



Hornos Profesionales

Catalogo 2022



Hosteleria Pag. 3

Hornos eléctricos COMBI de 4; 5, 6; 7; 10; 12 niveles con pantalla táctil LCD, paneles de control LCD Digital, Digital o Manual.

Hornos GAS COMBI de 6; 10 niveles con paneles de control LCD Digital, Digital o Manual.

Regenerador y soportes 12 niveles.



Panaderia Pag. 20

Hornos eléctricos de convección 4; 6; 10 niveles con pantalla táctil LCD, paneles de control LCD Digital, Digital o Manual.

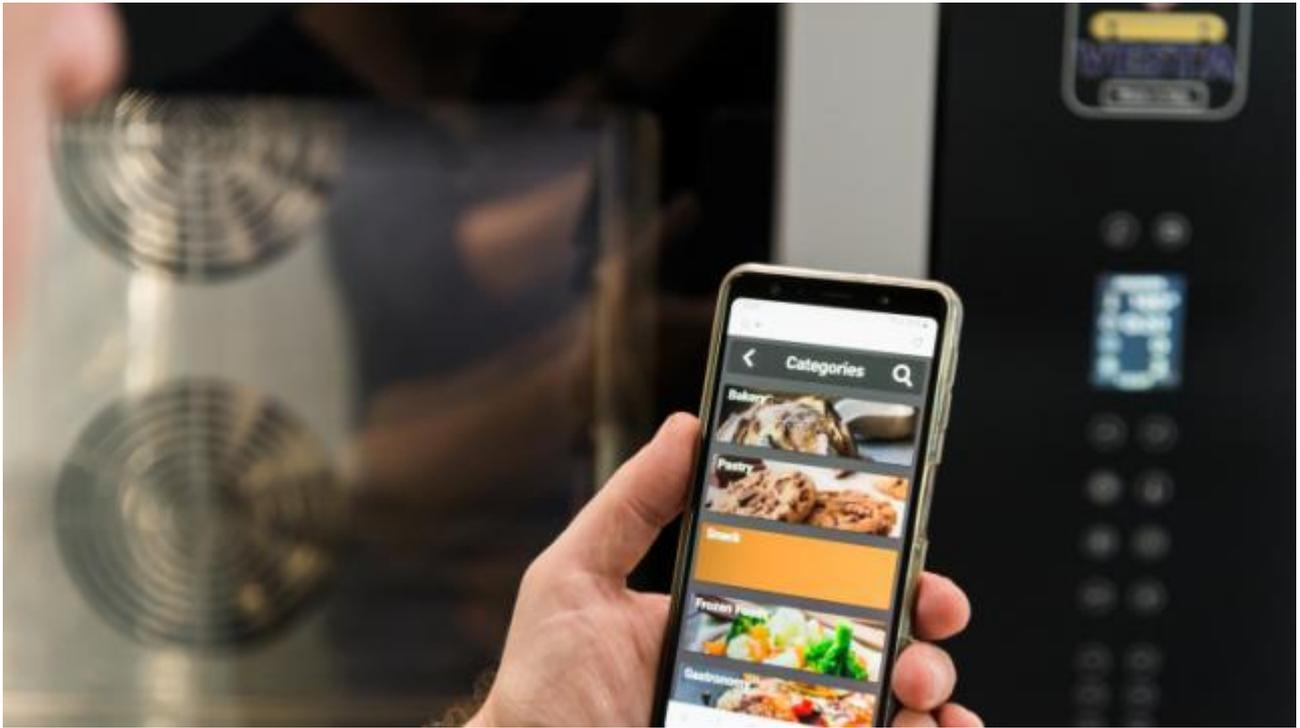
Hornos GAS de convección 5; 10 niveles con paneles de control LCD Digital, Digital o Manual.

Fermentadora y soportes 12 niveles.



Snack y Food Truck Pag. 32

Hornos eléctricos COMBI y de convección de 3; 4; 5 niveles con paneles de control Digital o Manual.



Hosteleria EVO



0V1211E

Horno COMBI 12 niveles GN 1/1 LCD táctil

Características técnicas

Capacidad:	12 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	67 mm
Dimensiones externas:	1000x710x1090mm	Peso:	135 Kgs.
Temperatura:	30° - 240° C	Puerta:	vidrio interior abatible
Motores:	3 invector + velocidad regulable	Lámpara:	LED Interior
Panel de control:	Pantalla táctil LCD	Recetario:	99 programas (6 fases)
Modos de cocción:	Temporizador; sonda al corazón; ΔT	Conectividad:	USB+wi-fi+cloud access
Sistema de humedad:	generador de vapor	Lavado automatico:	4 ciclos, detergente líquido
Especificaciones electricas:	3N 400V / 21,0Kw		



0V1211D

Horno COMBI 12 niveles GN 1/1 LCD digital



Características técnicas

Capacidad:	12 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	67 mm
Dimensiones externas:	1000x710x1090mm	Peso:	130 Kgs.
Temperatura:	30° - 240° C	Puerta:	vidrio interior abatible
Motores:	3 invector + velocidad regulable	Lámpara:	LED Interior
Panel de control:	LCD digital	Recetario:	99 programas (3 fases)
Modos de cocción:	Temporizador; sonda al corazón	Conectividad:	USB+wi-fi+cloud access
Sistema de humedad:	regulable 0-100%	Lavado automatico opcional:	3 ciclos, detergente líquido
Especificaciones electricas:	3N 400V / 18,3Kw	*Especificaciones electricas:	3N 400V / 13,8Kw

* Opcional



0V1011E

Horno COMBI 10 niveles GN 1/1 LCD táctil

Características técnicas

Capacidad:	10 rejillasGN 1/1	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	1000x710x1090mm	Peso:	135 Kgs.
Temperatura:	30° - 240° C	Puerta:	vidrio interior abatible
Motores:	3 invector + velocidad regulable	Lámpara:	LED Interior
Panel de control:	Pantalla táctil LCD	Recetario:	99 programas (6 fases)
Modos de cocción:	Temporizador; sonda al corazón; ΔT	Conectividad:	USB+wi-fi+cloud access
Sistema de humedad:	generador de vapor	Lavado automatico:	4 ciclos, detergente líquido
Especificaciones electricas:	3N 400V / 21,0Kw		



0V1011D

Horno COMBI 10 niveles GN 1/1 LCD digital



Características técnicas

Capacidad:	10 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	1000x710x1090mm	Peso:	130 Kgs.
Temperatura:	30° - 240° C	Puerta:	vidrio interior abatible
Motores:	3 invector + velocidad regulable	Lámpara:	LED Interior
Panel de control:	LCD digital	Recetario:	99 programas (3 fases)
Modos de cocción:	Temporizador; sonda al corazón	Conectividad:	USB+wi-fi+cloud access
Sistema de humedad:	regulable 0-100%	Lavado automatico opcional:	3 ciclos, detergente líquido
Especificaciones electricas:	3N 400V / 13,8Kw	*Especificaciones electricas:	3N 400V / 18,3Kw

