





Forni termoconvezione - trivalenti - trivalenti pasticceria

| | |
|-------------------------|--|
| STRUTTURA | : particolarmente robusta, autoportante con pannellature in acciaio Inox AISI 304. |
| PIEDI | : in acciaio Inox AISI 304, regolabili in altezza. |
| CAMERA DI COTTURA | : realizzata in acciaio Inox AISI 304, interamente saldata ad angoli arrotondati, coibentata con spessore 40 mm; guarnizione siliconica profilo variabile montata ad incastro. |
| PORTATEGLIE | : realizzato in acciaio Inox AISI 304, amovibile a parete per il 6 e 10 teglie, struttura unica per il 20 teglie. |
| PORTA | : realizzata in acciaio Inox AISI 304, con massimo isolamento termico; doppio vetro temperato e vetro interno di protezione incernierato ed apribile a libro per semplificare le operazioni di pulizia; dispositivo di arresto ventilatore in caso di apertura della porta; bacinella raccogli condensa. |
| MANIGLIA | : ergonomica in materiale termoisolante a doppio scatto. |
| RISCALDAMENTO A GAS | : mediante circolazione forzata di aria, riscaldata da bruciatori atmosferici con controllo della fiamma elettronico a ionizzazione attivata da uno o due ventilatori; convogliatore in acciaio Inox AISI 304. |
| RISCALDAMENTO ELETTRICO | : mediante circolazione forzata di aria riscaldata da resistenze corazzate ed attivata da uno o due ventilatori; convogliatore in acciaio Inox AISI 304. |



OVENS

| | |
|--------------------|---|
| STRUCTURE | : self standing with panels in stainless steel AISI 304 |
| FEET | : stainless steel AISI 304 adjustable |
| COOKING CHAMBER | : made in stainless steel AISI 304 completely welded with rounded corners , insulated with thickness 40mm, gasket silicon jointed |
| RACK HOLDER | : made in stainless steel AISI 304 removable for 6 and 10 racks fixed for 20 racks |
| DOOR | : made in stainless steel 304, with maximum heat isolation, double tempered glass, and glass interior protected and openly to cleaning, device stopping the ventilation in case of opening the door, rack for the water |
| HANDLE | : ergonomic handle in heat isolating material. |
| GAS HEATING | : by air, heated by atmospheric burners, with electronic control of flame ionized, made by fan, 1 or 2, convector in stainless steel AISI 304 |
| ELECTRONIC HEATING | : by air, heated by resistance wear and active by fan 1 or 2; convector in stainless steal AISI 304 |



FOURS

| | |
|----------------------------|---|
| STRUCTURE | : auto portante avec panneaux en acier inox AISI 304 |
| PIEDS | : acier inox réglable |
| CHAMBRE DE CUISSON | : fabriquée en acier inox 304 entièrement soudée avec angles arrondis et isolée, épaisseur 40mm, joint silicotique montée à encastre |
| PORTE PLATEAU | : réalisé en acier inox 304, amovible à parois pour le 6 et 10, structure unique pour le 20 |
| PORTE | : fabriquée en acier inox aisi 304, maximum isolation thermique, double vitrage trempé et intérieur ouvrable pour les opérations de nettoyage, avec le ventilateur dans le cas d'ouverture de la porte, bacs pour l'eau de condensation |
| POIGNÉE | : en matériel calorifuge |
| RECHAUFFEMENT À GAZ | : avec la circulation de l'air, réchauffée par des brûleurs atmosphériques, avec contrôle de la flamme électronique à ionisation, activé par ventilateurs 1 ou de; convoyeur en acier inox aisi 304 |
| RECHAUFFEMENT ELECTRONIQUE | : avec la circulation de l'air, réchauffée par résistances cuirassées, et activé par des ventilateurs de 1 ou 2; convoyeur en acier inox aisi 304 |



Heißluft-Öfen / Kombidämpfer / Öfen für Konditorei

| | |
|---------------------|--|
| Struktur | : selbsttragende Struktur mit Edelstahlpaneelen AISI 304 |
| Füße | : aus Edelstahl AISI304 höhenverstellbar |
| Garraum | : aus Edelstahl AISI304, 40mm Isolierung, variable Silikon Profil-Steck-Dichtung und vollständig mit abgerundeten, verschweißten Ecken |
| Auflageschienen-Set | : aus Edelstahl AISI304, herausnehmbare Wandschienen für 6 und 10 Bleche, einheitliche Struktur für 20 Bleche |
| Tür | : aus Edelstahl AISI304, maximale Wärmedämmung, Doppel-Hartglasscheiben und Protektions-Innenscheibe mit Scharnieren, faltmäßig öffnend um die Säuberung zu vereinfachen; Vorrichtung zur Blockung des Ventilators im Falle das die Tür geöffnet wird; Kondenswasser-Auffangbehälter |
| Griff | : ergonomisch aus wärmedämmendem Material |
| Gasbeheizung | : durch Druckumluft-Zirkulation, beheizt durch atmosphärische Brenner und elektronische Ionisierungs-Flammensteuerung, die durch 1 oder 2 Ventilatoren, die sich auf der Rückseite des Garraums befinden, aktiviert werden. Luftgleiter aus Edelstahl AISI304 |
| Elektrobeheizung | : durch Druckumluft-Zirkulation mit verstärkten Heizwiderständen die durch 1 oder 2 Ventilatoren; aktiviert werden. Luftgleiter aus Edelstahl AISI304 |



Horno Convección-Trivalente-Pastelería

| | |
|------------------------|---|
| Estructura: | independiente con paneles en acero inoxidable AISI 304 |
| Pies: | en acero inoxidable AISI 304, ajustable en altura. |
| Camara de cocción: | Realizada en acero inoxidable AISI 304, completamente soldada con esquinas redondeadas, insoladas con 40 mm de espesor, guarnición en silicon, perfil variable, montado a presión. |
| Bastidores: | realizados en acero inoxidable AISI 304, desmontado a pared para 6 y 10 bandejas, estructura única para 20 bandejas. |
| Puertas: | realizadas en acero inoxidable AISI 304, con máximo aislamiento térmico, doble vidrio templado y vidrio interno de protección de las bisagras, que pueden abrirse tipo libro para simplificar la limpieza, dispositivo de detención del ventilador en caso de apertura de la puerta, cuencas recogedoras de condensación. |
| MANIJA: | ergonomico , en material termoaisolante. |
| Calefacción a gas; | mediante circulación forzada de aire, calentada con quemadores atmosféricos, con control de llama electrónica a ionización, activada con ventilador de 1 o 2. |
| Calefacción eléctrica: | mediante circulación forzada de aire, calentada con resistencia acorada y activada con ventilador 1 o 2; transportador en acero inoxidable AISI 304. |



Mascherina con comandi per forni a convezione

STRUMENTAZIONE ELETTROMECCANICA : pannello comandi elettronici opportunamente protetti e ventilati. **FUNZIONI DI SERIE**: cottura ad aria calda da 30°C a 270°C con indicazione analogica della temperatura rilevata in camera, umidificazione automatica e manuale, regolazione della temperatura e della durata del ciclo, raffreddamento rapido della camera di cottura e dispositivo di evacuazione rapida dei vapori. **DOTAZIONI DI SERIE PER 6, 10 GN1/1 e 10 GN2/1**: umidificazione automatica e manuale, dispositivo di inversione del senso di rotazione del ventilatore, raffreddamento rapido della camera di cottura, dispositivo di evacuazione rapida dei vapori, sonda al cuore, illuminazione camera, struttura porta teglie amovibile. **DOTAZIONI DI SERIE PER 20 GN1/1 e 20 GN2/1** : umidificazione automatica e manuale, dispositivo di inversione del senso di rotazione del ventilatore, raffreddamento rapido della camera di cottura, dispositivo di evacuazione rapida dei vapori, sonda al cuore, illuminazione camera, struttura porta teglie con carrello.

ACCESSORI A RICHIESTA : filtro grassi, supporto forno, struttura porta teglie estraibile e carrello per modelli 6 / 10 GN1/1, porta reversibile (cerniera a destra, pannello comandi a sinistra), addolcitore, doccia per lavaggio camera, griglie, bacinelle, teglie, camino anti vento.



Mascherina con comandi digitali (7 memorie) per forni trivalenti

STRUMENTAZIONE DIGITALE : pannello comandi elettronici contenuti nel vano componenti di facile accessibilità, opportunamente protetto e ventilato. **COTTURA TRIVALENTE** : tre tipologie di cottura con controllo elettronico: A) ad aria calda (30°C/270°C con umidificazione automatica e manuale), B) a vapore termostato (50°C 100°C), C) a vapore surriscaldato con aria calda fino a 120°C.

PROGRAMMAZIONE : elettronica, con quattro soluzioni alternative (Rigenerazione, Convezione, Vapore, Vapore termostato), e con la possibilità di memorizzare in modo permanente tre programmi specifici (P1, P2, P1+P2); resta ovviamente la facoltà di impostare manualmente innumerevoli altri cicli di cottura.

DOTAZIONI DI SERIE: umidificazione automatica e manuale, dispositivo di inversione del senso di rotazione del ventilatore, raffreddamento rapido della camera di cottura, dispositivo di evacuazione rapida dei vapori, doppia velocità, segnalazione anomalie (acustica e visiva), generazione del vapore con sistema ad iniezione e controllo dell'umidità, rigenerazione dei cibi, cottura in delta T (minimo 20°C massimo 50°C), preriscaldamento, sonda al cuore, illuminazione camera, struttura porta teglie amovibile.



