

ACCESSORIES FOR OVENS

ACCESSORIES FOR OVENS - ACCESSORI PER FORNI
ZUBEHÖR FÜR OFEN - ACCESSOIRES POUR FOURS
ACCESSORIOS PARA HORNOS - ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕЧИ

HOSTEK



REFRACTORY STONES

IMPORTANT
PLEASE REQUEST WHEN PLACING THE ORDER DA RICHIEDERE AL MOMENTO DELL'ORDINE

ACCESSORIES FOR OVENS

TOP AND BOTTOM CIELO E PLATEA

IDEAL NEVO - NEVO MAXI - ESTRA - OPTIMA WIDE

NEVO P. 14		CHAMBER DIMENSIONI DIMENSIONI CAMERA	CHAMBERS CAMERE
OVEN MODEL MODELLO FORNO	REFRACTORY STONES MODEL MODELLO REFRAATTARI	cm	n°
NEVO 4	MOD 4 R	66,0 x 66,0 x 14,0	1
NEVO 6	MOD 6 R	66,0 x 99,0 x 14,0	1
NEVO 6L	MOD 6L R	99,0 x 66,0 x 14,0	1
NEVO 44 NEVO 44 MEDIUM	MOD 44 R	66,0 x 66,0 x 14,0	2
NEVO 66	MOD 66 R	66,0 x 99,0 x 14,0	2
NEVO 66L	MOD 66L R	99,0 x 66,0 x 14,0	2

NEVOMAXI P. 18		ESTRA P. 24	OPTIMAWIDE P. 28	CHAMBERS CAMERE
OVEN MODEL MODELLO FORNO	REFRACTORY STONES MODEL MODELLO REFRAATTARI	CHAMBER DIMENSIONI DIMENSIONI CAMERA	cm	n°
NEVO MAXI 2L	MOD XL 2L R	82,0 x 41,0 x 14,0	1	
NEVO MAXI 3L	MOD XL 3L R	108,0 x 41,0 x 14,0	1	
NEVO MAXI 4 - ESTRA 4 - OPTIMA 4 WIDE	MOD XL 4 R	72,0 x 72,0 x 14,0	1	
NEVO MAXI 6 - ESTRA 6 - OPTIMA 6 WIDE	MOD XL 6 R	72,0 x 108,0 x 14,0	1	
NEVO MAXI 6L - ESTRA 6L - OPTIMA 6L WIDE	MOD XL 6L R	108,0 x 72,0 x 14,0	1	
NEVO MAXI 9 - ESTRA 9 - OPTIMA 9 WIDE	MOD XL 9 R	108,0 x 108,0 x 14,0	1	
NEVO MAXI 22L	MOD XL 22L R	82,0 x 41,0 x 14,0	2	
NEVO MAXI 33L	MOD XL 33L R	108,0 x 41,0 x 14,0	2	
NEVO MAXI 44 - ESTRA 44 - OPTIMA 44 WIDE	MOD XL 44 R	72,0 x 72,0 x 14,0	2	
NEVO MAXI 66 - ESTRA 66 - OPTIMA 66 WIDE	MOD XL 66 R	72,0 x 108,0 x 14,0	2	
NEVO MAXI 66L - ESTRA 66L - OPTIMA 66L WIDE	MOD XL 66L R	108,0 x 72,0 x 14,0	2	
NEVO MAXI 99 - ESTRA 99 - OPTIMA 99 WIDE	MOD XL 99 R	108,0 x 108,0 x 14,0	2	

Steam generator is not available for fully refractory models

La vaporiera non è disponibile per i modelli tutto refrattari

Keine Dampferzeuger für Volschamott Ofen verfügbar

Le Vapeur n'est pas disponible pour les modèles Complètement Réfractaire

La vaporiera no esta disponible para los modelos Totalmente Refractorio

Парогенератор недоступен для полностью огнеупорных моделей

The fully refractory ovens are not stackable for more than 2 decks

I forni tutto refrattari non possono essere sovrapposti per più di 2 camere

Volschamott Ofen können nicht mehr als 2 Kammern übereinander positioniert werden

Les fours complètement réfractaires ne peuvent pas être superposés sur plus de 2 chambres

En los hornos totalmente refractorios no pueden superponerse más de 2 cámaras

Полностью огнеупорные печи можно штабелировать не более чем в 2 яруса по высоте

The Proofers are not available for fully refractory ovens

Non sono disponibili le celle di lievitazione per i forni tutto refrattari

Keine Gärstränke für Volschamott Ofen verfügbar

Les étuves de fermentation ne sont pas disponibles pour les fours complètement réfractaires

Las fermentadoras para los hornos totalmente refractorios no están disponibles

Для полностью огнеупорных печей расстоечные шкафы не предусмотрены

FULL CHAMBER TUTTA LA CAMERA

IDEAL NEVO MAXI - ESTRA - OPTIMA WIDE - DUAL - DUAL WIDE

NEVOMAXI P. 18		ESTRA P. 24	OPTIMAWIDE P. 28	CHAMBERS CAMERE
OVEN MODEL MODELLO FORNO	REFRACTORY STONES MODEL MODELLO REFRAATTARI	CHAMBER DIMENSIONI DIMENSIONI CAMERA	cm	n°
NEVO MAXI 4 - ESTRA 4 - OPTIMA 4 WIDE	MOD XL 4 TR	72,0 x 72,0 x 14,0	1	
NEVO MAXI 6 - ESTRA 6 - OPTIMA 6 WIDE	MOD XL 6 TR	72,0 x 108,0 x 14,0	1	
NEVO MAXI 6L - ESTRA 6L - OPTIMA 6L WIDE	MOD XL 6L TR	108,0 x 72,0 x 14,0	1	
NEVO MAXI 9 - ESTRA 9 - OPTIMA 9 WIDE	MOD XL 9 TR	108,0 x 108,0 x 14,0	1	
NEVO MAXI 44 - ESTRA 44 - OPTIMA 44 WIDE	MOD XL 44 TR	72,0 x 72,0 x 14,0	2	
NEVO MAXI 66 - ESTRA 66 - OPTIMA 66 WIDE	MOD XL 66 TR	72,0 x 108,0 x 14,0	2	
NEVO MAXI 66L - ESTRA 66L - OPTIMA 66L WIDE	MOD XL 66L TR	108,0 x 72,0 x 14,0	2	
NEVO MAXI 99 - ESTRA 99 - OPTIMA 99 WIDE	MOD XL 99 TR	108,0 x 108,0 x 14,0	2	

Inner dimensions are unchanged for TR except for OPTIMA WIDE (-3 cm width, -15 cm depth)
Dimensioni interne invariate per TR tranne che per OPTIMA WIDE (-3 cm in larghezza, -15 cm in profondità)
Die internen Dimensionen sind bei TR unverändert mit Ausnahme von OPTIMA WIDE (-3 cm Breite, -15 cm Tiefe)
Les dimensions internes restent les mêmes pour TR, sauf pour OPTIMA WIDE (-3 cm en largeur, -15 cm en profondeur)
Las medidas internas son las mismas para TR, salvo para OPTIMA WIDE (-3 cm en ancho, -15 cm en profundidad)
Внутренние размеры одинаковы для TR, за исключением OPTIMA WIDE (-3 см ширина, -15 см глубина)

DUAL P. 32		DUALWIDE P. 36	CHAMBERS CAMERE
OVEN MODEL MODELLO FORNO	REFRACTORY STONES MODEL MODELLO REFRAATTARI	CHAMBER DIMENSIONI DIMENSIONI CAMERA	cm
DUAL 4 - DUAL WIDE 4	MOD 4 TR	82,0 x 84,0 x 17,5	1
DUAL 6 - DUAL WIDE 6	MOD 6 TR	82,0 x 108,0 x 17,5	1
DUAL 6L - DUAL WIDE 6L	MOD 6L TR	123,0 x 84,0 x 17,5	1
DUAL 9 - DUAL WIDE 9	MOD 9 TR	123,0 x 108,0 x 17,5	1
DUAL 44 - DUAL WIDE 44	MOD 44 TR	82,0 x 84,0 x 17,5	2
DUAL 66 - DUAL WIDE 66	MOD 66 TR	82,0 x 108,0 x 17,5	2
DUAL 66L - DUAL WIDE 66L	MOD 66L TR	123,0 x 84,0 x 17,5	2
DUAL 99 - DUAL WIDE 99	MOD 99 TR	123,0 x 108,0 x 17,5	2

FULL REFRACTORY NOT AVAILABLE FOR MIZAR ALTO GLASS MODELS | TUTTO REFRAATTARIO NON DISPONIBILE PER MODELLI MIZAR ALTO GLASS | ALLE FEUERFESTEN MATERIALIEN NICHT VERFÜGBAR FÜR MIZAR ALTO GLASS MODELLE | TOUT REFRACTAIRE NON DISPONIBLE POUR MODÈLES MIZAR ALTO GLASS | TODO REFRAATTARIO NON DISPONIBILE PARA MODELOS MIZAR ALTO GLASS | ВСЕ ТИПЫ ОГНЕУПОРНОГО МАТЕРИАЛА НЕ ДОСТУПНЫ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ MIZAR ALTO GLASS ALTO GLASS

