



ELEC- TRIC OVENS

ELECTRIC OVENS - FORNI ELETTRICI
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN - FOURS ÉLECTRIQUES
HORNOS ELÉCTRICOS - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

HOSTEK



SMALLNEVO

⚡ ELECTRIC OVENS

M MECHANICAL
MECCANICO

CHAMBERS
CAMERE
1-2

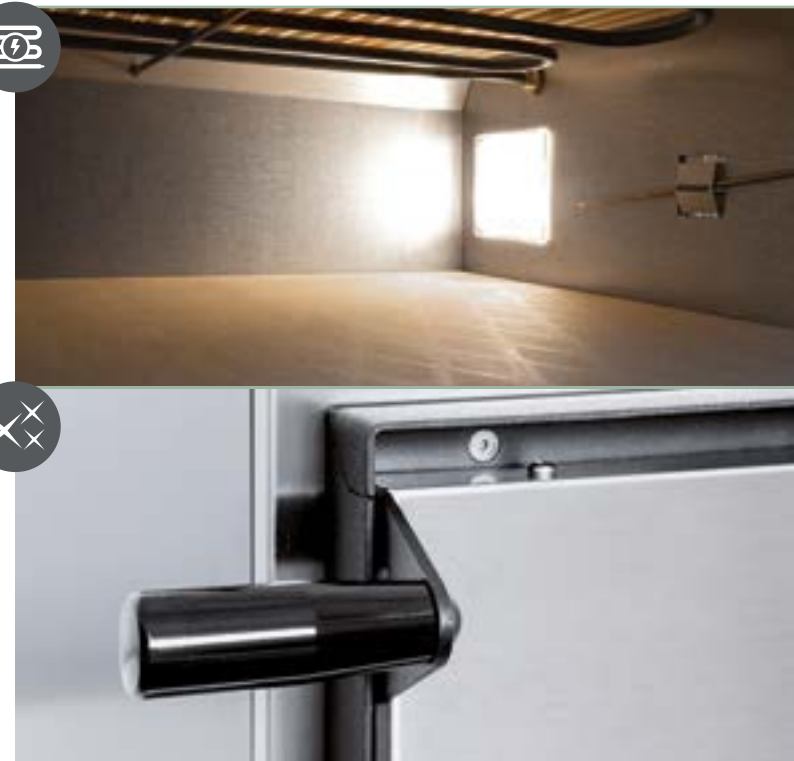
WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO
MAX 450°C



With sheathed heating elements
Resistenze corazzate
Gepanzerte Widerstände
Résistances cuirassées
Resistencias acorazadas
Армированные нагревательные элементы



Stainless steel front
Frontale in acciaio inox
Front aus rostfreiem Stahl
Façade en acier inoxydable
Frente de acero inoxidable
Передняя панель из нержавеющей стали



EN Small Nevo is a series of small electric ovens in stainless steel and pre-painted sheet metal. The cooking surface is in refractory stone and the insulation is in rockwool evaporated with sheathed heating elements. The internal lighting enables a constant monitoring of the baking process. 230/400V power supply with neutral (special voltages available on request).

IT Small Nevo è una serie di forni elettrici di piccole dimensioni in acciaio inox e lamiera preverniciata. Il piano di cottura è in pietra refrattaria e l'isolamento in lana di roccia evaporata con resistenze corazzate. L'illuminazione interna consente il monitoraggio costante della cottura. Alimentazione 230/400V trifase con neutro (voltaggi speciali disponibili su richiesta).

DE Small Nevo ist eine Serie von kleinen Elektroöfen aus Edelstahl und vorlackiertem Blech. Das Kochfeld besteht aus feuerfestem Stein und die Isolierung aus aufgedampfter Steinwolle mit armierten Widerständen. Die Innenbeleuchtung ermöglicht die ständige Überwachung des Garvorgangs. Stromversorgung 230/400V Dreiphasenstrom mit Nulleiter (Sonderspannungen auf Anfrage).

FR Small Nevo est une série de fours électriques de petites dimensions en acier inox et tôle prépeinte. Le plan de cuisson est en pierre réfractaire et l'isolation en laine de roche évaporée avec résistances blindées. L'éclairage interne permet le contrôle constant de la cuisson. Alimentation 230/400V avec neutre (voltages spéciaux disponibles sur demande).

ES Small Nevo es una serie de hornos eléctricos de pequeñas dimensiones en acero inoxidable y chapa pre pintada. El plano de cocción es de piedra refractaria y el aislamiento es de lana de roca evaporada con resistencias blindadas. La iluminación interna permite el seguimiento constante de la cocción. Alimentación 230/400V con neutro (voltajes especiales disponibles a petición).

RU Small Nevo представляет собой серию небольших электрических печей, изготовленных из нержавеющей стали и листового металла с полимерным покрытием. Варочная поверхность реализована из огнеупорного камня, изоляция - из высушенной минеральной ваты, а нагревательные элементы покрыты защитной оболочкой. Внутренняя подсветка позволяет постоянно контролировать процесс приготовления. Питание 230/400В, с нейтралью (печи для нестандартных напряжений - по заказу).

SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI

CHEF + PIZZA
h 170



TABLE
BANCONE
NEVO 1/40
VETRO 1T
h 127

TABLE
BANCONE
NEVO 1/40
VETRO 2T
h 127

TABLE
BANCONE
NEVO ALTO
1/40
VETRO 2T
h 135,5

TABLE
BANCONE
NEVO 2/40
VETRO 1T
h 142

TABLE
BANCONE
NEVO 2/40
VETRO 2T
h 142

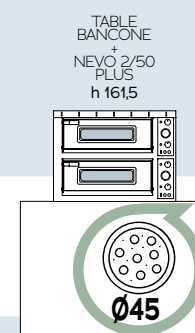
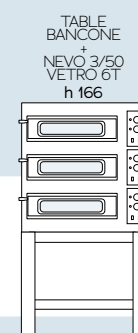
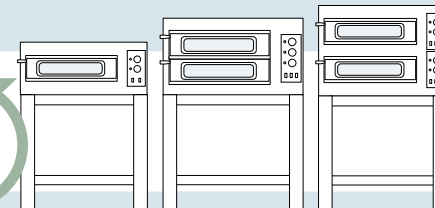
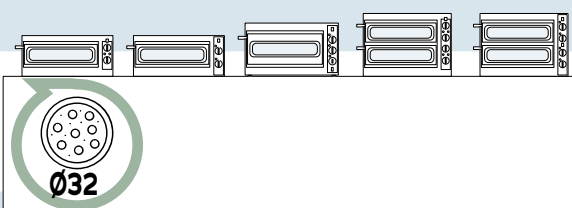
TABLE
BANCONE
NEVO 1/50
VETRO 1T
h 122

TABLE
BANCONE
NEVO 2/50
VETRO 1T
h 139

TABLE
BANCONE
NEVO 2/50
VETRO 4T
h 148,5

TABLE
BANCONE
NEVO 3/50
VETRO 1T
h 166

TABLE
BANCONE
NEVO 2/50
PLUS
h 161,5



ACCESSORIES FOR OVENS

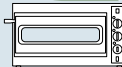
NEVO can be accessorised with the oven stand

NEVO è accessoribile con il supporto forno
NEVO kann mit Ofenhalter oder mit der Einheit „Garschrank“ ausgestattet werden

NEVO peut être équipé du support de four

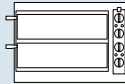
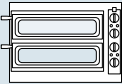
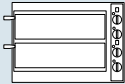
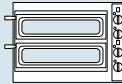
NEVO puede tener como accesorios el soporte del horno

Печи NEVO могут быть дополнены подставкой

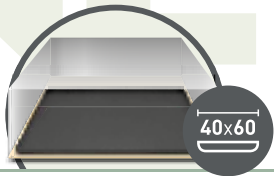
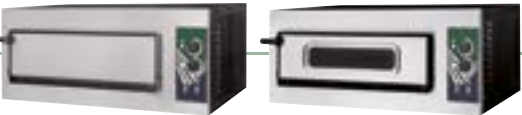
		 CSA/UL CERTIFICATION AVAILABLE DISPONIBILE MODELLO CERTIFICATO CSA/UL		 H18					
 MECHANICAL MECCANICO									
MODEL MODELLO		NEVO 1/40		NEVO 1/40 Vetro		NEVO 1/40 Vetro 2T		NEVO alto 1/40 Vetro 2T	
 CHAMBERS CAMERE			n°	1	1	1	1		
 PIZZE PIZZE		n°							
 n°									
 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	50 - 320	50 - 320	50 - 320	50 - 320			
 POWER POTENZA		kW	1,6	1,6	1,6	1,6			
 TOP		W	800x1	800x1	800x1	800x1			
 BOTTOM		W	800x1	800x1	800x1	800x1			
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		volt	230	230	230	230			
 ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE		Amp x phase	7,0	7,0	7,0	7,0			
 ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE		Amp x phase	-	-	-	-			
 INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE		 W  D  H	cm	41,0 36,0 9,0	41,0 36,0 9,0	41,0 36,0 9,0	41,0 36,0 18,0		
 EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE		 W  D  H	cm	61,5 50,0 28,0	61,5 50,0 28,0	61,5 50,0 28,0	61,5 50,0 36,5		
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO		 W  D  H	cm	67,0 60,0 34,0	67,0 60,0 34,0	67,0 60,0 34,0	67,0 60,0 42,0		
 NET WEIGHT PESO NETTO		kg	22,0	22,0	24,0	29,0			
 GROSS WEIGHT PESO LORDO		kg	24,0	24,0	26,0	31,0			
 INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			-	•	•	•			
 TIMER TIMER			•	•	-	•			
 REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•	•			