Mascherina con comandi touch screen (99 memorie) per forni trivalenti

STRUMENTAZIONE DIGITALE TOUCH SCREEN : SCHEDA ELETTRONICA con microprocessori per il controllo di tutte le funzioni; **PANNELLO COMANDI ELETTRONICI** contenuti nel vano componenti di facile accessibilità, opportunamente protetto e ventilato. **COTTURA TRIVALENTE** : tre tipologie di cottura con controllo elettronico: A) ad aria calda (30°C/270°C con umidificazione automatica e manuale), B) misto vapore 30°C a 270°C con possibilità di variazione della percentuale di umidità da un minimo del 15% ad un massimo del 90%. C) a vapore A 100° C, o surriscaldato con aria calda fino a 120°C. **PROGRAMMAZIONE** : elettronica, con quattro soluzioni alternative (Convezione, Vapore / Vapore termostato, Rigenerazione) e con la possibilità di memorizzare in modo permanente 99 programmi ciascuno dei quali con 9 cicli differenti di cottura; resta ovviamente la facoltà di impostare manualmente innumerevoli altri cicli di cottura. **FUNZIONI DI SERIE** : accensione automatica del forno, preriscaldamento, connessione USB per caricamento ricette personalizzate tramite web, umidificazione automatica e manuale, dispositivo di inversione del senso di rotazione del ventilatore, raffreddamento rapido della camera di cottura, dispositivo di evacuazione rapida ed automatica dei vapori, velocità variabile, segnalazione anomalie (acustica e visiva), generazione del vapore con sistema ad iniezione e controllo dell'umidità, rigenerazione dei cibi, cottura in delta T (minimo 20°C massimo 50°C), mantenimento a 75°C con 30% di umidità. **DOTAZIONI DI SERIE**: display alfanumerico con cambio lingua (italiano/inglese) , sonda al cuore, illuminazione camera, struttura porta teglie amovibile per forni per forni con teglie da 6, 10 GN1/1 e 20 GN2/1; carrello porta teglie per forni con teglie da 20 GN1/1 e 20 GN2/1.

ACCESSORI A RICHIESTA : autolavaggio camera, doccia per lavaggio camera, seconda sonda al cuore, filtro grassi, supporto forno, struttura porta teglie estraibile, carrello per modelli 6 / 10 GN1/1, porta reversibile (cerniera a destra, pannello comandi a sinistra), addolcitore, griglie, bacinelle, teglie, camino anti vento.



ELECTRICAL MECHANICAL INSTRUMENTS : control mechanical panel protected and ventilated

ELECTRICAL MECHANICAL INSTRUMENTS : control mechanical panel protected and ventilated
FUNCTIONS : hot air cooking from 30°C to 270°C with analogical indication for the temperature in the chamber, automatic or manual humidification, regulation of temperature and the cycle time, fast cooling for the chamber of cooking and device for fast steam evacuation
STANDARD SUPPLIED FOR 6, 10, GN1/1 and 10GN 2/1 : automatic and manual humidification, device to invert the rotation for the fan, fast cooling for the chamber of cooking, device of evacuation of steam, core probe, chamber light, rack structure extractable
STANDARD SUPPLIED FOR 20 GN 1/1 and 20 GN 2/1 : STANDARD SUPPLIED FOR 6, 10, GN1/1 and 10GN 2/1 : automatic and manual humidification, device to invert the rotation for the fan, fast cooling for the chamber of cooking, device of evacuation of steam, core probe, chamber light, rack structure with trolley

EXTRA SUPPLIED : dripping filter, oven support, rack holder structure extractable and trolley per models 6/10 GN 1/1 door reversible, (hinge on the right and control panel on the left) softener, shower to wash the chamber, racks, trays, basins, wind protection chimney.



Digital control panel 7 memories for combi steamers

Digital control panel 7 memories for combi steamers

DIGITAL INSTRUMENTS : control electrical panel, protected and ventilated. **COMBI STEAMERS :** three different cooking lines, with electronic control . A) hot air (30°C/270°C with automatic and manual humidification B) steam with thermostat (50°C/270°C) C with steam overheated with hot air until 120°C

PROGRAMMING : electronic, with four different solutions, (regenerated, convection, steam, steam thermostat, and the possibility to memorize permanent three programs (P1,P2, P1+P2) a part the option to creating handling other cooking cycles.

FUNCTIONS : hot air cooking from 30°C to 270°C with analogical indication for the temperature in the chamber, automatic or manual humidification, regulation of temperature and the cycle time, fast cooling for the chamber of cooking and device for fast steam evacuation

STANDARD SUPPLIED: automatic and manual humidification, device to invert the rotation for the fan, fast cooling for the chamber of cooking, device of evacuation of steam, core probe, chamber light, rack structure extractable



Digital control panel touch screen (99) memories for combi steamers

Digital control panel touch screen (99) memories for combi steamers

DIGITAL INSTRUMENTS TOUCH SCREEN: ELECTRONIC CARD with microprocessor to controlling all the functions **ELECTRONIC PANEL CONTROL :** protected and ventilated, easy to handle, **COMBI STEAMERS :** three different cooking lines, with electronic control . A) hot air (30°C/270°C with humidification automatic and manual B) mix steam 30°C/270°C with changing of humidity from 15% to 90% and steam at 100°C, or overheated with air hot until 120°C (50°C/270°C) C with steam overheated with hot air until 120°C

PROGRAMMING : electronic, with four different solutions, (regenerated, convection, steam, steam thermostat, and the possibility to memorize permanent 99 programs, everyone with 9 cycles of different cooking, a part the option to creating manual many others cooking cycles.

STANDARD FUNCTIONS : Oven Ignition automatic, preheating, USB connection to down load from internet personalized recipes, device to invert the rotation for the fan, fast cooling for the cooking chamber, device of automatic evacuation steam, variable speed, signal for anomaly, (acoustics and visual) hot air cooking from 30°C to 270°C with analogical indication for the temperature in the chamber, automatic or manual humidification, regulation of temperature and the cycle time, fast cooling for the chamber of cooking and device for fast steam evacuation, creating the steam with injection and control of humidity, regeneration for the food, cooking DELTA T (from 20°C to 50°C, keeping at 75°C with 30% of humidity

STANDARD SUPPLIED : display alphanumeric with changing languages Italian/english, core probe, chamber light, rack structure extractable, for oven with tray for 6,10, GN1/1 and 20 GN2/1 trolley for tray for oven for 20GN 1/1 and 20GN 2/1

OPTIONAL : self washing chamber, shower for wash chamber, second core probe, dripping filter, oven support, rack holder structure extractable and trolley per models 6/10 GN 1/1 door reversible, (hinge on the right and control panel on the left) softener, racks, trays, basins, wind protection chimney.



Tableaux de commandes pour four à convection

Tableaux de commandes pour four à convection

INSTRUMENTATION ELECTROMECHANIQUE : panel des commandes mécaniques protégés et ventilés

FONCTIONS DE SERIE cuisson à air chaud de 30°C à 270°C avec indication analogique de la température, humidification automatique et manuelle, régulation de la température et de la durée du cycle, refroidissement rapide de la chambre de cuisson et évacuation rapide des vapeurs.

DOTATIONS DE SERIE POUR 6, 10, GN 1/1 et 10 GN 2/1 : humidification automatique et manuelle, inversion de la rotation du ventilateur, refroidissement rapide de la chambre de cuisson, Evacuation rapide des vapeurs, sonde au coeur éclairage de la chambre, échelle porte-plateau amovible

ACCESSOIRES : filtre à graisse, support pour four, échelle porte plateaux amovible sur roues pour modèles 6/10 GN1/1, inversion de la porte avec charnière à droit et tableau de commande à gauche, Adoucisseurs, douche pour le lavage de la chambre, grilles, bacs, porte plateaux, cheminée anti vent



Tableaux de commandes digitales 7 mémoires pour four mixtes

Tableaux de commandes pour four à convection

INSTRUMENTATION DIGITALE : panel des commandes mécaniques protégés et ventilés CUISSON MIXTES : trois typologies de cuisson avec control électronique A) air chaude (30°C/270°C) humidification automatique et manuelle) à vapeur thermostatique (50°C 100°C) C à vapeur surchauffé avec air chaud jusque à 120°C

PROGRAMMATION : Electronique avec quatre solutions alternatives (régénération, convection, vapeur, vapeur thermostatique) et avec la possibilité de mémoriser, en manière permanente trois programmes spécifiques P1, P2, P1+P2, il y a toujours l'option manuelle pour innombrables cycles de cuisson

FONCTION DE SERIE: humidification automatique et manuelle, inversion de la rotation du ventilateur, refroidissement rapide de la chambre de cuisson, évacuation rapide des vapeurs, double vitesse, signal pour les anomalies (acoustique et visuel) génération du vapeur avec l'injection et le control de l'humidité, régénération de la nourriture cuisson en Delta T (minimum 20°C et maximum 50°C) préchauffé, sonde au coeur, éclairage de la chambre, échelle porte-plateau avec charriot



