

V E N I C E S T Y L E , E M O T I O N & I N N O V A T I O N



GASTRONOMY OVENS



Your kitchen is our mission



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

Notre domaine, c'est votre cuisine

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





Nuestro ambiente es la cocina

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

Наша сфера работы - это ваша кухня.

Черпая вдохновение в великолепии такого уникального в мире города, как Венеция, линейка комбинированных печей VENEXIA и SQUERO включает в себя флагманские изделия, предлагающие наилучшие характеристики готовки, гибкости в применении, безопасности и практичности эксплуатации, гарантируя самое высокое качество запекания.



RESTAURANTS



HOTELS



CATERING

Designed for you!

Venix has developed the VENEXIA, SQUERO and RIALTO ranges of ovens to meet the needs of professionals in the food service, commercial catering, supermarkets, hotel, gastronomy and fishmonger sectors.

Pensés pour vous !

Venix a développé VENEXIA, SQUERO et RIALTO, trois lignes complètes de fours professionnels dédiés à tous ceux qui opèrent dans les services alimentaires, les supermarchés, la restauration professionnelle, les hôtels, les charcuteries-traiteurs, et la poissonnerie...





SUPERMARKETS



DELICATESSEN BUTCHERS



CANTEENS AND CAFETERIAS

¡Creados para ti!

Venix ha desarrollado VENEXIA, SQUERO y RIALTO, tres líneas completas de hornos profesionales dedicados a quienes trabajan en el sector de la alimentación, supermercados, en la restauración profesional, en supermercados, hoteles, tiendas gastronómicas, pescaderías.

Созданы именно для вас!

Компания Venix разработала VENEXIA, SQUERO и RIALTO - три полные серии профессиональных печей, созданных для операторов отрасли общественного питания, супермаркетов, сектора профессиональных ресторанов отелей, для гастрономических магазинов, столовых и т.д.



VENEXIA LINE



SQUERO LINE



RIALTO LINE



VENEXIA

Smart touch-control ovens: all the functions you need in one oven

VENEXIA LINE

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

Le four Smart Touch toutes fonctions en un seul appareil.

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





El horno inteligente táctil: todas las funciones en un solo instrumento

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

Сенсорная смарт-печь, объединяющая в себе все функции

Процесс готовки постоянно отслеживается встроенной операционной системой "Android" и отличается простотой использования благодаря емкостному дисплею с диагональю 7", а также благодаря возможности простого и эффективного использования "облачных" платформ, предлагая высокую добавленную ценность.



VENEXIA

Cooking has never been so easy



Automatic Cooking



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





Cuisiner n'a jamais été aussi facile

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

Nunca antes fue tan fácil cocinar

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

Приготовление еды стало просто, как никогда

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

VENEXIA LINE



VENEXIA Cloud Planning, sharing, H

The performances of VENEXIA ovens can be monitored remotely, from a PC, tablet or smartphone; and all cooking steps remotely analyzed. HACCP data can be downloaded and stored on an USB flash drive to retrieve information and fulfill all legislation requirements.

VENEXIA CLOUD Organiser, partager, HACCP, maintenir en température...

Le fonctionnement des fours VENEXIA peut être surveillé à distance (à partir d'un ordinateur, d'une tablette ou d'un smartphone) et toutes les étapes de cuisson des plats peuvent également être analysées à distance. Les données HACCP peuvent être téléchargées sur une clé USB afin d'être archivées et consultées pour la sécurité alimentaire et la conformité à la législation en vigueur.

VENEXIA CLOUD Organizar, compartir, HACCP, Mantenimiento...

Es posible controlar el funcionamiento de los hornos VENEXIA a distancia (desde un PC, tableta o smartphone) y también es posible analizar a distancia todos los pasos en la cocción de cualquier plato. Los datos de HACCP se pueden descargar en la memoria USB para su archivo y recuperación, con finalidades de seguridad alimentaria y para garantizar la conformidad con la legislación aplicable.

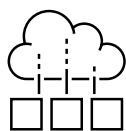




ACCP, Maintaining...



RECIPE
PLATFORM



RECIPE SHARING
ON MULTIPLE
DEVICES



CLOUD SERVICE

**VENEXIA CLOUD Организация, совместное
пользование, ХАССП, хранение...**

За работой печей VENEXIA можно следить дистанционно при помощи компьютера, планшета или смартфона, кроме того, можно также дистанционно анализировать все этапы готовки любого блюда. Данные по ХАССП можно сгрузить на USB флэш-накопитель для сохранения в архиве и дальнейшего поиска в целях обеспечения безопасности блюд и гарантии соответствия действующему законодательству.

VENEXIA LINE



VENEXIA Evolved and **constantly reliable** technology



**CORE PROBE
REGENERATION**

*RÉGÉNÉRATION SONDE
À CŒUR*

*REGENERACIÓN SONDA
CORAZÓN*

*РЕГЕНЕРАЦИЯ С
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
ТЕРМОЩУПА*



**TIMED
REGENERATION**

RÉGÉNÉRATION TEMPORISÉE

*REGENERACIÓN
CRONOMETRADA*

РЕГЕНЕРАЦИЯ ПО ВРЕМЕНИ



**OVERNIGHT
COOKING &
WASHING**

*CUISSON ET NETTOYAGE
DE NUIT*

*COCCIÓN Y LIMPIEZA
NOCTURNA*

*ГОТОВКА И МОЙКА В
НОЧНОЕ ВРЕМЯ*



COOK & HOLD

*CUISSON & MAINTIEN
AU CHAUD*

COCER Y MANTENER

*ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ
ТЕМПЕРАТУРЫ*





VENEXIA Technologie avancée et **toujours fiable**
VENEXIA Tecnología avanzada y **siempre fiable**
VENEXIA Передовая и **неизменно надежная технология**



**AUTOMATIC
COOL-DOWN**

REFROIDISSEMENT
AUTOMATIQUE
ENFRIAMIENTO AUTOMÁTICO
АВТОМАТИЧЕСКОЕ
ОХЛАЖДЕНИЕ



**MULTI-LEVEL
MIX**

MIXTE MULTI-NIVEAUX
MIXTO MULTINIVEL
РАЗНЫЕ БЛЮДА НА
РАЗНЫХ УРОВНЯХ



SELF CLEANING

AUTO-NETTOYAGE
AUTOLIMPIEZA
САМООЧИСТКА



RINSING

RINÇAGE
ACLARADO
ОПОЛАСКИВАНИЕ

VENEXIA LINE

Chic Grill System

The innovative cooking system



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

Le système de cuisson innovant

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

El sistema de cocción innovador

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



POVEGLIA HOOD

SAN MARCO TOUCH OVEN

NETTUNO GREASE COLLECTION TABLE

Иновационная система готовки

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



COOKING ROAST CHICKEN



COOKING RIBS



COOKING SKEWERS

NETTUNO Technology

Efficiency and safety



NETTUNO
Technology



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

Efficacité et sécurité

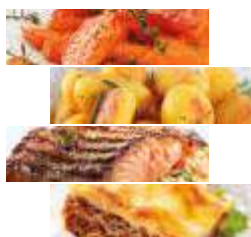
La technologie Nettuno veille à optimiser l'entretien, l'efficacité et la sécurité : ce four intelligent connecté récupère la graisse en toute sécurité, ce qui permet d'éviter les dysfonctionnements et les dommages. Le système de gestion d'ouverture et de fermeture du four permet d'évacuer les graisses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

Eficiencia y seguridad

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

Эффективность и безопасность

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



MULTI-LEVEL COOKING



SMOKER



STEAM COOKING

Natural smoking with the **AROMA** smoker



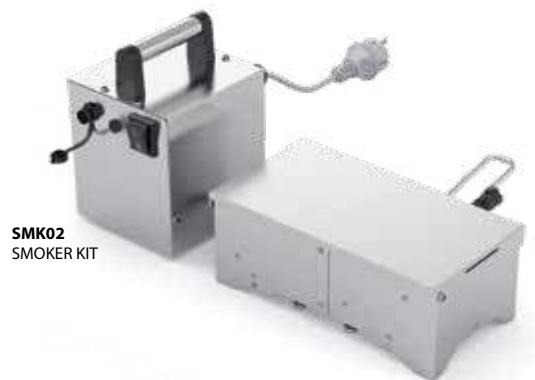
To increase the oven's performance Venix has introduced the possibility of smoking inside the chamber through it's VENIX AROMA SMOKER **SMK02**. It can smoke any kind of food, at any chosen temperature and permits a menu-variety with no equal.

