



**Fours de
Cuisson Professionnels**

Catalogue 2025



Restauration Professionnelle Pag. 3

Fours électriques MIXTE 4; 5; 6; 7; 10; 12; 20; niveaux avec panneau de commande tactile LCD 7" et connexion wi fi IOT, LCD numérique avec connexion wi fi IOT ; numérique ou manuel.

Fours à gaz MIXTE 5 - 7 - 10 niveaux avec écran tactile LCD ou panneau de commande manuel.

Armoire chauffante ventilée et support de four 12 niveaux.



Pâtisserie et Boulangerie Pag. 31

Fours électriques à convection 4; 6; 10; 16; niveaux avec panneau de contrôle tactile LCD 7" et connexion wi fi IOT, LCD numérique couleur et connexion wi fi IOT ; numérique ou manuel.

Fours à convection à gaz 4 - 6 - 10 niveaux avec écran tactile LCD ou panneau de contrôle manuel.

Chambre de pousse statique et support de four 12 niveaux.



Snack and Food Truck Pag. 43

Fours électriques à convection et MIXTE à commande numérique ou manuelle 3- 4- 5 niveaux.

Fours électriques 4 niveaux multifonctionnels, digital LCD couleur et connexion wi fi IOT.

Smart Line

Fours électriques MIXTE

manuel pour

Restauration Professionnelle

Vapeur à injection directe avec minuterie, vidange de l'eau, valve de décharge de vapeur réglable manuellement.



OL0411M

Four MIXTE manuel 4 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	4 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x780x560mm	Poids net:	65 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	manuel direct avec minuteur
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu	Spécifications électriques:	3N 400V / 4,6Kw
*Spécifications électriques:	3N 400V / 6,1Kw	*Spécifications électriques:	1N 230V / 4,6Kw
*Spécifications électriques:	1N 230V / 6,1Kw		



OL0511M

Four MIXTE manuel 5 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	5 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	67 mm
Dimensions:	920x780x560mm	Poids net:	65 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	manuel direct avec minuteur
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu	Spécifications électriques:	3N 400V / 6,1Kw
*Spécifications électriques:	3N 400V / 4,6Kw	*Spécifications électriques:	1N 230V / 4,6Kw
*Spécifications électriques:	1N 230V / 6,1Kw		



OL0611M

Four MIXTE manuel 6 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	6 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x780x715mm	Poids net:	95 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	2 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	manuel direct avec minuteur
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu	Spécifications électriques:	3N 400V / 9,2Kw
*Spécifications électriques:	3N 400V / 12,2Kw	*Spécifications électriques:	1N 230V / 5,8Kw

* Optionnel



OL0711M

Four MIXTE manuel 7 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	7 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	67 mm
Dimensions:	920x780x715mm	Poids net:	95 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	2 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	manuel direct avec minuteur
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu	Spécifications électriques:	3N 400V / 12,2Kw
*Spécifications électriques:	3N 400V / 9,2Kw		



OL1011M

Four MIXTE manuel 10 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	10 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x780x1030mm	Poids net:	120 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	3 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	manuel direct avec minuteur
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu	Spécifications électriques:	3N 400V / 13,8Kw
*Spécifications électriques:	3N 400V / 18,3Kw		



OL1211M

Four MIXTE manuel 12 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	12 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	67 mm
Dimensions:	920x780x1030mm	Poids net:	120 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	3 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	manuel direct avec minuteur
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu	Spécifications électriques:	3N 400V / 18,3Kw
*Spécifications électriques:	3N 400V / 13,8Kw		

* Optionnel

Smart+ Line

Fours électriques MIXTE

numérique pour

Restauration Professionnelle

10 niveaux de vapeur à injection directe, vapeur automatique et MIXTE, vidange de l'eau, vanne de décharge de vapeur à réglage manuel, 99 recettes programmables, démarrage programmé, sonde à cœur en option avec cuisson ΔT .



OL0411E

Four numérique MIXTE 4 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	4 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x780x560mm	Poids net:	65 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique avec encoder	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps; à cœur; ΔT*	Vapeur:	10 niveaux d'injection directe
Spécifications électriques:	3N 400V / 4,6Kw	*Spécifications électriques:	3N 400V / 6,1Kw
*Spécifications électriques:	1N 230V / 4,6Kw	*Spécifications électriques:	1N 230V / 6,1Kw



OL0511E

Four numérique MIXTE 5 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	5 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	67 mm
Dimensions:	920x780x560mm	Poids net:	65 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique avec encoder	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps; à cœur; ΔT*	Vapeur:	10 niveaux d'injection directe
Spécifications électriques:	3N 400V / 6,1Kw	*Spécifications électriques:	3N 400V / 4,6 Kw
*Spécifications électriques:	1N 230V / 4,6Kw	*Spécifications électriques:	1N 230V / 6,1Kw



OL0611E

Four numérique MIXTE 6 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	6 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x780x715mm	Poids net:	95 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	2 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique avec encoder	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps; à cœur; ΔT*	Vapeur:	10 niveaux d'injection directe
Spécifications électriques:	3N 400V / 9,2Kw	*Spécifications électriques:	3N 400V / 12,2Kw
*Spécifications électriques:	1N 230V / 5,8Kw		

* Optionnel



OL0711E

Four numérique MIXTE 7 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	7 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	67 mm
Dimensions:	920x780x715mm	Poids net:	95 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	2 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique avec encoder	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps; à cœur; ΔT*	Vapeur:	10 niveaux d'injection directe
Spécifications électriques:	3N 400V / 12,2Kw	*Spécifications électriques:	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:	920x780x1030mm	Poids net:	120 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	3 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique avec encoder	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps; à cœur; ΔT*	Vapeur:	10 niveaux d'injection directe
Spécifications électriques:	3N 400V / 13,8Kw	*Spécifications électriques:	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:	920x780x1030mm	Poids net:	120 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	3 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique avec encoder	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps; à cœur; ΔT*	Vapeur:	10 niveaux d'injection directe
Spécifications électriques:	3N 400V / 18,3Kw	*Spécifications électriques:	3N 400V / 13,8Kw

* Optionnel

Smart Advanced Line

Fours électriques MIXTE

manuel pour

Restauration Professionnelle

10 niveaux d'injection directe, vidange d'eau, vanne de décharge de vapeur à réglage manuel, porte vitrée s'ouvrant latéralement.