Tableaux de commandes touch screen 99 mémoires pour four mixtes

Tableaux de commandes touch screen 99 mémoires pour four mixtes

INSTRUMENTATION DIGITALE TOUCH SCREEN : avec microprocesseur pour le contrôle des les fonctions PANEL COMMANDES ELECTRONIQUES : dans l'espace composants, protégés et ventilés CUISSON MIXTES : trois typologies de cuisson avec control électronique A) air chaude (30°C/270°C) humidification automatique et manuel) B à vapeur mixte 30°C 270°C avec la possibilité de varier l'humidité du 15% au 90% à vapeur A 100°C ou surchauffé avec air chaud jusque à 120°C. PROGRAMMATION : Electronique avec quatre solutions alternatives (régénération, convection, vapeur, vapeur thermostatique) et avec la possibilité de mémoriser, en manière permanente 99 programmes entre eux 9 cycles différents de cuisson, P2, il y a toujours l'option manuel pour innombrables cycles de cuisson. FONCTION DE SERIE POUR 6, 10 GN 1/1 e 10 GN 2/1 : allumage automatique du four, préchauffage, connexion USB pour chargement personnalisés par web, humidification automatique et manuel, inversion de la rotation du ventilateur, refroidissement rapide de la chambre de cuisson, évacuation rapide des vapeurs, vitesse variable, signal pour les anomalies (acoustique et visuel) génération du vapeur avec l'injection et le control de l'humidité, régénération de la nourriture cuisson en Delta T (minimum 20°C et maximum 50°C, avec 75% et 30% d'humidité. DOTATIONS STANDARD : display alphanumérique avec le changement de langue, italien et anglaise, sonde au coeur, illumination de la chambre, support porte plateaux amovible pour four avec 6 porte plateaux de 6, 10 GN1/1 et 20 GN2/1, charriot porte plateaux pour four de 20 GN 1/1 et 20 GN 2/1 ACCESSOIRES : auto lavage chambre, filtre à graisse, Douche pour le lavage de la chambre, deuxième sonde au coeur, support pour four, échelle porte plateaux amovible, charriot pour les modèles 6/10 GN 1/1 inversion de la porte avec charnière à droit et tableau de commande à gauche, Adoucisseurs, grilles, bacs, grilles, porte plateaux, cheminée anti-vent



Schalttafel für Heißluftöfen

ELEKTROMECHANISCHE FUNKTION: elektronische Schalttafel entsprechend gesichert und belüftet.
SERIEN-FUNKTION: Garung durch Heißluft von 30° bis 270° mit analoger Anzeige der gemessenen Temperatur im Garraum, automatische und manuelle Befeuchtung, Temperatur-Regulierung und die der Dauer des Arbeitsvorganges, Schnellabkühlung des Garraums und Vorrichtung für schnellen Dampfabzug.
SERIENAUSSTATTUNG FÜR 6,10 GN1/1 UND 10 GN2/1: automatische und manuelle Befeuchtung Vorrichtung zur Drehrichtungs-Umkehrung des Gebläses, Schnellabkühlung des Garraums und Vorrichtung für schnellen Dampfabzug, Kerntemperatur-Fühler, Garraum-Beleuchtung, herausnehmbare Blech-Struktur.
SERIENAUSSTATTUNG FÜR 20GN1/1 UND 20GN2/1: automatische und manuelle Befeuchtung, Vorrichtung zur Drehrichtungs-Umkehrung des Gebläses, Schnellabkühlung des Garraums und Vorrichtung für schnellen Dampfabzug, Kerntemperatur-Fühler, Garraum-Beleuchtung, herausnehmbare Blech-Struktur mit Hordengestell

ZUBEHÖR AUF ANFRAGE: Fettfilter, Untergestell für Ofen, herausnehmbare Blech-Struktur, Wagen für Modelle 6/10 GN1/1, Türwechselanschlag (Scharniere rechts, Schaltpaneel links) Wasserenthärter, Waschbräuse für den Garraum, Roste, Behälter, Bleche, Abgaskamin.



Digitale Schalttafel (7 Speicher) für Kombi-dämpfer

DIGITALE FUNKTION: elektronische Schalttafel im technischen Fach eingelassen, leicht erreichbar, entsprechend gesichert und belüftet. **DAMPF-GARUNG:** drei Koch-Typologien mit elektronischer Kontrolle. A) mit Heißluft (30°C/270°C mit automatischer und manueller Befeuchtung), B) thermostatischer Dampf (50°C/100°C), Heißdampf mit heißer Luft bis 120°C.

PROGRAMMIERUNG: elektronisch mit vier alternativen Möglichkeiten (Regenerierung, Konvektion, Dampf, thermostatischer Dampf) und mit der Möglichkeit drei spezifische Programme zu speichern.(P1, P2, P1+P2) natürlich bleibt die Fakultät manuell viele andere Kochzyklen zu programmieren.

SERIENAUSSTATTUNG: automatische und manuelle Befeuchtung, Vorrichtung zur Drehrichtungs-Umkehrung des Gebläses, Schnellabkühlung des Garraums und Vorrichtung für schnellen Dampfabzug, doppelte Geschwindigkeit, Signalisierung eventueller Unregelmäßigkeiten, (akustisch oder sichtbar) Dampferzeugung mit Einspritzanlage und Feuchtigkeitskontrolle, Lebensmittel-Regenerierung, Garung mit Delta T (minimum 20°C maximum 50°C) Vorheizung, Kerntemperatur-Fühler, Garraum-Beleuchtung, herausnehmbare Blech-Struktur.



Schalttafel Touch Screen (99 Speicher) für Kombi-Dämpfer

DIGITALE FUNKTION TOUCH SCREEN: ELEKTRONISCHE PLATINE mit Mikrochips zur Kontrolle aller Funktionen; **ELEKTRONISCHES SCHALTPANEEL** im technischen Fach eingelassen, leicht erreichbar, entsprechend gesichert und belüftet. **DAMPF-GARUNG** drei Koch-Typologien mit elektronischer Kontrolle. A) mit Heißluft (30°C/270°C mit automatischer und manueller Befeuchtung), B) gemischter Dampf 30°C bis 270°C mit Möglichkeit der Variation prozentualer Feuchtigkeit von einem Minimum von 15% und einem Maximum von 90%. C) mit Dampf von 100°C oder mit Lufterwärmung bis zu 120°C. **PROGRAMMIERUNG:** elektronisch mit vier alternativen Möglichkeiten (Konvektion, Dampf, thermostatischer Dampf Regenerierung) und mit der Möglichkeit 99 Programme permanent zu speichern. Jedes mit 9 verschiedenen Kochzyklen, natürlich bleibt die Fakultät manuell viele andere Kochzyklen zu programmieren. **SERIEN-FUNKTION:** automatische Zündung des Ofens, Vorheizung, Anschluss USB Stick zur Speicherung von persönlichen Rezepten durch WEB, automatische und manuelle Befeuchtung, Vorrichtung zur Drehrichtungs-Umkehrung des Gebläses, Schnellabkühlung des Garraums und Vorrichtung für schnellen Dampfabzug, variable Geschwindigkeit, Signalisierung eventueller Unregelmäßigkeiten, (akustisch oder sichtbar) Dampferzeugung mit Einspritzanlage und Feuchtigkeitskontrolle, Lebensmittel-Regenerierung, Garung mit Delta T (minimum 20°C maximum 50°C) Warmhaltung auf 75°C mit einem Feuchtigkeitsgrad von 30%. **SERIEN-AUSSTATTUNG:** Display alpha-numerisch mit Wechsel der Sprachen (Italienisch/Englisch), Kerntemperaturfühler, Garraum-Beleuchtung, herausnehmbare Blech-Struktur für Öfen mit 6, 10 GN1/1 und 20 GN2/1 Blechen; Hordenwagen für Öfen mit 20 GN1/1 und 20 GN2/1.

ZUBEHÖR AUF ANFRAGE: Selbstreinigung des Garraums, Waschbräuse für den Garraum, 2. Kerntemperatur-Fühler, Fettfilter, Untergestell für Ofen, herausnehmbare Blech-Struktur, Wagen für Modelle 6/10 GN1/1, Türwechselanschlag (Scharniere rechts, Schaltpaneel links) Wasserenthärter, Roste, Behälter, Bleche, Abgaskamin.



Panel de comandos para hornos a convección

Instrumentación electromecánica: panel de comando electrónicos, debidamente protegidos y ventilados.
 Funciones de serie: cocción a aire caliente de 30°C hasta 270°C, con indicación analógica de la revelación de la temperatura en cámara, humidificación automática y manual, regulación de la temperatura y de la temperatura de ciclo, enfriamiento rápido de la cámara de cocción y dispositivo de evacuación rápida del vapor.
 Dotación de serie para 6,10 GN 1/1 e 10 GN2/1: humidificación automática y manual, dispositivo de inversión del sentido de rotación del ventilador, enfriamiento rápido de la cámara de cocción, dispositivo de evacuación rápida del vapor, iluminación de la cámara, estructura porta bandejas desmontable.
 Dotación de serie para 20 GN 1/1 y 20 GN 2/2: humidificación automática y manual, dispositivo de inversión del sentido de rotación del ventilador, enfriamiento rápido de la cámara de cocción, dispositivo de evacuación rápida del vapor, sonda al corazón, iluminación de cámara, estructura porta bandejas con transportador.

Accesorios disponibles: filtro grasa, soporte horno, estructura porta bandejas extraíble y transportador para modelos 6/10 GN 1/1, puerta reversible, (guarnición a la derecha, con panel de comandos a la izquierda), suavizante, ducha para lavado de cámaras, grillas, cuencas, bandejas, chimena contra viento.



Panel de comandos digital (7 memorias) para hornos trivalentes

Instrumentación digital: panel de comando electrónicos en el compartimiento componente de fácil accesibilidad oportunamente protegido y ventilado.
 Cocción trivalente: 3 tipologías de cocción con control electrónico: A) a aire caliente (30°C/270°C con humidificación automática y manual), B) termostato a vapor (50°C 100°C), C) a vapor sobrecalentado con aire caliente hasta 120°C.

Programación: electrónica, con 4 soluciones alternativas (Regeneración, convección, vapor termostato, a vapor) y con la posibilidad de memorizar en modo permanente 3 programas específicos (p1,p2,p1+p2), con la facultad de establecer manualmente innumerables ciclos de cocción.

