN 1/1 Griglia non scanalata GN 1/1 Grille non rainuré
302,00 €



PGR38
GN 1/1 Griddle grid w/channel GN 1/1 Griglia scanalata GN 1/1 Grille rainuré
315,00 €



FG31
GN 1/1 Fry grid GN 1/1 Griglia frittura GN 1/1 Grille de friture
252,00 €



AFF02
Universal smoker Affumicatore universale Fumoir universel
789,00 €



LGG23
GN 1/1 Granite multi baking tray H:20 GN 1/1 Teglia in granito multi cottura H:20 GN 1/1 Plaque de granit multi cuisson H:20
104,00 €



LGG24
GN 1/1 Granite multi baking tray H:40 GN 1/1 Teglia in granito multi cottura H:40 GN 1/1 Plaque de granit multi cuisson H:40
111,00 €



LGG25
GN 1/1 Granite multi baking tray H:65 GN 1/1 Teglia in granito multi cottura H:65 GN 1/1 Plaque de granit multi cuisson H:65
128,00 €



L 1264 TC.1B-MU

With humidifier / Con umidificatore
/ Avec humidificateur

Load Capacity	12 trays 600 x 400 mm - GN 1/1
Capacità di carico	12 teglie 600 x 400 mm - GN 1/1
Capacité de charge	12 niveaux 600 x 400 mm - GN 1/1

Standard equipment / Dotazione standard
/ Equipement standard

Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	792 x 903 x 706 mm
---	--------------------

Internal water container with automatic inlet
Bacinella acqua interna con ingresso automatico
Cuve intérieure de l'eau avec entrée automatique

Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	75 mm
---	-------

Temperature / Temperatura Température	0 - 60°C
--	----------

Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	2,4 kW 230V - 50/60 Hz
---	---------------------------

Weight / Peso / Poids	62 Kg
-----------------------	-------

2.299,00 €

L 1264 TC.1B-DI

With digital control / Con controllo digitale
/ Avec commande digitale

2.678,00 €

PROOFER



PROOFERS / LIEVITATORI / ETUVES DE FERMENTATION



MA

MU

DI



L 834.1B



L 864.1B

Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	8 trays 460 x 330 mm - GN 2/3 8 teglie 460 x 330 mm - GN 2/3 8 niveaux 460 x 330 mm - GN 2/3	8 trays 600 x 400 mm - GN 1/1 8 teglie 600 x 400 mm - GN 1/1 8 niveaux 600 x 400 mm - GN 1/1
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	600 x 688 x 876 mm	800 x 688 x 866 mm
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	75 mm	75 mm
Temperature / Temperatura Température	0 - 60°C	0 - 60°C
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	2 kW 230V - 50/60 Hz	2,4 kW 230V - 50/60 Hz
Weight / Peso / Poids	40 Kg	50 Kg
MA Manual Manuale Manuel	1.058,00 €	1.306,00 €
MU With humidifier Con umidificatore Avec humidificateur	1.509,00 €	1.800,00 €
DI With digital control Con controllo digitale Avec commande digitale	1.867,00 €	2.127,00 €



LX 864.1B



L 1264.1B

Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	8 trays 600 x 400 mm - GN 1/1 8 teglie 600 x 400 mm - GN 1/1 8 niveaux 600 x 400 mm - GN 1/1	12 trays 600 x 400 mm - GN 1/1 12 teglie 600 x 400 mm - GN 1/1 12 niveaux 600 x 400 mm - GN 1/1
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	935 x 813 x 867 mm	935 x 903 x 706 mm
Distance between trays Spazio tra le teglie Espacement entre le niveaux	75 mm	75 mm
Temperature / Temperatura Température	0 - 60°C	0 - 60°C
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	2,4 kW 230V - 50/60 Hz	2,4 kW 230V - 50/60 Hz
Weight / Peso / Poids	62 Kg	65 Kg
MA Manual Manuale Manuel	1.780,00 €	1.799,00 €
MU With humidifier Con umidificatore Avec humidificateur	2.090,00 €	2.113,00 €
DI With digital control Con controllo digitale Avec commande digitale	2.540,00 €	2.711,00 €

FLOOR STANDS

PASTRY line

FLOOR STANDS / SUPPORTI / SOUTIENS



	SUPP 42	SUPP 43	SUPP 3642	SUPP 3644
For ovens Per forni Pour fours:	PE43E.1B-PE43UE.1B PE43MU.1B-PE43UER.1B PE43DUER.1B	PE43E.1B-PE43UE.1B PE43MU.1B-PE43UER.1B PE43DUER.1B	PE46UE.1B - PE46UER.1B PE46DUER.1B - PE46UR.1B PE46DUR.1B PE36UER.1B - PE36DUER.1B PE46.26UR-S - PE46.26DUR-S	PE46UE.1B - PE46UER.1B PE46DUER.1B - PE46UR.1B PE46DUR.1B PE36UER.1B-PE36DUER.1B PE46.26UR-S - PE46.26DUR-S
Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	-	6 trays - teglie - niveaux	-	6 trays - teglie - niveaux
Outside dimensions Misure esterne Dimensions extérieures	600 x 540 x 800 mm	600 x 540 x 800 mm	800 x 580 x 800 mm	800 x 580 x 800 mm
Weight / Peso / Poids	12,6 Kg	21 Kg	13,6 Kg	22,6 Kg
	531,00 €	777,00 €	551,00 €	841,00 €