Le fumage naturel avec le fumeur AROMA

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

Ahumado natural con el ahumador AROMA

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



SMK02
SMOKER KIT

Натуральное копчение благодаря прибору для АРОМАТИЗАЦИИ дымом











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



Chic Grill System

Cooking power



ACCESSORIES FOR - ACCESSOIRES POUR ACCESORIOS PARA - АКССЕСУАРЫ ДЛЯ		CGS04 / CGS05	CGS06 / CGS07	CSG10 / CGS12	Cooking time Temps de cuisson Tiempo de Cocción Время приготовления
 GP65 GN 1/1 CHICKEN GRILL		16 (CHICKEN - POULET POLLO - КУРИЦА <1KG/ КГ)	24 (CHICKEN - POULET POLLO - КУРИЦА <1KG/ КГ)	-	40/45 MIN/MIN MIN/ МИН
		8 (CHICKEN - POULET POLLO - КУРИЦА >1KG/ КГ)	16 (CHICKEN - POULET POLLO - КУРИЦА >1KG/ КГ)	32 (CHICKEN - POULET POLLO - КУРИЦА >1KG/ КГ)	
 GP67 RIB GRILL		100 RIBS - CÔTELETES CHULETAS - РЕБРЫШЕК	150 RIBS - CÔTELETES CHULETAS - РЕБРЫШЕК	300 RIBS - CÔTELETES CHULETAS - РЕБРЫШЕК	35 MIN/MIN MIN/ МИН
		40 (SKEWERS - BROCHETTES - BROCHETAS - ШАМПУРЫ < 13.5 CM)	60 (SKEWERS - BROCHETTES - BROCHETAS - ШАМПУРЫ < 13.5 CM)	120 (SKEWERS - BROCHETTES - BROCHETAS - ШАМПУРЫ < 13.5 CM)	
 GP58 SKEWER GRILL		20 (SKEWERS - BROCHETTES - BROCHETAS - ШАМПУРЫ > 13.5 CM)	30 (SKEWERS - BROCHETTES - BROCHETAS - ШАМПУРЫ > 13.5 CM)	60 (SKEWERS - BROCHETTES - BROCHETAS - ШАМПУРЫ > 13.5 CM)	15 MIN/MIN MIN/ МИН
		4 PIZZAS / FOCACCIA - PIZZAS / FOCACCIA - PIZZAS / FOCACCIAS - ПИЦЦЫ / ЛЕПЕШКИ	6 PIZZAS / FOCACCIA - PIZZAS / FOCACCIA - PIZZAS / FOCACCIAS - ПИЦЦЫ / ЛЕПЕШКИ	10 PIZZAS / FOCACCIA - PIZZAS / FOCACCIA - PIZZAS / FOCACCIAS - ПИЦЦЫ / ЛЕПЕШКИ	
 GP37 GN 1/1 SMOOTH CAST IRON PLATE		20 FISH - POISSON - PESCADO - РЫБА PORTIONS / COUVERTS / CUBIERTOS / ПОРЦИЙ	30 FISH - POISSON - PESCADO - РЫБА PORTIONS / COUVERTS / CUBIERTOS / ПОРЦИЙ	50 FISH - POISSON - PESCADO - РЫБА PORTIONS / COUVERTS / CUBIERTOS / ПОРЦИЙ	25 MIN/MIN MIN/ МИН
		20 GRILLED VEGETABLES - LEGUMES GRILLES - VERDURAS ASADAS - ОВОЩИ-ТРИЛЬ PORTIONS / COUVERTS / CUBIERTOS / ПОРЦИЙ	30 GRILLED VEGETABLES - LEGUMES GRILLES - VERDURAS ASADAS - ОВОЩИ-ТРИЛЬ PORTIONS / COUVERTS / CUBIERTOS / ПОРЦИЙ	50 GRILLED VEGETABLES - LEGUMES GRILLES - VERDURAS ASADAS - ОВОЩИ-ТРИЛЬ PORTIONS / COUVERTS / CUBIERTOS / ПОРЦИЙ	
 GP38 GN 1/1 BARBECUE PLATE		60 LASAGNE / EGGPLANT PARMIGIANA - LASAGNE / GRATIN - LASAÑA / BERENJENAS A LA PARMESANA ЛАЗАНЬ/ПАРМИДЖАНЫ PORTIONS OF / PORTIONS DE / PORCIONES DE / ПОРЦИЙ	90 LASAGNE / EGGPLANT PARMIGIANA - LASAGNE / GRATIN - LASAÑA / BERENJENAS A LA PARMESANA ЛАЗАНЬ/ПАРМИДЖАНЫ PORTIONS OF / PORTIONS DE / PORCIONES DE / ПОРЦИЙ	150 LASAGNE / EGGPLANT PARMIGIANA - LASAGNE / GRATIN - LASAÑA / BERENJENAS A LA PARMESANA ЛАЗАНЬ/ПАРМИДЖАНЫ PORTIONS OF / PORTIONS DE / PORCIONES DE / ПОРЦИЙ	35 MIN/MIN MIN/ МИН
		60 LASAGNE / EGGPLANT PARMIGIANA - LASAGNE / GRATIN - LASAÑA / BERENJENAS A LA PARMESANA ЛАЗАНЬ/ПАРМИДЖАНЫ PORTIONS OF / PORTIONS DE / PORCIONES DE / ПОРЦИЙ	90 LASAGNE / EGGPLANT PARMIGIANA - LASAGNE / GRATIN - LASAÑA / BERENJENAS A LA PARMESANA ЛАЗАНЬ/ПАРМИДЖАНЫ PORTIONS OF / PORTIONS DE / PORCIONES DE / ПОРЦИЙ	150 LASAGNE / EGGPLANT PARMIGIANA - LASAGNE / GRATIN - LASAÑA / BERENJENAS A LA PARMESANA ЛАЗАНЬ/ПАРМИДЖАНЫ PORTIONS OF / PORTIONS DE / PORCIONES DE / ПОРЦИЙ	



SQUERO

Everything you need with nothing superfluous

SQUERO LINE

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

SQUERO Rien de superflu et tout est essentiel

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



SQUERO Nada de superfluo y todo indispensable

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

SQUERO Ничего лишнего, только необходимое

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





SQUERO

The smart oven...

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



SQUERO Le four smart...

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





Manual cooking



Automatic cooking



Special cycles

SQUERO El horno smart...

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

SQUERO Интеллектуальная смарт-печь...

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

SQUERO LINE



SQUERO

...complete with everything

...avec tout ce qu'il faut
...no le falta nada
...у нее есть все



**À LA CARTE
MENU**

MENU À LA CARTE
MENÚ A LA CARTA
МЕНЮ А ЛЯ-КАРТ



REGENERATION

RÉGÉNÉRATION
REGENERACIÓN
РЕГЕНЕРАЦИЯ



PROOFING

FERMENTATION
FERMENTACIÓN
РАССТОЙКА



**AUTOMATIC
COOL-DOWN**

*REFROIDISSEMENT
AUTOMATIQUE*
ENFRIAMIENTO AUTOMÁTICO
*АВТОМАТИЧЕСКОЕ
ОХЛАЖДЕНИЕ*





SELF CLEANING

AUTO-NETTOYAGE
AUTOLIMPIEZA
САМООЧИСТКА

SQUERO LINE



SQUERO DIGITAL control



A multifunction digital control system with 99 programs and the possibility of adding a "Self Clean" option.

SQUERO Commande numérique
Une commande numérique riche en fonctionnalités avec 99 programmes et la possibilité d'ajouter l'option d'auto-nettoyage « Self Clean ».

SQUERO control digital

Mando digital con multifuncional y 99 programas y la posibilidad de añadir la opción "autolimpieza".

Цифровое устройство управления SQUERO

Блок цифрового управления с многочисленными функциями, 99 программами и возможностью добавления опции самоочистки "Self Clean".





Temperature selector
Sélecteur de température
 Selector de temperatura
 Селектор температуры



Core probe selector
Sélecteur de la sonde à cœur
 Selector sonda corazón
 Селектор термошпунга



Delta "t" selector
Sélecteur Delta « T »
 Selector Delta "t"
 Селектор режима Дельта Т



Timer selector
Sélecteur de minuterie
 Selector timer
 Селектор таймера



Exhaust selector
Sélecteur d'échappement
 Selector extracción
 Селектор отвода пара



Steam selector
Sélecteur de vapeur
 Selector vapor
 Селектор подачи пара



Cooking programs (0-99)
Programmes de cuisson (0-99)
 Programas de cocción (0-99)
 Программы готовки (0-99)



2 Speed regulation
Réglage 2 vitesses
 2 regulaciones de velocidad
 2 Регулировка скорости



Start/stop cooking program
Démarrer/arrêter le programme de cuisson
 Inicio/parada programa de cocción
 Запуск/остановка программы готовки

SQUERO LINE



SQUERO **MANUAL** control



Easy, quick and practical
electro-mechanical control.

