



Italian Cooking Equipment

Catalogue 2024



Cuisson Professionnelle Pag. 3

4; 5, 6; 7;10; 12; 20; niveaux fours électrique MIXTE avec écran tactile, numérique or manuel contrôles.

6 – 10 niveaux fours GAZ MIXTE avec LCD numérique, manuel contrôles.

12 niveaux Armoire chauffante et Supports du fours..



Pâtisserie et Boulangerie Pag. 24

4; 6; 10; 16; niveaux fours électrique air pulsé avec écran tactile, numérique or manuel contrôles

5 – 10 niveaux fours GAZ air pulsé avec LCD numérique, manuel contrôles.

12 niveaux Chambre de pousse statique.



Snack et Food Truck Pag. 38

3- 4- 5 niveaux fours électrique air pulse et MIXTE avec numérique et manuel contrôles.

Four électrique multifonction à 4 niveaux, LCD digital.



Fours Électriques MIXTE

Manuel pour la

Restauration Professionnelle



OL0411M

Four manuel. MIXTE 4 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	5 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	67 mm
Dimensions:	920x680x540mm	Poids:	65 Kgs.
Température :	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	manuel avec minuteur
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min.	Electric spec's:	3N 400V / 4,6Kw
*Electric spec's:	3N 400V / 6,1Kw	*Electric spec's:	1N 230V / 4,6Kw



OL0511M

Four manuel MIXTE 5 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	5 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	67 mm
Dimensions:	920x680x540mm	Poids:	65 Kgs.
Température :	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	manuel avec minuteur
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min.	Electric spec's:	3N 400V / 6,1Kw
*Electric spec's:	3N 400V / 4,6Kw	*Electric spec's:	1N 230V / 4,6Kw

* Optional





OL0611M

Four manuel MIXTE 6 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	6 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x680x670mm	Poids:	95 Kgs.
Température :	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	2 inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	manuel avec minuteur
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min.	Electric spec's:	3N 400V / 9,2Kw
*Electric spec's:	3N 400V / 12,2Kw	*Electric spec's:	1N 230V / 5,8Kw



OL0711M

Four manuel MIXTE 7 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	7 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	67 mm
Dimensions:	920x680x670mm	Poids:	95 Kgs.
Température :	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	2 inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	manuel avec minuteur
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min.	Electric spec's:	3N 400V / 12,2Kw
*Electric spec's:	3N 400V / 9,2Kw		

* Optional





OL1011M

Four manuel MIXTE 10 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	10 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x680x1020mm	Poids:	120 Kgs.
Température :	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	3 inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	manuel avec minuteur
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min.	Electric spec's:	3N 400V / 13,8Kw
*Electric spec's:	3N 400V / 18,3Kw		



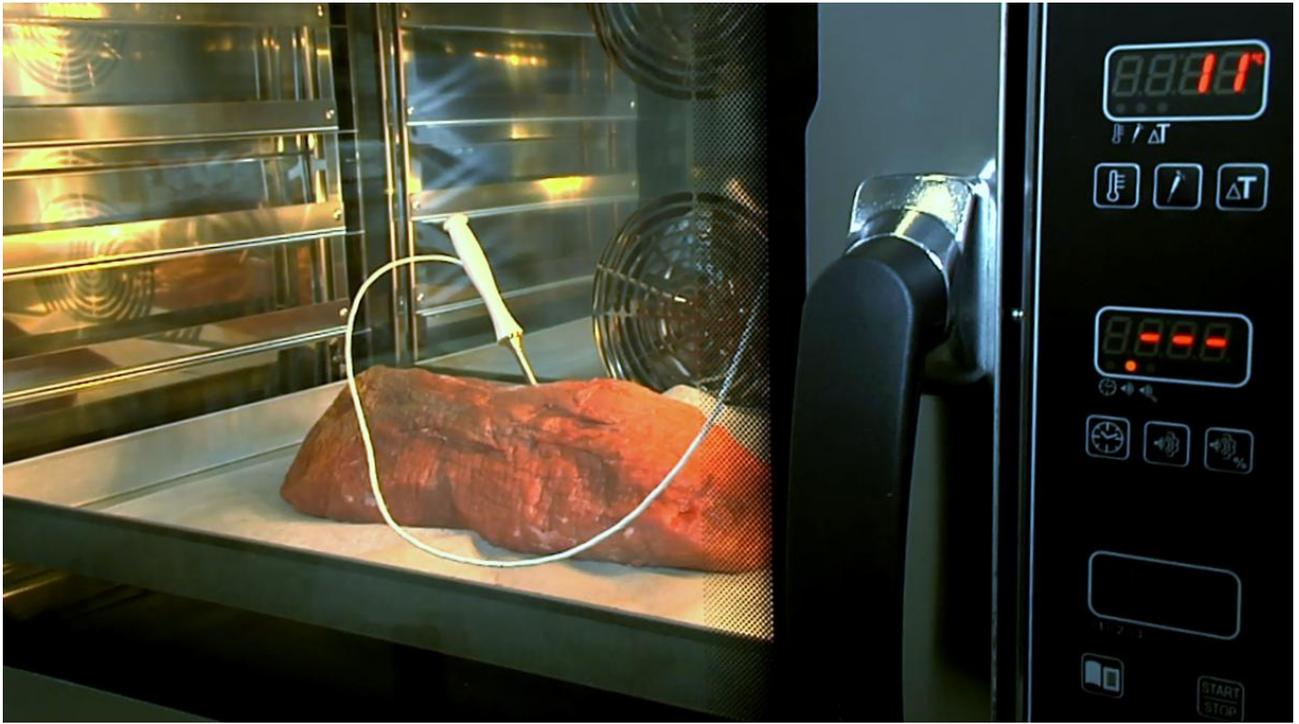
OL1211M

Four manuel MIXTE 12 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	12 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	67 mm
Dimensions:	920x680x1020mm	Poids:	120 Kgs.
Température :	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	3 inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	manuel avec minuteur
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min.	Electric spec's:	3N 400V / 18,3Kw
*Electric spec's:	3N 400V / 18,3Kw		

* Optional



Fours Électriques MIXTE

Numériques pour la

Restauration Professionnelle



OL0411E

Four numérique MIXTE 4 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	4 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x680x540mm	Poids:	65 Kgs.
Température :	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique avec encoder	Recettes:	99 programs (3 phases)
* Système de cuisson:	à temps; à cœur*; ΔT*	Vapeur:	automatique
Electric spec's:	3N 400V / 4,6Kw	*Electric spec's:	3N 400V / 6,1Kw
*Electric spec's:	1N 230V / 4,6Kw		



OL0511E

Four numérique MIXTE 5 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	5 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	67 mm
Dimensions:	920x680x540mm	Poids:	65 Kgs.
Température :	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique avec encoder	Recettes:	99 programs (3 phases)
* Système de cuisson:	à temps; à cœur*; ΔT*	Vapeur:	automatique
Electric spec's:	3N 400V / 6,1Kw	*Electric spec's:	3N 400V / 4,6 Kw
*Electric spec's:	1N 230V / 4,6Kw		



