

ALWAYS  
COOK LIKE  
PROFESSIONALS





ALWAYS COOK LIKE **PROFESSIONALS**



## VENEXIA

COMBI OVENS  
BAKERY OVENS

### 44 VENEXIA ovens line

**Combi ovens**  
46 VENEXIA San Marco

**Bakery ovens**  
48 VENEXIA San Giorgio

### Accessories

52 PROVERS  
52 HOODS  
54 CHIC GRIL SYSTEMS  
56 STANDS

## SQUERO & CAMPIELLO

COMBI OVENS  
BAKERY OVENS  
GAS OVENS

### 58 SQUERO ovens line

**Combi ovens**  
60 SQUERO Combi GN2/1  
62 SQUERO Combi Touch 5"  
64 SQUERO Combi Digital  
66 SQUERO Combi Manual

### Bakery ovens

70 SQUERO Bakery Touch Touch 5"  
72 SQUERO Bakery Digital  
74 SQUERO Bakery Manual  
78 CAMPIELLO Bakery Digital / Manual  
80 HYBRID Bakery Digital / Manual

### Gas ovens

68 SQUERO Gas Combi Digital  
68 SQUERO Gas Combi Manual  
76 SQUERO Gas Bakery Digital  
76 SQUERO Gas Bakery Manual

### Accessories

82 PROVERS  
84 HOODS  
86 STANDS / TROLLEYS

## RIALTO

COMPACT COMBI OVENS

### 88 RIALTO ovens line

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

### Accessories

HOODS  
STAND

# INDEX



## BURANO & TORCELLO

CONVECTION OVENS

96 **BURANO & TORCELLO ovens line**

### Convection ovens

98 BURANO Digital  
100 BURANO Manual

102 TORCELLO Digital  
104 TORCELLO Manual

### Accessories

108 PROVERS  
109 HOODS  
109 STANDS

## ASPEN & KODIAK

BLAST CHILLERS

110 **ASPEN & KODIAK**

112 ASPEN blast chillers

114 KODIAK blast chillers

## ACCESSORIES

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

### GRILS & TRAYS

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

### Accessories for ovens

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

### Accessories for blast chillers

123 Venix ASPEN / KODIAK

VENICE  
ESTYLE, EM

VENICE

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

# ALL THE FLAVOUR OF **VENICE**



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



### **Toutes les saveurs de Venise**

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

### **Todos los sabores de Venecia**

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

### **Все вкусы венеции**

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

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







## A COMPANY PROJECTED IN **THE FUTURE**

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





### ***Une société projetée vers le futur***

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

### ***Una compañía con visión de futuro***

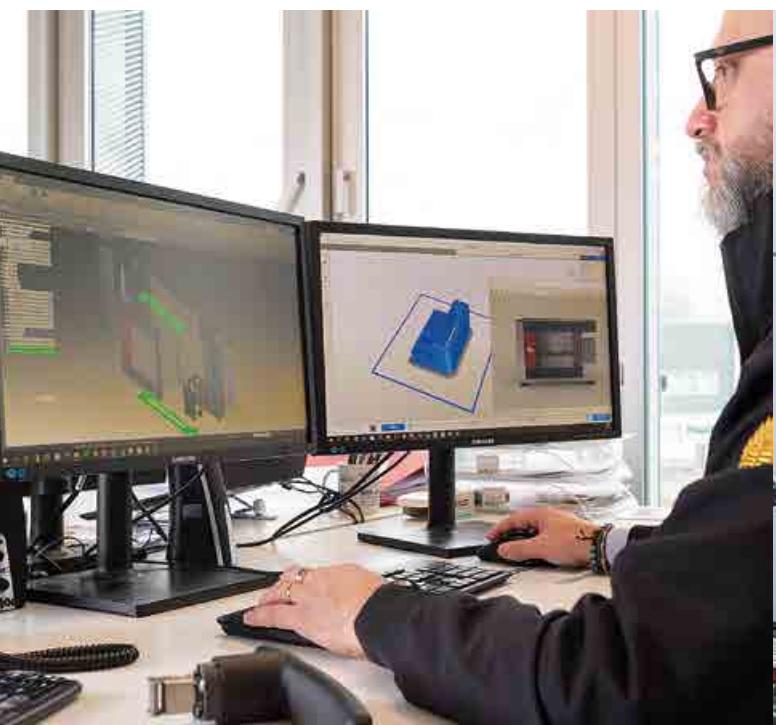
Una tecnología de avanzada eco sustentable, la confiabilidad y el cuidado del cliente son las raíces de nuestra filosofía comercial. Conceptos como calidad e innovación caracterizan la misión de nuestra empresa siempre de cara a la satisfacción de las necesidades del cliente sin desatender la seguridad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

### ***Компания ориентированная на будущее***

Передовые технологии, надежность, забота о клиентах и экологическая ответственность, лежат в основе философии нашего бизнеса.

Качество и инновации – стержни нашей миссии, которая призвана повышать эффективность работы наших заказчиков и обеспечивать безопасность наших потребителей.







# VENIX ACADEMY

## LET'S GET INSPIRED

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

### ***VENIX ACADEMY: laissez-nous vous inspirer***

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

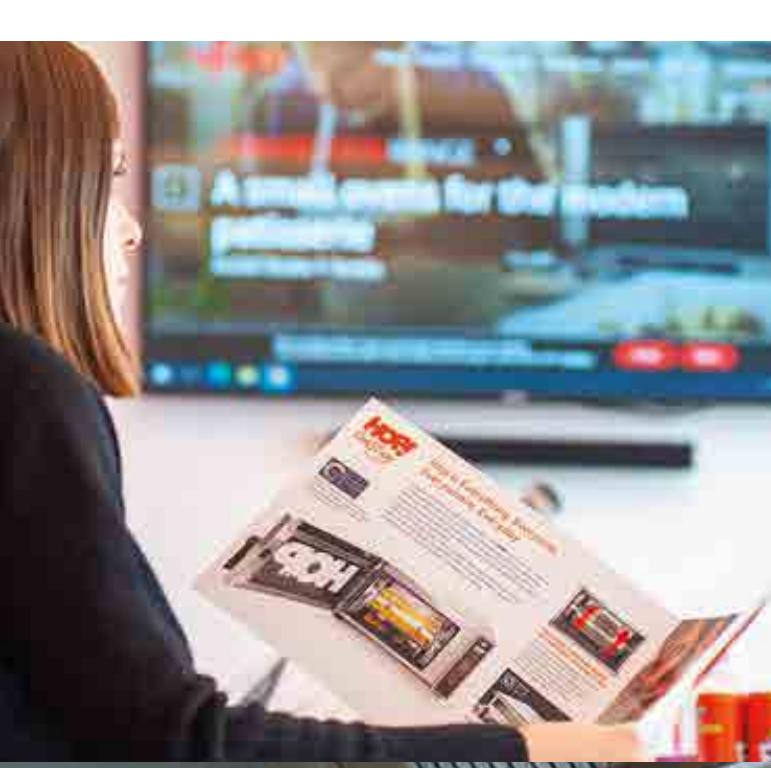
### ***ACADEMIA VENIX: ¡dejemos volar la inspiracion!***

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

### ***АКАДЕМИЯ VENIX: давайте вдохновляться***

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









# CERTIFIED INNOVATION AND PERFORMANCES

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

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

#### **INNOVATION et PERFORMANCES certifiées**

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

#### **INNOVACION y PRESTACIONES certificadas**

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

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

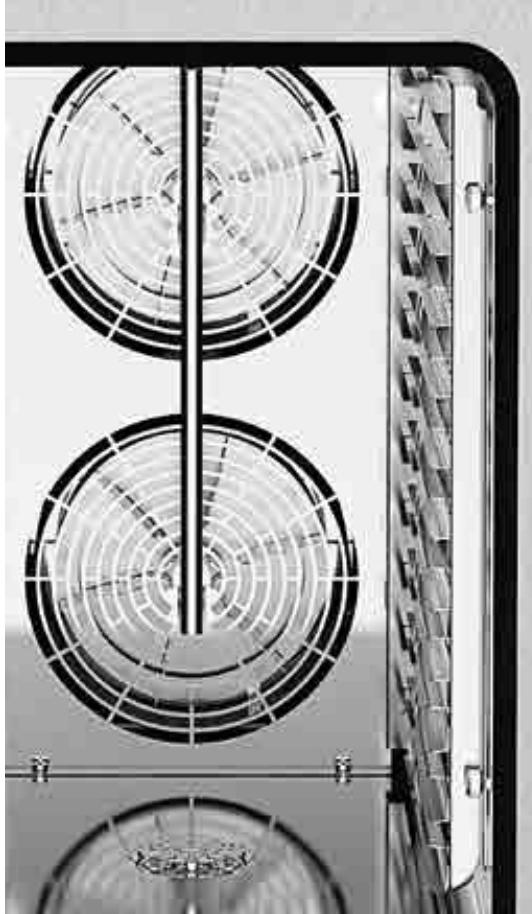
#### **ЗАРЕГИСТРИРОВАННЫЕ ИННОВАЦИИ И ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ**

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

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

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





## THE **TECHNOLOGY** OF OUR OVENS

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

### V-Power PRO

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

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

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

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

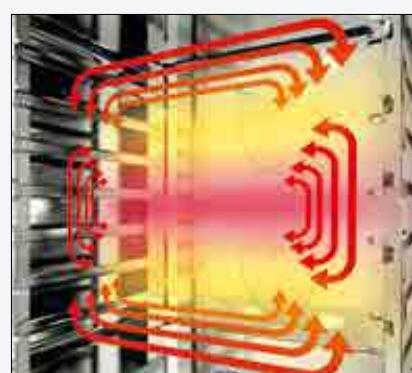
### V-Preheating

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

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

Fase de rápido precalentamiento en todo el proceso de cocción.

*Фаза быстрого предварительного нагрева является основой любого процесса приготовления.*





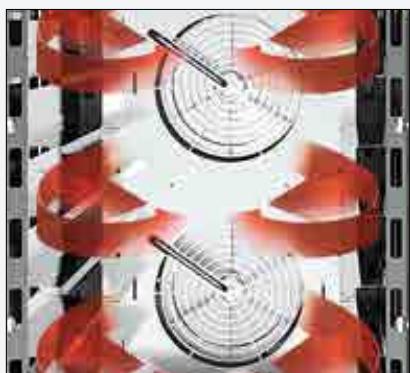
## V-Equal

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

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

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

*Равномерность приготовления обеспечивается улучшенным распределением воздушного потока в камере приготовления.*



## V-Dry PRO

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

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

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

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



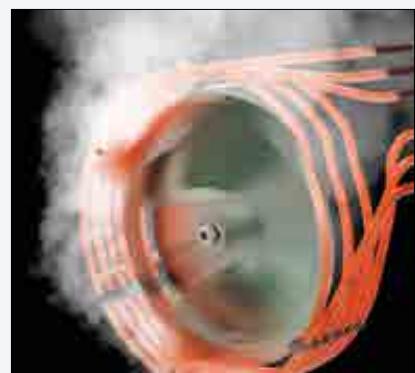
## Direct injection

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

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

Todos nuestros hornos poseen inyectores de humedad /vapor.

*Все печи имеют прямой впрыск воды в нагревательные элементы.*



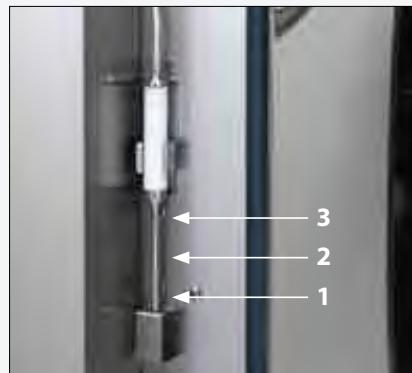
## V-Core

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

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

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

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



## V-Connected Pro

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

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

Wifi disponible en todos los modelos Touch (Touch 7") y en los nuevos 2,4"LCD control.

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



## V-Clean systems

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

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

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

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



## Delicate cooking

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

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

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

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



## V-Double

Stackability through our staking kits.

Superposable grâce à nos kits d'empilement.

Apilabilidad gracias a nuestros kits de apilamiento.

Возможность монтажа шкафов друг на друга для экономии пространства кухни.



## Fast loading Pro

16/20/40 trays models can be instantly loaded and unloaded thanks to our dedicated trolleys, with heat-resistant rubber wheels.

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

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

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



# THE ADVANTAGES OF OUR OVENS

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

## Design

Design - Diseño - Дизайн



## Automatic cooking

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



## Uniform cooking

Uniformité de cuisson  
Uniformidad de cocción  
Равномерное запекание



## Automatic Self-cleaning

Auto-nettoyage  
Autolavado  
Самоочистка



## Connectivity and cloud service

Service Cloud  
Servicio nube  
Облачный сервис





# ALWAYS CONNECTED

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

## Toujours connecté

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

## Siempre conectados

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

## Всегда на связи

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



# THE COOKINGS OF OUR OVENS

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

## Convection cooking from 30 to 250 °C

Cuisson par convection de 30 à 250 °C

Cocción por convección desde 30 hasta 250 °C

Конвекция от 30 до 250°C



## Mixed cooking mode from 30° to 250°

Mode de cuisson mixte de 30° à 250°

Modo de cocción mixta desde 30° hasta 250°C

Смешанный режим приготовления от 30° до 250°C



## Steaming from 30 to 130 °C

Cuisson à la vapeur de 30 à 130 °C

Vapor desde 30 hasta 130 °C

Приготовление на пару от 30 до 130 °C



## Low temperature cooking

Cuisson basse température

Cocción a baja temperatura

Приготовление при низкой температуре



## V-Dry.Pro

V-Dry.Pro

V-Dry.Pro

V-Dry Pro



## 5-10 speeds for all types of cooking tasks

5-10 vitesses pour tous les types de cuisson

5-10 velocidades para todo tipo de tareas de cocción  
5-10 скоростей для любых кулинарных задач



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

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

Inversor (de tensión) para gestionar las 10 velocidades del motor (solo pantalla táctil de 7")  
Инверторный двигатель с 10 скоростями двигателя  
(только с 7-дюймовым сенсорным экраном)



## 4 to 10 cooking phases

4 à 10 phases de cuisson

4 a 10 fases de cocción  
от 4 до 10 этапов приготовления



## Multilevel / Multi timer cooking

Cuisson multiniveaux/multi-minuteries

Cocina multinivel / Multi temporizador

Многоуровневая и мультитаймерная готовка



## Deep-frozen fried products

Produits frits surgelés

Productos fritos congelados

Жареные продукты глубокой заморозки



THE  
**COOKINGS**  
OF OUR OVENS

### Automatic proofing and baking

*Test et cuisson automatiques*  
Pruebas automáticas y horneado  
Автоматическая расстойка и выпечка



### Grilled meat, fish and vegetables

*Viandes, poisson et légumes grillés*  
Carnes, pescado y verduras a la parrilla  
Жареное мясо, рыбы и овощи



### Gratin products

*Produits gratinés*  
Productos gratinados  
Запеканка



### Overnight cooking / delayed start

*Cuisson de nuit/démarrage différé*  
Cocción nocturna/inicio diferido de cocción  
Ночная готовка/отложеный старт



### Fast Cooking

*Cuisson rapide*  
Cocción rápida  
Быстрое приготовление



## Sous vide

*Sous vide*  
Técnica "Sous vide" de cocina al vacío  
Су-вид



## Core probe multipoints

*Sonde centrale multi-points*  
Sonda de núcleo multipunto  
Многоточечный термозонд



## Delta T

*Delta T*  
Función "Delta T"  
Дельта Т



## Special cooking

*Cuisson spéciale*  
Cocción especial  
Специальные режимы



# CHIC GRILL SYSTEM

## THE INNOVATIVE COOKING SYSTEM



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

### **Le système de cuisson innovant**

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

### **El sistema de cocción innovador**

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

**POVEGLIA  
HOOD**

**SAN MARCO  
TOUCH OVEN**



**NETTUNO  
GREASE COLLECTION TABLE**

### **Инновационная система готовки**

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



**COOKING ROAST CHICKEN**



**COOKING RIBS**



**COOKING SKEWERS**

# NETTUNO TECHNOLOGY EFFICIENCY AND SAFETY



**NETTUNO**  
Technology

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

## Efficacité et sécurité

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

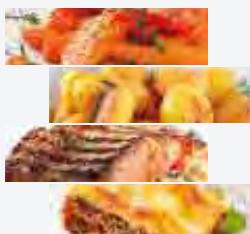
## Eficiencia y seguridad

La tecnología Nettuno se encarga de optimizar el mantenimiento, eficiencia y seguridad: este horno inteligente recoge la grasa de forma segura, a fin de evitar fallos de funcionamiento y averías. El sistema de gestión de la apertura y cierre del horno permite la salida de grasa en un colector práctico, eliminando la mayor parte de la suciedad dentro de la cámara de cocción, evitando la solidificación de líquidos y la obstrucción del drenaje.