PROVING CHAMBERS

ACCESSORIES FOR OVENS

M MECHANICAL
MECCANICO

MAX 60° WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO

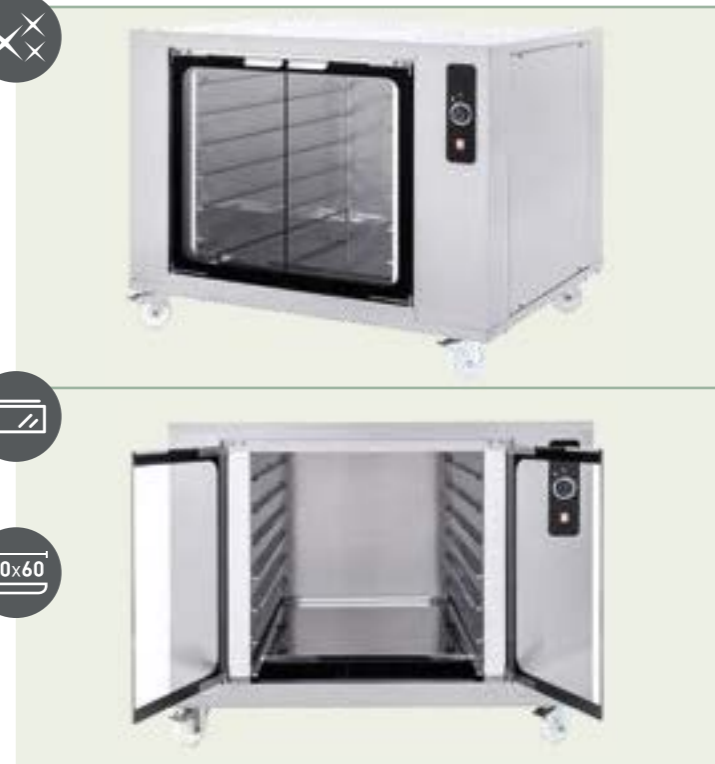
IDEAL NEVO MAXI - ESTRA - OPTIMA WIDE -
DUAL - DUAL WIDE



Completely manufactured in stainless steel
Vollständig aus edelstahl hergestellt
Construido completamente en acero inoxidable
Costruito interamente in acciaio inox
Entièrement construit en acier inox
Полностью изготовлена из нержавеющей стали

Glass door for inspecting the chamber's interior
Glastür zur Einsicht in das Innere der Zelle
Puerta de cristal para visionar el interior de la cámara
Porta in vetro per poter visionare l'interno della cella
Porte vitrée pour voir l'intérieur de la chambre
Стеклопанель для осмотра внутренней части камеры

Fits 40 x 60 cm baking trays
Kann 40 x 60 cm große Bleche aufnehmen
Capacidad para bandejas de 40 x 60 cm
Può contenere teglie da 40 x 60 cm
Peut contenir des plaques à pizza de 40 x 60 cm
Вмещает противни размером 40 x 60 см



EN Proving chambers are an essential element in the production of the perfect dough. Available in several sizes and combinable with different types of ovens, Hostek proving chambers feature a panoramic glass to monitor the dough's rising status and an adjustable thermostat up to 60°. Ideal for proving various doughs, both pizza and bakery products.

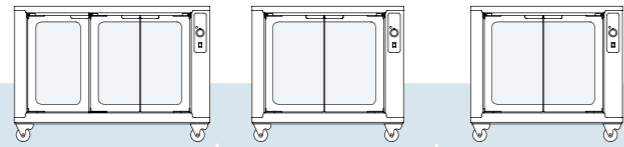
IT Le celle di lievitazione sono un elemento indispensabile per realizzare impasti perfetti. Disponibili in più dimensioni e abbinabili a diverse tipologie di forni, le celle Hostek presentano un vetro panoramico per visionare lo stato di lievitazione dell'impasto e un termostato di regolabile fino a 60°. Ideali per la lievitazione di diversi impasti, sia per pizza che per prodotti da panificazione.

DE Teigführungszellen sind ein unverzichtbares Element für die Herstellung perfekter Teige. Die in verschiedenen Größen erhältlichen und mit unterschiedlichen Backöfen kombinierbaren Zellen von Hostek sind mit einem großen Glasfenster, durch das man die Teigführung beobachten kann, und mit einem bis zu 60 °C einstellbaren Thermostat ausgestattet. Ideal für verschiedene Teigführungen, sowohl für Pizza als auch für Backwaren.

FR Les étuves de fermentation sont un élément indispensable à la réalisation de pâtes parfaites. Disponibles en plusieurs tailles et combinables avec différents types de fours, les étuves de fermentation Hostek sont dotées d'une vitre panoramique permettant de visualiser l'état de levage de la pâte et d'un thermostat réglable jusqu'à 60°. Idéales pour la fermentation de différentes pâtes, aussi bien pour les pizzas que pour les produits de boulangerie.

ES Las fermentadoras son un elemento indispensable para la realización de masas perfectas. Disponibles en varios tamaños y combinables con diferentes tipos de hornos, las fermentadoras Hostek cuentan con un cristal panorámico para ver el estado de fermentación de la masa y un termostato regulable hasta 60°. Ideales para fermentar diversas masas, tanto de pizza como de productos de panadería.

RU Расстоечные камеры - незаменимый элемент для приготовления идеального теста. Камеры Hostek выпускаются нескольких размеров и могут комбинироваться с различными типами печей. Они оснащены панорамным стеклянным окном, позволяющим наблюдать за процессом расстойки теста, и регулируемым термостатом до 60°. Идеально подходит для расстойки различных видов теста, как для пиццы, так и для хлебобулочных изделий.



OVEN MODEL
MODELLO FORNO

NEVO MAXI 3L
NEVO MAXI 33L

NEVO MAXI 4
NEVO MAXI 44
ESTRA 4 - ESTRA 44
OPTIMA WIDE 4
OPTIMA XL 44

NEVO MAXI 4
NEVO MAXI 44
ESTRA 4 - ESTRA 44
OPTIMA WIDE 4
OPTIMA XL 44

PROVING CHAMBERS MODEL
MODELLO CELLA DI LIEVITAZIONE

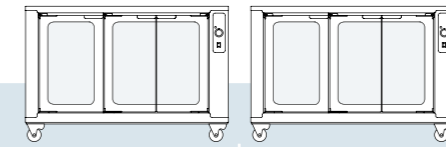
CELLA Inox
XL 3L-33L

CELLA Inox
XL 4-44

CELLA Inox
XL 6-66

40x60	LOAD CAPACITY CAPACITÀ DI CARICO	n°	6 TRAYS	12 TRAYS	12 TRAYS
	SPACE BETWEEN TRAYS SPAZIO TRA LE TEGLIE	cm	9,0	9,0	9,0
	WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	0-60	0-60	0-60
	POWER POTENZA	kW	2,0	2,0	2,0
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	230
	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm	130,5	100,0	100,0
		D cm	49,0	84,5	120,5
		H cm	90,0	90,0	90,0
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	138,0	103,0	104,0
		D cm	70,0	103,0	139,0
		H cm	104,0	104,0	104,0
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	73,0	73,0	88,0
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	81,0	81,0	98,0
	WATER TRAY VASCHETTA PER L'ACQUA		•	•	•
	CASTORS SET SET DI RUOTE		•	•	•

● AS STANDARD | DI SERIE ○ OPTIONAL | OPZIONALE



OVEN MODEL
MODELLO FORNO

NEVO MAXI 6L
NEVO MAXI 66L
ESTRA 6L - ESTRA 66L
OPTIMA WIDE 6L
OPTIMA XL 66L

NEVO MAXI 9
NEVO MAXI 99
ESTRA 9 - ESTRA 99
OPTIMA WIDE 9
OPTIMA XL 99

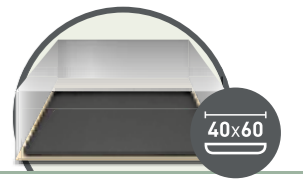
PROVING CHAMBERS MODEL
MODELLO CELLA DI LIEVITAZIONE

CELLA Inox
XL 6L-66L

CELLA Inox
XL 9-99

40x60	LOAD CAPACITY CAPACITÀ DI CARICO	n°	18 TRAYS	18 TRAYS
	SPACE BETWEEN TRAYS SPAZIO TRA LE TEGLIE	cm	9,0	9,0
	WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	0-60	0-60
	POWER POTENZA	kW	2,0	2,0
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230
	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm	136,0	136,0
		D cm	84,5	120,5
		H cm	90,0	90,0
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	142,0	142,0
		D cm	104,0	140,0
		H cm	104,0	104,0
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	95,0	114,0
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	107,0	133,0
	WATER TRAY VASCHETTA PER L'ACQUA		•	•
	CASTORS SET SET DI RUOTE		•	•

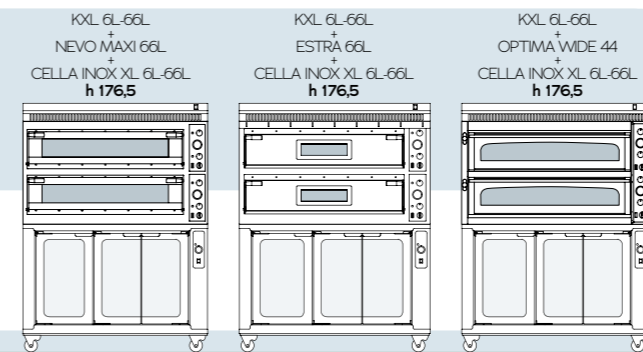
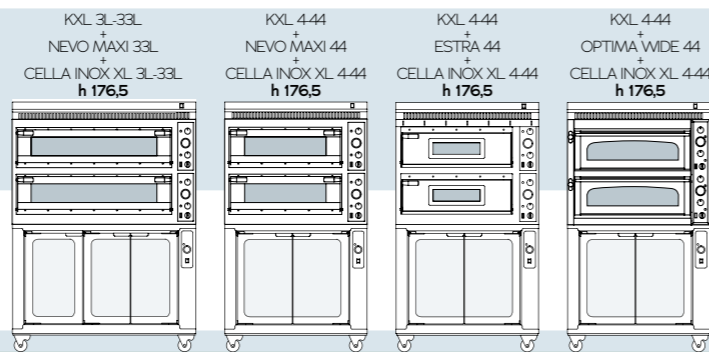
● AS STANDARD | DI SERIE ○ OPTIONAL | OPZIONALE