OL0611E

Four numérique MIXTE 6 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	6 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x680x670mm	Poids:	95 Kgs.
Température :	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	2 inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique avec encoder	Recettes:	99 programs (3 phases)
* Système de cuisson:	à temps; à cœur*; ΔT*	Vapeur:	automatique
Electric spec's:	3N 400V / 9,2Kw	*Electric spec's:	3N 400V / 12,2Kw
*Electric spec's:	1N 230V / 5,8Kw		



OL0711E

Four numérique MIXTE 7 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	7 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	67 mm
Dimensions:	920x680x670mm	Poids:	95 Kgs.
Température :	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	2 inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique avec encoder	Recettes:	99 programs (3 phases)
* Système de cuisson:	à temps; à cœur*; ΔT*	Vapeur:	automatique
Electric spec's:	3N 400V / 12,2Kw	*Electric spec's:	3N 400V / 9,2Kw



OL1011E

Four numérique MIXTE 10 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	10 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x680x1020mm	Poids:	120 Kgs.
Température :	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	3 inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique avec encoder	Recettes:	99 programs (3 phases)
* Système de cuisson:	à temps; à cœur*; ΔT^*	Vapeur:	automatique
Electric spec's:	3N 400V / 13,8Kw	*Electric spec's:	3N 400V / 18,3Kw

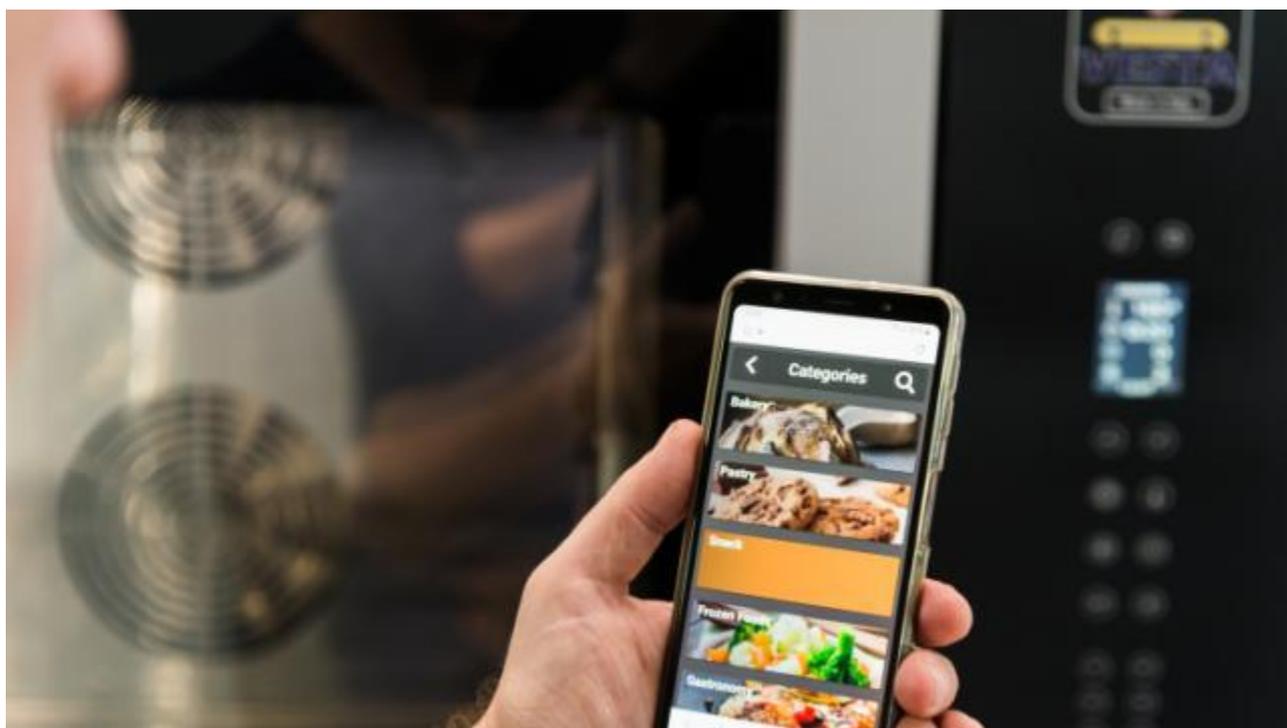


OL1211E

Four numérique MIXTE 12 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	12 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	67 mm
Dimensions:	920x680x1020mm	Poids:	120 Kgs.
Température :	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	3 inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique avec encoder	Recettes:	99 programs (3 phases)
* Système de cuisson:	à temps; à cœur*; ΔT^*	Vapeur:	automatique
Electric spec's:	3N 400V / 18,3Kw	*Electric spec's:	3N 400V / 13,8Kw



Fours Électriques MIXTE LCD Numériques pour la Restauration Professionnelle



0V0611D

Four EVO numérique MIXTE 6 niveaux GN 1/1



Caractéristiques techniques

Capacité:	6 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	1000x710x730mm	Poids:	100 Kgs.
Température :	30° - 240° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	2 inverseur + réglage	Lampe:	LED
Panneau de contrôle:	LCD numérique	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps; à cœur	Connectivité:	USB – wi fi - cloud
Vapeur:	automatique	Lavage automatique:	3 programmes
Electric spec's:	3N 400V / 12,2Kw	*Electric spec's:	3N 400V / 9,2Kw



0V0711D

Four EVO numérique MIXTE 7 niveaux GN 1/1



Caractéristiques techniques

Capacité:	7 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	67 mm
Dimensions:	1000x710x730mm	Poids:	100 Kgs.
Température :	30° - 240° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	2 inverseur + réglage	Lampe:	LED
Panneau de contrôle:	LCD numérique	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps; à cœur	Connectivité:	USB – wi fi - cloud
Vapeur:	automatique	Lavage automatique:	3 programmes
Electric spec's:	3N 400V / 9,2Kw	*Electric spec's:	3N 400V / 12,2Kw



0V1011D

Four EVO numérique MIXTE 10 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	10 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	1000x710x1090mm	Poids:	130 Kgs.
Température :	30° - 240° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	3 inverseur + réglage	Lampe:	LED
Panneau de contrôle:	LCD numérique	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps; à cœur	Connectivité:	USB – wi fi - cloud
Vapeur:	automatique	Lavage automatique:	3 programmes
Electric spec's:	3N 400V / 13,8Kw	*Electric spec's:	3N 400V / 18,3Kw