0L0411M_ADV

Four MIXTE manuel 4 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	4 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x800x560mm	Poids net:	65 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	10 niveaux d'injection directe
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu	Spécifications électriques:	3N 400V / 4,6Kw
*Spécifications électriques:	3N 400V / 6,1Kw	*Spécifications électriques:	1N 230V / 4,6Kw
*Spécifications électriques:	1N 230V / 6,1Kw		



0L0511M_ADV

Four MIXTE manuel 5 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	5 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	67 mm
Dimensions:	920x800x560mm	Poids net:	65 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	10 niveaux d'injection directe
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu	Spécifications électriques:	3N 400V / 6,1Kw
*Spécifications électriques:	3N 400V / 4,6Kw	*Spécifications électriques:	1N 230V / 4,6Kw
*Spécifications électriques:	1N 230V / 6,1Kw		



0L0611M_ADV

Four MIXTE manuel 6 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	6 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x800x715mm	Poids net:	95 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	2 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	10 niveaux d'injection directe
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu	Spécifications électriques:	3N 400V / 9,2Kw
*Spécifications électriques:	3N 400V / 12,2Kw	*Spécifications électriques:	1N 230V / 5,8Kw

* Optionnel



OL0711M_ADV

Four MIXTE manuel 7 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	7 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	67 mm
Dimensions:	920x800x715mm	Poids net:	95 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	2 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	10 niveaux d'injection directe
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu	Spécifications électriques:	3N 400V / 12,2Kw
*Spécifications électriques:	3N 400V / 9,2Kw		



OL1011M_ADV

Four MIXTE manuel 10 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	10 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x800x1030mm	Poids net:	120 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	3 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	10 niveaux d'injection directe
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu	Spécifications électriques:	3N 400V / 13,8Kw
*Spécifications électriques:	3N 400V / 18,3Kw		



OL1211M_ADV

Four MIXTE manuel 12 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	12 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	67 mm
Dimensions:	920x800x1030mm	Poids net:	120 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	3 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	10 niveaux d'injection directe
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu	Spécifications électriques:	3N 400V / 18,3Kw
*Spécifications électriques:	3N 400V / 13,8Kw		

* Optionnel

Smart Advanced+ Line

Fours électriques MIXTE

numérique pour

Restauration Professionnelle

10 niveaux d'injection directe, vapeur automatique et MIXTE, vidange de l'eau, vanne de décharge de la vapeur réglable manuellement, 99 recettes programmables, démarrage programmé, sonde à coeur en option avec cuissons ΔT , porte vitrée s'ouvrant latéralement.



OL0411E_ADV

Four numérique MIXTE 4 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	4 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x800x560mm	Poids net:	65 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique avec encoder	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps; à cœur; ΔT*	Vapeur:	10 niveaux d'injection directe
Spécifications électriques:	3N 400V / 4,6Kw	*Spécifications électriques:	3N 400V / 6,1Kw
*Spécifications électriques:	1N 230V / 4,6Kw	*Spécifications électriques:	1N 230V / 6,1Kw



OL0511E_ADV

Four numérique MIXTE 5 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	5 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	67 mm
Dimensions:	920x800x560mm	Poids net:	65 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique avec encoder	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps; à cœur; ΔT*	Vapeur:	10 niveaux d'injection directe
Spécifications électriques:	3N 400V / 6,1Kw	*Spécifications électriques:	3N 400V / 4,6 Kw
*Spécifications électriques:	1N 230V / 4,6Kw	*Spécifications électriques:	1N 230V / 6,1Kw



OL0611E_ADV

Four numérique MIXTE 6 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	6 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x800x715mm	Poids net:	95 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	2 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique avec encoder	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps; à cœur; ΔT*	Vapeur:	10 niveaux d'injection directe
Spécifications électriques:	3N 400V / 9,2Kw	*Spécifications électriques:	3N 400V / 12,2Kw
*Spécifications électriques:	1N 230V / 5,8Kw		

* Optionnel



OL0711E_ADV

Four numérique MIXTE 7 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	7 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	67 mm
Dimensions:	920x800x715mm	Poids net:	95 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	2 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique avec encoder	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps; à cœur; ΔT*	Vapeur:	10 niveaux d'injection directe
Spécifications électriques:	3N 400V / 12,2Kw	*Spécifications électriques:	3N 400V / 9,2Kw



OL1011E_ADV

Four numérique MIXTE 10 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	10 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x800x1030mm	Poids net:	120 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	3 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique avec encoder	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps; à cœur; ΔT*	Vapeur:	10 niveaux d'injection directe
Spécifications électriques:	3N 400V / 13,8Kw	*Spécifications électriques:	3N 400V / 18,3Kw



OL1211E_ADV

Four numérique MIXTE 12 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	12 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	67 mm
Dimensions:	920x800x1030mm	Poids net:	120 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	3 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique avec encoder	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps; à cœur; ΔT*	Vapeur:	10 niveaux d'injection directe
Spécifications électriques:	3N 400V / 18,3Kw	*Spécifications électriques:	3N 400V / 13,8Kw

* Optionnel

Smart Slim Line

Fours électriques MIXTE

manuel pour

Restauration Professionnelle

Largeur 61 cm, ouverture de la porte à droite ou à gauche, supports de plateaux GN1/1-600x400, 10 niveaux d'injection directe, vidange d'eau, porte avec ouverture latérale en verre, éclairage LED.



010411M

Four MIXTE manuel 4 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	4 plateaux GN 1/1 – 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	610x990x620xmm	Poids net:	Kg.70
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	lampe à LED
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	10 niveaux d'injection directe
Minuteur:	el/mécanique 0–120 min+continu	Spécifications électriques:	3N 400V / 4,6Kw
*Spécifications électriques:	3N 400V / 6,1Kw	*Spécifications électriques:	1N 230V / 4,6Kw
*Spécifications électriques:	1N 23V / 6,1Kw		



010611M

Four MIXTE manuel 6 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	6 plateaux GN 1/1-600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	610x990x780xmm	Poids net:	90 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	2 avec inverseur	Lampe:	lampe à LED
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	10 niveaux d'injection directe
Minuteur:	el/mécanique 0–120 min+continu	Spécifications électriques:	3N 400V / 9,2Kw
*Spécifications électriques:	3N 400V / 12,2Kw	*Spécifications électriques:	1N 230V / 5,8Kw



011011M

Four MIXTE manuel 10 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	10 plateaux GN 1/1-600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	610x990x1095mm	Poids net:	115 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	3 avec inverseur	Lampe:	lampe à LED
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	10 niveaux d'injection directe
Minuteur:	el/mécanique 0–120 min+continu	Spécifications électriques:	3N 400V / 13,8Kw
*Spécifications électriques:	3N 400V /18,3Kw		

* Optionnel

Smart Slim+ Line

Fours électriques MIXTE

IOT numérique LCD couleurs pour

Restauration Professionnelle

Ecran LCD couleur, largeur 61 cm, ouverture de la porte à droite ou à gauche, supports de plateau GN1/1-600x400, réglage 10 niveaux d'injection directe, vidange d'eau, vanne de décharge de vapeur, 99 recettes programmables, connexion wi-fi IOT, USB, sonde à cœur, contrôle de la vitesse de ventilation, porte vitrée s'ouvrant latéralement, système de nettoyage automatique en option.