	SUPP 4662	SUPP 4664	SUPP 4665	SUPP 4668
For ovens Per forni Pour fours:	SPE46SVR.1B - SPE46DSVR.1B SPE66SVR.1B - SPE66DSVR.1B ZPE46TC.1B - ZPE66TC.1B PG46SVR/DSVR PG66SVR/DSVR	SPE46SVR.1B - SPE46DSVR.1B SPE66SVR.1B - SPE66DSVR.1B ZPE46TC.1B - ZPE66TC.1B PG46SVR/DSVR PG66SVR/DSVR	SPE106SVR.1B SPE106DSVR.1B ZPE106TC.1B PG106SVR/DSVR	SPE106SVR.1B SPE106DSVR.1B ZPE106TC.1B PG106SVR/DSVR
Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	-	7 trays - teglie - niveaux	-	6 trays - teglie - niveaux
Outside dimensions Misure esterne Dimensions extérieures	930 x 740 x 800 mm	930 x 740 x 800 mm	930 x 740 x 700 mm	930 x 740 x 700 mm
Weight / Peso / Poids	12 Kg	22,6 Kg	15,6 Kg	24,6 Kg
	622,00 €	1.001,00 €	606,00 €	961,00 €



	SUPP 63	SUPP 64	SUPP4670	SUPP4671	TR166
For ovens Per forni Pour fours:	PE46TC.1B PE66TC.1B	PE46TC.1B PE66TC.1B	PE106TC.1B	PE106TC.1B	PE166SVR.1B PE166DSVR.1B PE166TC.1B ZPE166TC.1B
Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	-	6 trays - teglie - niveaux	-	5 trays - teglie - niveaux	16 (600x400) trays - teglie - niveaux
Outside dimensions Misure esterne Dimensions extérieures	790 x 840 x 800 mm	790 x 840 x 800 mm	790 x 840 x 700 mm	790 x 840 x 700 mm	755 x 565 x 1710 mm
Weight / Peso / Poids	15 Kg	22,6 Kg	15,6 Kg	24,6 Kg	25 Kg
	626,00 €	1.001,00 €	606,00 €	961,00 €	2.086,00 €

GASTRONOMY line

FLOOR STANDS / SUPPORTI / SOUTIENS



	SUPP 4662	SUPP 4664	SUPP 4665	SUPP 4668
For ovens Per forni Pour fours:	SGE511SVR.1B - SGE511DSVR.1B SGE711SVR.1B - SGE711DSVR.1B ZGE511TC.1B - ZGE711TC.1B GG511SVR/DSVR GG711SVR/DSVR	SGE511SVR.1B - SGE511DSVR.1B SGE711SVR.1B - SGE711DSVR.1B ZGE511TC.1B - ZGE711TC.1B GG511SVR/DSVR GG711SVR/DSVR	SGE1211SVR.1B SGE1211DSVR.1B ZGE1211TC.1B GG1211SVR/DSVR	SGE1211SVR.1B SGE1211DSVR.1B ZGE1211TC.1B GG1211SVR/DSVR
Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	-	7 trays - teglie - niveaux	-	6 trays - teglie - niveaux
Outside dimensions Misure esterne Dimensions extérieures	930 x 740 x 800 mm	930 x 740 x 800 mm	930 x 740 x 700 mm	930 x 740 x 700 mm
Weight / Peso / Poids	12 Kg	22,6 Kg	15,6 Kg	24,6 Kg
	622,00 €	1.001,00 €	606,00 €	961,00 €



	SUPP 52	SUPP 53	SUPP 54	SUPP 55
For ovens Per forni Pour fours:	SGE523SVR.1B SGE523DSVR.1B	SGE523SVR.1B SGE523DSVR.1B	GE623SVR.1B - GE623DSVR.1B GE611SVR.1B - GE611DSVR.1B GE1011SVR.1B - GE1011DSVR.1B	GE623SVR.1B - GE623DSVR.1B GE611SVR.1B - GE611DSVR.1B GE1011SVR.1B - GE1011DSVR.1B
Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	-	6 trays - teglie - niveaux	-	6 trays - teglie - niveaux
Outside dimensions Misure esterne Dimensions extérieures	680 x 560 x 800 mm	680 x 560 x 800 mm	530 x 610 x 800 mm	530 x 610 x 800 mm
Weight / Peso / Poids	11 Kg	20 Kg	11 Kg	20 Kg
	596,00 €	893,00 €	661,00 €	940,00 €



	SUPP 63	SUPP 64	SUPP4670	SUPP4671	TR201	TR401
For ovens Per forni Pour fours:	GE511TC.1B GE711TC.1B	GE511TC.1B GE711TC.1B	GE1211TC.1B	GE1211TC.1B	GE2011SVR.1B GE2011DSVR.1B GE2011TC.1B ZGE2011TC.1B	SGE4011SVR.1B SGE4011DSVR.1B GE4011TC.1B ZGE4011TC.1B
Load Capacity Capacità di carico Capacité de charge	-	6 trays - teglie niveaux	-	5 trays - teglie - niveaux	20 (GN 1/1) trays - teglie niveaux	40 (GN 1/1) trays - teglie niveaux
Outside dimensions Misure esterne Dimensions extérieures	790x840x800 mm	790x840x800 mm	790x840x700 mm	790x840x700 mm	755x565x1710 mm	755x565x1710 mm
Weight / Peso / Poids	22,6 Kg	25 Kg	15,6 Kg	24,6 Kg	25 Kg	32 Kg
	626,00 €	1.001,00 €	606,00 €	961,00 €	2.228,00 €	3.388,00 €



HOODS

HOODS / CAPPE / HOTTES



	CM53/90	CM80/85
For ovens Per forni Pour fours	GE611SVR/DSVR GE1011SVR/DSVR	PE46UR.1B - PE46DUR.1B PE46.26UR-S - PE46.26DUR-S
Description / Descrizione / Description	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD WITH MOTOR CAPPA IN ACCIAIO INOX A CONDENSAZIONE CON MOTORE HOTTE EN ACIER INOX A CONDENSATION AVEC MOTEUR	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD WITH MOTOR CAPPA IN ACCIAIO INOX A CONDENSAZIONE CON MOTORE HOTTE EN ACIER INOX A CONDENSATION AVEC MOTEUR
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	532 x 853 x 323 mm	792 x 772 x 323 mm
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	0,3 kw 230 V/1N – 50/60 HZ	0,3 kw 230 V/1N – 50/60 HZ
Standard equipment Dotazione standard Equipement standard	Stainless steel removable and washable grease filter 2 speed motor Filtro antigrasso in acciaio inox estraibile e lavabile – motore a 2 velocità Filtre à graisse en acier inox amovible et lavable - moteur à 2 vitesses	
	2.139,00 €	2.063,00 €