* Opcional



OV0711E

Horno COMBI 7 niveles GN 1/1 LCD táctil

Características técnicas

Capacidad:	7 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	67 mm
Dimensiones externas:	1000x710x730mm	Peso:	105 Kgs.
Temperatura:	30° - 240° C	Puerta:	vidrio interior abatible
Motores:	2 invector + velocidad regulable	Lámpara:	LED Interior
Panel de control:	Pantalla táctil LCD	Recetario:	99 programas (6 fases)
Modos de cocción:	Temporizador; sonda al corazón; ΔT	Conectividad:	USB+wi-fi+cloud access
Sistema de humedad:	generador de vapor	Lavado automatico:	4 ciclos, detergente líquido
Especificaciones electricas:	3N 400V / 13,4Kw		



OV0711D

Horno COMBI 7 niveles GN 1/1 LCD digital



Características técnicas

Capacidad:	7 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	67 mm
Dimensiones externas:	1000x710x730mm	Peso:	100 Kgs.
Temperatura:	30° - 240° C	Puerta:	vidrio interior abatible
Motores:	2 invector + velocidad regulable	Lámpara:	LED Interior
Panel de control:	LCD digital	Recetario:	99 programas (3 fases)
Modos de cocción:	Temporizador; sonda al corazón	Conectividad:	USB+wi-fi+cloud access
Sistema de humedad:	regulable 0-100%	Lavado automatico opcional:	3 ciclos, detergente líquido
Especificaciones electricas:	3N 400V / 12,2Kw	*Especificaciones electricas:	3N 400V / 9,2Kw

* Opcional



OV0611E

Horno COMBI 6 niveles GN 1/1 LCD táctil

Características técnicas

Capacidad:	6 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	1000x710x730mm	Peso:	105 Kgs.
Temperatura:	30° - 240° C	Puerta:	vidrio interior abatible
Motores:	2 invector + velocidad regulable	Lámpara:	LED Interior
Panel de control:	Pantalla táctil LCD	Recetario:	99 programas (6 fases)
Modos de cocción:	Temporizador; sonda al corazón; ΔT	Conectividad:	USB+wi-fi+cloud access
Sistema de humedad:	generador de vapor	Lavado automatico:	4 ciclos, detergente líquido
Especificaciones electricas:	3N 400V / 13,4Kw		



OV0611D

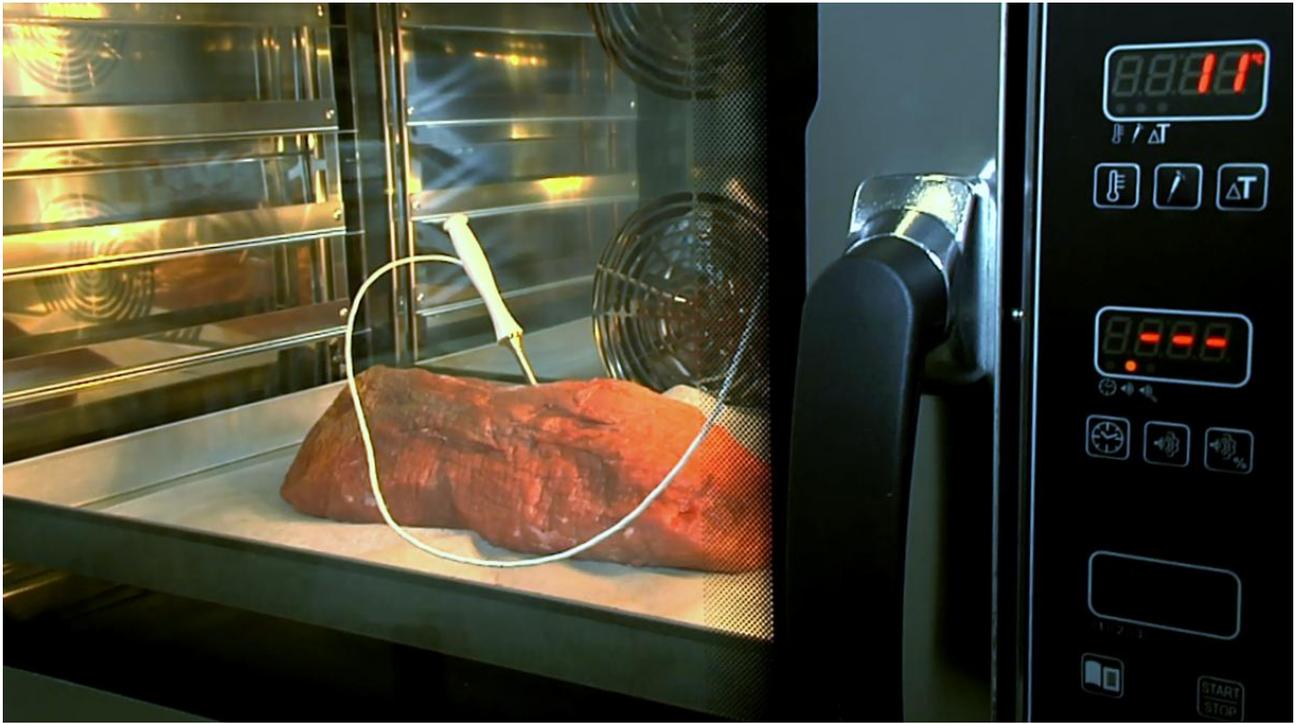
Horno COMBI 6 niveles GN 1/1 LCD digital



Características técnicas

Capacidad:	6 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	1000x710x730mm	Peso:	100 Kgs.
Temperatura:	30° - 240° C	Puerta:	vidrio interior abatible
Motores:	2 invector + velocidad regulable	Lámpara:	LED Interior
Panel de control:	LCD digital	Recetario:	99 programas (3 fases)
Modos de cocción:	Temporizador; sonda al corazón;	Conectividad:	USB+wi-fi+cloud access
Sistema de humedad:	regulable 0-100%	Lavado automatico opcional:	3 ciclos, detergente líquido
Especificaciones electricas:	3N 400V / 9,2Kw	*Especificaciones electricas:	3N 400V / 12,2Kw

* Opcional



Hosteleria



OL1211E

Horno COMBI 12 niveles GN 1/1 digital

Características técnicas

Capacidad:	12 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	67 mm
Dimensiones externas:	920x680x1020mm	Peso:	120 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	3 inductor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	digital con encóder	Recetario:	99 programas (3 fases)
*Modos de cocción:	Temporizador; *sonda al corazón;* ΔT	Sistema de humedad:	regulable 0-100%
Especificaciones electricas:	3N 400V / 18,3Kw	*Especificaciones electricas:	3N 400V / 13,8Kw



OL1211M

Horno COMBI 12 niveles GN 1/1 manual

Características técnicas

Capacidad:	12 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	67 mm
Dimensiones externas:	920x680x1020mm	Peso:	120 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	3 inductor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	manual	Sistema de humedad:	directo con temporizador
Temporizador:	0 -120 minutos y modo continuo	Especificaciones electricas:	3N 400V / 18,3Kw
*Especificaciones electricas:	3N 400V / 13,8Kw		