Dotación de serie para: humidificación automática y manual, dispositivo de inversión de sentido de rotación del ventilador, enfriamiento rápido de la cámara de cocción, dispositivo de evacuación rápida de vapor, doble velocidad, señal de irregularidades (acústica y visual), generación de vapor con sistema de inyección y control de humedad, regeneración de alimentos, cocción en Delta T (mínimo 20 °C máximo 50°C), precalentamiento, Sonda al corazón, iluminación de cámara, estructura porta bandejas con carro.



PANEL DE COMANDOS TOUCH SCREEN (99 MEMORIAS) PARA HOR-NOS TRIVALEN-TES

Instrumentación digital touch screen : tarjeta electrónica con microprocesador para el control de todas las funciones, panel de comandos electrónicos contenidos en el compartimiento de componentes de fácil accesibilidad oportunamente protegido y ventilado. Cocción Trivalente: 3 tipologías de cocción con control electrónico: A)- a aire caliente (30°C/270°C) con humidificación automática y manual) B)- vapor mixto 30°C a 270°C con posibilidad de variación del porcentual de humedad de un mínimo de 15% a un máximo de un 90%. C)- a vapor A 100°C, o sobrecalentado con aire caliente hasta 120°C.

Programación: electrónica, con 4 soluciones alternativas, (convección, vapor, Termostato A vapor, regeneración) y con la posibilidad de memorizar en modo permanente 99 programas cada uno del cual con 9 ciclos diferentes de cocción, quedando la facultad de establecer manualmente innumerables ciclos de cocción.

Función de serie: Encendido automático del horno, precalentamiento, conexión USB para cargar recetas personalizadas via web, humidificación automática y manual, dispositivo de inversión del sentido de rotación del ventilador, enfriamiento de la cámara de cocción, dispositivo de evacuación rápida y automática del vapor, velocidad variable, señal de irregularidades (acústica y visual), generación de vapor con sistema de inyección y control de humedad.

Equipos de serie: display alfanumérico con cambio de idioma (italiano/inglés), sonda al corazón, iluminación de cámara, estructura porta bandejas desmontable para Hornos con bandejas de 20 GN1/1 y 20 GN 2/1.

Accesorios disponibles: Auto Lavado de cámara, ducha para lavado de cámara, segunda sonda al corazón, filtro de grasa, soporte horno, estructura porta bandejas extraíbles, carros para modelos 6/10 GN 1/1, puerta reversible (guarnición a la derecha, panel de comandos a la izquierda) suavizante, grilla, cuencas, bandejas, chimenea anti viento.

COTTURA A CONVEZIONE- Aria calda secca

La cottura a convezione o a circolazione forzata di aria secca è la funzione di cottura adatta a molteplici preparazioni a base di carne, contorni a base di verdure, piatti a base di pasta e per la cottura della pasticceria. La dinamicità del flusso di aria, controllata dalle ventole bidirezionali favorisce un rapido scambio calorifico che esalta il sapore e l'aroma dei cibi. E' una funzione indicata anche per gratinare e rosolare.

DRY HOT AIR - CONVECTION COOKING

Convection cooking or fan assisted cooking is the perfect function for meat based dishes, vegetables side dishes, pasta based dishes or for pastry cooking. The dynamism of the air flow, controlled by the two-directional fans, creates a rapid heat exchange which enhances the flavour and aroma of your food. This function is recommended for au gratin and sauté cooking.



AIR CHAUD SEC

Cuisson à convection La cuisson à convection ou à circulation d'air sec est la fonction de cuisson indiquée pour différents plats de viande, garnitures de légumes, pâtes et pour la cuisson de la viennoiserie. Le dynamisme du flux de l'air contrôlé par le ventilateurs bidirectionnels favorise l'échange de chaleur, ce qui améliore le goût et l'arôme des aliments. Il s'agit d'une fonction indiquée également pour gratiner et rissoler.

KONVEKTION TROCKENE HEISSLUFT

Das Kochverfahren mit Konvektion oder verstärkter Heißluftzufuhr ist für die Zubereitung von zahlreichen Fleischgerichten, Gemüsebeilagen, sowie Nudelgerichten und Gebäck geeignet. Die Dynamik der Luftzufuhr, kontrolliert durch seitenwechselndes Gebläse fördert einen raschen Wärmeaustausch, der den Geschmack und das Aroma heraushebt. Es ist auch zum Gratinieren und Anbraten geeignet.

COCCIÓN A CONVENCION - AIRE CALIENTE SECO

La cocción a convención o a circulación forzada de aire seco y la función de cocción adaptada a múltiples preparaciones a base de carnes, contornos a base de verduras, platos a base de pasta o para la cocción de la pastelería. El dinamismo del flujo de aire controlado de los ventiladores bidireccionales favorecen un rápido intercambio de calor que exalta el sabor y el aroma de los alimentos. Es una función indicada para gratinar y asar.

VAPORE ATMOSFERICO - Cottura a vapore

Ideale per cuocere in modo leggero e naturale le verdure, il pesce, la carne e le uova. Il vapore avvolge uniformemente i cibi nella camera di cottura e ne esalta sapore e colore, conservando preziose sostanze nutritive. Attraverso la cottura a vapore, i piatti sono più sani e gustosi.

ATMOSPHERIC STEAM - STEAMING

Ideal for cooking vegetables, fish, meat or eggs in a light and natural way. The steam envelops the food evenly in the oven and intensifies the flavours and colours, preserving its valuable nutrients. Through steaming, dishes are healthier and tastier.



VAPEUR ATMOSPHERIQUE - CUISSON À LA VAPEUR

Indiqué pour cuire de façon légère et naturelle légumes, poisson, viande et oeufs. La vapeur enroule uniformément les aliments dans la chambre de cuisson, ce qui améliore leur goût et arôme, tout en conservant leurs substances nutritives. Grâce à la cuisson à vapeur, vos plats sont plus sains et délicieux.

ATMOSPHERISCHER - DAMPF-DAMPFGAREN

Ideal zum leichten und natürlichen Kochen von Gemüse, Fisch, Fleisch und Eier. Der Dampf umgibt gleichmäßig die Speisen im Garraum, verbessert den Geschmack und die Farbe und bewahrt die wertvollen Nährstoffe. Durch das Dampfgaren werden die Gerichte gesünder und schmackhafter.

VAPOR ATMOSFÉRICO - COCCIÓN A VAPOR

Ideal para cocer en modo ligero y natural las verduras, el pescado, la carne y los huevos. El vapor envuelve uniformemente los alimentos en la cámara de cocción y exalta el sabor y el color, conservando preciosas sustancias nutritivas. A través de la cocción a vapor, los platos son más sanos y gustosos.

VAPORE A BASSA TEMPERATURA - COTTURA VAPORE DELICATO

Il vapore a bassa temperatura è indicata per cibi delicati: crostacei, ortaggi a foglia, budini, Creme Caramel, Dessert. Questa tecnica conserva la struttura molecolare del cibo e la loro coerenza e le proprietà organolettiche e la pigmentazione.

LOW TEMPERATURE STEAMING - DELICATE STEAMING

Low temperature steaming is suitable for the most delicate of foods: shellfish, leafy greens, puddings, crème caramel and desserts. This technique preserves the structure of the food and its texture, its organoleptic properties and pigmentation.



VAPEUR À BASSE TEMPÉRATURE - CUISSON À LA VAPEUR DÉLICATE

Vapeur à basse température conçue pour la cuisson des aliments les plus délicats: crustacés, légumes à feuilles, flans, crème-caramel, desserts cuillère. Cette technique conserve la structure moléculaire des aliments et leur texture, ses propriétés organoleptiques et pigmentation.

DAMPF MIT NIEDRIGER TEMPERATUR - DAMPFGAREN

Der Niedertemperatur-Dampf ist für das Kochen empfindlicher Speisen gedacht: Meeresfrüchte, Blattgemüse, Puddings, Creme Caramel, Desserts. Diese Technik bewahrt die molekulare Struktur der Lebensmittel und ihre Konsistenz, die organoleptischen Eigenschaften und die Pigmentierung.

VAPOR A BAJA TEMPERATURA - COCCIÓN A VAPOR CON ALTA TEMPERATURA

El vapor a alta temperatura permite una mayor transmisión del calor a los alimentos en cocción, respecto a un normal ciclo de vapor. Adapto a la cocción de alimentos con una estructura molecular resistente como las papas, las calabazas y las zanahorias. Además es utilizado para la descongelar rápidamente los alimentos.

SUPER VAPORE - COTTURA A VAPORE ALTE TEMPERATURE

Il vapore ad alte temperature permette una maggiore trasmissione del calore agli alimenti in cottura, rispetto ad un normale ciclo a vapore. Adatto alla cottura di alimenti con una struttura molecolare resistente come le patate, le zucche, le carote e le rape. Inoltre è utilizzato per lo scongelamento rapido dei cibi.

SUPER STEAMING

High temperature steaming reduces cooking time and the use of condiments: your dishes will have a much more intense taste. This is recommended for food with long cooking times such as boiled meats, game, pulses and root vegetables.



SUPER VAPEUR

La vapeur à des températures élevées réduit les temps de cuisson et les assaisonnements: le goût de vos plats sera plus intense. Indiqué pour des aliments nécessitant une longue cuisson comme pommes de terre, citrouille, carottes et navets. Il est également utiliser pour la décongélation rapide des aliments.

SUPER DAMPF - DAMPFGAREN BEI HOHEN TEMPERATUREN

Dampf mit hoher Temperatur ermöglicht eine größere Wärmeübertragung zu den Lebensmitteln, im Vergleich zum normalen Dampfkreis. Geeignet zur Garung von einer molekularen Struktur mit festem Fruchtfleisch wie Kartoffeln, Möhren, Kürbis, Rüben. Außerdem ist es zum schnellen Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln geeignet.

