moduline

LISTINO PREZZI - PRICE LIST
LISTE DE PRIX - TARIFA DE PRECIOS

EX 04/2022

COTTURA - COOKING - CUISSON - COCCIÓN

P. 01 Combi
Forni combinati
Combi ovens
Fours combinés
Hornos combi

P. 07 Cook&Hold
Forni statici per cotture a bassa temperatura
Static ovens for slow cooking at low temperature
Fours statiques: cuisson à basse température
Hornos estáticos para la cocción lenta a baja temperatura

P. 17 Smoker
Affumicatori
Smokers
Fumoirs
Ahumadores

P. 25 Pressure
Forni a pressione
Pressure steamers
Cuiseur à vapeur
Cocedor a vapor con presión

P. 27 Flexy Grill
Salamandre Rapide
High performance salamanders
Salamandres ultra rapides
Salamandras ultra rapidas

ABBATTIMENTO RAPIDO - CHILLING - REFROIDISSEMENT RAPIDE- ABATIMIENTO RÁPIDO

P. 29 Chill
Abbattitori
Blast chillers
Cellules de refroidissement et de congélation rapides
Abatidores

P. 31 Cryogen
Abbattitori criogenici
Cryogenic blast-chillers
Cellules de refroidissement cryogénique
Abatidores criogénicos

RIGENERAZIONE - REGENERATING - REMISE EN TEMPÉRATURE- REGENERACIÓN

P. 33 Retherm
Rigeneratori
Regeneration ovens
Fours de remise en température
Hornos de regeneración

MANTENIMENTO - HOLD - MAINTIEN - MANTENIMIENTO

P. 65 Hold
Mantenitori caldi e freddi
Hot and cold holding
Équipement de maintien au chaud et au froid
Equipos de mantenimiento caliente y frío

Combi

Forni combinati - Combi ovens
Fours combinés - Hornos combinados

COSTRUZIONE
- Camera a tenuta stagna con angoli arrotondati
- Porta a vetro con illuminazione camera
- Porta con doppio vetro basso emissivo e ventilazione interna
- Vetro interno della porta apribile
- Guarnizione su facciata in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento, facile da pulire ed estremamente solida
- Paratie porta teglie estraibili per facilitare le operazioni di pulizia
- Scarico centrale camera
- Porta con chiusura a scatto
- Piedini regolabili
- Bacinella raccogli condensa sotto la porta e integrata alla base

DOTAZIONI FUNZIONALI
- Modalità vapore diretto +30°C/+130°C
- Modalità convezione +30°C/+280°C
- Modalità mista vapore-convezione +30°C/+280°C
- Comandi semplificati di utilizzo intuitivo
- Sfiato evacuazione umidità in eccesso automatico*
- Programmi di cottura automatici con sezione Preferiti*
- Modalità cottura Manuale
- Funzione Delta-T* **
- Sistema evacuazione vapore istantanea a fine cottura*
- Sistema condensazione vapore*
- Blocco automatico dei ventilatori all'apertura della porta
- Funzione raffreddamento camera con porta aperta*
- Funzione IdealWarm con abbassamento intelligente della temperatura nel passaggio da una fase di cottura a una di mantenimento*
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera, sistema ClimaChef*
- Funzione FlashDry con deumidificazione istantanea della camera per una perfetta asciugatura dei prodotti che lo richiedono a fine cottura*
- Regolazione ventilazione (optional su versione D)
- Termostato di sicurezza camera
- Timer partenza ritardata*
- Funzione blocco tastiera*
- Sistema lavaggio automatico EcoWash*

CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION
- Cámara hermética con esquinas redondeadas
- Puerta en cristal e iluminación interna de la cámara
- Cristal doble de baja emisión y ventilación interna
- Cristal interno de la puerta extraíble
- Juntas de silicón en material alimentario muy resistente al calor y al envejecimiento, fácil de limpiar y muy sólido
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza
- Desagüe central de la cámara
- Puerta con cierre hermético
- Pies ajustables
- Bandeja de recogida del agua de condensación, bajo la puerta

CARACTERISTICAS FUNCIONALES
- Modo de vapor directo de +30°C a +130°C.
- Modo de convección de +30°C a +280 °C.
- Modo mixto de vapor-convección de +30°C a +280°C.
- Mandos simples e intuitivos
- Sistema automático de evacuación de la humedad*
- Programas automáticos de cocción con selección de programas favoritos*
- Función de cocción en modalidad manual
- Función Delta-T* **
- Sistema de condensación del vapor*
- Detención automática de los motores cuando se abre la puerta
- Enfriamiento automático de la cámara con puerta abierta*
- Función IdealWarm: disminución inteligente de la temperatura dentro de la cámara, al final del ciclo de cocción*
- Sistema ClimaChef: control automático del porcentaje de humedad en la cámara*
- FlashDry: deshumidificación instantánea de la cámara, para secar de manera perfecta los productos que lo necesiten*
- Ventilación regulable (opcional en la versión D)
- Termóstato seguridad cámara
- Timer arranque retardado*
- Bloque tecla*
- EcoWash: sistema automatico de limpieza*

CONSTRUCTION
- Tightness cavity with radiuses corners
- Glass door with internal cavity lighting
- Door with double low-emission glass and internal ventilation
- Inside glass door
- Long lasting front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone
- Removable side racks and internal drain for easy cleaning
- Central cavity drain system
- Snap-shut door
- Adjustable feet
- Condensation drip tray under the door and integrated into the base

FUNCTIONAL FEATURES
- Direct steam mode +30°C/+130°C
- Convection mode +30°C/+280°C
- Mixed steam-convection mode +30°C/+280°C
- Simplified user-friendly controls
- Automatic humidity vent*
- Automatic coking programs with Favourite section*
- Manual cooking setting
- Delta-T function* **
- Automatic humidity exhaust system after cooking*
- Steam condensation system*
- Automatic stopping of fans when door is open
- Cavity cooling program with door open*
- IdealWarm function: the intelligent temperature decrease in the cavity between a cooking and a warm holding cycle*
- ClimaChef system: automatic control of the humidity percentage in the cavity*
- FlashDry function: instant dehumidification function of the cavity allows perfect drying for the products that require it, keeping the food crispy*
- Fan speed adjustment (optional on D version)*
- Cavity safety thermostat
- Delayed start timer*
- Key lock system*
- EcoWash: self-cleaning system*

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION
- Chambre étanche avec angles arrondis
- Porte vitrée et éclairage interne de la cavité
- Porte double verre à basse émission et ventilation interne
- Verre interne de la porte qu'on peut ouvrir
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Glissières extractibles pour faciliter le nettoyage
- Vidange centrale de la chambre
- Fermeture porte avec crochet
- Pieds réglables
- Bac de récupération de l'eau de condensation, installé sous la porte et intégrée avec la base

CARACTERISTIQUES FONCTIONELLES
- Mode direct vapeur de +30°C à +130°C.
- Mode convection de +30°C à +280°C.
- Mode mixte vapeur + air pulsé de +30°C à +280°C
- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Système automatique d'évacuation de l'humidité*
- Programmes automatiques de cuisson avec section Préférés*
- Réglage manuel des programmes
- Fonction Delta-T* **
- Système de condensation de la vapeur*
- Arrêt automatique des moteurs de ventilation à l'ouverture de la porte
- Refroidissement automatique de la chambre avec la porte ouverte*
- Fonction IdealWarm : la réduction intelligente de la température dans la cavité à la fin du cycle de cuisson*
- Le système ClimaChef pour le contrôle du pourcentage d'humidité dans la chambre*
- FlashDry: fonction de déshumidification immédiate de la chambre*
- Réglage de la vitesse du ventilateur (option sur la version D)
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Minuterie pour démarrage différé*
- Verrouillage du clavier*
- EcoWash: système de nettoyage automatique*

*
** **Esclusi i modelli con Controllo C - Model with C controls excluded - Excepto los modelos con control C - A l'exclusion des modèles avec contrôle C**
Solo modelli con Controllo T - Models with T controls only - Solo los models con control T - Seulement modèles avec contrôle T

Panneau de contrôle VERSIÓN C
Panel de mandos VERSION C

Panneau de contrôle VERSIÓN D
Panel de mandos VERSION D

Panneau de contrôle VERSIÓN T
Panel de mandos VERSION T

GCE 060-106

Codice Item Code Código	Versione Version Version Versión	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
new **GCE060C**		6 GN2/3	10 Kg	64 mm	550x675x822 h	65 Kg	5300W	380-415V 3N 50/60Hz	3.960
GCE060D		6 GN2/3	10 kg	64 mm	550x675x822 h	65 kg	5300W	380-415V 3N 50/60Hz	5.002
GCE06ODW	+ Ecowash	6 GN2/3	10 kg	64 mm	550x675x822 h	65 kg	5450W	380-415V 3N 50/60Hz	5.672
GCE060T	+ Ecowash	6 GN2/3	10 kg	64 mm	550x675x822 h	65 kg	5450W	380-415 3N 50/60Hz	6.596
new **GCE106C**		6 GN1/1	15 Kg	64 mm	550x845x822 h	90 kg	7800W	380-415V 3N 50/60Hz	4.097
new **GCE106CM**		6 GN1/1 1	15 Kg	64 mm	550x845x822 h	90 kg	3450W	220-240V 3N 50/60Hz	4.097
GCE106D		6 GN1/1	15 kg	64 mm	550x845x822 h	90 kg	7800W	380-415V 3N 50/60Hz	5.395
GCE106DW	+ Ecowash	6 GN1/1	15 kg	64 mm	550x845x822 h	90 kg	7950W	380-415V 3N 50/60Hz	6.053
GCE106T	+ Ecowash	6 GN1/1	15 kg	64 mm	550x845x822 h	90 kg	7950W	380-415 3N 50/60Hz	7.138

GCE 110-061

Codice Item Code Código	Versione Version Version Versión	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
new **GCE110C**		10 GN1/1	24 Kg	64 mm	550x845x1062 h	100 kg	12500W	380-415V 3N 50/60Hz	5.049
GCE110D		10 GN1/1	24 kg	64 mm	550x845x1062 h	100 kg	12500W	380-415V 3N 50/60Hz	7.193
GCE110DW	+ Ecowash	10 GN1/1	24 kg	64 mm	550x845x1062 h	100 kg	12650W	380-415V 3N 50/60Hz	7.884
GCE110T	+ Ecowash	10 GN1/1	24 kg	64 mm	550x845x1062 h	100 kg	12650W	380-415 3N 50/60Hz	9.024
new **GCE061C**		6 GN1/1[1]	15 Kg	64 mm	800x715x822 h	90 kg	7800W	380-415V 3N 50/60Hz	4.290
GCE061D		6 GN1/1[1]	15 kg	64 mm	800x715x822 h	90 kg	7800W	380-415V 3N 50/60Hz	5.521
GCE061DW	+ Ecowash	6 GN1/1[1]	15 kg	64 mm	800x715x822 h	90 kg	7950W	380-415V 3N 50/60Hz	6.191
GCE061T	+ Ecowash	6 GN1/1[1]	15 kg	64 mm	800x715x822 h	90 kg	7950W	380-415 3N 50/60Hz	7.266

1. Possibilité de remplacement glissières GN1/1 avec échelles 600x400 à la commande sans supplément.
Posibilidad de sustituir guías GN1/1 con guías 600x400 al momento del pedido sin coste adicional.

GCE 101

Codice Item Code Código	Versione Version Version Versión	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
new **GCE101C**		10 GN1/1[1]	24Kg	64 mm	800x715x1062 h	100 kg	15500W	380-415V 3N 50/60Hz	5.225
 GCE101D		10 GN1/1[1]	24 kg	64 mm	800x715x1062 h	100 kg	15500W	380-415V 3N 50/60Hz	7.097
GCE101DW	+ Ecowash	10 GN1/1[1]	24 kg	64 mm	800x715x1062 h	100 kg	15650W	380-415V 3N 50/60Hz	7.799

1. Possibilità sostituzione paratie portateglie GN1/1 con paratie portateglie 600x400 all'ordine senza sovrapprezzo.
   Possibility of replacing side racks GN1/1 with side racks 600x400 when placing the order (no extra price).

GCE101T	+ Ecowash	10 GN1/1[1]	24 kg	64 mm	800x715x1062 h	100 kg	15650W	380-415 3N 50/60Hz	9.110

new

GCE101TS	+ Ecowash	10 GN1/1[1]	24 kg	64 mm	800x715x1062 h	110 kg	15650W	380-415 3N 50/60Hz	PD/ND

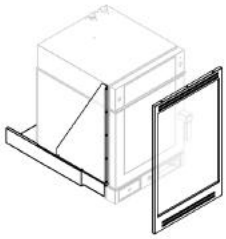
1. Possibilité de remplacement glissières GN1/1 avec échelles 600x400 à la commande sans supplément.
   Posibilidad de sustituir guías GN1/1 con guías 600x400 al momento del pedido sin coste adicional.

GCE Pietements - Soportes

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
 ABA060	Pietement avec étagère Soporte con estante de fondo	500x540x900 h	GCE060	547
ABA106		550x710x900 h	GCE106	668
ABA110		550x710x900 h	GCE110	608
ABA061		800x580x900 h	GCE061	668
ABA101		800x580x900 h	GCE101	608
 ABP060	Pietement avec étagère glissières GN1/1 Soporte con estante de fondo y guías GN1/1	500x540x900 h	GCE060	911
ABP106		550x710x900 h	GCE106	1.044
ABP110		550x710x900 h	GCE110	971
ABP061		800x580x900 h	GCE061	1.044
ABP101		800x580x900 h	GCE101	971
 ACA060	Armoire avec étagère et glissières GN1/1 Armario con estante y guías GN1/1	500x540x900 h	GCE060	1.675
ACA106		550x710x900 h	GCE106	1.796
ACA110		550x710x900 h	GCE110	1.796
ACA061		800x580x900 h	GCE061	1.675
ACA101		800x580x900 h	GCE101	1.796
new **ACAHSW013**	Pietement pour HSW/CSD013 encastrable Soporte para integrar HSW/CSD013	800x705x935 h	GCE061/101	699

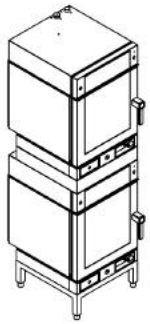
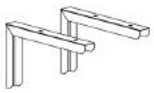
PD/ND = Pas disponible/No disponible

GCE Optionals

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
ASC00S	Sonde à coeur, un point de lecture Sonda al corazón, un punto de lectura	Standard sur la version D De serie en la versión D	244
ASC00M	Sonde à coeur avecc lecture multipoint Sonda al corazón con lectura multipunto	Versions D et T Versiones D y T	307
ASC00N	Sonde à cœur à aiguille Sonda al corazón cocción en vacío	Versions D et T Versiones D y T	333
AUS00X	Porte USB sauvegarde log HACCP Conexión USB para adquisición datos HACCP	Version D (standard sur la version T) Versión D (de serie en la versión T)	104
new **PTP001**	Prédisposition pour système de contrôle des surtensions électriques Predisposición por aparatos de control de las sobretensiones eléctricas	Version T Versión T	275
ASG00X	Réglage de la vitesse du ventilateur SpeedGrade SpeedGrade ajuste de la velocidad de los ventiladores	Version D (standard sur la version T) Versión D (de serie en la versión T)	257
new **AKCGCE-C**	Système de condensation de la vvidange Sistema de ccondensación del desagüe	Tous les modèles GCE-C Todos los modelos GCE-C	275
AIS00X	Douchette incorporé et tiroir porte sonde à cœur Ducha integrada y cajón para sonda al corazón	Tous les modèles Todos los modelos	PD/ND
AES00X	Douchette externe Ducha externa	Tous Todos	180
new **GCE...Q**	SSystème de condensation ffumées complète SSstema de connsación ccompleta de humos	Version T Versión T	1.595
 **ABC00X**	Soubassement coulissante pour installation encastrable Base deslizante para instalación integrada	GCE060 Versions D et T Versiones D y T	994
ABC01X		GCE061 Versions D et T Versiones D y T	1.148
ACC060		GCE060 Versions D et T Versiones D y T	2.257
ACC061	Hotte condensation à air Campana extractora de aire	GCE061 Versions D et T Versiones D y T	2.488
ACC106		GCE106 Versions D et T Versiones D y T	2.415
APSGCE	Ferrage porrte à droite Bisagra de la puerta a la derecha	Tous Todos	250
new **ADLGCE**	Ferrouillage de la porte avecccle Cerradura de la puerta con llave	Tous Todos	143

PD/ND = Pas disponible/No disponible

GCE Accessoires - Accesorios

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
			
ASK060X	Kit de superposition Kit apilable	GCE060 Versions D et T Versiones D y T	1.084
ASK106X		GCE106 Versions D et T Versiones D y T	1.173
ASK061X		GCE061 Versions D et T Versiones D y T	1.377
	Glissières 600x400 Guías 600x400	061-101	219
 **ACL00X**	Kit d'installation au mur Kit para instalación a la pared	060-061	547
ADB00X	Boite pastilles détergent – 56 pcs Caja 56 tabletas detergente	Versions DW - T Versiones DW - T	160
ABB00X	Boite sachets produit de rinçage – 56 pcs Caja 56 bolsitas abrillantador	Versions DW - T Versiones DW - T	182
AVS00X	Silencieux Silenciador	Tous les modèles (exclus GCE101TS) Todos los modelos (excepto GCE101TS)	38
AWF1100	Système de filtration de l'eau Sistema depuración agua	Tous Todos	728
new **ACC060E** [1]		GCE060 Versions D et T Versiones D y T	2.257
new **ACC061E** [1]	Hotte condensation à air Campana extractora de aire	GCE061 Versions D et T Versiones D y T	2.488
new **ACC106E** [1]		GCE106 Versions D et T Versiones D y T	2.415

1. Accessoire vendu séparément/Accesorio para comprar por separado

Cook&Hold

Forni statici per cotture a bassa temperatura – Static low temperature ovens
Fours statiques : cuisson à basse température - Hornos estáticos para la cocción lenta a bajas temperaturas

COSTRUZIONE

- Camera a tenuta stagna con angoli arrotondati
- Guarnizione frontale in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento, facile da pulire ed estremamente solida
- Paratie porta teglie estraibili per facilitare le operazioni di pulizia
- Riscaldamento statico tramite resistenza a filo a bassi consumi che avvolge tutta la camera

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Sonda al cuore interna
- Temperatura di esercizio +30°C/+120°C
- Sfiati evacuazione umidità
- Termostato di sicurezza camera

CONSTRUCTION

- Tightness cavity with radiuses corners
- Long lasting front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone
- Removable side racks for easy cleaning
- Static heating provided by low consumption wire heating element that coils up all the cavity

FUNCTIONAL FEATURES

- Internal core probe
- Operating temperature +30°C/+120°C
- Humidity vents
- Cavity safety thermostat

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre étanche avec angles arrondis
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Glissières extractibles pour faciliter le nettoyage
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de basse consommation qui enveloppe entièrement la chambre

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Sonde à cœur interne
- Température de travail +30°C/+120°C
- Events réglables d'évacuation de l'humidité
- Chambre avec thermostat de sécurité

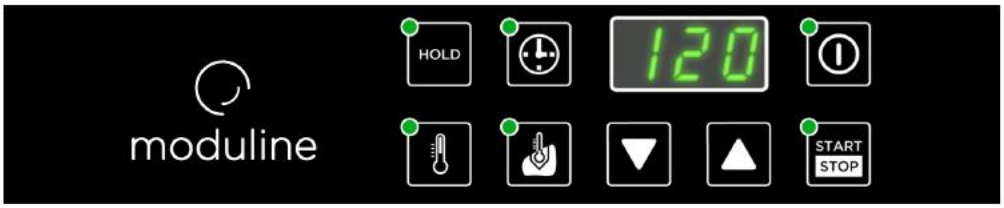
CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

- Cámara hermética con esquinas redondeadas
- Juntas de silicón en material alimentario muy resistente al calor y al envejecimiento, fácil de limpiar y muy sólido
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza
- Calentamiento estático con resistencia de hilo de bajo consumo que envuelve toda la cámara

DOTACIONES FUNCIONALES

- Sonda al corazón
- Temperatura de trabajo +30°C/+120°C
- Respiraderos regulables para la salida de la humedad
- Termostato seguridad cámara

Panneau de contrôle
Panel de mandos



CSC 031-051-052

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
CSC031E	3 GN1/1	11 kg	75 mm	450x660x415 h	22 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	2.403
CSC051E	5 GN1/1	18 kg	75 mm	450x660x565 h	27 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	2.623
CSC052E	5 GN2/1 10 GN1/1	30 kg	75 mm	660x765x565 h	37 kg	1500W	AC 220-240V 50/60Hz	3.062

Fours statiques pour cuisson à basse température avec sonde à cœur
Hornos estáticos con cajones para cocción lenta a bajas temperaturas y con sonda

CSD 011-012-013

Codice Item Code Código	Capacità bacinelle Pan capacity Kapazität Capaciteit	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
CSD011E	1 GN1/1 h max 150 [1]	6 kg	660x595x310 h	31 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	2.669
CSD012E	2 GN1/1 h max 150 [1]	12 kg	660x595x520 h	48 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.188
CSD013E	3 GN1/1 h max 150 [1]	18 kg	660x595x730 h	67 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.766

1. Introduction du plateau du côté large - Introducción de la bandeja desde el lado ancho

Fours statiques pour cuisson à basse température avec sonde à cœur
Hornos estáticos con cajones para cocción lenta a bajas temperaturas y con sonda