* Opcional



OL1011E

Horno COMBI 10 niveles GN 1/1 digital

Características técnicas

Capacidad:	10 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	920x680x1020mm	Peso:	120 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	3 inversor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	digital con encóder	Recetario:	99 programas (3 fases)
*Modos de cocción:	Temporizador; *sonda al corazón;* ΔT	Sistema de humedad:	regulable 0-100%
Especificaciones electricas:	3N 400V / 13,8Kw	*Especificaciones electricas:	3N 400V / 18,3Kw



OL1011M

Horno COMBI 10 niveles GN 1/1 manual

Características técnicas

Capacidad:	10 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	920x680x1020mm	Peso:	120 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	3 inversor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	manual	Sistema de humedad:	directo con temporizador
Temporizador:	0 -120 minutos y modo continuo	Especificaciones electricas:	3N 400V / 13,8Kw
*Especificaciones electricas:	3N 400V / 18,3Kw		

* Opcional



OL0711E

Horno COMBI 7 niveles GN 1/1 digital

Características técnicas

Capacidad:	7 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	67 mm
Dimensiones externas:	920x680x670mm	Peso:	95 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	2 inversor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	digital con encóder	Recetario:	99 programas (3 fases)
*Modos de cocción:	Temporizador; *sonda al corazón;* ΔT	Sistema de humedad:	regulable 0-100%
Especificaciones electricas:	3N 400V / 12,2Kw	*Especificaciones electricas:	3N 400V / 9,2Kw



OL0711M

Horno COMBI 7 niveles GN 1/1 manual

Características técnicas

Capacidad:	7 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	67 mm
Dimensiones externas:	920x680x670mm	Peso:	95 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	2 inversor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	manual	Sistema de humedad:	directo con temporizador
Temporizador:	0 -120 minutos y modo continuo	Especificaciones electricas:	3N 400V / 12,2Kw
*Especificaciones electricas:	3N 400V / 9,2Kw		

* Opcional



OL0611E

Horno COMBI 6 niveles GN 1/1 digital

Características técnicas

Capacidad:	6 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	920x680x670mm	Peso:	95 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	2 inversor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	digital con encóder	Recetario:	99 programas (3 fases)
*Modos de cocción:	Temporizador; *sonda al corazón; * ΔT	Sistema de humedad:	regulable 0-100%
Especificaciones electricas:	3N 400V / 9,2Kw	*Especificaciones electricas:	3N 400V / 12,2Kw
*Especificaciones electricas:	1N 230V / 5,8Kw		



OL0611M

Horno COMBI 6 niveles GN 1/1 manual

Características técnicas

Capacidad:	6 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	920x680x670mm	Peso:	95 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	2 inversor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	manual	Sistema de humedad:	directo con temporizador
Temporizador:	0 -120 minutos y modo continuo	Especificaciones electricas:	3N 400V / 9,2Kw
*Especificaciones electricas:	3N 400V / 12,2Kw	*Especificaciones electricas:	1N 230V / 5,8Kw

* Opcional



OL0511E

Horno COMBI 5 niveles GN 1/1 digital

Características técnicas

Capacidad:	5 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	67 mm
Dimensiones externas:	920x680x540mm	Peso:	65 Kgs.
Temperatura:	50° - 280° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	1 inversor de giro	Lámpara:	bombilla halógena
Panel de control:	digital con encóder	Recetario:	99 programas (3 fases)
*Modos de cocción:	Temporizador; *sonda al corazón; * ΔT	Sistema de humedad:	regulable 0-100%
Especificaciones electricas:	3N 400V / 6,1Kw	*Especificaciones electricas:	3N 400V / 4,6 Kw
*Especificaciones electricas:	1N 230V / 4,6Kw		



OL0511M

Horno COMBI 5 niveles GN 1/1 manual

Características técnicas

Capacidad:	5 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	67 mm
Dimensiones externas:	920x680x540mm	Peso:	65 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	1 inversor de giro	Lámpara:	bombilla halógena
Panel de control:	manual	Sistema de humedad:	directo con temporizador
Temporizador:	0 -120 minutos y modo continuo	Especificaciones electricas:	3N 400V / 6,1Kw
*Especificaciones electricas:	3N 400V / 4,6Kw	*Especificaciones electricas:	1N 230V / 4,6Kw

* Opcional



OL0411E

Horno COMBI 4 niveles GN 1/1 digital

Características técnicas

Capacidad:	4 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	920x680x540mm	Peso:	65 Kgs.
Temperatura:	50° - 280° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	1 inversor de giro	Lámpara:	bombilla halógena
Panel de control:	digital con encóder	Recetario:	99 programas (3 fases)
*Modos de cocción:	Temporizador; *sonda al corazón;* ΔT	Sistema de humedad:	regulable 0-100%
Especificaciones electricas:	3N 400V / 4,6Kw	*Especificaciones electricas:	3N 400V / 6,1Kw
*Especificaciones electricas:	1N 230V / 4,6Kw		



OL0411M

Horno COMBI 4 niveles GN 1/1 manual

Características técnicas

Capacidad:	4 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	920x680x540mm	Peso:	65 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	1 inversor de giro	Lámpara:	bombilla halógena
Panel de control:	manual	Sistema de humedad:	directo con temporizador
Temporizador:	0 -120 minutos y modo continuo	Especificaciones electricas:	3N 400V / 4,6Kw
*Especificaciones electricas:	3N 400V / 6,1Kw	*Especificaciones electricas:	1N 230V / 4,6Kw

* Opcional

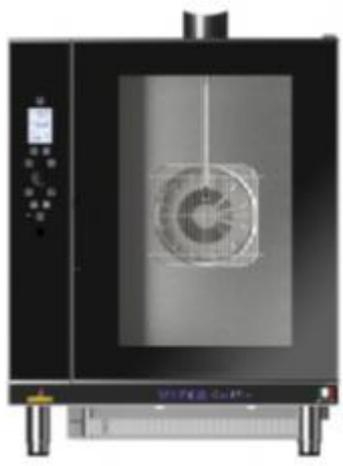
ACCESSORIOS

	0T1011V	0T1011	0A1011M	0A1064M	0H1011M	6V0611E	5011007	1003002	1004001	1003001
	Soporte para hornos EVO	Soporte	Campana para hornos EVO	Campna	Regenerador	Generador de vapor	Resistencias reforzadas	Lavado automatico	Sonda al corazón	Kit ducha externa
0V1211E	opc		opc			✓	✓	✓	✓	opc
0V1211D	opc		opc			opc	✓	opc	✓	opc
0L1211E		opc		opc	opc	opc	✓		opc	opc
0L1211M		opc		opc	opc	opc	✓			opc
0V1011E	opc		opc			✓	✓	✓	✓	opc
0V1011D	opc		opc			opc	opc	opc	✓	opc
0L1011E		opc		opc	opc	opc	opc		opc	opc
0L1011M		opc		opc	opc	opc	opc			opc
0V0711E	opc		opc			✓	✓	✓	✓	opc
0V0711D	opc		opc			opc	✓	opc	✓	opc
0L0711E		opc		opc	opc	opc	✓		opc	opc
0L0711M		opc		opc	opc	opc	✓			opc
0V0611E	opc		opc			✓	✓	✓	✓	opc
0V0611D	opc		opc			opc	opc	opc	✓	opc
0L0611E		opc		opc	opc	opc	opc		opc	opc
0L0611M		opc		opc	opc	opc	opc			opc
0L0511E		opc		opc	opc	opc	opc		opc	opc
0L0511M		opc		opc	opc	opc	opc			opc
0L0411E		opc		opc	opc	opc	opc		opc	opc
0L0411M		opc		opc	opc	opc	opc			opc