ARIA CALDA UMIDIFICATA - Cottura mista

E' la tecnica ideale per esaltare il colore e il sapore dei vostri piatti grazie ai vantaggi della cottura a convezione uniti all'umidità controllata. E' la cottura perfetta per la preparazione di spezzatini brasati e timballi.

HUMIDIFIED HOT AIR - Mixed cooking

This is the ideal technique for intensifying the colours and taste of your dishes thanks to the mix of convection cooking and controlled humidity. It is perfect for stewing, braising and baking

AIR CHAUD HUMIDIFIÉ - Cuisson mixte

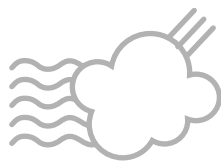
C'est la technique idéale pour améliorer la couleur et le goût de vos plats grâce aux avantages de la cuisson à convection et de l'humidité contrôlée. C'est la cuisson parfaite pour la préparation de ragoûts, boeuf braisé et timbales.

HEIßLUFT UND BESCHWADUNG - Kombiniertes Kochen

Dies ist eine ideale Technik zur Verbesserung von Geschmack und Farbe der Lebensmittel, indem Heißgaren und kontrollierte Beschwadung angewendet wird. Das perfekte Kochverfahren für die Zubereitung von Gulasch, Schmorbraten und Auflauf.

AIRE CALIENTE HUMIFICACIÓN - Cocción mixta

Es la técnica ideal para exaltar el color y el sabor de sus platos gracias a las ventajas de la cocción a convección unida a la humedad controlada. Es la cocción perfecta para la preparación de guisos y estofados.



RIGENERAZIONE - Rimessa in temperatura

Piatti pronti e sempre freschi. La rigenerazione vi permette di pianificare e razionalizzare il lavoro in cucina, ridurre i costi e gli sprechi senza rinunciare alla fragranza e al gusto di un piatto appena sfornato.

REGENERATION - Temperature Return

Fresh and ready dishes. Regeneration allows you to plan and rationalise the work in your kitchen, reducing costs and waste without having to give up on the fragrance and taste of freshly cooked dishes.

RÉGÉNÉRATION

Plats prêts et toujours frais. La régénération vous permet de planifier et rationaliser le travail en cuisine, réduire les coûts et les gaspillages sans sacrifier les odeurs et le goûts d'un plat qui vient de sortir du four.

REGENERIERUNG - Temperatur-Speicher

Auf diese Art haben wir immer frische Fertiggerichte. Die Regenerierung ermöglicht die Planung in der Küche und zu rationalisieren, die Kosten und Verschwendung der Lebensmittel zu reduzieren, ohne dabei auf das Aroma und den Geschmack frisch gekochter Gerichte verzichten zu müssen.

REGENERACIÓN - Reinicio en temperatura

Platos listos y siempre frescos. La regeneración les permite planificar e racionalizar el trabajo en cocina, reducir los costos y desperdicios sin renunciar a la fragancia y al gusto de un plato apenas horneado.



COTTURA CON SONDA AL CUORE

Uno strumento indispensabile per semplificare il vostro lavoro. Risultati sempre perfetti grazie alla precisione del sensore e al forno che autonomamente cucinano alla perfezione le vostre preparazioni. Ideale per roast-beef e carni dove è importante la temperatura al cuore del prodotto.

COOKING WITH CORE TEMPERATURE PROBE

Simple cooking with core temperature probe This is an indispensable tool for simplifying your work. Perfect results every time thanks to the precision of the sensor and the oven which independently cook your dishes to perfection. Ideal for roast beef and meats which need special attention for the internal temperature.

CUISSON AVEC SONDE AU COEUR

Cuisson simple avec sonde au coeur Un instrument indispensable pour simplifier votre travail. Des résultats toujours satisfaisants grâce à la précision du capteur et au four qui cuisinent vos plats de façon autonome. Idéal pour des rosbifs et des viandes, où la température au coeur du produit est importante.

KOCHEN MIT KERNTEMPATURFÜHLER

Der Kerntemperaturfühler ist ein unerlässliches Werkzeug bei Ihrer Arbeit. Sie wird dank der Präzision des Sensors wesentlich vereinfacht und gibt perfekte Resultate. Ideal für Roast Beef und Fleisch, wo die Temperatur im Herzen des Produktes wichtig ist.

COCINAR CON SONDA AL CORAZÓN

Un instrumento indispensable para simplificar su trabajo. Resultados siempre perfectos gracias a la precisión del sensor del horno que automáticamente cocina a la perfección sus recetas. Ideal para roast-beef y carnes donde es importante la temperatura del corazón del producto.

COTTURA CON SONDA AL CUORE Cottura lenta in Delta T

Cottura ideale per grosse pezzature di carne e selvaggina. La tecnica rende minima la dispersione dei succhi: anche le carni più fibrose risulteranno tenere e gustose. Ottimizzate l'organizzazione della vostra cucina lasciando che il forno cuocia le vostre preparazioni durante la notte. Non dovrete più preoccuparvi di definire la temperatura per cuocere grosse pezzature grazie al software di controllo Delta T: il forno sarà indipendente e voi dovrete solo liberare la vostra fantasia e completare i vostri piatti.

COOKING WITH CORE TEMPERATURE PROBE - Slow cooking with delta t.

This is ideal for cooking large joints of meat and game. The technique reduces the loss of juices: even the most sinewy meats will come out tender and tasty. Optimise the organisation in your kitchen leaving your cooker to cook during the night. You need never again worry about cooking temperatures for large joints, thanks to the delta t control software: the oven will be independent and you need only free your imagination and complete your dishes. Black Diamond: the ideal partner to bring out your creativity in the kitchen. You can personalise, update your Black Diamond at any given moment.

CUISSON AVEC SONDE AU COEUR - Cuisson lente en Delta T

Cuisson idéale pour de gros morceaux de viande et viande noire. Cette technique évite toute dispersion des jus: même les viandes les plus fibreuses deviennent tendres et savoureuses. Optimisez l'organisation de votre cuisine en faisant travailler votre four pendant la nuit. Il n'est pas nécessaire de déterminer la température pour cuire de gros morceaux grâce au logiciel de contrôle Delta T, car votre four est indépendant et il ne vous reste qu'exprimer votre créativité en complétant vos plats.

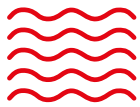
KOCHVERFAHREN MIT KERNTEMPATURFÜHLER - Langsames Kochen mit Delta T

Ideal zum Garen von großen Fleischstücken und Wild. Diese Technik gewährleistet einen minimalen Saft-Verlust: auch das faserigste Fleischstück wird zart und schmackhaft. Optimieren Sie die Organisation in der Küche, indem Sie über Nacht die Zubereitung der Lebensmittel vornehmen. Dank der Software Delta T brauchen Sie sich nicht mehr um die Temperatur zur Garung von großen Fleischstücken zu kümmern: der Ofen arbeitet selbständig und Sie sollten nur Ihre Phantasie darauf verwenden wie die Teller angerichtet werden.

COCCIÓN CON SONDA AL CORAZÓN - Cocción lenta en Delta T

Cocción ideal para pedazos grandes de carnes y para carnes de caza. La técnica hace mínima la dispersión de los jugos: aún las carnes con fibras resultan tiernas y jugosas. Optimizada la organización de la cocina dejando que el horno hornee sus preparaciones durante la noche. No se debe más preocupar en definir la temperatura para cocer grandes pedazos gracias al software de control Delta T: el horno será independiente e usted deberá solo liberar su imaginación y completar sus platos.

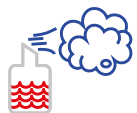




Forni a convezione
Convection
Convection
Konvektion
Fornos de convecção



Forni Trivalenti
Combi steamers
Mixtes
Kombiöfen
Fornos trivalentes



Forni Trivalenti con boiler
Combi steamers with boiler
Mixtes avec boiler
Kombiöfen mit Boiler
Fornos trivalentes com boiler



Pasticceria - Trivalenti
Pastry - Combi steamers
Pâtisserie - Mixtes
Bäckerei-Kombiöfen
Pastelaria – Trivalentes

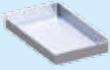








mod. 6GL-C-8



mod. F40G-C-8



| O - GN | | | | | | | | | | |
|------------|------------------|---|---|---|---|---------------|--|---|---|-----------|
| mod. | mm. |  q.ty |  kW | Σ  kCal/h |  kW | Volt Hz 50 |  mm. |  |  | Euro |
| 6GL-C-8 | 870x745x842H | 6 GN1/1 | 14,0 | 12.040 | 0,3 | 230/1N+T | 78 | 130 | 0,80 | 6.507,00 |
| 10G-C-8 | 940x997x1.082H | 10 GN1/1 | 19,0 | 16.340 | 0,3 | 230/1N+T | 70 | 170 | 1,30 | 8.417,00 |
| F2011G-C-8 | 970x997x1.906H | 20 GN1/1 | 30,0 | 25.800 | 0,6 | 230/1N+T | 70 | 460 | 3,4 | 20.823,00 |
| F20G-C-8 | 1.220x998x1.096H | 10 GN2/1-20 GN1/1 | 22,0 | 18.986 | 0,5 | 230/1N+T | 70 | 245 | 2,0 | 11.296,00 |
| F40G-C-8 | 1.220x997x1.900H | 20 GN2/1-40 GN1/1 | 50,0 | 43.000 | 1,0 | 230/1N+T | 70 | 650 | 4,5 | 26.794,00 |