SQUERO *Commande manuelle*

*Commande électro-mécanique facile,
rapide et pratique.*

SQUERO control manual

Mando electromecánico, sencillo y rápido.

Ручное устройство управления SQUERO

*Простое, быстрое и удобное
электромеchanическое устройство
управления.*





Timer selector
Sélecteur de minuterie
Selector timer
Селектор таймера



Temperature selector
Sélecteur de température
Selector de temperatura
Селектор температуры



Steam selector
Sélecteur de vapeur
Selector vapor
Селектор подачи пара

Uncompromising performance from a compact oven!

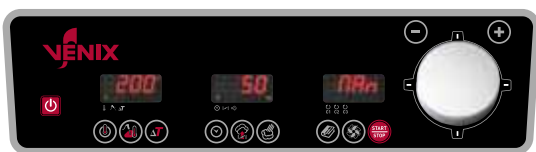
RIALTO LINE

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

Des performances exceptionnelles dans des espaces réduits, sans compromis !

De forme et de dimensions réduites et compactes, RIALTO allie les performances exceptionnelles d'un four combiné et une rationalisation de l'espace optimisée, en offrant la meilleure solution pour les hôtels, les cantines, les charcuteries-traiteurs et les stations-service. Grâce à sa largeur de 530 mm, il peut être superposé et donc utilisé comme deuxième four, ce qui permet d'optimiser de façon intelligente la fonctionnalité, le temps de cuisson et la polyvalence.





RIALTO DIGITAL

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

Delgado y compacto en forma y tamaño, RIALTO combina el excelente rendimiento de un horno combinado con la racionalización más eficaz del espacio, ofreciendo la mejor solución para hoteles, comedores, tiendas gastronómicas y estaciones de servicio. Gracias a su ancho de 530 mm, se puede apilar y, por lo tanto, es posible utilizarlo como un segundo horno, mejorando la funcionalidad, el tiempo y la versatilidad de cocción con inteligencia.



RIALTO MANUAL

Высокие характеристики в стесненных пространствах без компромиссов!

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





Design

Design - Diseño - Дизайн



Automatic cooking and cleaning

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

The advantages of our ovens

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



Inverter for motor 10 speed control

*Onduleur pour le contrôle des 10 vitesses du moteur
Inverter para controlar 10 velocidades de motor
Инвертор для управления 10 скоростями двигателей*



Self-cleaning

Auto-nettoyage - Autolimpieza - Самоочистка





Uniform cooking

*Uniformité de cuisson - Uniformidad de cocción
Равномерное запекание*



Multi-level cooking

*Cuisson multi-niveaux - Cocción multinivel
Готовка на нескольких уровнях*



User-oven connectivity

*Rapport utilisateur - four
Relación usuario - horno
Взаимодействие пользователя с печью*



Cloud service

Service Cloud - Servicio Cloud - Облачный сервис

GASTRONOMY OVENS



The technology of our ovens

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



Easy trolley insertion

Facilité d'insertion des chariots
Facilidad para introducir los carros
Легкая установка тележек





LED door light

Éclairage LED de la porte
Luz LED puerta
Светодиодное освещение дверцы



Double glass

Double vitrage
Cristal doble
Двойное стекло



Clima Dry system

Clima Dry system
Clima Dry system
Clima Dry system



Reversible ventilation

Ventilation réversible
Ventilación reversible
Двухнаправленная вентиляция



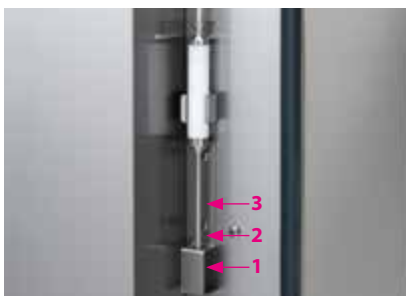
Direct Steam Injection

Injection directe de vapeur
Inyección directa de vapor
Прямая инъекция пара



Self-cleaning

Auto-nettoyage
Autolimpieza
Самоочистка



3 point Core Probe

Sonde à cœur 3 points
Sonda corazón 3 puntos
Трёхточечный термощуп



WIFI – Cloud

WI-FI – Cloud
WIFI – Cloud
WIFI – Облако



USB

USB - USB - USB



Energy efficiency high-insulation materials

Efficacité énergétique – matériaux d'isolation haute performance
Eficiencia energética – materiales de alto poder aislante
Энергоэффективность – материалы с высокой изолирующей способностью



Airflow Diffusion

Diffusion découlement d'air
Difusión de corriente de aire
Распределенный воздушный поток



Heating elements in three sections

Éléments chauffants dans trois sections
Resistencia en tres secciones
Трёхсекционное сопротивление

Perfect cleaning in a short time

Our Self Clean technology ensures maximum care and cleanliness with minimum consumption of chemicals, water and energy.



Nettoyage parfait en très peu de temps

Grâce à notre technologie Self Clean System, nous garantissons un entretien et une propreté avec une très faible consommation de produits d'entretien, d'eau et d'énergie.

Limpeza perfecta en poco tiempo

Con nuestra tecnología del Sistema de Autolimpieza, conseguimos realizar el cuidado y la limpieza con un consumo muy bajo de productos químicos, agua y energía.

Безупречная чистка за короткое время

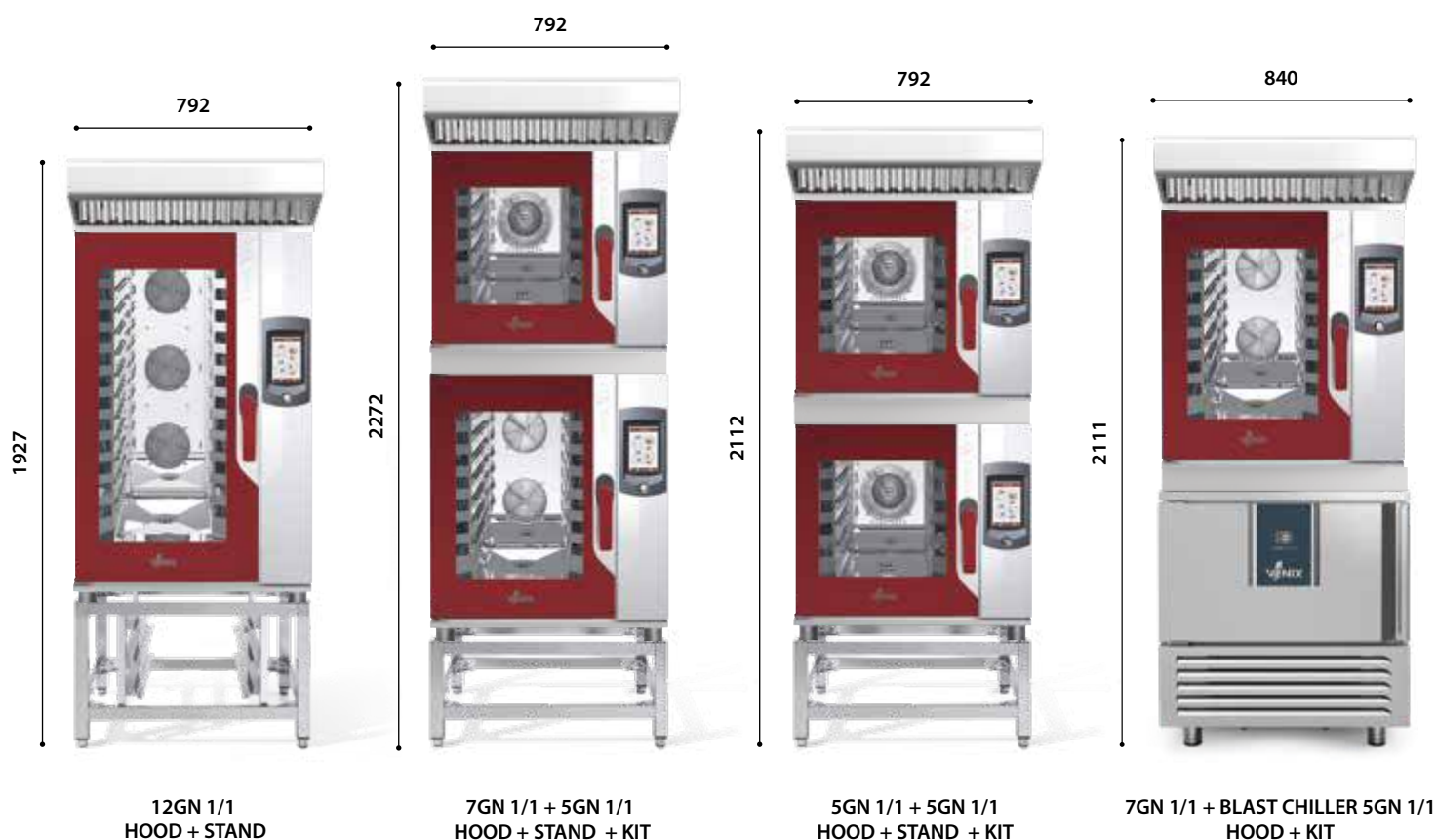
Технология в основе нашей системы самоочистки обеспечивает чистоту и должный уход при очень низком расходе химических средств, воды и энергии.