0I0411D

Four numérique IOT MIXTE 4 niveaux GN 1/1 + 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	4 plateaux GN 1/1-600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	610x990x620mm	Poids net:	70 Kg.
Température:	30° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	1 inverseur et contrôle de la vitesse	Lampe:	lampe à LED
Panneau de contrôle:	numérique LCD coelour	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps; sonde à cœur;	Connectivité IOT:	USB + wi fi + cloud
Vapeur:	10 niveaux d'injection directe	*Nettoyage automatique:	3 cycles de détergent liquide
Spécifications électriques:	3N 400V / 4,6Kw	*Spécifications électriques:	3N 400V / 6,1Kw
*Spécifications électriques:	1N 230V / 4,6Kw	*Spécifications électriques:	1N 230V / 6,1Kw



0I0611D

Four numérique IOT MIXTE 2 niveaux GN 1/1 + 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	6 plateaux GN 1/1-600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	610x990x780xmm	Poids net:	90 Kg
Température:	30° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	2 inverseur et contrôle de la vitesse	Lampe:	lampe à LED
Panneau de contrôle:	numérique LCD coelour	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps; sonde à cœur	Connectivité IOT:	USB + wi fi + cloud
Vapeur:	10 niveaux d'injection directe	*Nettoyage automatique:	3 cycles de détergent liquide
Spécifications électriques:	3N 400V / 9,2Kw	*Spécifications électriques:	3N 400V / 12,2Kw
*Spécifications électriques:	1N 230V / 5,8Kw		



0I1011D

Four numérique IOT MIXTE 10 niveaux GN 1/1 + 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	10 plateaux GN 1/1-600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	610x990x1095mm	Poids net:	115 Kg.
Température:	30° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	3 inverseur et contrôle de la vitesse	Lampe:	lampe à LED
Panneau de contrôle:	numérique LCD coelour	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps; sonde à cœur	Connectivité IOT:	USB + wi fi + cloud
Vapeur:	10 niveaux d'injection directe	*Nettoyage automatique:	3 cycles de détergent liquide
Spécifications électriques:	3N 400V / 13,8Kw	*Spécifications électriques:	3N 400V / 18,3Kw
*Spécifications électriques:	1N 230V / 5,8Kw		

* Optionnel

Digital EVO Line

Fours électriques MIXTE

IOT numérique LCD couleurs pour Restauration Professionnelle

Ecran LCD couleur, réglage de 10 niveaux d'injection directe, 99 recettes programmables, connexion wi-fi IOT, USB, sonde à cœur, contrôle de la vitesse de ventilation, porte avec ouverture latérale en verre, système de nettoyage automatique.



0V0611D

Four numérique IOT MIXTE 6 niveaux GN 1/1



Caractéristiques techniques

Capacité:	6 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	1000x810x790mm	Poids net:	100 Kg.
Température:	30° - 240° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	2 avec inverseur et contrôle de la vitesse	Lampe:	lampe LED sur la porte
Panneau de contrôle:	numérique LCD couleur	Recettes wifi:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps; sonde à cœur	Connectivité IOT:	USB+wi fi+cloud
Vapeur:	10 niveaux d'injection directe	Nettoyage automatique:	3 cycles de détergent liquide
Spécifications électriques:	3N 400V / 9,2Kw	*Spécifications électriques:	3N 400V / 12,2Kw



0V0711D

Four numérique IOT MIXTE 7 niveaux GN 1/1



Caractéristiques techniques

Capacité:	7 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	67 mm
Dimensions:	1000x810x790mm	Poids net:	100 Kg.
Température:	30° - 240° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	2 avec inverseur et contrôle de la vitesse	Lampe:	lampe LED sur la porte
Panneau de contrôle:	numérique LCD couleur	Recettes wifi:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps; sonde à cœur	Connectivité IOT:	USB+wi fi+cloud
Vapeur:	10 niveaux d'injection directe	Nettoyage automatique:	3 cycles de détergent liquide
Spécifications électriques:	3N 400V / 12,2Kw	*Spécifications électriques:	3N 400V / 9,2Kw



0V1011D

Four numérique IOT MIXTE 10 niveaux GN 1/1



Caractéristiques techniques

Capacité:	10 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	1000x810x1100mm	Poids net:	130 Kg.
Température:	30° - 240° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	3 avec inverseur et contrôle de la vitesse	Lampe:	lampe LED sur la porte
Panneau de contrôle:	numérique LCD couleur	Recettes wifi:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps; sonde à cœur	Connectivité IOT:	USB+wi fi+cloud
Vapeur:	10 niveaux d'injection directe	Nettoyage automatique:	3 cycles de détergent liquide
Spécifications électriques:	3N 400V / 13,8Kw	*Spécifications électriques:	3N 400V / 18,3Kw



0V1211D

Four numérique IOT MIXTE 12 niveaux GN 1/1



Caractéristiques techniques

Capacité:	12 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	67 mm
Dimensions:	1000x810x1100mm	Poids net:	130 Kg.
Température:	30° - 240° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	3 avec inverseur et contrôle de la vitesse	Lampe:	lampe LED sur la porte
Panneau de contrôle:	numérique LCD couleur	Recettes wifi:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps; sonde à cœur	Connectivité IOT:	USB+wi fi+cloud
Vapeur:	10 niveaux d'injection directe	Nettoyage automatique:	3 cycles de détergent liquide
Spécifications électriques:	3N 400V / 18,3Kw	*Spécifications électriques:	3N 400V / 13,8Kw

Touch Screen EVO Line

Fours électriques MIXTE ecran tactile LCD IOT pour Restauration professionnelle

Ecran LCD couleur 7", 300 recettes programmables avec gestion de la vapeur, programmateur de démarrage, programmation multi-niveaux, connexion wi-fi IOT, USB, valve d'évacuation automatique de la vapeur, sonde à cœur avec cuisson ΔT , contrôle de la vitesse de ventilation, porte vitrée s'ouvrant latéralement, système de nettoyage automatique.