	CM94/87
For ovens Per forni Pour fours	SPE46SVR/DSVR.1B - SPE66SVR/DSVR.1B SPE106SVR/DSVR.1B - SGE511SVR/DSVR.1B SGE711SVR/DSVR.1B - SGE1211SVR/DSVR.1B
Description / Descrizione / Description	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD WITH MOTOR CAPPA IN ACCIAIO INOX A CONDENSAZIONE CON MOTORE HOTTE EN ACIER INOX A CONDENSATION AVEC MOTEUR
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	937 x 892 x 323 mm
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	0,3 kW 230V/ 1N - 50/60 Hz
Standard equipment Dotazione standard Equipement standard	Stainless steel removable and washable grease filter 2 speed motor Filtro antigrasso in acciaio inox estraibile e lavabile – motore a 2 velocità Filtre à graisse en acier inox amovible et lavable - moteur à 2 vitesses
	2.272,00 €



HOODS



HOODS / CAPPE / HOTTES



	CM79/112	CM105/103
For ovens Per forni Pour fours	PE46TC.1B - PE66TC.1B - PE106TC.1B ZPE46TC - ZPE66TC - ZPE106TC GE511TC.1B - GE711TC.1B - GE1211TC.1B ZGE511TC - ZGE711TC - ZGE1211TC	PE166TC.1B - GE2011TC.1B - PE166SVR.1B ZPE166TC - ZGE2011TC SPE166DSVR - SGE2011DSVR - SGE2011SVR
Description / Descrizione / Description	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD WITH MOTOR CAPPA IN ACCIAIO INOX A CONDENSAZIONE CON MOTORE HOTTE EN ACIER INOX A CONDENSATION AVEC MOTEUR	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD WITH MOTOR CAPPA IN ACCIAIO INOX A CONDENSAZIONE CON MOTORE HOTTE EN ACIER INOX A CONDENSATION AVEC MOTEUR
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	1051 x 781 x 323 mm	1051 x 781 x 323 mm
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	0,3 kW 230V/ 1N - 50/60 Hz	0,3 kW 230V/ 1N - 50/60 Hz
Standard equipment Dotazione standard Equipement standard	Stainless steel removable and washable grease filter 2 speed motor Filtro antigrasso in acciaio inox estraibile e lavabile - motore a 2 velocità Filtre à graisse en acier inox amovible et lavable - moteur à 2 vitesses	
	2.352,00 €	2.484,00 €



	CM98/78
For ovens Per forni Pour fours	SGE0621 SVR.1B - SGE0621 DSVR.1B SGE1021 SVR.1B - SGE1021 DSVR.1B
Description / Descrizione / Description	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD WITH MOTOR CAPPA IN ACCIAIO INOX A CONDENSAZIONE CON MOTORE HOTTE EN ACIER INOX A CONDENSATION AVEC MOTEUR
Outside dimensions / Misure esterne Dimensions extérieures	983 x 782 x 323 mm
Power - voltage / Potenza - voltaggio Puissance - alimentation	0,3 kW 230V/ 1N - 50/60 Hz
Standard equipment Dotazione standard Equipement standard	Stainless steel removable and washable grease filter 2 speed motor Filtro antigrasso in acciaio inox estraibile e lavabile - motore a 2 velocità Filtre à graisse en acier inox amovible et lavable - moteur à 2 vitesses
	2.484,00 €

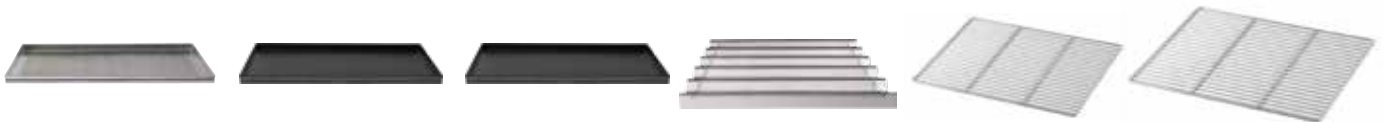
TRAYS

ACCESSORIES - ACCESSORI - ACCESSOIRES

PASTRY/BAKERY line



TEG 450X340	TEG 460X340	TEG 450X340 FOR	TEG 460X340 FOR	TEG 600X400
450 x 340 mm	460 x 340 mm	450 x 340 mm	460 x 340 mm	600 x 400 mm
Aluminium flat tray Teglia piana in alluminio Plaque pleine en aluminium	Aluminium flat tray Teglia piana in alluminio Plaque pleine en aluminium	Aluminium pierced tray Teglia in alluminio forata Plaque en aluminium perforée	Aluminium pierced tray Teglia in alluminio forata Plaque en aluminium perforée	Aluminium flat tray Teglia piana in alluminio Plaque pleine en aluminium
24,00 €	29,00 €	36,00 €	48,00 €	55,00 €



TEG 600X400 FOR	TEG 600X400 TEF	TEG 600X400 TEF-FOR	TEG 600X400 F5C	GRI4534CROM	GRI6040CROM
600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm	450 x 340 mm	600 x 400 mm
Aluminium pierced tray Teglia in alluminio forata Plaque en aluminium perforée	Teflon flat tray Teglia piana in teflon Plaque pleine en teflon	Teflon pierced tray Teglia in teflon forata Plaque en teflon perforée	Perforated 5 grooves aluminium tray Teglia in alluminio forata 5 canali Plaque en aluminium a 5 canaux perforée	Cromed grid Griglia cromata Grille chromée	Cromed grid Griglia cromata Grille chromée
59,00 €	117,00 €	127,00 €	84,00 €	16,00 €	23,00 €