CSD 001-002-003

Codice Item Code Código	Capacità bacinelle Pan capacity Capacité bacs Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
CSD001E	1 GN1/1 h max 150 [1]	6 kg	450x660x310 h	22 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	2.808
CSD002E	2 GN1/1 h max 150 [1]	12 kg	450x660x520 h	40 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.442
CSD003E	3 GN1/1 h max 150 [1]	18 kg	450x660x730 h	60 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	4.112

1. Introduction du plateau du côté étroit - Introducción de la bandeja desde el lado estrecho

Fours statiques pour cuisson à basse température avec sonde à cœur
Hornos estáticos con cajones para cocción lenta a bajas temperaturas y con sonda

CSD 011-012"R" Version encastrable + commande déportée
Versión integrada y con mandos remótos

Codice Item Code Código	Capacità teglie Pan capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
CSD011ER	1 GN1/1 h max 150 [1]	6 kg	660x595x230 h	31 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	2.761
CSD012ER	2 GN1/1 h max 150 [1]	12 kg	660x595x440 h	48 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.270

CSD 001-002"R" Version encastrable + commande déportée
Versión integrada y con mandos remótos

Codice Item Code Código	Capacità teglie Pan capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
CSD001ER	1 GN1/1 h max 150 [2]	6 kg	450x660x230 h	22 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	2.888
CSD002ER	2 GN1/1 h max 150 [2]	12 kg	450x660x440 h	40 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.512

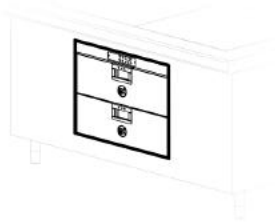
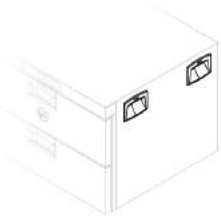
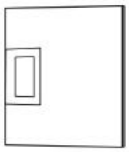
CSD 212E-313E Multi-température - Multitemperatura

Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
CSD212E	Chambre double avec contrôle indépendant 2 sondes à cœur Cámara doble con mandos independientes 2 sondas al corazón	2 GN1/1 h max 150 [1]	12 kg	705x680x610 h	67 kg	1400W	AC 220-240V 50/60Hz	5.521
CSD313E	Trois chambres avec contrôle indépendant 3 sondes à cœur Cámara triple con mandos independientes 3 sondas al corazón	3 GN1/1 h max 150 [1]	18 kg	705x680x835 h	100 kg	2100W	AC 220-240V 50/60Hz	8.247

1. Introduction du plateau du côté étroit - Introducción de la bandeja desde el lado estrecho
2. Introduction du plateau du côté large - Introducción de la bandeja desde el lado ancho

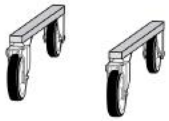
Fours statiques pour cuisson à basse température avec sonde à cœur
Hornos estáticos con cajones para cocción lenta a bajas temperaturas y con sonda

CSC CSD Optionals

Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
C2	Couleur noire Color negro		CSD... CSC...	638
				
ACI		Cadre pour version encastrable Encuadre por versión integrada	CSD....	prix sur demande precio bajo solicitud
				
AKM		Kit 4 poignées Grupo 4 tiradores	CSD... CSC... exclus les modèles CSD212E et CSD313E excepto CSD212E y CSD313E	202
				
APSCSC		Ferrage porte à droite Bisagras de la puerta a la derecha		sans supplément sin suplemento
APR		Roulettes pour CSD212-313 Grupo ruedas CSD212-313		205

CSC CSD Accessoires - Accesorios

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
ATR001		CSC031E - CSC051E CSD001E - CSD002E - CSD003E	231
ATR002	Kit de roulettes 2+2 avec frein Kit con ruedas, 2 + 2 con freno h 130 mm	CSC052E	231
ATR003		CSD011E - CSD012E - CSD013E	231
ATR004		CSD001E - CSD002E - CSD003E	PD/ND
ATP001	Pieds reglables en hauteur Patas ajustables en altura h 110-140 mm	CSC031E - CSC051E CSD001E - CSD002E - CSD003E	176
ATF001	Pieds reglables en hauteur avec bride Patas ajustables en altura con reborde h 110-140 mm	CSC031E - CSC051E CSD001E - CSD002E - CSD003E	231
ATP002	Pieds reglables en hauteur Patas ajustables en altura h 110-140 mm	CSC052E	176
ATF002	Pieds reglables en hauteur avec bride Patas ajustables en altura con reborde h 110-140 mmm	CSC052E	231
ATP003	Pieds reglables en hauteur Patas ajustables en altura h 110-140 mm	CSD011E - CSD012E - CSD013E	176
ATF003	Pieds reglables en hauteur avec bride Patas ajustables en altura con reborde h 110-140 mm	CSD011E - CSD012E - CSD013E	231
ATP004		CSD001E - CSD002E - CSD003E	PD/ND



PD/ND = Pas disponible/No disponible

CHT 081-082-281-282

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
CHT081E	8GN 1/1	29 kg	75 mm	550x735x1010 h	46 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	4.183
CHT082E	8 GN2/1 16 GN1/1	58 kg	75 mm	755x855x1010 h	62 kg	1500W	AC 220-240V 50/60Hz	4.725
CHT281E	8+8 GN 1/1	58 kg	75 mm	550x735x1760 h	88 kg	2000W	AC 220-240V 50/60Hz	7.196
CHT282E	8+8 GN2/1 16+16 GN1/1	115 kg	75 mm	765x860x1760 h	111 kg	3000W	AC 220-240V 50/60Hz	7.902

CHT Optionals

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
APSCHT	Ferrage porte à droite Bisagra de la puerta a la derecha	CHT	**sans supplément** **sin suplemento**
APPCHT	Kit pieds reglables Kit piés ajustables	CHT	110

Cook&Hold

Forni statici per cotture a bassa temperatura – Static low temperature ovens
Fours statiques : cuisson à basse température - Hornos estáticos para la cocción lenta a bajas temperaturas

COSTRUZIONE

- Camera a tenuta stagna con angoli arrotondati
- Guarnizione frontale in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento, facile da pulire ed estremamente solida
- Paratie porta teglie estraibili per facilitare le operazioni di pulizia
- Porta con chiusura a scatto
- Porte a vetro con illuminazione camera
- Bacinella ricavata sul fondo della camera per la raccolta dei succhi di cottura
- Riscaldamento statico tramite resistenza a filo a bassi consumi che avvolge tutta la camera
- Quattro ruote di cui due con freno
- Paracolpi perimetrali in gomma

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Sonda al cuore esterna asportabile con salvataggio di 30 diverse temperature al cuore
- Temperatura di esercizio +30°C/+160°C
- Suoneria di fine ciclo
- Timer partenza ritardata
- Scarico camera richiudibile ed asportabile
- Termostato di sicurezza camera
- Porta USB

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre étanche avec angles arrondis
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Glissières extractibles pour faciliter le nettoyage
- Fermeture porte avec crochet
- Porte vitrée avec éclairage
- Bac embouti au fond de la chambre avec un système d'évacuation extérieure.
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de basse consommation qui enveloppe entièrement la chambre
- Quatre roulettes dont deux avec frein
- Bords butoirs en caoutchouc

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Sonde a cœur qui peut enregistrer un maximum de 30 températures différentes
- Température de travail +30°C/+160°C
- Sonnerie de la fin du cycle
- Minuterie pour démarrage différé
- Vidange frontale de l'enceinte, amovible et avec fermeture de sécurité
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Porte USB

CONSTRUCTION

- Tightness cavity with radiuses corners
- Long lasting front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone
- Removable side racks for easy cleaning
- Snap-shut doors
- Glazed doors with cavity lighting
- Built-in cavity drip tray
- Static heating provided by low consumption wire heating element that coils up all the cavity
- Mounted on four castors, two of which with brakes
- All-around rubber bumpers

FUNCTIONAL FEATURES

- Core probe with the possibility of recording 30 different temperatures and save them in the HACCP report
- Operating temperature +30°C/+160°C
- End-of-cycle buzzer
- Delayed start timer
- Internal drain system
- Cavity safety thermostat
- USB port

CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

- Cámara hermética con esquinas redondeadas
- Juntas de silicón en material alimentario muy resistente al calor y al envejecimiento, fácil de limpiar y muy sólido
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza
- Puerta con cierre automático
- Puerta de cristal con iluminación cámara
- Bandeja en el fondo de la cámara para recoger los jugos de cocción
- Calentamiento estático con resistencia de hilo de bajo consumo que envuelve toda la cámara
- 4 ruedas, 2 con freno
- Paragolpes perimetrales en goma

DOTACIONES FUNCIONALES

- Sonda al corazón externa, extraíble para guardar 30 temperaturas al corazón distintas
- Temperatura de trabajo +30°C/+160°C
- Tono de aviso final de ciclo
- Timer arranque retardado
- Desagüe cámara extraíble y que se puede cerrar
- Termostato seguridad cámara
- Puerta USB

Panneau de Contrôle
Panel de mandos

CHC 052-082-282

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
CHC052E	5 GN2/1 10 GN1/1	46 kg	75 mm	805x895x945 h	80 kg	3000W	AC 220-240V 50/60Hz	6.950
CHC082E	8 GN2/1 16 GN1/1	55 kg	75 mm	805x895x1170 h	100 kg	2800W	AC 220-240V 50/60Hz	7.714
CHC282E	8+8 GN2/1 16+16 GN1/1	55+55 kg	75 mm	815x885x1995 h	164 kg	2800+2800W	AC 220-240V 50/60Hz	15.634

Fours statiques pour cuisson lente sur roulettes, complète de glissières GN2/1 – GN1/1 et sonde à cœur
Hornos estáticos para cocción a bajas temperaturas sobre ruedas – con guías GN2/1 – GN1/1 y sonda al corazón

CHC Optionals

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	€
ASW00L	Système de nettoyage automatique EcoWash EcoWash sistema autómatico de limpieza CHC052E - 082E	1.084
APSCHC	Ferrage porte à droite Bisagras de la puerta a la derecha	250

CHC Accessoires - Accesorios

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
ADB00X	Boite pastilles détergent – 56 pcs Caja 56 tabletas detergente	052 - 082	160
ABB00X	Boite sachets produit de rinçage – 56 pcs Caja 56 bolsitas abrillantador	052 - 082	182
AWF1100	Système de filtration de l'eau Sistema depuración agua	052 - 082	728

Smoker

Forni statici con affumicatore esterno - Static ovens with external smoker
Fours statiques avec fumoir externe - Hornos estáticos con ahumador externo

COSTRUZIONE
- Camera a tenuta stagna con angoli arrotondati
- Guarnizione frontale in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento, facile da pulire ed estremamente solida
- Paratie porta teglie estraibili per facilitare le operazioni di pulizia
- Porta con chiusura a scatto
- Porte a vetro con illuminazione camera
- Riscaldamento statico tramite resistenza a filo a bassi consumi che avvolge tutta la camera
- Quattro ruote di cui due con freno
- Paracolpi perimetrali in gomma

DOTAZIONI FUNZIONALI
- Sonda al cuore esterna asportabile con salvataggio di 30 diverse temperature al cuore
- Generatore di fumi esterno asportabile in acciaio inox
- Temperatura di esercizio +30°C/+160°C
- Suoneria di fine ciclo
- Timer partenza ritardata
- Scarico camera richiudibile ed asportabile
- Termostato di sicurezza camera
- Bacinella ricavata sul fondo della camera per la raccolta dei succhi di cottura
- Porta USB

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION
- Chambre étanche avec angles arrondis
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Glissières extractibles pour faciliter le nettoyage
- Fermeture porte avec crochet
- Porte vitrée avec éclairage
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de basse consommation qui enveloppe entièrement la chambre
- Quatre roulettes dont deux avec frein
- Bords butoirs en caoutchouc

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS
- Sonde a cœur qui peut enregistrer un maximum de 30 températures différentes
- Générateur de fumée externe, amovible tout en acier inox.
- Température de travail +30°C/+160°C
- Sonnerie de la fin du cycle
- Minuterie pour démarrage différé
- Vidange frontale de l'enceinte, amovible et avec fermeture de sécurité
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Bac embouti au fond de la chambre avec un système d'évacuation extérieure
- Porte USB

CONSTRUCTION
- Tightness cavity with radiuses corners
- Long lasting front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone
- Removable side racks for easy cleaning
- Snap-shut doors
- Glazed doors with cavity lighting
- Built-in cavity drip tray and drainage system
- Static heating provided by low consumption wire heating element that coils up all the cavity
- Mounted on four castors, two with brakes
- All-around plastic bumpers

FUNCTIONAL FEATURES
- Core probes with the possibility of recording 30 different temperatures and save them in the HACCP report
- External stainless steel smoke generator
- Operating temperature +30°C/+160°C
- End-of-cycle buzzer
- Delayed start timer
- Internal drain system
- Cavity safety thermostat
- Built-in drip tray and drainage system
- USB port

CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION
- Cámara hermética con esquinas redondeadas
- Juntas de silicón en material alimentario muy resistente al calor y al envejecimiento, fácil de limpiar y muy sólido
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza
- Puerta con cierre automático
- Puerta de cristal con iluminación cámara
- Calentamiento estático con resistencia de hilo de bajo consumo que envuelve toda la cámara
- 4 ruedas, 2 con freno
- Paragolpes perimetrales en goma

DOTACIONES FUNCIONALES
- Sonda al corazón externa, extraíble para guardar 30 temperaturas al corazón distintas
- Aparato externo extraíble en acero inoxidable para generar humo
- Temperatura de trabajo +30°C/+160°C
- Tono de aviso final de ciclo
- Timer arranque retardado
- Desagüe cámara extraíble y que se puede cerrar
- Termostato seguridad cámara
- Bandeja en el fondo de la cámara para recoger los jugos de cocción
- Puerta USB

Panneau de Contrôle
Panel de mandos

CHS 052-082

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
CHS052E	5 GN2/1 10 GN1/1	46 kg	75 mm	805x895x1155 h	87 kg	3150W	AC 220-240V 50/60Hz	8.514
CHS082E	8 GN2/1 16 GN1/1	55 kg	75 mm	805x895x1380 h	110 kg	2950W	AC 220-240V 50/60Hz	9.352

FAB 052-082

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
FAB052E	5 GN2/1 10 GN1/1	46 kg	75 mm	725x780x995 h	87 kg	3150W	AC 220-240V 50/60Hz	8.067
FAB082E	8 GN2/1 16 GN1/1	55 kg	75 mm	725x780x1220 h	110 kg	2950W	AC 220-240V 50/60Hz	8.903
ABAFAB	Pietement pour FAB 052E-082E Soporte para FAB 052E-082E			725x725x800 h				702

CHS FAB Optionals

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	€
ASW00L	Système de nettoyage automatique EcoWash EcoWash sistema autómatico de limpieza	1.084
APSCHS **APSFAB**	Ferrage porte à droite Bisagras de la puerta a la derecha	250

CHS FAB Accessoires - Accesorios

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	€
AKG021	Kit 11 crochets Grupo 11 ganchos	91
ATL001	Sachet 1,5 kg coupeaux de bois Bolsita 1,5 kg virutas de madera	13
ATL002	Sachet 15 kg coupeaux de bois Bolsa 15 kg virutas de madera	53
ADB00X	Boite pastilles détergent – 56 pcs Caja 56 tabletas detergente	160
ABB00X	Boite sachets produit de rinçage – 56 pcs Caja 56 bolsitas abrillantador	182
AWF1100	Système de filtration de l'eau Sistema depuración agua	728

Smoker

Forno ventilato con affumicatore - Ventilated oven with smoker
Fours ventilés avec fumoir - Hornos ventilados con ahumador

COSTRUZIONE
- Camera a tenuta stagna con angoli arrotondati
- Paracolpi in acciaio inox interni alla camera per inserimento carrello
- Guarnizione su facciata in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento, facile da pulire ed estremamente solida
- Riscaldamento ventilato tramite resistenze elettriche corazzate
- Chiusura porta su tre punti
- Raffreddamento ventilato tramite evaporatore in acciaio inox (escluso modelli FAP)
- Gruppo compressore di tipo ecologico con gas R452A (escluso modelli FAP)
- Generatore di fumo esterno asportabile in acciaio inox
- Sistema lavaggio automatico

DOTAZIONI FUNZIONALI
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera, sistema Climachef
- Comandi semplificati di utilizzo intuitivo
- Temperatura di esercizio camera combinata: +15°C/+220°C (modelli CHSP), +30°C/220°C (modelli FAP)
- Sfiato evacuazione umidità in eccesso automatico
- Inversione periodica senso di marcia dei ventilatori per una migliore distribuzione dell'aria calda
- Blocco automatico dei ventilatori all'apertura della porta
- Suoneria di fine ciclo
- Termostato di sicurezza camera
- Timer partenza ritardata
- Camera adatta ad accogliere carrelli portapiatti o porta-teglie di formati diversi

CONSTRUCTION
- Tightness cavity with radiuses corners
- Internal stainless steel bumpers for trolley positioning
- Long lasting front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone
- Ventilated heating provided by high efficiency protected heating elements
- Door fitted with three points locking system
- Ventilated cooling system through stainless steel evaporator (except FAP models)
- Eco-friendly compressor unit with gas R452A (except FAP models)
- Removable external stainless steel smoke generator
- Self-washing system

FUNCTIONAL FEATURES
- Automatic control of the humidity's percentage in the cavity, Climachef system
- Simplified, user-friendly controls
- Operating temperature combined cavity +15°C/+220°C (models CHSP), +30°C/220°C (models FAP)
- Automatic humidity vent
- Periodic direction reversal of fan rotation for better air distribution
- Automatic stopping of fans when door is open
- End-of-cycle buzzer
- Cavity safety thermostat
- Delayed start timer
- Cavity suitable for different plates or trays trolleys

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS
- Chambre étanche avec angles arrondis
- Boutoirs en acier inox dans la chambre pour l'introduction du chariot
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Chauffage ventilé obtenu à l'aide de résistances blindées
- Fermeture de la porte à trois points
- Refroidissement ventilé par aero – evaporateur en acier inox (exclus modèles FAP)
- Groupe compresseur de type écologique (R452A) (exclus modèles FAP)
- Générateur de fumée externe, amovible avec boite de récupération des cendres, tout en acier inox
- Système de nettoyage automatique

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS
- Le système ClimaChef est une fonction automatique et électronique qui contrôle le pourcentage d'humidité dans la chambre
- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Température de travail chambre combiné: +15°C/+220°C (modèles CHSP), +30°C/+220°C (modèles FAP)
- Système automatique d'évacuation de l'humidité
- Inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air
- Arrêt automatique des moteurs de ventilation à l'ouverture de la porte
- Sonnerie de la fin du cycle
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Minuterie pour démarrage différé
- Chambre compatible avec chariots porte-assiettes ou porte-bacs

CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION
- Cámara hermética con esquinas redondeadas
- Paragolpes en acero inoxidable dentro de la cámara para mover el carro
- Junta de la puerta de silicón en material alimentario, muy resistente a las temperaturas altas y al envejecimiento, fácil de limpiar y muy sólido
- Calentamiento ventilado con resistencias eléctricas blindadas
- Cierre de la puerta en tres puntos
- Enfriamiento ventilado con evaporador en acero inoxidable (modelos FAP excluidos)
- Grupo compresor de tipo ecológico (R452A) (modelos FAP excluidos)
- Aparato externo extraíble y en acero inoxidable para la recogida de cenizas
- Sistema automático de limpieza

DOTACIONES FUNCIONALES
- Control automático del porcentaje de humedad en la cámara: sistema ClimaChef
- Mandos simples y de uso intuitivo
- Temperatura de trabajo cámara combinada: +15°C/+220°C (modelos CHSP), +30°C/+220 (modelos FAP)
- Sistema automático para la salida de la humedad en exceso
- Inversión periódica y automática de los ventiladores para mayor uniformidad
- Detención automática de los motores de los ventiladores cuando se abre la puerta
- Tono de aviso final del ciclo
- Termostato seguridad cámara
- Timer arranque retardado
- Cámara ideal para el desplazamiento de carros, para platos o bandejas de diferentes dimensiones

Panneau de Contrôle
Panel de mandos

FAP CHSP 20-40 Smoker

Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Dimens. camera (mm) Cavity dimens. (mm) Dimensions chambre (mm) Dimensiones cámara	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
FAP20E		20 GN1/1	780x685x1860 h	1650x750x2120 h	245 kg	12800W	380-415V 3N 50Hz	sur demande sobre pedido
CHSP20E	Avec groupe réfrigérant Con unidad refrigerante	20 GN1/1	780x685x1860 h	1650x750x2400 h	245 kg	12800W	380-415V 3N 50Hz	sur demande sobre pedido

FAP40E		40 GN1/1 20 GN2/1	780x965x1860 h	1650×1020x2120 h	290 kg	23500W	380-415V 3N 50Hz	sur demande sobre pedido
CHSP40E	Avec groupe réfrigérant Con unidad refrigerante	40 GN1/1 20 GN2/1	780x965x1860 h	1650×1020x2400 h	290 kg	23500W	380-415V 3N 50Hz	sur demande sobre pedido

Sans chariot – Sin carro

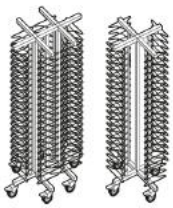
Avec système de nettoyage Ecowash + porte USB AUS00X + sonde à coeur ASC00S
Con sistema de limpieza EcoWash + puerta USB AUS00X + sonda al corazón ASC00S

FAP CHSP Optionals

Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
AOL000	Porte vitrée et éclairage interne de la chambre Puerta de vidrio e iluminación cámara	Tous Todos	PD/ND
ASC00M	Sonde à cœur multipoint Sonda al corazón multipunto	Tous Todos	307
ASC00N	Sonde à cœur à aiguille Sonda al corazón cocción en vacío	Tous Todos	333
AES00X	Douchette externe Ducha externa	Tous Todos	180