VENIX

GASTRONOMY OVENS - STACKING METHODS



The **right space** for every need

Versatile solutions for meeting the needs of today's market.

À chaque exigence, son bon espace

Polyvalence des solutions disponibles pour répondre à toutes les exigences du marché.

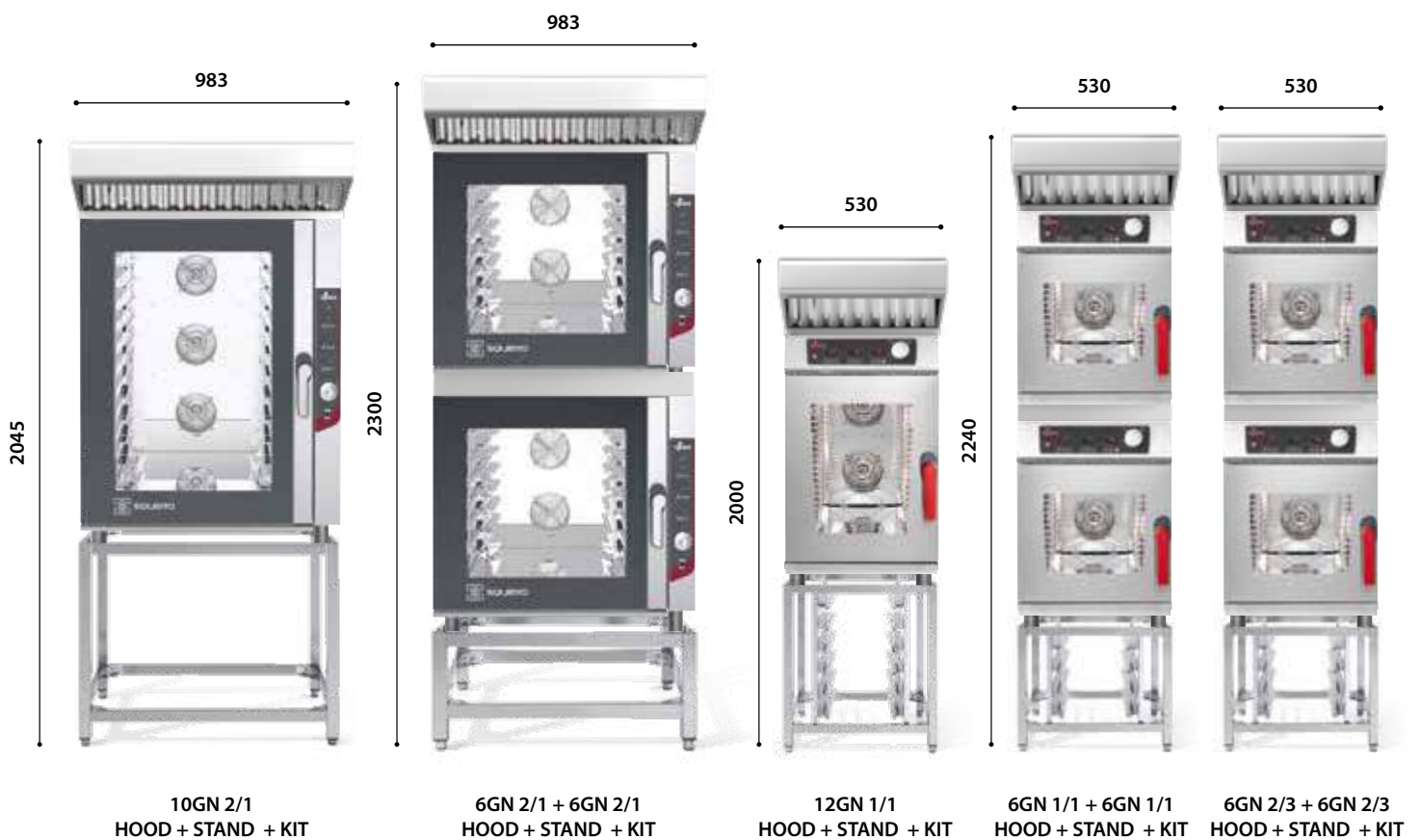
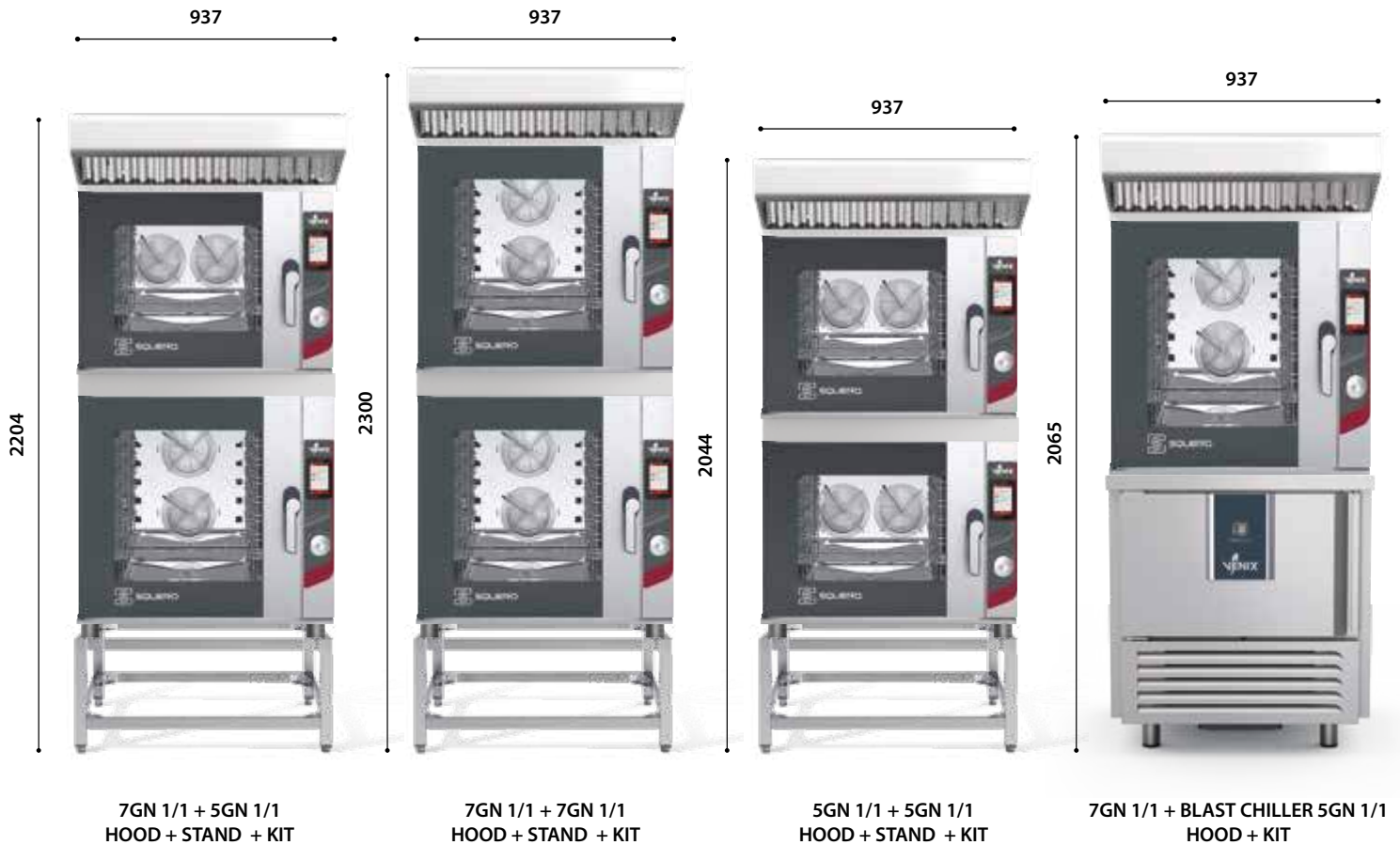
Para cada necesidad el espacio adecuado

Versatilidad en las soluciones disponibles para satisfacer todas las necesidades del mercado.