GASTRONOMY line



TEG1/1GNH20	TEG1/1GNH40	TEG1/1GNH40F	TEG1/1GNH65	TEG1/1GNH65F	TEG2/3GNH20
530 x 325 x 20h mm	530 x 325 x 40h mm	530 x 325 x 40h mm	530 x 325 x 65h mm	530 x 325 x 65h mm	352 x 325 x 20h mm
Tray GN 1/1 inox Teglia GN 1/1 inox Plaque GN 1/1 inox	Tray GN 1/1 inox Teglia GN 1/1 inox Plaque GN 1/1 inox	Pierced tray GN 1/1 inox Teglia forata GN 1/1 inox Plaque perforée GN 1/1 inox	Tray GN 1/1 inox Teglia GN 1/1 inox Plaque GN 1/1 inox	Pierced tray GN 1/1 inox Teglia forata GN 1/1 inox Plaque perforée GN 1/1 inox	Tray GN 2/3 inox Teglia GN 2/3 inox Plaque GN 2/3 inox
58,00 €	67,00 €	73,00 €	82,00 €	85,00 €	39,00 €



TEG2/3GNH40	TEG2/3GNH65	TEG2/3GNH40F	TEG2/3GNH65F	GRI1/1INOX
352 x 325 x 40h mm	352 x 325 x 65h mm	352 x 325 x 40h mm	352 x 325 x 65h mm	530 x 325 mm
Tray GN 2/3 inox Teglia GN 2/3 inox Plaque GN 2/3 inox	Tray GN 2/3 inox Teglia GN 2/3 inox Plaque GN 2/3 inox	Pierced tray GN 2/3 Teglia forata GN 2/3 Plaque perforée GN 2/3	Pierced tray GN 2/3 Teglia forata GN 2/3 Plaque perforée GN 2/3	Stainless steel grid GN 1/1 Griglia in inox GN 1/1 Grille en acier inox GN 1/1
54,00 €	61,00 €	60,00 €	65,00 €	53,00 €



ACCESSORIES



ACCESSORIES - ACCESSORI - ACCESSOIRES



R40S

Set of 4 castors for stands
(2 with break, 2 without break)

Kit 4 ruote per supporti
(2 con freno, 2 senza freno)

Série de 4 roulettes pour supports
(2 avec frein, 2 sans frein)

238,00 €



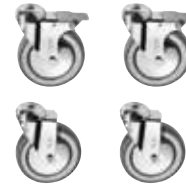
R40P

Set of 4 castors for proofers
(2 with break, 2 without break)

Kit 4 ruote per lievitori
(2 con freno, 2 senza freno)

Série de 4 roulettes pour etuves
(2 avec frein, 2 sans frein)

172,00 €



R41

Set of 4 castors for stands 4665-4668
(2 with break, 2 without break)

Kit 4 ruote per supporti 4665-4668
(2 con freno, 2 senza freno)

Série de 4 roulettes pour supports 4665-4668
(2 avec frein, 2 sans frein)

146,00 €



COR1

Core probe
temperature sensor

Sonda temperatura al cuore
Sonde temperature au coeur

189,00 €



COR2

Core probe
temperature sensor
TOUCH Evolution line
Sonda temperatura al cuore
linea TOUCH Evolution
Sonde temperature au coeur
pour TOUCH Evolution line

207,00 €



DOC10

Shower
Doccia
Douchette

182,00 €



WSK

Washing system kit
Kit lavaggio
Kit système de lavage

935,00 €

SWP01

Water pump with water container stainless steel 7 lt
Pompa acqua con contenitore in acciaio inox da 7 lt
Pompe à eau avec cuve en acier inox de 7 lt

228,00 €



KIT TO STACK OVEN - KIT DISTANZIATORI FORNO - KIT ESPACEURS FOUR

SK6	SK5	SK3	SK4	SK2	SK10	SK11
BASIC LINE 450 x 340	BASIC LINE 600 x 400	POWER LINE 600 x 400 or GN1/1	POWER LINE 460 x 340 or GN2/3	TOP PASTRY TOP GASTRONOMY	TOUCH EVOLUTION	PRIME LINE
197,00 €	192,00 €	196,00 €	188,00 €	546,00 €	338,00 €	309,00 €



BOREAL

A new generation of blast chillers for Gastronomy / Pastry / Bakery

MEC'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 three new, highly evolved product lines are distinguished by a innovative refrigeration circuit designed, engineered and tested entirely by MEC refrigeration laboratories. This fundamental advantage guarantees shorter chilling times, greater energy efficiency with savings of 30% and more effective organisation of work in the kitchen, to the clear benefit of food quality and profitability. On top of this, thanks to a covering of innovative FINGERPRINT-FREE material, the latest BOREAL model offers easy cleaning and impeccable hygiene in addition to maximum resistance.

BOREAL line
 3-15 trays





La ricerca MEC ha portato allo sviluppo di una nuova generazione di abbattitori ad alta tecnologia, progettati per soddisfare tutte le esigenze presenti nel campo della gastronomia, pasticceria, gelateria e panificazione.

Le nostre tre nuove linee prodotte, altamente evolute si distinguono per una refrigerazione innovativa, dotate di un circuito progettato, prodotto e testato interamente dai laboratori di refrigerazione MEC.

Questo vantaggio fondamentale garantisce tempi di abbattimento più brevi, maggiore efficienza energetica con un risparmio del 30% e un'organizzazione del lavoro in cucina più efficace, con il chiaro vantaggio della qualità del cibo e della redditività.

Oltre a questo, grazie ad un materiale innovativo, FINGERPRINT-FREE, utilizzato per la copertura, l'ultimo modello BOREAL offre una facile pulizia e un'igiene impeccabile, oltre ad una straordinaria resistenza.