0V1211D

Four EVO numérique MIXTE 12 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	12 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	67 mm
Dimensions:	1000x710x1090mm	Poids:	130 Kgs.
Température :	30° - 240° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	3 inverseur + réglage	Lampe:	LED
Panneau de contrôle:	LCD numérique	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps; à cœur	Connectivité:	USB – wi fi - cloud
Vapeur:	automatique	Lavage automatique:	3 programmes
Electric spec's:	3N 400V / 18,3Kw	*Electric spec's:	3N 400V / 13,8Kw



Fours Électriques MIXTE

Écran Tactile LCD pour la

Restauration Professionnelle



OV0611E

Four EVO T.S. MIXTE 6 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	6 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	1000x710x730mm	Poids:	105 Kgs.
Température :	30° - 240° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	2 inverseur + réglage	Lampe:	LED
Panneau de contrôle:	LCD écran tactile	Recettes:	99 programs (6 phases)
Système de cuisson:	à temps; à cœur; ΔT	Connectivité:	USB – wi fi - cloud
Vapeur:	automatique	Lavage automatique:	4 programmes
Electric spec's:	3N 400V / 13,4Kw		



OV0711E

Four EVO T.S. MIXTE 7 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	7 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	67 mm
Dimensions:	1000x710x730mm	Poids:	105 Kgs.
Température :	30° - 240° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	2 inverseur + réglage	Lampe:	LED
Panneau de contrôle:	LCD écran tactile	Recettes:	99 programs (6 phases)
Système de cuisson:	à temps; à cœur; ΔT	Connectivité:	USB – wi fi - cloud
Vapeur:	automatique	Lavage automatique:	4 programmes
Electric spec's:	3N 400V / 13,4Kw		



0V1011E

Four EVO T.S. MIXTE 10 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	10 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	1000x710x1090mm	Poids:	135 Kgs.
Température :	30° - 240° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	3 inverseur + réglage	Lampe:	LED
Panneau de contrôle:	LCD écran tactile	Recettes:	99 programs (6 phases)
Système de cuisson:	à temps; à cœur; ΔT	Connectivité:	USB – wi fi - cloud
Vapeur:	automatique	Lavage automatique:	4 programmes
Electric spec's:	3N 400V / 21,0Kw		



0V1211E

Four EVO T.S. MIXTE 12 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	12 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	67 mm
Dimensions:	1000x710x1090mm	Poids:	135 Kgs.
Température :	30° - 240° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	3 inverseur + réglage	Lampe:	LED
Panneau de contrôle:	LCD écran tactile	Recettes:	99 programs (9 phases)
Système de cuisson:	à temps; à cœur; ΔT	Connectivité:	USB – wi fi - cloud
Vapeur:	automatique	Lavage automatique:	4 programmes
Electric spec's:	3N 400V / 21,0Kw		

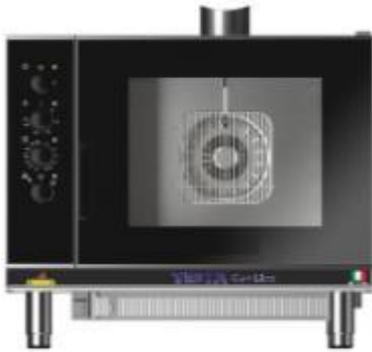


Fours Électriques MIXTE
20 Niveaux
pour la Restauration
Professionnelle

			
	OL2011M	OL2011D	OL2011E
Capacité	Trolley 20 GN 1/1	Trolley 20 GN 1/1	Trolley 20 GN 1/1
Espacement entre les niveaux	65mm	65mm	65mm
Dimensions	1000x800x1810	1000x800x1810	1000x800x1810
Poids	210 Kgs	210 Kgs.	210 Kgs.
Panneau de contrôle	Manuel	Numérique avec écran couleur LCD	Écran tactile LCD 7"1
Température	50° - 280°C	30° - 280°C	30° - 280°C
Vapeur	Injection directe programmable avec 10 niveaux de vapeur	Injection directe programmable avec 10 niveaux de vapeur	Générateur de vapeur instantanée
Minuteur	120 minutes + no stop	120 minutes + no stop	5040 minutes + no stop
Système de cuisson	Minuterie	Minuterie - Sonde à cœur	Minuterie - Sonde à cœur - ΔT
Recettes	n.a.	99 programmes (6 étapes)	254 programmes (9 étapes)
Cycles spéciaux	n.a.	Préchauffage - Refroidissement rapide	Préchauffage - Refroidissement rapide - Minuterie multi-niveaux - Planificateur
Connectivité IOT	n.a.	USB - interface wi fi avec un appareil électronique - accès wi fi à la plateforme en cloud	USB - accès wi fi à la plateforme en cloud
Porte	Double vitrage à charnière		
Lampe	Lampe LED sur la porte		
Moteurs	5 inverseurs	5 inverseurs + contrôle de la vitesse du ventilateur (5 niveaux)	5 inverseurs + contrôle de la vitesse du ventilateur (6 niveaux)
Système de nettoyage	n.a.	3 cycles automatiques	4 cycles automatiques
Electric spec's	3N 400V / 23,1kW	3N 400V / 23,1kW	3N 400V / 27,3kW
Accessoires et options			
Kit douche lave four	1003001:		
Détergent liquide	n.a.	5102002: détergent liquide combiné pour système de nettoyage automatique (10 Kgs.)	



Fours GAZ MIXTE pour la Restauration Professionnelle



OG0611M

Four GAZ manuel MIXTE 6 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	6 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	75 mm
Dimensions:	935x925x845mm	Poids:	115 Kgs.
Température:	30° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	direct
Electric spec's:	1N 230V	Puissance thermique:	13,8Kw
Gaz:	Méthane (G20) 1,46 m3/h	Gaz:	GPL/LPG (G30) 1,088 kg/h
Gaz:	GPL/LPG (G31) 1,088 kg/h		



OG0611D

Four GAZ numérique MIXTE 6 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	6 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	75 mm
Dimensions:	935x925x845mm	Poids:	115 Kgs.
Température:	30° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 inverseur + réglage	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique	Recettes:	60 programs (5 phases)
Vapeur:	automatique	Electric spec's:	1N 230V
Puissance thermique::	13,8Kw	Gaz:	Méthane (G20) 1,46 m3/h
Gaz:	GPL/LPG (G30) 1,088 kg/h	Gaz:	GPL/LPG (G31) 1,088 kg/h

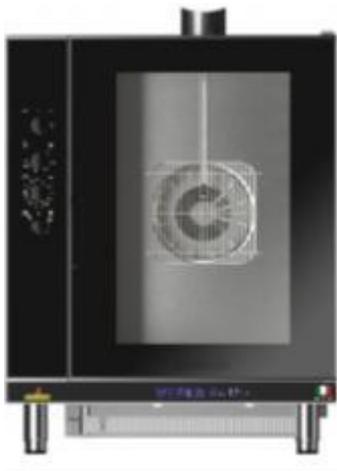


OG0611T

Four GAZ LCD numérique MIXTE 6 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	6 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	75 mm
Dimensions:	935x925x845mm	Poids:	115 Kgs.
Température:	30° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 inverseur + réglage	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	LCD numérique	Recettes:	99 programs (10 phases)
Vapeur:	automatique	Electric spec's:	1N 230V
Puissance thermique:	13,8Kw	Gaz:	Méthane (G20) 1,46 m3/h
Gaz:	GPL/LPG (G30) 1,088 kg/h	Gaz:	GPL/LPG (G31) 1,088 kg/h