Comandi elettromeccanici | Electromechanical controls | Commandes électromécaniques
 Elektromechanische Steuerungen | Comandos electromecánicos



mod. 6EL-C-8









mod. F40E-C-8

 Convezione
Konvektion

 Convection
Convención

 Convection

| mod. | mm. | O - GN | | Σ | Volt Hz 50 |  mm. |  |  | Euro | |
|------------|------------------|---|---|-----|---------------|--|---|---|------|---|
| | |  q.ty |  kW | | | | | | |  kW |
| 6EL-C-8 | 870x745x842H | 6 GN1/1 | 9 | 0,3 | 9,3 | 400/3N+T | 78 | 120 | 0,80 | 5.645,00 |
| 10E-C-8 | 940x997x1.082H | 10 GN1/1 | 15 | 0,3 | 15,3 | 400/3N+T | 70 | 145 | 1,30 | 7.120,00 |
| F2011E-C-8 | 970x997x1.900H | 20 GN1/1 | 30 | 0,6 | 30,6 | 400/3N+T | 70 | 425 | 3,4 | 16.418,00 |
| F20E-C-8 | 1.220x998x1.096H | 10 GN2/1-20 GN1/1 | 21 | 0,5 | 21,5 | 400/3N+T | 70 | 225 | 2,0 | 9.731,00 |
| F40E-C-8 | 1.220x997x1.900H | 20 GN2/1-40 GN1/1 | 42 | 1 | 43 | 400/3N+T | 70 | 550 | 4,5 | 22.514,00 |

Comandi elettromeccanici | Electromechanical controls | Commandes électromécaniques
Elektromechanische Steuerungen | Comandos electromecánicos



**nr. 6
GN 2/3**

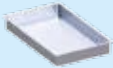








 Trivalenti
Kombiöfen

 Combi steamers
Trivalentes

 Mixtes

O - GN

| mod. | mm. |  q.ty |  kW |  kW | Σ  kW | Volt Hz 50 |  mm. |  |  | Euro |
|---------|--------------|---|---|---|---|---------------|--|---|---|----------|
| F23ET-8 | 600x580x645H | 6 GN2/3 | 5.7 | 0,3 | 6 | 400/3N+T | 60 | 53 | 0,50 | 4.655,00 |

Comandi Digitali - 7 Memorie | Digital controls - 7 Memories | Commandes digitales - 7 Mémoires
Digitale Steuerungen - 7 Speicher | Comandos digitales - 7 Memorias



| mod. | mm. |  | Euro |
|--------|--------------|--|--------|
| SUP-23 | 600x590x900H | 6 GN 2/3 | 758,00 |

Supporto per forno completo di nr. 6 guide porta teglie
Oven support complete with no. 6 pans rack-holder
Support pour four avec nr. 6 glissières porte-plateaux
Ofen-Untergestell komplett für 6 Auflage-Schienen
Soporto para horno completo de no.6 guías porta bandejas



mod. 6GTL-T



mod. F40GT-T



Trivalenti
Kombiöfen



Combi steamers
Trivalentes

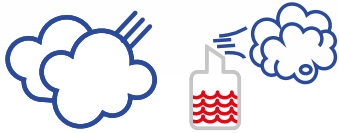


Mixtes

| mod. | mm. | O - GN | | Σ kW | kW | Volt Hz 50 | mm. | mm. | mm. | Euro |
|-----------|------------------|-------------------|------|---------|-----|---------------|-----|-----|------|-----------|
| | | q.ty | kW | | | | | | | |
| 6GTL-T | 870x745x842H | 6 GN1/1 | 14,0 | 12.040 | 0,3 | 230/1N+T | 78 | 130 | 0,80 | 9.052,00 |
| 10GT-T | 940x997x1.082H | 10 GN1/1 | 19,0 | 16.340 | 0,3 | 230/1N+T | 70 | 160 | 1,30 | 12.065,00 |
| F2011GT-T | 970x997x1.900H | 20 GN1/1 | 30,0 | 25.800 | 0,6 | 230/1N+T | 70 | 460 | 3,4 | 25.036,00 |
| F20GT-T | 1.220x998x1.096H | 10 GN2/1-20 GN1/1 | 22,0 | 18.986 | 0,5 | 230/1N+T | 70 | 245 | 2,0 | 17.039,00 |
| F40GT-T | 1.220x997x1.900H | 20 GN2/1-40 GN1/1 | 50,0 | 43.000 | 1,0 | 230/1N+T | 70 | 650 | 4,5 | 31.853,00 |

Comandi touch screen - 99 Memorie | Touch screen controls - 99 Memories | Commandes touch screen - 99 Mémoires
Touch Screen Steuerung - 99 Speicher | Comandos touch screen - 99 Memorias

Forni trivalenti - comandi touch screen



mod. 10GT-B-T



mod. F20GT-B-T



Trivalenti con Boiler
Kombiöfen mit Boiler



Combi steamers with Boiler
Trivalentes con Calendar



Mixtes avec Boiler

| mod. | mm. | O - GN | | Σ kW | kW | Volt Hz 50 | mm. | mm. | mm. | Euro |
|-------------|------------------|-------------------|------|---------|-----|---------------|-----|-----|------|-----------|
| | | q.ty | kW | | | | | | | |
| 6GTL-B-T | 870x745x842H | 6 GN1/1 | 14,0 | 12.040 | 3,3 | 400/3N+T | 78 | 130 | 0,80 | 10.621,00 |
| 10GT-B-T | 940x997x1.082H | 10 GN1/1 | 19,0 | 16.340 | 3,3 | 400/3N+T | 70 | 170 | 1,30 | 14.197,00 |
| F2011GT-B-T | 970x997x1.900H | 20 GN1/1 | 30,0 | 25.800 | 9,3 | 400/3N+T | 70 | 460 | 3,4 | 27.101,00 |
| F20GT-B-T | 1.220x998x1.096H | 10 GN2/1-20 GN1/1 | 22,0 | 18.986 | 3,3 | 400/3N+T | 70 | 245 | 2,0 | 19.272,00 |
| F40GT-B-T | 1.220x997x1.900H | 20 GN2/1-40 GN1/1 | 50,0 | 43.000 | 9,3 | 400/3N+T | 70 | 650 | 4,5 | 34.043,00 |

Comandi touch screen - 99 Memorie | Touch screen controls - 99 Memories | Commandes touch screen - 99 Mémoires
Touch Screen Steuerung - 99 Speicher | Comandos touch screen - 99 Memorias

Forni trivalenti pasticceria - comandi touch screen



mod. 16GP-T



Pasticceria - Trivalenti
Bäckerei - Kombiöfen



Pastry - Combi steamers
Pastelería - Trivalentes



Pâtisserie - Mixtes

| mod. | mm. | O - GN EN 40x60 - EN 60x80 | | Σ kW | kW | Volt Hz 50 | mm. | mm. | mm. | Euro |
|--------|------------------|-------------------------------|------|---------|-----|---------------|-----|-----|------|-----------|
| | | q.ty | kW | | | | | | | |
| 5GP-T | 940x910x842H | 5 | 14,0 | 12.040 | 0,3 | 230/1N+T | 90 | 130 | 0,80 | 10.372,00 |
| 8GP-T | 940x998x1.082H | 8 | 19,0 | 16.340 | 0,3 | 230/1N+T | 90 | 170 | 1,30 | 13.058,00 |
| 16GP-T | 1.220x998x1.096H | 8 EN60x80 16 EN60x40 | 22,0 | 18.986 | 0,3 | 230/1N+T | 90 | 245 | 2,0 | 18.044,00 |

Comandi touch screen - 99 Memorie | Touch screen controls - 99 Memories | Commandes touch screen - 99 Mémoires
Touch Screen Steuerung - 99 Speicher | Comandos touch screen - 99 Memorias



mod. 10ET-T



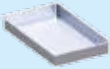






mod. F40ET-T

 Trivalenti
Kombiöfen

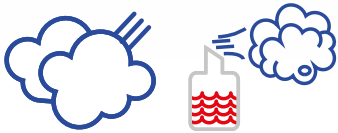
 Combi steamers
Trivalentes

 Mixtes

O - GN

| mod. | mm. |  q.ty |  kW |  kW | Σ  kW | Volt Hz 50 |  mm. |  |  | Euro |
|-----------|------------------|---|---|---|---|---------------|--|---|---|-----------|
| 6ETL-T | 870x745x842H | 6 GN1/1 | 9 | 0,3 | 9,3 | 400/3N+T | 78 | 115 | 0,80 | 8.069,00 |
| 10ET-T | 940x997x1.082H | 10 GN1/1 | 15 | 0,3 | 15,3 | 400/3N+T | 70 | 140 | 1,30 | 10.479,00 |
| F2011ET-T | 970x997x1.900H | 20 GN1/1 | 30 | 0,6 | 30,6 | 400/3N+T | 70 | 425 | 3,4 | 21.474,00 |
| F20ET-T | 1.220x998x1.096H | 10 GN2/1-20 GN1/1 | 21 | 0,5 | 21,5 | 400/3N+T | 70 | 225 | 2,0 | 14.556,00 |
| F40ET-T | 1.220x997x1.900H | 20 GN2/1-40 GN1/1 | 42 | 1,0 | 43,0 | 400/3N+T | 70 | 550 | 4,5 | 29.265,00 |