GAS

Hosteleria



0G1011T

Horno COMBI GAS 10 niveles GN 1/1 LCD digital

Características técnicas

Capacidad:	10 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	75 mm
Dimensiones externas:	935x925x1285mm	Peso:	163 Kgs.
Temperatura:	30° - 270° C	Puerta:	vidrio interior abatible
Motores:	1 invector + velocidad regulable	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	LCD digital	Recetario:	99 programas (10 fases)
Sistema de humedad:	regulable 0-100%	Especificaciones electricas:	1N 230V
Potencia:	16,0Kw	Gas:	Metano (G20)1,693 m3/h
Gas:	GPL/LPG (G30) 1,262 kg/h	Gas:	GPL/LPG (G31) 1,262 kg/h

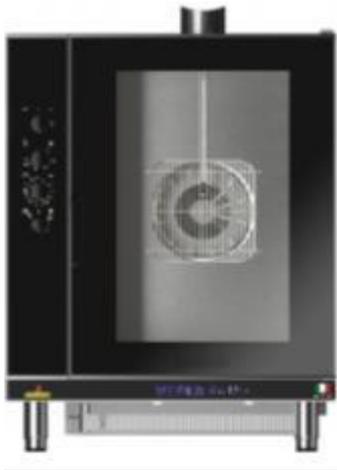


0G1011D

Horno COMBI GAS 10 niveles GN 1/1 digital

Características técnicas

Capacidad:	10 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	75 mm
Dimensiones externas:	935x925x1285mm	Peso:	163 Kgs.
Temperatura:	30° - 270° C	Puerta:	vidrio interior abatible
Motores:	1 invector + velocidad regulable	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	Digital	Recetario:	60 programas (5 fases)
Sistema de humedad:	regulable 0-100%	Especificaciones electricas:	1N 230V
Potencia:	16Kw	Gas:	Metano (G20)1,693 m3/h
Gas:	GPL/LPG (G30) 1,262 kg/h	Gas:	GPL/LPG (G31) 1,262 kg/h



0G1011M

Horno COMBI GAS 10 niveles GN 1/1 manual

Características técnicas

Capacidad:	10 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	75 mm
Dimensiones externas:	935x925x1285mm	Peso:	163 Kgs.
Temperatura:	30° - 270° C	Puerta:	vidrio interior abatible
Motores:	1 inversor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	manual	Sistema de humedad:	directo
Especificaciones electricas:	1N 230V	Potencia:	16,0Kw
Gas:	Metano (G20) 1,693 m3/h	Gas:	GPL/LPG (G30) 1,262 kg/h
Gas:	GPL/LPG (G31) 1,262 kg/h		



0G0611T

Horno COMBI GAS 6 niveles GN 1/1 LCD digital

Características técnicas

Capacidad:	6 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	75 mm
Dimensiones externas:	935x925x885mm	Peso:	115 Kgs.
Temperatura:	30° - 270° C	Puerta:	vidrio interior abatible
Motores:	1 inversor + velocidad regulable	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	LCD digital	Recetario:	99 programas (10 fases)
Sistema de humedad:	regulable 0-100%	Especificaciones electricas:	1N 230V
Potencia:	13,8Kw	Gas:	Metano (G20) 1,46 m3/h
Gas:	GPL/LPG (G30) 1,088 kg/h	Gas:	GPL/LPG (G31) 1,088 kg/h

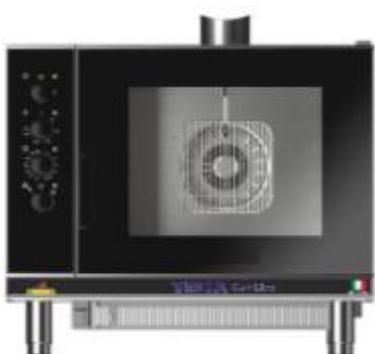


0G0611D

Horno COMBI GAS 6 niveles GN 1/1 digital

Características técnicas

Capacidad:	6 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	75 mm
Dimensiones externas:	935x925x885mm	Peso:	115 Kgs.
Temperatura:	30° - 270° C	Puerta:	vidrio interior abatible
Motores:	1 invector+ velocidad regulable	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	Digital	Recetario:	60 programas (5 fases)
Sistema de humedad:	regulable 0-100%	Especificaciones electricas:	1N 230V
Potencia:	13,8Kw	Gas:	Metano (G20) 1,46 m3/h
Gas:	GPL/LPG (G30) 1,088 kg/h	Gas:	GPL/LPG (G31) 1,088 kg/h