Любой необходимости нужно пространство

Доступность универсальных решений для удовлетворения всех требований на рынке.





GASTRONOMY OVENS THE RANGE



VENEXIA
San Marco



	SM40TC	SM20TC	SM12TC
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	40 GN1/1 - 20 GN 2/1	20 GN 1/1	12 GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	67 mm	67 mm	75 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60	50/60	50/60
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	400V 3N ~	400V 3N ~	400V 3N ~/ 230V 3 ~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	43,5	28,5	16,1
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	1091 x 1183 x 1900	1091 x 938 x 1900	795 x 954 x 1277
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	280°C	280°C	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	322	310	150



	SM07TC	SM05TC
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	7 GN 1/1	5 GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60	50/60
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	400V 3N ~/ 230V 3 ~	400V 3N ~/ 230V 3 ~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	10,8	9
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	793 x 954 x 941	792 x 962 X 781
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	280°C	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	115	112

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 280°C	◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C	◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C	◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 280°C	◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом		◆
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термощупом		◆
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide		◆
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ		
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:		◆
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ		◆
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ		◆
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем		◆
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка		◆
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение		◆
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ		◆
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	400 programs	◆
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением		◆
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время		◆
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°10	◆
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР		◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	10	◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА		
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix		◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения		◆
Multi-language software	Logiciel Multilangue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках		◆
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C		◆
V - LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V - ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверцу освещение	LED	◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ		
USB	USB	USB	USB		◆
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI		◆
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD		◆
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла		◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности		◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)		◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология		◆
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термощупа		◆
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды		◆

GASTRONOMY OVENS THE RANGE



Chic Grill Systems

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



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

**GREASE COLLECTION - RÉCUPÉRATION DES GRAISSES
RECOGIDA DE GRASA - СБОР ЖИРА****T12VSK****Outside dimension (WxDxH mm) - Dimensions extérieures (L x P x H mm)**
Medidas exteriores AxExH (mm) - Габаритные размеры ШxДxВ, мм

785x735x700

Tank capacity - Capacité du réservoir
Capacidad bandeja - Объем емкости

10 LT/ Л

Safety valve - Soupape de sécurité
Válvula de seguridad - Предохранительный клапанConnected to the oven - Reliée au four
Conectada al horno - Соединенный с печью**Weight - Poids - Peso - Вес**

55 Kg/кг

**ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS - АКЦЕССУАРЫ****HOOD - HOTTE - CAMPANA - ВЫТЯЖКА****H10TCW****Description - Description - Descripción - Описание**STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD
HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE
CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE
КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ**Outside dimension (WxDxH mm) - Dimensions extérieures (L x P x H mm)**
Medidas exteriores AxExH (mm) - Габаритные размеры ШxДxВ, мм

790x1120x300

Max absorbed power - Puissance absorbée maximale
Potencia máxima absorbida - Макс. потребляемая мощность

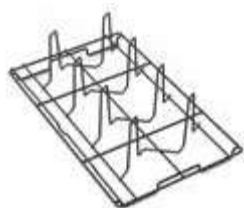
0,3 kW / кВт

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

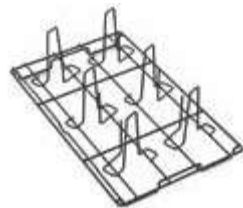
230 V/ В / 1N - 50 / 60 Hz/ Гц

Weight - Poids - Peso - Вес

38 Kg/кг

2 stainless steel removable and washable anti grease filters
2 extraction speeds
Filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables
2 vitesses d'extraction
2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíble y lavable
2 velocidades de extracción
2 съёмных и моющихся жирулавливающих фильтра из
нерж. стали 2-х скоростной двигатель**Equipped with - Équipée de - Equipado con - Оснастка**

GP65



GP66



GP67



GP58



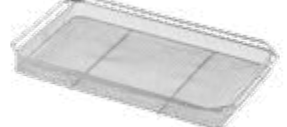
GP37



GP38



SMK02



GP31



GP36



GP35



GP45



GP24

GASTRONOMY OVENS THE RANGE



SQUERO

Squero GN2/1



	SQ1021D0C*	SQ1021M00
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	10 GN 2/1 - 10 660x460	10 GN 2/1 - 10 660x460
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	85 mm	85 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50	50
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	400V 3N~/ 230V 3~	400V 3N~/ 230V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	20,6	20,6
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	980 X 878 X 1274	980 X 878 X 1274
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	155	155

*Automatic clean system integrated

*Modél avec système de lavage automatique intégré

*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

*Модель со встроенной системой самоочистки



	SQ0621D0C*	SQ0621M00
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	6 GN 2/1 - 6 660x460	6 GN 2/1 - 6 660x460
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	85 mm	85 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50	50
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	400V 3N~/ 230V 3~	400V 3N~/ 230V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	13,8	13,8
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	980 X 878 X 938	980 X 878 X 938
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	120	120

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	D	M
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C	30°C - 280°C
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C	30°C - 230°C
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C	35°C - 130°C
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 260°C	30°C - 280°C
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом	◆	–
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термощупом	◆	–
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	◆	–
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ		
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	–	–
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISSON DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	–	–
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	–	–
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	–	–
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка	◆	–
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	◆	–
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	◆	–
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	99 programs	–
Program: program can be saved with name and picture	Programme: possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	–	–
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	–	–
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°4	–
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДУВНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	2	1
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА		
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◇	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆	◆
Multi-language software	Logiciel Multilingue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках	–	–
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◆	◇
V - LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V - ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверцу освещение	Halogen	Halogen
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ		
USB	USB	USB	USB	–	–
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI	–	–
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	–	–
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆	◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности	◆	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	◆	◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология	–	–
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термощупа	–	–
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды	◆	◆

GASTRONOMY OVENS THE RANGE



SQUERO Squero TOUCH



	SQ40TCC	SQ20TCC	SQ12TCC
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	40 GN1/1 - 20 GN 2/1	20 GN 1/1	12 GN1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	67 mm	67 mm	70 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50	50	50
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	400V 3N ~	400V 3N ~	400V 3N~/ 230V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	43.5	28,5	15,7
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxДxВ, мм</i>	1091 x 1183 x 1900	1091 x 938 x 1900	937 X 827 X 1211
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	322	310	153



	SQ07TCC	SQ05TCC
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	7 GN1/1	5 GN1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	70 mm	70 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50	50
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	400V 3N~/ 230V 3~	400V 3N~/ 230V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	10,5	10.5
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxДxВ, мм</i>	937 X 821 X 875	937 X 821 X 715
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	119	105

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C	◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C	◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C	◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 260°C	◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом		◆
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термощупом		◆
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide		◆
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ		
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:		◆
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ		◆
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ		◆
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем		–
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка		◆
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение		◆
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ		◆
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	120 programs	◆
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением		◆
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время		◆
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°6	◆
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР		◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	2	◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА		
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix		◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения		◆
Multi-language software	Logiciel Multilangue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках		◆
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C		◆
V - LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V - ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверь освещение	LED	◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ		
USB	USB	USB	USB		◆
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI		◇
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD		◇
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла		◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности		◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)		◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология		–
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термощупа		–
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды		◆

GASTRONOMY OVENS THE RANGE



SQUERO

Squero DIGITAL



	SQ40D0C*	SQ20D0C*	SQ12D00/D0C*
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	40 GN1/1 - 20 GN 2/1	20 GN 1/1	12 GN1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	67 mm	67 mm	70 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50	50	50
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	400V 3N ~	400V 3N ~	400V 3N~/ 230V 3~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	43,5	28,5	15,7
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxДxВ, мм	1091 x 1183 x 1900	1091 x 938 x 1900	937 X 827 X 1211
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	322	310	151/153

*Automatic clean system integrated

*Modél avec système de lavage automatique intégré

*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

*Модель со встроенной системой самоочистки



	SQ07D00/D0C*	SQ05D00/D0C*	SQ053D00/D0C*
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	7 GN1/1	5 GN1/1	5 GN 2/3
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	70 mm	70 mm	67 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50	50	50
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	400V 3N~/ 230V 3~	400V 3N~/ 230V 3~	400V 3N~/ 230V~/ 230V 3~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	10,5	10,5	5,4
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxДxВ, мм	937 X 821 X 875	937 X 821 X 715	700 X 715 X 630
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	117/119	103/105	64