## Эффективность и безопасность

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



MULTI-LEVEL COOKING



SMOKER



STEAM COOKING



# NATURAL SMOKING WITH THE AROMA SMOKER



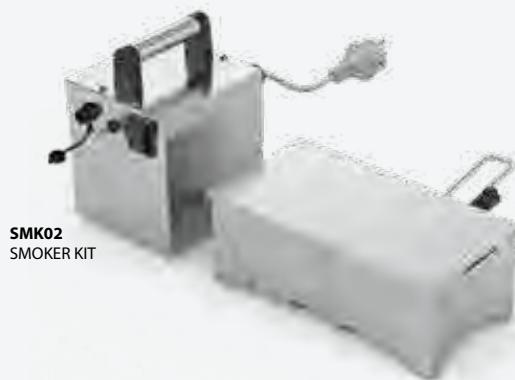
To increase the oven's performance Venix has introduced the possibility of smoking inside the chamber through it's VENIX AROMA SMOKER **SMK02**. It can smoke any kind of food, at any chosen temperature and permits a menu-variety with no equal.

#### **Le fumage naturel avec le fumeur AROMA**

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

#### **Ahumado natural con el ahumador AROMA**

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



#### **Натуральное копчение благодаря прибору для АРОМАТИЗАЦИИ дымом**

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



# CHIC GRILL SYSTEM

## COOKING POWER



### ACCESSORIES FOR - ACCESSOIRES POUR ACCESORIOS PARA - АКСЕССУАРЫ для

	CGS04 / CGS05	CGS06 / CGS07	CSG10 / CGS12	Cooking time Temps de cuisson Tiempo de Cocción Время приготовления
--	---------------	---------------	---------------	--

GP65 GN 1/1 CHICKEN GRILL	16 (CHICKEN - POULET POLLO - КУРИЦА <1KG/ КГ)	24 (CHICKEN - POULET POLLO - КУРИЦА <1KG/ КГ)	-	40/45 MIN/MIN MIN/МИН
	8 (CHICKEN - POULET POLLO - КУРИЦА >1KG/ КГ)	16 (CHICKEN - POULET POLLO - КУРИЦА >1KG/ КГ)	32 (CHICKEN - POULET POLLO - КУРИЦА >1KG/ КГ)	

GP67 RIB GRILL	100 RIBS - CÔTELETTES CHULETAS - РЕБРЫШКИ	150 RIBS - CÔTELETTES CHULETAS - РЕБРЫШКИ	300 RIBS - CÔTELETTES CHULETAS - РЕБРЫШКИ	35 MIN/MIN MIN/МИН

GP58 SKEWER GRILL	40 (SKEWERS - BROCHETTES - BROCHETAS - ШАМПУРЫ < 13.5 CM)	60 (SKEWERS - BROCHETTES - BROCHETAS - ШАМПУРЫ > 13.5 CM)	120 (SKEWERS - BROCHETTES - BROCHETAS - ШАМПУРЫ > 13.5 CM)	15 MIN/MIN MIN/МИН
	20	30	60	

GP37 GN 1/1 SMOOTH CAST IRON PLATE	4 PIZZAS / FOCACCIA - PIZZAS / FOCACCIA - PIZZAS / FOCACCIAS - ПИЦЦЫ / ЛЕПЕШКИ	6	10	20 MIN/MIN MIN/МИН

GP38 GN 1/1 BARBECUE PLATE	20 FISH - POISSON - PESCADO - РЫБА PORTIONS / COUVERTS / CUBIERTOS / ПОРЦИЙ	30	50	25 MIN/MIN MIN/МИН
	20	30	50	

GP24 GN 1/1 BAKERY TRAY, MARBLED H: 40	60 LASAGNE / EGGPLANT PARMIGIANA - LASAGNE / GRATIN - LASAÑA / BERENJENAS A LA PARMESANA ЛАЗАНЬИ/ПАРМИДЖАНЫ PORTIONS OF / PORTIONS DE / PORCIONES DE / ПОРЦИЙ	90	150	35 MIN/MIN MIN/МИН



# PROGRESS THROUGH TECHNOLOGY

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

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

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

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

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

## VENE~~X~~IA

### CAPACITIVE TOUCH CONTROL 7" - COMBI / BAKERY

COOKING HAS NEVER  
BEEN SO EASY



Touch screen 7" Capacitive

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

#### *Cuisiner n'a jamais été aussi facile*

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

#### **Nunca antes fue tan fácil cocinar**

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

#### *Приготовление еды стало просто, как никогда*

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



AUTOMATIC cooking for Combi & Bakery ovens



MULTILEVEL Cooking



MULTITIMER cooking



PROGRESS THROUGH  
**TECHNOLOGY**

## SQUERO CAPACITIVE TOUCH CONTROL 5" - COMBI / BAKERY



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

### **SQUERO Le four smart...**

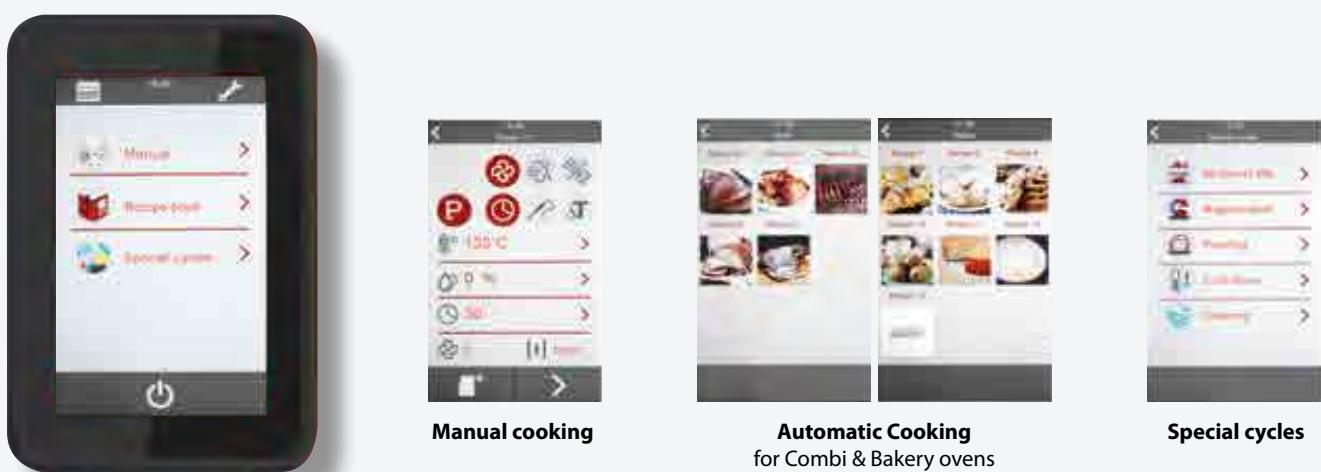
Rien n'est superflu et tout est essentiel dans cet outil technologique d'une grande facilité d'utilisation qui possède toutes les caractéristiques les plus importantes avec commande tactile capacitive connectée à un écran 5".

### **SQUERO El horno smart...**

Nada es superfluo y todo indispensable en este instrumento tecnológico fácil de usar que presenta todas las funciones más importantes con control táctil capacitivo conectado a una pantalla de 5".

### **SQUERO Интеллектуальная смарт-печь...**

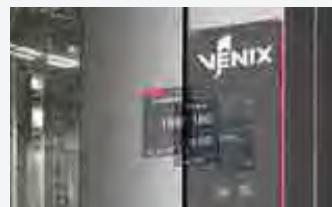
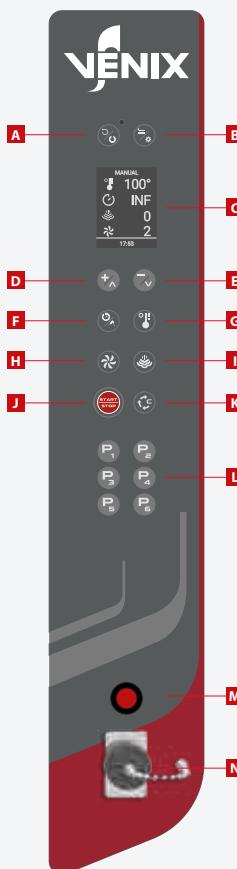
В этом технологическом аппарате, отличающемся высокой простотой эксплуатации, нет ничего лишнего, но есть все необходимое. Основные функции управляются емкостным сенсорным устройством, соединенным с экраном на 5".



Touch screen 5" Capacitive

# SQUERO

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



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

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

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

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

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

**B** Menu / Settings  
Menu/Paramètres  
Menu/Configuración  
Меню/Настройки

**C** 2.4" LCD Screen  
2.4" LCD Contrôle  
2.4" LCD Control  
2.4" Контроллер

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

**E** Decrease Button/Up  
Bouton de diminution  
Botón de disminución/аumento  
Кнопка уменьшения

**F** Time selector/Core probe  
Sélecteur de temps/Sonde à cœur  
Control de tiempo/Sonda corazón  
Регулятор времени  
(таймер) Измеритель

**G** Temperature selector  
Sélecteur de température  
Control de temperatura  
Регулятор температуры

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

**I** Steam selector  
Sélecteur de vapeur  
Control de humedad  
Регулятор пара

**J** Start/Stop  
Commencer arrêter  
Comenzar/Parar  
Cmapm/Cmon

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

**L** 6-speed program  
Programme à 6 vitesses  
Programa de 6 velocidades  
6-ступенчатая программа

**M** Gas restart button  
(only for gas ovens)  
Bouton de redémarrage du gaz  
Botón de reinicio de gas  
Кнопка перезапуска газа

**N** Core probe inlet  
Entrée de la sonde centrale  
Entrada de la sonda de núcleo  
Разъем термозонда

## MANUAL CONTROL COMBI / BAKERY / GAS



Easy, quick and practical electro-mechanical control.

**Commande manuelle**  
**Combi/Boulangerie/Gaz**

Commande électro-mécanique facile,  
rapide et pratique.

**Control manual**  
**Combi / Panadería / Gas**

Mando electromecánico,  
sencillo y rápido.

**Ручное управление -**  
**Универсальное / Выпечка / Газ**

Простое, быстрое и удобное  
электромеханическое устройство  
управления.

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

**F** 2 Speed regulation (optional)  
Réglage 2 vitesses (option)  
2 regulaciones de velocidad (opcional)  
Регулировка с 2 скоростями (по желанию)

**G** Gas restart button (only for gas ovens)  
Bouton de redémarrage du gaz  
Botón de reinicio de gas  
Кнопка перезапуска газа

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

**B** Temperature Led  
Température Led  
Temperatura Led  
Температуры Led

**C** Temperature selector  
Sélecteur de température  
Selector de temperatura  
Селектор температуры

**D** Steam Led  
Vapeur Led  
Vapor Led  
Подачи пара Led

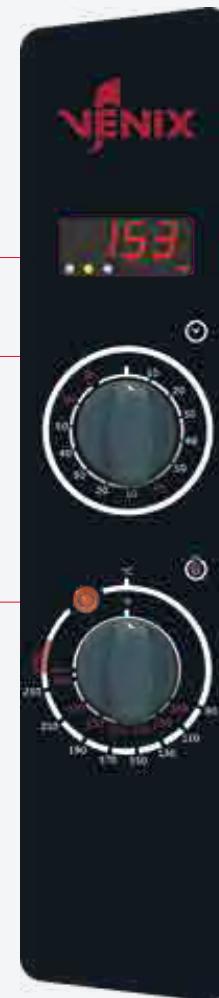


# HYBRID

## HEAVY DUTY LINE - DIGITAL AND MANUAL

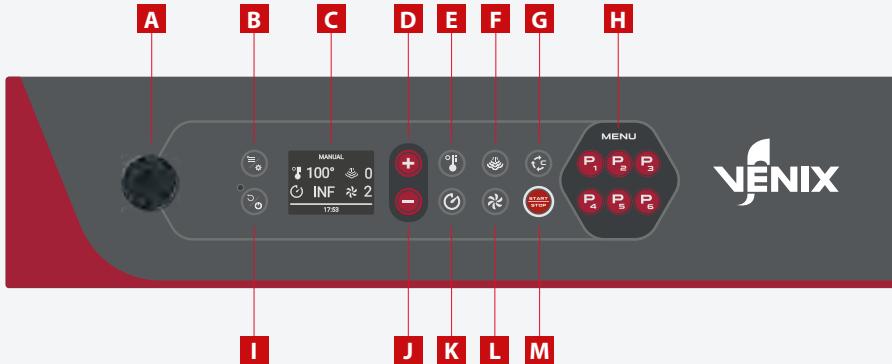


- A On | Off**  
Marche | Désactivé  
Encendido | Apagado  
Вкл | Выкл
- B Temperature display**  
Ecran de température  
Pantalla de temperatura  
Отображение температуры
- C Temperature selector**  
Sélecteur de température  
Control de temperatura  
Регулятор температуры
- D Core probe**  
Sonde à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



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

# RIALTO - CAMPIELLO DIGITAL CONTROL 2.4" LCD DISPLAY



- A USB**  
USB  
USB  
USB
- B Menu / Settings**  
Menu/Paramètres  
Menu/Configuración  
Меню/Настройки
- C 2.4" LCD screen**  
2.4"Contrôle  
2.4"Control  
2.4"Контроллер
- D Increase Button/Up**  
Bouton Augmenter/Haut  
Aumentar/Arriba  
Кнопка увеличения/вверх
- E Temperature selector**  
Sélecteur de température  
Control de temperatura  
Регулятор температуры

- F Steam selector**  
Sélecteur de vapeur  
Control de humedad  
Регулятор пара
- G Cooking cycle**  
Cycle de cuisson  
Ciclo de horneado/cocinado  
Цикл приготовления
- H 6-speed program**  
Programme à 6 vitesses  
Programa de 6 velocidades  
6-ступенчатая программа
- I Back / On | Off**  
Retour/Marche | Désactivé  
Atras/Encendido | Apagado  
Назад/Вкл | Выкл
- J Decrease Button/Up**  
Bouton de diminution  
Botón de disminución/aumento  
Кнопка уменьшения
- K Time selector/Core probe**  
Sélecteur de temps/Sonde à cœur  
Control de tiempo/Sonda corazón  
Регулятор времени  
(Таймер)/Измеритель
- L 5 Speed regulation**  
Réglage 5 vitesses  
5 regulaciones de velocidad  
Регулировка с 5 скоростями
- M Start/Stop**  
Commencer arrêter  
Comenzar/Parar  
Старт/Стоп

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

## Commande DIGITAL avec écran LCD 2,4

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

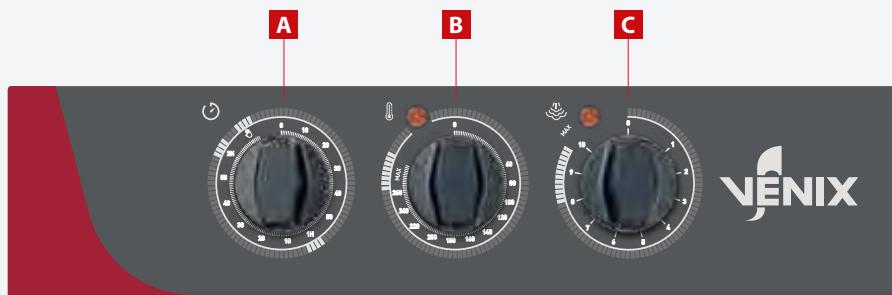
## Control digital con una pantalla LCD de 2.4

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

## Цифровая панель управления с LCD дисплеем 2.4

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

# RIALTO - CAMPIELLO MANUAL CONTROL



- A Timer selector**  
Sélecteur de minuterie  
Selector timer  
Селектор таймера
- B Temperature selector**  
Sélecteur de température  
Selector de temperatura  
Селектор температуры
- C Steam selector**  
Sélecteur de vapeur  
Selector vapor  
Селектор подачи пара

Easy, quick and practical electro-mechanical control.

## Commande manuelle

Commande électro-mécanique facile, rapide et pratique.

## Control manual

Mando electromecánico, sencillo y rápido.

## Ручное устройство управления

Простое, быстрое и удобное электромеханическое устройство управления.