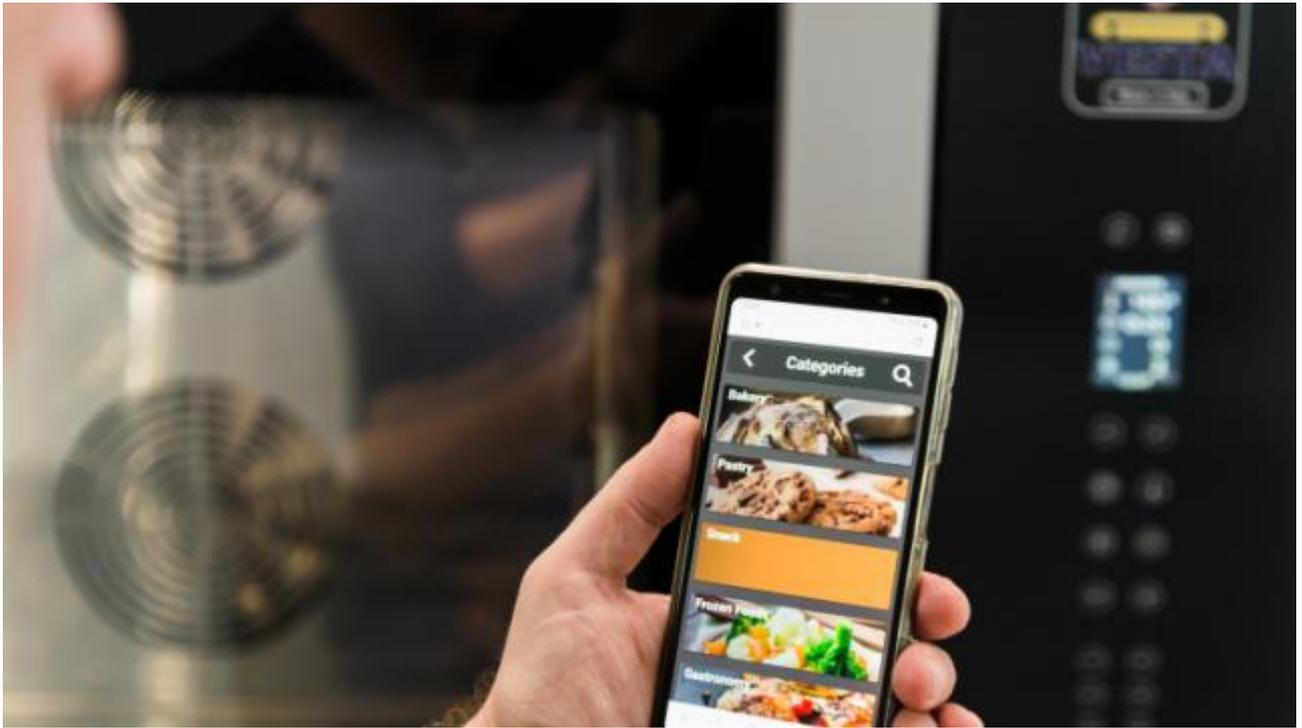


0G0611M

Horno COMBI GAS 6 niveles GN 1/1 manual

Características técnicas

Capacidad:	6 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	75 mm
Dimensiones externas:	935x925x885mm	Peso:	115 Kgs.
Temperatura:	30° - 270° C	Puerta:	vidrio interior abatible
Motores:	1 invector de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	manual	Sistema de humedad:	directo
Especificaciones electricas:	1N 230V	Potencia:	13,8Kw
Gas:	Metano (G20) 1,46 m3/h	Gas:	GPL/LPG (G30) 1,088 kg/h
Gas:	GPL/LPG (G31) 1,088 kg/h		



Panaderia EVO



0V1064E

Horno convección 10 niveles 600X400 LCD táctil

Características técnicas

Capacidad:	10 bandejas 600x400	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	1000x710x1090mm	Peso:	135 Kgs.
Temperatura:	30° - 240° C	Puerta:	vidrio abatible
Motores:	3 invector + velocidad regulable	Lámpara:	LED Interior
Panel de control:	Pantalla táctil LCD	Recetario:	99 programas (6 fases)
Modos de cocción:	Temporizador	Conectividad:	USB+wi-fi+cloud access
Sistema de humedad:	regulable 0-100%	Lavado automatico:	4 ciclos, detergente líquido
Especificaciones electricas:	3N 400V / 18,3Kw		



0V1064D

Horno convección 10 niveles 600X400 LCD digital



Características técnicas

Capacidad:	10 bandejas 600x400	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	1000x710x1090mm	Peso:	135 Kgs.
Temperatura:	30° - 240° C	Puerta:	vidrio abatible
Motores:	3 invector + velocidad regulable	Lámpara:	LED Interior
Panel de control:	LCD digital	Recetario:	99 programas (3 fases)
Modos de cocción:	Temporizador	Conectividad:	USB+wi-fi+cloud access
Sistema de humedad:	regulable 0-100%	Lavado automatico opcional:	3 ciclos, detergente líquido
Especificaciones electricas:	3N 400V / 13,8Kw	*Especificaciones electricas:	3N 400V / 18,3Kw

* Opcional



0V0664E

Horno convección 6 niveles 600X400 LCD táctil

Características técnicas

Capacidad:	6 bandejas GN 1/1	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	1000x710x730mm	Peso:	105 Kgs.
Temperatura:	30° - 240° C	Puerta:	vidrio abatible
Motores:	2 invector + velocidad regulable	Lámpara:	LED Interior
Panel de control:	Pantalla táctil LCD	Recetario:	99 programas (6 fases)
Modos de cocción:	Temporizador;	Conectividad:	USB+wi-fi+cloud access
Sistema de humedad:	regulable 0-100%	Lavado automatico:	4 ciclos, detergente líquido
Especificaciones electricas:	3N 400V / 12,2Kw		



0V0664D

Horno convección 6 niveles 600X400 LCD digital



Características técnicas

Capacidad:	6 bandejas 600x400	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	1000x710x730mm	Peso:	100 Kgs.
Temperatura:	30° - 240° C	Puerta:	vidrio abatible
Motores:	2 invector + velocidad regulable	Lámpara:	LED Interior
Panel de control:	LCD digital	Recetario:	99 programas (3 fases)
Modos de cocción:	Temporizador;	Conectividad:	USB+wi-fi+cloud access
Sistema de humedad:	regulable 0-100%	Lavado automatico opcional:	3 ciclos, detergente líquido
Especificaciones electricas:	3N 400V / 9,2Kw	*Especificaciones electricas:	3N 400V / 12,2Kw

* Opcional



Panaderia



OL1064E

Horno convección 10 niveles 600x400 digital

Características técnicas

Capacidad:	10 bandejas 600x400	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	920x680x1020mm	Peso:	120 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	3 inersor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	digital con encóder	Recetario:	99 programas (3 fases)
Modos de cocción:	Temporizador	Sistema de humedad:	regulable 0-100%
Especificaciones electricas:	3N 400V / 13,8Kw	*Especificaciones electricas:	3N 400V / 18,3Kw



OL1064M

Horno convección 10 niveles 600x400 manual

Características técnicas

Capacidad:	10 bandejas 600x400	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	920x680x1020mm	Peso:	120 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	3 inersor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	manual	Sistema de humedad:	directo con pulsador
Temporizador:	0 -120 minutos y modo continuo	Especificaciones electricas:	3N 400V / 13,8Kw
*Especificaciones electricas:	3N 400V / 18,3Kw		

* Opcional



OL0664E

Horno convección 6 niveles 600x400 digital

Características técnicas

Capacidad:	6 bandejas 600x400	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	920x680x670mm	Peso:	95 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	2 inversor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	digital con encóder	Recetario:	99 programas (3 fases)
Modos de cocción:	Temporizador	Sistema de humedad:	regulable 0-100%
Especificaciones electricas:	3N 400V / 9,2Kw	*Especificaciones electricas:	3N 400V / 12,2Kw
*Especificaciones electricas:	1N 230V / 5,8Kw		



OL0664M

Horno convección 6 niveles 600x400 manual

Características técnicas

Capacidad:	6 bandejas 600x400	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	920x680x670mm	Peso:	95 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	2 inversor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	manual	Sistema de humedad:	directo con pulsador
Temporizador:	0 -120 minutos y modo continuo	Especificaciones electricas:	3N 400V / 9,2Kw
*Especificaciones electricas:	3N 400V / 12,2Kw	*Especificaciones electricas:	1N 230V / 5,8Kw

* Opcional



OL0464E

Horno convección 4 niveles 600x400 digital

Características técnicas

Capacidad:	4 bandejas 600x400	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	920x680x540mm	Peso:	65 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	1 inversor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	digital con encóder	Recetario:	99 programas (3 fases)
Modos de cocción:	Temporizador	Sistema de humedad:	regulable 0-100%
Especificaciones electricas:	3N 400V / 4,6Kw	*Especificaciones electricas:	3N 400V / 6,1Kw
*Especificaciones electricas:	1N 230V / 4,6Kw		