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

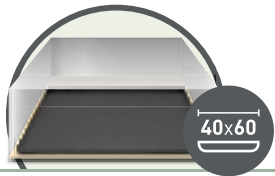


 MECHANICAL MECCANICO		   				
MODEL MODELLO		NEVO 2/40 NEVO 2/40 VetroNEVO 2/40 4TNEVO 2/40 Vetro 4T				
 CHAMBERS CAMERE		n°	2	2	2	2
 PIZZE PIZZE n°		n°	 + 	 + 	 + 	 + 
 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C		50 - 320	50 - 320	50 - 320	50 - 320
 POWER POTENZA	kW		2,4	2,4	3,2	3,2
 TOP	W		800x2	800x2	800x2	800x2
 BOTTOM	W		800x1	800x1	800x2	800x2
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		230	230	230	230
 ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase		10,4	10,4	13,9	13,9
 ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase		-	-	-	-
 INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	 W  D  H	cm	41,0 36,0 9,0	41,0 36,0 9,0	41,0 36,0 9,0	41,0 36,0 9,0
 EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	 W  D  H	cm	61,5 50,0 43,0	61,5 50,0 43,0	61,5 50,0 43,0	61,5 50,0 43,0
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W  D  H	cm	67,0 60,0 51,0	67,0 60,0 51,0	67,0 60,0 51,0	67,0 60,0 51,0
 NET WEIGHT PESO NETTO	kg		33,0	33,0	36,0	36,0
 GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg		35,0	35,0	38,0	38,0
 INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			-	•	-	•
 TIMER TIMER			•	•	-	-
 REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL



1 baking tray 40x60cm
1 teglia del formato 40x60cm



1 baking tray 40x60cm
1 teglia del formato 40x60cm

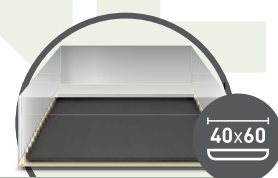
MECHANICAL MECCANICO MODEL MODELLO NEVO 1/50 2T NEVO 1/50 Vetro 2T				
CHAMBERS CAMERE Ø45	n°	1	1	
PIZZE PIZZE n°	n°			
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60 n°	n°			
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO °C	°C	45 - 450	45 - 450	
POWER POTENZA kW	kW	4,0	4,0	
TOP W	W	2000x1	2000x1	
BOTTOM W	W	2000x1	2000x1	
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE volt	volt	230 - 400	230 - 400	
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE Amp x phase	Amp x phase	17,4	17,4	
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE Amp x phase	Amp x phase	8,7	8,7	
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE W D H cm 62,0 50,0 12,0 62,0 50,0 12,0	cm	62,0 50,0 12,0	62,0 50,0 12,0	
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE W D H cm 91,5 69,0 36,0 91,5 69,0 36,0	cm	91,5 69,0 36,0	91,5 69,0 36,0	
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO W D H cm 97,0 77,0 48,0 97,0 77,0 48,0	cm	97,0 77,0 48,0	97,0 77,0 48,0	
NET WEIGHT PESO NETTO kg	kg	48,0	48,0	
GROSS WEIGHT PESO LORDO kg	kg	56,0	56,0	
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA				
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA				
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA				

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

MECHANICAL MECCANICO MODEL MODELLO NEVO 2/50 3T NEVO 2/50 Vetro 3T NEVO 2/50 4T NEVO 2/50 Vetro 4T				
CHAMBERS CAMERE Ø45	n°	2	2	2
PIZZE PIZZE n°	n°	+	+	+
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60 n°	n°	+	+	+
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO °C	°C	45 - 450	45 - 450	45 - 450
POWER POTENZA kW	kW	6,0	6,0	8,0
TOP W	W	2000x2	2000x2	2000x2
BOTTOM W	W	2000x1	2000x1	2000x2
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE volt	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE Amp x phase	Amp x phase	26,1	26,1	34,8
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE Amp x phase	Amp x phase	8,7	8,7	17,4
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE W D H cm 62,0 50,0 12,0 62,0 50,0 12,0 62,0 50,0 12,0	cm	62,0 50,0 12,0	62,0 50,0 12,0	62,0 50,0 12,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE W D H cm 91,5 69,0 53,0 91,5 69,0 53,0 91,5 69,0 62,5	cm	91,5 69,0 53,0	91,5 69,0 53,0	91,5 69,0 62,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO W D H cm 97,0 77,0 65,0 97,0 77,0 65,0 97,0 77,0 75,0	cm	97,0 77,0 65,0	97,0 77,0 65,0	97,0 77,0 75,0
NET WEIGHT PESO NETTO kg	kg	71,0	71,0	76,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO kg	kg	80,0	80,0	85,0
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA				
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA				
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA				

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

SMALL NEVO OVENS



1 baking tray 40x60cm
1 teglia del formato 40x60cm

MECHANICAL MECCANICO		NEVO 3/50 6T		NEVO 3/50 Vetro 6T	
MODEL MODELLO					
CHAMBERS CAMERE	Ø45	n°	3	n°	3
PIZZE PIZZE	n°		3		3
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°		3		3
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C		45 - 450		45 - 450
POWER POTENZA	kW		12,0		12,0
TOP	W		2000x3		2000x3
BOTTOM	W		2000x3		2000x3
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		230 - 400		230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase		52,2		52,2
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase		17,4		17,4
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W D H cm		62,0 50,0 12,0		62,0 50,0 12,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H cm		91,5 69,0 90,0		91,5 69,0 90,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H cm		97,0 77,0 102,5		97,0 77,0 102,5
NET WEIGHT PESO NETTO	kg		114,0		114,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg		124,0		124,0
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			•		•
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			-		•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•		•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

HOSTEK



MECHANICAL MECCANICO		NEVO 2/50 Plus	
MODEL MODELLO			
CHAMBERS CAMERE	Ø45	n°	2
PIZZE PIZZE	n°		2
RAILS FOR GASTRONORM-GN PANS GUIDE PER TEGLIE GASTRONORM-GN			•
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C		45 - 450
POWER POTENZA	kW		8,0
TOP	W		2000x2
BOTTOM	W		2000x2
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase		34,8
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase		17,4
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W D H cm		54,0 50,0 14,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H cm		85,0 68,0 63,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H cm		97,0 77,0 75,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg		87,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg		96,0
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL



NEVO 2/50 PLUS

Rails for Gastronorm-GN pans

Guide per teglie Gastronorm-GN

Führungsschienen für Gastronorm-GN Blech

Guides pour plaques Gastronorm-GN

Guías para bandejas Gastronorm-GN

Направляющие для противней Gastronorm-GN



Integrated heat recirculation system in the cooking chamber

Sistema integrato di recupero di calore in camera di cottura

Integriertes Wärmerückgewinnungssystem im Backraum

Système de récupération de chaleur intégré dans la chambre de cuisson

Sistema de recuperación de calor integrado en la cámara de cocción

Встроенная система ерециркуляции тепла в камере

ELECTRIC OVENS

M MECHANICAL
MECCANICO

CHAMBERS
CAMERE
1-2

WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO
MAX 450°

OPTIONAL

D On request available
in digital version
A richiesta anche
nella versione digitale

Auf Anfrage auch in der
digitalen Version erhältlich
Version numérique disponible
sur demande

A pedido también
en la versión digital
На заказ возможна поставка
цифровой версии



Maximum internal
visibility thanks
to the large window
Massima visibilità interna
grazie alla finestra di ampia
dimensione
Maximale Sicht in
den Innenraum dank
des großen Fensters
Visibilité interne optimale
grâce à la grande fenêtre
Máxima visibilidad interna
gracias a la amplia ventana
Максимальный внутренний
обзор благодаря
большому окну



EN Nevo electric oven series is made of stainless steel and pre-painted steel. Available in different sizes, all ovens are equipped with a refractory stone hob, sheathed heating elements and rock wool insulation. The door features a generous-size window, allowing greater visibility into the baking chamber. Special voltages are available on request.

IT La serie di forni elettrici Nevo è realizzata in acciaio inox e lamiera preverniciata. Disponibili in diverse dimensioni, tutti i forni sono dotati di un piano cottura in pietra refrattaria, resistenze corazzate e isolamento in lana di roccia evaporata. La porta è dotata di un vetro dalle dimensioni generose, consentendo una maggiore visibilità in camera di cottura. Voltaggi speciali disponibili su richiesta.

DE Die Elektrobacköfen der Serie Nevo sind aus rostfreiem Stahl und vorlackiertem Blech gefertigt. Die Öfen sind in verschiedenen Größen erhältlich und verfügen alle über eine Kochfläche aus feuerfestem Stein, gepanzerte Heizelemente und eine Isolierung aus dämmender Steinwolle. Die Tür ist mit einer großflächigen Glasscheibe ausgestattet, die eine bessere Sicht in den Garraum ermöglicht. Sonderspannungen sind auf Anfrage erhältlich.

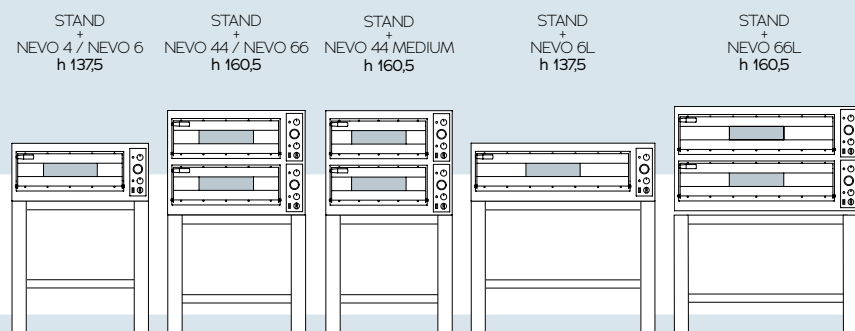
FR La série de fours électriques Nevo est réalisée en acier inoxydable et en tôle prépeinte. Disponibles en différentes dimensions, tous les fours sont équipés d'une sole de cuisson en pierre réfractaire, de résistances blindées et d'une isolation en laine de roche évaporée. La porte est équipée d'une vitre de grande taille, ce qui permet une meilleure visibilité dans la chambre de cuisson. Sur demande, des voltages spéciaux sont disponibles.

ES La serie de hornos eléctricos Nevo está realizada en acero inoxidable y chapa prepintada. Disponibles en diferentes tamaños, todos los hornos están equipados con una superficie de cocción de piedra refractaria, resistencias blindadas y aislamiento de lana de roca. La puerta está provista de un cristal de amplias dimensiones que permite una mayor visibilidad en la cámara de cocción. Bajo pedido, se pueden solicitar voltajes especiales.