## BURANO DIGITAL CONTROL 2.4" LCD DISPLAY

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

### Commande DIGITAL avec écran LCD 2,4

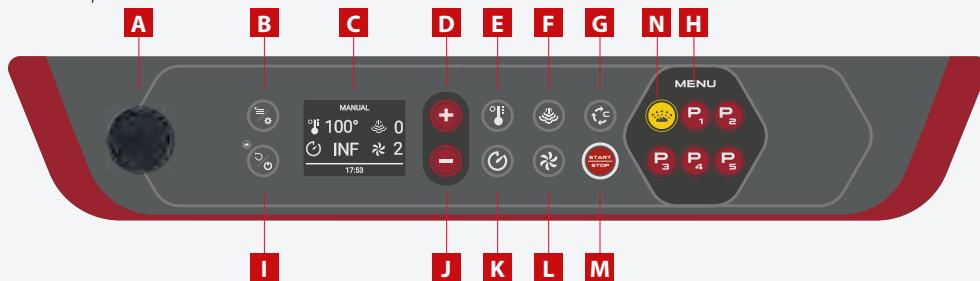
Simple et efficace. Ce four high-tech extrêmement fonctionnel offre toutes les fonctions les plus importantes grâce à son écran vertical de 2,4 pouces et 100 programmes Multifonctions système de contrôle numérique.

### Control digital con una pantalla LCD de 2.4"

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

### Цифровая панель управления с LCD дисплеем 2.4"

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



**A** USB  
USB  
USB  
USB

**B** Menu / Settings  
Menu/Paramètres  
Menu/Configuración  
Меню/Настройки

**C** 2.4" LCD screen  
2.4" Contrôle  
2.4" Control  
2.4" Контроллер

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

**E** Temperature selector  
Sélecteur de température  
Control de temperatura  
Регулятор температуры

**F** Steam selector  
Sélecteur de vapeur  
Control de humedad  
Регулятор пара

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

**H** 6-speed program  
Programme à 6 vitesses  
Programa de 6 velocidades  
6-ступенчатая программа

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

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

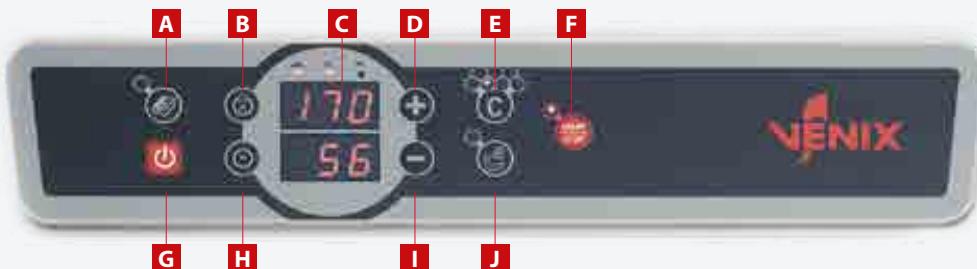
**K** Time selector  
Sélecteur de temps  
Control de tiempo  
Регулятор времени (Таймер)

**L** 2 Speed regulation  
Réglage 2 vitesses  
2 regulaciones de velocidad  
Регулировка с 2 скоростями

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

**N** Proofing program  
Programmes de fermentation  
Programas para levitadores  
Программы проверки

## BURANO - TORCELLO DIGITAL CONTROL



**A** Menu / Settings  
Menu/Paramètres  
Menu/Configuración  
Меню/Настройки

**B** Temperature selector  
Sélecteur de température  
Control de temperatura  
Регулятор температуры

**C** Display  
Ecran  
Display  
Дисплей

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

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

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

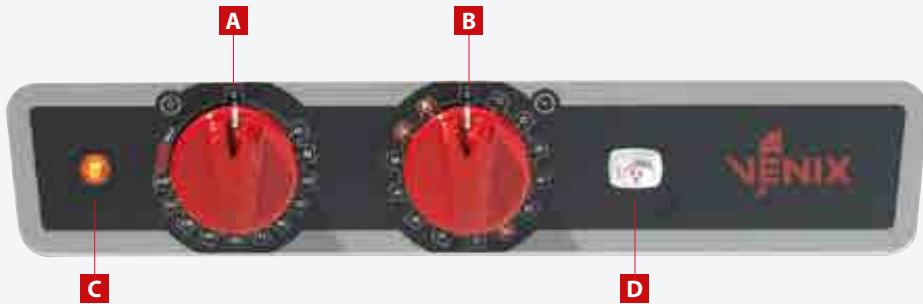
**G** On | Off  
Marche | Désactivé  
Encendido | Apagado  
Вкл | Выкл

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

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

**J** Steam selector  
Sélecteur de vapeur  
Control de humedad  
Регулятор пара

## BURANO - TORCELLO MANUAL CONTROL



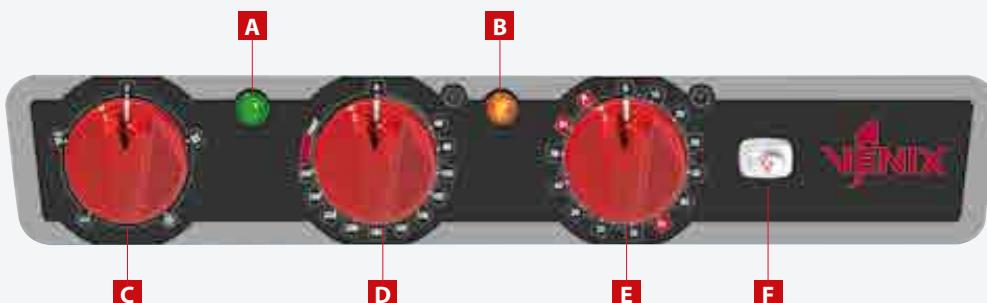
**A Timer selector**  
Sélecteur de minuterie  
Selector timer  
Селектор таймера

**B Temperature selector**  
Sélecteur de température  
Selector de temperatura  
Селектор температуры

**C Temperature light**  
Témoin de température  
Luz de temperatura  
Подсветка камеры

**D Steam selector**  
Sélecteur de vapeur  
Control de humedad  
Регулятор пара

## TORCELLO MULTIFUNCTION CONTROL / GRILL OPTION



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

**B Temperature light**  
Témoin de température  
Luz de temperatura  
Подсветка камеры

**D Temperature selector**  
Sélecteur de température  
Selector de temperatura  
Селектор температуры

**F Steam selector**  
Sélecteur de vapeur  
Control de humedad  
Регулятор пара

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

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



# CANNAREGIO PROVERS

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



## Perfect proving every time

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

## Fermentation parfaite à chaque instant

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

## Una fermentación siempre perfecta

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

## Непременно безупречная рассстойка

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



Digital  
Numérique  
Digital  
Цифровое

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



Manual  
Manuelle  
Manual  
Ручное



## CANNAREGIO MANUAL CONTROL

**A Temperature selector**

Sélecteur de température  
Selector de temperatura  
Селектор температуры

**B Humidity selector**

Sélecteur d'humidité  
Selector de humedad  
Селектор влаги

**C On | Off**

Marche | Désactivé  
Encendido | Apagado  
Вкл | Выкл



## CANNAREGIO DIGITAL CONTROL

**A Display**

Ecran  
Display  
Дисплей

**B Temperature selector**

Sélecteur de température  
Selector de temperatura  
Селектор температуры

**C Increase button**

Bouton « augmenter »  
Botón aumentar  
Кнопка увеличения

**D On/off -on/off**

Encendido/apagado  
Вкл./Выкл

**E Timer selector**

Sélecteur de minuterie  
Selector timer  
Селектор таймера

**F Humidity selector**

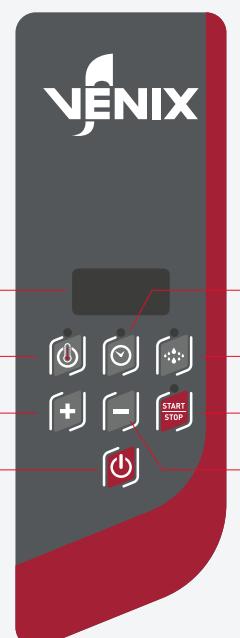
Sélecteur d'humidité  
Selector de humedad  
Селектор влаги

**G Start/stop cooking program**

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

**H Decrease button**

Bouton « diminuer »  
Botón disminuir  
Кнопка уменьшения



# ASPEN & KODIAK BLAST CHILLERS

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

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



## *Une nouvelle génération de cellules de refroidissement*

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

## **Una nueva generación de abatidores**

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

## **Новое поколение шоковых охладителей**

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



# ASPEN DIGITAL CONTROL

Fully automatic HOTGAS BYPASS defrost system  
70 mm stainless steel isolation

Système dégivrage automatique HOTGAS BYPASS  
Isolation en acier inox 70mm

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

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

**A** LCD Display  
Ecran LCD  
Pantalla LCD  
Дисплей LCD

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

**A** LCD Display  
Ecran LCD  
Pantalla LCD  
Дисплей LCD

**B** Decrease button  
Bouton « diminuer »  
Botón disminuir  
Кнопка уменьшения

**C** Increase button  
Bouton « augmenter »  
Botón aumentar  
Кнопка увеличения

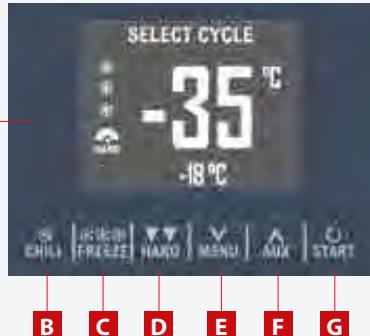
**C+D** Soft & Hard Deep Freezing  
Surgélation Soft & Hard  
Congelación ultrarrápida con ciclos soft y hard  
Мягкая и жесткая глубокая заморозка

**E** Menu  
Menu  
Menú  
Меню

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

**G** Start/Stop  
Commencer arrêter  
Comenzar/Parar  
Cmapm/Cmon

Touch Control mod. ASP05/8/10/15



Digital Control mod. ASP033



# KODIAK DIGITAL CONTROL

PET non fingerprint powder coating  
60 mm isolation

**A** LCD Display  
Ecran LCD  
Pantalla LCD  
Дисплей LCD

**B** Decrease button  
Bouton « diminuer »  
Botón disminuir  
Кнопка уменьшения

**C** Increase button  
Bouton « augmenter »  
Botón aumentar  
Кнопка увеличения

**D** Defrost button  
Bouton dégivrage  
Botón de descongelamiento  
Кнопка разморозки

**E** Start/Stop  
Commencer arrêter  
Comenzar/Parar  
Cmapm/Cmon

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

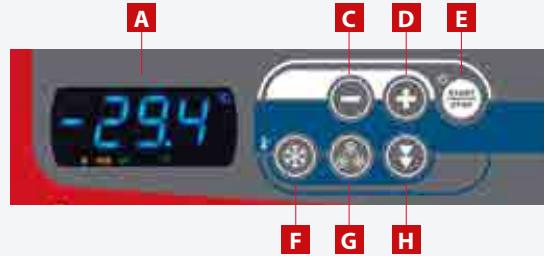
**G+H** Soft & Hard Deep Freezing  
Surgélation Soft & Hard  
Congelación ultrarrápida con ciclos soft y hard  
Мягкая и жесткая глубокая заморозка

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

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



Digital Control mod. KDA03



# POVEGLIA HOODS

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

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

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

Новая серия инновационно проработанных вытяжек от Venix с системой конденсации предлагает привлекательный дизайн при установке в открытых пространствах, а также высочайшую эффективность.

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

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



# GASTRONOMIA





# VENEXIA

## SMART TOUCH CONTROL OVENS, WHATEVER YOU MAY NEED

### VENEXIA

COMBI OVENS - BAKERY OVENS

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

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

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

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

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



### **Hornos de control táctil inteligentes, todo lo que necesites.**

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

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

### **Умные печи с сенсорным управлением – то что вы искали.**

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



# COMBI OVENS



**VENE~~X~~IA**

SAN MARCO  
TOUCH SCREEN



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



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

## TECHNOLOGY

		Standard - Standard Estándar - Серийно	◆ Optional - En option Opción - Опционально	◇ Not available - Non disponible No disponible - Недоступно
<b>MANUAL COOKING</b>	<b>CUISSON MANUELLE</b>	<b>COCCIÓN MANUAL</b>	<b>РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ</b>	
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 280°C ◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C ◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C ◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 280°C ◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термошупом	◆
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термошупом	◆
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	◆
<b>SPECIAL CYCLES</b>	<b>CYCLES SPÉCIAUX</b>	<b>CICLOS ESPECIALES</b>	<b>СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ</b>	
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	◆
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	◆
V-COOK & HOLD	V-CUdSSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	◆
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	◆
Proofing	Fermentation	Fermentación	Рассстойка	◆
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	◆
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	◆
<b>AUTOMATIC COOKING</b>	<b>REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE</b>	<b>COCCIÓN AUTOMÁTICA</b>	<b>АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА</b>	
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	400 programs ◆
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	◆
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	◆
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°10 ◆
<b>AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER</b>	<b>REPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON</b>	<b>DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN</b>	<b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ</b>	
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	10 ◆
<b>OVERLAP SYSTEM</b>	<b>SYSTÈME DE SUPERPOSITION</b>	<b>SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN</b>	<b>СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА</b>	
V-OVERLAP CONNECTION with ovens	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇
V-OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◇
V-OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоятельных камер Venix	◇
V-OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◇
<b>OTHER FUNCTIONS</b>	<b>AUTRES FONCTIONS</b>	<b>OTRAS FUNCIONES</b>	<b>ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ</b>	
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆
Multi-language software	Logiciel Multilingue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках	◆
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température F° ou C°	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◆
V-LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V-LUCES Luces integradas en la puerta	V-ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверь освещение	LED ◆
<b>CONNECTION</b>	<b>CONNEXION</b>	<b>CONEXIÓN</b>	<b>ПОДКЛЮЧЕНИЕ</b>	
USB	USB	USB	USB	◆
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI	◆
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	◆
<b>TECHNICAL DETAILS</b>	<b>DÉTAILS TECHNIQUES</b>	<b>DETALLES TÉCNICOS</b>	<b>ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА</b>	
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆
V-BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергoeffективность)	◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология	◆
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термошупа	◆
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды	◆

# BAKERY OVENS



**VENEZIA**  
SAN GIORGIO  
TOUCH SCREEN



**SG16TCC**

**SG10TCC**

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



**SG06TCC**

**SG04TCC**

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

## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA  
ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

		Standard - Standard Estándar - Серийно	◆ Optional - En option Opción - Опционально	◆ Not available - Non disponible No disponible - Недоступно
<b>MANUAL COOKING</b>	<b>CUISSON MANUELLE</b>	<b>COCCIÓN MANUAL</b>	<b>РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ</b>	
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 280°C ◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C ◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C ◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 280°C ◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т термошупом	◆
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термошупом	◆
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	◆
<b>SPECIAL CYCLES</b>	<b>CYCLES SPÉCIAUX</b>	<b>CICLOS ESPECIALES</b>	<b>СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ</b>	
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	◆
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	◆
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	◆
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	◆
Proofing	Fermentation	Fermentación	Рассстойка	◆
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	◆
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	◆
<b>AUTOMATIC COOKING</b>	<b>REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE</b>	<b>COCCIÓN AUTOMÁTICA</b>	<b>АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА</b>	
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	400 programs ◆
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	◆
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	◆
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°10 ◆
<b>AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER</b>	<b>RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON</b>	<b>DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN</b>	<b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ</b>	
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	10 ◆
<b>OVERLAP SYSTEM</b>	<b>SYSTÈME DE SUPERPOSITION</b>	<b>SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN</b>	<b>СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА</b>	
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА рассточных камер Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◇
<b>OTHER FUNCTIONS</b>	<b>AUTRES FONCTIONS</b>	<b>OTRAS FUNCIONES</b>	<b>ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ</b>	
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆
Multi-language software	Logiciel Multilingue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках	◆
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◆
V - LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V - ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверцу освещение	LED ◆
<b>CONNECTION</b>	<b>CONNEXION</b>	<b>CONEXIÓN</b>	<b>ПОДКЛЮЧЕНИЕ</b>	
USB	USB	USB	USB	◆
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI	◆
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	◆
<b>TECHNICAL DETAILS</b>	<b>DÉTAILS TECHNIQUES</b>	<b>DETALLES TÉCNICOS</b>	<b>ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА</b>	
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоеффективность)	◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология	◆
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термошупа	◆
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды	◆