OL0464M

Horno convección 4 niveles 600x400 manual

Características técnicas

Capacidad:	4 bandejas 600x400	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	920x680x540mm	Peso:	65 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	1 inversor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	manual	Sistema de humedad:	directo con pulsador
Temporizador:	0 -120 minutos y modo continuo	Especificaciones electricas:	3N 400V / 4,6Kw
*Especificaciones electricas:	3N 400V / 6,1Kw	*Especificaciones electricas:	1N 230V / 4,6Kw

* Opcional

ACCESORIOS

	0T1064V	0T1064	0A1011M	0A1064M	0C1064M	5011007	1003002	1003001
	Soporte para hornos EVO	Soporte	Campana para hornos EVO	Campana	Fermentadora	Resistencias reforzadas	Lavado automatico	KIT ducha externa
0V1064E	opc		opc			✓	✓	opc
0V1064D	opc		opc			opc	opc	opc
0L1064E		opc		opc	opc	opc		opc
0L1064M		opc		opc	opc	opc		opc
0V0664E	opc		opc			✓	✓	opc
0V0664D	opc		opc			opc	opc	opc
0L0664E		opc		opc	opc	opc		opc
0L0664M		opc		opc	opc	opc		opc
0L0464E		opc		opc	opc	opc		opc
0L0464M		opc		opc	opc	opc		opc





GAS

Panaderia



OG1064T

Horno convección GAS 10 niveles 600x400 LCD digital

Características técnicas

Capacidad:	10 bandejas 600x400	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	995x975x1285mm	Peso:	172 Kgs.
Temperatura:	30° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	2 inersor + velocidad regulable	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	LCD digital	Recetario:	90 programs (10 steps)
Sistema de humedad:	regulable 0-100%	Especificaciones electricas:	1N 230V
Potencia:	16,0Kw	Gas:	Metano (G20)1,693 m3/h
Gas:	GPL/LPG (G30) 1,262 kg/h		



OG1064D

Horno convección GAS 10 niveles 600x400 digital

Características técnicas

Capacidad:	10 bandejas 600x400	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	995x975x1285mm	Peso:	172 Kgs.
Temperatura:	30° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	2 inersor + velocidad regulable	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	Digital	Sistema de humedad:	regulable 0-100%
Especificaciones electricas:	1N 230V	Potencia:	16Kw
Gas:	Metano (G20)1,693 m3/h	Gas:	GPL/LPG (G30) 1,262 kg/h



OG1064M

Horno convección GAS 10 niveles 600x400 manual

Características técnicas

Capacidad:	10 bandejas 600x400	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	995x975x1285mm	Peso:	172 Kgs.
Temperatura:	30° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	2 inductor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	manual	Sistema de humedad:	directo
Especificaciones electricas:	1N 230V	Potencia:	16,0Kw
Gas:	Metano (G20)1,693 m3/h	Gas:	GPL/LPG (G30) 1,262 kg/h



OG0564T

Horno convección GAS 5 niveles 600x400 LCD digital

Características técnicas

Capacidad:	5 bandejas 600x400	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	995x975x885mm	Peso:	115 Kgs.
Temperatura:	30° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	1 inductor + velocidad regulable	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	LCD	Recetario:	90 programs (10 steps)
Sistema de humedad:	regulable 0-100%	Especificaciones electricas:	1N 230V
Potencia:	13,8Kw	Gas:	Metano (G20) 1,46 m3/h
Gas:	GPL/LPG (G30) 1,088 kg/h		



OG0564D

Horno convección GAS 5 niveles 600x400 digital

Características técnicas

Capacidad:	5 bandejas 600x400	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	995x975x885mm	Peso:	115 Kgs.
Temperatura:	30° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	1 inersor + velocidad regulable	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	Digital	Sistema de humedad:	regulable 0-100%
Especificaciones electricas:	1N 230V	Potencia:	13,8Kw
Gas:	Metano (G20) 1,46 m3/h	Gas:	GPL/LPG (G30) 1,088 kg/h



OG0564M

Horno convección GAS 5 niveles 600x400 manual

Características técnicas

Capacidad:	5 bandejas 600x400	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	995x975x885mm	Peso:	115 Kgs.
Temperatura:	30° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	1 inersor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	manual	Sistema de humedad:	directo
Especificaciones electricas:	1N 230V	Potencia:	13,8Kw
Gas:	Metano (G20) 1,46 m3/h	Gas:	GPL/LPG (G30) 1,088 kg/h



Snack, Bistrot, Bar
y
Food Truck



OE0343M

Horno convección 3 niveles 430x330 manual

Características técnicas

Capacidad:	3 bandejas 430x330	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	550x585x500mm	Peso:	30 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	1 no inductor de giro	Temporizador:	0 -120 minutos y modo continuo
Panel de control:	manual	Potencia:	2,8Kw
Especificaciones electricas:	1N 230V		



OE0343M_H

Horno convección 3 niveles 430x330 manual con humidificador

Características técnicas

Capacidad:	3 bandejas 430x330	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	550x585x500mm	Peso:	30 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	1 no inductor de giro	Humidification	directo con pulsador
Panel de control:	manual	Temporizador:	0 -120 minutos y modo continuo
Especificaciones electricas:	1N 230V	Potencia:	2,8Kw



0N0443M

Horno convección 4 niveles 430x330 manual

Características técnicas

Capacidad:	4 bandejas 430x330	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	550x585x560mm	Peso:	35 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	1 no inversor de giro	Temporizador:	0 -120 minutos y modo continuo
Panel de control:	manual	Potencia:	2,8Kw
Especificaciones electricas:	1N 230V		



0N0443M_H

Horno convección 4 niveles 430x330 manual con humidificador

Características técnicas

Capacidad:	4 bandejas 430x330	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	550x585x560mm	Peso:	35 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	1 no inversor de giro	Humidification	directo con pulsador
Panel de control:	manual	Temporizador:	0 -120 minutos y modo continuo
Especificaciones electricas:	1N 230V	Potencia:	2,8Kw



OE0364M

Horno convección 3 niveles 600x400 manual

Características técnicas

Capacidad:	3 bandejas 600x400	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	725x650x500mm	Peso:	35 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	2 no inversor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	manual	Temporizador:	0 -120 minutos y modo continuo
Especificaciones electricas:	3N 400V/5,5kw	Especificaciones electricas:	1N 230V / 5,5kw



OE0364M_H

Horno convección 3 niveles 600x400 manual con humidificador

Características técnicas

Capacidad:	3 bandejas 600x400	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	725x650x500mm	Peso:	35 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	2 no inversor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	manual	Temporizador:	0 -120 minutos y modo continuo
Humidification	directo con pulsador	*Especificaciones electricas:	1N 230V / 5,5kw
Especificaciones electricas:	3N 400V/5,5kw		