PD/ND = Pas disponible/No disponible

FAP CHSP Accessoires - Accesorios

Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	Capacità Capacity Aufnahme Capacidad	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	€
ACPT020	Chariot porte-bacs Carro porta bandejas	CHSP20 - FAP20	20 teglie GN1/1 h=65 mm 20 pans GN 1/1 h=65 mm	395x587x1780 h	1.708
ACPT040		CHSP40 - FAP40	40 teglie GN1/1 h=65 mm 40 pans GN 1/1 h=65 mm	595x691x1780 h	1.848
ACTO020	Couverture thermique Cubierta térmica	ACPT020			704
ACTO040		ACPT040			957
					
ACPP084	Chariot porte-assiettes Carro porta platos	CHSP20 - FAP20	84 piatti Ø 230-310 84 plates Ø 230-310	560x604x1750 h	2.230
ACPP126		CHSP40 - FAP40	126 piatti Ø 230-310 126 plates Ø 230-310	560x905x1750 h	3.822
ACTO084	Couverture thermique Cubierta térmica	ACPP084			1.008
ACTO126		ACPP126			1.122
	Sachet 1,5 kg coupeaux de bois Bolsita 1,5 kg virutas de madera	Tous Todos			13
ATL002	Sachet 15 kg coupeaux de bois Bolsa 15 kg virutas de madera	Tous Todos			53
AWF1100	Système de filtration de l'eau Sistema depuración agua	Tous Todos			728
ADC00X	Réservoir détergent 10 lt. Tanque detergente 10 lt.	Tous Todos			79

Pressure

Forni a pressione - Pressure steamers
Cuiseurs à vapeur - Hornos de vapor a presión

COSTRUZIONE
- Camera e boiler interamente costruiti in acciaio inox AISI 316
- Isolamento termico di camera e boiler in fibra di ceramica
- Guarnizione su porta in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Paratie portateglie estraibili per facilitare le operazioni di pulizia
- Scarico centrale camera per facilitare le operazioni di pulizia e lavaggio
- Piedini regolabili
- Cassetto richiudibile per raccolta condensa ad apertura porta

DOTAZIONI FUNZIONALI
- Suoneria di fine ciclo
- Sonda al cuore
- Timer partenza programmata
- Controllo pressione con pressostati elettronici
- Funzione di preriscaldo e mantenimento pressione boiler
- Pulizia automatica e programmabile del boiler
- Gestione elettronica potenza boiler
- Sistema di chiusura e apertura porta automatico
- Sistema automatico abbattimento pressione in camera
- Temperatura di esercizio +50°C/+122°C (1,2 bar max)
- Porta USB

CONSTRUCTION
- Cavity and boiler in AISI 316 stainless steel
- Total thermal insulation with ceramic fiber
- Long lasting door seal made up of food grade and high-heat resistant silicone
- Removable side racks and internal drain for easy cleaning
- Internal drain system
- Adjustable feet
- Condensation drain drawer under the door

FUNCTIONAL FEATURES
- End-of-cycle buzzer
- Core probe
- Delayed start timer
- Pressure control with electronic pressure switches
- Preheating and maintaining pressure function into the boiler
- Automatic and programmable boiler cleaning system
- Electronic boiler power control
- Automatic door opening and closing system
- Automatic cavity pressure reducing system
- Operating temperature +50°C/+122°C (1,2 bar max)
- USB port

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION
- Chambre et boiler entièrement réalisés en acier inox AISI 316
- Isolement thermique de la chambre et du boiler en fibre de céramique
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Glissières extractibles pour faciliter le nettoyage
- Vidange central de la chambre
- Pieds réglables
- Tiroir pour la récupération de la condensation à l'ouverture de la porte

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS
- Sonnerie de la fin du cycle
- Sonde à cœur
- Minuterie démarrage différé
- Contrôle de la pression avec des pressostats électroniques
- Fonction de préchauffage et de maintien de la pression du boiler
- Nettoyage automatique et programmable du boiler
- Gestion électronique de la puissance du boiler
- Système de fermeture et d'ouverture de porte automatique
- Système automatique de réduction de la pression dans la chambre
- Température de travail +50°C/+122°C (1,2 bar max)
- Porte USB

CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION
- Cámara y caldera en acero inoxidable AISI 316
- Aislamiento térmico de cámara y caldera en fibra de cerámica
- Junta en la puerta en silicona alimentaria resistente al calor y al envejecimiento
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza
- Desagüe central de la cámara
- Pies ajustables
- Cajón para recoger la condensación cuando se abre la puerta

DOTACIONES FUNCIONALES
- Tono de aviso de final de ciclo
- Sonda al corazón
- Timer arranque retardado
- Control presión con presostatos electrónicos
- Función de precalentamiento y mantenimiento de la presión de la caldera
- Limpieza automática y programable de la caldera
- Gestión electrónica de la potencia de la caldera
- Sistema automático de cierre y apertura de la puerta
- Sistema automático de disminución de la presión en la cámara
- Temperatura de trabajo +50°C/+122°C (1,2 bar máx)
- Puerta USB

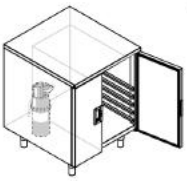
Panneau de Contrôle
Panel de mandos

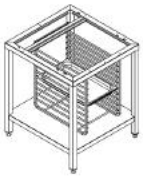
CVE 031

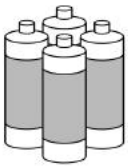
Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
CVE031E	3 x GN1/1	80 mm	730x880x820 h	110 kg	15500W	3N ~ 400V 50/60Hz	16.968

Si la dureté de l'eau est supérieure à 5°dH, il est conseillé d'utiliser le système d filtration AWF1100 (voir les options)
Si la dureza del agua es superior a 5°dH, se aconseja utilizar el sistema de depuración AWF1100 (ver entre las opciones)

CVE Accessoires - Accesorios







Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	€
ABA031	Pietement avec étagère Soporte con estante de fondo	730x650x900 h	668
ACA031	Armoire avec étagère et glissières Armario con estante y guías	730x735x900 h	1.796
ABP031	Pietement avec étagère et glissières GN1/1 Soporte con estante de fondo y guías GN1/1	730x650x900 h	1.044
AWF1100	Système de filtration de l'eau Sistema depuración agua		728
ADD00X	Boite 4 bouteilles décalcifiant Caja 4 botellas descalcificador		68
AKP00X	Kit pasteurisation/stérilisation Kit pastorización/esterilización		207
APX008	Glissières GN1/1 h 40 (5 niveaux) Guías GN1/1 h 40 (5 niveles)		219
APX000	Glissières GN1/1 h 20 (7 niveaux) Guías GN1/1 h 20 (7 niveles)		219
AKT	Kit dépressurisation vidange Kit depresurización desagüe		365

Grill - Flexy Grill

Salamandra ultra-rapida - High performance Salamander
Salamandre ultra rapide - Salamandra ultra rápida

COSTRUZIONE
- Carrozzeria interamente costruita in acciaio Inox
- Piano superiore regolabile in altezza per avvicinare o allontanare la superficie di riscaldamento dagli alimenti
- Resistenze elettriche ultra rapide ad alto rendimento
- Piano di cottura inferiore in materiale vetroceramico (FLEXY GRILL)
- Termostato di sicurezza per impedire il surriscaldamento delle resistenze
- Griglia e teglia in acciaio per la raccolta dei sughi di cottura, rimovibili per facilitare le operazioni di pulizia del piano di cottura

DOTAZIONI FUNZIONALI
- Comandi elettronici con display digitale protetto da pannello in policarbonato
- Selezione della zona di cottura da 1 a 4 resistenze attivabili in base ai modelli
- Encoder per la regolazione del tempo di cottura fino a 20'
- Funzione di mantenimento alla fine del ciclo di cottura, attivabile durante la programmazione o indipendentemente
- Meccanismo di rilevamento della presenza piatto (attiva e disattiva il riscaldamento)
- Resistenze (3 o 4) a incandescenza in bagno ceramico
- Selettore dell'intensità di riscaldamento del piano di cottura inferiore (4 livelli) (FLEXY GRILL)

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION
- Carrosserie entièrement réalisée en acier inox
- Plan supérieur réglable en hauteur pour approcher ou éloigner la surface de chauffage des aliments
- Résistances électriques très rapides à rendement élevé
- Plan de cuisson inférieur en vitrocéramique (FLEXY GRILL)
- Thermostat de sécurité empêchant la surchauffe des résistances
- Grille et plaque en acier pour collecter les jus de cuisson, amovibles afin de faciliter les opérations de nettoyage du plan de cuisson

CARACTERISTIQUES FONCTIONELLES
- Commandes électroniques avec afficheur numérique protégé par un panneau en polycarbonate
- Sélection de la zone de cuisson, possibilité d'activer de 1 jusqu'à 4 résistances, selon les modelés
- Encodeur pour le réglage du temps de cuisson jusqu'à 20 minutes
- Fonction de maintien de la température au terme du cycle de cuisson, activable pendant la programmation ou séparément
- Mécanisme de détection de la présence du plat (active et désactive le chauffage)
- Résistances (3 ou 4) à incandescence en bain céramique
- Sélecteur de l'intensité de chauffage du plan de cuisson inférieur (4 niveaux) (FLEXY GRILL)

CONSTRUCTION
- Stainless steel construction
- Adjustable upper plate to get the heating surface closer to the food
- Ultra rapid and high-performance heating elements
- Lower cooking plate made of glass ceramics (FLEXY GRILL)
- Safety thermostat to avoid overheating
- Steel grill and drip tray to collect cooking juices, easy to remove to facilitate cleaning

FUNCTIONAL FEATURES
- Electronic controls with digital display protected by a polycarbonate panel
- Possibility of selecting the cooking zone, activating from 1 to 4 heating elements, depending on the models
- Encoder to adjust cooking time up to 20'
- Warm holding function after the cooking cycle has finished, to be set during programming or separately
- Plate detection system for automatic switching on or off
- (Three or four) heating elements housed in a special ceramic dish
- Possibility of selecting the heating level of the lower cooking plate (4 levels) (FLEXY GRILL)

CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION
- Construcción en acero inoxidable
- Techo superior ajustable para aumentar o disminuir la transmisión del calor a las comidas
- Resistencias eléctricas de alto rendimiento y ultra rápidas
- Superficie inferior de cocción en cerámica de vidrio (FLEXY GRILL)
- Termóstato de seguridad para evitar el exceso de calor
- Rejilla y bandeja en acero para recoger los jugos de cocción, extraíbles para una mayor limpieza del equipo

CARACTERISTICAS FUNCIONALES
- Mandos electrónicos con pantalla digital con protección de policarbonato
- Selección de la zona de cocción a través de la activación de 1 a 4 resistencias, según los modelos
- Encoder para arreglar el tiempo de cocción hasta 20'
- Función de mantenimiento a final del programa de cocción, que se puede activar durante la programación o de manera independiente
- Mecanismo de reconocimiento plato (barra para activar o parar el sistema de calentamiento)
- Resistencias (3 o 4) con carcasa de cerámica
- Posibilidad de seleccionar el grado de calentamiento de la superficie de cocción inferior (4 niveles) (FLEXY GRILL)

Panneau de Contrôle Flexy Grill
Panel de mandos Flexy Grill

Panneau de Contrôle Grill
Panel de mandos Grill

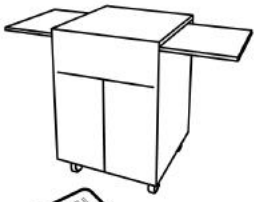
SEH 003-004

Codice Item Code Código	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Peso Weight Poids Peso	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
SEH003E	600x593x538 h	4,6 Kw	54,5 Kg	380-415V 3N 50/60Hz	3.234
SEH004E	765x593x538 h	6,1 Kw	65 Kg	380-415V 3N 50/60Hz	3.824

SEH 103 Flexy Grill

Codice Item Code Código	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Peso Weight Poids Peso	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
SEH103E	600x593x538 h	7,1 Kw	59,2 Kg	380-415V 3N 50/60Hz	4.517

Flexy Grill Accessoires - Accesorios



Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	€
ACASEH	Armoire sur roulettes + glissières GN1/1 SEH Armario con ruedas con guías GN1/1 SEH	1.155
ACTR011	Plaque rayée anti-adhérent Bandeja rayada anti-adherente	236
ACTB011	Plaque sauteuse GN1/1 anti-adhérent Bandeja sartena GN1/1 anti-adherente	308
ACTL011	Plaque lisse anti-adhérent Bandeja lisa anti-adherente	277
ACTM011	Plaque à 11 moules anti-adhérent Bandeja con 11 moldes anti-adherente	182
APPSEH	Kit 4 pieds reglables Kit de 4 pies ajustables h 120-125mm	62

Chill

Abbattitori - Blast chillers
Cellules de refroidissement et de congélation - Abatidores

COSTRUZIONE
- Camera a tenuta stagna con angoli arrotondati
- Costruzione monoblocco
- Guarnizione magnetica su facciata in gomma silicone resistente all'invecchiamento, facile da pulire ed estremamente solida
- Resistenza anti condensa sulla facciata
- Paratie porta teglie estraibili per facilitare le operazioni di pulizia
- Scarico centrale camera
- Porta con auto chiusura con stop in posizione aperta a 100°
- Piedini regolabili
- Compressore ermetico
- Evaporatore munito di ventilatori ad alta portata per la massima efficienza di raffreddamento
- Condensatore in rame con alette in alluminio ad alta efficienza termica
- Evaporatore in rame con alette in alluminio protette contro la corrosione con vernice atossica
- Bacinella raccogli condensa

DOTAZIONI FUNZIONALI
- Temperatura di esercizio +3°C/-40°C
- Comandi semplificati di utilizzo intuitivo
- Sonda al cuore con punta conica
- Blocco automatico dei ventilatori all'apertura della porta
- Funzione preraffreddamento
- Suoneria di fine ciclo
- Funzione mantenimento automatico a fine ciclo di abbattimento postivo/negativo

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION
- Cellule étanche avec angles arrondis
- Fabrication en mono bloque
- Joint de porte magnétique en matériel alimentaire, très résistante au vieillissement, facile à nettoyer et extrêmement solide
- Résistance anti-condensation sur la façade
- Glissières extractibles pour faciliter le nettoyage
- Vidange centrale de la chambre
- Fermeture de la porte automatique avec position arrêt quand ouverte à 100°
- Pieds réglables
- Compresseur hermétique
- Evaporateur avec ventilateurs à haut débit pour une efficience de refroidissement maximale.
- Condenseur en cuivre avec ailettes en aluminium à haute efficacité thermique
- Evaporateur en cuivre avec ailettes en aluminium protégé de la corrosion avec vernis atoxique
- Bac pour la récupération de la condensation

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS
- Température de travail +0°C/-40°C
- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Sonde à cœur avec pointe conique
- Arrêt automatique des moteurs de ventilation à l'ouverture de la porte
- Fonction de pré refroidissement
- Sonnerie de la fin du cycle
- Fonction de maintien automatique à la fin du cycle de refroidissement (positif/négatif)

CONSTRUCTION
- Tightness cavity with radiuses corners
- Monoblock construction
- Long lasting front magnetic seal made up of high resistance silicone
- Anti-condensation heating element in the front, below the magnetic gasket
- Removable side racks for easy cleaning
- Central cavity drain system for easy cleaning
- Self-closing door with stop in open position at 100°
- Adjustable feet
- Hermetic compressor
- Evaporator fitted with high flow rate fan for maximum cooling efficiency
- Copper condenser with aluminum pins at high thermal efficiency
- Copper evaporator coil with aluminum pins protected against corrosion with non-toxic paint
- Condensation drip tray

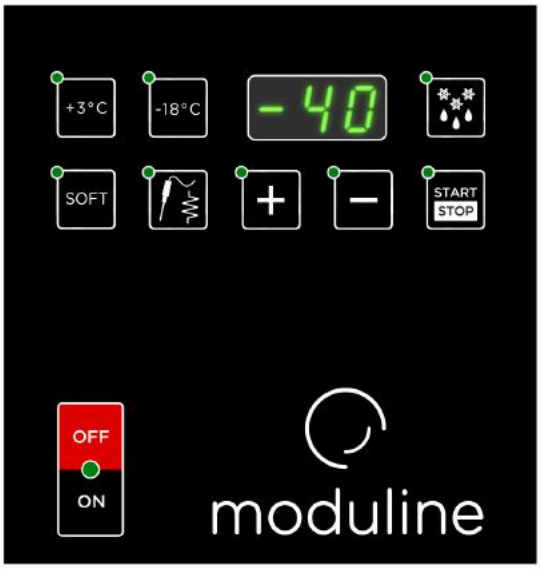
FUNCTIONAL FEATURES
- Operating temperature +3°C/-40°C
- Simplified user-friendly controls
- Core probe with conical tip
- Automatic stopping of fans when door is open
- Pre-cooling program
- End-of-cycle buzzer
- Holding function at the end of the chilling/freezing program

CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCIÓN
- Cámara hermética con esquinas redondeadas
- Construcción monobloque
- Junta magnética de la puerta en silicón en material alimentario muy resistente al envejecimiento, fácil de limpiar y muy sólido
- Resistencia anti-condensación en la parte frontal
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza
- Desagüe central de la cámara
- Puerta con cierre automático con stop en posición abierta a 100°
- Pies ajustables
- Compresor hermético
- Evaporador con ventiladores de alto rendimiento para mayor eficiencia de enfriamiento
- Condensador en cobre con aletas de aluminio de alto rendimiento térmico
- Evaporador en cobre con aletas de aluminio con protección con pintura no tóxica contra la corrosión
- Bandeja de recogida de la condensación

DOTACIONES FUNCIONALES
- Temperatura de trabajo +0°C/-40°C
- Mandos simples e intuitivos
- Sonda al corazón con punta cónica
- Detención automática de los motores de los ventiladores cuando se abre la puerta
- Función de pre-enfriamiento
- Tono de aviso de final de ciclo
- Función de mantenimiento automático a final del ciclo de abatimiento positivo/negativo

---

Panneau de contrôle VERSIÓN B
Panel de mandos VERSION B



CBF 031-051

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Resa Efficiency Efficience Rendimiento	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza frig. Refrig.power Capacité refroidissement Capacidad de enfriamiento	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
CBF031B	3 GN1/1 h=40 mm	7kg [1,2]	550x650x670 h	60 kg	835W [3]	580W	AC 230V 50Hz	PD/ND
CBF051B	5 GN1/1 h=40 mm	10kg [1,2]	550x650x840 h	70 kg	1090 W [3]	870W	AC 230V 50Hz	4.294

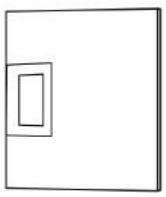
TBF 051

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Resa Efficiency Efficience Rendimiento	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza frig. Refrig.power Capacité refroidissement Capacidad de enfriamiento	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
TBF051B	5 GN1/1 600x400 h=40 mm	12,5kg [1,2]	800x700x850 h	92 kg	1450W [3]	940W	AC 230V 50Hz	4.609

1. De +90°C à +3°C et de +90°C à -18°C au cœur - De +90°C a +3°C y de +90°C a -18°C al corazón
2. Cela concerne le produit distribué uniformément sur le nombre de plateaux h 40
   Se refiere al producto distribuido de manera uniforme en las bandejas h 40
3. Evaporation -10°C; condensation +55°C (normes ASHRAE) – Evaporación -10°C; condensación +55°C (estándar ASHRAE)

CBF TBF Optionals

new



Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
APSCBF	Ferrage porte à droite Bisagras puerta a la derecha	CBF051B	220
APSTBF		TBF051B	220

ASR00X	Sonde à cœur chauffée Sonda al corazón calentada	Tous Todos	244

CBF TBF Accessoires - Accesorios

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
ARRF04X	Kit roulettes 2+2 avec frein Grupo 4 ruedas, 2+2 con freno	Tous Todos	205

PD/ND = Pas disponible/No disponible

Cryogen

Abbattitori criogenici - Cryogenic blast-chillers
Cellules de refroidissement cryogénique - Abatidores criogénicos

COSTRUZIONE
- Camera a tenuta stagna con angoli arrotondati
- Costruzione monoblocco
- Porta con guarnizione resistente alle bassissime temperature
- Guarnizione resistente all'invecchiamento, facile da pulire ed estremamente solida
- Resistenza anti condensa sulla facciata
- Paratie porta teglie estraibili per facilitare le operazioni di pulizia (escluso AZFC40T)
- Rampa ribaltabile inserimento carrello (escluso AZF056T)
- Porta con chiusura a scatto
- Sfiato evacuazione azoto gassoso
- Bacinella raccogli condensa (escluso AZFC40T)

DOTAZIONI FUNZIONALI
- Temperatura di esercizio -90°C/+3°C
- Comandi semplificati di utilizzo intuitivo
- Sonda al cuore riscaldata con punta conica
- Blocco automatico dei ventilatori all'apertura della porta
- Inversione rotazione ventilatori periodica ed automatica
- Funzione preraffreddamento
- Suoneria di fine ciclo
- Funzione mantenimento automatico a fine ciclo di abbattimento positivo/negativo

CONSTRUCTION
- Tightness cavity with radiuses corners
- Monoblock construction
- Door with gasket of high resistance at very low temperatures
- Long lasting door magnetic seal made up of high resistance silicone
- Anti-condensation heating element in the front, below the gasket
- Removable side racks for easy cleaning (except AZFC40T)
- Foldable ramp for trolley positioning (except AZF056T)
- Snap-shut door
- Condensate evacuation and nitrogen gas vent
- Condensation drip tray (except AZFC40T)