OG1011M

Four GAZ manuel MIXTE 10 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	10 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	75 mm
Dimensions:	935x925x1245mm	Poids:	163 Kgs.
Température:	30° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	direct
Electric spec's:	1N 230V	Puissance thermique:	16,0Kw
Gaz:	Méthane(G20)1,693 m3/h	Gaz:	GPL/LPG (G30) 1,262 kg/h
Gaz:	GPL/LPG (G31) 1,262 kg/h		

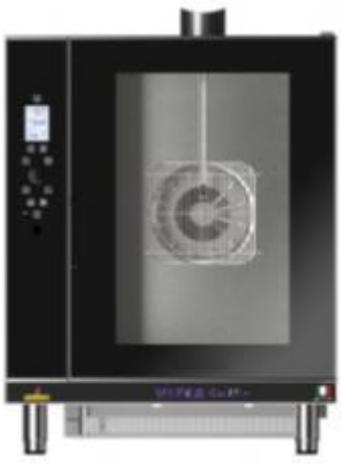


0G1011D

Four GAZ numérique MIXTE 10 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	10 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	75 mm
Dimensions:	935x925x1245mm	Poids:	163 Kgs.
Température :	30° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 inverseur + réglage	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique	Recettes:	60 programs (5 phases)
Vapeur:	automatique	Electric spec's:	1N 230V
Puissance thermique:	16,0Kw	Gaz:	Méthane (G20)1,693m3/h
Gaz:	GPL/LPG (G30) 1,262 kg/h	Gaz:	GPL/LPG (G31) 1,262 kg/h



0G1011T

Four GAZ LCD numérique MIXTE 10 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	10 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	75 mm
Dimensions:	935x925x1245mm	Poids:	163 Kgs.
Température ::	30° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 inverseur + réglage	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	LCD numérique	Recettes:	99 programs (10 phases)
Vapeur:	automatique	Electric spec's:	1N 230V
Puissance thermique:	16,0Kw	Gaz:	Méthane (G20)1,693m3/h

OPTIONNELS ET ACCESSOIRES POUR LES FOURS MIXTE

	OL0411M OL0511M OL0611M OL0711M OL1011M OL1211M	OL0411E OL0511E OL0611E OL0711E OL1011E OL1211E	OV0661D OV0711D OV1011D OV1211D	OV0661E OV0711E OV1011E OV1211E	OL2011M OL2011D OL2011E	OG0611M OG0611D OG0611T	OG1011M OG1011D OG1011T
Support du fours	OT1011	OT1011	OT1011V	OT1011V	n.a.	OT0611G	OT1011G
Support de plateau double	Optionnel	Optionnel	Optionnel	Optionnel	n.a.	n.a.	n.a.
Résistance 6,0kw	Optionnel	Optionnel	Optionnel	✓	n.a.	n.a.	n.a.
Verre intérieur à charnière	Optionnel	Optionnel	✓	✓	✓	✓	✓
Armoire chauffante	0H1011M	0H1011M	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
Hotte aspirante	0A1064M	0A1064M	0A1011M	0A1011M	n.a.	n.a.	n.a.
Sonde à cœur	n.a.	1004001	✓	✓	Standard on LCD	Standard on digital	Standard on digital
Lavage automatique	n.a	n.a	✓	✓	Standard on LCD	1003004 only digital	1003004 only digital
Détergent liquide Kgs.10	n.a	n.a	5102002	5102002	5102002	n.a	n.a
Kit douche lave four	1003001	1003001	1003001	1003001	1003001	1003001	1003001
Grille GN 1/1	1002010	1002010	1002010	1002010	1002010	1002010	1002010



Fours Électrique à Convection

Manuels et Numériques

pour la Boulangerie et la

Pâtisserie



OL0464M

Four manuel air pulsé 4 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	4 plaques 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x680x540mm	Poids:	65 Kgs.
Température :	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	manuel avec bouton
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min.	Electric spec's:	3N 400V / 4,6Kw
*Electric spec's:	3N 400V / 6,1Kw	*Electric spec's:	1N 230V / 4,6Kw



OL0664M

Four manuel air pulsé 6 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	6 plaques 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x680x670mm	Poids:	95 Kgs.
Température :	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	2 inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	manuel avec bouton
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min.	Electric spec's:	3N 400V / 9,2Kw
*Electric spec's:	3N 400V / 12,2Kw	*Electric spec's:	1N 230V / 5,8Kw



OL1064M

10 levels 600x400 manual convection oven

Main technical features

Capacity:	10 sheet pans GN 1/1	Tray distance:	80 mm
Oven dimensions:	920x680x1020mm	Weight:	120 Kgs.
Temperature range:	50° - 270° C	Door:	double glazed
Motors:	3 reverse	Light:	halogen lamps
Control panel:	manual	Steam system:	direct with button
Timer:	el/mechanic 0 – 120 min.	Electric spec's:	3N 400V / 13,8Kw
*Electric spec's:	3N 400V / 18,3Kw		



OL0464E

Four numérique. air pulsé 4 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	4 plaques 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x680x540mm	Poids:	65 Kgs.
Température :	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique avec encoder	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps	Vapeur:	automatique
Electric spec's:	3N 400V / 4,6Kw	*Electric spec's:	3N 400V / 6,1Kw
*Electric spec's:	1N 230V / 4,6Kw		



OL0664E

Four numérique. air pulsé 6 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	6 plaques 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x680x670mm	Poids:	95 Kgs.
Température :	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	2 inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique avec encoder	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps	Vapeur:	automatique
Electric spec's:	3N 400V / 9,2Kw	*Electric spec's:	3N 400V / 12,2Kw
*Electric spec's:	1N 230V / 5,8Kw		