OV0611E

Four à écran tactile IOT MIXTE 6 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	6 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	1000x810x790mm	Poids net:	105 Kg.
Température:	30° - 240° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	2 avec inverseur et contrôle de la vitesse	Lampe:	lampe LED sur la porte
Panneau de contrôle:	écran tactile LCD	Recettes:	300 programmes (9 phases)
Système de cuisson:	à temps; sonde à cœur; ΔT	Connectivité IOT:	USB+wi fi+cloud
Vapeur:	10 niveaux d'injection directe	Nettoyage automatique:	4 cycles de détergent liquide
Spécifications électriques:	3N 400V / 12,2Kw		



OV0711E

Four à écran tactile IOT MIXTE 7 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	7 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	67 mm
Dimensions:	1000x810x790mm	Poids net:	105 Kg.
Température:	30° - 240° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	2 avec inverseur et contrôle de la vitesse	Lampe:	lampe LED sur la porte
Panneau de contrôle:	écran tactile LCD	Recettes:	300 programmes (9 phases)
Système de cuisson:	à temps; sonde à cœur; ΔT	Connectivité IOT:	USB+wi fi+cloud
Vapeur:	10 niveaux d'injection directe	Nettoyage automatique:	4 cycles de détergent liquide
Spécifications électriques:	3N 400V / 12,2Kw		



0V1011E

Four à écran tactile IOT MIXTE 10 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	10 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	1000x810x1100mm	Poids net:	135 Kg.
Température:	30° - 240° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	3 avec inverseur et contrôle de la vitesse	Lampe:	lampe LED sur la porte
Panneau de contrôle:	écran tactile LCD	Recettes:	300 programmes (9 phases)
Système de cuisson:	à temps; sonde à cœur; ΔT	Connectivité IOT:	USB+wi fi+cloud
Vapeur:	10 niveaux d'injection directe	Nettoyage automatique:	4 cycles de détergent liquid
Spécifications électriques:	3N 400V / 18,3Kw		



0V1211E

Four à écran tactile IOT MIXTE 12 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	12 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	67 mm
Dimensions:	1000x810x1100mm	Poids net:	135 Kg.
Température:	30° - 240° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	3 avec inverseur et contrôle de la vitesse	Lampe:	lampe LED sur la porte
Panneau de contrôle:	écran tactile LCD	Recettes:	300 programmes (9 phases)
Système de cuisson:	à temps; sonde à cœur; ΔT	Connectivité IOT:	USB+wi fi+cloud
Vapeur:	10 niveaux d'injection directe	Nettoyage automatique:	4 cycles de détergent liquide
Spécifications électriques:	3N 400V / 18,3Kw		

Fours électriques MIXTE

20 niveaux pour la

Restauration Professionnelle

Fours 20 niveaux avec chariot et commande manuelle, IOT LCD et IOT LCD 7" écran tactile.

			
	OL2011M	OL2011D	OL2011E
Capacité	Chariot 20 niveaux GN 1/1	Chariot 20 niveaux GN 1/1	Chariot 20 niveaux GN 1/1
Espacement entre les niveaux	65mm	65mm	65mm
Dimensions	1000x800x1810	1000x800x1810	1000x800x1810
Poids net	210 Kgs	210 Kgs.	210 Kgs.
Panneau de contrôle	Manuel	Numérique LCD couleur	7" écran tactile LCD
Température	50° - 280°C	30° - 280°C	30° - 280°C
Vapeur	10 niveaux d'injection directe	10 niveaux d'injection directe	Générateur de vapeur
Minuteur	el/mécanique 0-120 min+continu	120 min + continu	5040 min + continu
Système de cuisson	Minuteur	À temps – Sonde à cœur	A temps – Sonde à cœur - ΔT
Recettes	n.d.	99 programs (3 phases)	300 programs (9 phases)
Cycles spéciaux	n.d.	Préchauffage - Refroidissement rapide	Préchauffage - Refroidissement rapide-Planificateur-Multi niveaux
Connectivité IOT	n.d.	USB - wi fi local avec son propre appareil - accès à cloud	USB - wi fi - accès à cloud
Caractéristiques de la porte	Porte vitrée s'ouvrant latéralement		
Lampe	Lampe LED sur la porte		
Moteurs	5 avec inverseur	5 avec inverseur + contrôle de la vitesse	5 avec inverseur + contrôle de la vitesse
Nettoyage automatique	n.d.	3 cycles de détergent liquide	4 cycles de détergent liquide
Spécifications électriques	3N 400V / 23,1kW	3N 400V / 23,1kW	3N 400V / 27,3kW
Optionnels et accessoires			
Kit douche lave four	1003001		
Détergent liquide	n.d.	5102002: Détergent liquide pour Nettoyage automatique (10 Kgs.)	



Fours GAS MIXTE
pour la
Restauration Professionnelle



OG0511M_GAS

Four MIXTE GAS manuel 5 niveaux GN 1/1-600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	5 plateaux GN 1/1-600x400	Espacement entre les niveaux:	74 mm
Dimensions:	870x790x720mm	Poids net:	120 Kg.
Température:	50° - 280° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	1 moteur 2 vitesses avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	direct injection
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu	Puissance du GAZ:	9,5Kw
Spécifications électriques:	1N 230V / 0,3kw		



OG0511T_GAS

Four MIXTE GAS écran tactile LCD 5 niveaux GN 1/1-600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	5 plateaux GN 1/1-600x400	Espacement entre les niveaux:	74 mm
Dimensions:	910x790x755mm	Poids net:	120 Kg.
Température:	50° - 300° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	1 moteur 3 vitesses avec inverseur	Lampe:	Lampe à LED
Panneau de contrôle:	7"écran tactile LCDr	Recettes:	99 programmes (9 phases)
Système de cuisson:	à temps; sonde à cœur; ΔT	Connectivité:	USB+wi fi+cloud
Vapeur:	10 niveaux d'injection directe	Nettoyage automatique:	4 cycles
Puissance du GAZ:	9,5Kw	Spécifications électriques:	1N 230V / 0,3kw



OG0711M_GAS

Four MIXTE GAS manuel 7 niveaux GN 1/1-600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	7 plateaux GN 1/1-600x400	Espacement entre les niveaux:	74 mm
Dimensions:	870x790x880mm	Poids net:	130 Kg.
Température:	50° - 280° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	2 moteurs 2 vitesses avec inv.	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	direct injection
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu	Puissance du GAZ:	16,0Kw
Spécifications électriques:	1N 230V / 0,6kw		