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

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

GASTRONOMY OVENS THE RANGE



SQUERO

Squero MANUAL



	SQ40M00	SQ20M00	SQ12M00
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	40 GN1/1 - 20 GN 2/1	20 GN 1/1	12 GN1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	67 mm	67 mm	70 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50	50	50
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	400V 3N ~	400V 3N ~	400V 3N~/ 230V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	43.5	28,5	15,7
Oven size (WxDxH mm) <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) <i>Размеры печи ШxDxВ, мм</i>	1091 x 1183 x 1900	1091 x 938 x 1900	937 X 827 X 1211
Max cooking temperature <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción <i>Макс. температура готовки</i>	280°C	280°C	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	322	310	149



	SQ07M00	SQ05M00	SQ053M00
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	7 GN1/1	5 GN1/1	5 GN 2/3
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	70 mm	70 mm	67 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50	50	50
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	400V 3N~/ 230V 3~	400V 3N~/ 230V 3~	400V 3N~/ 230V~/ 230V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	10,5	10,5	5,4
Oven size (WxDxH mm) <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) <i>Размеры печи ШxDxВ, мм</i>	937 X 821 X 875	937 X 821 X 715	700 X 715 X 630
Max cooking temperature <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción <i>Макс. температура готовки</i>	280°C	280°C	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	115	101	64

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

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

GASTRONOMY OVENS THE RANGE



Rialto DIGITAL

	R10D - R10DC*	R06D - R06DC*
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	10 GN 1/1 h=40mm 6 GN 1/1 h=65mm	6 GN 1/1 h=40mm 4 GN 1/1 h=65mm
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	46 for trays h=40mm 69 for trays h=65mm	46 for trays h=40mm 69 for trays h=65mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50	50
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	400V 3N ~ / 230V 3 ~	400V 3N ~ / 230V 1 ~ / 230V 3 ~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	14	7
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	530 x 897 x 939	530 x 897 x 755
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	101,5	83

*Automatic clean system integrated

*Modél avec système de lavage automatique intégré

*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

*Модель со встроенной системой самоочистки



	R063D - R063DC*
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	6 GN 2/3 h=40mm 4 GN 2/3 h=65mm
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	46 for trays h=40mm 69 for trays h=65mm"
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	400V 3N ~ / 230V 1 ~ / 230V 3 ~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	5,3
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	530 x 722 x 755
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	72

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

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

GASTRONOMY OVENS THE RANGE



Rialto MANUAL



	R10M	R06M
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	10 GN 1/1 h=40mm 6 GN 1/1 h=65mm	6 GN 1/1 h=40mm 4 GN 1/1 h=65mm
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	46 for trays h=40mm 69 for trays h=65mm	46 for trays h=40mm 69 for trays h=65mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50	50
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	400V 3N ~ / 230V 3 ~	400V 3N ~ / 230V 1 ~ / 230V 3 ~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	14	7
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxExH (mm) - <i>Размеры печи ШxДxВ, мм</i>	530 x 896 x 939	530 x 896 x 755
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	101,5	83



	R063M
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	6 GN 2/3 h=40mm 4 GN 2/3 h=65mm
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	46 for trays h=40mm 69 for trays h=65mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	400V 3N ~ / 230V 1 ~ / 230V 3 ~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	5,3
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxExH (mm) - <i>Размеры печи ШxДxВ, мм</i>	530 x 721 x 755
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	72

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

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

GAS OVENS LINE

LIGNE FOURS À GAZ - LÍNEA HORNOS A GAS - ЛИНЕЙКА ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ



Santa Croce TOUCH



	SC10TCEV SC10TCCEV*	SC07TCEV SC07TCCEV*
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	10 GN1/1 - 10 600x400	7 GN1/1 - 7 600x400
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	74 mm	74 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50	50
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	230V 1 N	230V 1 N
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	0,3 + 19	0,3 + 16
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	870 X 786 X 1079	870 X 786 X 879
Max cooking temperature - Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	300°C	300°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	160	130

*Automatic clean system integrated

*Modél avec système de lavage automatique intégré

*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

*Модель со встроенной системой самоочистки



	SC05TCEV SC05TCCEV*
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	5 GN1/1 - 5 600x400
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	74 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	230V 1 N
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	0,3 + 9,5
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	870 X 786 X 719
Max cooking temperature - Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción - Макс. температура готовки	300°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	120

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
Convection cooking	<i>Cuisson par convection</i>	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 300°C	◆
Mixed steam and convection cooking	<i>Cuisson mixte vapeur et convection</i>	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C	◆
Steaming	<i>Vapeur</i>	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C	◆
Dry air cooking	<i>Cuisson par air sec</i>	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 300°C	◆
Delta T cooking with core probe	<i>Cuisson Delta T avec sonde à cœur</i>	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом		◆
With core probe	<i>Avec sonde à cœur</i>	Con sonda corazón	С термощупом		◆
Sous vide cooking	<i>Cuisine sous vide</i>	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide		◆
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ		
Multi-level mix:	<i>Mixte multi-niveaux :</i>	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:		◆
V-OVERNIGHT COOKING	<i>V-CUISINE DE NUIT</i>	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ		◆
V-COOK & HOLD	<i>V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD</i>	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ		-
Multi-timer cooking	<i>Cuisson multi-minuterías</i>	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем		-
Proofing	<i>Fermentation</i>	Fermentación	Расстойка		◆
Automatic Cooling	<i>Refroidissement automatique</i>	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение		◆
V-SELF CLEANING SYSTEM	<i>V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT</i>	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ		◇
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
V-RECIPE BOOK	<i>V-LIVRE DE RECETTES</i>	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	200 programs	◆
Program: program can be saved with name and picture	<i>Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images</i>	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением		◆
Overnight automatic cleaning program	<i>Programme de nettoyage automatique de nuit</i>	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время		◇
Cooking cycles for each program	<i>Cycles de cuisson pour chaque programme</i>	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°9	◆
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	<i>V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL</i>	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР		◆
Speed control settings	<i>Nombre de régulation de vitesse</i>	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	3	◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА		
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN on hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix		-
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix		◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
Infinity time	<i>Temps infini</i>	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения		◆
Multi-language software	<i>Logiciel Multilingue</i>	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках		◆
Unit of temperature: F° or C°	<i>Unité de paramétrage de la température °F ou °C</i>	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C		◆
V - LIGHTS Lights integrated in the door	<i>V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte</i>	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V - ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверцу освещение	LED	◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ		
USB	<i>USB</i>	USB	USB		◆
WI-FI	<i>WI-FI</i>	WIFI	WI-FI		-
VENIX-CLOUD	<i>VENIX-CLOUD</i>	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD		-
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
Internal glass with easy clean system	<i>Système de verre interne facile à nettoyer</i>	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла		◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	<i>La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité</i>	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности		◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	<i>Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)</i>	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)		◆
Inverter technology	<i>Technologie onduleur</i>	Tecnología inverter	Инверторная технология		-
External connection for 2nd core probe	<i>Connexion externe pour 2e sonde à cœur</i>	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термощупа		-
Digital water injection control	<i>Régulation numérique de l'injection d'eau</i>	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды		◆

GAS OVENS LINE

LIGNE FOURS À GAZ - LÍNEA HORNOS A GAS - ЛИНЕЙКА ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ



Santa Croce MANUAL



	SC10MEV / MVO*	SC07MEV / MVO*
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	10 GN1/1 - 10 600x400	7 GN1/1 - 7 600x400
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	74 mm	74 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50	50
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	230V 1 N	230V 1 N
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	0,3 + 19	0,3 + 16
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxExH (mm) - <i>Размеры печи ШxДxВ, мм</i>	870 X 786 X 1079	870 X 786 X 879
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	280°C	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	160	130

- *2 Speed regulation
- *2 *Regulation de la vitesse*
- *2 *Regulación de velocidad*
- *2 *Регулировка скорости*



	SC05MEV / MVO*
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	5 GN1/1 - 5 600x400
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	74 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	230V 1 N
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	0,3 + 9,5
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxExH (mm) - <i>Размеры печи ШxДxВ, мм</i>	870 X 786 X 719
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	120

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

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

POVEGLIA hoods

HOTTES POVEGLIA - CAMPANAS POVEGLIA - ВЫТЯЖКИ POVEGLIA

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

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



	H20	H10US
Model suitable for oven <i>Modèle adapté pour fours</i> Modelo apto para horno <i>Модель подходит для печи</i>	SM20TC - SQ20TCC - SQ20D0C - SQ20M00	SQ10 2/1DOC - SQ10 2/1M00 SQ06 2/1DOC - SQ062/1M00
Description - Description <i>Descripción - Descripción</i>	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD <i>HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE</i> CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE <i>КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ</i>	
Condensing system / <i>Système de condensation</i> <i>Sistema de condensación / Система конденсации</i>	AIR / AIR / AIRE / ВОЗДУХ	AIR / AIR / AIRE / ВОЗДУХ
Outside dim. WxDxH <i>Dimensions extérieures L x P x H</i> Medida exterior AxFxH <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	1051X991X317 mm	983X901X317 mm
Power - <i>Puissance - Potencia - Мощность</i>	0,3 kW	0,3 kW
Voltage / Frequency - <i>Tension / Fréquence</i> <i>Tensión / Frecuencia - Напряжение / Частота</i>	230 V / 1N - 50 / 60 Hz	230 V / 1N - 50 / 60 Hz
Standard equipment <i>Équipement standard</i> Equipamiento estándar <i>Серийная оснастка</i>	2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds <i>2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction</i> 2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables - 2 velocidades de extracción <i>2 съёмных и моющихся жироулавливающих фильтра из нерж. стали</i> 2-х скоростной двигатель	