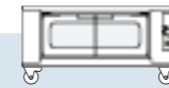
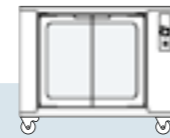
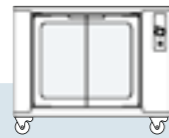


1 baking tray 40x60cm
1 teglia del formato 40x60cm

PROVING CHAMBERS
CAN BE COMBINED
WITH XL OVENS
CELLE DI LIEVITAZIONE
ABBINABILI A FORNI XL

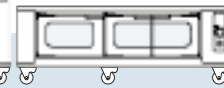
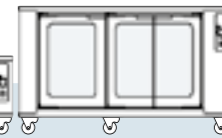
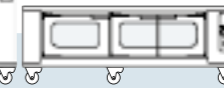
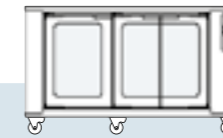
CHEF + PIZZA
h 170





OVEN MODEL MODELLO FORNO	DUAL 4 - DUAL 4 WIDE DUAL 44 - DUAL 44 WIDE DUAL 4 ALTO DUAL 4 ALTO WIDE	DUAL 4 DUAL 4 WIDE DUAL 4 ALTO DUAL 4 ALTO WIDE	DUAL 6 - DUAL 6 WIDE DUAL 66 - DUAL 66 WIDE DUAL 6 ALTO DUAL 6 ALTO WIDE	DUAL 6 DUAL 6 WIDE DUAL 6 ALTO DUAL 6 ALTO WIDE
PROVING CHAMBERS MODEL MODELLO CELLA DI LIEVITAZIONE	CELLA Inox T 4-44	Cella Inox T 4-4-4	Cella Inox T 6-66	Cella Inox T 6-6-6
LOAD CAPACITY CAPACITÀ DI CARICO	n° 12 TRAYS	6 TRAYS	12 TRAYS	6 TRAYS
SPACE BETWEEN TRAYS SPAZIO TRA LE TEGLIE	cm 12,0	7,8	9,0	7,8
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C 0-60	0-60	0-60	0-60
POWER POTENZA	kW 2,0	2,0	2,0	2,0
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt 230	230	230	230
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm 110,0	110,0	110,0	110,0
	D 96,5	96,5	120,5	120,5
	H 90,0	55,0	90,0	55,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm 113,0	113,0	116,0	116,0
	D 113,0	113,0	140,0	140,0
	H 104,0	69,0	104,0	69,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg 82,0	62,0	62,0	70,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg 93,0	72,0	72,0	84,0
WATER TRAY VASCHETTA PER L'ACQUA	•	•	•	•
CASTORS SET SET DI RUOTE	•	•	•	•

● AS STANDARD | DI SERIE ○ OPTIONAL | OPZIONALE



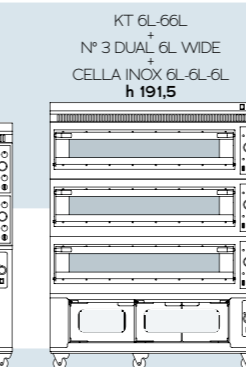
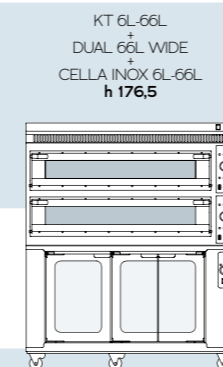
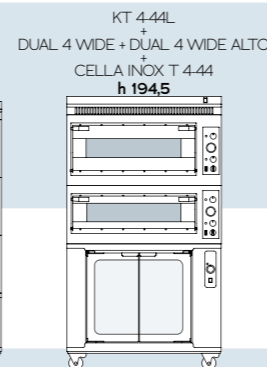
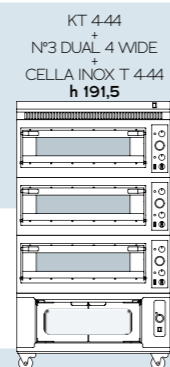
1 baking tray 40x60cm
1 teglia del formato 40x60cm

OVEN MODEL MODELLO FORNO	DUAL 6L DUAL 6L WIDE DUAL 66L DUAL 66L WIDE	DUAL 6L DUAL 6L WIDE	DUAL 9 DUAL 9 WIDE DUAL 99 DUAL 99 WIDE	DUAL 9 DUAL 9 WIDE
PROVING CHAMBERS MODEL MODELLO CELLA DI LIEVITAZIONE	CELLA Inox T 6L-66L	CELLA Inox T 6L-6L-6L	CELLA Inox T 9-99	CELLA Inox T 9-9-9
LOAD CAPACITY CAPACITÀ DI CARICO	n° 18 TRAYS	9 TRAYS	18 TRAYS	9 TRAYS
SPACE BETWEEN TRAYS SPAZIO TRA LE TEGLIE	cm 9,0	7,8	9,0	7,8
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C 0-60	0-60	0-60	0-60
POWER POTENZA	kW 2,0	2,0	2,0	2,0
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt 230	230	230	230
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm 150,0	150,0	150,0	150,0
	D 96,5	96,5	120,5	120,5
	H 90,0	55,0	90,0	55,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm 153,0	153,0	156,0	156,0
	D 113,0	113,0	140,0	140,0
	H 104,0	69,0	104,0	69,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg 107,0	86,0	120,0	92,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg 121,0	99,0	140,0	110,0
WATER TRAY VASCHETTA PER L'ACQUA	•	•	•	•
CASTORS SET SET DI RUOTE	•	•	•	•

● AS STANDARD | DI SERIE ○ OPTIONAL | OPZIONALE

PROVING CHAMBERS
CAN BE COMBINED
WITH DUAL OVENS
CELLE DI LIEVITAZIONE
ABBINABILI A FORNI DUAL

CHEF + PIZZA
h 170



STAND

ACCESSORIES FOR OVENS

IDEAL

MAXINE - NEVO - NEVO MAXI - ESTRA - OPTIMA WIDE - DUAL WIDE - ALFA GAS



OPTIONAL



Second shelf
Secondo ripiano
Zweite Ablage
Deuxième étagère
Segundo estante
Вторая полка



The oven support is equipped with four practical wheels with brake

Il supporto del forno è munito di quattro comode ruote con freno

Die Halterung des Ofens ist ausgestattet mit vier bequemen Rädern mit Bremse

Le support du four est muni de quatre roues avec frein très pratiques

El soporte del horno está formado por cuatro cómodas ruedas con freno

Подставка для печи оснащена четырьмя удобными колесиками с тормозами



NEVO P. 14

OVEN MODEL MODELLO FORNO	STAND MODEL MODELLO SUPPORTO	DIMENSIONS DIMENSIONI cm	NET WEIGHT PESO NETTO kg	PAINTED IRON FERRO VERNICIATO	4 CASTORS SET SET DI 4 RUOTE
NEVO 1/50 - 2/50	SB 1/50 - SB 2/50	91,5 x 62,5 x 86,0	23,0	•	○
NEVO 3/50	SB 3/50	91,5 x 62,5 x 76,0	23,0	•	○
NEVO 44 MEDIUM	SB 44 MEDIUM	90,0 x 76,0 x 86,0	31,0	•	○
NEVO 4	SB 4	97,5 x 81,5 x 96,0	32,0	•	○
NEVO 44	SB 44	97,5 x 81,5 x 86,0			
NEVO 6	SB 6	97,5 x 110,5 x 96,0	38,0	•	○
NEVO 66	SB 66	97,5 x 110,5 x 86,0			
NEVO 6L	SB 6L	130,5 x 81,5 x 96,0	38,0	•	○
NEVO 66L	SB 66L	130,5 x 81,5 x 86,0			

NEVOMAXI P. 18

ESTRA P. 24

OPTIMAWIDE P. 28

OVEN MODEL MODELLO FORNO	STAND MODEL MODELLO SUPPORTO	DIMENSIONS DIMENSIONI cm	NET WEIGHT PESO NETTO kg	PAINTED IRON FERRO VERNICIATO	4 CASTORS SET SET DI 4 RUOTE
NEVO MAXI 2L	SXL 2L	110,0 x 49,0 x 96,0	24,0	•	○
NEVO MAXI 22L	SXL 22L	110,0 x 49,0 x 86,0			
NEVO MAXI 3L	SXL 3L	130,5 x 49,0 x 96,0	31,0	•	○
NEVO MAXI 33L	SXL 33L	130,5 x 49,0 x 86,0			
NEVO MAXI 4 - ESTRA 4 - OPTIMA WIDE 4	SXL 4	100,0 x 84,5 x 96,0	33,0	•	○
NEVO MAXI 44 - ESTRA 44 - OPTIMA WIDE 44	SXL 44	100,0 x 84,5 x 86,0			
NEVO MAXI 6 - ESTRA 6 - OPTIMA WIDE 6	SXL 6	100,0 x 120,5 x 96,0	39,0	•	○
NEVO MAXI 66 - ESTRA 66 - OPTIMA WIDE 66	SXL 66	100,0 x 120,5 x 86,0			
NEVO MAXI 6L - ESTRA 6L - OPTIMA WIDE 6L	SXL 6L	136,0 x 84,5 x 96,0	39,0	•	○
NEVO MAXI 66L - ESTRA 66L - OPTIMA WIDE 66L	SXL 66L	136,0 x 84,5 x 86,0			
NEVO MAXI 9 - ESTRA 9 - OPTIMA WIDE 9	SXL 9	136,0 x 120,5 x 96,0	45,0	•	○
NEVO MAXI 99 - ESTRA 99 - OPTIMA WIDE 99	SXL 99	136,0 x 120,5 x 86,0			