* Opcional



ON0464M

Horno convección 4 niveles 600x400 manual

Características técnicas

Capacidad:	4 bandejas 600x400	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	725x650x560mm	Peso:	40 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	2 no inversor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	manual	Temporizador:	0 -120 minutos y modo continuo
Especificaciones electricas:	3N 400V / 5,5kw	*Especificaciones electricas:	1N 230V / 5,5kw



ON0464M_H

Horno convección 4 niveles 600x400 manual con humidificador

Características técnicas

Capacidad:	4 bandejas 600x400	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	725x650x560mm	Peso:	40 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	2 no inversor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	manual	Temporizador:	0 -120 minutos y modo continuo
Humidification	directo con pulsador	Especificaciones electricas:	3N 400V / 5,5kw
*Especificaciones electricas:	1N 230V / 5,5kw		

* Opcional



OS0443M

Horno convección 4 niveles 430x330 manual

Características técnicas

Capacidad:	4 bandejas 430x330	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	580x675x595mm	Peso:	45 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	1 inversor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	manual	Temporizador:	0 -120 minutos y modo continuo
Humidification	directo con pulsador	Especificaciones electricas:	1N 230V / 2,9kw



OS0443E

Horno convección 4 niveles 430x330 digital

Características técnicas

Capacidad:	4 bandejas 430x330	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	580x675x595mm	Peso:	45 Kgs.
Temperatura:	30° - 250° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	1 inversor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	digital	Recetario:	99 programas (3 fases)
Humidification	regulable 0-100%	Especificaciones electricas:	1N 230V / 2,9kw



OS0423M

Horno COMBI 4 niveles GN 2/3 manual

Características técnicas

Capacidad:	4 rejillas GN 2/3	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	580x675x595mm	Peso:	45 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	1 revese	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	manual	Temporizador:	0 - 120 minutos y modo continuo
Humidification	directo con temporizador	Especificaciones electricas:	1N 230V / 2,9kw



OS0423E

Horno COMBI 4 niveles GN 2/3 digital

Características técnicas

Capacidad:	4 rejillas GN 2/3	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	580x675x595mm	Peso:	45 Kgs.
Temperatura:	30° - 250° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	1 inversor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	digital	Recetario:	99 programas (3 fases)
Humidification	regulable 0-100%	Especificaciones electricas:	1N 230V / 2,9kw



OS0464M

Horno convección 4 niveles 600x400 manual

Características técnicas

Capacidad:	4 bandejas 600x400	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	765x690x585mm	Peso:	65 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	1 revese	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	manual	Temporizador:	0 - 120 minutos y modo continuo
Humidification	directo con pulsador	Especificaciones electricas:	3N 400V / 4,6kw
*Especificaciones electricas:	1N 230V / 4,6kw	*Especificaciones electricas:	3N 400V / 6,1kw
*Especificaciones electricas:	1N 230V / 6,1kw		



OS0464E

Horno convección 4 niveles 600x400 digital

Características técnicas

Capacidad:	4 bandejas 600x400	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	765x690x585mm	Peso:	65 Kgs.
Temperatura:	30° - 250° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	1 inversor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	digital	Recetario:	99 programas (3 fases)
Humidification	regulable 0-100%	Especificaciones electricas:	3N 400V / 4,6kw
*Especificaciones electricas:	1N 230V / 4,6kw	*Especificaciones electricas:	3N 400V / 6,1kw
*Especificaciones electricas:	1N 230V / 6,1kw		

* Opcional



OS0411M

Horno COMBI 4 niveles GN 1/1 manual

Características técnicas

Capacidad:	4 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	765x690x585mm	Peso:	65 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	1 revese	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	manual	Temporizador:	0 - 120 minutos y modo continuo
Humidification	directo con temporizador	Especificaciones electricas:	3N 400V / 4,6kw
*Especificaciones electricas:	1N 230V / 4,6kw	*Especificaciones electricas:	3N 400V / 6,1kw
*Especificaciones electricas:	1N 230V / 6,1kw		



OS0411E

Horno COMBI 4 niveles GN 1/1 digital

Características técnicas

Capacidad:	4 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones externas:	765x690x585mm	Peso:	65 Kgs.
Temperatura:	50° - 250° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	1 inversor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	digital	Recetario:	99 programas (3 fases)
Humidification	regulable 0-100%	Especificaciones electricas:	3N 400V / 4,6kw
*Especificaciones electricas:	1N 230V / 4,6kw	*Especificaciones electricas:	3N 400V / 6,1kw
*Especificaciones electricas:	1N 230V / 6,1kw		

* Opcional



OS0543M

Horno convección 5 niveles 430x330 manual

Características técnicas

Capacidad:	5 bandejas 430x330	Espacio entre niveles:	75 mm
Dimensiones externas:	760x690x550mm	Peso:	65 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	1 revese	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	manual	Temporizador:	0 -120 minutos y modo continuo
Humidification	directo con pulsador	Especificaciones electricas:	3N 400V / 4,6kw
*Especificaciones electricas:	1N 230V / 4,6kw	*Especificaciones electricas:	3N 400V / 6,1kw
*Especificaciones electricas:	1N 230V /6,1kw		



OS0523M

Horno COMBI 5 niveles GN 2/3 manual

Características técnicas

Capacidad:	5 rejillas GN 2/3	Espacio entre niveles:	75 mm
Dimensiones externas:	760x690x550mm	Peso:	65 Kgs.
Temperatura:	50° - 270° C	Puerta:	doble cristal
Motores:	1 inversor de giro	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	digital	Temporizador:	0 -120 minutos y modo continuo
Humidification	directo con temporizador	Especificaciones electricas:	3N 400V / 4,6kw
*Especificaciones electricas:	1N 230V / 4,6kw	*Especificaciones electricas:	3N 400V / 6,1kw
*Especificaciones electricas:	1N 230V / 6,1kw		

* Opcional



**Accesorios
&
Opcionales**



0H1011M

Regenerador ventilado 12 niveles GN 1/1 manual

Características técnicas

Capacidad:	12 rejillas GN 1/1	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensions:	970x680x750mm	Peso:	60 Kgs.
Temperatura:	15° - 50° C	Temporizador:	0 - 120 minutos y modo continuo
Humidification	recipiente de evaporación	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	manual	Motor:	1 no inversor de giro
Especificaciones electricas:	1N 230V / 1,4kw		



0C1064M

Fermentadora 12 niveles 600x400 manual

Características técnicas

Capacidad:	12 bandejas 600x400	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensions:	970x680x750mm	Peso:	50 Kgs.
Temperatura:	15° - 50° C	Temporizador:	0 - 120 minutos y modo continuo
Humidification	recipiente de evaporación	Lámpara:	bombillas halógenas
Panel de control:	manual	Especificaciones electricas:	1N 230V / 0,7kw



OT1011V 12 niveles GN 1/1
OT1064V 12 niveles 600x400
Soporte para hornos EVO

Características técnicas

Capacidad:	12 niveles	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones:	1050x680x750mm	Peso:	50 Kgs.