* Optionnel



OG0711T_GAS

Four MIXTE GAS écran tactile LCD 7 niveaux GN 1/1-600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	7 plateaux GN 1/1-600x400	Espacement entre les niveaux:	74 mm
Dimensions:	910x790x934mm	Poids net:	130 Kg.
Température:	50° - 300° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	2 moteurs 3 vitesses avec inv.	Lampe:	lampe à LED
Panneau de contrôle:	7"écran tactile LCDr	Recettes:	99 programmes (9 phases)
Système de cuisson:	à temps; sonde à cœur; ΔT	Connectivité:	USB+wi fi+cloud
Vapeur:	10 niveaux d'injection directe	Nettoyage automatique:	4 cycles
Puissance du GAZ:	16,0Kw	Spécifications électriques:	1N 230V / 0,6kw



OG1011M_GAS

Four MIXTE GAS manuel 10 niveaux GN 1/1-600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	10 plateaux GN 1/1-600x400	Espacement entre les niveaux:	74 mm
Dimensions:	870x790x1080mm	Poids net:	160 Kg.
Température:	50° - 280° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	2 moteurs 2 vitesses avec inv.	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	direct injection
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu	Puissance du GAZ:	19,0Kw
Spécifications électriques:	1N 230V / 0,6kw		



OG1011T_GAS

Four MIXTE GAS écran tactile LCD 10 niveaux GN 1/1-600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	10 plateaux GN 1/1-600x400	Espacement entre les niveaux:	74 mm
Dimensions:	910x790x1140mm	Poids net:	160 Kg.
Température:	50° - 300° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	2 moteurs 3 vitesses avec inv.	Lampe:	lampe à LED
Panneau de contrôle:	7"écran tactile LCDr	Recettes:	99 programmes (9 phases)
Système de cuisson:	à temps; sonde à cœur; ΔT	Connectivité:	USB+wi fi+cloud
Vapeur:	10 niveaux d'injection directe	Nettoyage automatique:	4 cycles
Puissance du GAZ:	16,0Kw	Spécifications électriques:	1N 230V / 0,6kw

* Optionnel

OPTIONNELS ET ACCESSOIRES FOR MIXTE OVENS

	OL0411M OL0511M OL0611M OL0711M OL1011M OL1211M	OL0411E OL0511E OL0611E OL0711E OL1011E OL1211E	OI0411M OI0611M OI1011M	OI0411D OI0611D OI1011D	OV0611D OV0711D OV1011D OV1211D	OV0611E OV0711E OV1011E OV1211E	OL2011M OL2011D OL2011E	OG0511M OG0511T	OG0711M OG0711T OG1011M OG1011T
Support de four	OT1011	OT1011	n.d.	n.d.	OT1011V	OT1011V	n.d.	OT0811G	OT0611G
Support de plateau double	optionnel	optionnel	✓	✓	optionnel	optionnel	n.d.	✓	✓
Puissance additionnelle	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	✓	n.d.	n.d.	n.d.
Armoire chauffante	OH1011M	OH1011M	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Hotte aspirante	OA1064M	OA1064M 0	n.d.	n.d.	OA1011M	OA1011M	n.d.	n.d.	n.d.
Sonde à cœur	n.d.	1004001	n.d.	✓	✓	✓	Standard pour LCD	Standard pour LCD	Standard pour LCD
Nettoyage automatique	n.d.	n.d.	n.d.	✓	✓	✓	Standard pour LCD	Standard pour LCD	Standard pour LCD
Détergent liquide Kgs.10	n.d.	n.d.	n.d.	5102002	5102002	5102002	5102002	5102002	5102002
Kit douche lave four	1003001	1003001	1003001	1003001	1003001	1003001	1003001	1003001	1003001
Grille GN 1/1	1002010	1002010	1002010	1002010	1002010	1002010	1002010	1002010	1002010

Smart and Smart+ Lines

**Fours électriques à convection
manuel et numérique pour la
Pâtisserie et la Boulangerie**



OL0464M

Four à convection manuel 4 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	4 plateaux 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x760x560mm	Poids net:	65 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	injection directe avec bouton
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu	Spécifications électriques:	3N 400V / 4,6Kw
*Spécifications électriques:	3N 400V / 6,1Kw	*Spécifications électriques:	1N 230V / 4,6Kw
*Spécifications électriques:	1N 230V / 6,1Kw		



OL0664M

Four à convection manuel 6 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	6 plateaux 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x760x715mm	Poids net:	95 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	2 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	injection directe avec bouton
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu	Spécifications électriques:	3N 400V / 9,2Kw
*Spécifications électriques:	3N 400V / 12,2Kw	*Spécifications électriques:	1N 230V / 5,8Kw



OL1064M

Four à convection manuel 10 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	10 plateaux 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x760x1030mm	Poids net:	120 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	3 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	injection directe avec bouton
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu	Spécifications électriques:	3N 400V / 13,8Kw
*Spécifications électriques:	3N 400V / 18,3Kw		



OL0464E

Four à convection numérique 4 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	4 plateaux 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x760x560mm	Poids net:	65 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique avec encoder	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps	Vapeur:	10 niveaux d'injection directe
Spécifications électriques:	3N 400V / 4,6Kw	*Spécifications électriques:	3N 400V / 6,1Kw
*Spécifications électriques:	1N 230V / 4,6Kw	*Spécifications électriques:	1N 230V / 6,1Kw



OL0664E

Four à convection numérique 6 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	6 plateaux 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x760x715mm	Poids net:	95 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	2 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique avec encoder	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps	Vapeur:	10 niveaux d'injection directe
Spécifications électriques:	3N 400V / 9,2Kw	*Spécifications électriques:	3N 400V / 12,2Kw
*Spécifications électriques:	1N 230V / 5,8Kw		



OL1064E

Four à convection numérique 10 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	10 plateaux 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	920x760x1030mm	Poids net:	120 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	3 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique avec encoder	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	à temps;	Vapeur:	10 niveaux d'injection directe
Spécifications électriques:	3N 400V / 13,8Kw	*Spécifications électriques:	3N 400V / 18,3Kw

EVO Digital and Touch Screen Line

Fours électriques

**LCD Digital IOT et IOT à écran tactile pour
Pâtisserie et Boulangerie**



0V0664D

**Four à convection numérique IOT LCD
6 niveaux 600x400**



Caractéristiques techniques

Capacité:	6 plateaux 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	1000x810x790mm	Poids net:	100 Kg.
Température:	30° - 240° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	2 avec inverseur et contrôle de la vitesse	Lampe:	Lampe LED sur la porte
Panneau de contrôle:	numérique LCD couleur	Recettes wifi:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	Minuteur;	Connectivité IOT:	USB+wi fi+cloud
Vapeur:	10 niveaux d'injection directe	*Nettoyage automatique optionnel:	3 cycles de détergent liquide
Spécifications électriques:	3N 400V / 9,2Kw	*Spécifications électriques:	3N 400V / 12,2Kw