• AS STANDARD | DI SERIE ○ OPTIONAL | OPTIONAL



DUAL P. 32

DUALWIDE P. 36

OVEN MODEL MODELLO FORNO	STAND MODEL MODELLO SUPPORTO	DIMENSIONS DIMENSIONI W D H cm	NET WEIGHT PESO NETTO kg	PAINTED IRON FERRO VERNICIATO	4 CASTORS SET SET DI 4 RUOTE
DUAL 4 - DUAL WIDE 4	ST 4	110,0 x 96,5 x 96,0	39,0	•	○
DUAL 44 - DUAL WIDE 44	ST 44	110,0 x 96,5 x 86,0			
DUAL 6 - DUAL WIDE 6	ST 6	110,0 x 120,5 x 96,0	42,0	•	○
DUAL 66 - DUAL WIDE 66	ST 66	110,0 x 120,5 x 86,0			
DUAL 6L - DUAL WIDE 6L	ST 6L	150,0 x 96,5 x 96,0	44,0	•	○
DUAL 66L - DUAL WIDE 66L	ST 66L	150,0 x 96,5 x 86,0			
DUAL 9 - DUAL WIDE 9	ST 9	150,0 x 120,5 x 96,0	50,0	•	○
DUAL 99 - DUAL WIDE 99	ST 99	150,0 x 120,5 x 86,0			

• AS STANDARD | DI SERIE ○ OPTIONAL | OPTIONAL



ALFAGAS P. 46

OVEN MODEL MODELLO FORNO	STAND MODEL MODELLO SUPPORTO	DIMENSIONS DIMENSIONI W D H cm	NET WEIGHT PESO NETTO kg	PAINTED IRON FERRO VERNICIATO	4 CASTORS SET SET DI 4 RUOTE
ALFA GAS 4	SG 4	100,0 x 84,5 x 96,0	33,0	•	•
ALFA GAS 44	SG 44	100,0 x 84,5 x 86,0			
ALFA GAS 6	SG 6	100,0 x 120,5 x 96,0	36,0	•	•
ALFA GAS 66	SG 66	100,0 x 120,5 x 86,0			
ALFA GAS 9	SG 9	130,5 x 120,5 x 96,0	40,0	•	•
ALFA GAS 99	SG 99	130,5 x 120,5 x 86,0			

• AS STANDARD | DI SERIE ○ OPTIONAL | OPTIONAL



ALFAGASXL P. 50

OVEN MODEL MODELLO FORNO	STAND MODEL MODELLO SUPPORTO	DIMENSIONS DIMENSIONI W D H cm	NET WEIGHT PESO NETTO kg	PAINTED IRON FERRO VERNICIATO	4 CASTORS SET SET DI 4 RUOTE
ALFA GAS XL 3L	SGXL 3L	147,0 x 65,0 x 96,0	31,0	•	○
ALFA GAS XL 33L	SGXL 33L	147,0 x 65,0 x 86,0			
ALFA GAS XL 4	SGXL 4	110,0 x 96,5 x 96,0	33,0	•	○
ALFA GAS XL 44	SGXL 44	110,0 x 96,5 x 86,0			
ALFA GAS XL 6	SGXL 6	110,0 x 132,0 x 96,0	39,0	•	○
ALFA GAS XL 66	SGXL 66	110,0 x 132,0 x 86,0			
ALFA GAS XL 6L	SGXL 6L	147,0 x 96,5 x 96,0	39,0	•	○
ALFA GAS XL 66L	SGXL 66L	147,0 x 96,5 x 86,0			
ALFA GAS XL 9	SGXL 9	147,0 x 132,0 x 96,0	45,0	•	○
ALFA GAS XL 99	SGXL 99	147,0 x 132,0 x 86,0			

• AS STANDARD | DI SERIE ○ OPTIONAL | OPTIONAL

HOODK

ACCESSORIES FOR OVENS

M MECHANICAL
MECCANICO

IDEAL NEVO - NEVO MAXI - ESTRA -
OPTIMA WIDE - DUAL - DUAL WIDE



Completely manufactured
in stainless steel
Costruito interamente
in acciaio inox

Vollständig aus edelstahl
hergestellt
Entièrement construit
en acier inox

Construido
completamente
en acero inoxidable
Полностью из
нержавеющей стали



EN Completely manufactured in stainless steel and featuring a simple and compact design, Hostek hoods are the perfect solution to ensure maximum efficiency in fume filtration in your professional kitchen.

IT Realizzate interamente in acciaio inox e caratterizzate da un design semplice e compatto, le cappe Hostek sono la soluzione perfetta per garantire la massima efficienza nella filtrazione dei fumi all'interno della tua cucina professionale.

DE Die vollständig aus Edelstahl gefertigten Abzugshauben von Hostek zeichnen sich durch ihr einfaches und kompaktes Design aus und sind die perfekte Lösung, um in Ihrer professionellen Küche eine maximale Effizienz bei der Dunstfiltration zu gewährleisten.

FR Entièrement réalisées en acier inoxydable et caractérisées par un design simple et compact, les hottes Hostek sont la solution idéale pour assurer une efficacité maximale dans la filtration des fumées à l'intérieur de votre cuisine professionnelle.

ES Realizadas completamente en acero inoxidable y caracterizadas por un diseño simple y compacto, las campanas Hostek son la solución perfecta para garantizar la máxima eficiencia en la filtración de los humos dentro de su cocina profesional.

RU Изготовленные полностью из нержавеющей стали и отличающиеся простой и компактной конструкцией, вытяжки Hostek являются идеальным решением для обеспечения максимальной эффективности фильтрации дыма на профессиональной кухне.

OPTIONAL

Electric motor
Motore elettrico
Elektrischer Motor
Moteur électrique
Motor Eléctrico
Электродвигатель

Speed controller
Regolatore di velocità
Drehzahlregler
Régulateur de vitesse
Regulador de Velocidad
Переключатель скоростей

NEVO P. 14

OVEN MODEL MODELLO FORNO	HOOD MODEL MODELLO CAPPA	FLOW RATE PORTATA m³/h	DIMENSIONS DIMENSIONI cm	NET WEIGHT PESO NETTO kg	SPEED CONTROLLER REGOLATORE DI VELOCITÀ	ELECTRIC MOTOR MOTORE ELETRICO
NEVO 44 MEDIUM	KB 44 M	400	90,0 x 91,0 x 12,0	10,0	○	○
NEVO 4 / 44	KB 4-44	400	97,5 x 96,5 x 12,0	10,0	○	○
NEVO 6 / 66	KB 6-66	400	97,5 x 125,5 x 12,0	12,8	○	○
NEVO 6L / 66L	KB 6L-66L	400	130,5 x 96,5 x 12,0	13,0	○	○

NEVOMAXI P. 18

ESTRA P. 24

OPTIMAWIDE P. 28

OVEN MODEL MODELLO FORNO	HOOD MODEL MODELLO CAPPA	FLOW RATE PORTATA m³/h	DIMENSIONS DIMENSIONI cm	NET WEIGHT PESO NETTO kg	SPEED CONTROLLER REGOLATORE DI VELOCITÀ	ELECTRIC MOTOR MOTORE ELETRICO
NEVO MAXI 2L / 22L	KXL 2L-22L	400	110,0 x 64,0 x 12,0	9,0	○	○
NEVO MAXI 3L / 33L	KXL 3L-33L	400	130,5 x 64,0 x 12,0	10,0	○	○
NEVO MAXI 4 / 44 ESTRA 4 / 44 OPTIMA WIDE 4 / 44	KXL 4-44	400	100,0 x 101,5 x 12,0	11,0	○	○
NEVO MAXI 6 / 66 ESTRA 6 / 66 OPTIMA WIDE 6 / 66	KXL 6-66	400	100,0 x 137,5 x 12,0	14,0	○	○
NEVO MAXI 6L / 66L ESTRA 6L / 66L OPTIMA WIDE 6L / 66L	KXL 6L-66L	400	136,0 x 101,5 x 12,0	14,0	○	○
NEVO MAXI 9 / 99 ESTRA 9 / 99 OPTIMA WIDE 9 / 99	KXL 9-99	400	136,0 x 137,5 x 12,0	17,0	○	○

DUAL P. 32

DUALWIDE P. 36

OVEN MODEL MODELLO FORNO	HOOD MODEL MODELLO CAPPA	FLOW RATE PORTATA m³/h	DIMENSIONS DIMENSIONI cm	NET WEIGHT PESO NETTO kg	SPEED CONTROLLER REGOLATORE DI VELOCITÀ	ELECTRIC MOTOR MOTORE ELETRICO
DUAL WIDE 4 / 44 / 4 ALTO	KT 4-44	400	110,0 x 111,5 x 12,0	14,0	○	○
DUAL WIDE 6 / 66 / 6 ALTO	KT 6-66	400	110,0 x 135,5 x 12,0	16,0	○	○
DUAL WIDE 6L / 66L	KT 6L-66L	400	150,0 x 111,5 x 12,0	18,0	○	○
DUAL WIDE 9 / 99	KT 9-99	400	150,0 x 135,5 x 12,0	20,0	○	○

● AS STANDARD | DI SERIE ○ OPTIONAL | OPTIONAL

CONDENSATION HOOD

ACCESSORIES FOR OVENS

D DIGITAL DIGITALE

IDEAL NEVO - NEVO MAXI - ESTRA - OPTIMA WIDE - DUAL - DUAL WIDE



Smoke Condensation
Condensazione fumi

Rauchgaskondensation
Condensation des fumées

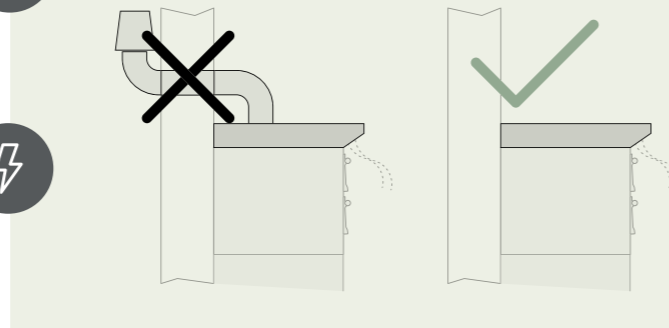
Condensación de humos
Конденсация дыма



Electric motor
Motore elettrico

Elektrischer Motor
Moteur électrique

Motor Eléctrico
Электродвигатель



EN Made from stainless steel and equipped with a user-friendly digital panel, Hostek condensation hoods purify outgoing fumes from impurities, releasing filtered air into the environment.