RU Электрические печи серии Nevo изготовлены из нержавеющей стали и предварительно окрашенного листового металла. Все печи, доступные в различных размерах, оснащены жарочной поверхностью из огнеупорного камня, бронированными нагревательными элементами и изоляцией из испаренной каменной ваты. Дверца оснащена стеклом большого размера, обеспечивающим лучший обзор варочной камеры. Специальные значения напряжения поставляются по запросу.

SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI

CHEF + PIZZA
h 170



ACCESSORIES FOR OVENS

NEVO can be accessorised
with the oven stand

NEVO è accessoribile
con il supporto forno
NEVO kann mit Ofenhalter
oder mit der Einheit
„Garschrank“ ausgestattet
werden

NEVO peut être équipé
du support de four

NEVO puede tener
como accesorios
el soporte del horno

Печи NEVO могут быть
дополнены подставкой



● AS STANDARD | DI SERIE ● OPTIONAL | OPTIONAL

● AS STANDARD | DI SERIE ● OPTIONAL | OPTIONAL

NEVO MAXI

ELECTRIC OVENS

M MECHANICAL
MECCANICO

CHAMBERS
CAMERE
1-2

MAX 450°
WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO

LARGER COOKING CHAMBER
THAN THE BASIC MODEL
CAMERA DI COTTURA
PIU' GRANDE RISPETTO
AL MODELLO BASIC

OPTIONAL

D On request available
in digital version
A richiesta anche
nella versione digitale

Auf Anfrage auch in der
digitalen Version erhältlich
Version numérique disponible
sur demande

A pedido también
en la versión digital
На заказ возможна поставка
цифровой версии



User-friendly control panel
Quadro comandi intuitivo
Intuitives Bedienfeld
Panneau de contrôle intuitif
Panel de mandos intuitivo
Интуитивно понятная
панель управления



EN Nevo maxi electric oven series is made of stainless steel and pre-painted steel. Available in different sizes, all ovens are equipped with a refractory stone hob, sheathed heating elements and rock wool insulation. The door features a generous-size window, allowing greater visibility into the baking chamber. Special voltages are available on request.

IT La serie di forni elettrici Nevo Maxi è realizzata in acciaio inox e lamiera preverniciata. Disponibili in diverse dimensioni, tutti i forni sono dotati di un piano cottura in pietra refrattaria, resistenze corazzate e isolamento in lana di roccia evaporata. La porta è dotata di un vetro dalle dimensioni generose, consentendo una maggiore visibilità in camera di cottura. Voltaggi speciali disponibili su richiesta.

DE Die Elektrobacköfen der Serie Nevo Maxi sind aus rostfreiem Stahl und vorlackiertem Blech gefertigt. Die Öfen sind in verschiedenen Größen erhältlich und verfügen alle über eine Kochfläche aus feuerfestem Stein, gepanzerte Heizelemente und eine Isolierung aus dämmender Steinwolle. Die Tür ist mit einer großflächigen Glasscheibe ausgestattet, die eine bessere Sicht in den Garraum ermöglicht. Sonderspannungen sind auf Anfrage erhältlich.

FR La série de fours électriques Nevo Maxi est réalisée en acier inoxydable et en tôle prépeinte. Disponibles en différentes dimensions, tous les fours sont équipés d'une sole de cuisson en pierre réfractaire, de résistances blindées et d'une isolation en laine de roche évaporée. La porte est équipée d'une vitre de grande taille, ce qui permet une meilleure visibilité dans la chambre de cuisson. Sur demande, des voltages spéciaux sont disponibles.

ES La serie de hornos eléctricos Nevo Maxi está realizada en acero inoxidable y chapa prepintada. Disponibles en diferentes tamaños, todos los hornos están equipados con una superficie de cocción de piedra refractaria, resistencias blindadas y aislamiento de lana de roca. La puerta está provista de un cristal de amplias dimensiones que permite una mayor visibilidad en la cámara de cocción. Bajo pedido, se pueden solicitar voltajes especiales.

RU Электрические печи серии Nevo Maxi изготовлены из нержавеющей стали и предварительно окрашенного листового металла. Все печи доступны в различных размерах, оснащены жарочной поверхностью из огнеупорного камня, бронированными нагревательными элементами и изоляцией из испаренной каменной ваты. Дверца оснащена стеклом большого размера, обеспечивающим лучший обзор варочной камеры. Специальные значения напряжения поставляются по запросу.

SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI

CHEF + PIZZA
h 170



STAND
+ NEVO MAXI 4 /
NEVO MAXI 6
h 137,5

STAND
+ NEVO MAXI 44 /
NEVO MAXI 66
h 160,5

STAND
+ NEVO MAXI 6L /
NEVO MAXI 9
h 137,5

STAND
+ NEVO MAXI 66L /
NEVO MAXI 99
h 160,5

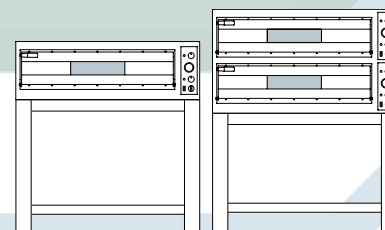
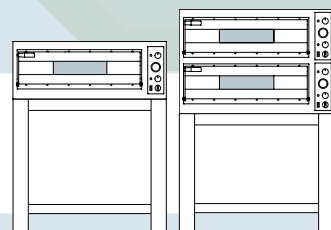
STAND
+ NEVO MAXI 2L
h 137,3

40x60 D60

STAND
+ NEVO MAXI 22L
h 160,5

STAND
+ NEVO MAXI 3L
h 137,3

STAND
+ NEVO MAXI 33L
h 160,5



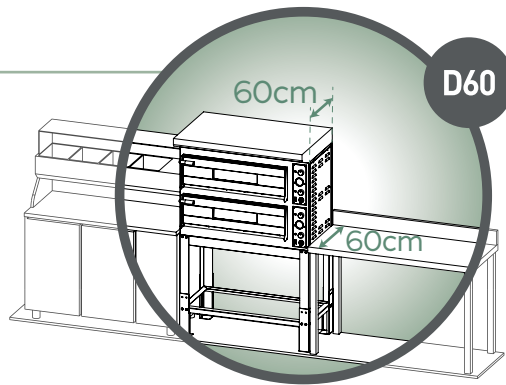
ACCESSORIES FOR OVENS

NEVO MAXI can be
accessorised with
the oven stand

NEVO MAXI
è accessoribile con
il supporto forno
NEVO MAXI kann mit
Ofenhalter oder mit
der Einheit „Garschrank“
ausgestattet werden

NEVO MAXI peut
être équipé du support
de four

NEVO MAXI puede
tener como accesorios
el soporte del horno
Печи NEVO MAXI
могут быть дополнены
подставкой



D60

Depth 60 cm, suitable to stand on counters

Profondità 60 cm, adatto per appoggio su piani di lavoro

Tiefe 60 cm, geeignet für Tresen

Profondeur 60 cm, approprié pour être soutenu sur plans de travail

Profundidad 60 cm, adecuado para apoyo sobre planes de trabajo

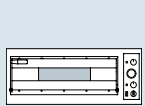
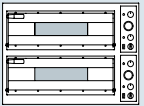
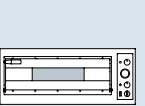
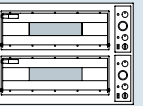
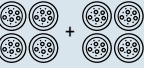
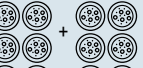
Глубина 60 см, может быть установлена на стол



MECHANICAL MECCANICO					
MODEL MODELLO		NEVO MAXI 2L	NEVO MAXI 22L	NEVO MAXI 3L	NEVO MAXI 33L
CHAMBERS CAMERE	Ø35 n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE	n°	2	2 + 2	2	2 + 2
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°	1	1 + 1	1	1 + 1
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER POTENZA	kW	5,0	10,0	6,0	12,0
TOP	W	2500x1	2500x2	3000x1	3000x2
BOTTOM	W	2500x1	2500x2	3000x1	3000x2
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	21,7	43,5	26,1	52,2
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	10,9	21,7	13,0	26,1
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm	82,0	82,0	108,0	108,0
	D cm	41,0	41,0	41,0	41,0
	H cm	14,0	14,0	14,0	14,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm	110,0	110,0	130,5	130,5
	D cm	60,0	60,0	60,0	60,0
	H cm	41,5	74,5	41,5	74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	115,0	115,0	137,0	137,0
	D cm	72,0	72,0	69,0	69,0
	H cm	57,0	90,0	57,0	90,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	59,0	106,0	72,1	124,9
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	66,0	119,0	82,0	136,0
DIGITAL VERSION DIGITALE		○	○	○	○
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		○	○	○	○
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		●	●	●	●
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		●	●	●	●
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		○	○	○	○

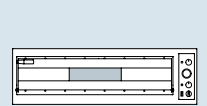
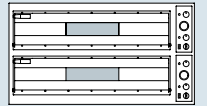
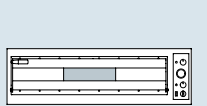
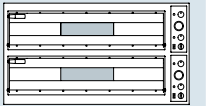
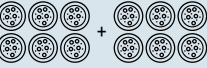
● AS STANDARD | DI SERIE ○ OPTIONAL | OPZIONALE



 MECHANICAL MECCANICO		   			
MODEL MODELLO		NEVO MAXI 4	NEVO MAXI 44	NEVO MAXI 6	NEVO MAXI 66
 CHAMBERS CAMERE	n°	1	2	1	2
 PIZZE PIZZE	n°				
 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	45 - 450	45 - 450	45 - 450	45 - 450
 POWER POTENZA	kW	6,0	12,0	9,0	18,0
 TOP	W	3000x1	3000x2	1500x3	1500x6
 BOTTOM	W	3000x1	3000x2	1500x3	1500x6
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
 ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	26,1	52,2	39,1	78,3
 ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	13,0	26,1	13,0	26,1
 INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	 W cm	72,0	72,0	72,0	72,0
	 D cm	72,0	72,0	108,0	108,0
	 H cm	14,0	14,0	14,0	14,0
 EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	 W cm	100,0	100,0	100,0	100,0
	 D cm	95,5	95,5	131,5	131,5
	 H cm	41,5	74,5	41,5	74,5
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W cm	102,0	102,0	106,0	106,0
	 D cm	102,0	102,0	144,0	144,0
	 H cm	57,0	90,0	57,0	90,0
 NET WEIGHT PESO NETTO	kg	77,0	139,0	110,0	198,0
 GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	90,0	153,0	125,0	215,0
 DIGITAL VERSION DIGITALE		○	○	○	○
 12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		○	○	○	○
 INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•	•	•	•
 REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•	•
 OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		○	○	○	○