# BAKERY OVENS



## VENEZIA SAN GIORGIO MANUAL



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



\* Mod.MZGO Optional  
LCD temperature display



	SG04M0G0 / MZGO*
<b>Tray capacity - Capacité des plaques</b> Capacidad bandejas - Вместимость лотков	4 600x400 - GN 1/1
<b>Distance between tray - Distance entre les plaques</b> Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	80 mm
<b>Frequency (Hz) - Fréquence (Hz)</b> Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60   50
<b>Voltage / Tension / Tensión / Напряжение</b>	380-415V 3N~/220-240V 3~
<b>Power (kW) - Puissance (kW)</b> Potencia (kW) - Мощность, кВт	9,3
<b>Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (LxPxH mm)</b> Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШхДхВ, мм	792 x 1029 x 781
<b>Max cooking temperature - Température de cuisson maxi</b> Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	280°C
<b>Oven weight (kg) - Poids du four (kg)</b> Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	92

## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard  
Estándar - Серийно

◆ Optional - En option  
Opción - Опционально

◇ Not available - Non disponible  
No disponible - Недоступно

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

# Proofers



## CANNAREGIO



### CA7912DH

### CA7912MH

<b>Model suitable for oven - Modèle adapté pour fours</b> Modelo apto para horno - Модель подходит для печи	SG04TC - SG06TC - SG10TC SG04M0GO/MZGO - SG06M0GO/MZGO - SG10M0GO/MZGO
<b>Tray capacity - Capacité des plaques</b> Capacidad bandejas - Вместимость лотков	12 600x400 - GN 1/1
<b>Distance between tray - Distance entre les plaques</b> Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	75 mm
<b>Frequency (Hz) - Fréquence (Hz)</b> Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50 / 60
<b>Voltage / Tension / Tensión / Напряжение</b>	220-240V 1N~
<b>Power (kW) - Puissance (kW)</b> Potencia (kW) - Мощность, кВт	2,6
<b>Prover size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm)</b> Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШхДхВ, мм	792 x 903 x 706
<b>Max cooking temperature - Température de cuisson maxi</b> Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	60°C
<b>Prover weight (kg) - Poids du four (kg)</b> Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	48
	792 x 903 x 706
	60°C
	48

## POVEGLIA WATER condensation hoods (for 2 ovens)

### VENEXIA



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



\* With 2 smoke entry

# POVEGLIA AIR condensation hoods (for 1 oven)

ACCESSORIES



## VENEZIA



**POSLMWF1**

**POS LMF2**  
WITH CARBON FILTER

**POSGMWF1**

**POSGMF2**  
WITH CARBON FILTER

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

<b>COMBI OVENS</b>	SM20TC	SM20TC	SM12TC - SM07TC - SM05TC	SM12TC - SM07TC - SM05TC
--------------------	--------	--------	--------------------------	--------------------------

<b>BAKERY OVENS</b>	SG16TC	SG16TC	SG10TC - SG06TC - SG04TC	SG10TC - SG06TC - SG04TC
---------------------	--------	--------	--------------------------	--------------------------

**Description** - *Description*  
Descripción - Описание  
Система конденсации

STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD - HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE

CAMPANA DE CONDENSAÇÃO DE ACERO INOXIDABLE - КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ

**Condensing system**

Système de condensation  
Sistema de condensación  
Система конденсации

**Outside dim. WxDxH**

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

1051 x 781 x 323 mm

1051 x 781 x 433 mm

1051 x 781 x 323 mm

1051 x 781 x 433 mm

**Power** - *Puissance*

Potencia - *Мощность*

0,3 kW

0,3 kW

0,3 kW

0,3 kW

**Voltage / Frequency**

Tension / Fréquence  
Tensión / Frecuencia  
Напряжение/Частота

220-240V 1N~

50 / 60 Hz

220-240V 1N~

50 / 60 Hz

220-240V 1N~

50 / 60 Hz

**Weight (kg)**

Poids (kg) - Peso (kg) - Вес, кг

33

38

34

30

**Standard equipment**

Équipement standard  
Equipamiento estándar  
Серийная оснастка

2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds

2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction

2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables - 2 velocidades de extracción

2 съемных и моющихся жироулавливающих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель

Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 86FIL0006

**Accessories** - *Accessoires*

Accesorios - Аксессуары

Cartouche de recharge filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de recharge filtre charbon: 86FIL0006

Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60fil003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 86fil0006

Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) - Запасной кит угольного фильтра: 86FIL0006

# POVEGLIA AIR condensation hoods (for 1 oven)

## VENEZIA



**POSGMAF1**

**POSGMAF2**  
WITH CARBON FILTER

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

<b>COMBI OVENS</b>	SM12TC - SM07TC - SM05TC
--------------------	--------------------------

<b>BAKERY OVENS</b>	SG10TC - SG06TC - SG04TC
---------------------	--------------------------

**Description** - *Description*  
Descripción - Описание

STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD - HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE

CAMPANA DE CONDENSAÇÃO DE ACERO INOXIDABLE - КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ

**Condensing system**

Système de condensation  
Sistema de condensación  
Система конденсации

**Outside dim. WxDxH**

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

1051 x 781 x 323 mm

1051 x 781 x 433 mm

**Power** - *Puissance*

Potencia - *Мощность*

0,3 kW

0,3 kW

**Voltage / Frequency**

Tension / Fréquence  
Tensión / Frecuencia  
Напряжение/Частота

220-240V 1N~

50 / 60 Hz

220-240V 1N~

50 / 60 Hz

**Weight (kg)**

Poids (kg) - Peso (kg) - Вес, кг

34

34

**Standard equipment**

Équipement standard  
Equipamiento estándar  
Серийная оснастка

2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds

2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction

2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables - 2 velocidades de extracción

2 съемных и моющихся жироулавливающих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель

Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 86FIL0006

**Accessories** - *Accessoires*

Accesorios - Аксессуары

Cartouche de recharge filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de recharge filtre charbon: 86FIL0006

Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60fil003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 86fil0006

Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) - Запасной кит угольного фильтра: 86FIL0006

# CHIC GRILL SYSTEMS



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



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

**GREASE COLLECTION - RÉCUPÉRATION DES GRAISSES  
RECOGIDA DE GRASA - СБОР ЖИРА**
**T12VSK**

<b>Outside dimension (WxDxH mm)</b> - Dimensions extérieures (L x P x H mm) Medidas exteriores AxFxH (mm) - Габаритные размеры ШxДxВ, мм	785x735x700
<b>Tank capacity</b> - Capacité du réservoir Capacidad bandeja - Объем емкости	10 LT / L
<b>Safety valve</b> - Soupape de sécurité Válvula de seguridad - Предохранительный клапан	Connected to the oven - Reliée au four Conectada al horno - Соединенный с печью
<b>Weight</b> - Poids - Peso - Вес	55 Kg/kg


**ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS - АКСЕССУАРЫ**
**HOOD - HOTTE - CAMPANA - ВЫТЯЖКА**

**POSGMWF2**

WITH CARBON FILTER

**Description** - Description  
Descripción - Описание

**STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD**  
**HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE**  
**CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE**  
**КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ**
**Condensing system** - Système de condensation  
Sistema de condensación - Система конденсации

WATER - EAU - AGUA - ВОДА

**Outside dim. WxDxH**

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

1051 x 781 x 433 mm

**Power** - Puissance  
Potencia - Мощность

0,3 kW

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

220-240V 1N~ 50/60Hz»

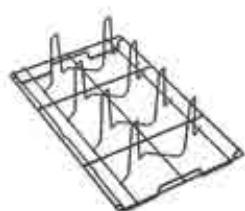
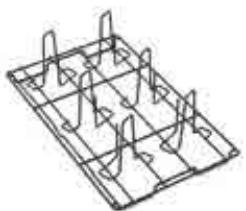
**Weight (kg)** - Poids (kg)  
Peso (kg) - Вес, кг

28,8

**Standard equipment** - Équipement standard  
Equipamiento estándar - Серийная оснастка

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

**Accessories** - Accessoires  
Accesorios - Аксессуары

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

**GP65**

**GP66**

**GP67**

**GP58**

**GP37**

**GP38**

**SMK02**

**GP31**

**GP36**

**GP35**

**GP45**

**GP24**

# Stands



**VENEZIA**

**TA7984H70S    TA7984H70X    TA7984H49X    TA7984H80S    TA7984H80X    TA7984H30X    TA7984H17X**

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

<b>COMBI OVENS</b>	SM12TC	SM12TC	SM12TC SM07TC SM05TC	SM07TC SM05TC	SM07TC SM05TC	SM07TC SM05TC SM12TC	SM07TC SM05TC
--------------------	--------	--------	----------------------------	------------------	------------------	----------------------------	------------------

**Load Capacity**

*Capacité de charge  
Capacidad de carga  
Допустимая нагрузка*

6  
GN1/1

7  
GN1/1

**Space between trays**

*Espace entre les plaques  
Distancia entre bandejas  
Расстояние между лотками*

70

80

**BAKERY OVENS**

SG10TC

SG10TC

SG10TC  
SG06TC  
SG04TC

SG06TC  
SG04TC

SG06TC  
SG04TC

SG10TC  
SG06TC  
SG04TC

**Load Capacity**

*Capacité de charge  
Capacidad de carga  
Допустимая нагрузка*

6  
600x400  
GN1/1

7  
600x400  
GN1/1

**Space between trays**

*Espace entre les plaques  
Distancia entre bandejas  
Расстояние между лотками*

70

80

**Outside dim. WxDxH**

*Diam. extérieur L x P x H  
Medida exterior AxFxH  
Наружные разм. ШxДxВ*

790 x 840 x 700    790 x 840 x 700    790 x 840 x 490    790 x 840 x 800    790 x 840 x 800    790 x 840 x 300    790 x 840 x 170

**Weight**

*Poids  
Peso  
Вес*

23,3 kg

16 kg

17,3 kg

25 kg

23,7 kg

13,3 kg

11,3 kg

**VENEXIA**

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



# SQUERO

## THE ESSENTIAL COLLECTION

### SQUERO & CAMPIELLO

COMBI OVENS / BAKERY OVENS / GAS OVENS

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

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

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

#### **SQUERO Rien de superflu et tout est essentiel**

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

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



**SQUERO**

### **SQUERO Nada de superfluo y todo indispensable**

Un nombre que rinde homenaje al lugar donde se construían las góndolas de la Serenissima, para evocar la calidad concreta de SQUERO GASTRONOMÍA, una línea de hornos que en su poderosa esencialidad se erige como la solución ideal para restaurantes, catering, tiendas gastronómicas y grandes comedores.

Nada es superfluo y todo indispensable en este instrumento tecnológico fácil de usar que presenta todas las funciones más importantes con control táctil capacitivo conectado a una pantalla de 5", una de 2,4" LCD y las opciones 2/1 y de gas.

### **SQUERO Ничего лишнего, только необходимое**

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

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



# COMBI OVENS



**SQUERO**  
GN2/1



SQ1021D0C\*

SQ1021M0N0

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

\*Automatic clean system integrated

\*Modèle avec système de lavage automatique intégré

\*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

\*Модель со встроенной системой самоочистки



SQ0621D0C\*

SQ0621M0N0

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

## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA  
ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

		Standard - Standard Estándar - Серийно	◆	Optional - En option Opción - Опционально	◆	Not available - Non disponible No disponible - Недоступно
<b>MANUAL COOKING</b>	<b>CUISSON MANUELLE</b>	<b>COCCIÓN MANUAL</b>	<b>РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ</b>		<b>D</b>	<b>M</b>
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C ◆	30°C - 280°C ◆	
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C ◆	30°C - 230°C ◆	
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C ◆	35°C - 130°C ◆	
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 260°C ◆	30°C - 280°C ◆	
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термошупом	◆	-	
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термошупом	◆	-	
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	◆	-	
<b>SPECIAL CYCLES</b>	<b>CYCLES SPÉCIAUX</b>	<b>CICLOS ESPECIALES</b>	<b>СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ</b>			
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	-	-	
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	-	-	
V-COOK & HOLD	V-CUISION & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	-	-	
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	-	-	
Proofing	Fermentation	Fermentación	Рассстойка	◆	-	
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	◆	-	
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	◆	-	
<b>AUTOMATIC COOKING</b>	<b>REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE</b>	<b>COCCIÓN AUTOMÁTICA</b>	<b>АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА</b>			
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	99 programs ◆	-	
Program: program can be saved with name and picture	Programme: possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с называнием и изображением	-	-	
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	-	-	
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°4 ◆	-	
<b>AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER</b>	<b>RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON</b>	<b>DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CAMARA DE COCCIÓN</b>	<b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ</b>			
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆	◆	
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	2 ◆	1	
<b>OVERLAP SYSTEM</b>	<b>SYSTÈME DE SUPERPOSITION</b>	<b>SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN</b>	<b>СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА</b>			
V-OVERLAP CONNECTION with ovens	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◆	◆	
V-OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◆	◆	
V-OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстойочных камер Venix	◆	◆	
V-OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◆	◆	
<b>OTHER FUNCTIONS</b>	<b>AUTRES FONCTIONS</b>	<b>OTRAS FUNCIONES</b>	<b>ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ</b>			
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆	◆	
Multi-language software	Logiciel Multilingue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках	-	-	
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◆	◆	
V-LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V-LUCES Luces integradas en la puerta	V-ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверь освещение	Halogen ◆	Halogen ◆	
<b>CONNECTION</b>	<b>CONNEXION</b>	<b>CONEXIÓN</b>	<b>ПОДКЛЮЧЕНИЕ</b>			
USB	USB	USB	USB	-	-	
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI	-	-	
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	-	-	
<b>TECHNICAL DETAILS</b>	<b>DÉTAILS TECHNIQUES</b>	<b>DETALLES TÉCNICOS</b>	<b>ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА</b>			
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆	◆	
V-BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V-Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности	◆	◆	
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	◆	◆	
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология	-	-	
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термошупа	-	-	
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды	◆	◆	

# COMBI OVENS



**SQUERO**  
TOUCH 5"



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



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

## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

◆ Optional - En option

Opción - Опционально

◇ Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

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

# COMBI OVENS



**SQUERO  
DIGITAL**



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

\*Automatic clean system integrated

\*Modèle avec système de lavage automatique intégré

\*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

\*Модель со встроенной системой самоочистки



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

## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA  
ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard  
Estándar - Серийно

◆ Optional - En option  
Opción - Опционально

◇ Not available - Non disponible  
No disponible - Недоступно

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

# COMBI OVENS



**SQUERO**  
MANUAL



	SQ40MONO	SQ20MONO	SQ12MONO
<b>Tray capacity</b> - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	40 GN1/1 - 20 GN 2/1	20 GN 1/1	12 GN1/1
<b>Distance between tray</b> - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	66 mm	66 mm	70 mm
<b>Frequency (Hz)</b> - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60	50/60
<b>Voltage / Tension / Tensión / Напряжение</b>	380-415V 3N~	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~
<b>Power (kW)</b> - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	43,6	28,6	15,8
<b>Oven size (WxDxH mm)</b> Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxДxВ, мм	1051 x 1248 x 1881	1051 x 1002 x 1900	937 x 890 x 1211
<b>Max cooking temperature</b> Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки	280°C	280°C	280°C
<b>Oven weight (kg)</b> - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	287	250	153



	SQ07MONO	SQ05MONO	SQ053MONO
<b>Tray capacity</b> - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	7 GN1/1	5 GN1/1	5 GN 2/3
<b>Distance between tray</b> - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	70 mm	70 mm	66 mm
<b>Frequency (Hz)</b> - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60	50/60
<b>Voltage / Tension / Tensión / Напряжение</b>	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V 1N~
<b>Power (kW)</b> - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	10,6	10,5	5,3
<b>Oven size (WxDxH mm)</b> Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxДxВ, мм	937 x 885 x 875	937 x 885 x 715	700 x 780 x 625
<b>Max cooking temperature</b> Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки	280°C	280°C	280°C
<b>Oven weight (kg)</b> - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	98	86	55

## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA  
ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard  
Estándar - Серийно

◆ Optional - En option  
Opción - Опционально

◇ Not available - Non disponible  
No disponible - Недоступно

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



# GAS COMBI OVENS

**SQUERO**

**GAS COMBI DIGITAL**  
with 2.4" LCD Display



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



**SQUERO**

**GAS COMBI MANUAL**



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

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

## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA  
ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard  
Estándar - Серийно