IT Realizzate in acciaio inox e dotate di un pratico pannello digitale, le cappe a condensazione assicurano una corretta filtrazione di fumi e vapori di cottura, anche in ambienti privi di canna fumaria.

DE Die aus rostfreiem Stahl gefertigten und mit einem praktischen digitalen Bedienfeld ausgestatteten Kondensationshauben von Hostek reinigen die ausströmenden Dämpfe von Verunreinigungen und geben die gefilterte Luft an die Umgebung ab.

FR Réalisées en acier inox et équipées d'un panneau numérique pratique, les hottes à condensation Hostek purifient les fumées des impuretés et rejettent l'air filtré dans l'environnement.

ES Realizadas en acero inoxidable y equipadas con un práctico panel digital, las campanas de condensación Hostek purifican los humos de impurezas, liberando el aire filtrado en el ambiente.

RU Конденсационные вытяжки Hostek очищают исходящие пары от примесей, выпуская отфильтрованный воздух в окружающую среду.

NEVO P. 14

OVEN MODEL MODELLO FORNO	HOOD MODEL MODELLO CAPPA	FLOW RATE PORTATA m³/h	DIMENSIONS DIMENSIONI cm	NET WEIGHT PESO NETTO kg	SPEED CONTROLLER REGOLATORE DI VELOCITÀ	ELECTRIC MOTOR MOTORE ELETTRICO
NEVO 44 MEDIUM	KB 44 M COND	400	90,0 x 96,0 x 31,0	20,0	•	•
NEVO 4 / 44	KB 4-44 COND	400	97,5 x 101,5 x 31,0	22,0	•	•
NEVO 6 / 66	KB 6-66 COND	400	97,5 x 130,5 x 31,0	29,0	•	•
NEVO 6L / 66L	KB 6L-66L COND	400	130,5 x 101,5 x 31,0	29,0	•	•

NEVOMAXI P. 18

ESTRA P. 24

OPTIMAWIDE P. 28

OVEN MODEL MODELLO FORNO	HOOD MODEL MODELLO CAPPA	FLOW RATE PORTATA m³/h	DIMENSIONS DIMENSIONI cm	NET WEIGHT PESO NETTO kg	SPEED CONTROLLER REGOLATORE DI VELOCITÀ	ELECTRIC MOTOR MOTORE ELETTRICO
NEVO MAXI 2L / 22L	KXL 2L-22L COND	400	110,0 x 69,0 x 31,0	17,0	•	•
NEVO MAXI 3L / 33L	KXL 3L-33L COND	400	130,5 x 69,0 x 31,0	20,0	•	•
NEVO MAXI 4 / 44 ESTRA 4 / 44 OPTIMA WIDE 4 / 44	KXL 4-44 COND	400	100,0 x 106,5 x 31,0	24,0	•	•
NEVO MAXI 6 / 66 ESTRA 6 / 66 OPTIMA WIDE 6 / 66	KXL 6-66 COND	400	100,0 x 142,5 x 31,0	25,0	•	•
NEVO MAXI 6L / 66L ESTRA 6L / 66L OPTIMA WIDE 6L / 66L	KXL 6L-66L COND	400	136,0 x 106,5 x 31,0	25,0	•	•
NEVO MAXI 9 / 99 ESTRA 9 / 99 OPTIMA WIDE 9 / 99	KXL 9-99 COND	400	136,0 x 142,5 x 31,0	34,0	•	•

DUAL P. 32

DUALWIDE P. 36

OVEN MODEL MODELLO FORNO	HOOD MODEL MODELLO CAPPA	FLOW RATE PORTATA m³/h	DIMENSIONS DIMENSIONI cm	NET WEIGHT PESO NETTO kg	SPEED CONTROLLER REGOLATORE DI VELOCITÀ	ELECTRIC MOTOR MOTORE ELETTRICO
DUAL WIDE 4 / 44 / 4 ALTO	KT 4-44 COND	400	110,0 x 116,5 x 31,0	30,0	•	•
DUAL WIDE 6 / 66 / 6 ALTO	KT 6-66 COND	400	110,0 x 140,5 x 31,0	33,0	•	•
DUAL WIDE 6L / 66L	KT 6L-66L COND	400	150,0 x 116,5 x 31,0	35,0	•	•
DUAL WIDE 9 / 99	KT 9-99 COND	400	150,0 x 140,5 x 31,0	39,0	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE ○ OPTIONAL | OPZIONALE

STEAMGENERATOR

ACCESSORIES FOR OVENS

IDEAL DUAL - DUAL WIDE -
DUAL ALTO - DUAL WIDE ALTO



EN Steam generator optional is suitable for professionals that are looking for a multi-use oven able to bake bread and pastry products too. Steam generator is applicable to single-chamber models of all Dual, Dual Wide, Dual Alto and Dual Wide Alto series ovens.

IT L'optional vaporiera è adatto ai professionisti che ricercano un forno multifunzione in grado di cucinare anche il pane e i prodotti di pasticceria. La vaporiera è applicabile nei modelli monocamera di tutti i forni della serie Dual, Dual Wide, Dual Alto e Dual Wide Alto.

DE Die Dampferzeuger Option eignet sich für Profis, die einen Multi-Funktionsofen suchen, der auch Brot und Backwaren zubereiten kann. Die Dampferzeuger ist für die Einkammer-Modelle aller Öfen von Dual, Dual Wide, Dual Alto und Dual Wide Alto Serie geeignet.

FR L'option Vapeur convient pour les professionnels qui cherchent un four multifonction capable de cuire aussi le pain et les produits de pâtisserie. Le Vapeur est applicable sur les modèles à une chambre de tous les fours de la série Dual, Dual Wide, Dual Alto et Dual Wide Alto.

ES La opción vaporera es adecuada para los profesionales que buscan un horno multifuncional que también pueda cocinar el pan y los productos de pastelería. La vaporera es aplicable en los modelos a cámara única de todos los hornos de la serie Dual, Dual Wide, Dual Alto und Dual Wide Alto.

RU Опция пароувлажнения подходит для профессионалов, которые ищут многофункциональную печь, где также можно готовить хлеб и кондитерские изделия. Парогенератор применим в однокамерных моделях всех печей в сериях Dual, Dual Wide, Dual Alto и Dual Wide Alto.



DIGITAL OPTION

ACCESSORIES FOR OVENS

IDEAL NEVO - NEVO MAXI - ESTRA - OPTIMA WIDE - DUAL - DUAL WIDE - DUAL ALTO - DUAL WIDE ALTO



EN The Hostek electric ovens can be supplied with a simple and intuitive digital control system, which allows the user to manage the oven's programmed start-up, remotely monitor consumption statistics and choose from numerous preset cooking programmes, or create new ones.

IT I forni elettrici Hostek possono essere forniti con un sistema di controllo digitale semplice ed intuitivo, che consente di gestire l'accensione programmata del forno, rilevare da remoto le statistiche sui consumi e scegliere fra numerosi programmi di cottura preimpostati, oppure crearne di nuovi.

DE Die Elektrobacköfen Hostek können mit einem einfachen und intuitiven digitalen Steuersystem geliefert werden, das es dem Benutzer ermöglicht, die programmierte Zündung des Ofens zu steuern, Verbrauchsstatistiken aus der Ferne zu erfassen und aus zahlreichen voreingestellten Garprogrammen zu wählen oder neue zu erstellen.

FR Les fours électriques Hostek peuvent être fournis avec un système de commande numérique simple et intuitif, qui permet à l'utilisateur de gérer l'allumage programmé du four, de consulter à distance les statistiques de consommation et de choisir parmi de nombreux programmes de cuisson prédéfinis ou d'en créer de nouveaux.

ES Los hornos eléctricos Hostek pueden ser provistos de un sencillo y intuitivo sistema de control digital, que permite al usuario gestionar el encendido programado del horno, consultar a distancia las estadísticas de consumo y elegir entre numerosos programas de cocción preestablecidos, o crear otros nuevos.

RU Электрические печи Hostek могут быть оснащены простой и интуитивно понятной цифровой системой управления, которая позволяет пользователю управлять запрограммированным включением печи, дистанционно собирать статистику потребления, выбирать из многочисленных предустановленных программ приготовления или создавать новые.



EN PRICE LIST: the price list is expressed in Euro (VAT excluded), cancels and replaces all previous editions and may be modified at any time, without prior notice, at the sole discretion of the Producer.