FUNCTIONAL FEATURES
- Operating temperature -90°C/+3°C
- Simplified user-friendly controls
- Heated core probe with conical tip
- Automatic stopping of fans when door is open
- Periodic and automatic rotation reversal of the fan motors
- Pre-cooling program
- End-of-cycle buzzer
- Holding function at the end of the chilling/freezing program

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION
- Cellule étanche avec angles arrondis
- Fabrication en mono bloque
- Porte avec joint très résistante aux basses températures
- Joint de porte résistante au vieillissement, facile à nettoyer et extrêmement solide
- Résistance anti-condensation sur la façade
- Glissières extractibles pour faciliter le nettoyage (AZFC40T exclu)
- Rampe basculante pour l'insertion du chariot (AZF056T exclu)
- Fermeture porte avec crochet
- Event d'évacuation d'azote gazeux en excès

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS
- Température de travail -90°C/+3°C
- Commandes simplifies d'utilisation intuitive
- Sonde à cœur chauffée avec pointe conique
- Arrêt automatique des moteurs de ventilation à l'ouverture de la porte
- Inversion périodique et automatique de la rotation des moteurs de ventilation
- Fonction de pré-refroidissement
- Sonnerie de la fin du cycle
- Fonction de maintien automatique à la fin du cycle de refroidissement (positif/négatif)

CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCIÓN
- Cámara hermética con esquinas redondeadas
- Construcción monobloque
- Puerta con junta en material resistente a temperaturas muy bajas
- Junta resistente al envejecimiento, fácil de limpiar y muy sólida
- Resistencia anti-condensación en la parte frontal
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza (excepto modelo AZFC40T)
- Rampa plegable para carro porta bandejas (excepto modelo AZFC056T)
- Puerta con cierre automático
- Respiradero para desagüe nitrógeno
- Bandeja de recogida de la condensación

DOTACIONES FUNCIONALES
- Temperatura de trabajo -90°C/+3°C
- Mandos simples e intuitivos
- Sonda al corazón con punta cónica
- Detención automática de los motores de los ventiladores cuando se abre la puerta
- Inversión de la rotación de los ventiladores
- Función de pre-enfriamiento
- Tono de aviso de final de ciclo
- Función de mantenimiento automático a final del ciclo de abatimiento positivo/negativo

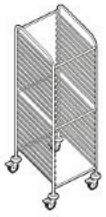
Panneau de Contrôle
Panel de mandos

AZF 056-C40

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
AZF056T	5 GN1/1 h=40 mm	20 Kg	800x770x630 h	75 kg	300W	AC 220-240V 50Hz	prix sur demande precio bajo solicitud
AZFC40T	1 carrello 40GN1/1 1 cart 40 GN1/1	160 Kg	1575x1320x2050 h	500 kg	1900W	380-415V 3N 50Hz	prix sur demande precio bajo solicitud

Fourni avec sonde à cœur chauffée et porte USB pour sauvegarder données HACCP inclus
Completo de sonda al corazón calentada y USB para guardar datos HACCP

AZF Accessoires - Accesorios

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	€
ATFC02	Rampe flexible cryogénique Manguera flexible criogénica	AZF056T		2000	790
APX005	Glissières 600x400 Guías 600x400	AZF056T			231
					
ACPT040	Chariot porte-bacs Carro porta bandejas	AZFC40T	40 GN1/1 h=65 mm	595x691x1780 h	1.760

Retherm

Rigeneratori, adatti alla rimessa in temperatura di cibi refrigerati (+3°C)
Regeneration ovens, suitable for reheating refrigerated food (+3°C)
Fours de remise en température, indiqués pour les aliments réfrigérés (+3°C)
Hornos de regeneración, para la regeneración de comidas refrigeradas (+3°C)

COSTRUZIONE

- Camera a tenuta stagna con angoli arrotondati
- Porta a vetro con illuminazione camera
- Guarnizione su facciata in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento, facile da pulire ed estremamente solida
- Riscaldamento ventilato tramite resistenza elettrica corazzata
- Paratie porta teglie estraibili per facilitare le operazioni di pulizia
- Scarico centrale camera per facilitare le operazioni di pulizia
- Porta con chiusura a scatto
- Piedini regolabili
- Bacinella raccogli condensa sotto la porta e integrata alla base

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Temperatura di esercizio +30°C/+160°C
- Comandi semplificati di utilizzo intuitivo
- Sfiato evacuazione umidità in eccesso automatico*
- Blocco automatico dei ventilatori all'apertura della porta
- Funzione IdealWarm con abbassamento intelligente della temperatura nel passaggio da una fase di rigenerazione a una di mantenimento*
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera, sistema ClimaChef*
- Regolazione ventilazione (optional su versioni D ed E)*
- Inversione periodica senso di marcia dei ventilatori per una migliore distribuzione dell'aria calda
- Suoneria di fine ciclo
- Termostato di sicurezza camera
- Timer partenza ritardata*
- Funzione blocco tastiera*

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre étanche avec angles arrondis
- Porte vitrée avec éclairage
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Chauffage ventilé obtenu à l'aide de résistances blindées
- Glissières extractibles pour faciliter le nettoyage
- Vidange centrale de la chambre
- Fermeture porte avec crochet
- Pieds réglables
- Bac de récupération de l'eau de condensation

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Températures de travail +30°C/+160°C
- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Système automatique d'évacuation de l'humidité*
- Arrêt automatique des moteurs de ventilation à l'ouverture de la porte
- Fonction IdealWarm : la réduction intelligente de la température dans la cavité à la fin du cycle de rémise en température permet de maintenir le plat au chaud*
- Système ClimaChef, fonction automatique et électronique qui contrôle le pourcentage d'humidité dans l'enceinte du four*
- Réglage de la vitesse du ventilateur SpeedGrade (option version D et E)*
- Inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air chaud
- Sonnerie de la fin du cycle
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Minuterie pour départ différé*
- Système de verrouillage de l'écran*

CONSTRUCTION

- Tightness cavity with radiuses corners
- Glass door with internal cavity lighting
- Long lasting front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone
- Ventilated heating provided by high efficiency protected heating elements
- Removable side racks and internal drain for easy cleaning
- Central cavity drain system
- Snap-shut door
- Adjustable feet
- Condensation drip tray under the door and integrated into the base

FUNCTIONAL FEATURES

- Operating temperature +30°C/+160°C
- Simplified user-friendly controls
- Automatic humidity vent*
- Automatic stopping of fans when door is open
- IdealWarm function: intelligent temperature decrease in the cavity between a regeneration and a warm holding cycle*
- Automatic control of the humidity's percentage in the cavity, Climachef system*
- Fan speed adjustment (optional on D and E version)*
- Periodic direction reversal of fan rotation for better air distribution
- End-of-cycle buzzer
- Cavity safety thermostat
- Delayed start timer*
- Key lock system *

CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

- Cámara hermética con esquinas redondeadas
- Puerta de vidrio con iluminación cámara
- Junta de la puerta de silicón en material alimentario, muy resistente a las temperaturas altas y al envejecimiento, fácil de limpiar y muy sólido
- Calentamiento ventilado con resistencias eléctricas blindadas
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza
- Desagüe central de la cámara
- Puerta con cierre hermético
- Pies ajustables
- Bandeja integrada para la recogida de la condensación

DOTACIONES FUNCIONALES

- Temperatura de trabajo +30°C/+160°C
- Mandos simples y de uso intuitivo
- Sistema automático para la salida de la humedad en exceso*
- Detención automática de los motores de los ventiladores cuando se abre la puerta
- Función IdealWarm: la disminución inteligente de la temperatura entre un ciclo de regeneración y uno de mantenimiento*
- Sistema ClimaChef: control automático del porcentaje de humedad en la cámara*
- Regulación de la ventilación (opcional en versión D y E)*
- Inversión periódica y automática de los ventiladores para mayor uniformidad
- Tono de aviso final del ciclo
- Termostato seguridad cámara
- Timer arranque retardado*
- Bloque tecla*

*** Exclusi i modelli con Cntrollo C - Models with C controls exclude - Modèles avec contrôle C exclus - Excepto los modelos con control C**

Panneau de contrôle VERSIÓN C
Panel de mandos VERSION C

Électromécanique avec humidificateur
Electromecánico con humidificador

Panneau de contrôle VERSIÓN D
Panel de mandos VERSION D

Electronique avec programmateur numérique
Electrónica con programador digital

Panneau de contrôle VERSIÓN E
Panel de mandos VERSION E

Multi touch

GRE 060-106-061

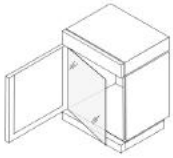
Codice Item Code Código	Capacità piatti Plates capacity Capacité assiettes Capacidad platos	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
GRE060C	6 Ø 200-320	6 GN2/3	10 kg	64 mm	550x675x822 h	65 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	3.870
GRE060D	6 Ø 200-320	6 GN2/3	10 kg	64 mm	550x675x822 h	65 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	4.297
GRE060DW + Ecowash	6 Ø 200-320	6 GN2/3	10 kg	64 mm	550x675x822 h	65 kg	3600W	AC 220-240V 50/60Hz	4.967
GRE060E	6 Ø 200-320	6 GN2/3	10 kg	64 mm	550x675x822 h	65 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	4.690
GRE060EW + Ecowash	6 Ø 200-320	6 GN2/3	10 kg	64 mm	550x675x822 h	65 kg	3600W	AC 220-240V 50/60Hz	5.360
GRE106C	12 [4] Ø 200-260 6 [4] Ø 270-320	6 GN1/1 [1]	15 kg	64 mm	550x845x822 h	90 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	4.124
GRE106D	12 [4] Ø 200-260 6 [4] Ø 270-320	6 GN1/1 [1]	15 kg	64 mm	550x845x822 h	90 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	4.597
GRE106DW + Ecowash	12 [4] Ø 200-260 6 [4] Ø 270-320	6 GN1/1 [1]	15 kg	64 mm	550x845x822 h	90 kg	3600W	AC 220-240V 50/60Hz	5.267
GRE106E	12 [4] Ø 200-260 6 [4] Ø 270-320	6 GN1/1 [1]	15 kg	64 mm	550x845x822 h	90 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	5.036
GRE106EW + Ecowash	12 [4] Ø 200-260 6 [4] Ø 270-320	6 GN1/1 [1]	15 kg	64 mm	550x845x822 h	90 kg	3600W	AC 220-240V 50/60Hz	5.706
GRE061C	12 [4] Ø 200-260 6 [4] Ø 270-320	6 GN1/1 [2,3]	15 kg	64 mm	800x715x822 h	90 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	4.471
GRE061D	12 [4] Ø 200-260 6 [4] Ø 270-320	6 GN1/1 [2,3]	15 kg	64 mm	800x715x822 h	90 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	4.933
GRE061DW + Ecowash	12 [4] Ø 200-260 6 [4] Ø 270-320	6 GN1/1 [2,3]	15 kg	64 mm	800x715x822 h	90 kg	3600W	AC 220-240V 50/60Hz	5.603
GRE061E	12 [4] Ø 200-260 6 [4] Ø 270-320	6 GN1/1 [2,3]	15 kg	64 mm	800x715x822 h	90 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	5.372
GRE061EW + Ecowash	12 [4] Ø 200-260 6 [4] Ø 270-320	6 GN1/1 [2,3]	15 kg	64 mm	800x715x822 h	90 kg	3600W	AC 220-240V 50/60Hz	6.030

GRE Pietements - Soportes

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
ABA060	Pietement avec étagère	500x540x900 h	GRE060	547
ABA106		550x710x900 h	GRE106	668
ABA061		800x580x900 h	GRE061	668
ABP060	Pietement avec étagère et glissières GN1/1	500x540x900 h	GRE060	911
ABP106		550x710x900 h	GRE106	1.044
ABP061		800x580x900 h	GRE061	1.044
ACA060	Armoire avec étagère et glissières GN1/1	500x540x900 h	GRE060	1.675
ACA106		550x710x900 h	GRE106	1.796
ACA061		800x580x900 h	GRE061	1.675
new **ACAHSW013**	Pietement pour HSW/CSD013 encastrable Soporte para integrar HSW/CSD013	800x705x935 h	GRE061	699

1. Introduction du plateau du côté étroit - Introducción de la bandeja desde el lado estrecho.
2. Introduction du plateau du côté large - Introducción de la bandeja desde el lado anch.
3. Possibilité de remplacement glissières GN1/1 avec échelles 600x400 à la commande sans supplément.
   Posibilidad de sustituir guías GN1/1 con guías 600x400 al momento del pedido sin coste adicional.
4. Avec glissières GN1/1 – Con guías GN1/1

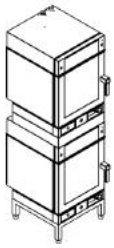
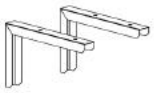
GRE Optionals

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
ASC00S	Sonde à cœur, un point Sonda al corazón, un punto	Versions D et E Versiones D y E	244
ASC00M	Sonde à cœur multipoint Sonda al corazón multipunto	Versions D et E Versiones D y E	307
ASC00N	Sonde à cœur à aiguille Sonda al corazón cocción en vacío	Versions D et E Versiones D y E	333
AUS00X	Porte USB sauvegarde log HACCP Conexión USB para adquisición datos HACCP	Versions D et E Versiones D y E	104
ASG00X	Réglage de la vitesse du ventilateur SpeedGrade SpeedGrade ajuste de la velocidad de los ventiladores	Versions D et E Versiones D y E	257
AIS00X	Douchette incorporé et tiroir porte sonde à cœur Ducha integrada y cajón para sonda al corazón	Versions D et E Versiones D y E	PD/ND
AES00X	Douchette externe Ducha externa	Versions D et E Versiones D y E	180
ACC060		GCE060 Versions D et E Versiones D y E	2.257
ACC061	Hotte condensation à air Campana extractora de aire	GCE061 Versions D et E Versiones D y E	2.488
ACC106		GCE106 Versions D et E Versiones D y E	2.415
APSGRE	Ferrage porte à droite Bisagras de la puerta a la derecha	Tous Todos	250
ASAGRE	Tiroir réservoir d'eau Cajón reserva agua	Versions D et E Versiones D y E	511
 **AID00X**	Verre interne de la porte qu'on peut ouvrir Cristal interno de la puerta que se puede abrir	Tous Todos	321
GRE... Q	Système condensation complète Sistema condensación completa	Versions D et E Versiones D y E	990
ASSW00	Software One touch	Version E Versiones E	sans supplément sin suplemento
new **ADLGRE**[1]	Verrouillage de la porte avec clé Cerradura de la puerta con llave	Tous Todos	143

1. Seulement en combinaison avec AID00X - Solo en combinación con AID00X

PD/ND = Pas disponible/No disponible

GRE Accessoires - Accesorios

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
ABC00X	Soubassement coulissante pour installation encastrable Base deslizante para instalación integrada	060D-E	994
ABC01X		061D-E	1.148
APX006	Glissières 600x400 Guías 600x400	061	219
			
ASK060X	Kit de superposition Kit apilable	060D-E	1.084
ASK106X		106D-E	1.173
ASK061X		061D-E	1.377
			
ACL00X	Kit d'installation au mur Kit instalación a pared	060-061	547
ADB00X	Boite pastilles détergent – 56 pcs Caja 56 tabletas detergente	Versions DW et EW Versiones DW y EW	160
ABB00X	Boite sachets produit de rinçage – 56 pcs Caja 56 bolsitas abrillantador	Versions DW et EW Versiones DW y EW	182
AWF1100	Système de filtration de l'eau Sistema depuración agua	Tous Todos	728
AVS00X	Silencieux Silenciador	Versions D et E Versiones D y E	38
new			
ACC060E [1]		GCE 060 Versions D et E Versiones D y E	2.257
new	Hotte condensation à air Campana extractora de aire	GCE 061 Versions D et E Versiones D y E	2.488
ACC061E [1]			
new		GCE 106 Versions D et E Versiones D y E	2.415
ACC106E [1]			

1. Accessoire vendu séparément - Accesorio para comprar por separado

Retherm

Rigeneratori, adatti alla rimessa in temperatura di cibi refrigerati (+3°C) e surgelati (-18°C)
Regeneration ovens, suitable for reheating refrigerated (+3°C) and frozen food (-18°C)
Fours de remise en température, indiqués pour les aliments réfrigérés (+3°C) et congelés (-18°C)
Hornos de regeneración, para la regeneración de comidas refrigeradas (+3°C) y congelados (-18°C)

COSTRUZIONE

- Camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati
- Isolamento termico della camera
- Guarnizione su facciata in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento, facile da pulire ed estremamente solida
- Paratie porta teglie estraibili per facilitare le operazioni di pulizia
- Riscaldamento ventilato tramite resistenza elettrica corazzata
- Porta con chiusura a scatto
- Piedini regolabili
- Cablaggi e componenti posizionati per agevolare qualsiasi intervento di manutenzione

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo temperatura elettromeccanico
- Comandi semplificati di utilizzo intuitivo
- Temperatura di esercizio +30°C/+160°C
- Sfiato evacuazione umidità
- Inversione periodica senso di marcia dei ventilatori per una migliore distribuzione dell'aria calda
- Blocco automatico dei ventilatori all'apertura della porta
- Suoneria di fine ciclo
- Termostato di sicurezza camera

CONSTRUCTION

- Tightness cavity with radiuses corners
- Total thermic insulation with rock or glass wool
- Long lasting front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone
- Removable side racks
- Ventilated heating provided by high efficiency protected heating elements
- Snap-shut door
- Easy access to facilitate maintenance and repair

FUNCTIONAL FEATURES

- Control panel of temperature electromechanical
- Simplified, user-friendly controls
- Operating temperature +30°C/+160°C
- Humidity vent
- Periodic reversal of direction of rotation of the fan for better air distribution
- Automatic stopping of fans when door is open
- End-of-cycle buzzer
- Cavity with safety thermostat

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre étanche avec angles arrondis
- Isolation thermique de la chambre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Glissières extractibles pour faciliter le nettoyage
- Chauffage ventilé obtenu à l'aide de résistances blindées
- Fermeture porte avec crochet
- Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Panneau de contrôle électromécanique
- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Températures de travail +30°C/+160°C
- Système d'évacuation de l'humidité
- Inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air chaud
- Arrêt automatique des moteurs de ventilation à l'ouverture de la porte
- Sonnerie de la fin du cycle
- Chambre avec thermostat de sécurité

CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

- Cámara hermética con esquinas redondeadas
- Aislamiento térmico de la cámara
- Junta de la puerta de silicón en material alimentario, muy resistente a las temperaturas altas y al envejecimiento, fácil de limpiar y muy sólido
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza
- Calentamiento ventilado con resistencias eléctricas blindadas
- Puerta con cierre hermético
- Cableados y componentes colocados para facilitar cualquier tipo de mantenimiento

DOTACIONES FUNCIONALES

- Panel de mandos electromecánico
- Mandos simples y de uso intuitivo
- Temperatura de trabajo +30°C/+160°C
- Respiradero para la salida de la humedad en exceso
- Detención automática de los motores de los ventiladores cuando se abre la puerta
- Inversión periódica y automática de los ventiladores para mayor uniformidad
- Tono de aviso final del ciclo
- Termostato seguridad cámara

Panneau de Contrôle
Panel de mandos

RRS 040-060-090-071

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità piatti Plates capacity Capacité assiettes Capacidad platos	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
RRS040C	4 GN2/3	4 Ø 200-320	9,6 kg	95 mm	650x650x575 h	43 kg	3450 W	AC 220-240V 50/60Hz	2.669
RRS060C	6 GN2/3	6 Ø 200-320	14,5 kg	75 mm	650x650x650 h	45 kg	3450 W	AC 220-240V 50/60Hz	2.948
RRS090C	9 GN2/3	9 Ø 200-320	21,5 kg	75 mm	650x650x875 h	59 kg	6800 W	380-415V 3N 50/60Hz	3.494
RRS071C	7 GN1/1	14 Ø 200-260	25 kg	75 mm	825x680x725 h	54 kg	6300 W	380-415V 3N 50/60Hz	3.701

RRS 101-102-122

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità piatti Plates capacity Capacité assiettes Capacidad platos	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
RRS101C	10 GN1/1	20 Ø 200-260 10 Ø 270-320	36 kg	75 mm	825x680x950 h	70 kg	12500 W	380-415V 3N 50/60Hz	4.100
RRS102C	10 GN2/1	40 Ø 200-260 20 Ø 270-320	72 kg	75 mm	945x885x950 h	90 kg	15500 W	380-415V 3N 50/60Hz	4.719
RRS122C	12 GN2/1	48 Ø 200-260 24 Ø 270-320	85,5 kg	75 mm	945x885x1100 h	105 kg	15500 W	380-415V 3N 50/60Hz	5.410

RRS Accessoires - Accesorios

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	€
ABS023		RRS040C - RRS060C - RRS090C	850x670x840 h	10 kg	398
ABS011	Support Soporte	RRS071C - RRS101C	830x600x840 h	13 kg	423
ABS021		RRS102C - RRS122C	950x780x840 h	15 kg	473

Retherm

Rigeneratori, adatti alla rimessa in temperatura di cibi refrigerati (+3°C) e surgelati (-18°C)
Regeneration ovens, suitable for reheating refrigerated (+3°C) and frozen food (-18°C)
Fours de remise en température, indiqués pour les aliments réfrigérés (+3°C) et congelés (-18°C)
Hornos de regeneración, para la regeneración de comidas refrigeradas (+3°C) y congelados (-18°C)