	H10TCW	H10TC	H10SQ	H10RW
Model suitable for oven <i>Modèle adapté pour fours</i> Modelo apto para horno <i>Модель подходит для печи</i>	SM12TC - SM07TC - SM05TC	SM12TC - SM07TC - SM05TC	SQ12TCC - SQ12D00 - SQ12D0C SQ12M00 - SQ07D00 - SQ07D0C SQ07M00 - SQ05TCC - SQ05D00 SQ05D0C - SQ05M00	R10M - R10D - R10DC R06M - R06D - R06DC
Description - Description <i>Descripción - Descripción</i>	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD - <i>HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE</i> CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE - <i>КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ</i>			
Condensing system / <i>Système de condensation</i> <i>Sistema de condensación / Система конденсации</i>	WATER / EAU / AGUA ВОДА	AIR / AIR / AIR ВОЗДУХ	AIR / AIR / AIRE ВОЗДУХ	WATER / EAU / AGUA ВОДА
Outside dim. WxDxH <i>Dimensions extérieures L x P x H</i> Medida exterior AxFxH <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	792X997X317 mm	792X991X317 mm	937x871x317 mm	530x893x320 mm
Power - <i>Puissance - Potencia - Мощность</i>	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW
Voltage / Frequency - <i>Tension / Fréquence</i> <i>Tensión / Frecuencia - Напряжение / Частота</i>	230 V / 1N - 50 / 60 Hz	230 V / 1N - 50 / 60 Hz	230 V / 1N - 50 / 60 Hz	230 V / 1N - 50 / 60 Hz
Standard equipment <i>Équipement standard</i> Equipamiento estándar <i>Серийная оснастка</i>	2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds <i>2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction</i> 2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables - 2 velocidades de extracción <i>2 съёмных и моющихся жироулавливающих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель</i>			

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

Новая серия инновационно проработанных вытяжек от Venix с системой конденсации предлагает привлекательный дизайн при установке в открытых пространствах, а также высочайшую эффективность. Вытяжки POVEGLIA оснащены инновационной системой воздушной конденсации для устранения испарений и запахов, комплектуются быстроремонтируемыми, пригодными для мойки в посудомоечной машине жирорастворяющими фильтрами лабиринтного типа.



Stands

MODEL SUITABLE FOR OVEN - *SUPPORT POUR FOURS* - SOPORTES PARA HORNOS - *ПОДСТАВКА ДЛЯ ПЕЧЕЙ*



	T12VS	T12V	T12VL	T9VS	T9V	T9VL
Model suitable for oven <i>Modèle adapté pour fours</i> Modelo apto para horno <i>Модель подходит для печи</i>	SM12TC	SM12TC	SM12TC-SM07TC SM05TC	SM07TC-SM05TC	SM07TC-SM05TC	SM07TC-SM05TC SM12TC
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> Capacidad de carga <i>Допустимая нагрузка</i>	6 600X400 GN1/1	-	-	7 600x400 - GN1/1	-	-
Space between trays <i>Espace entre les plaques</i> Distancia entre bandejas <i>Расстояние между лотками</i>	80	-	-	80	-	-
Outside dim. WxDxH <i>Diam. extérieur L x P x H</i> Medida exterior AxFxH <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	785 X 735 X 700	785 X 735 X 700	785 X 735 X 400	785 X 735 X 800	785 X 735 X 800	785 X 735 X 300
Weight / Poids / Peso / Bec	24,6 kg	15,6 kg	12 kg	25 kg	22,6 kg	13 kg



	T12S	T12	T12L	T9S	T9	T9L
Model suitable for oven <i>Modèle adapté pour fours</i> Modelo apto para horno <i>Модель подходит для печи</i>	SQ12TC-SQ12D00 SQ12D0C-SQ12M00	SQ12TC-SQ12D00 SQ12D0C-SQ12M00	SQ12TC-SQ12D00 SQ12D0C-SQ12M00	SQ07TC-SQ05TC SQ07D00-SQ07D0C SQ07M00-SQ05D00 SQ05D0C-SQ05M00	SQ07TC-SQ05TC SQ07D00-SQ07D0C SQ07M00-SQ05D00 SQ05D0C-SQ05M00	SQ07TC-SQ05TC SQ07D00-SQ07D0C SQ07M00-SQ05D00 SQ05D0C-SQ05M00
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> Capacidad de carga <i>Допустимая нагрузка</i>	6 600x400 - GN1/1	-	-	7 600x400 - GN1/1	-	-
Space between trays <i>Espace entre les plaques</i> Distancia entre bandejas <i>Расстояние между лотками</i>	80	-	-	80	-	-
Outside dim. WxDxH <i>Diam. extérieur L x P x H</i> Medida exterior AxFxH <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	920 X 620 X 700	920 X 620 X 700	920 X 620 X 500	920 X 620 X 800	920 X 620 X 800	920 X 620 X 300
Weight / Poids / Peso / Bec	24,6 kg	15,6 kg	15 kg	22,6 kg	12 kg	13 kg



	T7S	T7	TCV	TCVS	TCVLS	TCVL
Model suitable for oven <i>Modèle adapté pour fours</i> Modelo apto para horno <i>Модель подходит для печи</i>	SQ053D00 SQ053D0C SQ053M00	SQ053D00 SQ053D0C SQ053M00	R10D-R10DC-R10M R06D-R06DC-R06M R063D-R063DC R063M	R10D-R10DC-R10M R06D-R06DC-R06M R063D-R063DC R063M	R10D-R10DC-R10M R06D-R06DC-R06M R063D-R063DC R063M	R10D-R10DC-R10M R06D-R06DC-R06M R063D-R063DC R063M
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> Capacidad de carga <i>Допустимая нагрузка</i>	6 GN2/3	-	-	6 GN1/1 - GN2/3	3 GN1/1-GN2/3	-
Space between trays <i>Espace entre les plaques</i> Distancia entre bandejas <i>Расстояние между лотками</i>	80	-	-	80	80	-
Outside dim. WxDxH <i>Diam. extérieur L x P x H</i> Medida exterior AxFxH <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	680 X 560 X 800	680 X 560 X 800	490 X 615 X 800 mm	490 X 615 X 800	490 X 615 X 500	490 X 615 X 500
Weight / Poids / Peso / Bec	20 kg	11 kg	11 kg	20 kg	18 kg	13 kg



Stands

MODEL SUITABLE FOR OVEN - SUPPORT POUR FOURS - SOPORTES PARA HORNOS - ПОДСТАВКА ДЛЯ ПЕЧЕЙ



	T12US	T9US
Model suitable for oven <i>Modèle adapté pour fours</i> Modelo apto para horno <i>Модель подходит для печи</i>	SQ1021DOC-SQ1021M00	SQ0621DOC-SQ0621M00
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> Capacidad de carga <i>Допустимая нагрузка</i>	6 660x460 - GN2/1	7 660x460 - GN2/1
Space between trays <i>Espace entre les plaques</i> Distancia entre bandejas <i>Расстояние между лотками</i>	80	80
Outside dim. WxDxH <i>Diam. extérieur L x P x H</i> Medida exterior AxFxH <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	920 X 620 X 700	920 X 620 X 800
Weight / Poids / Peso / Вес	24,6 kg	15,6 kg

	TR40S	TR20S
Model suitable for oven <i>Modèle adapté pour fours</i> Modelo apto para horno <i>Модель подходит для печи</i>	SM40TC-SQ40TC-SQ40D00 SQ40D0C-SQ40M00	SM20TC-SQ20TC-SQ20D00 SQ20D0C-SQ20M00
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> Capacidad de carga <i>Допустимая нагрузка</i>	40 trays / GN1/1 - 20 trays / GN2/1 40 plaques GN 1/1 - 40 plaques GN 2/1 40 bandejas GN 1/1 - 40 bandejas GN 2/1 40 лотков GN 1/1 - 40 лотков GN 2/1	20 trays GN 1/1 20 plaques GN 1/1 20 bandejas GN 1/1 20 лотков GN 1/1
Space between trays <i>Espace entre les plaques</i> Distancia entre bandejas <i>Расстояние между лотками</i>	67 mm	67 mm
Outside dim. WxDxH <i>Diam. extérieur L x P x H</i> Medida exterior AxFxH <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	755x565x1710	755x565x1710
Weight / Poids / Peso / Вес	32 kg	25 kg