Les recherches de MEC ont conduit au développement d'une nouvelle génération des cellules de refroidissement rapide de haute technologie, conçues pour satisfaire tous les besoins de la gastronomie, pâtisserie, glace et professionnels de la boulangerie.

Les nos trois gammes des cellules de refroidissement, très évoluées, se distinguent par un circuit de réfrigération innovant conçu et testé entièrement dans les laboratoires de réfrigération MEC.

Cet avantage fondamental garantit des délais de refroidissement plus courts, une efficacité énergétique plus grande avec une économie d'énergie jusqu'au 30% et une organisation plus efficace des travaux dans la cuisine au bénéfice évident de la qualité des aliments et rentabilité.

En plus, grâce à une couverture innovante, fabriqué d'un matériel sur lequel on ne peut pas des empreintes digitale, le dernier modèle BOREAL offre un nettoyage facile et une hygiène impeccable et une résistance maximale.

ALL THE STRENGTHS OF BOREAL

BLAST CHILLERS FOR GASTRONOMY / PASTRY / BAKERY

The latest addition to the MEC family of blast chillers, the BOREAL line is highly evolved, complete and versatile, thanks to load capacities ranging from three to fifteen 60 x 40 trays. BOREAL blast chillers stand out for a complete covering in innovative, FINGERPRINT-FREE material that optimises resistance, greatly facilitates cleaning and guarantees impeccable hygiene at all times. The BOREAL line offers a choice of automatic and manual blast chilling and freezing cycles and comes with reversible doors for greater practicality. Various optionals are also available, including a core temperature probe, LED lighting, an ozone kit for effective sanitisation and feet that can be removed and replaced with wheels for easier mobility.

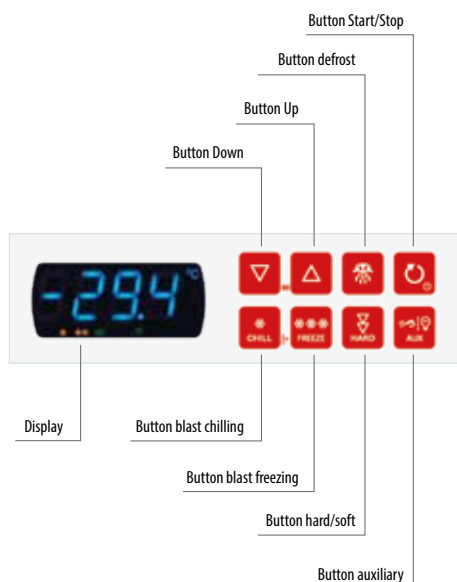
ABBATTITORI DI TEMPERATURA PER GASTRONOMIA / PASTICCERIA / PANETTERIA

La famiglia di abbattitori MEC si amplia con la nuova linea BOREAL, altamente evoluta, completa e versatile, grazie alla capacità di caricamento che va da tre a quindici teglie 60 x 40. Gli abbattitori BOREAL si distinguono per un rivestimento completo e innovativo, il materiale FINGERPRINT-FREE che ottimizza resistenza, facilita notevolmente la pulizia e garantisce un'igiene impeccabile in ogni momento. La linea BOREAL offre una scelta di cicli di abbattimento e surgelamento manuale e automatico e viene fornita con porte reversibili per maggiore praticità. Sono disponibili anche i vari optional, inclusa una sonda al cuore per la rilevazione della temperatura interna, illuminazione a LED, un kit di ozono per la sanificazione e piedi che possono essere rimossi e sostituiti con ruote per facilitare la mobilità.

CELLULE RAPIDE POUR GASTRONOMIE / PÂTISSERIE / BOULANGERIE

La dernière addition à la gamme des cellules de refroidissement MEC, la ligne BOREAL est très évoluée, complète et polyvalente, grâce à la capacité interne qui permet un chargement de 3 jusqu'au 15 plateaux 60 x 40 cm. Les cellules de refroidissement rapide BOREAL se distinguent par à une couverture innovante, fabriqué d'un matériel sur lequel on ne peut pas des empreintes digitales, offre un nettoyage facile et une hygiène impeccable et une résistance maximale à tout moment. La ligne BOREAL offre un choix de solutions de refroidissement et congélation manuelles et automatiques et vient avec des portes réversibles pour plus de praticité. Différents optionnes sont également disponibles, y compris une sonde température centrale, éclairage à LED, un kit ozone pour une efficacité assainissement et pieds qui peuvent être enlevés et remplacés par des roues pour faciliter la mobilité.