COSTRUZIONE

- Camera a tenuta stagna con angoli arrotondati
- Guarnizione su facciata in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento, facile da pulire ed estremamente solida
- Paratie porta teglie estraibili per facilitare le operazioni di pulizia
- Attacco diretto alla rete idrica
- Scarico centrale camera per facilitare le operazioni di pulizia
- Riscaldamento ventilato tramite resistenza elettrica corazzata
- Porta con chiusura a scatto
- Piedini regolabili

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Comandi semplificati di utilizzo intuitivo
- Temperatura di esercizio +30°C/+160°C
- Sfiato evacuazione umidità manuale
- Inversione periodica senso di marcia dei ventilatori per una migliore distribuzione dell'aria calda
- Blocco automatico dei ventilatori all'apertura della porta
- Suoneria di fine ciclo
- Termostato di sicurezza camera
- Timer partenza ritardata per versione D ed E

CONSTRUCTION

- Tightness cavity with radiuses corners
- Long lasting front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone
- Removable side racks
- Direct water system connection
- Central cavity drain system
- Ventilated heating provided by high efficiency protected heating elements
- Snap-shut door
- Adjustable feet

FUNCTIONAL FEATURES

- Simplified, user-friendly controls
- Operating temperature +30°C/+160°C
- Manual humidity vent
- Periodic direction reversal of fan rotation for better air distribution
- Automatic stopping of fans when door is open
- End-of-cycle buzzer
- Cavity safety thermostat
- Delayed start timer only for D and E version

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre étanche avec angles arrondis
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Glissières extractibles pour faciliter le nettoyage
- Branchement réseau hydrique
- Vidange centrale de la chambre
- Chauffage ventilé obtenu à l'aide de résistances blindées
- Fermeture porte avec crochet
- Pieds réglables

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Températures de travail +30°C/+160°C
- Système d'évacuation de l'humidité
- Inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air chaud
- Arrêt automatique des moteurs de ventilation à l'ouverture de la porte
- Sonnerie de la fin du cycle
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Minuterie pour départ différé (version D et E)

CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

- Cámara hermética con esquinas redondeadas
- Junta de la puerta de silicón en material alimentario, muy resistente a las temperaturas altas y al envejecimiento, fácil de limpiar y muy sólido
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza
- Enlace hídrico directo
- Desagüe central de la cámara
- Calentamiento ventilado con resistencias eléctricas blindadas
- Puerta con cierre hermético
- Pies ajustables

DOTACIONES FUNCIONALES

- Mandos simples y de uso intuitivo
- Temperatura de trabajo +30°C/+160°C
- Sistema para la salida de la humedad en exceso
- Inversión periódica y automática de los ventiladores para mayor uniformidad
- Detención automática de los motores de los ventiladores cuando se abre la puerta
- Tono de aviso final del ciclo
- Termostato seguridad cámara
- Timer arranque retardado (versión D y E)

Panneau de contrôle VERSIÓN C
Panel de mandos VERSION C

Électromécanique avec humidificateur
Electromecánico con humidificador

Panneau de contrôle VERSIÓN D
Panel de mandos VERSION D

Electronique avec programmateur numérique
Electrónica con programador digital

Panneau de contrôle VERSIÓN E
Panel de mandos VERSION E

Multi touch

RRO 051-061

Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
RRO051C **RRO061C**		5 GN1/1 6 GN1/1	90 mm 75 mm	800x760x855 h	67 kg	6300W	380-415V 3N 50/60Hz	4.318
RRO051D **RRO061D**		5 GN1/1 6 GN1/1	90 mm 75 mm	800x760x855 h	67 kg	6300W	380-415V 3N 50/60Hz	4.792
RRO051E **RRO061E**		5 GN1/1 6 GN1/1	90 mm 75 mm	800x760x855 h	67 kg	6300W	380-415V 3N 50/60Hz	5.398

Avec glissières GN1/1 – Con guías GN1/1

Possibilité de remplacement glissières GN1/1 avec échelles 600x400 à la commande sans supplément.
Posibilidad de sustituir guías GN1/1 con guías 600x400 al momento del pedido sin coste adicional.

ABA011		Pietement Soporte		790x645x840 h				434

new

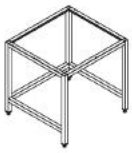
ACAHSW013		Pietement pour HSW/CSD013 encastrable Soporte para integrar HSW/CSD013		800x705x935 h				699

RRO 081-101

Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
RRO081C **RRO101C**		8 GN1/1 10 GN1/1	90 mm 75 mm	800x760x1155 h	90 kg	12500W	380-415V 3N 50/60Hz	5.143
RRO081D **RRO101D**		8 GN1/1 10 GN1/1	90 mm 75 mm	800x760x1155 h	90 kg	12500W	380-415V 3N 50/60Hz	5.604
RRO081E **RRO101E**		8 GN1/1 10 GN1/1	90 mm 75 mm	800x760x1155 h	90 kg	12500W	380-415V 3N 50/60Hz	6.210

Avec glissières GN1/1 – Con guías GN1/1

Possibilité de remplacement glissières GN1/1 avec échelles 600x400 à la commande sans supplément.
Posibilidad de sustituir guías GN1/1 con guías 600x400 al momento del pedido sin coste adicional.



ABA011		Pietement Soporte		790x645x840 h				434

new

ACAHSW013		Pietement pour HSW/CSD013 encastrable Soporte para integrar HSW/CSD013		800x705x935 h				699

RRO 111-141

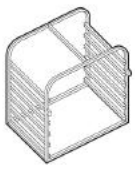
Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
RRO111C **RRO141C**	11 GN1/1 14 GN1/1	90 mm 75 mm	800x760x1630 h	121 kg	15500W	380-415V 3N 50/60Hz	6.621
RRO111D **RRO141D**	11 GN1/1 14 GN1/1	90 mm 75 mm	800x760x1630 h	121 kg	15500W	380-415V 3N 50/60Hz	7.115
RRO111E **RRO141E**	11 GN1/1 14 GN1/1	90 mm 75 mm	800x760x1630 h	121 kg	15500W	380-415V 3N 50/60Hz	7.726

Avec glissières GN1/1 - Con guías GN1/1

Possibilité de remplacement glissières GN1/1 avec échelles 600x400 à la commande sans supplément.
Posibilidad de sustituir guías GN1/1 con guías 600x400 al momento del pedido sin coste adicional .

Possibilité de remplacer glissières avec structure extractible.
Posibilidad de sustituir guías con estructura extraíble.

RRO 051-061-081-101-111-141 Accessoires - Accesorios



Codice Item Code Código	Adatto per Suitable for Indiqué pour Para	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	€
AST051	GN1/1	Structure sans grilles Estructura sin rejillas	RRO051	91 mm		448
AST061	GN1/1		RRO061	73 mm		448
AST081	GN1/1		RRO081	84 mm		524
AST101	GN1/1		RRO101	73 mm		524
AST111	GN1/1		RRO111	93 mm		867
AST141	GN1/1		RRO141	72 mm		867
ASP051	600x400	Structure sans grilles Estructura sin rejillas	RRO051	84 mm		448
ASP061	600x400		RRO061	73 mm		448
ASP081	600x400		RRO081	91 mm		524
ASP101	600x400		RRO101	73 mm		524
ASP111	600x400		RRO111	91 mm		867
ASP141	600x400		RRO141	72 mm		867
ACS011		Chariot fix Carro fijo	RRO051-061 RRO081-101		740x520x1060 h	932
ACR011		Chariot basculant Carro móvil	RRO051-061 RRO 081-101		740x520x1060 h	1.104
ACS141		Chariot Carro	RRO111-141		625x610x1290 h	1.452

RRO 062-072

Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
RRO062C **RRO072C**		6 GN2/1 7 GN2/1	90 mm 75 mm	860x910x935 h	88 kg	12500W	380-415V 3N 50/60Hz	5.630
RRO062D **RRO072D**		6 GN2/1 7 GN2/1	90 mm 75 mm	860x910x935 h	88 kg	12500W	380-415V 3N 50/60Hz	6.164
RRO062E **RRO072E**		6 GN2/1 7 GN2/1	90 mm 75 mm	860x910x935 h	88 kg	12500W	380-415V 3N 50/60Hz	6.811

Avec glissières GN2/1 – Con guías GN2/1

Possibilité de remplacer glissières avec structure extractible.
Posibilidad de sustituir guías con estructura extraíble.

ABA021	Pietement Soporte			850x795x840 h				473

RRO 082-102

Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
RRO082C **RRO102C**		8 GN2/1 10 GN2/1	90 mm 75 mm	860x910x1155 h	102 kg	15500W	380-415V 3N 50/60Hz	6.519
RRO082D **RRO102D**		8 GN2/1 10 GN2/1	90 mm 75 mm	860x910x1155 h	102 kg	15500W	380-415V 3N 50/60Hz	7.053
RRO082E **RRO102E**		8 GN2/1 10 GN2/1	90 mm 75 mm	860x910x1155 h	102 kg	15500W	380-415V 3N 50/60Hz	7.700

Avec glissières GN2/1 – Con guías GN2/1

Possibilité de remplacer glissières avec structure extractible.
Posibilidad de sustituir guías con estructura extraíble.

ABA021	Pietement Soporte			850x795x840 h				473

RRO 112-142

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
RRO112C **RRO142C**	11 GN2/1 14 GN2/1	90 mm 75 mm	860x910x1630 h	141 kg	23200W	380-415V 3N 50/60Hz	8.386
RRO112D **RRO142D**	11 GN2/1 14 GN2/1	90 mm 75 mm	860x910x1630 h	141 kg	23200W	380-415V 3N 50/60Hz	8.920
RRO112E **RRO142E**	11 GN2/1 14 GN2/1	90 mm 75 mm	860x910x1630 h	141 kg	23200W	380-415V 3N 50/60Hz	9.568

Avec glissières GN2/1 – Con guías GN2/1

Possibilité de remplacer glissières avec structure extractible.
Posibilidad de sustituir guías con estructura extraíble.

RRO 062-072-082-102-112-142 Accessoires - Accesorios

Codice Item Code Código	Adatto per Suitable for Indiqué pour Para	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	€
AST062	GN2/1		RRO062	83 mm		932
new **AST06211**	2 x GN 1/1		RRO062	83 mm		1.144
AST072	GN2/1		RRO072	74 mm		932
new **AST07211**	2 x GN 1/1		RRO072	74 mm		1.144
AST082	GN2/1		RRO082	91 mm		968
new **AST08211**	2 x GN 1/1	Structure sans grilles Estructura sin rejillas	RRO082	91 mm		1.188
AST102	GN2/1		RRO102	73 mm		968
new **AST10211**	2 x GN 1/1		RRO102	73 mm		1.188
AST112	GN2/1		RRO112	91 mm		1.237
new **AST11211**	2 x GN 1/1		RRO112	91 mm		1.485
AST142	GN 2/1		RRO142	73 mm		1.237
new **AST14211**	2 x GN 1/1		RRO142	73 mm		1.485
ACS021		Chariot fix Carro fijo	RRO062-072 RRO082-102		790×650×1060 h	1.078
ACR021		Chariot basculant Carro móvil	RRO062-072 RRO082-102		790×650×1060 h	1.250
ACS142		Chariot Carro	RRO112-142		675×820×1290 h	1.759
AWF1100		Système de filtration de l'eau Sistema depuración agua	Tutti All			728
APX001			RRO051-061			230
APX002			RRO081-101			250
APX003		Glissières 600x400 Guías 600x400	RRO111-141			295

RRO Optionals

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
ASC00S	Sonde à cœur, un point Sonda al corazón, un punto	Versions D et E Versiones D y E	244
ASC00M	Sonde à cœur multipoint Sonda al corazón multipunto	Versions D et E Versiones D y E	307
ASC00N	Sonde à cœur à aiguille Sonda al corazón cocción en vacío	Versions D et T Versiones D y T	333
CLIMACHEF			
AAU00X	ClimaChef	Versions D et E Versiones D y E	632
SPEEDGRADE			
ASG00X	Système double vitesse Sistema ventilación doble velocidad	Versions D et E Versiones D y E	257
AUS00X	Porte USB sauvegarde log HACCP Conexión USB para adquisición datos HACCP	Versions D et E Versiones D y E	104
AES00X	Douchette externe Ducha externa	Versions D et E Versiones D y E	180
ASA003	Tiroir réservoir d'eau Reserva de agua	Tous Todos	398
APSRRO	Ferrage porte à droite Bisagras de la puerta a la derecha	Tous Todos	218
ASSW00	Software One touch	Versions E Versiones E	sans supplément sin suplemento
AOL061	Porte vitrée et éclairage interne de la chambre Puerta de vidrio e iluminación cámara	RRO051-061	358
AOL101		RRO081-101	383
AOL141		RRO111-141	499
AOL072		RRO062-072	358
AOL102		RRO082-102	383
AOL142		RRO112-142	499

RRO Accessoires - Accesorios

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
ARRF04X	Kit roulettes – acier inox 2 + 2 Ruedas – Aciero inoxidable 2 + 2	Tous Todos	205

RRO Tableau des capacités – Sumario de capacidades

Codice Item Code Código	Ripiani Boards Tablettes Estantes	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Adatto per Suitable for Indiqué pour Para	Ø 200-260/Ø 270-320	GN 1/2	Pasti Meals Repas Comidas
RRO051C-D-E	5	18 Kg	GN1/1 600x400	10 [1]/5 [1]	10	50/70
RRO061C-D-E	6	22 Kg	GN1/1 600x400	12 [1]/6 [1]	12	50/85
RRO081C-D-E	8	29 Kg	GN1/1 600x400	16 [1]/8 [1]	16	65/105
RRO101C-D-E	10	36 Kg	GN1/1 600x400	20 [1]/10 [1]	20	80/130
RRO111C-D-E	11	40 Kg	GN1/1 600x400	22 [1]/11 [1]	22	90/145
RRO141C-D-E	14	50 Kg	GN1/1 600x400	28 [1]/14 [1]	28	115/185
RRO062C-D-E	6	43 Kg	GN2/1	24/12	24	95/145
RRO072C-D-E	7	50 Kg	GN2/1	28/14	28	110/170
RRO082C-D-E	8	58 Kg	GN2/1	32/16	32	125/190
RRO102C-D-E	10	72 Kg	GN2/1	40/20	40	155/240
RRO112C-D-E	11	79 Kg	GN2/1	44/22	44	170/260
RRO142C-D-E	14	101 Kg	GN2/1	56/28	56	215/330

1. Avec glissières GN1/1 – Con guías GN1/1

Retherm

Rigeneratori, adatti alla rimessa in temperatura di cibi refrigerati (+3°C)
Regeneration ovens, suitable for reheating refrigerated food (+3°C)
Fours de remise en température, indiqués pour les aliments réfrigérés (+3°C)
Hornos de regeneración, para la regeneración de comidas refrigeradas (+3°C)

COSTRUZIONE

- Camera a tenuta stagna con angoli arrotondati
- Paracolpi perimetrali in gomma
- Guarnizione su facciata e porte in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Paratie porta teglie estraibili per facilitare le operazioni di pulizia
- Scarico centrale camera per facilitare le operazioni di pulizia
- Riscaldamento ventilato tramite resistenza elettrica corazzata
- Porta con chiusura a scatto
- Quattro ruote di cui due con freno
- Maniglie ergonomiche di spinta e guida

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Comandi semplificati di utilizzo intuitivo
- Temperatura di esercizio +30°C/+160°C
- Sfiato evacuazione umidità manuale
- Inversione periodica senso di marcia dei ventilatori per una migliore distribuzione dell'aria calda
- Serbatoio riserva acqua a scomparsa con avviso mancanza acqua
- Blocco automatico dei ventilatori all'apertura della porta
- Suoneria di fine ciclo
- Termostato di sicurezza camera
- Timer partenza ritardata per versioni D ed E

CONSTRUCTION

- Tightness cavity with radiuses corners
- All-around rubber bumpers
- Long lasting front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone
- Removable side racks and internal drain for easy cleaning
- Central cavity drain system
- Ventilated heating provided by high efficiency protected heating elements
- Snap-shut door
- Four castors, two with brake
- Ergonomic handles

FUNCTIONAL FEATURES

- Simplified, user-friendly controls
- Operating temperature +30°C/+160°C
- Manual humidity vent
- Periodic direction reversal of fan rotation for better air distribution
- Built-in water storage tank
- Automatic stopping of fans when door is open
- End-of-cycle buzzer
- Cavity safety thermostat
- Delayed start timer only for D and E version

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre étanche avec angles arrondis
- Bords boutoirs en caoutchouc
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Glissières extractibles pour faciliter le nettoyage
- Vidange centrale de la chambre
- Chauffage ventilé obtenu à l'aide de résistances blindées
- Quatre roulettes dont deux avec frein
- Poignées ergonomiques de déplacement

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Températures de travail +30°C/+160°C
- Event d'évacuation de l'humidité
- Inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air chaud
- Reserve d'eau incorporé
- Arrêt automatique des moteurs de ventilation à l'ouverture de la porte
- Sonnerie de la fin du cycle
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Minuterie pour départ différé (version D et E)

CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

- Cámara hermética con esquinas redondeadas
- Paragolpes perimetrales en goma
- Junta de la puerta de silicón en material alimentario, muy resistente a las temperaturas altas y al envejecimiento, fácil de limpiar y muy sólido
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza
- Desagüe central de la cámara
- Calentamiento ventilado con resistencias eléctricas blindadas
- Puerta con cierre hermético
- Cuatro ruedas, dos con freno
- Asas ergonómicas de empuje

DOTACIONES FUNCIONALES

- Mandos simples y de uso intuitivo
- Temperatura de trabajo +30°C/+160°C
- Respiradero para la salida de la humedad en exceso
- Inversión periódica y automática de los ventiladores para mayor uniformidad
- Depósito incorporado para la reserva de agua
- Detención automática de los motores de los ventiladores cuando se abre la puerta
- Tono de aviso final del ciclo
- Termostato seguridad cámara
- Timer arranque retardado (versión D y E)

Panneau de contrôle VERSIÓN C
Panel de mandos VERSION C

Électromécanique avec humidificateur
Electromecánico con humidificador

Panneau de contrôle VERSIÓN D
Panel de mandos VERSION D

Electronique avec programmateur numérique
Electrónica con programador digital

Panneau de contrôle VERSIÓN E
Panel de mandos VERSION E

Multi touch

RRT 051-061-081-101-161

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
RRT051C **RRT061C**	5 GN1/1 [1] 6 GN1/1 [1]	93 mm 78 mm	890x815x1010 h	77 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	4.488
RRT051D **RRT061D**	5 GN1/1 [1] 6 GN1/1 [1]	93 mm 78 mm	890x815x1010 h	77 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	4.961
RRT051E **RRT061E**	5 GN1/1 [1] 6 GN1/1 [1]	93 mm 78 mm	890x815x1010 h	77 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	5.543
RRT081C **RRT101C**	8 GN1/1 [1] 10 GN1/1 [1]	96 mm 76 mm	890x815x1310 h	102 kg	6800W	380-415V 3N 50/60Hz	5.264
RRT081D **RRT101D**	8 GN1/1 [1] 10 GN1/1 [1]	96 mm 76 mm	890x815x1310 h	102 kg	6800W	380-415V 3N 50/60Hz	5.604
RRT081E **RRT101E**	8 GN1/1 [1] 10 GN1/1 [1]	96 mm 76 mm	890x815x1310 h	102 kg	6800W	380-415V 3N 50/60Hz	6.210
RRT161C	16 GN1/1 [1]	72 mm	890x815x1800 h	135 kg	6800W	380-415V 3N 50/60Hz	7.446
RRT161D	16 GN1/1 [1]	72 mm	890x815x1800 h	135 kg	6800W	380-415V 3N 50/60Hz	7.942
RRT161E	16 GN1/1 [1]	72 mm	890x815x1800 h	135 kg	6800W	380-415V 3N 50/60Hz	8.564

1. Introduction du plateau du côté large - Introducción de la bandeja desde el lado ancho

Avec glissières GN1/1 - Con guías GN1/1

Possibilité de remplacement glissières GN1/1 avec échelles 600x400 à la commande sans supplément.
Posibilidad de sustituir guías GN1/1 con guías 600x400 al momento del pedido sin coste adicional.