TR40S

TR20S

STANDS GAS LINE

Supports pour fours à GAZ
Soportes para hornos a GAS
Стойки для газовых печей



	TG10S	TG10	TG07S	TG07
Model suitable for oven <i>Modèle adapté pour fours</i> Modelo apto para horno <i>Модель подходит для печи</i>	SC10TCEV - SC10TMEV	SC10TCEV - SC10TMEV	SC07TCEV - SC07TMEV SC05TCEV - SC05TMEV	SC07TCEV - SC07TMEV SC05TCEV - SC05TMEV
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> Capacidad de carga <i>Допустимая нагрузка</i>	6 GN1/1	-	7 GN1/1	-
Space between trays <i>Espace entre les plaques</i> Distancia entre bandejas <i>Расстояние между лотками</i>	-	-	-	-
Outside dim. WxDxH <i>Diam. extérieur L x P x H</i> Medida exterior AxFxH <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	830 x 570 x 700	830 x 570 x 700	830 x 570 x 850	830 x 570 x 850
Weight / Poids / Peso / Вес	15 kg	10 kg	15 kg	10 kg

Grills & Trays

GRILLES ET PLAQUES - REJILLAS Y BANDEJAS - РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ

ACCESSORIES 



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



GP24 GN 1/1 GRANITE MULTI BAKING TRAY H:40
GN 1/1 PLAQUE DE GRANIT MULTI CUISSON H:40
GN 1/1 BANDEJA MULTICOCCIÓN GRANITO H:40
GN 1/1 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ, ГРАНИТ, В. 40



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



GP26 GN 2/3 GRANITE MULTI BAKING TRAY H:20
GN 2/3 PLAQUE DE GRANIT MULTI CUISSON H:20
GN 2/3 BANDEJA MULTICOCCIÓN GRANITO H:20
GN 2/3 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ, ГРАНИТ, В. 20



GP27 GN 2/3 GRANITE MULTI BAKING TRAY H:40
GN 2/3 PLAQUE DE GRANIT MULTI CUISSON H:40
GN 2/3 BANDEJA MULTICOCCIÓN GRANITO H:40
GN 2/3 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ, ГРАНИТ, В. 40



GP28 GN 2/3 GRANITE MULTI BAKING TRAY H:65
GN 2/3 PLAQUE DE GRANIT MULTI CUISSON H:65
GN 2/3 BANDEJA MULTICOCCIÓN GRANITO H:65
GN 2/3 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ, ГРАНИТ, В. 65



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



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



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



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



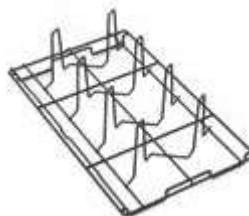
GP37 GN 1/1 GRIDDLE GRID W/CHANNEL
GN 1/1 GRIL NON RAINURÉ
GN 1/1 PLANCHA LISA
GN 1/1 ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПЛИТА



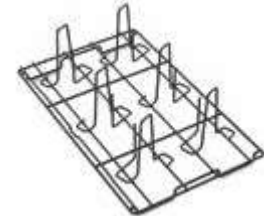
GP38 GN 1/1 GRIDDLE GRID W/CHANNEL
GN 1/1 GRIL RAINURÉ
GN 1/1 PLANCHA ACANALADA
GN 1/1 РИФЛЕНАЯ ЖАРОЧНАЯ ПЛИТА



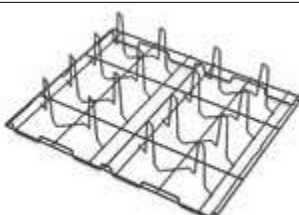
GP58 GN 1/1 SKEWERS TRAY
GN 1/1 PLAQUE À BROCHETTES
GN 1/1 BANDEJA PARA BROCHETAS
GN 1/1 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ШАМПУРОВ



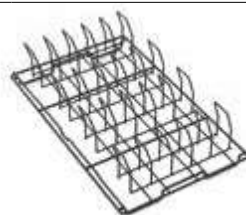
GP65 GN 1/1 TEFLON CHICKEN GRID 8 PCS
GN 1/1 GRILLE À POULET EN TÉFLON 8 PCS
GN 1/1 PLANCHA DE TEFLÓN PARA POLLO 8 PZS.
GN 1/1 ТЕФЛОНОВАЯ РЕШЕТКА НА 8 КУР



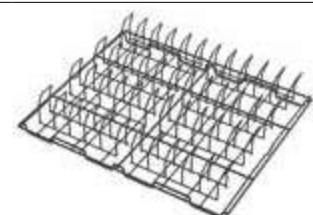
GP66 GN 1/1 TEFLON CHICKEN GRID 6 PCS
GN 2/1 GRILLE À POULET EN TÉFLON 6 PCS
GN 1/1 PLANCHA DE TEFLÓN PARA POLLO 6 PZS.
GN 1/1 ТЕФЛОНОВАЯ РЕШЕТКА НА 6 КУР



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



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



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

Grills & Trays

GRILLES ET PLAQUES - REJILLAS Y BANDEJAS - РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ



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



GG59 GN 2/1 STAINLESS STEEL GRID
GN 2/1 GRILLE EN ACIER INOXYDABLE
GN 2/1 REJILLA DE ACERO INOXIDABLE
GN 2/1 РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

Accessories for ovens

ACCESSOIRES POUR FOURS - ACCESORIOS PARA HORNOS - АКЦЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

ACCESSORIES 



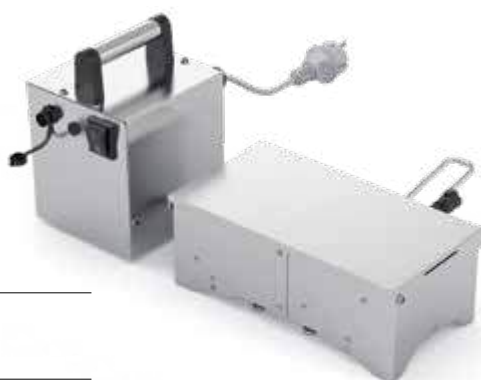
CP5 SAN MARCO CORE PROBE
SONDE À CŒUR SAN MARCO
SONDA CORAZÓN SAN MARCO
ТЕРМОЩУП SAN MARCO



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



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



SMK02 UNIVERSAL SMOKER
FUMOIR UNIVERSEL
AHUMADOR UNIVERSAL
КОПТИЛЬНЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ

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



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



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

SK7 STACKING KIT FOR G053 - KIT D'EMPILAGE POUR G053
KIT DE APILADO PARA G053 - КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ G053

SK10 STACKING KIT FOR SAN MARCO - KIT D'EMPILAGE POUR SAN MARCO
KIT DE APILADO PARA SAN MARCO - КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ SAN MARCO

SK11 STACKING KIT FOR RIALTO - KIT D'EMPILAGE POUR RIALTO
KIT DE APILADO PARA RIALTO - КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ RIALTO

SK15 STACKING KIT FOR 2 OVENS + SAN MARCO HOOD
KIT D'EMPILAGE POUR 2 FOURS + HOTTE SAN MARCO
KIT DE APILADO PARA 2 HORNOS + CAMPANA SAN MARCO
КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА 2 ПЕЧЕЙ И ВЫТЯЖКИ SAN MARCO

SK42 STACKING KIT FOR SQUERO - KIT D'EMPILAGE POUR SQUERO
KIT DE APILADO PARA SQUERO - КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ SQUERO



Accessories for ovens

ACCESSOIRES POUR FOURS - ACCESORIOS PARA HORNOS - АКЦЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

ACCESSORIES 



WS10 WATER SOFTENER CAP
PROTECTION DE L'ADOUCCISSEUR D'EAU
TAPA PARA ABLANDADOR DE AGUA
КРЫШКА УМЯГЧИТЕЛЯ ВОДЫ



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



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



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



S1 SHOWER KIT
KIT DOUCHETTE
KIT DUCHA
КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ



S3 WASHING SYSTEM KIT FOR SQUERO RANGE
KIT SYSTÈME DE NETTOYAGE
KIT SISTEMA DE LAVADO
КОМПЛЕКТ ПРОМЫВОЧНОЙ СИСТЕМЫ



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



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



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

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

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

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

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

— Remo di Piva —



VENIX
Food Service Equipment



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

- Remo di Prova -



www.venix.it