OT1011 12 niveles GN 1/1
OT1064 12 niveles 600x400
Soporte

Características técnicas

Capacidad:	12 niveles	Espacio entre niveles:	80 mm
Dimensiones:	970x680x750mm	Peso:	40 Kgs.



0A1011M

Campana con motor de extracción para hornos EVO

Características técnicas

Dimensiones:	1000x1000x400mm	Peso:	50 Kgs.
Especificaciones electricas:	1N 230V / 0,6kw		



0A1064M

Campana con motor de extracción

Características técnicas

Dimensiones:	920x1000x400mm	Peso:	45 Kgs.
Especificaciones electricas:	1N 230V / 0,6kw		



1003001 Kit ducha externa



1004001 Sonda al corazón single point



5011007 6,0kw Resistencias reforzadas



6V1011E1000 Generador de vapor instantáneo 10/12 levels
6V0611E1000 Generador de vapor instantáneo 4/5/6/7 levels



1003002 Lavado automatico para hornos EVO digitales



6C10464M27MM Juego de ruedas para soporte y armarios



1001010 Rejilla 600x400
1002010 Rejilla GN 1/1



1001020 Rejilla 430x330
1002011 Rejilla GN 2/3



1001001 Bandeja 600x400x20
1002004 Bandeja 430x330x20

Garantía
y
Condiciones

Números de contacto



Garantía

Garantía estándar de 1 año

- a. Vesta S.r.l. garantiza al comprador original únicamente que cualquier pieza original que presente defectos de material o de fabricación será sustituida por una pieza nueva o reconstruida, a discreción de Vesta S.r.l. y sin perjuicio de lo dispuesto a continuación.
- b. Esta garantía se concede sólo previa presentación de la factura original indicando la fecha de compra, el tipo y la referencia del producto y el número de serie del producto indicado en el interior del manual del propietario y en la etiqueta presente en el lado del horno..
- c. El período de garantía de las piezas es de 1 año a partir de la fecha de envío y se aplica única y exclusivamente a los componentes defectuosos.
- d. Para ser válida, una reclamación de garantía debe hacerse valer durante el período de garantía aplicable. Esta garantía no es transferible.

Esta garantía no es válida para:

- 1 Sustitución de bombillas Lámpara, juntas Puerta, y/o sustitución de cristales por daños de cualquier tipo.
- 2. Daños en el equipo causados por accidente, transporte, instalación incorrecta o alteración.
- 3. Equipos utilizados en condiciones de abuso, mal uso, descuido o condiciones anormales, incluyendo pero no limitado a, equipos sometidos a productos químicos fuertes o inapropiados, incluyendo pero no limitado a, compuestos que contengan cloruro o sales cuaternarias, mala calidad del agua, o equipos con números de serie faltantes o alterados.
- 4. Daños ocasionados como consecuencia directa de la mala calidad del agua, el mantenimiento inadecuado del generador de vapores y/o superficies afectadas por la calidad del agua. La calidad del agua y el mantenimiento requerido del equipo generador de vapores es responsabilidad del propietario/operador.
- 5. Daños causados por el uso de cualquier agente de limpieza, incluyendo pero no limitado a los daños debidos al cloro u otros productos químicos nocivos..
- 6. Cualquier pérdida o daño resultante de un mal funcionamiento, incluida la pérdida de producto, producto alimenticio, ingresos o daños consecuentes o incidentales de cualquier tipo.
- 7. Equipos modificados de cualquier forma con respecto al modelo original, sustitución de piezas que no sean las autorizadas por la fábrica, retirada de cualquier pieza o adición de cualquier pieza.
- 8. Cualquier coste o reembolso incurrido al realizar inspecciones funcionales, verificaciones, reparaciones o sustituciones del equipo.

Esta garantía es exclusiva y sustituye a cualquier otra garantía, expresa o implícita, incluidas las garantías implícitas de comerciabilidad e idoneidad para un fin determinado. En ningún caso Vesta S.r.l. será responsable de la pérdida de uso, pérdida de ingresos o beneficios, o pérdida de producto, ni de ningún daño indirecto, especial, incidental o consecuente.

2º año de garantía – opcional

todo lo anterior permanece igual excepto el punto c que pasa a ser "El periodo de garantía de las piezas es de 2 años a partir de la fecha de envío.

Condiciones

Condiciones generales de venta

•**1. Pedidos:** Vesta S.r.l. se reserva el derecho de aceptar los pedidos recibidos por escrito por correo electrónico, completos de datos de la empresa cliente, número de referencia, descripción, cantidad de artículos pedidos y condición de venta acordada. La recepción del pedido será confirmada por nuestra factura proforma o confirmación de pedido enviada al cliente por correo electrónico, especificando el número de pedido, código de cliente, número de compra del cliente, precios, plazo de entrega y todas las demás condiciones acordadas para el suministro. El mismo pedido será confirmado por el cliente enviando a Vesta S.r.l. copia del documento firmado y sellado para confirmar los términos y condiciones.

•**2. Precio:** Los precios son siempre franco fábrica y sin IVA.

•**3. Pago:** Si no se especifica lo contrario, el pago acordado tanto de la mercancía como de las piezas de recambio se realiza siempre por adelantado en el momento de la confirmación del pedido o antes del envío.

•**4. . Condiciones de envío:** EXW nuestro almacén de San Giorgio in Bosco (Pd) tanto para las mercancías y piezas de repuesto para la venta. En caso de que se produzcan daños en el envío, se trata de un asunto entre el transportista y el destinatario. En tales casos, se supone que el transportista es responsable de la entrega segura de la mercancía, a menos que se pueda demostrar negligencia por parte del expedidor.

-a. Realice una inspección inmediata mientras el equipo está todavía en el camión o inmediatamente después de que se traslade a la zona de recepción. No espere hasta después de que el material se traslade a una zona de almacenamiento.

-b. No firme un recibo de entrega o una factura de flete hasta que haya realizado un recuento e inspección adecuados de toda la mercancía recibida.

-c. Anote todos los daños en los paquetes directamente en el recibo de entrega del transportista.

No podemos aceptar ninguna deducción en el pago por reclamaciones de envío

•**5. Reclamaciones:** Las reclamaciones deben hacerse por escrito a Vesta S.r.l., dentro de los 8 días siguientes a la llegada de la mercancía, de lo contrario las reclamaciones no serán reconocidas.

•**6. Devolución:** La devolución de productos debe ser autorizada por escrito por Vesta S.r.l. Para cualquier devolución aprobada, todos los gastos de transporte y la responsabilidad son por cuenta del remitente. Las devoluciones no autorizadas serán siempre reenviadas al remitente sin notificación previa.



SEDE SOCIAL Y ALMACENES

Razón social: Vesta S.r.l.

Dirección de la sede social: Via Giotto, 658

Código postal: 35010

Lugar: San Giorgio in Bosco (Pd)

País: Italy

Teléfono: +39 049 9450024

Dirección de correo electrónico: info@vestaitalia.it

Sitio web: www.vestaitalia.it



www.vestaitalia.it