PAYMENT: payment must be made in accordance with the conditions agreed and stated in the order confirmation. No exception of any kind or type, not even for evident and proven defects or irregularities in the goods sold, can authorise the purchaser to avoid or delay payment of invoices. At the first unpaid or delayed payment of an instalment as agreed in the contract, the purchaser may automatically lose the benefit of the term and the seller may proceed at its own irrevocable choice to recover the unpaid amount or the entire remaining difference. In the case of deferred payment or any other method of payment, the costs charged to the company by the credit institution shall be charged to the purchaser. In the event of delayed payment, interest for late payment and bank charges shall be charged in accordance with the law.

DELIVERY: the delivery period starts upon receipt of payment. **ORDERS:** to avoid mistakes or misunderstandings, which may occur during a telephone conversation, orders and deliveries will not be effected but in the presence of a written order. In the case that, for reasons of urgency, the telephonic order is not followed by a written confirmation, no returns will not be accepted. Every order is irrevocable by the purchaser. The Producer reserves the right to give written acceptance. Any customer request or verbal agreement with representatives of the seller will not be valid unless confirmed in writing by the same. Delivery dates indicated on the order confirmation are indicative and not binding and are subject to variations and/or extraordinary events beyond the control of the Producer. If the customer fails to collect the goods within 30 days from the deadline specified in the order, the seller may cancel the sales contract.

TRANSPORT: Delivery Terms mentioned on all our documents refer to INCOTERMS 2010®. The goods travel at the risk of the purchaser. Any complaints about the defective condition of the equipment must be made to the carrier when accepting the goods. The complaint is only valid if made within 8 (eight) days of receipt of the goods.

PACKING: the packaging is included in the price.

MOTORS AND INSTALLATIONS: the price refers to equipment with motor power and voltage used in the European Community. Motor with special voltages or frequency are available on request.

WARRANTY: all parts of the equipment, electrical parts excluded, have 12 months of warranty from the date of our invoice only if the defects are due to the construction. Warranty does not cover any repairs due to wear and tear resulting from use, poor maintenance, inexperience, manipulation, or modifications made by the purchaser. Requests for spare parts under warranty must be made in writing. Parts replaced under warranty will be invoiced in any case; upon receipt of the parts to be replaced, which must be returned carriage free, a regular credit note will be issued. The guarantee does not cover the replacement of equipment and labour costs for spare parts and any other incidental expenses. All obligations of the manufacturer to compensate for direct or indirect damages resulting from the non-functioning of the machine are expressly excluded.

TEST: before delivery, the equipment is tested in the Producer's workshops. Components, technical data and characteristics might be modified at any moment.

TECHNICAL DATA: the description and designs are only for information, is forbidden to copy, transfer or show them to third parties; weights and measures are always approximate. The manufacturer reserves his right to make any modifications in the specifications without any notice.

DEROGATIONS AND ADDITIONAL CONDITIONS: any possible derogation to the above-mentioned terms of supply, which is stated among the parties by mutual consent, must be put in writing and strictly limited to what will be agreed. This derogation will never include amendments also of the remaining terms of sale, which will remain the same, where there is no specific contrary agreement.

PLACE OF JURISDICTION: for any dispute upon this sale, the parties recognize the sole competence of the Court of Law of Pordenone. The mentioned competence cannot be derogated, not even with the issue of drafts, acceptances, bills of exchange, domiciliated by the purchaser.

IT LISTINO PREZZI: il listino di vendita è espresso in Euro (I.V.A. esclusa), annulla e sostituisce tutte le precedenti edizioni e potrà essere modificato in qualsiasi momento, senza preavviso, ad insindacabile giudizio del Produttore.

PAGAMENTO: il pagamento dovrà avvenire in conformità alle condizioni concordate ed indicate nella conferma d'ordine. Nessuna eccezione di nessun genere e specie, neppure per palesi ed accertati vizi difetti o irregolarità della merce venduta, potrà autorizzare il compratore ad esimersi o ritardare il pagamento delle fatture. Al primo mancato o ritardato pagamento di una rata convenuta nel contratto, l'acquirente può perdere automaticamente il beneficio del termine e la venditrice può agire alternativamente a sua insindacabile scelta per il recupero della somma non pagata o per l'intera differenza residua. Nel caso di pagamento differito con R.I.B.A. o altro metodo di pagamento, verranno conteggiate a carico del compratore le spese addebitate all'azienda dall'istituto di credito. In caso di ritardato pagamento, verranno applicati interessi di mora previsti per legge e addebitate le spese bancarie sostenute.

CONSEGNA: il termine di consegna decorre dall'avvenuto pagamento.

ORDINANTE: in considerazione degli errori od incomprensioni che derivano dalla trasmissione telefonica degli ordinativi, non saranno effettuate spedizioni se non in presenza di ordine scritto. Nell'eventualità che, per motivi d'urgenza, l'ordinativo telefonico non sia seguito da conferma scritta, non saranno accettati resi. Ogni ordinazione è irrevocabile da parte del committente. Il Produttore si riserva obbligo di dare l'accettazione scritta. Qualunque richiesta del cliente o suo accordo verbale con rappresentanti della venditrice non saranno validi se non confermati per iscritto dalla stessa. Le date di consegna indicate sulla conferma d'ordine sono da intendersi come indicative e non vincolanti e sono subordinate alle variazioni e/o eventi straordinari indipendenti dal Produttore. Ove il cliente non proceda al ritiro della merce entro 30gg dalla scadenza del termine indicato nell'ordine, il venditore potrà far dichiarare risolto il contratto di vendita.

TRASPORTO: I termini di consegna menzionati in tutti i documenti fanno riferimento agli INCOTERMS 2010®. la merce viaggia a rischio del committente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziate al trasportatore al momento dell'accettazione della merce. Il reclamo è valido se fatto entro 8 (otto) giorni dal ricevimento della merce.

IMBALLO: l'imballo è incluso nel prezzo.

MOTORI E IMPIANTI: i prezzi sono intesi per macchine con motore a potenza e voltaggio utilizzati nell'ambito della comunità europea. Motori con voltaggi o frequenze speciali sono disponibili su richiesta.

GARANZIA: tutte le parti che compongono le apparecchiature, escluse le parti elettriche, godono di una garanzia di mesi 12 dalla data della nostra fattura, sempre che i difetti siano dovuti alla costruzione. Sono escluse dalla garanzia le eventuali riparazioni dovute al logoramento proveniente dall'uso, dalla cattiva manutenzione, dalla imperizia, manomissioni o modifiche apportate dall'acquirente. Le richieste di parti di ricambio in garanzia devono obbligatoriamente pervenire in forma scritta. Le spedizioni dei pezzi in oggetto avverranno in porto assegnato. I pezzi sostituiti in garanzia saranno comunque fatturati; a ricevimento dei componenti da sostituire, che dovranno essere resi in porto franco, si provvederà ad emettere regolare nota di accredito. La garanzia non contempla la sostituzione dell'apparecchiatura e le spese di manodopera per i ricambi e qualsiasi altra spesa accessoria. Resta esplicitamente escluso ogni obbligo da parte della fornitrice di risarcimento di danni diretti o indiretti derivanti dal non funzionamento della macchina.

COLLAUDO: prima della spedizione le macchine e/o gli impianti vengono collaudati presso le officine del Produttore. Componenti, dati tecnici e caratteristiche potranno subire delle variazioni in qualsiasi momento.

DATI TECNICI: Le descrizioni ed i disegni sono solo informativi. È vietato estrarne copia, fare cessione o darli in visione a terzi. Le indicazioni di peso e di misure sono sempre approssimative. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

DEROGHE E NOVAZIONI: qualsiasi eventuale deroga alle sopradette condizioni generali di fornitura, che venisse stabilita fra le parti di pieno accordo, dovrà essere convenuta per iscritto e resterà strettamente limitata a quanto si converrà in modo specifico e non implicherà mai novazioni anche delle rimanenti condizioni generali, le quali tutte rimarranno ferme, ove manchi una esplicita pattuizione in contrario.

FORO COMPETENTE: per qualsiasi controversia relativa alla presente vendita, le parti riconoscono l'esclusiva competenza del Foro Giudiziario di Pordenone. Detta competenza non è derogabile neppure con l'emissione di tratte, accettazioni, effetti cambiari, domiciliati presso l'acquirente.

DE PREISLISTE: Die Preisliste ist in Euro (MwSt. Ausgeschlossen) ausgedrückt, annulliert und ersetzt alle vorherigen Ausgaben und kann jederzeit ohne Vorankündigung und nach unanfechtbarer Meinung von der Hersteller geändert werden.

BEZAHLUNG: Die Bezahlung muss nach den vereinbarten und angegebenen Bedingungen auf der Auftragbestätigung erfolgen. Keine Ausnahme von irgendeiner Art kann dem Käufer nicht für offenbare und fest-gestellte Fehler, Mängel oder Unregelmässigkeit der verkauften Ware erlaube sich die Bezahlung der Rechnungen zu befreien oder sie zu entziehen. Bei der ersten ausbleibenden oder verspäteten Zahlung einer vertraglich vereinbarten Rate kann der Käufer automatisch den Vorteil der Frist verlieren, und die Verkäuferin kann alternativ zur Einziehung des unbezahlten Betrages oder der gesamten verbleibenden Differenz nach ihrer unanfechtbaren Wahl handeln. Bei Zahlungsverzug fallen gesetzliche Verzugszinsen an und die anfallenden Bankgebühren werden in Rechnung gestellt.

LIEFERUNG: Die Lieferzeit beginnt nach Erhalt der Zahlung.