◆ Optional - En option  
Opción - Опционально

◇ Not available - Non disponible  
No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	ADG0/DGC	AMVNO
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C ◆	30°C - 260°C ◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C ◆	30°C - 230°C ◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	30°C - 130°C ◆	30°C - 130°C ◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 260°C ◆	30°C - 260°C ◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термошупом	◆	-
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термошупом	◆	-
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	◆	-
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ		
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux:	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	-	-
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	◆	-
V-COOK & HOLD	V-CUSSION & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	-	-
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	◆	-
Prooving	Fermentation	Fermentación	Расстойка	◆	-
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	◆	-
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	◇	-
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
V-RECIPE BOOK Program: program can be saved with name and picture	V-LIVRE DE RECETTES Programme: possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	V-RECETARIO Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ Программа: возможность запоминания программы с назначением и изображением	100 programs ◆	-
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	◇	-
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°4 ◆	-
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆	◆
Number of speed regulation	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	5 ◆	2 ◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА		
V-OVERLAP CONNECTION with ovens	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇	◇
V-OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◇	◇
V-OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстойочных камер Venix	◇	◇
V-OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◇	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
V-LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V-LUCES Luces integradas en la puerta	V-ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверь освещение	LED ◆	LED ◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ		
USB	USB	USB	USB	◆	-
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI	◆	-
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	◆	-
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
V-BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V-Технология РАСПЫЛЕНИЯ воды для оптимальной влажности	◆	◆

# BAKERY OVENS



**SQUERO**  
TOUCH 5"



**SQ16TCC**

**SQ10TCC**

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



**SQ06TCC**

**SQ04TCC**

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

## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA  
ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard  
Estándar - Серийно

◆ Optional - En option  
Opción - Опционально

◇ Not available - Non disponible  
No disponible - Недоступно

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

# BAKERY OVENS



**SQUERO  
DIGITAL**



**SQ16D00 / D0C\***

**SQ10DG0 / DGC\***

**Tray capacity** - Capacité des plaques  
Capacidad ban dejas - Вместимость лотков

16 600x400 - GN1/1

10 600x400 - GN1/1

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

80 mm

80 mm

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

50/60

50/60

**Voltage** / Tension / Tensión / Напряжение

380-415V 3N~

380-415V 3N~/220-240V 3~

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

28,6

15,6

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

1051 x 1002 x 1900

937 x 890 x 1211

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

260°C

260°C

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

250

153

\*Automatic clean system integrated

\*Modèle avec système de lavage automatique intégré

\*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

\*Модель со встроенной системой самоочистки



**SQ06DG0 / DGC\***

**SQ04DG0 / DGC\***

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

6 600x400-GN1/1

4 600x400-GN1/1

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

80 mm

80 mm

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

50/60

50/60

**Voltage** / Tension / Tensión / Напряжение

380-415V 3N~/220-240V 3~

380-415V 3N~/220-240V 3~

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

10,4

10,4

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

937 x 885 x 875

937 x 885 x 715

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

260°C

260°C

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

98

86

## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA  
ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

		Standard - Standard Estándar - Серийно	◆	Optional - En option Opción - Опционально	◆	Not available - Non disponible No disponible - Недоступно
<b>MANUAL COOKING</b>	<b>CUISSON MANUELLE</b>	<b>COCCIÓN MANUAL</b>	<b>РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ</b>	<b>D</b>	<b>DG</b>	
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C ◆	30°C - 260°C ◆	
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C ◆	30°C - 230°C ◆	
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C ◆	35°C - 130°C ◆	
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 260°C ◆	30°C - 260°C ◆	
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т термошупом	◆		◆
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термошупом	◆	◆	
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	-		◆
<b>SPECIAL CYCLES</b>	<b>CYCLES SPÉCIAUX</b>	<b>CICLOS ESPECIALES</b>	<b>СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ</b>			
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	-	-	
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	◆	◆	
V-COOK & HOLD	V-CUISION & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖКА ТЕМПЕРАТУРЫ	-	-	
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	-		◆
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка	◆	◆	
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	◆	◆	
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМОЧИСТКИ	◆	◆	
<b>AUTOMATIC COOKING</b>	<b>REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE</b>	<b>COCCIÓN AUTOMÁTICA</b>	<b>АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА</b>			
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	90 programs ◆	100 programs ◆	
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	-	◆	◆	
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Программа автоматической очистки ночью	-	◆	◆	
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°4 ◆	n°4 ◆	
<b>AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER</b>	<b>RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON</b>	<b>DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN</b>	<b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ</b>			
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆	◆	
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	2 ◆	5 ◆	
<b>OVERLAP SYSTEM</b>	<b>SYSTÈME DE SUPERPOSITION</b>	<b>SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN</b>	<b>СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА</b>			
V-OVERLAP CONNECTION with ovens	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◆	◆	
V-OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◆	◆	
V-OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстойочных камер Venix	◆	◆	
V-OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◆	◆	
<b>OTHER FUNCTIONS</b>	<b>AUTRES FONCTIONS</b>	<b>OTRAS FUNCIONES</b>	<b>ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ</b>			
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆	◆	
Multi-language software	Logiciel Multilingue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках	-	◆	
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◆	◆	
V-LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V-LUCES Luces integradas en la puerta	V-ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверь освещение	HALOGENE ◆	LED ◆	
<b>CONNECTION</b>	<b>CONNEXION</b>	<b>CONEXIÓN</b>	<b>ПОДКЛЮЧЕНИЕ</b>			
USB	USB	USB	USB	◆	◆	
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI	◆	◆	
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	◆	◆	
<b>TECHNICAL DETAILS</b>	<b>DÉTAILS TECHNIQUES</b>	<b>DETALLES TÉCNICOS</b>	<b>ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА</b>			
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆	◆	
V-BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V-Технология РАСПЫЛЕНИЯ воды для оптимальной влажности	◆	◆	
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергoeffективность)	◆	◆	
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология	-	-	
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термошупа	-	-	
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды	◆	◆	

# BAKERY OVENS



**SQUERO**  
MANUAL



**SQ16M0N0 / MVN0\***

**SQ10M0N0 / MVN0\***

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

16 600x400 - GN1/1

10 600x400 - GN1/1

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

80 mm

80 mm

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

50/60

50/60

**Voltage** / Tension / Tensión / Напряжение

380-415V 3N~

380-415V 3N~/220-240V 3~

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

28,6

15,6

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

1051 x 1002 x 1900

937 x 890 x 1211

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

260°C

280°C

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

250

153

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



**SQ06M0N0 / MVN0\***

**SQ04M0N0 / MVN0\***

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

6 600x400 - GN1/1

4 600x400-GN1/1

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

80 mm

80 mm

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

50/60

50/60

**Voltage** / Tension / Tensión / Напряжение

380-415V 3N~/220-240V 3~

380-415V 3N~/220-240V 3~

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

10,4

10,4

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

937 x 885 x 875

937 x 885 x 715

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

280°C

280°C

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

98

86

## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA  
ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard  
Estándar - Серийно

◆ Optional - En option  
Opción - Опционально

◇ Not available - Non disponible  
No disponible - Недоступно

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



# GAS BAKERY OVENS

**SQUERO**

**GAS BAKERY DIGITAL**  
with 2.4" LCD Display



**SQ10ADG0/DGC\***

**SQ06ADG0/DGC\***

**SQ04ADG0/DGC\***

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



# SQUERO GAS BAKERY MANUAL



**SQ10AMVN0**

**SQ06AMVN0**

**SQ04AMVN0**

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

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

## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA  
ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard  
Estándar - Серийно

◆ Optional - En option  
Opción - Опционально

◇ Not available - Non disponible  
No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	DG0/DGC	MVN0
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C ◆	30°C - 260°C ◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C ◆	30°C - 230°C ◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	30°C - 130°C ◆	30°C - 130°C ◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 260°C ◆	30°C - 260°C ◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термошупом	◆	-
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термошупом	◆	-
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	◆	-
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ		
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux:	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	-	-
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	◆	-
V-COOK & HOLD	V-CUSSION & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	-	-
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	◆	-
Prooving	Fermentation	Fermentación	Расстойка	◆	-
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	◆	-
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	◇	-
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
V-RECIPE BOOK Program: program can be saved with name and picture	V-LIVRE DE RECETTES Programme: possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	V-RECETARIO Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ Программа: возможность запоминания программы с назначением и изображением	100 programs ◆	-
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	◇	-
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°4 ◆	-
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆	◆
Number of speed regulation	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	5 ◆	2 ◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА		
V-OVERLAP CONNECTION with ovens	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇	◇
V-OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◇	◇
V-OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix	◇	◇
V-OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◇	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
V-LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V-LUCES Luces integradas en la puerta	V-ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверь освещение	LED ◆	LED ◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ		
USB	USB	USB	USB	◆	-
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI	◆	-
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	◆	-
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
V-BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V-Технология РАСПЫЛЕНИЯ воды для оптимальной влажности	◆	◆

# BAKERY OVENS



## CAMPIELLO DIGITAL

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

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



## CAMPIELLO MANUAL

	CP10M0NO	CP06M0NO	CP04M0NO
<b>Tray capacity</b> - Capacité des plaques Capacidad ban dejas - Вместимость лотков	10 600 x 400 - GN 1/1	6 600 x 400 - GN 1/1	4 600 x 400 - GN 1/1
<b>Distance between tray</b> - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	80 mm	80 mm	80 mm
<b>Frequency (Hz)</b> - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50	50
<b>Voltage</b> / Tension / Tensión / Напряжение	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
<b>Power (kW)</b> - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	15,8	10,5	7,7
<b>Oven size (WxDxH mm)</b> - Dimensions du four (LxPxH mm) Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	817 x 888 x 1287	817 x 888 x 951	800 x 733 x 577
<b>Max cooking temperature</b> - Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	280°	280°	280°
<b>Oven weight (kg)</b> - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	128	98	67

## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA  
ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

		Standard - Standard Estándar - Серийно	◆	Optional - En option Opción - Опционально	◇	Not available - Non disponible No disponible - Недоступно
<b>MANUAL COOKING</b>	<b>CUISSON MANUELLE</b>	<b>COCCIÓN MANUAL</b>	<b>РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ</b>		<b>DG</b>	<b>MON</b>
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C ◆	30°C - 280°C ◆	
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C ◆	30°C - 230°C ◆	
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C ◆	35°C - 130°C ◆	
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 260°C ◆	30°C - 280°C ◆	
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термошупом	◆	-	
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термошупом	◆	-	
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	◆	-	
<b>SPECIAL CYCLES</b>	<b>CYCLES SPÉCIAUX</b>	<b>CICLOS ESPECIALES</b>	<b>СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ</b>			
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	◆	-	
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	-	-	
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	◆	-	
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	◆	-	
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка	◆	-	
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	◆	-	
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	◆	-	
<b>AUTOMATIC COOKING</b>	<b>REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE</b>	<b>COCCIÓN AUTOMÁTICA</b>	<b>АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА</b>			
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	100 programs ◆	-	
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	◆	-	
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	◆	-	
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°4 ◆	-	
<b>AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER</b>	<b>RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON</b>	<b>DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN</b>	<b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ</b>			
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆	◆	
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	5 ◆	1 ◆	
<b>OVERLAP SYSTEM</b>	<b>SYSTÈME DE SUPERPOSITION</b>	<b>SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN</b>	<b>СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА</b>			
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◆	◆	
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◆	◆	
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА рассточных камер Venix	◆	◆	
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◆	◆	
<b>OTHER FUNCTIONS</b>	<b>AUTRES FONCTIONS</b>	<b>OTRAS FUNCIONES</b>	<b>ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ</b>			
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆	◆	
Multi-language software	Logiciel Multilingue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках	◆	-	
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◆	-	
V - LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V- ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверь освещение	HALOGENE -	HALOGENE -	
<b>CONNECTION</b>	<b>CONNEXION</b>	<b>CONEXIÓN</b>	<b>ПОДКЛЮЧЕНИЕ</b>			
USB	USB	USB	USB	◆	-	
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI	◆	-	
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	◆	-	
<b>TECHNICAL DETAILS</b>	<b>DÉTAILS TECHNIQUES</b>	<b>DETALLES TÉCNICOS</b>	<b>ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА</b>			
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆	◆	
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности	◆	◆	
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергозэффективность)	◆	◆	
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология	-	-	
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термошупа	-	-	
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды	◆	-	

# BAKERY OVENS



## HYBRID HEAVY DUTY LINE DIGITAL and MANUAL



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

## Stands



	TA7580H80S	TA7580H80X	TA7580H27
<b>Model suitable for oven</b> - Modèle adapté pour fours - Modelo apto para horno - Модель подходит для печи			
<b>COMBI OVENS</b>	HY05DV - HY05MZN		
<b>Load Capacity</b>	5	-	-
Capacité de charge Capacidad de carga Допустимая нагрузка	660x460 600x400		
<b>Space between trays</b> Espace entre les plaques Distancia entre bandejas Расстояние между лотками	80	-	-
<b>Outside dim. WxDxH</b> Diam. extérieur L x P x H Medida exterior AxFxH Наружные разм. ШхДхВ	750 X 800 X 800	750 X 800 X 800	750 X 800 X 270
<b>Weight / Poids / Peso / Bec</b>	24,6 kg	15,6 kg	15 kg

## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA  
ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard  
Estándar - Серийно

◆ Optional - En option  
Opción - Опционально

◆ Not available - Non disponible  
No disponible - Недоступно

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

# Proofers



## CANNAREGIO



**CA9312DH**

**CA9312MH**

<b>Model suitable for oven - Modèle adapté pour fours</b> Modelo apto para horno - Модель подходит для печи	SQ04TCC - SQ04DG0/DGC* - SQ04M00/MVO* - SQ06TCC - SQ06DG0/DGC* - SQ06M00/MVO* SQ10TCC - SQ10DG0/DGC* - SQ10M00/MVO*	
<b>Tray capacity - Capacité des plaques</b> Capacidad bandejas - Вместимость лотков	12 600x400 - GN 1/1	12 600x400 - GN 1/1
<b>Distance between tray - Distance entre les plaques</b> Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	75 mm	75 mm
<b>Frequency (Hz) - Fréquence (Hz)</b> Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50 / 60	50 / 60
<b>Voltage / Tension / Tensión / Напряжение</b>	220-240V 1N~	220-240V 1N~
<b>Power (kW) - Puissance (kW)</b> Potencia (kW) - Мощность, кВт	2,6	2,6
<b>Prover size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm)</b> Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	935 x 893 x 706	935 x 893 x 706
<b>Max cooking temperature - Température de cuisson maxi</b> Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	60°C	60°C
<b>Prover weight (kg) - Poids du four (kg)</b> Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	50	50



**CA9308DH**

**CA9308MH**

<b>Model suitable for oven - Modèle adapté pour fours</b> Modelo apto para horno - Модель подходит для печи	SQ04TCC - SQ04DG0/DGC* - SQ04M00/MVO* SQ06TCC - SQ06DG0/DGC* - SQ06M00/MVO*	
<b>Tray capacity - Capacité des plaques</b> Capacidad bandejas - Вместимость лотков	8 600x400 - GN 1/1	8 600x400 - GN 1/1
<b>Distance between tray - Distance entre les plaques</b> Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	75 mm	75 mm
<b>Frequency (Hz) - Fréquence (Hz)</b> Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50 / 60	50 / 60
<b>Voltage / Tension / Tensión / Напряжение</b>	220-240V 1N~	220-240V 1N~
<b>Power (kW) - Puissance (kW)</b> Potencia (kW) - Мощность, кВт	2,6	2,6
<b>Prover size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm)</b> Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	935 x 803 x 867	935 x 813 x 867
<b>Max cooking temperature - Température de cuisson maxi</b> Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	60°C	60°C
<b>Prover weight (kg) - Poids du four (kg)</b> Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	48	48