● AS STANDARD | DI SERIE ○ OPTIONAL | OPZIONALE



 MECHANICAL MECCANICO		   			
MODEL MODELLO		NEVO MAXI 6L	NEVO MAXI 66L	NEVO MAXI 9	NEVO MAXI 99
 CHAMBERS CAMERE	n°	1	2	1	2
 PIZZE PIZZE	n°				
 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	45 - 450	45 - 450	45 - 450	45 - 450
 POWER POTENZA	kW	9,0	18,0	13,2	26,4
 TOP	W	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
 BOTTOM	W	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
 ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	39,1	78,3	57,4	114,8
 ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	13,0	26,1	19,1	38,3
 INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	 W cm	108,0	108,0	108,0	108,0
	 D cm	72,0	72,0	108,0	108,0
	 H cm	14,0	14,0	14,0	14,0
 EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	 W cm	136,0	136,0	136,0	136,0
	 D cm	95,5	95,5	131,5	131,5
	 H cm	41,5	74,5	41,5	74,5
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W cm	144,0	144,0	144,0	144,0
	 D cm	106,0	106,0	142,0	142,0
	 H cm	57,0	90,0	57,0	90,0
 NET WEIGHT PESO NETTO	kg	118,0	176,0	156,0	269,0
 GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	136,0	197,0	176,0	300,0
 DIGITAL VERSION DIGITALE		○	○	○	○
 12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		○	○	○	○
 INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•	•	•	•
 REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•	•
 OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		○	○	○	○

● AS STANDARD | DI SERIE ○ OPTIONAL | OPZIONALE

ELECTRIC OVENS

M MECHANICAL
MECCANICO

CHAMBERS
CAMERE
1-2

WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO
MAX 450°



OPTIONAL

D On request available
in digital version
A richiesta anche
nella versione digitale

Auf Anfrage auch in der
digitalen Version erhältlich
Version numérique disponible
sur demande

A pedido también
en la versión digital
На заказ возможна поставка
цифровой версии



Maximum internal
visibility thanks
to the large window

Massima visibilità interna
grazie alla finestra di ampia
dimensione

Maximale Sicht in
den Innenraum dank
des großen Fensters

Visibilité interne optimale
grâce à la grande fenêtre

Máxima visibilidad interna
gracias a la amplia ventana

Максимальный внутренний
обзор благодаря
большому окну



EN Estrra ovens are made of stainless steel and pre-painted steel, featuring a refined design and great attention to detail. Each oven is equipped with a refractory stone hob and three top and bottom sheated heating elements, thus guaranteeing more homogeneous cooking. Special voltages available on request.

IT I forni della serie Estrra sono realizzati in acciaio inox e lamiera preverniciata, caratterizzati da un design ricercato e finiture curate nei minimi dettagli. Ogni forno è dotato di un piano cottura in pietra refrattaria e tre resistenze corazzate su platea e cielo, garantendo così cotture più omogenee. Voltaggi speciali disponibili su richiesta.

DE Die Öfen der Serie Estrra sind aus rostfreiem Stahl und vorlackiertem Blech gefertigt und zeichnen sich durch ein raffiniertes Design und eine sorgfältige Verarbeitung aus. Jeder Ofen ist mit einem Boden aus feuerfestem Stein und drei gepanzerten Heizelementen am Boden und an der Decke ausgestattet, was ein gleichmäßigeres Garen ermöglicht. Sonderspannungen sind auf Anfrage erhältlich.

FR Les fours de la série Estrra sont réalisés en acier inoxydable et en tôle prépeinte, caractérisés par une esthétique raffinée et une grande attention aux détails. Chaque four est équipé d'une sole en pierre réfractaire et de trois éléments chauffants blindés sur la sole et la voûte, garantissant ainsi une cuisson plus homogène. Sur demande, des voltages spéciaux sont disponibles.

ES Los hornos de la serie Estrra están realizados en acero inoxidable y chapa prepintada, caracterizados por un diseño refinado y una gran atención al detalle. Cada horno está equipado con una superficie de cocción en piedra refractaria y tres resistencias blindadas en el piso y el techo, lo que garantiza una cocción más uniforme. Bajo pedido, se pueden solicitar voltajes especiales.

RU Печи серии Estrra изготовлены из нержавеющей стали и предварительно окрашенного листового металла, отличаются изысканным дизайном и тщательной отделкой. Каждая печь оснащена варочной поверхностью из огнеупорного камня и тремя верхними и нижними бронированными нагревательными элементами, что обеспечивает более однородное приготовление. Специальные значения напряжения поставляются по запросу.

SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI

CHEF + PIZZA
h 170

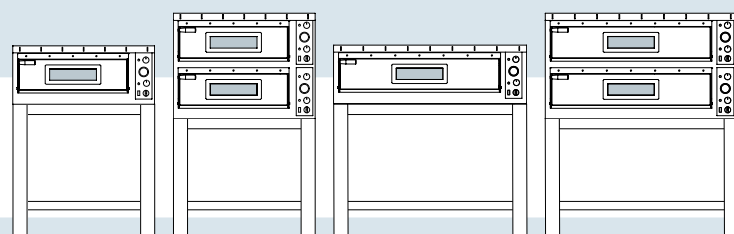


STAND
+
ESTRA 4 / ESTRA 6
h 1375

STAND
+
ESTRA 44 / ESTRA 66
h 1605

STAND
+
ESTRA 6L / ESTRA 9
h 1375

STAND
+
ESTRA 66L / ESTRA 99
h 1605



ACCESSORIES FOR OVENS

ESTRA can be
accessorised with the
oven stand or with the
"Proving Chamber" unit.

ESTRA è accessoribile
con il supporto forno
oppure con l'unità
"Cella di Lievitazione".

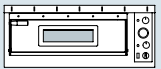
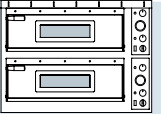
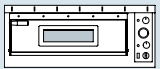
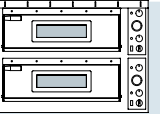
ESTRA kann mit
Ofenhalter oder mit
der Einheit „Gärschrank“
ausgestattet werden.

ESTRA peut être équipé
du support de four
ou avec l'unité "étuve
de fermentation".

ESTRA puede tener
como accesorios
el soporte del horno o la
unidad "Celda de Leudado".

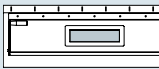
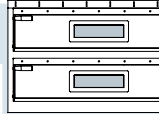
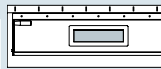
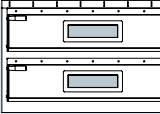
ESTRA могут быть
дополнены подставкой
или расстоечным шкафом.



 MECHANICAL MECCANICO									
MODEL MODELLO		ESTRA 4		ESTRA 44		ESTRA 6		ESTRA 66	
 CHAMBERS CAMERE		 Ø35		n°		1		2	
 PIZZE PIZZE		n°							
 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C		50 - 450		50 - 450		50 - 450	
 POWER POTENZA		kW		6,0		12,0		9,0	
 TOP		W		1000x3		1000x6		1500x3	
 BOTTOM		W		1000x3		1000x6		1500x3	
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		volt		230 - 400		230 - 400		230 - 400	
 ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE		Amp x phase		26,1		52,2		39,1	
 ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE		Amp x phase		8,7		17,4		13,0	
 INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE		 W cm		72,0		72,0		72,0	
		 D cm		72,0		72,0		108,0	
		 H cm		14,0		14,0		14,0	
 EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE		 W cm		100,0		100,0		100,0	
		 D cm		96,0		96,0		132,0	
		 H cm		41,5		74,5		41,5	
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO		 W cm		102,0		102,0		106,0	
		 D cm		102,0		102,0		144,0	
		 H cm		57,0		90,0		57,0	
 NET WEIGHT PESO NETTO		kg		85,0		162,0		115,0	
 GROSS WEIGHT PESO LORDO		kg		98,0		176,0		130,0	
 DIGITAL VERSION DIGITALE				○		○		○	
 12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA				○		○		○	
 INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA				●		●		●	
 REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA				●		●		●	
 OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE				○		○		○	

● AS STANDARD | DI SERIE ○ OPTIONAL | OPZIONALE



 MECHANICAL MECCANICO									
MODEL MODELLO		ESTRA 6L		ESTRA 66L		ESTRA 9		ESTRA 99	
 CHAMBERS CAMERE		 Ø35		n°		1		2	
 PIZZE PIZZE		n°							
 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C		50 - 450		50 - 450		50 - 450	
 POWER POTENZA		kW		9,0		18,0		13,2	
 TOP		W		1500x3		1500x6		2200x3	
 BOTTOM		W		1500x3		1500x6		2200x3	
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		volt		230 - 400		230 - 400		230 - 400	
 ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE		Amp x phase		39,1		78,3		57,4	
 ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE		Amp x phase		13,0		26,1		19,1	
 INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE		 W cm		108,0		108,0		108,0	
		 D cm		72,0		72,0		108,0	
		 H cm		14,0		14,0		14,0	
 EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE		 W cm		136,0		136,0		136,0	
		 D cm		96,0		96,0		132,0	
		 H cm		41,5		74,5		41,5	
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO		 W cm		144,0		144,0		142,0	
		 D cm		106,0		106,0		144,0	
		 H cm		57,0		90,0		57,0	
 NET WEIGHT PESO NETTO		kg		118,0		211,0		170,0	
 GROSS WEIGHT PESO LORDO		kg		136,0		232,0		220,0	
 DIGITAL VERSION DIGITALE				○		○		○	
 12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA				○		○		○	
 INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA				●		●		●	
 REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA				●		●		●	
 OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE				○		○		○	

● AS STANDARD | DI SERIE ○ OPTIONAL | OPZIONALE

OPTIMAWIDE

ELECTRIC OVENS

M MECHANICAL
MECCANICO

CHAMBERS
CAMERE
1-2

WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO
MAX 450°

OPTIONAL

D On request available
in digital version
A richiesta anche
nella versione digitale

Auf Anfrage auch in der
digitalen Version erhältlich
Version numérique disponible
sur demande

A pedido también
en la versión digital
На заказ возможна поставка
цифровой версии



Inner dimensions are
unchanged for TR
except for Optima Wide
Dimensioni interne invariate
per TR tranne che per
Optima Wide
Die internen Dimensionen
sind bei TR unverändert
mit Ausnahme von
Optima Wide
Les dimensions internes
restent les mêmes pour TR,
sauf pour Optima Wide
Las medidas internas
son las mismas para TR,
salvo para Optima Wide
Внутренние размеры
одинаковые для TR за
исключением Optima Wide
(W. -3 cm width / D. -15 cm)



EN The Optima series ovens are made of stainless steel and pre-painted steel. Besides the refractory stone hob and the sheathed heating elements, each oven is equipped with a knob for smoke outlet control and a 4 cm thick double glass door, so that the cooking chamber is even better insulated and the set temperature can be reached more quickly. Special voltages available on request.