AUFTRAGGEBER: in anberacht der Fehler oder Unverstandnisse, welche durch Telefongespräche gemacht werden konnten, werden Sedungen wenigstens in Anwesenheit von einer schriftlichen Auftragsbestätigung nicht verschickt sein. Für den Fall aus dringenden Gründen, dass Bestellung von einer schriftlichen Auftragsbestätigung gefolgt wird, werden die unverkauften Waren nicht akzeptiert. Jede Bestellung ist von Seiten des Auftraggebers unwiderruflich. Das Hersteller behält sich vor, eine schriftliche Akzeptation zu senden. Irgendeine Anfrage oder verbales Abkommen der Kunden mit dem Verkäufer sind ungültig, wenn keine schriftliche Bestätigung von der Firma vorlegt. Die in der Auftragsbestätigung angegebenen Liefertermine sind unverbindliche Richtwerte und unterliegen Änderungen und/oder außergewöhnlichen Ereignissen, die unabhängig von der Hersteller sind. Wenn der Kunde die Ware nicht innerhalb von 30 Tagen nach Ablauf der in der Bestellung angegebenen Frist abholt, kann der Verkäufer den Kaufvertrag auflösen.

VERSAND: Die in allen Dokumenten genannten Lieferfristen beziehen sich auf die INCOTERMS 2010. Der Transport der Ware ist auf Risiko des Auftraggebers. Eventuelle Beanstandungen in Bezug auf den fehlerhaften Stand der Ware müssen dem Transporteur mitgeteilt werden, wenn die Ware akzeptiert wird. Die Reklamierung ist nur gültig, wenn sie innerhalb 8 Tagen nach dem Empfang der Ware vorgezogen wird.

VERPACKUNG: die verpackungskosten sind in dem Preis der Geräte einschließlich.

MOTOREN UND ANLAGEN: es versteht sich, daß die Preise für Maschinemit Leistungsmotoren und von EG gebrauchter Anschlussg ausgedrückt sind. Motoren mit speziellen Spannungen oder Frequenzen sind auf Anfrage erhältlich. **GARANTIE:** alles Teile die Maschine sind in Garantie für 12 Monate vom Rechnung Datum, mit Ausnahme von elektrische Teile, wenn die Mängel auf Baufehler zurückzuführen sind. Von der Garantie sind die möglichen Reparaturen ausgeschlossen, welche durch Zerrüttung wegen Gebrauchs, falscher Wartung, Unerfahrenheit, Schäden oder vom Erwerber verlangter Veränderungen hervorgerufen sind. Die Versand von alles Teile im Gegenstand werden sein liefern nachnahme. Die Bestellung der Ersatzteile unter Garantie müssen schriftlich sein; die Lieferung wird ab Werk sein; wir können die Rückgabe der ersetzten Garantiestücke bitten. Die im Rahmen der Garantie ersetzten Teile werden in Rechnung gestellt. Nach Erhalt der zu ersetzenden Komponenten, die frankiert zurückgegeben werden müssen, wird eine regelmäßige Gutschrift ausgestellt. Die Garantie bezieht keine Ersetzung der Apparatur oder Arbeitskosten für Ersatzteile und irgendwelche andere Nebenausgabe. Es ist deutlich, daß jede Verpflichtung für die Entschädigung von direkten oder indirekten Schäden wegen der Untüchtigkeit der Maschine abgelehnt sind.

PRÜFUNG: Vor der Versendung werden die Maschinen und/oder die Anlagen bei der Werkstätten von Hersteller geprüft. Bauelemente, technische Daten und Kennzeichen können Veränderungen jederzeit erfahren.

TECHNISCHE DATEN: die Beschreibungen und die Zeichnungen sind rein unterrichtend. Es ist verboten, sie zu kopieren, Abtretung zu machen oder sie Dritten weiterzugeben. Die Gewichts- und Massangaben sind immer ungefähr. Der Hersteller behält sich vor, jede Bauveränderung ohne Vorankündigung vorzunehmen.

VERTRAGSABWEICHUNGEN UND ERNEUERUNGEN: jede eventuelle Abweichung von den o.g. allgemeinen Lieferbedingungen, die zwischen den Parteien mit gemeinem Abkommen abgemacht wird, muß schriftlich bestimmt werden. Siewird fest beschareinkt, auf was spezifisch in Einklang gebracht wird, und sie wird Erneuerungen auch von übrigen allgemeinen bedingungen nie verwickeln, welche so bleiben, wenn es kein gegenteiliges Abkommen gibt.

GERICHTSSTAND: für irgendeinen Streit bezüglich auf den vorliegenden Verkauf erkennen die Parteien die exklusive kompetenz vom Gericht in Pordenone an. Die genannte Kompetenz kann nicht einmail mit Erteilung von Tratten, Akzeptieren, Wechselgültigkeiten verändert werden, beim Erwerber ansässig sind.

FR LISTE DE PRIX : la liste de prix est exprimée en euro (TVA exclue), annule et remplace toutes les éditions précédentes et pourra être modifiée à tout moment, sans avis préalable, à la seule discrétion du producteur. **PAIEMENT :** le paiement sera effectué aux conditions convenues et indiquées dans la confirmation de commande. Aucune exception de toute sorte, même pour des défauts ou irrégularités évidents et constatés des marchandises vendues, n'autorise l'acheteur à renoncer au paiement des factures ou à le retarder. Au premier défaut ou retard de paiement d'une échéance convenue dans le contrat, l'acheteur peut perdre automatiquement le bénéfice du terme et le vendeur peut agir alternativement à sa discrétion pour récupérer le montant impayé ou la totalité de la différence restante. Au premier défaut ou retard de paiement d'une échéance convenue dans le contrat, l'acheteur peut perdre automatiquement le bénéfice du terme et le vendeur peut agir alternativement à sa discrétion pour récupérer le montant impayé ou la totalité de la différence restante. En cas de paiement différé ou autre mode de paiement, les frais facturés à la société par l'établissement bancaire sont à charge de l'acheteur. En cas de retard de paiement, des intérêts moratoires prévus par la loi seront facturés et les frais bancaires éventuels seront débités.

LIVRAISON : le délai de livraison prend effet sur réception du paiement. **COMMANDES :** Compte tenu des erreurs ou des malentendus résultant de la réception des commandes par téléphone, aucune expédition ne sera effectuée si la commande n'est pas confirmée par écrit. Au cas où, pour des raisons d'urgence, la commande téléphonique n'est pas suivie d'une confirmation écrite, aucun retour ne sera accepté. Toute commande est irrévocable de la part de l'acheteur. Le producteur se réserve le droit de donner une acceptation écrite. Toute demande du client ou tout accord verbal avec les représentants de la société vendeuse ne sera valable que s'il est confirmé par écrit par cette dernière. Les délais de livraison indiqués sur la confirmation de la commande doivent être considérés comme indicatifs et non impératifs et sont sujets à des variations et/ou à des événements extraordinaires indépendants de la société productrice.

Si le client ne collecte pas les marchandises dans les 30 jours suivant la date indiquée dans la commande, le vendeur peut annuler le contrat de vente.

TRANSPORT : Les conditions de livraison mentionnées dans tous les documents se réfèrent aux INCOTERMS 2010®. Les marchandises voyagent au risque de l'acheteur. Toute réclamation concernant l'état défectueux du matériel doit être adressée au transporteur lors de l'acceptation des

marchandises. La réclamation est valable si elle est formulée dans les 8 (huit) jours suivant la réception des marchandises.

EMBALLAGE : l'emballage est inclus dans le prix.

MOTEURS ET INSTALLATIONS : les prix correspondent à des équipements dont la puissance et la tension du moteur sont utilisées au sein de la Communauté Européenne. Sur demande, des moteurs avec des tensions ou des fréquences spéciales sont disponibles.

GARANTIE : toutes les parties des équipements, à l'exclusion des parties électriques, sont couvertes par une garantie de 12 mois à compter de la date de notre facture, à condition que les défauts soient dus à la construction. Sont exclues de la garantie les réparations dues à l'usure résultant de l'utilisation, d'un mauvais entretien, d'une manipulation ou d'une modification effectuée par l'acheteur. Les demandes de pièces de remplacement dans le cadre de la garantie doivent être formulées par écrit. Ces pièces sont expédiées en port dû. Les pièces remplacées dans le cadre de la garantie sont en tout cas facturées ; à la réception des pièces à remplacer, qui doivent être renvoyées franco de port, un avoir est régulièrement émis.

La garantie ne couvre pas le remplacement des équipements ni les frais de main-d'œuvre pour les pièces de remplacement et tous les autres frais accessoires. Toute obligation du fournisseur de réparer les dommages directs ou indirects résultant du non-fonctionnement de la machine est expressément exclue.

ESSAI : avant l'expédition, les équipements et/ou les installations sont testées dans les laboratoires de la société productrice. Les composants, les données techniques et les caractéristiques peuvent être modifiés à tout moment.

DONNÉES TECHNIQUES : Les descriptions et les dessins sont fournis exclusivement à titre d'information. Il est interdit d'en faire des copies, de les transférer ou de les remettre à des tiers. Les indications de poids et les mesures sont toujours approximatives. Le producteur se réserve le droit d'apporter des modifications structurelles sans préavis.

DÉROGATIONS ET RENOUVELLEMENTS : toute dérogation aux conditions générales de fourniture susmentionnées, convenue entre les parties d'un commun accord, devra être convenue par écrit et sera strictement limitée à ce qui est spécifiquement convenu et n'impliquera jamais de dérogation aux autres conditions générales, qui resteront incontournables sauf accord contraire explicite.

TRIBUNAL COMPETENT : pour tout litige relatif à la présente vente, les parties reconnaissent la compétence exclusive du Tribunal de Pordenone. Cette compétence ne peut être dérogée même par l'émission de traites, d'acceptations, de billets à ordre auprès de l'acheteur.