BOREAL





BOREAL



	BK3116040	BK5116040
Price List / Prezzo / Prix	3.986,00 €	4.197,00 €
Voltage/Frequency / Voltaggio e Frequenza Tension/Fréquence	220V - 1~ + N - 50Hz 230V - 1~ + N - 60Hz	220V - 1~ + N - 50Hz 230V - 1~ + N - 60Hz
Control / Tipologia di Comando / Contrôle	Digital / Digitale / Numérique	Digital / Digitale / Numérique
Outside dimension WxDxH / Dimensione esterna LxPxH Dimension externe LxPxH	760x670x875 mm	760x670x875 mm
Package dimensions WxDxH / Dimensione imballaggio LxPxH Dimensions de l'emballage LxPxH	810x720x920 mm	810x720x920 mm
Net weight / Peso / Poids net Kg Gross weight / Peso prodotto imballato / Poids brut Kg	77 92	82 97
Load capacity Capacità di carico Capacité de charge	3 trays GN 1/1, 600x400 3 teglie GN 1/1, 600x400 3 plateaux GN 1/1, 600x400	5 trays GN 1/1, 600x400 5 teglie GN 1/1, 600x400 5 plateaux GN 1/1, 600x400
Trays spacing / Passo teglie / Espace entre les plateaux	85 mm	68 mm
Cooling capacity* / Potenza di raffreddamento* Puissance frigorifique*	1125W (50Hz) 1316W (60Hz)	1870W (50Hz) 2350W (60Hz)
Cycles / Cicli / Cycle	Blast Chilling soft & hard / Deep Freezing soft & hard / Core probe or timed cycle / Storage at the end of each cycle Abbattimento soft & hard / Surgelazione soft & hard / Ciclo con sonda al cuore o temporizzato / Conservazione alla fine di ogni ciclo Réfrigération rapide doux & dure / Réfrigération profonde doux & dure / Sonde à cœur ou cycle à temps minuté Stockage à la fin de chaque cycle	
Capacity per cycle / Capacità per cicli Capacità per cycle	10 kg +90° → +3°C 6 Kg +90° → -18°C	20 kg +90° → +3°C 13 Kg +90° → -18°C
Refrigerating Gas / Gas refrigerante / Gaz réfrigérant	R452a	R452a
Max absorbed current / Massima corrente assorbita Courant max. absorbé	4,9A (50Hz) 5,12A (60Hz)	7A (50Hz) 7A (60Hz)
Max absorbed power / Massima potenza assorbita Puissance max. absorbée	830W (50Hz) 972W (60Hz)	1300W (50Hz) 1500W (60Hz)
Internal and External Finishing / Finitura interna ed esterna Finition interne et externe	FINGERPRINT FREE / ANTI IMPRONTA ANTI-TRACES DE DOIGTS	FINGERPRINT FREE / ANTI IMPRONTA ANTI-TRACES DE DOIGTS
Insulation / Isolamento / Isolation	HDPI polyurethane 60 mm thickness HDPI spessore poliuretano 60 mm HDPI polyuréthane épaisseur 60 mm	HDPI polyurethane 60 mm thickness HDPI spessore poliuretano 60 mm HDPI polyuréthane épaisseur 60 mm
Door gasket / Guarnizione della porta / Joint de porte	Removable, Magnetic Rimovibile, Magnetica Amovible, Magnétique	Removable, Magnetic Rimovibile, Magnetica Amovible, Magnétique
Anti-condensation door frame Cornice porta anti-condensa Encadrement de porte anti-condensation	-	Inspectable heated / Ispezionabile riscaldata Examinable, chauffé
Climatic class / Classe climatica / Classe climatique	5	5
Condensing unit / Unità di condensazione Unité de condensation	Tropicalized +43°C / Tropicalizzato +43°C Tropicalisée +43 °C	Tropicalized +43°C / Tropicalizzato +43°C Tropicalisée +43 °C
Evaporator fan Ventola evaporatore Ventilateur évaporateur	Low temp. Bearings Cuscinetti a bassa temperatura Paliers basse température	Low temp. Bearings Cuscinetti a bassa temperatura Paliers basse température
Evaporator / Evaporatore / Évaporateur	Anti-corrosion coating Cataforesi anticorrosione Revêtement anti-corrosion	Anti-corrosion coating Cataforesi anticorrosione Revêtement anti-corrosion
Defrost / Surgelamento / Dégivrage	Automatic / Manual Automatico / Manuale Automatique / Manuale	Automatic / Manual Automatico / Manuale Automatique / Manuale
Equipped with Fornito con Équipés de	60x40 -GN1/1 tray racks Teglie 60x40 -GN1/1 Supports latéraux pour plateaux 60x40 - GN1/1 Core probe / HACCP Control / Pivoting Wheels kit / Oven couplign kit / Sanitization kit Sonda al cuore / Controllo HACCP / Kit ruote girevoli Kit sovrapposizione per forni / Kit sanificazione	Core Probe / 60x40 -GN1/1 tray racks Sonda al cuore / Teglie 60x40 -GN1/1 Plateaux Sonde Température à cœur / 60x40 - GN1/1 HACCP Control / Pivoting Wheels kit / Oven couplign kit / Sanitization kit Controllo HACCP / Kit ruote girevoli / Kit sovrapposizione per forni / Kit sanificazione
Options / Opzioni / Options	Sonda à cœur / Contrôle HACCP / Kit de roues pivotantes / Kit de couplage four / Kit de désinfection	Contrôle HACCP / Kit de roues pivotantes Kit de couplage four / Kit de désinfection