0V1064D

**Four à convection numérique IOT LCD
10 niveaux 600x400**



Caractéristiques techniques

Capacité:	10 plateaux 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	1000x810x1100mm	Poids net:	135 Kg.
Température:	30° - 240° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	3 avec inverseur et contrôle de la vitesse	Lampe:	Lampe LED sur la porte
Panneau de contrôle:	numérique LCD couleur colour	Recettes wifi:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	Minuteur	Connectivité IOT:	USB+wi fi+cloud
Vapeur:	10 niveaux d'injection directe	*Nettoyage automatique optionnel:	3 cycles de détergent liquide
Spécifications électriques:	3N 400V / 13,8Kw	*Spécifications électriques:	3N 400V / 18,3Kw



OV0664E

Four à convection à écran tactile LCD IOT
6 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	6 plateaux 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	1000x810x790mm	Poids net:	105 Kg.
Température:	30° - 240° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	2 avec inverseur et contrôle de la vitesse	Lampe:	lampe LED sur la porte
Panneau de contrôle:	écran tactile LCD	Recettes:	99 programs (6 steps)
Système de cuisson:	à temps	Connectivité IOT:	USB+wi fi+cloud
Vapeur:	10 niveaux d'injection directe	Nettoyage automatique:	4 cycles détergent liquide
Spécifications électriques:	3N 400V / 12,2Kw		



OV1064E

Four à convection à écran tactile LCD IOT
10 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	10 plateaux 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	1000x810x1100mm	Poids net:	135 Kg.
Température:	30° - 240° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	3 avec inverseur et contrôle de la vitesse	Lampe:	lampe LED sur la porte
Panneau de contrôle:	écran tactile LCD	Recettes:	99 programs (6 steps)
Système de cuisson:	à temps	Connectivité IOT:	USB+wi fi+cloud
Vapeur:	10 niveaux d'injection directe	Nettoyage automatique:	4 cycles détergent liquide
Spécifications électriques:	3N 400V / 18,3Kw		

Fours électriques à convection

16 plateaux pour

Pâtisserie et Boulangerie

Fours 16 à niveaux avec Chariot et commande manuelle, IOT LCD numérique et écran tactile de 7".

			
	OL1664M	OL1664D	OL1664E
Capacité*	Chariot 16 niveaux 600x400	Chariot 16 niveaux 600x400	Chariot 16 niveaux 600x400
Espacement entre les niveaux	80mm	80mm	80mm
Dimensions	1000x800x1810	1000x800x1810	1000x800x1810
Poids net	210 Kgs	210 Kgs.	210 Kgs.
Panneau de contrôle	Manuel	Numérique LCD couleur	7" écran tactile LCD
Température	50° - 280°C	30° - 280°C	30° - 280°C
Vapeur	10 niveaux d'injection directe	10 niveaux d'injection directe	20 niveaux d'injection directe
Minuteur	120 minutes + continuous	120 minutes + continuous	5040 minutes + continuous
Système de cuisson	Minuteur	À temps	À temps
Recettes	n.d.	99 programs (3 phases)	300 programs (9 phases)
Cycles spéciaux	n.d.	Préchauffage - Refroidissement rapide	Préchauffage - Refroidissement rapide-Planificateur-Multi niveaux
Connectivité IOT	n.d.	USB - wi fi local avec son propre appareil - accès à cloud	USB - wi fi - accès à cloud
Caractéristiques de la porte	Porte vitrée s'ouvrant latéralement		
Lampe	Lampe LED sur la porte		
Moteurs	5 avec inverseur	5 avec inverseur et contrôle de la vitesse	5 avec inverseur et contrôle de la vitesse
Nettoyage automatique	n.d.	3 cycles de détergent	4 cycles de détergent
Spécifications électriques	3N 400V / 23,1kW	3N 400V / 23,1kW	3N 400V / 23,1kW
Optionnels et accessoires			
Kit douche lave four	1003001		
Nettoyage automatique	n.d.	1003003 € 1.200,00	
Détergent liquide	n.d.	5102002: Détergent liquide pour nettoyage automatique (10 Kgs.)	



Fours à convection à gaz pour la Pâtisserie et Boulangerie



OG0464M_GAS

Four à gaz manuel 4 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	4 plateaux 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	870x790x720mm	Poids net:	120 Kg.
Température:	50° - 280° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	1 moteur 2 speed avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	direct injection
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu	Puissance du GAZ:	9,5Kw
Spécifications électriques:	1N 230V / 0,3kw		



OG0464T_GAS

Four à gaz écran tactile LCD 4 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	4 plateaux 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	910x790x755mm	Poids net:	120 Kg.
Température:	50° - 300° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	1 moteur 3 speed avec inverseur	Lampe:	Lampe à LED
Panneau de contrôle:	7"Écran tactile LCDr	Recettes:	99 programmes (9 phases)
Système de cuisson:	à temps;	Connectivité:	USB+wi fi+cloud
Vapeur:	10 niveaux d'injection directe	Nettoyage automatique:	4 cycles
Puissance du GAZ:	9,5Kw	Spécifications électriques:	1N 230V / 0,3kw



OG0664M_GAS

Four à gaz manuel 6 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	6 plateaux 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	870x790x880mm	Poids net:	130 Kg.
Température:	50° - 280° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	2 moteurs 2 speed avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	direct injection
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu	Puissance du GAZ:	16,0Kw
Spécifications électriques:	1N 230V / 0,6kw		

* Optionnel



OG0664T_GAS

Four à gaz écran tactile LCD 6 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	6 plateaux 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	910x790x934mm	Poids net:	130 Kg.
Température:	50° - 300° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	2 moteurs 3 speed avec inverseur	Lampe:	Lampe à LED
Panneau de contrôle:	7"Écran tactile LCDr	Recettes:	99 programmes (9 phases)
Système de cuisson:	à temps	Connectivité:	USB+wi fi+cloud
Vapeur:	10 niveaux d'injection directe	Nettoyage automatique:	4 cycles
Puissance du GAZ:	16,0Kw	Spécifications électriques:	1N 230V / 0,6kw



OG1064M_GAS

Four à gaz manuel 10 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	10 plateaux 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	870x790x1080mm	Poids net:	160 Kg.
Température:	50° - 280° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	2 moteurs 2 speed avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Vapeur:	direct injection
Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu	Puissance du GAZ:	19,0Kw
Spécifications électriques:	1N 230V / 0,6kw		