ICONS LEGEND
 LEGENDA ICONE
 LEGENDE SYMBOLE
 LÉGENDE ÍCONES
 LEGENDA ICONOS
 ЛЕГЕНДА ИКОН

M MECHANICAL
 MECCANICO
 MECHANISCHE
 MÉCANIQUE
 MECÁNICO
 МЕХАНІКА

D DIGITAL
 DIGITALE
 DIGITALEN
 NUMÉRIQUE
 DIGITAL
 ЦИФРОВЫЙ/ЫЕ



CHAMBERS CAMERE KAMMERN CHAMBRES CÁMERAS КАМЕРЫ	40X60 CM TRAY TEGLIA 40X60 CM PFANNE 40X60 CM PLAQUE 40X60 CM BANDEJA 40X60 CM ПРОТЯЖИ 40X60 CM	RAILS FOR GASTRONORM-GN PANS GUIDE PER TEGLE GASTRONORM-GN FUHRUNGSSCHENEN FÜR GASTRONORM-GN BLECH GUIDES POUR PLAQUES GASTRONORM-GN GUÍAS PARA BANDejas GASTRONORM-GN НАТЯЖИ ПРОЦЕЛЛЕ ДЛЯ GASTRONORM-GN
PIZZE PIZZE PIZZEN PIZZAS PIZZAS ПИЦЦЫ	PIZZA DIAMETER DIAMETRO PIZZA PIZZA DURCHMESSER DIAMÈTRE PIZZA DIAMETRO DE LA PIZZA ДИАМЕТР ПИЦЦЫ	WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA DESERIZIO ARBEITSTEMPERATUR TEMPERATURE DE TRAVAIL TEMPERATURA DE EJERCICIO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА
POWER POTENZA HEIZLEISTUNG PUSSANCE POTENCIA МОЩНОСТЬ	TOP HEATING ELEMENT POWER POTENZA RESISTENZA CIELO OBEN HEIZELEMENTELEISTUNG PUSSANCE RESISTANCE PLAFOND POTENCIA RESISTENCIA TEOCHO МОЩНОСТЬ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ	BOTTOM HEATING ELEMENT POWER POTENZA RESISTENZA PLATEA UNTEN HEIZELEMENTELEISTUNG PUSSANCE RESISTANCE SOL POTENCIA RESISTENCIA SOLERA МОЩНОСТЬ НИЖНИХ ЭЛЕМЕНТОВ
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ANSCHLUSS ALIMENTATION ALIMENTACIÓN НАПРЯЖЕНИЕ	ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE ENPHASIGER STROMENTNAHME ABSORPTION ÉLECTRIQUE MONOPHASE ABSORCIÓN ELÉCTRICA MONOFÁSICA ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОГЛОЩЕНИЕ ОДНОФАЗНОЕ	ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE DREHSTROMENTNAHME ABSORPTION ÉLECTRIQUE TRIPHASE ABSORCIÓN ELÉCTRICA TRIFÁSICA ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОГЛОЩЕНИЕ ТРЕХФАЗНОЕ
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE INNENABMESSUNGEN DIM. INTERIEURES MEDIDAS INTERNAS ВНУТРЕННИЕ ГАБАРИТЫ	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE AUSSENABMESSUNGEN DIM. EXTERIEURES MEDIDAS EXTERNAS ВНЕШНИЕ ГАБАРИТЫ	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIM. EMBALLAGE MEDIDAS DEL EMBALAJE ГАБАРИТЫ В УПАКОВКЕ
NET WEIGHT PESO NETTO NETTOGEWICHT POIDS NET PESO NETO БЕЗ ЧЕТТО	GROSS WEIGHT PESO LORDO BRUTTOGEWICHT POIDS BRUT PESO BRUTO БЕЗ ПУТТО	DOUGH WEIGH PESO PASTA GEWICHT DES TEIGES POIDS PÂTE PESO DE LA MASA БЕЗ ПОПУЛИ
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA INNENLICHT LUMIÈRE D'INTÉRIEUR LUZ INTERNA ВНУТРЕННЯЯ ПОДСВЕТКА	12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA TRANSFORMATOR 12V UND LAMPENFASSUNG TRANSFORMATEUR 12V ET PORTE LAMPE TRANSFORMADOR 12V Y PORTALÁMPARA ТРАНСФОРМАТОР 12 ВОЛЬТ И ДЕРЖАТЕЛЬ ЛАМПЫ	REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA BACKFLACHE AUS FEUERFESTEM STEIN PLAQUE DE CUISSON EN PIERRE REFRACTAIRE SUPERFICIE DE COCCIÓN DE PIEDRA REFRACTARIA ПОДСТАВКА ИЗ ОЖЕГООПНОГО КАМНЯ
TIMER TIMER TIMER MINUTEUR TEMPORIZADOR ТАЙМЕР	STEAM GENERATOR VAPORERA VAPORIZER TOPFE VAPEUR VAPOR ПАРОГЕНЕРАТОРА	VENTILATED CHAMBER CAMERA VENTILATA BELÜFTET KAMMER CHAMBRE VENTILÉE CÁMARA VENTILADA ВЕНТИЛИРУЕМАЯ КАМЕРА
GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS VERBRAUCH CONSUMATION DE GAZ CONSUMO DE GAS РАСХОД ГАЗА	WINDPROOF CHIMNEY CAMINO ANTIVIENTO WINDDICHTER KAMIN CHEMINÉE COUPE-VENT CHIMENEA ANTIVIENTO ВЕТРОЗАЩИТНЫЙ ДЫМОВОД	EXHAUSTER CONNECTION FOR STACKABLE GAS OVENS RACCORDO PER FORNI A GAS DA SOVRAPPORRE KAMINANSCHLUSS FÜR AUFSATZGASOFEN RACCORDO POUR FOURS À GAZ À SUPERPOSER ENRALLAME PARA HORNOS DE GAS APILABLES ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДЫМОВОДА ДЛЯ ШТАБЕЛИРУЕМЫХ ПЕЧЕЙ
REFRACTORY STONES MODEL MODELLO REFRAITARI FEUERFESTES MODELL MODÈLE REFRACTAIRE MODELO REFRACTARIO МОДЕЛЬ ОЖЕГООПНОГО КАМНЯ	OVEN MODEL MODELLO FORNO FEUERFESTES MODELL MODÈLE REFRACTAIRE MODELO REFRACTARIO МОДЕЛЬ ПЕЧИ	PROVING CHAMBERS MODEL MODELLO CELLA DI LEVITAZIONE GÄRSCHRANK MODELL MODÈLE ÉTUVE DE FERMENTATION MODELO CELDA DE LEUDADO МОДЕЛЬ РАССОБНОГО ШКАФА
SPACE BETWEEN TRAYS SPAZIO TRALE TEGLE ABSTAND DER BLECHE ESPACIO ENTRE LES PLAQUES ESPACIO ENTRE LAS BANDEJAS РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ПРОТЯЖИМИ	H₂O WATER TRAY VASCETTA PER L'ACQUA WASSERBEHÄLTER BAC À EAU BANDEJA DE AGUA ПОДДОН ДЛЯ ВОДЫ	STAND MODEL MODELLO SUPPORTO DAS BACKOFENGESTELL MODELL MODÈLE SUPPORT DU FOUR MODELO SOPORTE DEL HORNO МОДЕЛЬ ПОДДСТАВКИ
PAINTED IRON FERRO VERNICIATO LACKIERTEM STAHL FER PEINT HIERRO PINTADO ОКРАШЕННЫЕ ЖЕЛЕЗО	CASTORS SET SET DI RUOTE SATZ RÄDER ENSEMBLE DE ROUES JUEGO DE RUEDAS КОМПЛЕКТ КОЛЕС	HOOD MODEL MODELLO CAPPA ABZUGSHAUBE MODELL MODÈLE HOTTE À FOUR MODELO CAMPANA МОДЕЛЬ ВЫТЯЖНОГО ЗОНТА
FLOW RATE PORTATA PORTEE ALCANCE FLUSS СКОРОСТЬ ПОТОКА	SMOKE CONDENSATION CONDENSAZIONE FUMI RAUCHGASKONDENSATION CONDENSATION DES FUMÉES CONDENSACIÓN DE HUMOS КОНДЕНСАЦИЯ ПАРОВ	ELECTRIC FOOT PEDAL PEDALE ELETTRICO ELEKTRISCHES PEDAL PEDALE ÉLECTRIQUE PEDAL ELÉCTRICO ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕДАЛЬ
DOUGH/HOUR IMPRISTO ORA TEIG / STUNDE PÂTE / HEURE MASA / HORA ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ В ЧАС	CAPACITY CAPACITÀ FASSUNGSVERMÖGEN CAPACITE CAPACIDAD ВМЕСТИМОСТЬ	BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA WANNE DURCHMESSER DIAMÈTRE CUIVE DIAMETRO DE LA ARTESA ДИАМЕТР ДЕРЖИ
SPEED CONTROLLER REGOLATORE DI VELOCITÀ DREHZAHLEGLER RÉGULATEUR DE VITESSE REGULADOR DE VELOCIDAD РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ	SECOND SPEED SECONDA VELOCITÀ ZWEITE GESCHWINDIGKEIT DEUXIÈME VITESSE SEGUNDA VELOCIDAD ВТОРАЯ СКОРОСТЬ	FREQUENCY FREQUENZA FREQUENZ FREQUÉNCIA FRECUENCIA ЧАСТОТА

● AS STANDARD | DI SERIE ○ OPTIONAL | OPTIONAL



HOSTEK

HOSTEK

Via Tabina, 18 - 33098 Valvasone PN Italy
Tel. +39 0434 85081 - Fax +39 0434 857878
info@hostekitalia.com - www.hostekitalia.com