**CA9312M0**

12 600x400 - GN 1/1

75 mm

50 / 60

220-240V 1N~

2,6

935 x 893 x 706

60°C

50



**CA9308M0**

8 600x400 - GN 1/1

75 mm

50 / 60

220-240V 1N~

2,6

935 x 813 x 867

60°C

48

## **POVEGLIA WATER condensation hoods (for 1 oven)**



	<b>POSLMWF1</b> WITH CARBON FILTER	<b>POSLMWF2</b> WITH CARBON FILTER	<b>POSUMWF1</b> WITH CARBON FILTER	<b>POSUMWF2</b> WITH CARBON FILTER	<b>POSQMWF1</b> WITH CARBON FILTER	<b>POSQMWF2</b> WITH CARBON FILTER
<b>Model suitable for oven - Modèle adapté pour fours - Modelo apto para horno - Модель подходит для печи</b>						
<b>COMBI OVENS</b>	SQ20TCC - SQ20D0C - SQ20M00		SQ10 2/1DOC - SQ10 2/1M0N0 SQ06 2/1DOC - SQ062/1M0N0		SQ12TCC - SQ12D00 SQ12D0C SQ12M00 - SQ07D00 SQ07D0C - SQ07M00 SQ05TCC - SQ05D00 - SQ05D0C SQ05M00	
<b>BAKERY OVENS</b>	SQ16TCC - SQ16D00 - SQ16D0C SQ16M00 - SQ16MV0		-	-	SQ16M00 - SQ16MV0 SQ010TCC SQ10D00 - SQ10D0C - SQ10M00 SQ10MV0 SQ06TCC - SQ06D00 SQ06D0C - SQ06M00 - SQ06MV0 SQ04TCC - SQ04D00 - SQ04D0C SQ04M00 - SQ04MV0	
<b>Description</b> <i>Description -Descripción Описание</i>						
STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD - HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE - КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ						
<b>Condensing system</b> <i>Système de condensation Sistema de condensación Система конденсации</i>	WATER / EAU AGUA / ВОДА	WATER / EAU AGUA / ВОДА	WATER / EAU AGUA / ВОДА	WATER / EAU AGUA / ВОДА	WATER / EAU AGUA / ВОДА	WATER / EAU AGUA / ВОДА
<b>Outside dim. WxDxH</b> <i>Dimensions extérieures L x P x H Medida exterior AxFxH Наружные разм. ШxДxВ</i>	1051 x 781 x 323 mm	1051 x 781 x 433 mm	983 x 782 x 323 mm	983 x 782 x 433 mm	937 x 892 x 323 mm	937 x 892 x 433 mm
<b>Power</b> <i>Puissance Potencia Мощность</i>	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW
<b>Voltage / Frequency</b> <i>Tension / Fréquence Tensión / Frecuencia Напряжение/Частота</i>	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz
<b>Weight (kg)</b> <i>Poids (kg) Peso (kg) Вес, кг</i>	33	38	32	37,2	31,5	36,7
<b>Standard equipment</b> <i>Équipement standard Equipamiento estándar Серийная оснастка</i>	2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds 2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction 2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables -2 velocidades de extracción 2 съемных и моющихся жироулавливающих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель					
<b>Accessories</b> <i>Accessoires Accesarios Аксессуары</i>	Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) Spare carbon filter kit: 86FIL0006 Cartouche de recharge filtre charbon: 60FIL003 (2X) Kit de recharge filtre charbon: 86FIL0006 Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x) kit de filtro de carbon de repuesto: 86fil0006 kit de filtro de carbon de repuesto: 86fil0006 Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) Запасной кит угольного фильтра: 86FIL0006					
	Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) Spare carbon filter kit: 86FIL0007 Cartouche de recharge filtre charbon: 60FIL003 (2X) Kit de recharge filtre charbon: 86FIL0007 Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x) kit de filtro de carbon de repuesto: 86FIL0007 Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) Запасной кит угольного фильтра: 86FIL0007					

**SQUERO**



 **POSQMAF1** **POSQMAF2**  
WITH CARBON FILTER

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

**COMBI OVENS**

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

**BAKERY OVENS**

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

**Description**

Description - Descripción  
Описание

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

**Condensing system**

Système de condensation  
Sistema de condensación  
Система конденсации

AIR / AIR / AIRE / ВОЗДУХ

AIR / AIR / AIRE / ВОЗДУХ

**Outside dim. WxDxH**

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

937 x 892 x 323 mm

937 x 892 x 433 mm

**Power**

Puissance  
Potencia  
Мощность

0,3 kW

0,3 kW

**Voltage / Frequency**

Tension / Fréquence  
Tensión / Frecuencia  
Напряжение / Частота

220-240V 1N~  
50 / 60 Hz

220-240V 1N~  
50 / 60 Hz

**Weight (kg)**

Poids (kg)  
Peso (kg)  
Вес, кг

31,5

36,7

**Standard equipment**

Équipement standard  
Equipamiento estándar  
Серийная оснастка

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

**Accessories**

Accessoires  
Accesorios  
Аксессуары

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

# Stands

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

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

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

МОДЕЛЬ ПОДХОДИТ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ /ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПЕЧЕЙ /ГАЗОВЫХ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПЕЧЕЙ

**SQUERO**



TA9374H70S TA9374H70X TA9374H49S TA9374H49X TA9374H80S TA9374H80X TA9374H30X TA9374H17X

<b>COMBI OVENS</b>	SQ12TC SQ12D00 SQ12D0C SQ12M00		SQ07TC SQ05TC SQ07D00 SQ07D0C SQ07M00 SQ05D00 SQ05D0C SQ05M00					
	6 GN 1/1 600x400	3 GN 1/1 600x400	7 GN 1/1 600x400					
<b>BAKERY OVENS</b>	SQ10TCC SQ10D00 SQ10D0C SQ10M00 SQ10MV0		SQ06TCC SQ06D00 SQ06D0C SQ06M00 SQ06MV0 SQ04TCC SQ04D00 SQ04D0C SQ04M00 SQ04MV0					
<b>GAS BAKERY OVENS</b>	SQ12ADG0 SQ12ADGC SQ12AMVN0 SQ10ADG0 SQ10ADGC SQ10AMVN0		SQ07ADG0 SQ07ADGC SQ07AMVN0 SQ06ADG0 SQ06ADGC SQ06AMVN0 SQ05ADG0 SQ05ADGC SQ05AMVN0 SQ04ADG0 SQ04ADGC SQ04AMVN0					
	6 GN1/1 600x400	3 GN1/1 600x400	7 GN1/1 600x400					
<b>Load Capacity</b> <i>Capacité de charge</i> <i>Capacidad de carga</i> <i>Допустимая нагрузка</i>	6 GN 1/1 600x400	3 GN 1/1 600x400	7 GN 1/1 600x400					
<b>Space between trays</b> <i>Espace entre les plaques</i> <i>Distancia entre bandejas</i> <i>Расстояние между лотками</i>	80	80	80					
<b>Outside dim.</b> <b>WxDxH</b> <i>Diam. extérieur</i> <i>L x P x H</i> <i>Medida exterior</i> <i>AxFxH</i> <i>Наружные разм.</i> <i>ШxДxВ</i>	930 x 740 x 700	930 x 740 x 700	930 x 740 x 490	930 x 740 x 490	930 x 740 x 800	930 x 740 x 800	930 x 740 x 300	930 x 740 x 170
<b>Weight / Poids</b> <i>Peso / Pec</i>	23,4 kg	21,4 kg	17,3 kg	14,6 kg	25,2 kg	16,8 kg	12,3 kg	11,3 kg



# Stands

MODEL SUITABLE FOR COMBI OVENS 2/1 – 2/3 - MODÈLE ADAPTÉ AUX FOURS COMBI 2/1 – 2/3  
 MODELO ADECUADO PARA HORNOS COMBINADOS 2/1 - 2/3 - МОДЕЛЬ ПОДХОДИТ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ 2/1 – 2/3

**SQUERO**



	TA9874H70S	TA9874H70X	TA9874H80S	TA9874H80X	TA9874H30X	TA7066H80S	TA7066H80X
--	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

**COMBI OVENS**  
2/1 - 2/3

SQ1021D0C - SQ1021M0NO  
SQ0621D0C - SQ0621M0NO

SQ053D00 - SQ053D0C  
SQ053M00

**Load Capacity**

Capacité de charge  
Capacidad de carga  
Допустимая нагрузка

6  
GN 2/1

7  
GN 2/1

7  
GN 2/3

**Space between trays**

Espace entre les plaques  
Distancia entre bandejas  
Расстояние между лотками

70

80

80

**Outside dim. WxDxH**

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

980 x 740 x 700    980 x 740 x 700    980 x 740 x 800    980 x 740 x 800    980 x 740 x 300    700 x 660 x 800    700 x 660 x 800

**Weight / Poids / Peso / Вес**

24,4 kg	22,4kg	26,2 kg	17,8 kg	13,3 kg	24,5 kg	22,3 kg
---------	--------	---------	---------	---------	---------	---------

# Trolleys



**SQUERO**

	TR40S	TR20S	TRP20	TRB20S	TR16S	TR10S
--	-------	-------	-------	--------	-------	-------

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

**COMBI OVENS**

SQ40TCC	SQ20TC	SQ20TCC				
SQ40D0C	SQ20D0C	SQ20D0C	-	-	-	-
SQ40M0NO	SQ20M0NO	SQ20M0NO				

**BAKERY OVENS**

-	-	-	SQ16TCC	SQ16TCC	SQ16TCC
-	-	-	SQ16D0C	SQ16D0C	SQ16D0C
-	-	-	SQ16M0NO	SQ16M0NO	SQ16M0NO

**Load Capacity**

Capacité de charge  
Capacidad de carga  
Допустимая нагрузка

40 GN1/1  
20 GN2/1

20 GN 1/1

51  
Plates / Assiettes  
Platos / Тарелки

20  
600x400

16  
600x400

10  
600x400

**Space between trays**

Espace entre les plaques  
Distancia entre bandejas  
Расстояние между лотками

67 mm

67 mm

-

67 mm

80 mm

120 mm

**Outside dim. WxDxH**

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

755 x 810 x 1710    755 x 565 x 1710    758 x 545 x 1709    755 x 565 x 1710    755 x 565 x 1710    755 x 565 x 1710

**Weight / Poids / Peso / Вес**

32 kg	25 kg	38 kg	25 kg	25 kg	24 kg
-------	-------	-------	-------	-------	-------



# UNCOMPROMISING PERFORMANCE FROM A COMPACT OVEN!

## RIALTO

COMPACT COMBI OVENS

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

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

***Des performances exceptionnelles dans des espaces réduits, sans compromis !***

*De forme et de dimensions réduites et compactes, RIALTO allie les performances exceptionnelles d'un four combiné et une rationalisation de l'espace optimisée, en offrant la meilleure solution pour les hôtels, les cantines, les charcuteries-traiteurs et les stations-service.*

*Grâce à sa largeur de 530 mm, il peut être superposé et donc utilisé comme deuxième four, ce qui permet d'optimiser de façon intelligente la fonctionnalité, le temps de cuisson et la polyvalence.*

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



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

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

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

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

**Высокие характеристики в стесненных  
пространствах без компромиссов!**

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

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



# COMBI OVENS COMPACT LINE



**RIALTO DIGITAL 2.4" LCD**

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

\*Automatic clean system integrated

\*Modèle avec système de lavage automatique intégré

\*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

\*Модель со встроенной системой самоочистки



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



## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

◆ Optional - En option

Opción - Опционально

◇ Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

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

# COMBI OVENS

## COMPACT LINE



### RIALTO MANUAL

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



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

## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA  
ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard  
Estándar - Серийно

◆ Optional - En option  
Opción - Опционально

◇ Not available - Non disponible  
No disponible - Недоступно

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

# POVEGLIA WATER condensation hoods



**PORIMWF1**

**PORIMWF2**  
WITH CARBON FILTER

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

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

## Stands



**TA5361H80X**

**TA5361H80S**

**TA5361H50S**

**TA5361H50X**

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

<b>RIALTO COMBI OVENS</b>	R10D-R10DC-R10M R06D-R06DC-R06M-R063D-R063DC R063M
<b>Load Capacity</b> Capacité de charge Capacidad de carga Допустимая нагрузка	-
<b>Space between trays</b> Espace entre les plaques Distancia entre bandejas Расстояние между лотками	7 GN1/1 - GN2/3
<b>Outside dim. WxDxH</b> Diam. extérieur L x P x H Medida exterior AxFxH Наружные разм. ШxДxВ	530 x 610 x 800
<b>Weight / Poids / Peso / Вес</b>	20,6 kg
	22,8 kg
	18,8 kg
	17,6 kg





# A WIDE RANGE OF SOLUTIONS

## BURANO & TORCELLO

CONVECTION OVENS

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

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

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

### ***Une large gamme de solutions***

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

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



### Una amplia gama de soluciones

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

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

### Широкий спектр решений

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

Вы подберете подходящее решение для любой вашей задачи!



# CONVECTION OVENS



LV



D

## BURANO DIGITAL



**B04LVHAER**

**B043LV**

**Tray capacity** - Capacité des plaques

Capacidad bandejas - Вместимость лотков

**Distance between tray** - Distance entre les plaques

Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками

**Frequency (Hz)** - Fréquence (Hz)

Frecuencia (Hz) - Частота, Гц

**Voltage / Tension / Tensión / Напряжение**

380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~

220-240V 1N~

**Power (kW)** - Puissance (kW)

Potencia (kW) - Мощность, кВт

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

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

6,7

3,4

800 x 770 x 577

600 x 713 x 577

**Steam selector** - Selecteur de vapeur

Selector vapor - Селектор подачи пара

Digital / Numerique / Digital / Цифровое 0-100%

**Max cooking temperature** - Température de cuisson maxi

Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки

260°C

260°C

**Oven weight (kg)** - Poids du four (kg)

Peso del horno (kg) - Вес печи, кг

55

44



**B04D**

**B043D**

**Tray capacity** - Capacité des plaques

Capacidad bandejas - Вместимость лотков

4 TRAYS 460x340

4 TRAYS 460x340

**Distance between tray** - Distance entre les plaques

Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками

80 mm

80 mm

**Frequency (Hz)** - Fréquence (Hz)

Frecuencia (Hz) - Частота, Гц

50

50

**Voltage / Tension / Tensión / Напряжение**

380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~

220-240V 1N~

**Power (kW)** - Puissance (kW)

Potencia (kW) - Мощность, кВт

6,7

3,4

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

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

800 x 770 x 577

600 x 713 x 577

**Steam selector** - Selecteur de vapeur

Selector vapor - Селектор подачи пара

Digital / Numerique / Digital / Цифровое 0-100%

**Max cooking temperature** - Température de cuisson maxi

Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки

260°C

260°C

**Oven weight (kg)** - Poids du four (kg)

Peso del horno (kg) - Вес печи, кг

55

44

## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

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

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	LV	D
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 285°C ◆	30°C - 285°C ◆
Mixed humidity and convection cooking	Cuisson mixte umidité et convection	Mixto cocción humedad / convección	Смешанное влаги конвекционное приготовление	90°C - 230°C ◆	90°C - 230°C ◆
Humidity	Umidité	Humedad	Влажи	-	-
AUTOMATIC COOKING	CUISSON AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
Program: possibility to memorize program	Programme : possibilité de mémoriser le programme	Programa: posibilidad de memorizar el programa	Программа: возможность запоминания программы	100 ◆	99 ◆
V-EVOLUTION CONTROL WITH 6 SPEED PROGRAMS	V-EVOLUTION CONTROL AVEC 6 PROGRAMMES DE VITESSE	V-EVOLUTION CONTROL CON 6 VELOCIDADES	V- УСТРОЙСТВО УПРАВЛЕНИЯ EVOLUTION С 6 ПРОГРАММАМИ СКОРОСТИ	◆	-
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°4 ◆	n°4 ◆
Automatic pre-heating setting	Réglage automatique du préchauffage	Ajuste automático de precalentamiento	Автоматическая настройка предварительного нагрева	◆	◆
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		
V-BI.DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆	◆
V-POWERFUL ENGINE	V-MOTEUR PLUS PUissant	V-MOTOR POTENTE	V-ДВИГАТЕЛЬ С УВЕЛИЧЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ	◆	◆
Number of speed regulation	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	2 ◆	1 ◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА		
V-OVERLAP CONNECTION with ovens	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇	◇
V-OVERLAP CONNECTION with Venix's Proofing	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоячных камер Venix	◇	◇
V-OVERLAP CONNECTION with Venix's Stand	V-CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА Venix	◇	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆	◆
Temperature parameter unit F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◆	◆
V-LIGHTS	V-Éclairage	V-LUCES	V-ОСВЕЩЕНИЕ	Halogen ◆	Halogen ◆
USB	USB	USB	USB	◆	-
WIFI	WIFI	WIFI	WIFI	◆	-
VENIX CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX CLOUD	◆	-
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
Internal glass easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆	◆
Thermal insulation structure (energetic efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	◆	◆
Humidity regulation	Régulation d'humidité	Regulación de humedad	Регулировка влаги	Digital ◆	Digital ◆

# CONVECTION OVENS



M



## BURANO MANUAL



	B04M	B043M
<b>Tray capacity - Capacité des plaques</b> Capacidad bandejas - Вместимость лотков	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 460x340
<b>Distance between tray - Distance entre les plaques</b> Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	80 mm	80 mm
<b>Frequency (Hz) - Fréquence (Hz)</b> Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60
<b>Voltage / Tension / Tensión / Напряжение</b>	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	220-240V 1N~
<b>Power (kW) - Puissance (kW)</b> Potencia (kW) - Мощность, кВт	6,7	3,4
<b>Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm)</b> Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	800 x 770 x 577	600 x 713 x 577
<b>Steam selector - Selecteur de vapeur</b> Selector vapor - Селектор подачи пара	Manual / Manuelle Manual / Ручное	Manual / Manuelle Manual / Ручное
<b>Max cooking temperature - Température de cuisson maxi</b> Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	280°C	280°C
<b>Oven weight (kg) - Poids du four (kg)</b> Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	55	44

## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard  
Estándar - Серийно

◆ Optional - En option  
Opción - Опционально

◇ Not available - Non disponible  
No disponible - Недоступно

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

# CONVECTION OVENS



D



## TORCELLO DIGITAL



**T04DI.200**

**T03DI.200**

<b>Tray capacity</b> - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	3 TRAYS 600x400 - GN 1/1
<b>Distance between tray</b> - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	75 mm	75 mm
<b>Frequency (Hz)</b> - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60
<b>Voltage / Tension / Tensión / Напряжение</b>	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	220-240V 1N~
<b>Power (kW)</b> - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	6,7	3,4
<b>Oven size (WxDxH mm)</b> - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШхДхВ, мм	750 x 757 x 553	750 x 754 x 455
<b>Steam selector</b> - Selecteur de vapeur Selector vapor - Селектор подачи пара	Digital / Numerique / Digital / Цифровое 0-100%	
<b>Max cooking temperature</b> - Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	260°C	260°C
<b>Oven weight (kg)</b> - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	45	37



**T043DI.EV**

**T033DI.EV**

**T032DI.EV**

<b>Tray capacity</b> - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	4 TRAYS 450x340	3 TRAYS 450x340	3 TRAYS 346x260
<b>Distance between tray</b> - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	75 mm	75 mm	75 mm
<b>Frequency (Hz)</b> - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60	50/60
<b>Voltage / Tension / Tensión / Напряжение</b>	220-240V 1N~	220-240V 1N~	220-240V 1N~
<b>Power (kW)</b> - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	3	3	3
<b>Oven size (WxDxH mm)</b> - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШхДхВ, мм	560 x 683 x 530	560 x 686 x 455	465 x 575 x 454
<b>Steam selector</b> - Selecteur de vapeur Selector vapor - Селектор подачи пара	Digital / Numerique / Digital / Цифровое 0-100%		
<b>Max cooking temperature</b> - Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	260°C	260°C	260°C
<b>Oven weight (kg)</b> - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	33	30	20

## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard  
Estándar - Серийно

◆ Optional - En option  
Opción - Опционально

◇ Not available - Non disponible  
No disponible - Недоступно

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

# CONVECTION OVENS



MPG



MI



M / MP

## TORCELLO MANUAL



WITH GRILL



T04MI.200

T04MPG (Multi Function)

**Tray capacity - Capacité des plaques**

Capacidad bandejas - Вместимость лотков

4 TRAYS 600x400 - GN 1/1

4 TRAYS 600x400 - GN 1/1

**Distance between tray - Distance entre les plaques**

Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками

75 mm

75 mm

**Frequency (Hz) - Fréquence (Hz)**

Frecuencia (Hz) - Частота, Гц

50/60

50/60

**Voltage / Tension / Tensión / Напряжение**

380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~

**Power (kW) - Puissance (kW)**

Potencia (kW) - Мощность, кВт

6,7

5,8

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

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

750 x 692 x 553

750 x 692 x 553

**Steam selector - Selecteur de vapeur**

Selector vapor - Селектор подачи пара

Manual / Manuelle / Manual / Ручно

**Max cooking temperature - Température de cuisson maxi**

Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки

280°C

280°C

**Oven weight (kg) - Poids du four (kg)**

Peso del horno (kg) - Вес печи, кг

45

45

POWERFUL



T04MP

T04M

T03MI.200

**Tray capacity - Capacité des plaques**

Capacidad bandejas - Вместимость лотков

4 TRAYS 600x400 - GN 1/1

4 TRAYS 600x400 - GN 1/1

3 TRAYS 600x400 - GN 1/1

**Distance between tray**

Distance entre les plaques

75 mm

75 mm

75 mm

Distancia entre bandeja

Расстояние между лотками

**Frequency (Hz) - Fréquence (Hz)**

Frecuencia (Hz) - Частота, Гц

50/60

50/60

50/60

**Voltage / Tension / Tensión / Напряжение**
380-415V 3N~/220-240V  
3~/220-240V ~

220-240V 1N~

220-240V 1N~

**Power (kW) - Puissance (kW)**

Potencia (kW) - Мощность, кВт

5,8

3,4

3,4

**Oven size (WxDxH mm)**

Dimensions du four (L x P x H mm)

750 x 692 x 553

750 x 692 x 553

750 x 754 x 455

Medidas horno AxFxH (mm)

Размеры печи ШxДxB, мм

**Steam selector - Selecteur de vapeur**

Selector vapor - Селектор подачи пара

Manual / Manuelle / Manual / Ручно

**Max cooking temperature**

Température de cuisson maxi

280°C

280°C

280°C

Temperatura máx. de cocción

Макс. температура готовки

**Oven weight (kg) - Poids du four (kg)**

Peso del horno (kg) - Вес печи, кг

45

45

36

## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard  
Estándar - Серийно

◆ Optional - En option  
Opción - Опционально

◇ Not available - Non disponible  
No disponible - Недоступно

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

# CONVECTION OVENS



MG

MI / MP.EV  
MHT.EV

M

## TORCELLO MANUAL



WITH GRILL



T043MHT.EV

T043MG

T043MH

T043M

**Tray capacity** - Capacité des plaques

Capacidad bandejas - Вместимость лотков

4 TRAYS 450x340 - GN 2/3

**Distance between tray**

Distance entre les plaques

Distancia entre bandeja

Расстояние между лотками

75 mm

75 mm

75 mm

75 mm

**Frequency (Hz)** - Fréquence (Hz)

Frecuencia (Hz) - Частота, Гц

50/60

50/60

50/60

50/60

**Voltage / Tension / Tensión / Напряжение**

220-240V 1N~

220-240V 1N~

220-240V 1N~

220-240V 1N~

**Power (kW)** - Puissance (kW)

Potencia (kW) - Мощность, кВт

3

2,9

2,9

2,9

**Oven size (WxDxH mm)**

Dimensions du four (L x P x H mm)

Medidas horno AxFxH (mm)

Размеры печи ШxДxВ, мм

560 x 683 x 530

560 x 683 x 575

560 x 683 x 530

560 x 623 x 530

**Steam selector** - Selecteur de vapeur

Selector vapor - Селектор подачи пара

Manual / Manuelle / Manual / Ручно

**Max cooking temperature**

Température de cuisson maxi

Temperatura máx. de cocción

Макс. температура готовки

280°C

280°C

280°C

280°C

**Oven weight (kg)** - Poids du four (kg)

Peso del horno (kg) - Вес печи, кг

33

32

32

28



T043E

T033MHT.EV

T033M

T032M

**Tray capacity** - Capacité des plaques

Capacidad bandejas - Вместимость лотков

4 TRAYS 450x340 - GN 2/3

3 TRAYS 346x260

**Distance between tray**

Distance entre les plaques

Distancia entre bandeja

Расстояние между лотками

75 mm

75 mm

75 mm

75 mm

**Frequency (Hz)** - Fréquence (Hz)

Frecuencia (Hz) - Частота, Гц

50/60

50/60

50/60

50/60

**Voltage / Tension / Tensión / Напряжение**

220-240V 1N~

220-240V 1N~

220-240V 1N~

220-240V 1N~

**Power (kW)** - Puissance (kW)

Potencia (kW) - Мощность, кВт

2,9

3

2,9

2,9

**Oven size (WxDxH mm)**

Dimensions du four (L x P x H mm)

Medidas horno AxFxH (mm)

Размеры печи ШxДxВ, мм

560 x 623 x 530

560 x 686 x 455

560 x 635 x 455

465 x 575 x 454

**Steam selector** - Selecteur de vapeur

Selector vapor - Селектор подачи пара

Manual / Manuelle / Manual / Ручно

**Max cooking temperature**

Température de cuisson maxi

Temperatura máx. de cocción

Макс. температура готовки

280°C

260°C

260°C

260°C

**Oven weight (kg)** - Poids du four (kg)

Peso del horno (kg) - Вес печи, кг

28

26

26

20

## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard  
Estándar - Серийно

◆ Optional - En option  
Opción - Опционально

◇ Not available - Non disponible  
No disponible - Недоступно

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

# Proofers



## CANNAREGIO

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



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


**POSSMWF1**
**POSSMWF2**  
WITH CARBON FILTER

**POCKMWN**

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

CONVECTION OVENS	B04LV - B04D - B04M	FOR ALL TORCELLO MODELS WITH 450/460X340 TRAYS POUR TOUS LES MODÈLES TORCELLO AVEC PLATEAUX 450/460X340 PARA TODOS LOS MODELOS TORCELLO CON 450/460X340 BANDEJAS ДЛЯ ВСЕХ МОДЕЛЕЙ TORCELLO С ПРОТИВНИЯМИ 450/460X340
<b>Description</b> <i>Description</i> <i>Descripción</i> <i>Описание</i>	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ	STEAM CONDENSER CONDENSEUR DE VAPEUR CONDENSADOR DE VAPOR КОНДЕНСАТОР ПАРА
<b>Condensing system</b> <i>Système de condensation</i> <i>Sistema de condensación</i> <i>Система конденсации</i>	WATER / EAU AGUA / ВОДА	WATER / EAU AGUA / ВОДА
<b>Outside dim. WxDxH</b> <i>Dimensions extérieures L x P x H</i> <i>Medida exterior AxFxH</i> <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	792 x 772 x 323 mm 792 x 772 x 433 mm	460x435x482 mm
<b>Power - Puissance</b> <i>Potencia - Мощность</i>	0,3 kW	0,3 kW
<b>Voltage / Frequency</b> <i>Tension / Fréquence</i> <i>Tensión / Frecuencia</i> <i>Напряжение/Частота</i>	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz	220-240V 1N~ 50 / 60 Hz
<b>Weight (kg)</b> <i>Poids (kg) - Peso (kg) - Вес, кг</i>	28,8	34
<b>Standard equipment</b> <i>Équipement standard</i> <i>Equipamiento estándar</i> <i>Серийная оснастка</i>	2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds 2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction 2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables - 2 velocidades de extracción 2 съемных и моющихся жироулавливающих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель	
<b>Accessories</b> <i>Accessoires</i> <i>Accesorios</i> <i>Аксессуары</i>	Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) Spare carbon filter kit: 86FIL0006 Cartouche de recharge filtre charbon: 60FIL003 (2X) Kit de recharge filtre charbon: 86FIL0006 Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2X) kit de filtro de carbon de repuesto: 86FIL0006 Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) Запасной кит угольного фильтра: 86FIL0006	

## Stands


**TA8058H80S**
**TA8058H80X**
**TA8058H60S**
**TA6054H80S**
**TA6054H80X**
**TA6054H60S**

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

CONVECTION OVENS	B04LV - B04D - B04M T04DI.200 - T03DI.200 - T04MI.200 T04MPG - T04M - T04MP - T03MI.200	B043LV - B043D - B043M T043DI.EV - T033DI.EV - T043MHT.EV - T043MG T043M - T043E - T033MHT.EV - T033M
<b>Load Capacity</b> <i>Capacité de charge</i> <i>Capacidad de carga</i> <i>Допустимая нагрузка</i>	7 600x400 / GN1/1	4 600x460 / GN1/1
<b>Space between trays</b> <i>Espace entre les plaques</i> <i>Distancia entre bandejas</i> <i>Расстояние между лотками</i>	80	80
<b>Outside dim. WxDxH</b> <i>Diam. extérieur L x P x H</i> <i>Medida exterior AxFxH</i> <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	792 X 570 X 800	592 X 530 X 800
<b>Weight / Poids / Peso / Вес</b>	22,2 kg	18,4 kg
	15,6 kg	16,4 kg
	14,6 kg	16,9 kg



## ASPEN & KODIAK

BLAST CHILLERS

Venix's research has led to the development of a new generation of high technology blast chillers, designed to satisfy all the needs of gastronomy, pastry, ice-cream and bakery professionals.

Our two new product ranges are distinguished by an innovative refrigeration circuit designed, engineered and tested entirely by Venix refrigeration laboratories. This fundamental advantage guarantees shorter chilling times, greater energy efficiency with savings of 30% and more effective working plan in the kitchen, to the clear benefit of food quality and profitability.

### ***Une nouvelle génération de cellules de refroidissement***

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



# A NEW GENERATION OF BLAST CHILLERS

## Una nueva generación de abatidores

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

## Новое поколение шоковых охладителей

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



# BLAST CHILLERS LINE

SINGLE PHASE



Digital Control  
mod. ASP05/8/10/15



Digital Control  
mod. ASP033



## ASPEN blast chillers

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

\* Evap -10°, Cond. 45



ASP10HGB



ASP15HGB

### **Standard - Standard**

- ◆ Optional - *En option*  
Opción - *Опционально*

◇ Not available - Non disponibile  
No disponible - Недоступн.

# BLAST CHILLERS LINE

SINGLE PHASE



Digital Control mod. KDA03



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



## KODIAK blast chillers

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

### Options - Options - Opciones - Опции

<b>Core probe - Sonde à cœur - Sonda corazón - Термошуп</b>	◇
<b>Hot Gas Defrost - Dégivrage par gaz chaud</b> Desescarche por gas caliente - Разморозка горячим газом	- ◇ ◇ ◇
<b>HACCP Control - Contrôle HACCP</b> Control APPCC - ХАССП-контроль	◇ ◇ ◇ ◇
<b>Pivoting Wheels kit - Kit roulettes pivotantes</b> Kit de ruedas giratorias - Комплект поворотных колес	◇ ◇ ◇ ◇
<b>Oven Coupling kit - Kit de couplage pour four</b> Kit de acoplamiento para horno - Соединительный комплект печи	◇ ◇ ◇ ◇
<b>Sanitisation kit - Kit d'assainissement</b> Kit de higienización - Комплект санитарной обработки	◇ ◇ ◇ ◇

\* Evap -10°, Cond. 45



KDA10EVF



KDA15EVF

**Standard - Standard**

- ◆ Optional - *En option*  
Opción - *Опционально*

◇ Not available - *Non disponible*  
No disponible - Недоступно

# Accessories for Gastronomy ovens

ACCESSOIRES POUR FOURS GASTRONOMIE - ACCESORIOS PARA HORNOS GASTRONÓMICOS

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ

## Grills Grilles - Rejillas y - Решетки



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



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



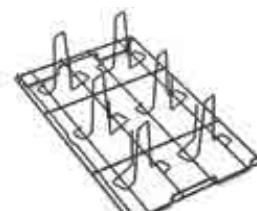
**GP37** GN 1/1 GRIDDLE GRID WO/CHANNEL  
GN 1/1 GRIL RAINURÉ  
GN 1/1 PLANCHA LISA  
GN 1/1 ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПЛИТА



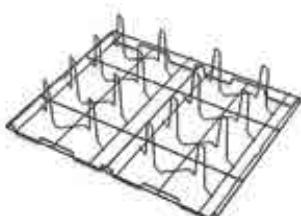
**GP38** GN 1/1 GRIDDLE GRID W/CHANNEL  
GN 1/1 GRIL RAINURÉ  
GN 1/1 PLANCHA ACANALADA  
GN 1/1 РИФЛЕННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПЛИТА



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



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



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



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



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

## Trays Plaques - Bandejas - Противни



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



**GP21** GN 1/1 MARBLED MULTI BAKING TRAY H:40  
GN 1/1 PLAQUE MARBRÉE MULTI CUISSON H:40  
GN 1/1 BANDEJA MULTICOCIÓN JASPEADO H:40  
GN 1/1 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ, МРАМОР, В. 40



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



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



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



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

## Trays Plaques - Bandejas - Противни



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

# Accessories for Bakery ovens

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

## Grills Grilles - Rejillas y - Решетки



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



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

## Trays Plaques - Bandejas - Противни



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



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



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



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



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

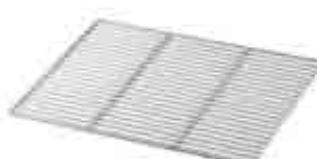
# Accessories for Convection ovens

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

## Grills Grilles - Rejillas y - Решетки



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



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



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



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

## Trays Plaques - Bandejas - Противни



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



**PT34** 450X340 TEFLON TRAY  
PLAQUE EN TEFLON 450X340  
450X340 BANDEJA DE TEFLÓN  
450X340 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