OG1064T_GAS

Four à gaz écran tactile LCD 10 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	10 plateaux 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	910x790x1140mm	Poids net:	160 Kg.
Température:	50° - 300° C	Caractéristiques de la porte:	porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs:	2 moteurs 3 speed avec inverseur	Lampe:	Lampe à LED
Panneau de contrôle:	7"Écran tactile LCDr	Recettes:	99 programmes (9 phases)
Système de cuisson:	à temps;	Connectivité:	USB+wi fi+cloud
Vapeur:	10 niveaux d'injection directe	Nettoyage automatique:	4 cycles
Puissance du GAZ:	16,0Kw	Spécifications électriques:	1N 230V / 0,6kw

* Optionnel



OPTIONNELS ET ACCESSOIRES FOR CONVECTION OVENS

	0L0464M 0L0664M 0L1064M	0L0464E 0L0664E 0L1064E	0V0664D 0V1064D	0V0664E 0V1064E	0L1664M 0L1664D 0L1664E	0G0464M 0G0464T	0G0664M 0G0664T 0G1064M 0G1064T
Support de four	0T1064	0T1064	0T1064V	0T1064V	n.d.	0T0864G	0T0664G
Support de plateau double	optionnel	optionnel	optionnel	optionnel	n.d.	n.d.	n.d.
Puissance additionnelle	optionnel	optionnel	optionnel	✓	n.d.	n.d.	n.d.
Chambre de pousse	0C1064M	0C1064M	n.d.	n.d.	n.d.	0C1264GM	0C1264GM
Hotte aspirante	0A1064M	0A1064M	0A1011M	0A1011M	n.d.	n.d.	n.d.
Sonde à cœur	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Nettoyage automatique	n.d.	n.d.	1003002	✓	1003003 pour LCD	Standard pour LCD	Standard pour LCD
Détergent liquide Kgs.10	n.d.	n.d.	5102002	5102002	5102002	5102002	5102002
Kit douche lave four	1003001	1003001	1003001	1003001	1003001	1003001	1003001
Grille 600x400	1001010	1001010	1001010	1001010	1001010	1001010	1001010
Plateau aluminisé 600x400x20	1001001	1001001	1001001	1001001	1001001	1001001	1001001

**Fours électriques manuel et
numérique
pour
Snacks, Bistros, Bars
&
Food Truck**



OE0343M

Four à convection manuel 3 niveaux 430x330

Caractéristiques techniques

Capacité:	3 plateaux 430x330	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	550x585x500mm	Poids net:	30 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	1 sans inverseur	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu
Panneau de contrôle:	manuel	Puissance:	2,8Kw
Spécifications électriques:	1N 230V		



OE0343M_H

Four à convection manuel 3 niveaux 430x330 avec vapeur

Caractéristiques techniques

Capacité:	3 plateaux 430x330	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	550x585x500mm	Poids net:	30 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	1 sans inverseur	Vapeur:	injection directe avec bouton
Panneau de contrôle:	manuel	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu
Spécifications électriques:	1N 230V	Puissance:	2,8Kw



ON0443M

Four à convection manuel 4 niveaux 430x330

Caractéristiques techniques

Capacité:	4 plateaux 430x330	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	550x585x560mm	Poids net:	30 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	1 sans inverseur	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu
Panneau de contrôle:	manuel	Puissance:	2,8Kw
Spécifications électriques:	1N 230V		



0N0443M_H

Four à convection manuel 4 niveaux 430x330 avec vapeur

Caractéristiques techniques

Capacité:	4 plateaux 430x330	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	550x585x560mm	Poids net:	30 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	1 sans inverseur	Vapeur:	injection directe avec bouton
Panneau de contrôle:	manuel	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu
Spécifications électriques:	1N 230V	Puissance:	2,8Kw



OE0364M

Four à convection manuel 3 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	3 plateaux 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	725x650x500mm	Poids net:	35 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	2 sans inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu
Spécifications électriques:	3N 400V/5,5kw	Spécifications électriques:	1N 230V/5,5kw



OE0364M_H

Four à convection manuel 3 niveaux 600x400 avec vapeur

Caractéristiques techniques

Capacité:	3 plateaux 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	725x650x500mm	Poids net:	35 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	2 sans inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu
Vapeur:	injection directe avec bouton	*Spécifications électriques:	1N 230V/5,5kw
Spécifications électriques:	3N 400V/5,5kw		

* Optionnel



0N0464M

Four à convection manuel 4 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	4 plateaux 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	725x650x560mm	Poids net:	40 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	2 sans inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu
Spécifications électriques:	3N 400V/5,5kw	*Spécifications électriques:	1N 230V/5,5kw



0N0464M_H

Four à convection manuel 4 niveaux 600x400 avec vapeur

Caractéristiques techniques

Capacité:	4 plateaux 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	725x650x560mm	Poids net:	40 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	2 sans inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu
Vapeur:	injection directe avec bouton	Spécifications électriques:	3N 400V/5,5kw
*Spécifications électriques:	1N 230V/5,5kw		



0S0423M

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 net:	45 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu
Vapeur:	manuel direct avec minuteur	Spécifications électriques:	1N 230V/2,9kw

* Optionnel



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 net:	45 Kg.
Température:	30° - 250° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	digitale	Recettes:	99 programs (3 phases)
Vapeur:	10 niveaux d'injection directe	Spécifications électriques:	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:	765x690x595mm	Poids net:	65 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu
Vapeur:	manuel direct avec minuteur	Spécifications électriques:	3N 400V/4,6kw
*Spécifications électriques:	1N 230V/4,6kw	*Spécifications électriques:	3N 400V/6,1kw
*Spécifications électriques:	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:	765x690x595mm	Poids net:	65 Kg.
Température:	30° - 250° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	digitale	Recettes:	99 programs (3 phases)
Vapeur:	10 niveaux d'injection directe	Spécifications électriques:	3N 400V/4,6kw
*Spécifications électriques:	1N 230V/4,6kw	*Spécifications électriques:	3N 400V/6,1kw
*Spécifications électriques:	1N 230V/6,1kw		

* Optionnel



OS0443M

Four à convection manuel 4 niveaux 430x330

Caractéristiques techniques

Capacité:	4 plateaux 430x330	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	580x675x595mm	Poids net:	45 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu
Vapeur:	injection directe avec bouton	Spécifications électriques:	1N 230V/2,9kw



OS0443E

Four à convection numérique 4 niveaux 430x330

Caractéristiques techniques

Capacité:	4 plateaux 430x330	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	580x675x595mm	Poids net:	45 Kg.
Température:	30° - 250° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	digitale	Recettes:	99 programs (3 phases)
Vapeur:	10 niveaux d'injection directe	Spécifications électriques:	1N 230V/2,9kw