IT I forni della serie Optima sono realizzati in acciaio inox e lamiera preverniciata. Oltre al piano cottura in pietra refrattaria e alle resistenze corazzate, ogni forno è dotato di una manopola per la gestione dello scarico fumi e una porta con doppio vetro con spessore di 4cm, così da isolare ancora meglio la camera di cottura e consentire un più rapido raggiungimento della temperatura impostata. Voltaggi speciali disponibili su richiesta.

DE Die Öfen der Serie Optima sind aus rostfreiem Stahl und vorlackiertem Blech gefertigt. Neben dem Boden aus feuerfestem Stein und den gepanzerten Heizelementen ist jeder Ofen mit einem Drehknopf zur Steuerung des Rauchabzugs und einer 4 cm dicken, doppelt verglasten Tür ausgestattet, die den Garraum zusätzlich isoliert und ein schnelleres Erreichen der eingestellten Temperatur ermöglicht. Sonderspannungen sind auf Anfrage erhältlich.

FR Les fours de la série Optima sont réalisés en acier inoxydable et en tôle prépeinte. Outre la sole en pierre réfractaire et les éléments chauffants blindés, chaque four est équipé d'un bouton pour le réglage de l'évacuation des fumées et d'une porte à double vitre de 4 cm d'épaisseur, ce qui permet d'isoler encore mieux la chambre de cuisson et d'atteindre plus rapidement la température programmée. Sur demande, des voltages spéciaux sont disponibles.

ES Los hornos de la serie Optima están realizados en acero inoxidable y chapa prepintada. Además de la superficie de cocción en piedra refractaria y de las resistencias blindadas, cada horno está equipado con un mando para el control de la salida de humos y una puerta con doble cristal de 4 cm de grosor, para aislar aún mejor la cámara de cocción y alcanzar más rápidamente la temperatura programada. Bajo pedido, se pueden solicitar voltajes especiales.

RU Печи серии Optima изготовлены из нержавеющей стали и предварительно окрашенного листового металла. Помимо варочной поверхности из огнеупорного камня и бронированных нагревательных элементов, каждая печь оснащена ручкой управления дымоотводом и дверцей с двойным остеклением толщиной 4 см для дополнительной изоляции варочной камеры и более быстрого достижения заданной температуры. Специальные значения напряжения поставляются по запросу.

SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI

CHEF + PIZZA
h 170

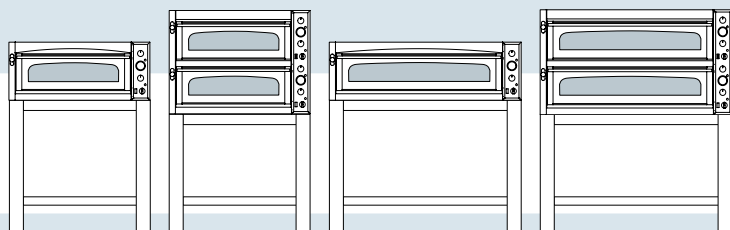


STAND
OPTIMA WIDE 4
/ OPTIMA WIDE 6
h 137,5

STAND
OPTIMA WIDE 44
/ OPTIMA WIDE 66
h 160,5

STAND
OPTIMA WIDE 6L
/ OPTIMA WIDE 9
h 137,5

STAND
OPTIMA WIDE 66L
/ OPTIMA WIDE 99
h 160,5



ACCESSORIES FOR OVENS

Optima Wide can
be accessorised with the
oven stand or with the
"Proving Chamber" unit.

Optima Wide è
accessoriabile con il
supporto forno oppure con
l'unità "Cella di Lievitazione".

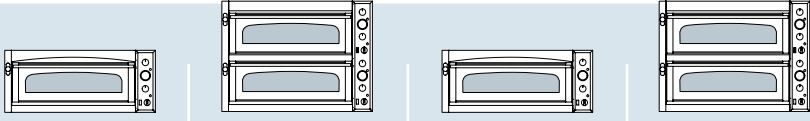
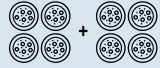
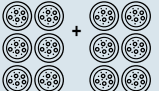
Optima Wide kann mit
Ofenhalter oder mit
der Einheit "Gärschrank"
ausgestattet werden.

Optima Wide peut être
équipé du support de four
ou avec l'unité "étuve
de fermentation".

Optima Wide puede
tener como accesorios
el soporte del horno o la
unidad "Celda de Leudado".

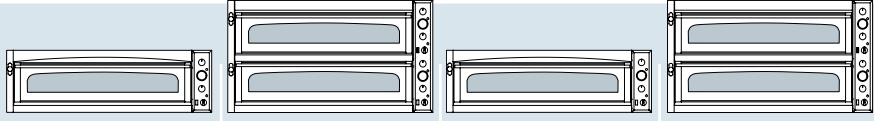
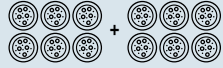
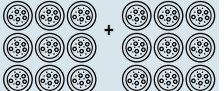
Optima Wide могут быть
дополнены подставкой
или расстоечным шкафом.



 MECHANICAL MECCANICO					
MODEL MODELLO	 Ø35	OPTIMA 4 Wide	OPTIMA 44 Wide	OPTIMA 6 Wide	OPTIMA 66 Wide
 CHAMBERS CAMERE	n°	1	2	1	2
 PIZZE PIZZE	n°				
 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
 POWER POTENZA	kW	6,0	12,0	9,0	18,0
 TOP	W	1000x3	1000x6	1500x3	1500x6
 BOTTOM	W	1000x3	1000x6	1500x3	1500x6
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
 ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	26,1	52,2	39,1	78,3
 ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	8,7	17,4	13,0	26,1
 INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	 W D H cm	72,0 72,0 14,0	72,0 72,0 14,0	72,0 108,0 14,0	72,0 108,0 14,0
 EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	 W D H cm	100,0 94,0 41,5	100,0 94,0 74,5	100,0 130,0 41,5	100,0 130,0 74,5
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W D H cm	102,0 102,0 57,0	102,0 102,0 90,0	106,0 144,0 57,0	106,0 144,0 90,0
 NET WEIGHT PESO NETTO	kg	85,4	154,4	115,0	205,0
 GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	98,5	168,8	130,0	213,0
 DIGITAL VERSION DIGITALE		○	○	○	○
 12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		○	○	○	○
 INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•	•	•	•
 REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•	•
 OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		○	○	○	○

● AS STANDARD | DI SERIE ○ OPTIONAL | OPZIONALE



 MECHANICAL MECCANICO					
MODEL MODELLO	 Ø35	OPTIMA 6L Wide	OPTIMA 66L Wide	OPTIMA 9 Wide	OPTIMA 99 Wide
 CHAMBERS CAMERE	n°	1	2	1	2
 PIZZE PIZZE	n°				
 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
 POWER POTENZA	kW	9,0	18,0	13,2	26,4
 TOP	W	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
 BOTTOM	W	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
 ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	39,1	78,3	57,4	114,8
 ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	13,0	26,1	19,1	38,3
 INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	 W D H cm	108,0 72,0 14,0	108,0 72,0 14,0	108,0 108,0 14,0	108,0 108,0 14,0
 EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	 W D H cm	136,0 94,0 41,5	136,0 94,0 74,5	136,0 130,0 41,5	136,0 130,0 74,5
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W D H cm	144,0 106,0 57,0	144,0 106,0 90,0	142,0 144,0 57,0	142,0 144,0 90,0
 NET WEIGHT PESO NETTO	kg	119,8	218,0	170,0	280,0
 GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	138,0	239,0	190,0	311,0
 DIGITAL VERSION DIGITALE		○	○	○	○
 12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		○	○	○	○
 INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•	•	•	•
 REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•	•
 OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		○	○	○	○

● AS STANDARD | DI SERIE ○ OPTIONAL | OPZIONALE

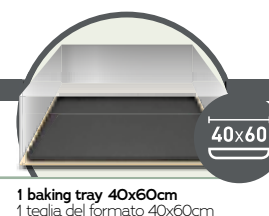
DUAL

ELECTRIC OVENS

M MECHANICAL
MECCANICO

CHAMBERS
CAMERE
1-2

WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO
MAX 450°C



Steamer available for multifunctional use
Disponibile con vaporiera per un utilizzo multifunzione
Erhältlich mit Dampfgarer für den verschiedene Zwecke
Disponibile avec générateur de vapeur pour une utilisation multifonctionnelle
Disponibile con generador de vapor para un uso multifuncional
Опция парогенератора для multifunctionального использования

OPTIONAL

On request available in digital version
A richiesta anche nella versione digitale
Auf Anfrage auch in der digitalen Version erhältlich
Version numérique disponible sur demande
A pedido también en la versión digital
На заказ возможна поставка цифровой версии