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

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



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



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

# Accessories for ovens

ACCESSOIRES POUR FOUBS - ACCESORIOS PARA HORNS - АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

## Core probe Sonde à cœur - Sonda corazón - Термометр



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

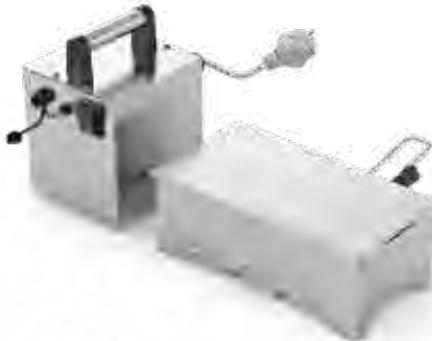


**CP1** SQUERO CORE PROBE  
SONDE À CŒUR SQUERO  
SONDA CORAZÓN SQUERO  
ТЕРМОЩУП SQUERO



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

## Smoker Fumoir - Ahumador - Коптильня



**SMK02** UNIVERSAL SMOKER  
FUMOIR UNIVERSEL  
AHUMADOR UNIVERSAL  
КОПТИЛЬНЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ

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

**R60B** KIT, 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE FOR STAND (EXCLUSION T12)  
KIT 2 ROULETTES AVEC FREIN + 2 ROULETTES SANS FREIN POUR SUPPORT (À L'EXCLUSION DU T12)  
KIT 2 RUEDAS CON FRENO + 2 RUEDAS SIN FRENO PARA SOPORTE (EXCLUIDO T12)  
КОМПЛЕКТ ИЗ 2 КОЛЕС С ТОРМОЗОМ И 2 КОЛЕС БЕЗ ТОРМОЗА ДЛЯ СТОЙКИ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ Т12)

**R60B12** KIT, 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE FOR STAND T12-T12S-T12L  
KIT 2 ROULETTES AVEC FREIN + 2 ROULETTES SANS FREIN POUR SUPPORT T12-T12S-T12L  
KIT 2 RUEDAS CON FRENO + 2 RUEDAS SIN FRENO PARA SOPORTE T12-T12S-T12L  
КОМПЛЕКТ ИЗ 2 КОЛЕС С ТОРМОЗОМ И 2 КОЛЕС БЕЗ ТОРМОЗА ДЛЯ СТОЙКИ T12-T12S-T12L

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

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



## Water softners Adoucisseur d'eau - Ablandador de agua - Смягчители воды



**WS10** WATER SOFTENER CAP  
PROTECTION DE L'ADOUCISSEUR D'EAU  
ТАРАНА АБЛАНДАДОРДЕ АГУА  
КРЫШКА УМЯГЧИТЕЛЯ ВОДЫ



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



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

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



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

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

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

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



**S1** SHOWER KIT  
KIT DOUCHETTE  
KIT DUCHA  
КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ

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

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



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

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

## Detergent Détergent - Detergente - Моеющее средство



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

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

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

# Accessories for ovens

ACCESSOIRES POUR FOUBS - ACCESORIOS PARA HORNS - АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

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



<b>RID01</b>	AIR FLOW REDUCTION KIT (TORCELLO) KIT DE REDUCTION DU DEBIT D'AIR (TORCELLO) KIT DE REDUCCIÓN DE FLUJO DE AIRE (TORCELLO) КОМПЛЕКТ РЕДУЦИРОВАНИЯ ПОТОКА ВОЗДУХА (TORCELLO)
--------------	---



<b>RID02</b>	AIR FLOW REDUCTION KIT (BURANO) KIT DE REDUCTION DU DEBIT D'AIR (BURANO) KIT DE REDUCCIÓN DE FLUJO DE AIRE (BURANO) КОМПЛЕКТ РЕДУЦИРОВАНИЯ ПОТОКА ВОЗДУХА (BURANO)
--------------	---

## Tray holders for Squero ovens

Supports de plateaux pour fours Squero

Porta-bandejas para hornos Squero

Держатели противней для печей Squero

<b>IXSQ28</b>	TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 5 TRAYS GN 1/1 - GRID - H:70 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 5 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA HORNS SQUERO 5 BANDEJA 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 ПОДДЕРЖКА СТЕЛЛАЖА ДЛЯ SQUERO 5 ЛОТОК 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
<b>IXSQ29</b>	TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 7 TRAYS GN 1/1 - GRID - H:70 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 7 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA HORNS SQUERO 7 BANDEJA 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 ПОДДЕРЖКА СТЕЛЛАЖА ДЛЯ SQUERO 7 ЛОТОК 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
<b>IXSQ30</b>	TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 12 TRAYS GN 1/1 - GRID - H:70 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 12 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA HORNS SQUERO 12 BANDEJA 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 ПОДДЕРЖКА СТЕЛЛАЖА ДЛЯ SQUERO 12 ЛОТОК 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
<b>IXSQ34</b>	TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 5 TRAYS GN 1/1 - SS - H:70 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 5 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA HORNS SQUERO 5 BANDEJA 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 5 LOTSOK 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
<b>IXSQ35</b>	TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 7 TRAYS GN 1/1 - SS - H:70 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 7 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA HORNS SQUERO 7 BANDEJA 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 7 LOTSOK 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
<b>IXSQ36</b>	TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 12 TRAYS GN 1/1 - SS - H:70 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 12 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA HORNS SQUERO 12 BANDEJA 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 ПОДДЕРЖКА СТЕЛЛАЖА ДЛЯ SQUERO 12 ЛОТОК 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
<b>IXSQ07</b>	TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 4 TRAY 600X400 - GN 1/1 - GRID - H:80 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 4 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - H:80 SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA HORNS SQUERO 4 BANDEJA 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 ПОДДЕРЖКА СТЕЛЛАЖА ДЛЯ SQUERO 4 ЛОТОК 600X400 - GN 1/1 - H:80
<b>IXSQ08</b>	TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 6 TRAY 600X400 - GN 1/1 - GRID - H:80 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 6 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - H:80 SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA HORNS SQUERO 6 BANDEJA 600X400 - GN 1/1 - H:80 ПОДДЕРЖКА СТЕЛЛАЖА ДЛЯ SQUERO 6 ЛОТОК 600X400 - GN 1/1 - H:80
<b>IXSQ09</b>	TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 10 TRAY 600X400 - GN 1/1 - GRID - H:80 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 10 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - H:80 SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA HORNS SQUERO 10 BANDEJA 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 ПОДДЕРЖКА СТЕЛЛАЖА ДЛЯ SQUERO 10 ЛОТОК 600X400 - GN 1/1 - H:80
<b>IXSQ46</b>	TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 10 TRAY 600X400 - SS - H:85 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 10 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA HORNS SQUERO 10 BANDEJA 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 10 LOTSOK 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
<b>IXSQ47</b>	TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 6 TRAY 600X400 - SS - H:85 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 6 PLAQUE 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA HORNS SQUERO 6 BANDEJA 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 ПОДДЕРЖКА СТЕЛЛАЖА ДЛЯ SQUERO 6 ЛОТОК 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80
<b>IXSQ48</b>	TRAY RACK SUPPORT FOR SQUERO 10 TRAY 600X400 - SS - H:85 SUPPORT DE RAYONNAGE POUR SQUERO 10 PLAQUEWW 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 SOPORTE PORTA-BANDEJAS PARA HORNS SQUERO 10 BANDEJA 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80 ПОДДЕРЖКА СТЕЛЛАЖА ДЛЯ SQUERO 10 ЛОТОК 600X400 - GN 1/1 - SS - H:80

## Stacking kits

Ensembles d'empilement

Kits de apilamiento

Наборы для штабелирования



<b>SK3</b>	BURANO OVEN STACKING KIT 600x400-GN1/1 KIT D'EMPILAGE POUR FOUR BURANO 600x400 - GN1/1 KIT DE APIALADO PARA HORNO BURANO 600x400-GN1/1 КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПЕЧЕЙ BURANO 600x400-GN1/1
<b>SK4</b>	BURANO OVEN STACKING KIT 460X340-GN2/3 KIT D'EMPILAGE POUR FOUR BURANO 460X340 - GN2/3 KIT DE APIALADO PARA HORNO BURANO 460X340-GN2/3 КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПЕЧЕЙ BURANO 460X340-GN2/3
<b>SK5</b>	TORCELLO OVEN STACKING KIT 600X400 KIT D'EMPILAGE FOUR TORCELLO 600X400 KIT DE APIALADO PARA HORNO TORCELLO 600X400 КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПЕЧЕЙ TORCELLO 600X400
<b>SK6</b>	TORCELLO OVEN STACKING KIT 450X340 KIT D'EMPILAGE FOUR TORCELLO 450X340 KIT DE APIALADO PARA HORNO TORCELLO 450X340 КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПЕЧЕЙ TORCELLO 450X340
<b>SK7</b>	STACKING KIT FOR SQ053 KIT D'EMPILAGE POUR SQ053 KIT DE APIALADO PARA SQ053 КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ SQ053
<b>SKG</b>	STACKING KIT FOR SAN MARCO/SAN GIORGIO KIT D'EMPILAGE POUR SAN MARCO/SAN GIORGIO KIT DE APIALADO PARA SAN MARCO/SAN GIORGIO SKOMПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ SAN MARCO/SAN GIORGIO
<b>SKRI</b>	STACKING KIT FOR RIALTO KIT D'EMPILAGE POUR RIALTO KIT DE APIALADO PARA RIALTO КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ RIALTO
<b>SKSQ</b>	STACKING KIT FOR SQUERO KIT D'EMPILAGE POUR SQUERO KIT DE APIALADO PARA SQUERO КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ SQUERO
<b>SK47</b>	STACKING KIT FOR HYBRID KIT D'EMPILAGE POUR HYBRID KIT DE APIALADO PARA HYBRID КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ HYBRID

# Accessories for blast chillers

ACCESSOIRES POUR CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE - ACCESORIOS PARA ABATIDORES

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ШОКОВЫХ ОХЛАДИТЕЛЕЙ



**SK16** STACKING KIT FOR ASPEN AND SAN GIORGIO / SAN MARCO  
KIT D'EMPILAGE POUR ASPEN / SAN GIORGIO / SAN MARCO  
KIT DE APIADO PARA ASPEN / SAN GIORGIO / SAN MARCO  
КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГА НА ДРУГА ДЛЯ ASPEN / SAN GIORGIO / SAN MARCO

**SK46** STACKING KIT FOR FOR ASPEN / SQUERO  
KIT D'EMPILAGE POUR ASPEN / SQUERO  
KIT DE APIADO PARA ASPEN / SQUERO  
КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГА НА ДРУГА ДЛЯ ASPEN / SQUERO

**SK44** STACKING KIT FOR KODIAK AND SAN GIORGIO / SAN MARCO  
KIT D'EMPILAGE POUR KODIAK / SAN GIORGIO / SAN MARCO  
KIT DE APIADO PARA KODIAK / SAN GIORGIO / SAN MARCO  
КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГА НА ДРУГА ДЛЯ KODIAK / SAN GIORGIO / SAN MARCO



**SK43** STACKING KIT FOR FOR ASPEN / SQUERO  
KIT D'EMPILAGE POUR ASPEN / SQUERO  
KIT DE APIADO PARA ASPEN / SQUERO  
КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГА НА ДРУГА ДЛЯ ASPEN / SQUERO

**CP5** CORE PROBE (EXCLUDED ASP33-KDA03)  
SONDE CENTRALE (ASP33-KDA03 EXCLU)  
SONDA DE TEMPERATURA CENTRAL  
(EXCEPTO ASP33-KDA03)  
ТЕРМОЗОНД (ИСКЛЮЧАЯ ASP33-KDA03)

**HCCPPKDA** KIT HCCP)  
KIT HCCP  
KIT HCCP  
KIT HCCP



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

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

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



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

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

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



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

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

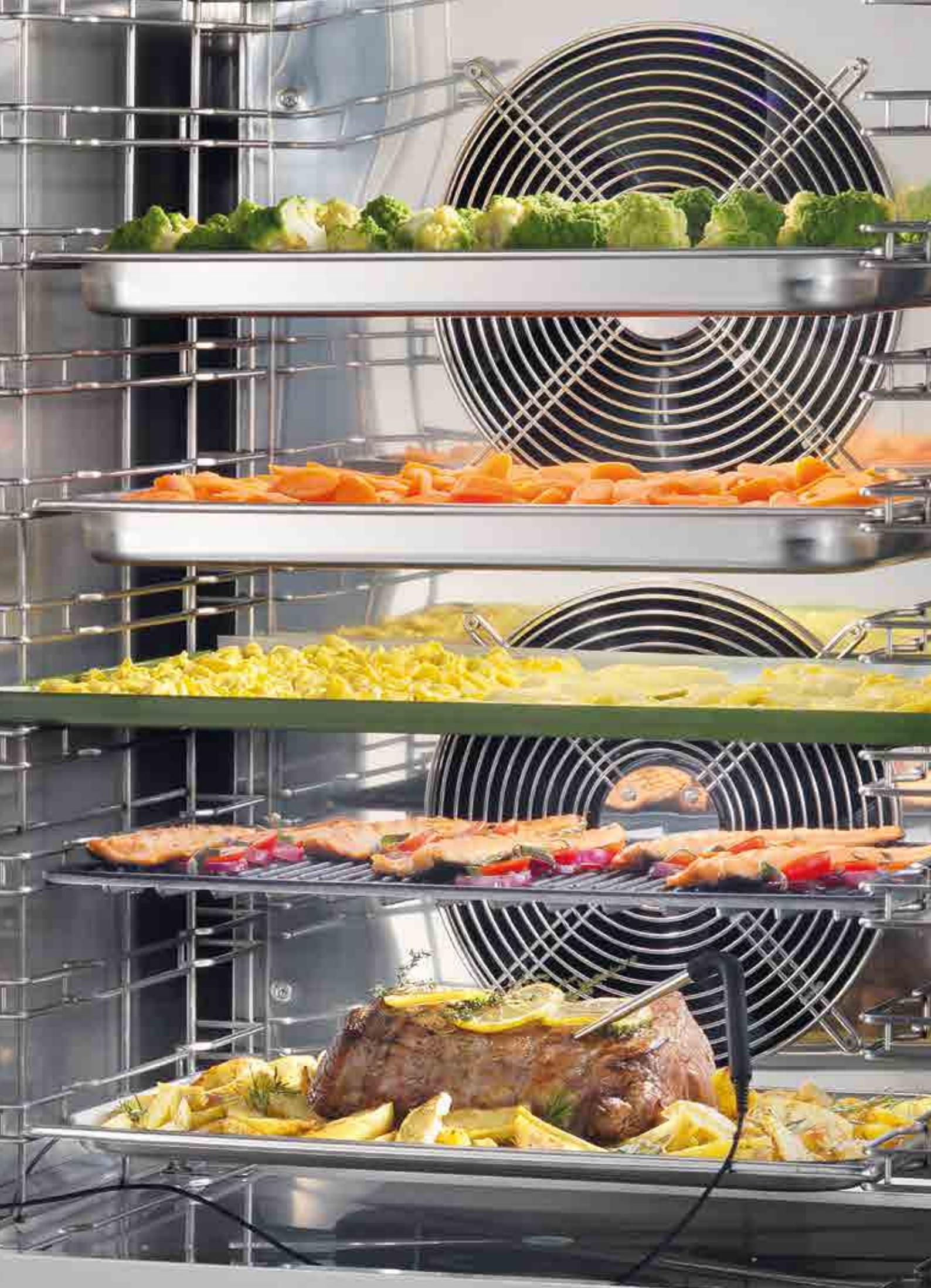
**GG55** GN 2/3 STAINLESS STEEL GRID  
GN 2/3 GRILLE EN ACIER INOXIDABLE  
GN 2/3 REJILLA DE ACERO INOXIDABLE  
GN 2/3 РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

**VENIX** declines all responsibility for inaccuracies in this catalogue and reserves the right to make appropriate changes to the product.

**VENIX** décline toute responsabilité quant à d'éventuelles inexactitudes dans ce catalogue et se réserve le droit d'apporter les modifications nécessaires aux produits.

**VENIX** no se considera responsable de posibles imprecisiones en este catálogo y se reserva el derecho a realizar los cambios que considere apropiados en el producto.

**VENIX** не несет никакой ответственности за неточные сведения, которые могут содержаться в настоящем каталоге, и оставляет за собой право на внесение необходимых изменений в продукцию.





**VENIX SRL** Via della Fornace, 49  
31023 Castelminio di Resana (TV) - ITALY  
**P** +39 (0) 423 420 477 / +39 (0) 423 723 608  
**F** +39 (0) 423 492 307  
e-mail: [info@venix.it](mailto:info@venix.it)

**VENIX** declines every responsibility for the possible inaccuracies on this catalogue and reserves the right to make appropriate changes in the product.



[venix.it](http://venix.it)