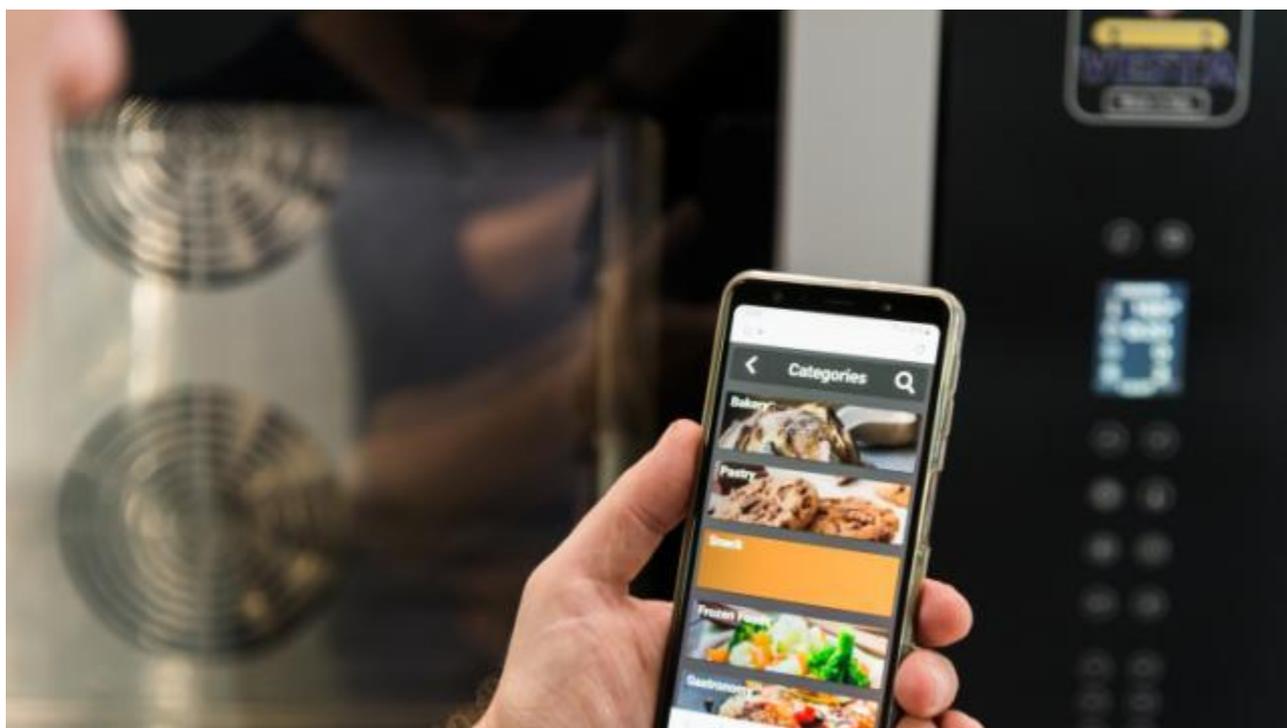


OL1064E

Four numérique. air pulsé 10 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	10 plaques 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x680x1020mm	Poids:	120 Kgs.
Température :	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	3 inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique avec encoder	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps	Vapeur:	automatique
Electric spec's:	3N 400V / 13,8Kw	*Electric spec's:	3N 400V / 18,3Kw



Fours Électriques à Convection Écran LCD Tactile et Numérique pour la Boulangerie et la Pâtisserie



0V0664D

Four EVO numérique 6 niveaux 600x400



Caractéristiques techniques

Capacité:	6 plaques 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	1000x710x730mm	Poids:	100 Kgs.
Température :	30° - 240° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	2 inverseur + réglage	Lampe:	LED
Panneau de contrôle:	LCD numérique	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps	Connectivité:	USB – wi fi - cloud
Vapeur:	automatique	* Lavage automatique optionnel :	3 programmes
Electric spec's:	3N 400V / 9,2Kw	*Electric spec's:	3N 400V / 12,2Kw



0V1064D

Four EVO numérique 10 niveaux 600x400



Caractéristiques techniques

Capacité:	10 plaques 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	1000x710x10900mm	Poids:	130 Kgs.
Température :	30° - 240° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	3 inverseur + réglage	Lampe:	LED
Panneau de contrôle:	LCD numérique	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps	Connectivité:	USB – wi fi - cloud
Vapeur:	automatique	* Lavage automatique optionnel :	3 programmes
Electric spec's:	3N 400V / 13,8Kw	*Electric spec's:	3N 400V / 18,3Kw



OV0664E

Four EVO T.S. air pulsé 6 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	6 plaques 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	1000x710x730mm	Poids:	105 Kgs.
Température :	30° - 240° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	2 inverseur + réglage	Lampe:	LED
Panneau de contrôle:	LCD écran tactile	Recettes:	99 programs (6 phases)
Système de cuisson:	à temps	Connectivité:	USB – wi fi - cloud
Vapeur:	automatique	Lavage automatique:	4 programmes
Electric spec's:	3N 400V / 12,2Kw		



OV1064E

Four EVO T.S. air pulsé 10 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	10 plaques 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	1000x710x1090mm	Poids:	135 Kgs.
Température :	30° - 240° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	3 inverseur + réglage	Lampe:	LED
Panneau de contrôle:	LCD écran tactile	Recettes:	99 programs (6 phases)
Système de cuisson:	à temps	Connectivité:	USB – wi fi - cloud
Vapeur:	automatique	Lavage automatique:	4 programmes
Electric spec's:	3N 400V / 18.3Kw		



Fours Électriques à Convection

16 niveaux pour la

Boulangerie et la Pâtisserie

			
	OL1664M	OL1664D	OL1664E
Capacité	Trolley 16 600x400	Trolley 16 600x400	Trolley 16 600x400
Espacement entre les niveaux	80mm	80mm	80mm
Dimensions	1000x800x1810	1000x800x1810	1000x800x1810
Poids	210 Kgs	210 Kgs.	210 Kgs.
Panneau de contrôle	Manuel	Numérique avec écran couleur LCD	Écran tactile LCD 7"l
Température	50° - 280°C	30° - 280°C	30° - 280°C
Vapeur	Injection directe programmable avec 10 niveaux de vapeur		
Minuteur	120 minutes + no stop	120 minutes + no stop	5040 minutes + no stop
Système de cuisson	Minuterie	Minuterie	Minuterie
Recettes	n.a.	99 programmes (3 étapes)	254 programmes (9 étapes)
Cycles spéciaux	n.a.	Préchauffage - Refroidissement rapide	Préchauffage - Refroidissement rapide - Minuterie multi-niveaux - Planificateur
Connectivité IOT	n.a.	USB - interface wi fi avec un appareil électronique - accès wi fi à la plateforme en cloud	USB - accès wi fi à la plateforme en cloud
Porte	Double vitrage à charnière		
Lampe	Lampe LED sur la porte		
Moteurs	5 inverseurs	5 inverseurs + contrôle de la vitesse du ventilateur (5 niveaux)	5 inverseurs + contrôle de la vitesse du ventilateur (6 niveaux)
Système de nettoyage	n.a.	3 cycles automatiques (en option)	4 cycles automatiques (en option)
Electric spec's	3N 400V / 23,1kW	3N 400V / 23,1kW	3N 400V / 23,1kW
Accessoires et options			
Kit douche lave four	1003001		
Nettoyage automatique	n.a.	1003003	
Détergent liquide	n.a.	5102002: détergent liquide combiné pour système de nettoyage automatique (10 Kgs.)	