Perfect for baking trays and multipurpose with optional steamer

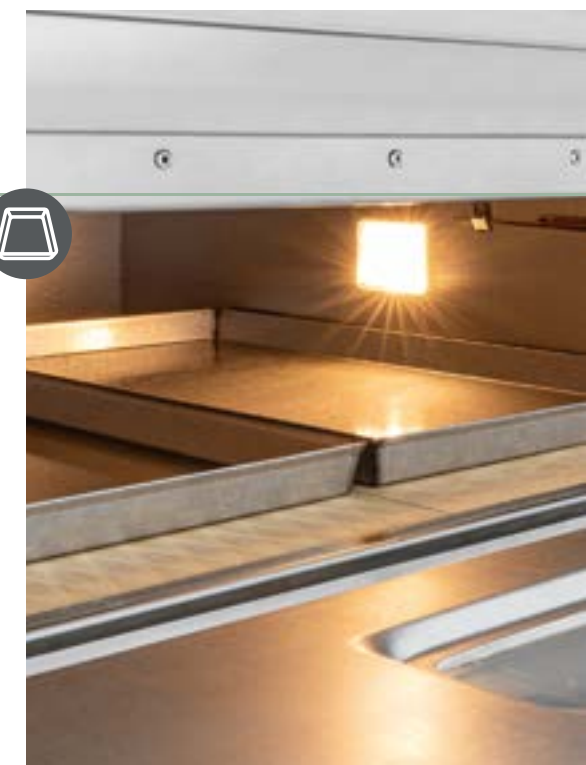
Ideale per la cottura della pizza in teglia e multiuso con optional vaporiera

Ideal zum Backen von Pizzen in Backblechen und vielseitig einsetzbar mit optionalem Dampfgarer

Idéal pour les plaques à pizza et polyvalent avec générateur de vapeur sur demande

Ideal para bandejas y multifunción con generador de vapor optional

Идеально подходят для использования кондитерских противней, универсальны в оснащении с парогенератором



EN The ovens of the Dual series are optimised for baking in trays, thanks to the large dimensions of the baking chamber which can accommodate, depending on the oven size, from two to ten 40x60 baking trays. Versatile and functional, these ovens represent a perfect solution for those looking for a product adaptable to different uses. On request, also available in the version with digital panel and steamer.

IT I forni della serie Dual sono ottimizzati per la cottura in teglia, grazie alle dimensioni generose della camera di cottura che può ospitare, a seconda delle dimensioni del forno, da due a dieci teglie formato 40x60. Versatili e funzionali, rappresentano una soluzione perfetta per chi cerca un prodotto adattabile a diversi utilizzi. Su richiesta, disponibile anche nella versione con il pannello digitale e con la vaporiera.

DE Die Öfen der Serie Dual sind für das Backen in Backblechen optimiert, dank der großzügigen Abmessungen des Backraums, der je nach Ofengröße zwei bis zehn Backbleche 40x60 aufnehmen kann. Sie sind vielseitig und funktional und damit die perfekte Lösung für alle, die ein Produkt suchen, das sich an verschiedene Verwendungszwecke anpassen lässt. Auf Anfrage auch in einer Version mit digitalem Bedienfeld und Dampfgarer erhältlich.

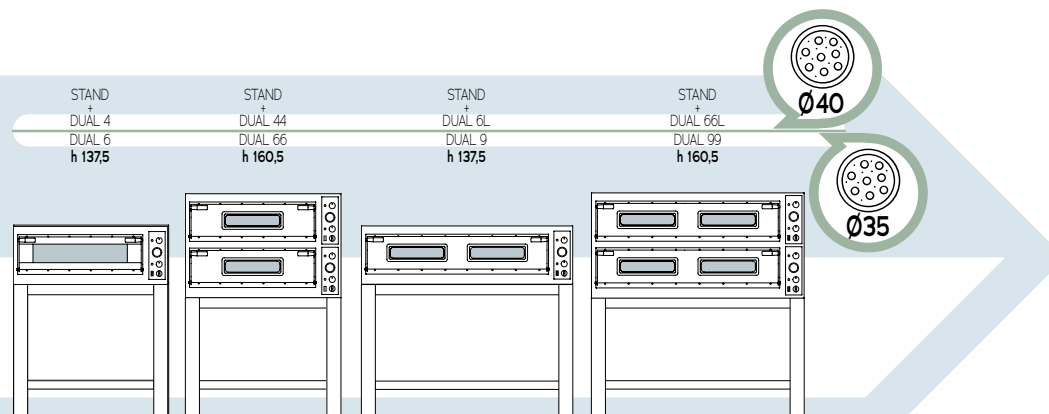
FR Les fours de la série Dual sont optimisés pour la cuisson en plaques à pizza, grâce aux grandes dimensions de la chambre de cuisson qui peut accueillir, selon la taille du four, de deux à dix plaques à pizza de 40x60. Versatiles et fonctionnels, ils représentent une solution parfaite pour ceux qui recherchent un produit adaptable à différentes utilisations. Sur demande, ils sont également disponibles dans la version avec panneau numérique et générateur de vapeur.

ES Los hornos de la serie Dual están optimizados para la cocción en bandejas, gracias a las generosas dimensiones de la cámara de cocción que puede alojar, según la dimensión del horno, de dos a diez bandejas de 40x60. Versátiles y funcionales, representan una solución perfecta para quienes buscan un producto adaptable a diferentes usos. Bajo pedido, también disponible en versión con panel digital y vaporizador.

RU Печи серии Dual оптимальны для выпечки на противнях благодаря большим размерам пекарной камеры, в которой в зависимости от размера печи может поместиться от двух до десяти противней 40x60. Универсальные и функциональные, они являются отличным решением для тех, кто ищет изделие, адаптируемое к различным условиям использования. По запросу также доступна версия с цифровой панелью и паровой печью.

SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI

CHEF + PIZZA
h 170



ACCESSORIES FOR OVENS

Dual can be accessorised with the oven stand or with the "Proving Chamber" unit.

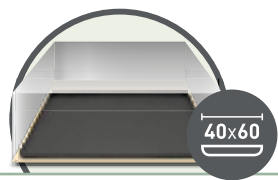
Dual è accessoribile con il supporto forno oppure con l'unità "Cella di Lievitazione".

Dual kann mit Ofenhalter oder mit der Einheit „Gärschrank“ ausgestattet werden.

Dual peut être équipé du support de four ou avec l'unité "étuve de fermentation".

Dual puede tener como accesorios el soporte del horno o la unidad "Celda de Leudado".

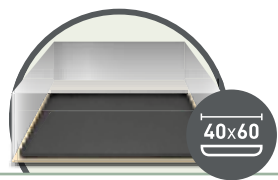
Dual могут быть дополнены подставкой или расстоечным шкафом.



1 baking tray 40x60cm
1 teglia del formato 40x60cm

MECHANICAL MECCANICO					
MODEL MODELLO		DUAL 4		DUAL 44	
CHAMBERS CAMERE		n°		n°	
PIZZE PIZZE		n°		n°	
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60		n°		n°	
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C		°C	
POWER POTENZA		kW		kW	
TOP		W		W	
BOTTOM		W		W	
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		volt		volt	
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE		Amp x phase		Amp x phase	
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE		Amp x phase		Amp x phase	
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE		cm		cm	
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE		cm		cm	
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO		cm		cm	
NET WEIGHT PESO NETTO		kg		kg	
GROSS WEIGHT PESO LORDO		kg		kg	
DIGITAL VERSION DIGITALE		o		o	
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		o		o	
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•		•	
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•		•	
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		o		o	
STEAM GENERATOR VAPORIERA		o		-	

• AS STANDARD | DI SERIE o OPTIONAL | OPZIONALE



1 baking tray 40x60cm
1 teglia del formato 40x60cm

MECHANICAL MECCANICO					
MODEL MODELLO		DUAL 6L		DUAL 66L	
CHAMBERS CAMERE		n°		n°	
PIZZE PIZZE		n°		n°	
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60		n°		n°	
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C		°C	
POWER POTENZA		kW		kW	
TOP		W		W	
BOTTOM		W		W	
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		volt		volt	
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE		Amp x phase		Amp x phase	
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE		Amp x phase		Amp x phase	
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE		cm		cm	
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE		cm		cm	
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO		cm		cm	
NET WEIGHT PESO NETTO		kg		kg	
GROSS WEIGHT PESO LORDO		kg		kg	
DIGITAL VERSION DIGITALE		o		o	
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		o		o	
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•		•	
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•		•	
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		o		o	
STEAM GENERATOR VAPORIERA		o		-	

• AS STANDARD | DI SERIE o OPTIONAL | OPZIONALE

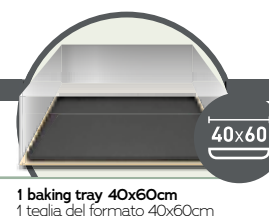
DUALWIDE

ELECTRIC OVENS

M MECHANICAL
MECCANICO

CHAMBERS
CAMERE
1-2

MAX 450°
WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO



Steamer available
for multifunctional use
Disponibile con vaporiera
per un utilizzo multifunzione

Erhältlich mit Dampfgarer
für verschiedene Zwecke
Disponibile avec générateur
de vapeur pour une utilisation
multifonctionnelle

Disponibile con generador de
vapor para un uso multifuncional
Опция парогенератора
для многофункционального
использования

OPTIONAL

D On request available
in digital version
A richiesta anche
nella versione digitale

Auf Anfrage auch in der
digitalen Version erhältlich
Version numérique disponible
sur demande

A pedido también
en la versión digital
На заказ возможна поставка
цифровой версии



Maximum internal
visibility thanks
to the large window

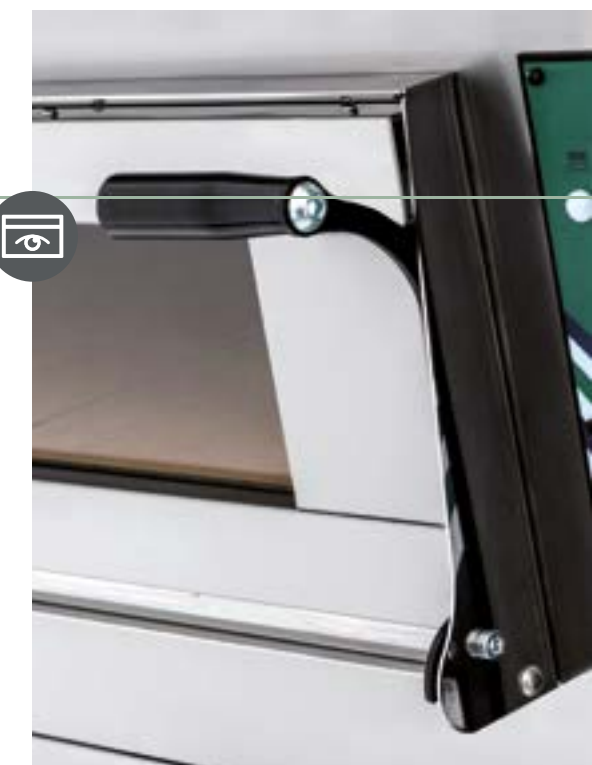
Massima visibilità interna
grazie alla finestra di ampia
dimensione

Maximale Sicht in
den Innenraum dank
des großen Fensters

Visibilité interne
optimale grâce
à la grande fenêtre

Máxima visibilidad
interna gracias a la amplia
ventana

Максимальный внутренний
обзор благодаря
большому окну



EN The ovens of the Dual series are optimised for baking in trays, thanks to the large dimensions of the baking chamber which can accommodate, depending on the oven size, from two to ten 40x60 baking trays. Versatile and functional, these ovens represent a perfect solution for those looking for a product adaptable to different uses. On request, also available in the version with digital panel and steamer.