* Évap -10°, Cond. 45 / *Évap -10°, Cond. 45

**BK81164****7.345,00 €****BK101164S****7.345,00 €**

230V - 1~ +N - 50Hz

Digital / Digitale / Numérique

790x760x1610 mm

820x800x1645 mm

128

148

8 trays GN 1/1, 600x400

8 teglie GN 1/1, 600x400

8 plateaux GN 1/1, 600x400

74 mm

3000 W

230V - 1~ +N - 50Hz

Digital / Digitale / Numérique

790x760x1610 mm

820x800x1645 mm

129

149

10 trays GN 1/1, 600x400

10 teglie GN 1/1, 600x400

10 plateaux GN 1/1, 600x400

74 mm

3000 W

35 kg +90° → +3°C

20 kg +90° → -18°C

R452a

10,3A

2195W

FINGERPRINT FREE / ANTI IMPRONTA
ANTI-TRACES DE DOIGTS

HDPI polyurethane 60 mm thickness

HDPI spessore poliuretano 60 mm

HDPI polyuréthane épaisseur 60 mm

Removable, Magnetic

Rimovibile, Magnetica

Amovible, Magnétique

Inspectable heated / Ispezionabile riscaldata

Examinable, chauffé

4

+38°C

Low temp. Bearings

Cuscinetti a bassa temperatura

Paliers basse température

Anti-corrosion coating

Cataforesi anticorrosione

Revêtement anti-corrosion

Automatic / Manual

Automatico / Manuale

Automatique / Manuale

Core Probe / 60x40 -GN1/1 tray racks

Sonda al cuore / Teglie 60x40 -GN1/1

Plateaux Sonde Température à cœur / 60x40 - GN1/1

35 kg +90° → +3°C

20 kg +90° → -18°C

R452a

10,3A

2195W

FINGERPRINT FREE / ANTI IMPRONTA
ANTI-TRACES DE DOIGTS

HDPI polyurethane 60 mm thickness

HDPI spessore poliuretano 60 mm

HDPI polyuréthane épaisseur 60 mm

Removable, Magnetic

Rimovibile, Magnetica

Amovible, Magnétique

Inspectable heated / Ispezionabile riscaldata

Examinable, chauffé

4

+38°C

Low temp. Bearings

Cuscinetti a bassa temperatura

Paliers basse température

Anti-corrosion coating

Cataforesi anticorrosione

Revêtement anti-corrosion

Automatic / Manual

Automatico / Manuale

Automatique / Manuale

Core Probe / 60x40 -GN1/1 tray racks

Sonda al cuore / Teglie 60x40 -GN1/1

Plateaux Sonde Température à cœur / 60x40 - GN1/1

HACCP Control / Pivoting Wheels kit / Sanitization kit

Controllo HACCP / Kit ruote girevoli / Kit sanificazione

Kit de contrôle / roues pivotantes HACCP / kit de

assainissement

HACCP Control / Pivoting Wheels kit / Sanitization kit

Controllo HACCP / Kit ruote girevoli / Kit sanificazione

Kit de contrôle / roues pivotantes HACCP / kit de

assainissement



BOREAL



	BK101164	BK151164
Price List / Prezzo / Prix	8.183,00 €	9.399,00 €
Voltage/Frequency / Voltaggio e Frequenza Tension/Fréquence	400V - 3~ +N - 50Hz	400V - 3~ +N - 50Hz
Control / Tipologia di Comando / Contrôle	Digital / Digitale / Numérique	Digital / Digitale / Numérique
Outside dimension WxDxH / Dimensione esterna LxPxH Dimension externe LxPxH	790x760x1610 mm	790x760x1945 mm
Package dimensions WxDxH / Dimensione imballaggio LxPxH Dimensions de l'emballage LxPxH	820x800x1645 mm	820x800x1950 mm
Net weight / Peso / Poids net Kg	136/137	161/162
Gross weight / Peso prodotto imballato / Poids brut Kg	156/157	183/184
Load capacity Capacità di carico Capacité de charge	10 trays GN 1/1, 600x400 10 teglie GN 1/1, 600x400 10 plateaux GN 1/1, 600x400	15 trays GN 1/1, 600x400 15 teglie GN 1/1, 600x400 15 plateaux GN 1/1, 600x400
Trays spacing / Passo teglie / Espace entre les plateaux	74 mm	74 mm
Cooling capacity* / Potenza di raffreddamento* Puissance frigorifique*	3263 W (50Hz) 3768 W (50Hz)	4767 W (50Hz) 5230 W (50Hz)
Cycles / Cicli / Cycle	Blast Chilling soft & hard / Deep Freezing soft & hard / Core probe or timed cycle / Storage at the end of each cycle Abbattimento soft & hard / Surgelazione soft & hard / Ciclo con sonda al cuore o temporizzato / Conservazione alla fine di ogni ciclo Storage at the end of each cycle / Réfrigération rapide doux & dure / Réfrigération profonde doux & dure Sonde à cœur ou cycle à temps minuté / Stockage à la fin de chaque cycle	
Capacity per cycle / Capacità per cicli Capacité par cycle	40 kg +90° → +3°C 25 kg +90° → -18°C	60 kg +90° → +3°C 40kg +90° → -18°C
Refrigerating Gas / Gas refrigerante / Gaz réfrigérant	R452a	R452a
Max absorbed current / Massima corrente assorbita Courant max. absorbé	5,3 A (50Hz) 5,83 A (60Hz)	6,74 A (50Hz) 7,12 A (60Hz)
Max absorbed power / Massima potenza assorbita Puissance max. absorbée	2788 W (50Hz) 3365 W (60Hz)	3512 W (50Hz) 4060 W (60Hz)
Internal and External Finishing / Finitura interna ed esterna Finition interne et externe	FINGERPRINT FREE / ANTI IMPRONTA ANTI-TRACES DE DOIGTS	FINGERPRINT FREE / ANTI IMPRONTA ANTI-TRACES DE DOIGTS
Insulation / Isolamento / Isolation	HDPI polyurethane 60 mm thickness Spessore 60 mm poliuretano HDPI HDPI polyuréthane épaisseur 60 mm	HDPI polyurethane 60 mm thickness Spessore 60 mm poliuretano HDPI HDPI polyuréthane épaisseur 60 mm
Door gasket / Guarnizione della porta / Joint de porte	Removable, Magnetic Rimovibile, Magnetica Amovible, Magnétique	Removable, Magnetic Rimovibile, Magnetica Amovible, Magnétique
Anti-condensation door frame / Cornice porta anti-condensa Encadrement de porte anti-condensation	Inspectable heated / Ispezionabile, riscaldato Examinable, chauffé	Inspectable heated / Ispezionabile, riscaldato Examinable, chauffé
Climatic class / Classe climatica / Classe climatique	5	5
Condensing unit / Unità di condensazione Unité de condensation	Tropicalized +43°C / Tropicalizzato +43°C Tropicalisée +43 °C	Tropicalized +43°C / Tropicalizzato +43°C Tropicalisée +43 °C
Evaporator fan Ventola evaporatore Ventilateur évaporateur	Low temp. Bearings Cuscinetti a bassa temperatura Paliers basse température	Low temp. Bearings Cuscinetti a bassa temperatura Paliers basse température
Evaporator / Evaporatore / Évaporateur	Anti-corrosion coating Cataforesi anticorrosione Revêtement anti-corrosion	Anti-corrosion coating Cataforesi anticorrosione Revêtement anti-corrosion
Defrost / Surgelamento / Dégivrage	Automatic / Manual Automatico / Manuale Automatique / Manuale	Automatic / Manual Automatico / Manuale Automatique / Manuale
Equipped with Fornito con Équipés de	Core Probe / 60x40 -GN1/1 tray racks Sonda al cuore / Teglie 60x40 - GN1/1 Plateaux Sonde Température à cœur / 60x40 - GN1/1	Core Probe / 60x40 -GN1/1 tray racks Sonda al cuore / Teglie 60x40 - GN1/1 Plateaux Sonde Température à cœur / 60x40 - GN1/1
Options / Opzioni / Options	HACCP Control / Pivoting Wheels kit / Sanitization kit Controllo HACCP / Kit ruote girevoli / Kit sanificazione Kit de contrôle / roues pivotantes HACCP / kit de assainissement	HACCP Control / Pivoting Wheels kit / Sanitization kit Controllo HACCP / Kit ruote girevoli / Kit sanificazione Kit de contrôle / roues pivotantes HACCP / kit de assainissement