Comandi touch screen - 99 Memorie | Touch screen controls - 99 Memories | Commandes touch screen - 99 Mémoires
Touch Screen Steuerung - 99 Speicher | Comandos touch screen - 99 Memorias



mod. 10ET-B-T



mod. F20ET-B-T



Trivalenti con Boiler
Kombiöfen mit Boiler



Combi steamers with Boiler
Trivalentes con Calendarator



Mixtes avec Boiler

| mod. | mm. | O - GN | | Σ kW | Volt Hz 50 | mm. | Euro |
|-------------|------------------|-------------------|----|---------|---------------|-------------|--------------------|
| | | q.ty | kW | | | | |
| 6ETL-B-T | 870x745x842H | 6 GN1/1 | 9 | 3,3 | 12,3 | 400/3N+T 78 | 120 0,80 9.656,00 |
| 10ET-B-T | 940x997x1.082H | 10 GN1/1 | 15 | 3,3 | 18,3 | 400/3N+T 70 | 145 1,30 12.583,00 |
| F2011ET-B-T | 970x997x1.900H | 20 GN1/1 | 30 | 9,3 | 39,3 | 400/3N+T 70 | 430 3,4 24.587,00 |
| F20ET-B-T | 1.220x998x1.096H | 10 GN2/1-20 GN1/1 | 21 | 3,5 | 24,5 | 400/3N+T 70 | 225 2,0 16.092,00 |
| F40ET-B-T | 1.220x997x1.900H | 20 GN2/1-40 GN1/1 | 42 | 9,3 | 51,3 | 400/3N+T 70 | 550 4,5 31.436,00 |

Comandi touch screen - 99 Memorie | Touch screen controls - 99 Memories | Commandes touch screen - 99 Mémoires
Touch Screen Steuerung - 99 Speicher | Comandos touch screen - 99 Memorias

Forni trivalenti pasticceria - comandi touch screen



mod. 16 EP-8



Pasticceria - Trivalenti
Bäckerei - Kombiöfen



Pastry - Combi steamers
Pastelería - Trivalentes



Pâtisserie - Mixtes

| mod. | mm. | O - GN EN 40x60 - EN 60x80 | | Σ kW | Volt Hz 50 | mm. | mm. | mm. | Euro | |
|--------|------------------|-------------------------------|----|---------|---------------|----------|-----|-----|------|-----------|
| | | q.ty | kW | | | | | | | |
| 5EP-T | 940x910x842H | 5 | 9 | 0,3 | 9,3 | 400/3N+T | 90 | 120 | 0,80 | 9.123,00 |
| 8EP-T | 940x998x1.082H | 8 | 15 | 0,3 | 15,5 | 400/3N+T | 90 | 145 | 1,30 | 11.469,00 |
| 16EP-T | 1.220x998x1.096H | 8 EN60x80 16 EN60x40 | 21 | 0,3 | 21,5 | 400/3N+T | 90 | 245 | 2,0 | 16.390,00 |

Comandi touch screen - 99 Memorie | Touch screen controls - 99 Memories | Commandes touch screen - 99 Mémoires
Touch Screen Steuerung - 99 Speicher | Comandos touch screen - 99 Memorias



Accessori
Zubehör





Accessories
Accesorios




Accessoires



| mod. | mm. | Foro di uscita | m ³ /h | Filtri nr. |  |  | Euro |
|-------------|------------------|----------------|-------------------|------------|---|---|----------|
| LEMKPF10-10 | 1.000x1.000x450H | 250 x 250 | 1.200 | 2 | | 0,68 | 975,00 |
| LEMKPF10-13 | 1.300x1.000x450H | 250 x 250 | 1.400 | 3 | 35 | 0,90 | 1.138,00 |

Cappe | Hood | Hottes | Hauben | Extractores



| mod. | mm. |  | Euro |
|--------------|----------------|---|--------|
| SUP-FO-6GN | 865x640x645H | 6 GN 1/1 | 321,00 |
| SUP-FO-10GN | 895x832x645H | 10 GN 1/1 - 5 o 8 x EN60x40 | 351,00 |
| SUP-FO-10-21 | 1.213x925x645H | 10 GN 2/1 o 8 x EN60x80 | 421,00 |

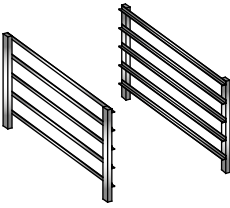
Supporto per forno predisposto per il posizionamento della struttura porta teglie (mod. P-TG..)

Oven support prepared for positioning the rack-holder structure (mod. P-TG..)

Support pour four prévu pour la mise en place de l'échelle porte-plateaux (mod. P-TG..)

Ofenuntergestell, vorgerüstet für Auflageschienen (mod. P-TG..)

Suporte para horno predisposto para posicionar la estructura lleva sartén (mod. P-TG..)

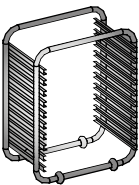



| mod. | mm. |  |  | Euro |
|------------|--------------|--|--|--------|
| P-TG-6 | 550x640x390H | mod. SUP-FO-6GN | 10xGN1/1 o 5xGN2/1 | 82,00 |
| P-TG-10 | 550x832x390H | mod. SUP-FO-10GN | 10xGN1/1 o 5xGN2/1 | 95,00 |
| P-TG-10-21 | 550x925x390H | mod. SUP-FO-10-21 | 10xGN1/1 o 5xGN2/1 | 103,00 |

Kit strutture porta teglie per supporti forno | Rack-holder structure kit for oven supports

Kit échelle porte-plateaux pour supports four | Auflageschienen-Set für Ofenuntergestelle

Kit estructura lleva sartenes para suportes hornos

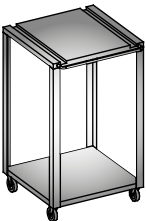


| mod. |  | Euro |
|----------|---|--------|
| STE-10 | 10 GN 1/1 | 604,00 |
| STE10-21 | 10 GN 2/1 | 631,00 |
| STE-8 | 8 EN60x40 | 573,00 |
| STE-16 | 8 EN60x80 | 618,00 |

Struttura porta teglie estraibile su ruote (supplementare) | Removable rack-holder structure on wheels (extra)

Echelle porte-plateaux amovible sur roues (en supplément) | Herausnehmbares Hordengestell auf Rädern (extra)

Estructura lleva sartenes desmontable su ruedas (suplementario)

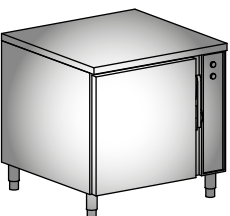




| | | |
|----------|---------------|----------|
| CAR-10 | 10 GN 1/1 | 1.133,00 |
| CAR10-21 | 10 GN 2/1 | 1.239,00 |
| CAR8-16 | 5 o 8 EN60x40 | 1.239,00 |

Carrello per estrazione struttura porta teglie su ruote | Trolley for extracting rack-holder structure

Chariot pour l'extraction de l'échelle porte-plateaux sur roues | Hordengestellwagen auf Rädern

Carrito para extraer estructura lleva sartenes su ruedas

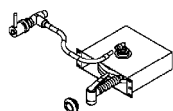
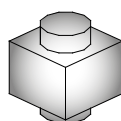



| mod. | mm. |  |  | Volt 50 / 60 Hz | W | Euro |
|----------|--------------|---|--|--------------------|-------|----------|
| ARMC20-P | 940x890x920H | 5 o 8 x EN60x40 | 8 EN60x40 - 4 EN60x80 | 230/1+T | 2.100 | 3.332,00 |

Armadio caldo ventilato | Ventilated hot cabinet

Armoire chaude ventilée | Umluft-Wärmeschrank

Armario caliente ventilado



| mod. |  | Euro |
|---------|--|--------|
| FG2-3 | 4xGN 2/3 | 157,00 |
| FG-6 | 6xGN1/1 o 5xEN60x40 | 185,00 |
| FG-10 | 10xGN1/1 o 8xEN60x40 | 274,00 |
| FG-20 | 20xGN1/1 (nr° 2 pezzi) | 523,00 |
| FG10-21 | 10xGN2/1 o 8xEN60x80 | 349,00 |
| FG20-21 | 20xGN2/1 (nr° 2 Q.tà) | 694,00 |

Filter grassi | Filter dripping | Filtre à graisses | Fett-Filter | Filtro grasa

| | | |
|---------|---|--------|
| CA6-10 | 6 o 10xGN 1/1 - 5 o 8xEN60x40 (Ø 120 mm) | 242,00 |
| CA10-21 | 20xGN 1/1 o 10xGN 2/1 o 8xEN60x80 (Ø155 mm) | 302,00 |
| CA20-21 | 20xGN 2/1 (Ø 180 mm) | 338,00 |

Camino antivento per forni con alimentazione a Gas | Wind protection chimney for gas powered ovens
Cheminée anti-vent pour fours à alimentation au gaz | Abgaskamin für Gasgeräte
Chimenea para viento para hornos de gas

| | | |
|----------|----------|----------|
| CAR-20 | 20xGN1/1 | 3.003,00 |
| CAR20-21 | 20xGN2/1 | 3.236,00 |

Carrello completo di struttura porta teglie (supplementare) | Trolley equipped with rack-holder structure (extra)
Chariot complet avec échelle porte-plateaux (en supplément) | Wagen inklusive Hordengestell (extra)
Carrito completo de estructura lleva sartenes (suplementario)

| | | | | | |
|-------|--------------|-------|--------|-------------------------|--------|
| ADD8 | 255x190x400H | Ø 190 | Lt. 8 | 3/8" (H ₂ O) | 112,00 |
| ADD12 | 255x190x500H | Ø 190 | Lt. 12 | 3/8" (H ₂ O) | 133,00 |
| DVA16 | 255x190x600H | Ø 190 | Lt. 16 | 3/8" (H ₂ O) | 161,00 |

Addolcitori | Water softeners | Adoucisseurs | Wasser-Enthärter | Descalcificador

| | | |
|--------|--|--------|
| DFC-AP | | 496,00 |
|--------|--|--------|

Doccia appesa | Hanging shower | Douchette suspendue
Waschbrause (hängend) | Ducha colgada

| | | |
|--------|--|--------|
| DFC-RE | | 804,00 |
|--------|--|--------|

Doccia retraibile | Retractable shower | Douchette rétractable
Waschbrause (einziehbar) | Ducha extendible

| | | |
|-------|-------------------|--------|
| AP-DX | No per mod. GN2/3 | 472,00 |
|-------|-------------------|--------|

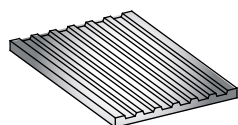
Supplemento per inversione porta con cerniera a Destra e pannello comandi a Sinistra | Extra charge for door inversion with hinge on the right and control panel on the left | Supplément pour inversion de la porte avec charnière à droite et tableau de commandes à gauche | Aufpreis für Türwechselanschlag mit Scharnieren rechts und Schalttafel links | suplemento para inversión, puerta con cremallera a la derecha y panel de comandos a izquierda.