Réservoir d'eau incorporée – Reserva de agua incorporada

RRT 112-153-162

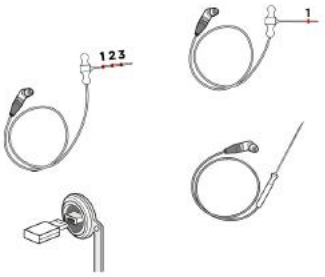
Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
RRT112C	10 GN2/1 [2] 20 GN 1/1 [1]	76 mm	1010x855x1130 h	107 kg	6800W	380-415V 3N 50/60Hz	6.748
RRT112D	10 GN2/1 [2] 20 GN 1/1 [1]	76 mm	1010x855x1130 h	107 kg	6800W	380-415V 3N 50/60Hz	7.243
RRT112E	10 GN2/1 [2] 20 GN1/1 [1]	76 mm	1010x855x1130 h	107 kg	6800W	380-415V 3N 50/60Hz	7.865
RRT153C	16 GN2/1 [2] 32 GN1/1 [1]	72 mm	1010x855x1680 h	143 kg	10150W	380-415V 3N 50/60Hz	8.476
RRT153D	16 GN2/1 [2] 32 GN1/1 [1]	72 mm	1010x855x1680 h	143 kg	10150W	380-415V 3N 50/60Hz	8.971
RRT153E	16 GN2/1 [2] 32 GN1/1 [1]	72 mm	1010x855x1680 h	143 kg	10150W	380-415V 3N 50/60Hz	9.580
RRT162C	16 GN2/1 [1]	79 mm	950x965x1900 h	170 kg	10150W	380-415V 3N 50/60Hz	7.993
RRT162D	16 GN2/1 [1]	79 mm	950x965x1900 h	170 kg	10150W	380-415V 3N 50/60Hz	8.488
RRT162E	16 GN2/1 [1]	79 mm	950x965x1900 h	170 kg	10150W	380-415V 3N 50/60Hz	9.111

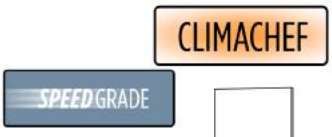
1. Introduction du plateau du côté large - Introducción de la bandeja desde el lado ancho
2. Introduction du plateau du côté étroit - Introducción de la bandeja desde el lado estrecho

Avec glissières GN2/1 - Con guías GN2/1

Réservoir d'eau incorporée - Reserva de agua incorporada

RRT Optionals





Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
ASC00S	Sonde à cœur, un point Sonda al corazón, un punto	Versions D et E Versiones D y E	244
ASC00M	Sonde à cœur multipoint Sonda al corazón multipunto	Versions D et E Versiones D y E	307
ASC00N	Sonde à cœur à aiguille Sonda al corazón cocción en vacío	Versions D et E Versiones D y E	333
AUS00X	Porte USB sauvegarde log HACCP Conexión USB para adquisición datos HACCP	Versions D et E Versiones D y E	104
ASSW00	Software One touch Software One touch	Uniquement pour la version E Solo para la versión E	sans supplément sin suplemento
AAU00X	ClimaChef	Versions D et E Versiones D y E	632
ASG00X	Système double vitesse Sistema ventilación doble velocidad	Versions D et E Versiones D y E	257
APSRRT [1]	Ferrage porte à droite Bisagras de la puerta a la derecha	061-101-161-162	218
AOL061 [2]	Porte vitrée Puerta de vidrio	061	358
AOL101 [2]		101	383
AOL161 [2]		161	499
AOL112 [2]		112	423
AOL153 [2]		153	383
AOL162 [2]		162	499

RRT Accessoires - Accesorios

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
APX001	Glissières 600x400 Guías 600x400	RRT051/61	230
APX002		RRT081/101	250
APX004		RRT161	499
APX007	Glissières GN2/1 – 64 assiettes ø 280 mm Guías GN2/1 – 64 platos ø 280 mm	RRT153	511

RRT Tableau des capacités – Sumario de capacidades

Codice Item Code Código	Ripiani Boards Tablettes Estantes	Prodotto Food Produit Producto	Adatto per Suitable for Indiqué pour Para	Ø 200-260/Ø 270-320	Pasti Meals Repas Comidas
RRT051C-D-E	5	18 Kg	GN 1/1 600x400	10 [1]/5 [1]	50/70
RRT061C-D-E	6	22 Kg	GN 1/1 600x400	12 [1]/6 [1]	50/85
RRT081C-D-E	8	29 Kg	GN 1/1 600x400	16 [1]/8 [1]	65/105
RRT101C-D-E	10	36 Kg	GN 1/1 600x400	20 [1]/10 [1]	80/130
RRT161C-D-E	16	58 Kg	GN 1/1 600x400	32 [1]/16 [1]	130/210
RRT112C-D-E	10 10x2	72 Kg	GN2/1 GN1/1	40/20	155/240
RRT153C-D-E	16 16x2	115 Kg	GN2/1 GN1/1	64/32	250/380
RRT162C-D-E	16	115 Kg	GN2/1	64/32	250/380

1. Avec glissières GN1/1 – Con guías GN1/1
2. Le supplément se réfère à une porte - El suplemento se refiere a una puerta

Retherm

Rigeneratori, adatti alla rimessa in temperatura di cibi refrigerati (+3°C)
Regeneration ovens, suitable for reheating refrigerated food (+3°C)
Fours de remise en température, indiqués pour les aliments réfrigérés (+3°C)
Hornos de regeneración, para la regeneración de comidas refrigeradas (+3°C)

COSTRUZIONE

- Camera a tenuta stagna con angoli arrotondati
- Paracolpi in acciaio inox interni alla camera per inserimento Carrello (escluso modelli RRFG)
- Guarnizione su facciata in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento, facile da pulire ed estremamente solida
- Riscaldamento ventilato tramite resistenze elettriche corazzate
- Chiusura porta su tre punti

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera, sistema Climachef
- Comandi semplificati di utilizzo intuitivo
- Temperatura di esercizio +30°C/+160°C
- Sfiato evacuazione umidità in eccesso automatico
- Inversione periodica senso di marcia dei ventilatori per una migliore distribuzione dell'aria calda
- Blocco automatico dei ventilatori all'apertura della porta
- Suoneria di fine ciclo
- Termostato di sicurezza camera
- Timer partenza ritardata
- Camera adatta ad accogliere diversi carrelli portapiatti o porta-teglie

CONSTRUCTION

- Tightness cavity with radiuses corners
- Internal stainless steel bumpers for trolley positioning (except for models RRFG)
- Long lasting front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone
- Ventilated heating provided by high efficiency protected heating elements
- Door equipped with three points locking system

FUNCTIONAL FEATURES

- Automatic control of the humidity's percentage in the cavity, Climachef system
- Simplified, user-friendly controls
- Operating temperature +30°C/+160°C
- Automatic humidity vent
- Periodic direction reversal of fan rotation for better air distribution
- Automatic stopping of fans when door is open
- End-of-cycle buzzer
- Cavity safety thermostat
- Delayed start timer
- Cavity suitable for different plates or pans trolleys

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre étanche avec angles arrondis
- Butoirs en acier inox dans la chambre pour l'introduction du chariot (exclus modèles RRFG)
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Chauffage ventilé obtenu à l'aide de résistances blindées
- Fermeture de la porte à trois points

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Contrôle automatique du climat dans la chambre, système ClimaChef
- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Températures de travail +30°C/+160°C
- Système automatique d'évacuation de l'humidité
- Inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air chaud
- Arrêt automatique des moteurs de ventilation à l'ouverture de la porte
- Sonnerie de la fin du cycle
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Minuterie pour départ différé
- Chambre compatible avec chariots porte-assiettes ou porte-bacs

CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

- Cámara hermética con esquinas redondeadas
- Paragolpes en acero inox dentro de la cámara para mover el carro (excepto modelos RRFG)
- Junta de la puerta de silicón en material alimentario, muy resistente a las temperaturas altas y al envejecimiento, fácil de limpiar y muy sólido
- Calentamiento ventilado con resistencias eléctricas blindadas
- Cierre de la puerta en tres puntos

DOTACIONES FUNCIONALES

- Control automático del porcentaje de humedad en la cámara: sistema ClimaChef
- Mandos simples y de uso intuitivo
- Temperatura de trabajo +30°C/+160°C
- Sistema automático para la salida de la humedad en exceso
- Inversión periódica y automática de los ventiladores para mayor uniformidad
- Detención automática de los motores de los ventiladores cuando se abre la puerta
- Tono de aviso final del ciclo
- Termostato seguridad cámara
- Timer arranque retardado
- Cámara ideal para el desplazamiento de carros, para platos o bandejas de diferentes dimensiones

Panneau de Contrôle
Panel de mandos

RRFF RRFT 20-22

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimens. camera (mm) Cavity dimens. (mm) Dimensions chambre (mm) Dimensiones cámara	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
RRFF20E	20 GN1/1 [1]	72 kg	780x695x1860 h	1150x830x1950 h	206 kg	12500W	380-415V 3N 50/60Hz	12.732 [4]
RRFF22E [3]	20 GN1/1 [1]	72 kg	780x705x1860 h	1150x860x1950 h	252 kg	12500W	380-415V 3N 50/60Hz	14.753 [4]
RRFT20E	20 GN1/1 [2]	72 kg	570x860x1860 h	940x1020x1950 h	206 kg	12500W	380-415V 3N 50/60Hz	12.732 [4]
RRFT22E [3]	20 GN1/1 [2]	72 kg	570x900x1860 h	940x1055x1950 h	252 kg	12500W	380-415V 3N 50/60Hz	14.753 [4]

1. Introduction du plateau du côté large - Introducción de la bandeja desde el lado ancho
2. Introduction du plateau du côté étroit - Introducción de la bandeja desde el lado estrecho
3. Version passante – Versión pasante
4. Sans chariot – Sin carro

Fournis avec CLIMACHEF AAU00X + porte USB AUS00X + sonde à coeur ASC00S
Provistos de CLIMACHEF AAU00X + puerta USB AUS00X + sonda al corazón ASC00S

RRFF 40-42 RRFG 20-40

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimens. camera (mm) Cavity dimens. (mm) Dimensions chambre (mm) Dimensiones cámara	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
RRFF40E	40 GN1/1 [1] 20 GN2/1	144 kg	780x965x1860 h	1150x1100x1950 h	246 kg	23200W	380-415V 3N 50/60Hz	14.307 [3]
RRFF42E [2]	40 GN1/1 [1] 20 GN2/1	144 kg	780x975x1860 h	1150x1130x1950 h	295 kg	23200W	380-415V 3N 50/60Hz	16.543 [3]
RRFG20E	20 GN1/1 [1]	72 kg	670x420x1520 h	1010x740x1950 h	208 Kg	12500W	380-415V 3N 50/60Hz	PD/ND
RRFG40E	40 GN1/1 [1] 20 GN2/1	144 kg	670x760x1520 h	1010x920x1950 h	248 Kg	23200W	380-415V 3N 50/60Hz	PD/ND

1. Introduction du plateau du côté large - Introducción de la bandeja desde el lado ancho
2. Version passante - Versión pasante
3. Sans chariot - Sin carro

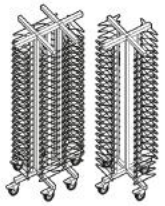
Fournis avec CLIMACHEF AAU00X + porte USB AUS00X + sonde à coeur ASC00S
Provistos de CLIMACHEF AAU00X + puerta USB AUS00X + sonda al corazón ASC00S

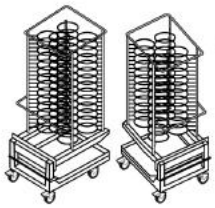
PD/ND = Pas disponible/No disponible

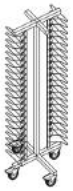
RRFF RRFT RRFG Optionals

Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
AOL000	Porte vitrée et éclairage interne de la chambre Puerta de vidrio e iluminación cámara	Tous Todos	PD/ND
ASC00M	Sonde à cœur multipoint Sonda al corazón multipunto	Tous Todos	307
ASC00N	Sonde à cœur à aiguille Sonda al corazón cocción en vacío	Tous Todos	333
AES00X	Douchette externe Ducha externa	Tous Todos	180
ASG00X	Système double vitesse Sistema ventilación doble velocidad	Tous Todos	257
ALP000	Sonnerie Zumbador	22/42	333
ASSW00	Software One touch	Tous Todos	sans supplément sin suplemento

RRFF RRFT RRFG Accessoires - Accesorios







Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	Capacità Capacity Aufnahme Capacidad	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	€
ACPT020	Chariot porte-bacs Carro porta bandejas	RRFF20-22 RRFT20-22	20 plateaux GN1/1 h=65 mm 20 bandejas GN 1/1 h=65 mm	395x587x1780 h	1.708
ACPT040		RRFF40-42	40 plateaux GN1/1 h=65 mm 40 bandejas GN 1/1 h=65 mm	595x691x1780 h	1.848
ACTO020	Couverture thermique Cubierta térmica	ACPT020			704
ACTO040		ACPT040			957
AGPT020	Chariot porte-bacs Carro porta bandejas	RRFG20	20 plateaux GN1/1 h=65 mm 20 bandejas GN 1/1 h=65 mm	690x657x1845 h	PD/ND
AGPT040		RRFG40	40 plateaux GN1/1 h=65 mm 40 bandejas GN 1/1 h=65 mm	690x877x1845 h	PD/ND
AGTO020	Couverture thermique Cubierta térmica	AGPT020			PD/ND
AGTO040		AGPT040			PD/ND
ACPP084	Chariot porte-assiettes Carro porta platos	RRFF20-22	84 assiettes Ø 230-310 84 platos Ø 230-310	560x604x1750 h	2.230
ACPP126		RRFF40-42	126 assiettes Ø 230-310 126 platos Ø 230-310	560x905x1750 h	3.822
ACTO084	Couverture thermique Cubierta térmica	ACPP084			1.008
ACTO126		ACPP126			1.122
AGPP060	Chariot porte-assiettes Carro porta platos	RRFG20	60 assiettes Ø 230-310 60 platos Ø 230-310	690x657x1845 h	PD/ND
AGPP100		RRFG40	100 assiettes Ø 230-310 100 platos Ø 230-310	690x866x1845 h	PD/ND
AGTO060	Couverture thermique Cubierta térmica	AGPP060			PD/ND
AGTO100		AGPP100			PD/ND
ACPP062	Chariot porte-assiettes Carro porta platos	RRFT20-22	62 assiettes Ø 230-310 62 platos Ø 230-310	410x725x1750 h	2.103
ACT0062	Couverture thermique Cubierta térmica	ACPP062			994

PD/ND = Pas disponible/No disponible

Retherm

Rigeneratori combinati: mantenimento freddo e rimessa in temperatura – adatti alla rimessa in temperatura di cibi refirgerati (+3°C)
Combined regeneration ovens: cold holding and regeneration - suitable for reheating refrigerated food (+3°C)
Fours de remise en température combinés : maintien au froid et remise en température – pour les aliments réfrigérés (+3°C)
Hornos de regeneración combinados: mantenimiento frío y regeneración – para comidas refrigeradas (+3°C)

COSTRUZIONE

- Camera a tenuta stagna con angoli arrotondati
- Paracolpi perimetrali in plastica
- Guarnizione su facciata in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Paratie porta teglie estraibili per facilitare le operazioni di pulizia
- Scarico centrale camera per facilitare le operazioni di pulizia
- Riscaldamento ventilato della camera tramite resistenze elettriche corazzate
- Gruppo compressore di tipo ecologico con gas R452A
- Raffreddamento ventilato della camera tramite evaporatore in acciaio inox
- Porta con chiusura a scatto
- Quattro ruote di cui due con freno
- Maniglie ergonomiche di spinta e guida

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Comandi semplificati di utilizzo intuitivo
- Temperatura di esercizio camera combinata +0°C/+160°C
- Sfiato evacuazione umidità in eccesso manuale
- Inversione periodica del senso di marcia dei ventilatori per una migliore distribuzione dell'aria calda o fredda
- Serbatoio riserva d'acqua a scomparsa con avviso mancanza acqua
- Blocco automatico dei ventilatori all'apertura della porta
- Suoneria di fine ciclo
- Termostato di sicurezza
- Timer partenza ritardata

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre étanche avec angles arrondis
- Bords butoirs en caoutchouc
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Glissières extractibles pour faciliter le nettoyage
- Vidange centrale de la chambre
- Chauffage ventilé obtenu à l'aide de résistances blindées
- Groupe compresseur de type écologique (R452A)
- Refroidissement ventilé de la chambre avec évaporateur en acier inoxydable
- Fermeture porte avec crochet
- Quatre roulettes dont deux avec frein
- Poignées ergonomiques de déplacement

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Température combiné de travail +0°C/+160°C
- Event d'évacuation de l'humidité
- Inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air chaud ou froide
- Réservoir d'eau incorporé
- Arrêt automatique des moteurs de ventilation à l'ouverture de la porte
- Sonnerie de la fin du cycle
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Minuterie pour départ différé

CONSTRUCTION

- Tightness cavity with radiuses corners
- All-around plastic bumpers
- Long lasting front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone
- Removable side racks and internal drain for easy cleaning
- Central cavity drain system
- Ventilated heating provided by high efficiency protected heating elements
- Ecological compressor units (R452A)
- Ventilated cooling provided by stainless steel evaporator
- Snap-shut door
- Four castors, two with brake
- Ergonomic handles for pushing and guiding

FUNCTIONAL FEATURES

- Simplified, user-friendly controls
- Operating temperature combined cavity +0°C/+160°C
- Manual humidity vent
- Periodic direction reversal of fan rotation for better air distribution
- Built in water storage tank
- Automatic stopping of fans when door is open
- End-of-cycle buzzer
- Safety thermostat
- Delayed start timer

CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

- Cámara hermética con esquinas redondeadas
- Paragolpes en goma
- Junta de la puerta de silicón en material alimentario, muy resistente a las temperaturas altas y al envejecimiento, fácil de limpiar y muy sólido
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza
- Desagüe central de la cámara
- Calentamiento ventilado con resistencias eléctricas blindadas
- Grupo compresor de tipo ecológico con gas R452A
- Refrigeración ventilada de la cámara combinada con evaporador en acero inoxidable
- Puerta con cierre hermético
- Cuatro ruedas, dos con freno
- Asas laterales ergonómicas para el desplazamiento

DOTACIONES FUNCIONALES

- Mandos simples y de uso intuitivo
- Temperatura de trabajo de la cámara combinada +0°C/+160°C
- Respiradero para la salida de la humedad en exceso
- Inversión periódica y automática de los ventiladores para mayor uniformidad
- Depósito incorporado para la reserva de agua
- Detención automática de los motores de los ventiladores cuando se abre la puerta
- Tono de aviso final del ciclo
- Termostato seguridad cámara
- Timer arranque retardado

Panneau de Contrôle
Panel de mandos

RRD 051-061-081-101-153-112

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità piatti Plates capacity Capacité assiettes Capacidad platos	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
RRD051E	5 GN1/1 [1]	10 [2] ø 200-260 5 [2] ø 270-320	18 kg	93 mm	890x815x1340 h	135 kg	3450W	AC 220-240V 50Hz	9.111
RRD061E	6 GN1/1 [1]	12 [2] ø 200-260 6 [2] ø 270-320	22 kg	78 mm					
RRD081E	8 GN1/1 [1]	1 6 [2] ø 200-260 8 [2] ø 270-320	29 kg	96 mm	890x815x1640 h	159 kg	6800W	380-415V 3N 50Hz	9.950
RRD101E	10 GN1/1 [1]	20 [2] ø 200-260 10 [2] ø 270-320	36 kg	76 mm					
RRD153E	16 GN2/1 32 GN1/1	64 Ø 200-260 32 Ø 270-320	115 kg	72 mm	1010x855x1980 h	180 Kg	10150W	380-415V 3N 50Hz	14.841
RRD112E	10 GN2/1 20 GN1/1	40 Ø 200-260 20 Ø 270-320	72 kg	76 mm	1010x855x1430 h	145 Kg	6800W	380-415V 3N 50Hz	PD/ND

Avec glissières GN1/1 – Con guías GN1/1

1. Possibilité de remplacement glissières GN1/1 avec échelles 600x400 à la commande sans supplément.
   Posibilidad de sustituir guías GN1/1 con guías 600x400 al momento del pedido sin coste adicional.
2. Avec glissières GN1/1 - Con guías GN1/1

Réservoir d'eau incorporée - Reserva de agua incorporada

PD/ND = Pas disponible/No disponible

RRD Optionals

Codice Item Code Código	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
AOL061	Porte vitrée et éclairage interne de la chambre Puerta de vidrio e iluminación cámara	RRD051E RRD061E	358
AOL101		RRD081E RRD101E	383
AOL112		RRD112E	PD/ND
AOL153		RRD153 2 portes 2 puertas	714
APSRRD	Ferrage porte à droite Bisagras de la puerta a la derecha	RRD051/RRD081/RRD061/RRD101	218
AUS00X	Porte USB sauvegarde log HACCP Conexión USB para adquisición datos HACCP	Tous Todos	104
ASC00S	Sonde à cœur, un point Sonda al corazón, un punto	Tous Todos	244
ASC00M	Sonde à cœur multipoint Sonda al corazón multipunto	Tous Todos	307
ASC00N	Sonde à cœur à aiguille Sonda al corazón cocción en vacío	Tous Todos	333
AAU00X	ClimaChef	Tous Todos	632
ASG00X	Système double vitesse Sistema ventilación doble velocidad	Tous Todos	inclu incluido
ASSW00	Software One touch	Tous Todos	sans supplément sin suplemento

CLIMACHEF

SPEEDGRADE

PD/ND = Pas disponible/No disponible

RRD Accessoires - Accesorios

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
APX001	Glissières 600x400 Guías 600x400	RRD051/061	230
APX002		RRD081/101	250
APX007	Glissières GN2/1 – 64 assiettes ø 280 mm Guías GN2/1 – 64 platos ø 280 mm	RRD153	511

Retherm

Rigeneratori combinati: mantenimento freddo e rimessa in temperatura – adatti alla rimessa in temperatura di cibi refirgerati (+3°C)
Combined regeneration ovens: cold holding and regeneration - suitable for reheating refrigerated food (+3°C)
Fours de remise en température combinés: maintien au froid et remise en température – pour les aliments réfrigérés (+3°C)
Hornos de regeneración combinados: mantenimiento frío y regeneración – para comidas refrigeradas (+3°C)

COSTRUZIONE

- Camera a tenuta stagna con angoli arrotondati
- Paracolpi in acciaio inox interni alla camera per inserimento Carrello (esclusi modelli RRDG)
- Guarnizione su facciata in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento, facile da pulire ed estremamente solida
- Riscaldamento ventilato tramite resistenze elettriche corazzate
- Chiusura porta su tre punti
- Gruppo compressore di tipo ecologico (R452A)

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera, sistema Climachef
- Comandi semplificati di utilizzo intuitivo
- Temperatura di esercizio camera combinata +0°C/+160°C
- Sfiato evacuazione umidità in eccesso automatico
- Inversione periodica senso di marcia dei ventilatori per una migliore distribuzione dell'aria calda
- Blocco automatico dei ventilatori all'apertura della porta
- Suoneria di fine ciclo
- Termostato di sicurezza camera
- Timer partenza ritardata
- Camera adatta ad accogliere carrelli portapiatti o porta-teglie