* Évap -10°, Cond. 45 / * Evap -10°, Cond. 45



PRICES

Prices indicated in the price list do not include plumbing requirements, or house wiring, building work or anything else not specified.

DELIVERY

Ex works - ITALY

INSTALLATION AND CONNECTION EXCLUDED.

PACKAGING

Pallet + cardboard included, other material at cost.

DELIVERY TERMS

Approximately 3 weeks from order confirmation, unless otherwise agreed and indicated in our order confirmation.

PAYMENTS

Payments should be effected exclusively as indicated in our order confirmation. In case of late payment interest rates will be added.

GUARANTEE

The company guarantees purchased products for one (1) year from the date of delivery, in consideration of a correct use of the appliance.

The guarantee is limited to repairs or substitution of the faulty parts at our premises, to ascertain if the fault is material or due to workmanship.

The parts replaced remain the property of the company.

The labour costs for repairs or transfers of company staff are at customer charge, and also delivery and transport costs.

Any other compensation is excluded, and no claims can be made for direct and/or indirect damage of any kind of nature due to negligence or improper use.

Allelectrical parts, consumable materials and anything resulting faulty due to improper and incorrect use are excluded from the guarantee.

The guarantee is not valid if the purchaser is not up to date with payments, or if products have been repaired, or modified without authorization.

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

PREZZI

I prezzi indicati nel listino non comprendono installazioni idrauliche, allacciamenti elettrici, opere murarie e quant'altro non specificato.

RESA

Franco nostro stabilimento - ITALIA.

MONTAGGIO E COLLAUDO ESCLUSO.

IMBALLO

Bancale + cartone compreso, altri al costo.

TERMINI DI CONSEGNA

Indicativamente 3 settimane dalla conferma dell'ordine, salvo differenti accordi intercorsi ed indicati nella nostra conferma d'ordine.

PAGAMENTI

I pagamenti devono essere effettuati esclusivamente come indicato nella nostra conferma d'ordine. In caso di ritardo di pagamento verranno calcolati interessi di mora.

GARANZIA

La Ditta garantisce i prodotti venduti per un (1) anno dalla data di consegna, considerando un utilizzo appropriato. La garanzia e' limitata alla riparazione o sostituzione franco stabilimento dei pezzi difettosi per accertato difetto del materiale o di lavorazione.

Le parti sostituite restano di proprieta della Ditta.

Il costo della mano d'opera per le riparazione e le trasferte del personale della Ditta sono a carico del cliente, cosi' come le spese di spedizione e trasporto. Ogni altro indennizzo e escluso ne potranno essere reclamati danni diretti e/o indiretti di qualsiasi natura e specie, per l'uso negligente ed improprio.

Sono escluse le parti elettriche, materiali di consumo, o tutto cio che risulti avariato per cattivo uso, imperizia e manovre di utilizzo non corrette.

La garanzia decade se il compratore non e' in regola con i pagamenti e per i prodotti riparati, smontati o modificati senza autorizzazione.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

PRIX

Les prix indiqués ne comprennent pas les installations hydrauliques, ni les raccordements électriques, les travaux de maçonnerie, ou autre non spécifié.

RENDU

Départ Usine - ITALIE.

MONTAGE ET ESSAI EXCLUS.

EMBALLAGE

Palettes + carton compris, autre matériel à paiement.

DÉLAIS DE LIVRAISON

Environ 3 semaines après la confirmation de la commande, sauf accords différents et indiqués sur la confirmation de commande.

PAIEMENTS

Les paiements doivent être effectués uniquement comme indiqué dans notre confirmation de commande. En cas de retard du paiement les intérêts moratoires seront calculés.

GARANTIE

L'Entreprise garantie les produits vendus pendant un (1) an à partir de la date de livraison, en considération d'un usage approprié. La garantie est limitée à la réparation ou au remplacement départ usine des pièces défectueuses après vérification du défaut du matériel ou de l'elaboration de ce dernier.

Les pièces remplacées demeurent de propriété de l'entreprise. Les coûts de main-d'oeuvre et les frais de déplacement du personnel de l'Entreprise sont à la charge du client, ainsi que les frais de livraison et de transport. Toute autre indemnité est exclue et aucun dommage direct ou indirect causé par un usage négligent ou inapproprié ne pourra être réclamé. Les composants électriques, les consommables, ou tout ce qui resulterait avarié à cause d' un mauvais usage, par manque d'expérience ou à cause de manipulations non correctes sont exclus.

La garantie dechoit si l'acheteur n'est pas en règle avec les paiements ou sur des produits réparés, demontés ou modifiés sans autorisation.

www.meceurope.com

studioverde.it



mec
The Sixth Sense for Excellence

MEC EUROPE srl
Via Pastore, 32 - 47922 - Rimini (RN) - Italy
Tel. +39 0541 740952 - Fax. +39 0541 747139
info@mecgroupitalia.it

 Made in Italy