N.B. Disponibile solo in fase di ordine | N.B. Only available when ordering | N.B. Disponible uniquement à la commande | Hinweis: Nur während der Bestellung erhältlich | N.B. Disponibles solo en fase de orden

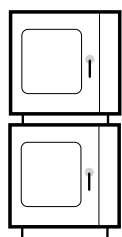
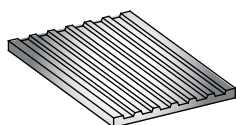
| | | |
|-----------|--------------------------|----------|
| LAVFORNO1 | per 6xGN1/1 5xEN60x40 | 1.378,00 |
| LAVFORNO2 | per 10xGN1/1 8xEN60x40 | 1.378,00 |
| LAVFORNO3 | per 10xGN2/1 8xEN60x80 | 1.507,00 |
| LAVFORNO4 | per 20xGN1/1 | 1.723,00 |
| LAVFORNO5 | per 20xGN2/1 | 1.842,00 |

Sistema di lavaggio camera forno | Cleaning system | Système de nettoyage | Reinigungssystem für Garraum | Sistema de lavado cámara horno

N.B. Disponibile solo in fase di ordine, e per i forni con comandi touch screen | N.B. Only available when ordering and for ovens with touch screen controls, | N.B. Disponible uniquement à la commande et pour modèles avec commandes touch screen | Hinweis: Nur in der Bestellungsphase erhältlich und für Modelle mit touch screen Steuerungen | N.B. Disponible solo en fase de orden y para hornos con comandos touch screen



| mod. | mm. | Euro |
|--|---------------------------|--------|
| DETLAV | Lt. 10 (circa 11 lavaggi) | 325,00 |
| Detersivo per sistema di lavaggio Détergent système de nettoyage Detergent for cleaning system Reinigungsmittel für Waschsystem Detergente para sistema de lavado | | |
| BRLAV | | 410,00 |
| Brillantante per sistema di lavaggio Rincer pour système de nettoyage Rinse for cleaning system Glanzspülmittel für Waschsystem Abrillanta te para sistema de lavado | | |
| C0-I | GN 2/3 | 56,00 |
| C1-I | GN 1/1 | 59,00 |
| C2-I | GN 2/1 | 190,00 |
| Griglia in acciaio Inox Aisi 304 Stainless steel AISI 304 grid Grille en acier inox Aisi 304 Rost aus Edelstahl Aisi 304 Rejilla en acero inoxidable Aisi 304 | | |
| C0 | GN 2/3 | 34,00 |
| C1 | GN 1/1 | 40,00 |
| C2 | GN 2/1 | 49,00 |
| Griglia cromata Chromed grid Grille chromée Verchromter Rost Rejilla cromada | | |
| C9 | GN 2/3 H 20 mm | 29,00 |
| C10 | GN 2/3 H 40 mm | 32,00 |
| C11 | GN 2/3 H 65 mm | 35,00 |
| Teglia in acciaio Inox Aisi 304 GN2/3 Stainless steel AISI 304 GN2/3 rack Plateau en acier inox Aisi 304 GN2/3 GN-Blech 2/3 aus Edelstahl Aisi 304 Bandeja de horno en acero inoxidable Aisi 304 GN2/3 | | |
| C3 | GN 1/1 H 20 mm | 24,00 |
| C4 | GN 1/1 H 40 mm | 31,00 |
| C5 | GN 1/1 H 65 mm | 34,00 |
| Teglia in acciaio Inox Aisi 304 GN1/1 Stainless steel AISI 304 GN1/1 rack Plateau en acier inox Aisi 304 GN1/1 GN-Blech 1/1 aus Edelstahl Aisi 304 Bandeja de horno en acero inoxidable Aisi 304 GN1/1 | | |
| C6 | GN 2/1 H 20 mm | 53,00 |
| C7 | GN 2/1 H 40 mm | 61,00 |
| C8 | GN 2/1 H 65 mm | 66,00 |
| Teglia in acciaio Inox Aisi 304 GN2/1 Stainless steel AISI 304 GN2/1 rack Plateau en acier inox Aisi 304 GN2/1 GN-Blech 2/1 aus Edelstahl Aisi 304 Bandeja de horno en acero inoxidable Aisi 304 GN2/1 | | |
| TF-2 | GN 1/1 H 20 mm | 31,00 |
| TF-4 | GN 1/1 H 40 mm | 35,00 |
| TF-65 | GN 1/1 H 65 mm | 43,00 |
| Teglia forata GN1/1 GN1/1 pierced rack Plateau perforé GN1/1 Gestanztes GN1/1 Blech Bandejas de horno perforada GN1/1 | | |
| TF2-2 | GN 2/1 H 20 mm | 60,00 |
| TF2-4 | GN 2/1 H 40 mm | 66,00 |
| TF2-65 | GN 2/1 H 65 mm | 85,00 |
| Teglia forata GN2/1 GN2/1 pierced rack Plateau perforé GN2/1 Gestanztes GN2/1 Blech Bandejas de horno perforada GN2/1 | | |
| T-R-23 | GN 2/3 H 40 mm | 87,00 |
| T-R-11 | GN 1/1 H 40 mm | 117,00 |
| Teglia a rete Net rack Plateau grille Siebblech Bandeja de red | | |
| T-BAG-11 | GN 1/1 | 100,00 |
| Teglia per Baguettes Rack for baguettes Plateau à Baguettes Baguettes-Blech Bandeja para baguettes | | |



| mod. | mm. | Euro |
|------------|----------|--------|
| GRI60-40-I | EN 40x60 | 118,00 |

Griglia in acciaio Inox Aisi 304 | Stainless steel AISI 304 grid | Grille en acier inox Aisi 304 | Rost aus Edelstahl Aisi 304 | Rejilla en acero inoxidable Aisi 304

| | | |
|------------|----------|-------|
| GRI60-40-C | EN 40x60 | 50,00 |
|------------|----------|-------|

Griglia cromata | Chromed grid | Grille chromée | Verchromter Rost | Rejilla cromada

| | | |
|----------|----------|--------|
| T-BAG-64 | EN 40x60 | 154,00 |
|----------|----------|--------|

Teglia per Baguettes | Rack for baguettes | Plateau à Baguettes | Baguettes-Blech | Bandeja para baguettes

| mod. | mm. | Euro |
|--------|-----|----------|
| KSR-FO | | 1.300,00 |

Kit sovrapposizione | Stacking kit | Kit pour fours superposés | Stapelkit | Kit superponibilidad

Solo per forni da 10+6 o 6+6 teglie; il forno sottostante deve essere elettrico.

Only for ovens 10+6 or 6+6, the under oven must be electric

Seulement pour fours 10+6 ou 6+6, le four au-dessous doit être électrique

Nur für Öfen mit Blechen von 10+6 oder 6+6; der untere Ofen muss elektrisch sein

solo para hornos de 10+10 o 6+6 bandejas, el horno bajo tiene que ser eléctrico

| mod. | mm. | Euro |
|--------|-----|--------|
| SONDA1 | | 277,00 |

Sonda al cuore aggiuntiva a 1 punto di rilevazione per forni Touch-Screen diametro mm. 5 |

Probe core adjunctive point 1 for ovens touch screen diameter mm5

Sonde au coeur additionnelle au point 1 de détection pour four touch screen diamètre mm5

Zusätzlicher Kerntemperatur-Fühler mit 1 Punkte Messung für Touch Screen Öfen Durchmesser 5 mm

Sonda al corazón adicional al punto 1 de detección para hornos touch screen diámetro mm5

| | | |
|--------|--|--------|
| SONDA5 | | 375,00 |
|--------|--|--------|

Sonda al cuore aggiuntiva a 5 punti di rilevazione per forni Touch-Screen diametro mm. 5 |

Probe core adjunctive point 1 for ovens touch screen diameter mm5

Sonde au coeur additionnelle au point 5 de détection pour four touch screen diamètre mm5

Zusätzlicher Kerntemperatur-Fühler mit 5 Punkte Messung für Touch Screen Öfen Durchmesser 5 mm

Sonda al corazón adicional al punto 5 de detección para hornos touch screen diámetro mm5

| | | |
|---------|--|--------|
| SONDA-S | | 342,00 |
|---------|--|--------|

Sonda al cuore aggiuntiva per sottovuoto per forni Touch-Screen diametro mm. 2 |

Probe core adjunctive for vacuum packed for ovens touch screen diameter mm2

Sonde au coeur additionnelle pour sous vide pour four touch screen diamètre mm 2

Zusätzlicher Kerntemperatur-Fühler für Vakuum für Touch Screen Öfen Durchmesser 2 mm

Sonda al corazón adicional para vacío, para hornos touch screen diámetro mm2