Fours à Convection GAZ pour la Boulangerie et la Pâtisserie



OG0564M

5 levels 600x400 manual. convection GAS oven

Main technical features

Capacity:	5 sheet pans 600x400	Tray distance:	80 mm
Oven dimensions:	995x975x885mm	Weight:	115 Kgs.
Temperature range:	30° - 270° C	Door:	double glazed
Motors:	1 reverse	Light:	halogen lamps
Control panel:	manual	Steam system:	direct
Electric spec's:	1N 230V	Power:	13,8Kw
Gas:	Methane (G20) 1,46 m3/h	Gas:	GPL/LPG (G30) 1,088 kg/h



OG0564D

Four GAZ numérique 5 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	5 plaques 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	995x975x885mm	Poids:	115 Kgs.
Température ::	30° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 inverseur + réglage	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique	Vapeur:	automatique
Electric spec's:	1N 230V	Puissance thermique:	13,8Kw
Gaz:	Méthane (G20) 1,46 m3/h	Gz ::	GPL/LPG (G30) 1,088 kg/h
Gaz:	GPL/LPG (G31) 1,088 kg/h		



OG0564T

Four GAZ LCD numérique 5 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	5 plaques 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	995x975x885mm	Poids:	115 Kgs.
Température ::	30° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 inverseur + réglage	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	LCD numérique	Recettes:	99 programs (10 phases)
Vapeur:	automatique	Electric spec's:	1N 230V
Puissance thermique:	13,8Kw	Gaz:	Méthane (G20) 1,46 m3/h
Gaz:	GPL/LPG (G30) 1,088 kg/h	Gaz:	GPL/LPG (G31) 1,088 kg/h



OG1064M

Four GAZ manuel air pulsé 10 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	10 plaques 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	995x975x1285mm	Poids:	172 Kgs.
Température ::	30° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	2 inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique	Vapeur:	manuel
Electric spec's:	1N 230V	Puissance thermique:	16,0Kw
Gaz:	Méthane(G20)1,693 m3/h	Gaz:	GPL/LPG (G30) 1,262 kg/h
Gaz:	GPL/LPG (G31) 1,262 kg/h		



OG1064D

Four GAZ numérique 10 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	10 plaques 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	995x975x1285mm	Poids:	172 Kgs.
Température ::	30° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	2 inverseur + réglage	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique	Vapeur:	automatique
Electric spec's:	1N 230V	Puissance thermique:	16,0Kw
Gaz:	Méthane(G20)1,693 m3/h	Gaz:	GPL/LPG (G30) 1,262 kg/h
Gaz:	GPL/LPG (G31) 1,262 kg/h		



OG1064T

Four GAZ LCD numérique 10 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	10 plaques 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	995x975x1285mm	Poids:	172 Kgs.
Température ::	30° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	2 inverseur + réglage	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	LCD numérique	Recettes:	99 programs (10 phases)
Vapeur:	automatique	Electric spec's:	1N 230V
Puissance thermique:	16,0Kw	Gaz:	Méthane(G20)1,693 m3/h
Gaz:	GPL/LPG (G30) 1,262 kg/h	Gaz:	GPL/LPG (G31) 1,262 kg/h

OPTIONNELS ET ACCESSOIRES POUR LES FOURS À CONVECTION

	0L0464M 0L0664M 0L1064M	0L0464E 0L0664E 0L1064E	0V0664D 0V1064D	0V0664E 0V1064E	0L1664M 0L1664D 0L1664E	0G0564M 0G0564D 0G0564T	0G1064M 0G1064D 0G1064T
Support du fours	0T1064	0T1064	0T1064V	0T1064V	n.a.	0T0564G	0T1064G
Support de plateau double	Optionnel	Optionnel	Optionnel	Optionnel	n.a.	n.a.	n.a.
Résistance 6,0kw	Optionnel	Optionnel	Optionnel	✓	n.a.	n.a.	n.a.
Verre intérieur à charnière	Optionnel	Optionnel	✓	✓	✓	✓	✓
Chambre de pousse	0C1064M	0C1064M0	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
Hotte aspirante	0A1064M	0A1064M	0A1011M	0A1011M	n.a.	n.a.	n.a.
Sonde à cœur	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	Standard on digital	Standard on digital
Lavage automatique	n.a	n.a	1003002	✓	1003003 on LCD	n.a	n.a
Détergent liquide Kgs.10	n.a	n.a	5102002	5102002	5102002	n.a	n.a
Kit douche lave four	1003001	1003001	1003001	1003001	1003001	1003001	1003001
Grille 600x400	1001010	1001010	1001010	1001010	1001010	1001010	1001010
Plateau aluminée 600x400x20	1001001	1001001	1001001	1001001	1001001	1001001	1001001



Fours Électriques
Manuels et Numériques
pour Snack, Bistrot, Bar &
Food Truck



OE0343M

Four manuel air pulsé 3 niveaux 430x330

Caractéristiques techniques

Capacité	3 plaques 430x330	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	550x585x500mm	Poids:	30 Kgs.
Température ::	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 sans inverseur	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min.
Panneau de contrôle:	manuel	Puissance:	2,8Kw
Electric spec's:	1N 230V		



OE0343M_H

Four manuel air pulsé 3 niveaux 430x330 avec vapeur

Caractéristiques techniques

Capacité	3 plaques 430x330	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	550x585x500mm	Poids:	30 Kgs.
Température ::	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 sans inverseur	Vapeur:	direct avec bouton
Panneau de contrôle:	manuel	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min.
Electric spec's:	1N 230V	Puissance:	2,8Kw



0N0443M

Four manuel air pulsé 4 niveaux 430x330

Caractéristiques techniques

Capacité	4 plaques 430x330	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	550x585x560mm	Poids:	30 Kgs.
Température ::	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 sans inverseur	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min.
Panneau de contrôle:	manuel	Puissance:	2,8Kw
Electric spec's:	1N 230V		



0N0443M_H

Four manuel air pulsé 4 niveaux 430x330 avec vapeur

Caractéristiques techniques

Capacité	4 plaques 430x330	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	550x585x560mm	Poids:	30 Kgs.
Température ::	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 sans inverseur	Vapeur:	direct avec bouton
Panneau de contrôle:	manuel	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min.
Electric spec's:	1N 230V	Puissance:	2,8Kw



OE0364M

Four manuel air pulsé 3 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité	3 plaques 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	725x650x500mm	Poids:	35 Kgs.
Température ::	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	2 sans inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min.
Electric spec's:	3N 400V/5,5kw	*Electric spec's:	1N 230V/5,5kw



OE0364M_H

Four manuel air pulsé 3 niveaux 600x400 avec vapeur

Caractéristiques techniques

Capacité	3 plaques 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	725x650x500mm	Poids:	35 Kgs.
Température ::	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	2 sans inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min.
Vapeur:	direct avec bouton	*Electric spec's:	1N 230V/5,5kw
Electric spec's:	3N 400V/5,5kw		