IT I forni della serie Dual sono ottimizzati per la cottura in teglia, grazie alle dimensioni generose della camera di cottura che può ospitare, a seconda delle dimensioni del forno, da due a dieci teglie formato 40x60. Versatili e funzionali, rappresentano una soluzione perfetta per chi cerca un prodotto adattabile a diversi utilizzi. Su richiesta, disponibile anche nella versione con il pannello digitale e con la vaporiera.

DE Die Öfen der Serie Dual sind für das Backen in Backblechen optimiert, dank der großzügigen Abmessungen des Backraums, der je nach Ofengröße zwei bis zehn Backbleche 40x60 aufnehmen kann. Sie sind vielseitig und funktional und damit die perfekte Lösung für alle, die ein Produkt suchen, das sich an verschiedene Verwendungszwecke anpassen lässt. Auf Anfrage auch in einer Version mit digitalem Bedienfeld und Dampfgarer erhältlich.

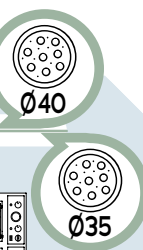
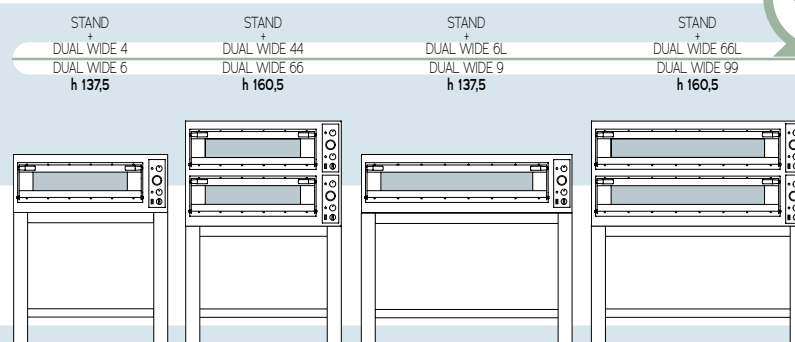
FR Les fours de la série Dual sont optimisés pour la cuisson en plaques à pizza, grâce aux grandes dimensions de la chambre de cuisson qui peut accueillir, selon la taille du four, de deux à dix plaques à pizza de 40x60. Versatiles et fonctionnels, ils représentent une solution parfaite pour ceux qui recherchent un produit adaptable à différentes utilisations. Sur demande, ils sont également disponibles dans la version avec panneau numérique et générateur de vapeur.

ES Los hornos de la serie Dual están optimizados para la cocción en bandejas, gracias a las generosas dimensiones de la cámara de cocción que puede alojar, según la dimensión del horno, de dos a diez bandejas de 40x60. Versátiles y funcionales, representan una solución perfecta para quienes buscan un producto adaptable a diferentes usos. Bajo pedido, también disponible en versión con panel digital y vaporizador.

RU Печи серии Dual оптимальны для выпечки на противнях благодаря большим размерам пекарной камеры, в которой в зависимости от размера печи может поместиться от двух до десяти противней 40x60. Универсальные и функциональные, они являются отличным решением для тех, кто ищет изделие, адаптируемое к различным условиям использования. По запросу также доступна версия с цифровой панелью и паровой печью.

SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI

CHEF + PIZZA
h 170



ACCESSORIES FOR OVENS

Dual Wide can be
accessorised with the
oven stand or with the
"Proving Chamber" unit.

Dual Wide peut être
équipé du support
de four ou avec l'unité
"étuve de fermentation".

Dual Wide è accessoribile
con il supporto forno
oppure con l'unità
"Cella di Lievitazione".

Dual Wide puede tener
como accesorios
el soporte del horno o la
unidad "Celda de Leudado".

Dual Wide kann mit
Ofenhalter oder mit
der Einheit "Gärschrank"
ausgestattet werden.

Dual Wide могут быть
дополнены подставкой
или расстоечным шкафом.





MECHANICAL MECCANICO	H175	DUAL 4 Wide	DUAL 44 Wide	DUAL 6 Wide	DUAL 66 Wide
MODEL MODELLO					
CHAMBERS CAMERE	n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE	n°	4	4 + 4	6	6 + 6
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°	2	2 + 2	2	2 + 2
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER POTENZA	kW	6,9	13,8	10,2	20,4
TOP	W	1150x3	1150x6	1700x3	1700x6
BOTTOM	W	1150x3	1150x6	1700x3	1700x6
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	30,0	60,0	44,3	88,7
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	10,0	20,0	14,8	29,6
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W D H cm	82,0 84,0 17,5	82,0 84,0 17,5	82,0 108,0 17,5	82,0 108,0 17,5
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H cm	110,0 108,0 41,5	110,0 108,0 74,5	110,0 132,0 41,5	110,0 132,0 74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H cm	115,0 115,0 57,0	115,0 115,0 90,0	118,0 142,0 57,0	118,0 142,0 90,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	98,0	172,0	123,0	220,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	114,0	189,0	145,0	236,0
DIGITAL VERSION DIGITALE		○	○	○	○
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		○	○	○	○
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		●	●	●	●
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		●	●	●	●
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		○	○	○	○
STEAM GENERATOR VAPORIERA		○	-	○	-

● AS STANDARD | DI SERIE ○ OPTIONAL | OPZIONALE



MECHANICAL MECCANICO	H175	DUAL 6L Wide	DUAL 66L Wide	DUAL 9 Wide	DUAL 99 Wide
MODEL MODELLO					
CHAMBERS CAMERE	n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE	n°	6	6 + 6	9	9 + 9
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°	2	2 + 2	2	2 + 2
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER POTENZA	kW	10,2	20,4	15,3	30,6
TOP	W	1700x3	1700x6	2550x3	2550x6
BOTTOM	W	1700x3	1700x6	2550x3	2550x6
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	44,3	88,7	66,5	133,0
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	14,8	29,6	22,2	44,3
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W D H cm	123,0 84,0 17,5	123,0 84,0 17,5	123,0 108,0 17,5	123,0 108,0 17,5
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H cm	150,0 108,0 41,5	150,0 108,0 74,5	150,0 132,0 41,5	150,0 132,0 74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H cm	154,0 114,0 57,0	154,0 114,0 90,0	158,0 142,0 57,0	158,0 142,0 90,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	127,0	225,0	178,0	307,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	144,0	247,0	207,0	340,0
DIGITAL VERSION DIGITALE		○	○	○	○
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		○	○	○	○
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		●	●	●	●
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		●	●	●	●
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		○	○	○	○
STEAM GENERATOR VAPORIERA		○	-	○	-

● AS STANDARD | DI SERIE ○ OPTIONAL | OPZIONALE

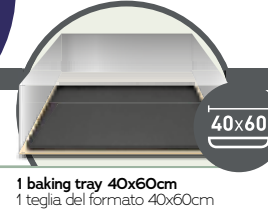
DUALALTO

ELECTRIC OVENS

M MECHANICAL
MECCANICO

1 CHAMBERS
CAMER

MAX 450° WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO



1 baking tray 40x60cm
1 teglia del formato 40x60cm

Steamer available
for multifunctional use
Disponibile con vaporiera
per un utilizzo multifunzione

Erhältlich mit Dampfgarer
für den verschiedene Zwecke
Disponible avec générateur
de vapeur pour une utilisation
multifonctionnelle

Disponibile con generador de
vapor para un uso multifuncional
Опция парогенератора
для многофункционального
использования

OPTIONAL

D On request available
in digital version
A richiesta anche
nella versione digitale

Auf Anfrage auch in der
digitalen Version erhältlich
Version numérique disponible
sur demande

A pedido también
en la versión digital
На заказ возможна поставка
цифровой версии



Maximum internal
visibility thanks
to the large window

Massima visibilità interna
grazie alla finestra di ampia
dimensione

Maximale Sicht
in den Innenraum dank
des großen Fensters

Visibilité interne
optimale grâce
à la grande fenêtre

Máxima visibilidad interna
gracias a la amplia ventana

Максимальный внутренний
обзор благодаря
большому окну



Perfect for baking trays
and multipurpose
with optional steamer

Ideale per la cottura
della pizza in teglia
e multiuso con optional
vaporiera

Ideal zum Backen
von Pizzen in Backblechen
und vielseitig einsetzbar mit
optionalem Dampfgarer

Idéal pour les plaques
à pizza et polyvalent
avec générateur
de vapeur sur demande

Ideal para bandejas
y multifunción
con generador
de vapor opcional

Идеально подходят
для использования
кондитерских противней,
универсальны в оснащении
с парогенератором



EN Compared to the Dual series, the Dual Alto ovens offer an even larger baking chamber with a total height of 27 cm, making the oven more versatile with the possibility of cooking even voluminous products, such as bakery products.

IT Rispetto alla serie Dual, i forni Dual Alto offrono una camera di cottura ancora più ampia con altezza totale di 27cm, rendendo il forno ancora più versatile con la possibilità di cucinare anche prodotti più voluminosi, come prodotti di panificazione.