OS0464M

Four à convection manuel 4 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	4 plateaux 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	765x690x595mm	Poids net:	65 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu
Vapeur:	injection directe avec bouton	Spécifications électriques:	3N 400V/4,6kw
*Spécifications électriques:	1N 230V/4,6kw	*Spécifications électriques:	3N 400V/6,1kw
*Spécifications électriques:	1N 230V/6,1kw		

* Optionnel



OS0464E

Four à convection numérique 4 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	4 plateaux 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	765x690x595mm	Poids net:	65 Kg.
Température:	30° - 250° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	digitale	Recettes:	99 programs (3 phases)
Vapeur:	10 niveaux d'injection directe	Spécifications électriques:	3N 400V/4,6kw
*Spécifications électriques:	1N 230V/4,6kw	*Spécifications électriques:	3N 400V/6,1kw
*Spécifications électriques:	1N 230V/6,1kw		



OS0443M_M

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

Caractéristiques techniques

Capacité:	4 plateaux / grilles 430x330 / GN 2/3	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	580x675x595mm	Poids net:	45 Kgs.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	1 reverse	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu
Vapeur	injection directe avec bouton	Modes de cuisson:	5 types: convection; statique; gril
Spécifications électriques	1N 230V/4,5kw	* Spécifications électriques:	3N 400V/4,5kw
*Spécifications électriques:	1N 230V/5,0kw	*Spécifications électriques:	3N 400V/5,0kw



ON0443D

Four numérique IOT LCD 4 niveaux 430x330

Caractéristiques techniques

Capacité:	4 plateaux 430x330	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	550x585x560mm	Poids net:	35 Kgs.
Température :	30° - 250° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	1 sans inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique LCD couleur	Minuteur:	0 - 120 min + continu
Vapeur	10 niveaux d'injection directe	Recettes:	99 programs. (3 phases)
Connectivité:	USB + Wi Fi + cloud	Spécifications électriques:	1N 230V/2,8kw

* Optionnel



OS0543M

Four à convection manuel 5 niveaux 430x330

Caractéristiques techniques

Capacité:	5 plateaux 430x330	Espacement entre les niveaux:	75 mm
Dimensions:	760x690x550mm	Poids net:	55 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu
Vapeur	injection directe avec bouton	Spécifications électriques:	3N 400V/4,6kw
*Spécifications électriques:	1N 230V/4,6kw	*Spécifications électriques:	3N 400V/6,1kw
*Spécifications électriques:	1N 230V/6,1kw		



OS0523M

Four manuel MIXTE 5 niveaux GN 2/3

Caractéristiques techniques

Capacité:	5 grilles GN 2/3	Espacement entre les niveaux:	75 mm
Dimensions:	760x690x550mm	Poids net:	55 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	digitale	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu
Vapeur	manuel direct avec minuteur	Spécifications électriques:	3N 400V/4,6kw
*Spécifications électriques:	1N 230V/4,6kw	*Spécifications électriques:	3N 400V/6,1kw
*Spécifications électriques:	1N 230V/6,1kw		



OS0543E

Four à convection numérique 5 niveaux 430x330

Caractéristiques techniques

Capacité:	5 plateaux GN 2/3	Espacement entre les niveaux:	75 mm
Dimensions:	760x690x550mm	Poids net:	55 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique avec encoder	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	Minuteur;	Vapeur:	10 niveaux d'injection directe
Spécifications électriques:	3N 400V / 4,6Kw	*Spécifications électriques:	3N 400V / 6,1Kw
*Spécifications électriques:	1N 230V / 4,6Kw	*Spécifications électriques:	1N 230V/6,1kw

* Optionnel



OS0523E

Four numérique MIXTE 5 niveaux GN 2/3

Caractéristiques techniques

Capacité:	5 grilles GN 2/3	Espacement entre les niveaux:	75 mm
Dimensions:	760x690x550mm	Poids net:	55 Kg.
Température:	50° - 270° C	Caractéristiques de la porte:	double vitrage
Moteurs:	1 avec inverseur	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	numérique avec encoder	Recettes:	99 programs (3 phases)
Système de cuisson:	À temps; à cœur; ΔT^*	Vapeur:	10 niveaux d'injection directe
Spécifications électriques:	3N 400V / 4,6Kw	*Spécifications électriques:	3N 400V / 6,1Kw
*Spécifications électriques:	1N 230V / 4,6Kw	*Spécifications électriques:	1N 230V/6,1kw

* Optionnel



Accessories
&
Optionnels



0H1011M

Armoire chauffante ventilated 12 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Capacité:	12 grilles GN 1/1	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	970x680x750mm	Poids net:	60 Kg.
Température:	30° - 90° C	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu
Vapeur:	plateau d'évaporation	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Moteurs:	1 sans inverseur
Spécifications électriques:	1N 230V/1,4kw		



0C1064M

Chambre de pousse manuel static 12 niveaux 600x400

Caractéristiques techniques

Capacité:	12 plateaux 600x400	Espacement entre les niveaux:	80 mm
Dimensions:	970x680x750mm	Poids net:	50 Kg.
Température:	30° - 50° C	Minuteur:	el/mécanique 0-120 min+continu
Vapeur:	plateau d'évaporation	Lampe:	ampoule halogène
Panneau de contrôle:	manuel	Spécifications électriques:	1N 230V/0,7kw



0T1011V 12 niveaux GN 1/1
0T1064V 12 niveaux 600x400
Support de four EVO 12 niveaux

Caractéristiques techniques

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



0T1011 12 niveaux GN 1/1
0T1064 12 niveaux 600x400
Support de four 12 niveaux

Caractéristiques techniques

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



0A1011M

Hotte aspirante motorisée pour fours EVO

Caractéristiques techniques

Dimensions:	1000x1000x400mm	Poids net:	50 Kgs.
Spécifications électriques:	1N 230V/0,6kw		



0A1064M

Hotte aspirante motorisée

Caractéristiques techniques

Dimensions:	920x1000x400mm	Poids net:	45 Kgs.
Spécifications électriques:	1N 230V/0,6kw		



1003001 Kit douche lave four



1004001 Sonde à cœur single point



1003002 Nettoyage automatique

1003003 Nettoyage automat. pour fours 16/20 niveaux



6V1011E1000 Générateur de vapeur instantané 10/12 niveaux
6V0611E1000 Générateur de vapeur instantané 4/5/6/7 niveaux



6C10464M27MM Kit de roues pour chambre de pousse/armoire chauffante et support de four



1001010 Grille de four 600x400
1002010 Grille de four GN 1/1



1001020 Grille de four 430x330
1002011 Grille de four GN 2/3



1001001 Plateau aluminisé 600x400x20
1002004 Plateau aluminisé 430x330x20



5102002 Détergent liquide pour nettoyage automatique (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'innox 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