* Optional





0N0464M

Four manuel air pulsé 4 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité	4 plaques 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	725x650x560mm	Poids:	40 Kgs.
Température ::	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	2 sans inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Minuteur:	el/mécanique 0–120 min.
Electric spec's:	3N 400V/5,5kw	*Electric spec's:	1N 230V/5,5kw



0N0464M_H

Four manuel air pulsé 4 niveaux 600x400 avec vapeur

Caractéristiques techniques

Capacité	4 plaques 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	725x650x560mm	Poids:	40 Kgs.
Température ::	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	2 sans inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Minuteur:	el/mécanique 0–120 min.
Vapeur:	direct avec bouton	Electric spec's:	3N 400V/5,5kw
*Electric spec's:	1N 230V/5,5kw		

* Optional



OS0423M

Four manuel MIXTE 4 niveaux GN 2/3

Caractéristiques techniques

Capacité	4 grilles GN 2/3	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	580x675x595mm	Poids:	45 Kgs.
Température ::	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Minuteur:	el/mécanique 0–120 min.
Vapeur:	direct avec minuteur	Electric spec's:	1N 230V/2,9kw



OS0423E

Four numérique MIXTE 4 niveaux GN 2/3

Caractéristiques techniques

Capacité	4 grilles GN 2/3	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	580x675x595mm	Poids:	45 Kgs.
Température ::	30° - 250° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique	Recettes:	99 programs (3 phases)
Vapeur	automatique	Electric spec's:	1N 230V/2,9kw



OS0411M

Four manuel MIXTE 4 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité	4 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	765x690x585mm	Poids:	65 Kgs.
Température ::	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Minuteur:	el/mécanique 0–120 min.
Vapeur:	direct avec minuteur	Electric spec's:	3N 400V/4,6kw
*Electric spec's:	1N 230V/4,6kw	*Electric spec's:	3N 400V/6,1kw
*Electric spec's:	1N 230V/6,1kw		



OS0411E

Four numérique MIXTE 4 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité	4 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	765x690x585mm	Poids:	65 Kgs.
Température ::	30° - 250° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique	Recettes:	99 programs (3 phases)
Vapeur:	automatique	Electric spec's:	3N 400V/4,6kw
*Electric spec's:	1N 230V/4,6kw	*Electric spec's:	3N 400V/6,1kw
*Electric spec's:	1N 230V/6,1kw		

* Optional



OS0443M

Four manuel air pulsé 4 niveaux 430x330

Caractéristiques techniques

Capacité	4 plaques 430x330	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	580x675x595mm	Poids:	45 Kgs.
Température ::	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min.
Vapeur:	direct avec bouton	Electric spec's:	1N 230V/2,9kw



OS0443E

Four numérique air pulsé 4 niveaux 430x330

Caractéristiques techniques

Capacité	4 plaques 430x330	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	580x675x595mm	Poids:	45 Kgs.
Température ::	30° - 250° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique	Recettes:	99 programs (3 phases)
Vapeur	automatique	Electric spec's:	1N 230V/2,9kw



OS0464M

Four manuel air pulsé 4 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité	4 plaques 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	765x690x585mm	Poids:	65 Kgs.
Température ::	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min.
Vapeur:	direct avec bouton	Electric spec's:	3N 400V/4,6kw
*Electric spec's:	1N 230V/4,6kw	*Electric spec's:	3N 400V/6,1kw
*Electric spec's:	1N 230V/6,1kw		



OS0464E

Four numérique air pulsé 4 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité	4 plaques 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	765x690x585mm	Poids:	65 Kgs.
Température :	30° - 250° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique	Recettes:	99 programs (3 phases)
Vapeur:	automatique	Electric spec's:	3N 400V/4,6kw
*Electric spec's:	1N 230V/4,6kw	*Electric spec's:	3N 400V/6,1kw
*Electric spec's:	1N 230V/6,1kw		

* Optional





OS0443M_M

Four manuel 4 niveaux 430x330 + GN 2/3 multifonction (statique et convection)

Caractéristiques techniques

Capacité	4 plaques 430x230 + GN 2/3	Espacement entre les niveaux::	80 mm
Dimensions:	580x675x595mm	Poids:	45 Kgs.
Température	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs::	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Minuteur:	el/mécanique 0–120 min.
Vapeur:	direct avec bouton	Mode de cuisson :	5 modes : statique, convection, grill
Electric spec's:	1N 230V/4,5kw	*Electric spec's:	3N 400V/4,5kw
*Electric spec's:	1N 230V/5,0kw	*Electric spec's:	3N 400V/5,0kw



ON0443D

Four numérique à 4 niveaux 430x330 LCD IOT

Caractéristiques techniques

Capacité:	4 sheet pans 430x330	Espacement entre les niveaux::	80 mm
Dimensions:	550x585x560mm	Poids:	35 Kgs.
Température	30° - 250° C	Porte:	double glazed
Moteurs:	1 no reverse	Lampe:	halogen lamps
Panneau de contrôle:	LCD numérique	Minuteur:	0 – 120 min.
Vapeur	direct	Rcettes:	99 programs (3 phases)
Connectivité:	USB + Wi Fi	Electric spec's:	1N 230V/2,8kw

* Optional





OS0543M

Four manuel air pulsé 5 niveaux 430x330

Caractéristiques techniques

Capacité	5 plaques 430x330	Espacement entre les niveaux:	75 mm
Dimensions:	760x690x550mm	Poids:	65 Kgs.
Température ::	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Minuteur:	el/mécanique 0–120 min.
Vapeur:	direct avec bouton	Electric spec's:	3N 400V/4,6kw
*Electric spec's:	1N 230V/4,6kw	*Electric spec's:	3N 400V/6,1kw
*Electric spec's:	1N 230V/6,1kw		



OS0523M

Four MIXTE air pulsé 5 niveaux GN 2/3

Caractéristiques techniques

Capacité	5 grilles GN 2/3	Espacement entre les niveaux:	75 mm
Dimensions:	760x690x550mm	Poids:	65 Kgs.
Température :	50° - 270° C	Porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Minuteur:	el/mécanique 0–120 min.
Vapeur:	direct avec minuteur	Electric spec's:	3N 400V/4,6kw
*Electric spec's:	1N 230V/4,6kw	*Electric spec's:	3N 400V/6,1kw
*Electric spec's:	1N 230V/6,1kw		

* Optional





**Accessoires
&
Optionnels**



0H1011M

Armoire chauffante manuel ventilé

12 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité	12 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	970x680x750mm	Poids:	60 Kgs.
Température :	30° - 90° C	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min.
Vapeur:	plateau de évaporation	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Moteur:	1 sans inverseur
Electric spec's:	1N 230V/1,4kw		



0C1064M

Chambre de pousse manuel statique

12 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité	12 plaques 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	970x680x750mm	Poids:	60 Kgs.
Température :	30° - 50° C	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min.
Vapeur:	plateau de évaporation	Panneau de contrôle:	manuel
Electric spec's:	1N 230V/0,7kw		



OT1011V 12 niveaux GN 1/1

OT1064V 12 niveaux 600x400

Support du fours EVO

Caractéristiques techniques

Capacité	12 niveaux	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	1050x680x750mm	Poids:	50 Kgs.