DE Im Vergleich zur Dual Serie bieten die Dual Alto Öfen einen noch größeren Garraum mit einer Gesamthöhe von 27 cm, was den Ofen noch vielseitiger macht und die Möglichkeit bietet, auch Produkte mit mehr Volumen zu garen, wie zB. Backwaren.

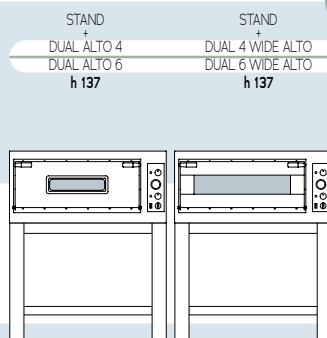
FR Par rapport à la série Dual, les fours Dual Alto offrent une chambre de cuisson encore plus grande avec une hauteur totale de 27 cm, ce qui rend le four encore plus polyvalent avec la possibilité de cuire des produits plus volumineux, tels que les produits de boulangerie.

ES En comparación con la serie Dual, los hornos Dual Alto ofrecen una cámara de cocción aún mayor, con una altura total de 27 cm, haciendo que el horno sea aún más versátil con la posibilidad de cocinar también productos más voluminosos, como productos de panadería.

RU По сравнению с серией Dual, печи Dual Alto имеют еще большую варочную камеру общей высотой 27 см, что делает печь еще более универсальной и позволяет готовить даже объемные продукты, например, хлебобулочные изделия.

SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI

CHEF + PIZZA
h 170



ACCESSORIES FOR OVENS

Dual Alto can be
accessorised with the
oven stand or with the
"Proving Chamber" unit.

Dual Alto è accessoribile
con il supporto forno
oppure con l'unità
"Cella di Lievitazione".

Dual Alto kann mit
Ofenhalter oder mit
der Einheit „Gärschrank“
ausgestattet werden.

Dual Alto peut être équipé
du support
de four ou avec l'unité
"étuve de fermentation".

Dual Alto puede tener
como accesorios
el soporte del horno o la
unidad "Celda de Leudado".

Dual Alto могут быть
дополнены подставкой
или расстоечным шкафом.



INCREASED HEIGHT COOKING CHAMBER CAMERA CON ALTEZZA AUMENTATA

EN The oven has a spacious chamber, excellent for cooking even bakery products.

IT Il forno presenta una camera dalle dimensioni generose, ottime per cucinare anche prodotti dedicati alla panificazione.

DE Der Ofen verfügt über einen großzügigen Garraum, der sich auch hervorragend zum Backen von Brot eignet.

FR Le four est doté d'une chambre spacieuse, idéale pour la cuisson des produits de boulangerie.

ES El horno tiene una cámara espaciosa, excelente también para cocinar productos de panadería.

RU Печь имеет просторную камеру, отлично подходящую для приготовления даже хлебобулочных изделий.

		1 baking tray 40x60cm 1 teglia del formato 40x60cm	
MECHANICAL MECCANICO			
MODEL MODELLO			
CHAMBERS CAMERE		PIZZE PIZZE	
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60		WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	
POWER POTENZA		TOP	
BOTTOM		POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE		ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE		NET WEIGHT PESO NETTO	
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE		GROSS WEIGHT PESO LORDO	
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO		DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE	
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA	
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE	
STEAM GENERATOR VAPORIERA			
		AS STANDARD DI SERIE	
		OPTIONAL OPZIONALE	

GENERAL TERMS OF SALE

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA



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 with in 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 RIBA 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 dichiarar 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.

ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN

CONDITIONS GENERALES DE VENTE



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 Unverständnisse, 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 elektrischen 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 allen 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 Rückabe 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. Sie wird fest beschreiben, 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 einmündlich 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 ICONES LEGENDA ICONOS ЛЕГЕНДА ИКОН	 MECHANICAL MECCANICO MECHANISCHE MÉCANIQUE MECÁNICO МЕХАНИКА	 DIGITAL DIGITALE DIGITALEN NUMÉRIQUE DIGITAL ЦИФРОВАЯ ПЕЛЬ	
 CHAMBERS CAVIERE KAMMERN CHAMBRES CÁMERAS КАМЕРЫ	 40x60 CM TRAY TEGLIA 40X60 CM PFANNE 40X60 CM PLAQUE 40X60 CM BANDEJA 40X60 CM ПРОТЯЖКА 40X60 CM	 RAILS FOR GASTRONORM-GN PANS GUIDE PER TEGLE GASTRONORM-GN FÜHRUNGSSCHENEN FÜR GASTRONORM-GN BLECH GUIDES POUR PLAQUES GASTRONORM-GN GUÍAS PARA BANDEJAS GASTRONORM-GN НАТЯЖИ ПРОЦЕЛЛЕ ДЛЯ GASTRONORM-GN	
 PIZZE PIZZEN PIZZAS PIZZAS ПИЦЦЫ	 PIZZA DIAMETER DIAMETRO PIZZA PIZZA DURCHMESSER DIAMÈTRE PIZZA DIAMETRO DE LA PIZZA ДИАМЕТР ПИЦЦЫ	 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO 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 TECHO МОЩНОСТЬ ВЕРХНИХ ТЭНОВ	 BOTTOM HEATING ELEMENT POWER POTENZA RESISTENZA PLATEA UNTEN HEIZELEMENTELEISTUNG PUSSANCE RESISTANCE SOL POTENCIA RESISTENCIA SOLERA МОЩНОСТЬ НИЖНИХ ТЭНОВ	
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ANSCHLUSS ALIMENTATION ALIMENTACIÓN НАПРЯЖЕНИЕ	 ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE EINPHASIGER 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 НЕТО	 GROSS WEIGHT PESO LORDO BRUTTOGEWICHT POIDS BRUT PESO BRUTO БЕЗ БРУТТО	 DOUGH WEIGH PESO PASTA GEWICHT DES TEIGES POIDS PÂTE PESO DE LA MASA БЕЗ ПОРЦИЙ	
 INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA INNENLICHT LUMIÈRE D'INTÉRIEUR LUZ INTERNA ВНУТРЕННЯЯ ПОДСВЕТКА	 12v 12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA TRANSFORMATOR 12 V UND LAMPENFASSUNG TRANSFORMATEUR 12V ET PORTE LAMPE TRANSFORMADOR 12V Y PORTALÁMPARA ТРАНСФОРМАТОР 12 ВОЛЬТ И ДЕРЖАТЕЛЬ ЛАМПЫ	 REFRACTORY STONE HOB PANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA BACKFLACHE AUS FEUERFESTEM STEIN PLAQUE DE CUISSON EN PIERRE RÉFRACTAIRE SUPERFICIE DE COCCIÓN DE PIEDRA REFRACTARIA ПОДЖИГОВЕННЕ КАМНЯ	
 TIMER TIMER TIMER MINUTEUR TEMPORIZADOR ТАЙМЕР	 STEAM GENERATOR VAPORIERA VAPORIZER TÖPFE 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 ANTIVENTO WINDDICHTER KAMIN CHEMINÉE COUPE-VENT CHIMENEA ANTIVENTO ВЕТРОЗАЩИТНЫЙ ДЫМОВОД	 EXHAUSTER CONNECTION FOR STACKABLE GAS OVENS RACCORDO PER FORNI A GAS DA SOVRAPPORRE KAMINANSCHLUSS FÜR AUFSATZGASOFEN RACCORD POUR FOURS À GAZ À SUPERPOSER EXPALME PARA HORNOS DE GAS APILABLES ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДЫМОВОДА ДЛЯ ШТАБЕЛІРУЕМЫХ ПЕЧЕЙ	
 REFRACTORY STONES MODEL MODELLO REFRAITTARI FEUERFESTES MODELL MODÈLE RÉFRACTAIRE MODELO REFRACTARIO МОДЕЛЬ ОГНЕУСТОЙЧИГО КАМНЯ	 OVEN MODEL MODELLO FORNO FEUERFESTES MODELL MODÈLE RÉFRACTAIRE MODELO REFRACTARIO МОДЕЛЬ ПЕЧИ	 PROVING CHAMBERS MODEL MODELLO CELLA DI LEVITAZIONE GÄRSCHRANK MODELL MODÈLE ÉTUVE DE FERMENTATION MODELO CELDA DE LEUDADO МОДЕЛЬ РАСТОЕЖНОГО ШКАФА	
 SPACE BETWEEN TRAYS SPAZIO TRA LE TEGLE ABSTAND DER BLECHE ESPACE 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 LACKIERTER STAHL FER PEINT HIERRO PINTADO ОКРАШЕННОЕ 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 PORTÉE ALCANCE FLUSS СКОРОСТЬ ПОТОКА	 SMOKE CONDENSATION CONDENSAZIONE FUMI RAUCHGASKONDENSATION CONDENSATION DES FUMÉES CONDENSACIÓN DE HUMOS КОНДЕНСАЦИЯ ДЫМОВ	 ELECTRIC FOOT PEDAL PEDALE ELETTRICO ELEKTRISCHES PEDAL PEDALE ÉLECTRIQUE PEDAL ELÉCTRICO ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕДАЛЬ	
 DOUGH/HOUR IMPIASTO ORA TEIG / STUNDE PÂTE / HEURE MASA / HORA ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ В ЧАС	 CAPACITY DIAMETRO VASCA FÄSSUNGSVERMÖGEN CAPACITÉ CAPACIDAD ВМЕСТИМОСТЬ	 BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA WANNE DURCHMESSER DIAMÈTRE CUIVE DIAMETRO DE LA ARTESA ДИАМЕТР ДЕЖИ	
 SPEED CONTROLLER REGOLATORE DI VELOCITÀ DREHZAHLSREGLER RÉGULATEUR DE VITESSE REGULADOR DE VELOCIDAD РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ	 SECOND SPEED SECONDA VELOCITÀ ZWEITE GESCHWINDIGKEIT DEUXIÈME VITESSE SEGUNDA VELOCIDAD ВТОРАЯ СКОРОСТЬ	 FREQUENCY FREQUENZA FREQUENZ FREQUENZ FRECUENCIA ЧАСТОТА	



HOSTEK

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