CONSTRUCTION

- Tightness cavity with radiuses corners
- Internal stainless steel bumpers for trolley positioning (except RRDG models)
- Long lasting front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone
- Ventilated heating provided by high efficiency protected heating elements
- Door equipped with three points locking system
- Ecological compressor unit (R452A)

FUNCTIONAL FEATURES

- Automatic control of the humidity's percentage in the cavity, Climachef system
- Simplified, user-friendly controls
- Operating temperature combined cavity +0°C/+160°C
- Automatic humidity vent
- Periodic direction reversal of fan rotation for better air distribution
- Automatic stopping of fans when door is open
- End-of-cycle buzzer
- Cavity safety thermostat
- Delayed start timer
- Cavity suitable for different plates trays trolleys

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre étanche avec angles arrondis
- Butoirs en acier inox dans la chambre pour l'introduction du chariot (exclus modèles RRDG)
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Chauffage ventilé obtenu à l'aide de résistances blindées
- Groupe compresseur de type écologique (R452A)
- Fermeture de la porte à trois points

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Contrôle automatique du climat dans la chambre, système ClimaChef
- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Température de travail chambre combiné +0 °C / +160 °C
- Système automatique d'évacuation de l'humidité
- Inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air chaud
- Arrêt automatique des moteurs de ventilation à l'ouverture de la porte
- Sonnerie de la fin du cycle
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Minuterie pour départ différé
- Chambre compatible avec chariots porte-assiettes ou porte-bacs

CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

- Cámara hermética con esquinas redondeadas
- Paragolpes en acero inoxidable dentro de la cámara para mover el carro (excepto modelos RRDG)
- Junta de la puerta de silicón en material alimentario, muy resistente a las temperaturas altas y al envejecimiento, fácil de limpiar y muy sólido
- Calentamiento ventilado con resistencias eléctricas blindadas
- Grupo compresor de tipo ecológico con gas R452A
- Cierre de la puerta en tres puntos

DOTACIONES FUNCIONALES

- Control automático del porcentaje de humedad en la cámara: sistema ClimaChef
- Mandos simples y de uso intuitivo
- Temperatura de trabajo cámara combinada +0°C/+160°C
- Sistema automático para la salida de la humedad en exceso
- Inversión periódica y automática de los ventiladores para mayor uniformidad
- Detención automática de los motores de los ventiladores cuando se abre la puerta
- Tono de aviso final del ciclo
- Termostato seguridad cámara
- Timer arranque retardado
- Cámara ideal para el desplazamiento de carros, para platos o bandejas de diferentes dimensiones

Panneau de Contrôle
Panel de mandos

RRFC 20-40

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimens. camera (mm) Cavity dimens. (mm) Dimensions chambre (mm) Dimensiones cámara	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
RRFC20E	20 GN1/1	72 kg	780x695x1860 h	1150x830x2320 h	245 kg	12500W	380-415V 3N 50Hz	17.153 [1]

RRFC40E	40 GN1/1 20 GN2/1	144 kg	780x975x1860 h	1150x1100x2320 h	290 kg	23200W	380-415V 3N 50Hz	18.766 [1]

1. Sans chariot - Sin carro

Fournis avec CLIMACHEF AAU00X + porte USB AUS00X + sonde à coeur ASC00S + Speedgrade ASG00X
Provistos de CLIMACHEF AAU00X + puerta USB AUS00X + sonda al corazón ASC00S + Speedgrade ASG00X

RRDG 20-40

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimens. camera (mm) Cavity dimens. (mm) Dimensions chambre (mm) Dimensiones cámara	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
RRDG20E	20 GN1/1	72 kg	670x420x1520 h	1010x740x2270 h	248 kg	12500W	380-415V 3N 50Hz	PD/ND

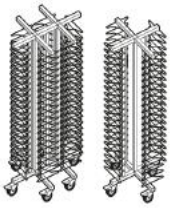
RRDG40E	40 GN1/1 20 GN2/1	144 kg	670x760x1520 h	1010x920x2270 h	288 kg	23200W	380-415V 3N 50Hz	PD/ND

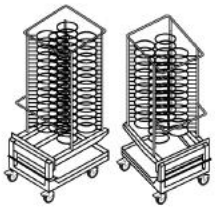
PD/ND = Pas disponible/No disponible

RRFC RRDG Optionals

Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	€
AOL000	Porte vitrée et éclairage interne de la chambre Puerta de vidrio e iluminación cámara	PD/ND
ASC00M	Sonde à cœur multipoint Sonda al corazón multipunto	307
ASC00N	Sonde à cœur à aiguille Sonda al corazón cocción en vacío	333
AES00X	Douchette externe Ducha externa	180
ASG00X	Système double vitesse (exclue version à 60Hz) Sistema ventilación doble velocidad (excepto versión a 60Hz)	inclu incluido
ASSW00	Software One touch	sans supplément sin suplemento

RRFC RRDG Accessoires - Accesorios





Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	Capacità Capacity Capacité Capacidad	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	€
ACPT020 **ACPT040**	Chariot porte-bacs Carro porta bandejas	RRFC20 RRFC40	20 plateaux GN 1/1 h=65 mm 20 bandejas GN 1/1 h=65 mm 40 plateaux GN 1/1 h=65 mm 40 bandejas GN 1/1 h=65 mm	395x587x1780 h 595x691x1780 h	1.708 1.848
ACTO020 **ACTO040**	Couverture thermique Cubierta térmica	ACPT020 ACPT040			704 957
AGPT020 **AGPT040**	Chariot porte-bacs Carro porta bandejas	RRDG20 RRDG40	20 plateaux GN 1/1 h=65 mm 20 bandejas GN 1/1 h=65 mm 40 plateaux GN 1/1 h=65 mm 40 bandejas GN 1/1 h=65 mm	690x657x1845 h 690x877x1845 h	PD/ND PD/ND
AGTO020 **AGTO040**	Couverture thermique Cubierta térmica	AGPT020 AGPT040			PD/ND PD/ND
ACPP084 **ACPP126**	Chariot porte-assiettes Carro porta platos	RRFC20 RRFC40	84 assiettes Ø 230-310 84 platos Ø 230-310 126 assiettes Ø 230-310 126 platos Ø 230-310	560x604x1780 h 560x905x1750 h	2.230 3.822
ACTO084 **ACTO126**	Couverture thermique Cubierta térmica	ACPP084 ACPP126			1.008 1.122
AGPP060 **AGPP100**	Chariot porte-assiettes Carro porta platos	RRDG20 RRDG40	60 assiettes Ø 230-310 60 platos Ø 230-310 100 assiettes Ø 230-310 100 platos Ø 230-310	690x657x1845 h 690x866x1845 h	PD/ND PD/ND
AGTO060 **AGTO100**	Couverture thermique Cubierta térmica	AGPP060 AGPP100			PD/ND PD/ND

PD/ND = Pas disponible/No disponible

Hold

Mantenitori caldi – Warm holding equipment
Équipement de maintien au chaud - Equipos de mantenimiento caliente

COSTRUZIONE

- Camera a tenuta stagna con angoli arrotondati
- Guarnizione su cassetti/porta in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento, facile da pulire ed estremamente solida
- Paratie porta teglie estraibili per facilitare le operazioni di pulizia
- Riscaldamento statico tramite resistenza a filo a bassi consumi che avvolge tutta la camera

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Temperatura di esercizio +30°C/+120°C
- Sfiati evacuazione umidità
- Termostato di sicurezza camera

CONSTRUCTION

- Tightness cavity with radiuses corners
- Long lasting front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone
- Removable side racks for easy cleaning
- Static heating provided by low consumption wire heating element that coils up all the cavity

FUNCTIONAL FEATURES

- Operating temperature +30°C/+120°C
- Humidity vents
- Cavity safety thermostat

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre étanche avec angles arrondis
- Garnitures d'étanchéités en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Glissières extractibles pour faciliter le nettoyage
- Chauffage statique de la chambre avec résistance à fil de baisses consommations qui enveloppe entièrement la chambre

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Température de travail +30°C/+120°C
- Events d'évacuation de l'humidité
- Chambre avec thermostat de sécurité

CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

- Cámara hermética con esquinas redondeadas
- Junta en la parte frontal en silicona alimentaria, resistente al calor y al envejecimiento
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza
- Calentamiento estático con resistencia de hilo de bajo consumo que envuelve toda la cámara

DOTACIONES FUNCIONALES

- Temperatura de trabajo +30°C/+120°C
- Respiraderos para la salida de la humedad
- Termóstato de seguridad cámara

Panneau de Contrôle
Panel de mandos

HSH 031-051-052

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
HSH031E	3 GN1/1	11 kg	75 mm	450x660x415 h	22 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	2.103
HSH051E	5 GN1/1	18 kg	75 mm	450x635x555 h	27 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	2.323
HSH052E	5 GN2/1 10 GN1/1	36 kg	75 mm	660x765x565 h	37 kg	1500W	AC 220-240V 50/60Hz	2.761

Armoires de maintien en température de comptoir, complètes des glissières - Equipos de mantenimiento caliente con guías incluidas
Pour les modelés dotés d'une sonde à cœur, voir la page 8 - Para los modelos con sonda al corazón, consulte la página 8

HSW 011-012-013

Codice Item Code Código	Capacità bacinelle Pan capacity Capacité bacs Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
HSW011E	1 GN1/1 h max 150 [1]	6 kg	660x595x310 h	31 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	2.369
HSW012E	2 GN1/1 h max 150 [1]	12 kg	660x595x520 h	48 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	2.877
HSW013E	3 GN1/1 h max 150 [1]	18 kg	660x595x730 h	67 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.465

1. Introduction du plateau du côté large - Introducción de la bandeja desde el lado ancho

Armoires de maintien en température avec tiroirs - Equipos de mantenimiento caliente con cajones
Pour les modelés dotés d'une sonde à cœur, voir la page 8 - Para los modelos con sonda al corazón, consulte la página 8

HSW 001-002-003

Codice Item Code Código	Capacità bacinelle Pan capacity Capacité bacs Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
HSW001E	1 GN1/1 h max 150[1]	6 kg	450x660x310 h	22 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	2.507
HSW002E	2 GN1/1 h max 150[1]	12 kg	450x660x520 h	40 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.119
HSW003E	3 GN1/1 h max 150[1]	18 kg	450x660x730 h	60 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.812

HSW 212-313 Multi température – Multitemperatura

Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
HSW212E	Chambre double avec contrôle indépendant Cámara doble con mandos independientes	2 GN1/1 h max 150[2]	12 kg	705x680x610 h	67 kg	1400W	AC 220-240V 50/60Hz	4.921
HSW313E	Trois chambres avec contrôle indépendant Cámara triple con mandos independientes	3 GN1/1 h max 150[2]	18 kg	705x680x835 h	100 kg	2100W	AC 220-240V 50/60Hz	7.346

1. Introduction du plateau du côté étroit - Introducción de la bandeja desde el lado estrecho
2. inserimento teglia lato largo. Tray introduction from the wide side

Armoires de maintien en température avec tiroirs - Equipos de mantenimiento caliente con cajones
Pour les modelés dotés d'une sonde à cœur, voir la page 10 - Para los modelos con sonda al corazón, consulte la página 10

HSW 011-012 "R" Version encastrable + télécommandé Versión integrada y con mandos remotos

Codice Item Code Código	Capacità bacinelle Pan capacity Capacité bacs Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
HSW011ER	1 GN1/1 h max 150 [1]	6 kg	660x595x230 h	31 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	2.461
HSW012ER	2 GN1/1 h max 150 [1]	12 kg	660x595x440 h	48 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	2.969

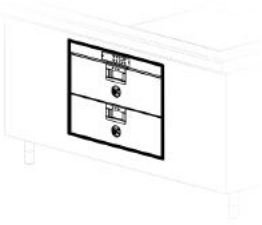
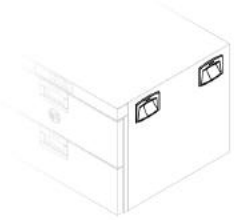
HSW 001-002 "R" Version encastrable + télécommandé Versión integrada y con mandos remótos

Codice Item Code Código	Capacità bacinelle Pan capacity Capacité bacs Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
HSW001ER	1 GN1/1 h max 150 [2]	6 kg	450x660x230 h	22 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	2.588
HSW002ER	2 GN1/1 h max 150 [2]	12 kg	450x660x440 h	40 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.211

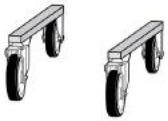
1. inserimento teglia lato largo. Tray introduction from the wide side
2. Introduction du plateau du côté étroit - Introducción de la bandeja desde el lado estrecho

Armoires de maintien en température avec tiroirs - Equipos de mantenimiento caliente con cajones
Pour les modelés dotés d'une sonde à cœur, voir la page 10 - Para los modelos con sonda al corazón, consulte la página 10

HSH HSW Optionals

Codice Item Code Código	Descrizione Description Beschreibung Omschrÿving	Per modelli For models Für Modelle Voor modellen	€
 **ACI**	Cadre pour version encastrable Encuadre por vrsión integrada	HSW...	**prix sur demande** **precio bajo solicitud**
 **AKM**	Kit 4 poignées Grupo 4 tiradores	exclus les modèles HSW212E et HSW313E excepto HSW212E y HSW313E	202
APSHSH	Ferrage porte à droite Bisagra de la puerta a la derecha	HSH...	**Sans supplément** **Sin Suplemento**
APR	Kit roulettes pour HSW212-313 Grupo ruedas para HSW212-313		205
C2	Couleur noire Color negro		638

HSH HSW Accessoires - Accesorios



Codice Item Code Código	Descrizione Description Beschreibung Omschrÿving	Per modelli For models Für Modelle Voor modellen	€
ATR001		HSH031E - HSH051E HSW001E - HSW002E - HSW003E	231
ATR002		HSH052E	231
ATR003	Châssis avec roulettes 2+2 avec frein Chasis con ruedas, 2 + 2 con freno h 130 mm max	HSW011E - HSW012E - HSW013E	231
ATR004		HSW001E - HSW002E - HSW003E	PD/ND
ATP001	Pieds reglables en hauteur Patas ajustables en altura h 110-140 mm	HSH031E - HSH051E HSW001E - HSW002E - HSW003E	176
ATF001	Pieds reglables en hauteur avec bride Patas ajustables en altura con reborde h 110-140 mm	HSH031E - HSH051E HSW001E - HSW002E - HSW003E	231
ATP002	Pieds reglables en hauteur Patas ajustables en altura h 110-140 mm	HSH052E	176
ATF002	Pieds reglables en hauteur avec bride Patas ajustables en altura con reborde h 110-140 mm	HSH052E	231
ATP003	Pieds reglables en hauteur Patas ajustables en altura h 110-140 mm	HSW011E - HSW012E - HSW013E	176
ATF003	Pieds reglables en hauteur avec bride Patas ajustables en altura con reborde h 110-140 mm	HSW011E - HSW012E - HSW013E	231
ATP004	Pieds reglables en hauteur Patas ajustables en altura h 110-140 mm	HSW001E - HSW002E - HSW003E	PD/ND

PD/ND = Pas disponible/No disponible

Hold

Mantenitori caldi - Warm holding
Équipement de maintien au chaud - Equipos de mantenimiento caliente

COSTRUZIONE

- Camera a tenuta stagna con angoli arrotondati
- Paracolpi perimetrali in plastica
- Guarnizione su porte in gomma silicone resistente al calore ad all'invecchiamento, facile da pulire ed estrememente solida
- Paratie portateglie estraibili per facilitare le operazioni di pulizia
- Riscaldamento statico tramite resistenza a filo a bassi consumi, che avvolge tutta la camera
- Porte con chiusura magnetica
- Quattro ruote di cui due con freno
- Maniglie ergonomiche di spinta e guida

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Temperatura di esercizio +30°C/+120°C
- Sfiati evacuazione umidità regolabili sulle porte
- Termostato di sicurezza camera
- Paratie estraibili GN

CONSTRUCTION

- Tightness cavity with radiuses corners
- All-around plastic bumpers
- Long lasting front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone
- Removable side racks for easy cleaning
- Static heating provided by low consumption wire heating element that coils up all the cavity
- Doors with magnetic closure
- Mounted on four castors, two of which with brake
- Ergonomic handles for pushing and guiding

FUNCTIONAL FEATURES

- Operating temperature +30°C/+120°C
- Humidity vents on the doors
- Cavity safety thermostat
- Removable Tray Runners GN

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre étanche avec angles arrondis
- Bords boutoirs en caoutchouc
- Garnitures d'étanchéités en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Glissières extractibles pour faciliter le nettoyage
- Chauffage statique de la chambre avec résistance à fil de baisses consommations qui enveloppe entièrement la chambre
- Fermeture magnétique de la porte
- Quatre roulettes dont deux avec frein
- Poignées ergonomiques de déplacement

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Température de travail +30°C/+120°C
- Events d'évacuation de l'humidité sur la porte
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Glissières porte-plateaux amovibles GN

CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

- Cámara hermética con esquinas redondeadas
- Paragolpes perimetrales en goma
- Junta en la parte frontal en silicona alimentaria, resistente al calor y al envejecimiento
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza
- Calentamiento estático con resistencia de hilo de bajo consumo que envuelve toda la cámara
- Puerta con cierre magnético
- Cuatro ruedas, dos con freno
- Asas laterales ergonómicas para el desplazamiento

DOTACIONES FUNCIONALES

- Temperatura de trabajo +30°C/+120°C
- Respiraderos en la puerta para la salida de la humedad
- Termóstato de seguridad cámara
- Guías por bandejas GN extraíbles

Panneau de Contrôle
Panel de mandos

HHT 081-161-281

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
HHT081E	8GN 1/1	29 kg	75 mm	550x735x1010 h	46 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.662
HHT161E **HHTI61EP**[1]	16GN 1/1	58 kg	75 mm	550x735x1760 h	88 kg	2000W	AC 220-240V 50/60Hz	5.672 6.735
HHT281E	8+8GN 1/1	58 kg	75 mm	550x735x1760 h	88 kg	2000W	AC 220-240V 50/60Hz	6.374

1. Version passante - Versión pasante

Chariots de maintien en température complètes des glissières GN1/1
Carros de mantenimiento caliente con guías GN1/1

HHT 052-082

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
HHT052E	5 GN2/1 10 GN1/1	36 kg	75 mm	740x840x735 h	51 kg	1500W	AC 220-240V 50/60Hz	3.858

HHT082E	8 GN2/1 16 GN1/1	58 kg	75 mm	755x855x1010 h	62 kg	1500W	AC 220-240V 50/60Hz	4.205

Chariots de maintien en température complètes des glissières GN2/1 – GN1/1
Carros de mantenimiento caliente con guías GN2/1 - GN1/1

HHT 162-282

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
HHT162E **HHTI62EP[1]**	16 GN2/1 32 GN1/1	115 kg	75 mm	765x860x1760 h	106 kg	3000W	AC 220-240V 50/60Hz	6.180 7.369

1. Version passante - Versión pasante

Chariots de maintien en température complètes des glissières GN2/1 – GN1/1
Carros de mantenimiento caliente con guías GN2/1 - GN1/1

HHT282E **HHT282EP[1]**	8+8 GN2/1 16+16 GN1/1	115 kg	75 mm	765x860x1760 h	111 kg	3000W	AC 220-240V 50/60Hz	7.081 8.455

1. Version passante - Versión pasante

Chariots de maintien en température complètes des glissières GN2/1 – GN1/1
Carros de mantenimiento caliente con guías GN2/1 - GN1/1

Deux chambres séparées avec contrôles indépendants - Dos cámaras separadas con mandos independientes

HHB 048-096

Codice Item Code Código	Capacità piatti Plates capacity Capacité assiettes Capacidad platos	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
HHB048E	64 Ø 200-220 48 Ø 230-260 32 Ø 270-320	910x860x1040 h	83	750W	AC 220-240V 50/60Hz	PD/ND

Pour assiettes, sur roulettes, complet avec 8 paires a glissières pour grille GN2/1. La capacité des assiettes se référe aux assiettes placés sur des grilles
Para platos, con ruedas, completo con 8 parejas de guías para rejilla GN2/1. La capacidad de los platos se refiere a los platos colocados sobre rejillas

HHB096E	128 Ø 200-220 96 Ø 230-260 64 Ø 270-320	920x855x1820 h	142	1500W	AC 220-240V 50/60Hz	PD/ND

Pour assiettes, sur roulettes, complet avec 16 paires a glissières pour grille GN2/1. La capacité des assiettes se référe aux assiettes placés sur des grilles
Para platos, con ruedas, completo con 16 parejas de guías para rejilla GN2/1. La capacidad de los platos se refiere a los platos colocados sobre rejillas

HHT Optionals

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
APSHHT	Ferrage de la porte à droite Bisagras de la puerta a la derecha	HHT	sans supplément sin suplemento
APPHHT		HHT	110
	Kit pieds Grupo piés		
APPHHB		HHB	PD/ND

PD/ND = Pas disponible/No disponible

Hold

Mantenitori caldi - Warm holding equipment
Équipement de maintien au chaud - Equipos de mantenimiento caliente

COSTRUZIONE
- Camera a tenuta stagna con angoli arrotondati
- Paracolpi in acciaio inox interni alla camera per inserimento carrello
- Guarnizione su facciata in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento, facile da pulire ed estremamente solida
- Riscaldamento ventilato tramite resistenze elettriche corazzate
- Chiusura porta su tre punti