OT1011 12 niveaux GN 1/1

OT1064 12 niveaux 600x400

Support du fours

Caractéristiques techniques

Capacité	12 niveaux	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	970x680x750mm	Poids:	40 Kgs.



OA1011M

Hotte aspirante pour fours EVO

Caractéristiques techniques

Dimensions:	1000x1000x400mm	Poids:	50 Kgs.
Electric spec's:	1N 230V/0,6kw		



OA1064M

Hotte aspirante

Caractéristiques techniques

Dimensions:	920x1000x400mm	Poids:	45 Kgs.
Electric spec's:	1N 230V/0,6kw		



1003001 Kit douche lave four



1004001 Sonde à cœur



5011007 Résistance 6,0kw (pièce)



1003002 Lavage automatique pour fours EVO

1003003 Lavage automatique pour fours 16/20 niveaux



6C10464M27MM Roues ensemble



1001010 Grille 600x400

1002010 Grille GN 1/1



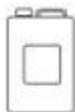
1001020 Grille 430x330

1002011 Grille GN 2/3



1001001 Plateau aluminée 600x400x20

1002004 Plateau aluminée 430x330x20



5102002 Liquid detergent for automatic cleaning (10Kgs.)

Garantie
et
Conditions

Contact

GARANTIE

Garantie standard - 1 an

- a. Vesta S.r.l. garantit exclusivement les pièces d'origine dont les matériaux ou la fabrication sont considérés défectueux ; celles-ci pourront, à discrétion de Vesta S.r.l. être échangées avec des pièces neuves ou réparées.
- b. Cette garantie n'est valable que sur présentation de la facture d'achat indiquant la date d'achat, le code produit et le numéro de série.
- c. La période de garantie des pièces est de 1 an à compter de la date d'expédition et s'applique uniquement et exclusivement aux composants défectueux.
- d. Pour être considérée recevable, une réclamation sous garantie doit être présentée durant sa période de validité. La garantie n'est pas transférable

Cette garantie ne s'applique pas à:

1. Substitution d'ampoules grillées, de joints de porte cassés e substitution de vitres brisées lorsque la rupture est due à un fait accidentel.
2. Equipement endommagé de façon accidentelle durant le transport, erreur d'installation ou modifications apportées successivement à la vente et non autorisées par Vesta S.r.l.
3. Equipement ayant été utilisé de façon impropre ou ayant été exposé à des produits chimiques en mesure d'endommager les matériaux qui composent le four ou encore à de l'eau contaminée. Absence ou altération de l'étiquette indiquant le numéro de série.
4. Dommages dus à l'utilisation d'eau de mauvaise qualité ou non traitée par un adoucisseur duquel est responsable le client opérateur.
5. Dommages dus à l'emploi de produits de nettoyage chimiques non spécifiques à l'inox ou contraires aux indications contenues dans ce manuel.
6. Tout type d'accident ou de perte aussi bien économique que de produit dérivant d'un fonctionnement défectueux de l'appareil
7. Equipement modifié de quelque façon que ce soit par rapport au produit d'origine soit par substitution, ajout ou manque de pièces si non autorisé explicitement par Vesta S.r.l.
8. Tout coût ou remboursement encouru pour effectuer des inspections fonctionnelles, des vérifications, des réparations ou des remplacements d'équipements.

Cette garantie est exclusive et remplace toutes les autres garanties, expresses ou implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande et d'adéquation à un usage particulier. En aucun cas, Vesta S.r.l. ne peut être tenue responsable de la perte d'utilisation, de la perte de revenus ou de bénéfices, de la perte de produits ou de tout autre dommage indirect, spécial, accessoire ou consécutif.

Conditions

Conditions générales

1. Commandes: Vesta S.r.l. se réserve le droit d'accepter les commandes reçues par écrit par e-mail, complètes des données de la société du client, du numéro de référence, de la description, de la quantité des articles commandés et des conditions de vente convenues. La réception de la commande sera confirmée par notre facture pro forma ou confirmation de commande envoyée au client par e-mail, précisant le numéro de commande, le code client, le numéro d'achat du client, les prix, le délai de livraison et toutes les autres conditions convenues pour la fourniture. La même commande sera confirmée par l'envoi par le client à Vesta S.r.l. d'une copie du document signé et tamponné pour confirmer les termes et conditions.

•**2. Prix:** Les prix s'entendent toujours hors usine et hors TVA.

•**3. Paiement:** sauf indication contraire, le paiement convenu pour les marchandises et les pièces détachées est toujours effectué à l'avance lors de la confirmation de la commande ou avant l'expédition..

•**4. Conditions de livraison:** EX Works notre entrepôt de San Giorgio in Bosco (Pd) aussi bien pour les marchandises que pour les pièces détachées à vendre. Si des dommages surviennent lors de l'expédition, il s'agit d'une affaire entre le transporteur et le destinataire. Dans ce cas, le transporteur est présumé responsable de la bonne livraison de la marchandise, sauf si une négligence peut être établie de la part de l'expéditeur.

•a. Effectuez une inspection immédiate pendant que le matériel est encore dans le camion ou immédiatement après son déplacement vers la zone de réception. N'attendez pas que le matériel soit déplacé vers une zone de stockage.

•b. Ne signez pas un reçu de livraison ou une facture de fret avant d'avoir compté et inspecté correctement toutes les marchandises reçues..

•c. Notez tous les dommages subis par les colis directement sur le reçu de livraison du transporteur.

Nous ne pouvons pas accepter de déductions dans le paiement pour les réclamations concernant l'expédition.

•**5. Réclamations:** Les réclamations doivent être adressées par écrit à Vesta S.r.l., dans un délai de 8 jours à compter de l'arrivée des marchandises, faute de quoi elles ne seront pas reconnues..

•**6. Retour des marchandises:** Le retour des produits doit être autorisé par écrit par Vesta S.r.l. Pour tout retour approuvé, tous les coûts de transport et la responsabilité sont au nom de l'expéditeur. Les retours non autorisés seront toujours réexpédiés à l'expéditeur sans notification préalable.

SIÈGE SOCIAL ET MAGASIN

Nom de la société: Vesta S.r.l.

Adresse du siège social: Via Leonardo Da Vinci, 87

Code postal: 35010

Lieu: San Giorgio in Bosco (Pd)

Pays: Italy

Téléphone: +39 049 9450024

Adresse e-mail: info@vestaitalia.it

Web site: www.vestaitalia.it



www.vestaitalia.it