DOTAZIONI FUNZIONALI
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera, sistema Climachef
- Comandi semplificati di utilizzo intuitivo
- Temperatura di esercizio +30°C/+90°C
- Sfiato evacuazione umidità in eccesso automatico
- Inversione periodica senso di marcia dei ventilatori per una migliore distribuzione dell'aria calda
- Blocco automatico dei ventilatori all'apertura della porta
- Suoneria di fine ciclo
- Termostato di sicurezza camera
- Timer partenza ritardata
- Camera adatta ad accogliere carrelli portapiatti o porta-teglie di formati diversi

CONSTRUCTION
- Tightness cavity with radiuses corners
- Internal stainless steel bumpers for trolley positioning
- Long lasting front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone
- Ventilated heating provided by high efficiency protected heating elements
- Door fitted with three points locking system

FUNCTIONAL FEATURES
- Automatic control of the humidity's percentage in the cavity, Climachef system
- Simplified, user-friendly controls
- Operating temperature +30°C/+90°C
- Automatic humidity vent
- Periodic direction reversal of fan rotation for better air distribution
- Automatic stopping of fans when door is open
- End-of-cycle buzzer
- Cavity safety thermostat
- Delayed start timer
- Cavity suitable for different plates or trays trolleys

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION
- Chambre étanche avec angles arrondis
- Butoirs en acier inox dans la chambre pour l'introduction du chariot
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Chauffage ventilé obtenu à l'aide de résistances blindées
- Fermeture de la porte à trois points

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS
- Contrôle automatique du climat dans la chambre, système ClimaChef
- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Températures de travail +30 °C / +90 °C
- Système automatique d'évacuation de l'humidité
- Inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air chaud
- Arrêt automatique des moteurs de ventilation à l'ouverture de la porte
- Sonnerie de la fin du cycle
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Minuterie pour départ différé
- Chambre compatible avec chariots porte-assiettes ou porte-bacs

CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION
- Cámara hermética con esquinas redondeadas
- Paragolpes en acero inoxidable dentro de la cámara para mover el carro
- Junta de la puerta de silicón en material alimentario, muy resistente a las temperaturas altas y al envejecimiento, fácil de limpiar y muy sólido
- Calentamiento ventilado con resistencias eléctricas blindadas
- Cierre de la puerta en tres puntos

DOTACIONES FUNCIONALES
- Control automático del porcentaje de humedad en la cámara: sistema ClimaChef
- Mandos simples y de uso intuitivo
- Temperatura de trabajo +30°C/+90°C
- Sistema automático para la salida de la humedad en exceso
- Inversión periódica y automática de los ventiladores para mayor uniformidad
- Detención automática de los motores de los ventiladores cuando se abre la puerta
- Tono de aviso final del ciclo
- Termostato seguridad cámara
- Timer arranque retardado
- Cámara ideal para el desplazamiento de carros, para platos o bandejas de diferentes dimensiones

Panneau de Contrôle
Panel de mandos

HHFF HHFT 20-22

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimens. camera (mm) Cavity dimens. (mm) Afstand tussen de rekgeleiding	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
HHFF20E	20 GN1/1 [1]	72 kg	780x695x1860 h	1150x830x1950 h	204 kg	6300W	380-415V 3N 50/60Hz	10.650
HHFF22E [3]	20 GN1/1 [1]	72 kg	780x705x1860 h	1150x860x1950 h	250 kg	6300W	380-415V 3N 50/60Hz	12.487 [4]
HHFT20E	20 GN1/1 [2]	72 kg	570x860x1860 h	940x1020x1950 h	202 kg	6300W	380-415V 3N 50/60Hz	10.650 [4]
HHFT22E [3]	20 GN1/1 [2]	72 kg	570x900x1860 h	940x1055x1950 h	248 kg	6300W	380-415V 3N 50/60Hz	12.487 [4]

1. Introduction du plateau du côté large - Introducción de la bandeja desde el lado ancho
2. Introduction du plateau du côté étroit - Introducción de la bandeja desde el lado estrecho
3. Version passante - Versión pasante
4. Sans chariot - Sin carro

Fournis avec CLIMACHEF AAU00X + porte USB AUS00X + sonde à coeur ASC00S
Provistos de CLIMACHEF AAU00X + puerta USB AUS00X + sonda al corazón ASC00S

HHFF 40-42

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimens. camera (mm) Cavity dimens. (mm) Dimensions chambre (mm) Dimensiones cámara	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
HHFF40E	40 GN1/1 [1] 20 GN2/1	144 kg	780x965x1860 h	1150x1100x1950 h	228 kg	7800W	380-415V 3N 50/60Hz	11.701 [3]
HHFF42E [2]	40 GN1/1 [1] 20 GN2/1	144 Kg	780x975x1860 h	1150x1130x1950 h	278 kg	7800W	380-415V 3N 50/60Hz	14.311 [3]

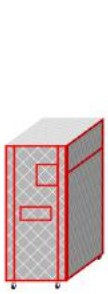
1. Introduction du plateau du côté large - Introducción de la bandeja desde el lado ancho
2. Version passante - Versión pasante
3. Sans chariot - Sin carro

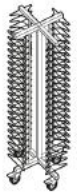
Avec CLIMACHEF AAU00X + porte USB AUS00X + sonde à coeur ASC00S Con CLIMACHEF AAU00X + puerta USB AUS00X + sonda al corazón ASC00S

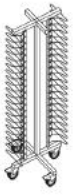
HHFF HHFT Optionals

Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
AOL000	Porte vitrée et éclairage interne de la chambre Puerta de vidrio e iluminación cámara	Tous Todos	PD/ND
ASC00M	Sonde à cœur multipoint Sonda al corazón multipunto	Tous Todos	307
ASC00N	Sonde à cœur à aiguille Sonda al corazón cocción en vacío	Tous Todos	333
AES00X	Douchette externe Ducha externa	Tous Todos	180
ASG00X	Système double vitesse Sistema ventilación doble velocidad	Tous Todos	257
ALP000	Sonnerie Zumbador	22/42	333
ASSW00	Software One touch	Tous Todos	sans supplément sin suplemento

HHFF HHFT Accessoires - Accesorios







Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	Capacità Capacity Capacité Capacidad	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	€
ACPT020	Chariot porte-bacs Carro porta bandejas	HHFF 20-22 HHFT 20-22	20 plateaux GN 1/1 h=65 mm 20 bandejas GN 1/1 h=65 mm	395x587x1780 h	1.708
ACTO020	Couverture thermique Cubierta térmica	ACPT 020			704
ACPT040	Chariot porte-bacs Carro porta bandejas	HHFF 40-42	40 plateaux GN 1/1 h=65 mm 40 bandejas GN 1/1 h=65 mm	595x691x1780 h	1.848
ACTO040	Couverture thermique Cubierta térmica	ACPT 040			957
ACPP084	Chariot porte-assiettes Carro porta platos	HHFF 20-22	84 assiettes Ø 230-310 84 platos Ø 230-310	560x604x1750 h	2.230
ACTO084	Couverture thermique Cubierta térmica	ACPP 084			1.008
ACPP126	Chariot porte-assiettes Carro porta platos	HHFF 40-42	126 assiettes Ø 230-310 126 platos Ø 230-310	560x905x1750 h	3.822
ACTO126	Couverture thermique Cubierta térmica	ACPP 126			1.122
ACPP062	Chariot porte-assiettes Carro porta platos	HHFT 20-22	62 assiettes Ø 230-310 62 platos Ø 230-310	410x725x1750 h	2.103
ACT0062	Couverture thermique Cubierta térmica	ACPP062			994

PD/ND = Pas disponible/No disponible

Hold

Mantenitori freddi ventilati - Cold holding equipment with ventilation
Equipement ventilé de maintien au froid – Equipos ventilados de mantenimiento frío

COSTRUZIONE

- Camera con angoli raggiati e paratie porta teglie estraibili per facilitare le operazioni di pulizia
- Paracolpi perimetrali in gomma
- Isolamento termico della camera 70mm con scocca iniettata con poliuretano espanso esente da CFC
- Guarnizione porta di tipo magnetico
- Raffreddamento ottenuto tramite monoblocco frigorifero con aeroevaporatore
- Gruppo compressore di tipo ecologico con gas R290
- Quattro ruote di cui due con freno
- Maniglie laterali ergonomiche di spinta e guida

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Controllo della temperatura di tipo elettronico con programma di sbrinamento
- Comandi semplificati di tipo intuitivo
- Temperatura di esercizio +0°C/+5°C per modelli HCT e -18°C/+5°C per modelli HFT

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre étanche avec angles arrondis et glissières extractibles pour faciliter le nettoyage
- Bords boutoirs en caoutchouc
- Isolation thermique de la chambre 70mm, coffre injecté avec du polyuréthane expansé sans CFC
- Garniture porte de type magnétique
- Refroidissement obtenu par monobloc frigorifique avec aero-évaporateur
- Groupe compresseur de type écologique avec gaz R290
- Quatre roulettes dont deux avec frein
- Poignées ergonomiques de déplacement

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Contrôle électronique de la température avec programme de dégivrage
- Commandes simplifiées à utilisation intuitive
- Températures de fonctionnement 0°C/+5°C pour modèles HCT et -18°C /+5°C pour modèles HFT

CONSTRUCTION

- Cavity with radiuses corners and removable side racks to facilitate cleaning
- All-around rubber bumpers
- Highly efficient and thick insulation (70mm), casing injected with CFC-free polyurethane foam
- Magnetic door seal
- Cooling obtained by means of a refrigerator monoblock with aero evaporator
- Ecological type compressor unit (R290)
- Four castors, two with brake
- Ergonomic handles for pushing and guiding

FUNCTIONAL FEATURES

- Electronic temperature control with defrosting program
- Simplified, user-friendly controls
- Operating temperature 0°C/+5°C for HCT models and -18°C/+5°C for HFT models

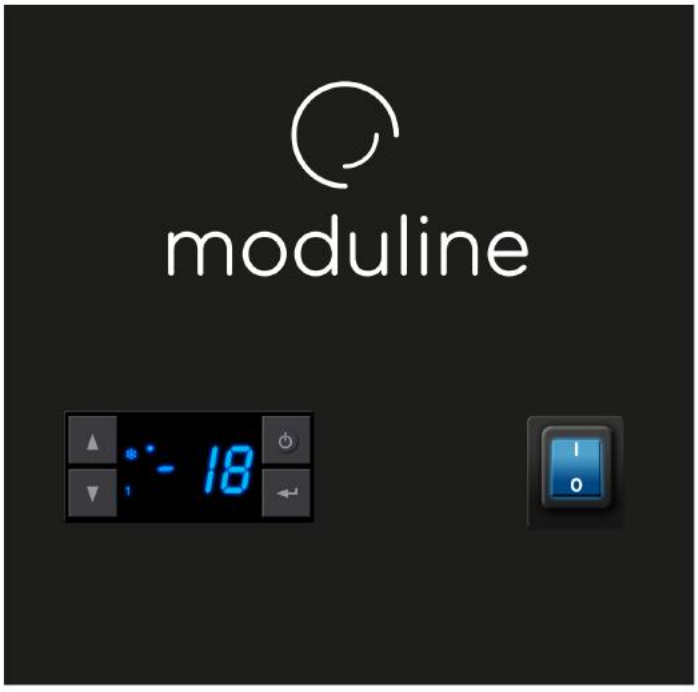
CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

- Cámara con esquinas redondeadas y guías extraíbles para facilitar la limpieza
- Paragolpes perimetrales en goma
- Aislamiento térmico de la cámara de 70mm, con cubierta inyectada con poliuretano expandido sin CFC
- Junta puerta de tipo magnético
- Enfriamiento obtenido por medio de un monobloque frigorífico con aeroevaporador
- Grupo compresor de tipo ecológico, con gas R290
- Cuatro ruedas, dos con freno
- Asas laterales ergonómicas para el desplazamiento

DOTACIONES FUNCIONALES

- Control electrónico de la temperatura con programa de descongelación
- Mandos simplificados de uso intuitivo
- Temperaturas de funcionamiento 0°C/+5°C para modelos HCT y -18°C/+5°C para modelos HFT

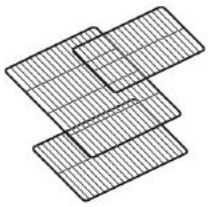
Panneau de Contrôle
Panel de mandos

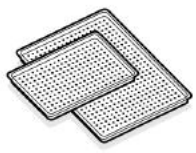


HCT HFT 162-122

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità piatti Plates capacity Capacité assiettes Capacidad platos	Temp. di esercizio Operating temp. Temp. de fonctionnement Temp. de trabajo	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
HCT162E	16 GN2/1 32 GN1/1	64 Ø 200-260 32 Ø 270-320	+0°C / +5°C	68 mm	810x890x1950 h	120 kg	200W	AC 230V 50Hz	5.654
HCT122E	12 GN2/1 24 GN1/1	48 Ø 200-260 24 Ø 270-320	+0°C / +5°C	68 mm	810x890x1950 h	120 kg	200W	AC 230V 50Hz	6.105
HFT132E	16 GN2/1 32 GN1/1	64 Ø 200-260 32 Ø 270-320	-18°C / +5°C	68 mm	810x890x1950 h	120 kg	550W	AC 230V 50Hz	6.342
HFT102E	12 GN2/1 24 GN1/1	48 Ø 200-260 24 Ø 270-320	-18°C / +5°C	68 mm	810x890x1950 h	120 kg	550W	AC 230V 50Hz	6.732

Accessoires communes – Accesorios comunes





Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	€
AGX023		GN2/3	354x325	42
AGX011	Grille en acier inox	GN1/1	530x325	50
AGX021	Rejilla en acero inoxidable	GN2/1	650x530	85
AGX064		600x400	600x400	63
AGC023		GN2/3	354x325	20
AGC011	Grille chromée	GN1/1	530x325	22
AGC021	Rejilla cromada	GN2/1	650x530	43
AGC064		600x400	600x400	29
ACL002		GN2/3	354x325x20 h	44
ACL004		GN2/3	354x325x40 h	49
ACL006		GN2/3	354x325x65 h	57
ACL012	Plateau lisse en acier inox	GN1/1	530x325x20 h	58
ACL014	Bandeja plana en acero inoxidable	GN1/1	530x325x40 h	65
ACL016		GN1/1	530x325x65 h	77
ACL022		GN2/1	650x530x20 h	116
ACL024		GN2/1	650x530x40 h	123
ACL026		GN2/1	650x530x65 h	142
ACF002		GN2/3	354x325x20 h	47
ACF004		GN2/3	354x325x40 h	53
ACF006	Plateau perforée en acier inox	GN2/3	354x325x65 h	58
ACF012	Bandeja perforada en acero inoxidable	GN1/1	530x325x20 h	66
ACF014		GN1/1	530x325x40 h	72
ACF016		GN1/1	530x325x65 h	84
ACN011	Plateau perforée en aluminium anti adhérente Bandeja perforada en aluminio antiadherente	GN1/1	530x325x7 h	108
ACO064	Plateau perforée en aluminium Bandeja perforada en aluminio	600x400	600x400x20 h	142
AFC023		GN2/3	354x325x40 h	82
AFC011	Panier acier inox Cesto en acero inoxidable	GN1/1	530x325x40 h	113
AFC021		GN2/1	650x530x40 h	244
ACC011	Grille vertical pour 8 poulets Rejilla vertical para pollos (8)	GN1/1	530x325x150 h	90

Accessoires communes – Accesorios comunes

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	€
ACTR011	Plaque rayée anti-adhérent Bandeja rayada anti-adherente	236
ACTB011	Plaque sauteuse GN1/1 anti-adhérent Bandeja sartena GN1/1 anti-adherente	308
ACTL011	Plaque lisse anti-adhérent Bandeja lisa anti-adherente	277
ACTM011	Plaque à 11 moules anti-adhérent Bandeja con 11 moldes anti-adherente	182

Combi

	380-415V 3N 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	220-240V 3 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	AC 220-240V 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	208V 3 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	AC 208V 50/60Hz Puissance el./Potencia el.
GCE060T	**STD** 5,45KW - 7,9A	**90 €** 5,45KW - 13,7A	**100 €** 5,45KW - 23,7A	**195 €** 5,45KW - 15,2A	**240 €** 5,45KW - 26,2A
GCE060D	**STD** 5,3KW - 7,7A	**90 €** 5,3KW - 13,4A	**100 €** 5,3KW - 23,1A	**195 €** 5,3KW - 14,8A	**240 €** 5,3KW - 25,5A
GCE060DW	**STD** 5,45KW - 7,9A	**90 €** 5,45KW - 13,7A	**100 €** 5,45KW - 23,7A	**195 €** 5,45KW - 15,2A	**240 €** 5,45KW - 26,2A
GCE060C	**STD** 5,3KW - 7,7A	**90 €** 5,3KW - 13,4A	**100 €** 5,3KW - 23,1A	**195 €** 5,3KW - 14,8A	**240 €** 5,3KW - 25,5A
GCE061T	**STD** 7,95KW - 11,5A	**90 €** 7,95KW - 20A	**135 €** 7,95KW - 34,6A	**240 €** 7,95KW - 22,1A	**240 €** 7,95KW - 38,3A
GCE061D	**STD** 7,8KW - 11,3A	**90 €** 7,8KW - 19,6A	**135 €** 7,8KW - 34A	**240 €** 7,8KW - 21,7A	**240 €** 7,8KW - 37,5A
GCE061DW	**STD** 7,95KW - 11,5A	**90 €** 7,95KW - 20A	**135 €** 7,95KW - 34,6A	**240 €** 7,95KW - 22,1A	**240 €** 7,95KW - 38,3A
GCE061C	**STD** 7,8KW - 11,3A	**90 €** 7,8KW - 19,6A	**135 €** 7,8KW - 34A	**240 €** 7,8KW - 21,7A	**240 €** 7,8KW - 37,5A
GCE106T	**STD** 7,95KW - 11,5A	**90 €** 7,95KW - 20A	**135 €** 7,95KW - 34,6A	**240 €** 7,95KW - 22,1A	**240 €** 7,95KW - 38,3A
GCE106D	**STD** 7,8KW - 11,3A	**90 €** 7,8KW - 19,6A	**135 €** 7,8KW - 34A	**240 €** 7,8KW - 21,7A	**240 €** 7,8KW - 37,5A
GCE106DW	**STD** 7,95KW - 11,5A	**90 €** 7,95KW - 20A	**135 €** 7,95KW - 34,6A	**240 €** 7,95KW - 22,1A	**240 €** 7,95KW - 38,3A
GCE106C	**STD** 7,8KW - 11,3A	**90 €** 7,8KW - 19,6A	**135 €** 7,8KW - 34A	**240 €** 7,8KW - 21,7A	**240 €** 7,8KW - 37,5A
GCE106CM	**100 €** 3,45KW - 5A	**115 €** 3,45KW - 8,7A	**STD** 3,45KW - 15A	**220 €** 3,45KW - 9,6A	**180 €** 3,45KW - 16,6A
GCE101T	**STD** 15,65KW - 22,7A	**120 €** 15,65KW - 39,4A	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible
GCE101D	**STD** 15,5KW - 22,4A	**120 €** 15,5KW - 39A	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible
GCE101DW	**STD** 15,65KW - 22,7A	**120 €** 15,65KW - 39,4A	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible
GCE101C	**STD** 15,5KW - 22,4A	**120 €** 15,5KW - 39A	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible
GCE110T	**STD** 12,65KW - 18,3A	**120 €** 12,65KW - 31,8A	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible
GCE110D	**STD** 12,5KW - 18,1A	**120 €** 12,5KW - 31,5A	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible
GCE110DW	**STD** 12,65KW - 18,3A	**120 €** 12,65KW - 31,8A	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible
GCE110C	**STD** 12,5KW - 18,1A	**120 €** 12,5KW - 31,5A	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible

Cook&Hold

	AC 220-240V 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	AC 208V 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	AC 120V 50/60Hz Puissance el./Potencia el.
CSC031E	**STD** 0,7KW - 3,1A	**15 €** 0,7KW - 3,4A	**130 €** 0,7KW - 5,9A
CSC051E	**STD** 1KW - 4,4A	**15 €** 1KW - 4,9A	**130 €** 1KW - 8,4A
CSC052E	**STD** 1,5KW - 6,6A	**15 €** 1,5KW - 7,3A	**130 €** 1,5KW - 12,5A
CSD011E	**STD** 0,7KW - 3,1A	**15 €** 0,7KW - 3,4A	**130 €** 0,7KW - 5,9A
CSD012E	**STD** 1KW - 4,4A	**15 €** 1KW - 4,9A	**130 €** 1KW - 8,4A
CSD013E	**STD** 1KW - 4,4A	**15 €** 1KW - 4,9A	**130 €** 1KW - 8,4A
CSD001E	**STD** 0,7KW - 3,1A	**15 €** 0,7KW - 3,4A	**130 €** 0,7KW - 5,9A
CSD002E	**STD** 1KW - 4,4A	**15 €** 1KW - 4,9A	**130 €** 1KW - 8,4A
CSD003E	**STD** 1KW - 4,4A	**15 €** 1KW - 4,9A	**130 €** 1KW - 8,4A
CSD212E	**STD** 1,4KW - 6,1A	**15 €** 1,4KW - 6,8A	**185 €** 1,4KW - 11,7A
CSD313E	**STD** 2,1KW - 9,2A	**15 €** 2,1KW - 10,1A	Pas disponible/No disponible
CHT081E	**STD** 1KW - 4,4A	**15 €** 1KW - 4,9A	**125 €** 1KW - 8,4A
CHT082E	**STD** 1,5KW - 6,6A	**15 €** 1,5KW - 7,3A	**125 €** 1,5KW - 12,5A
CHT281E	**STD** 2KW - 8,7A	**15 €** 2KW - 9,7A	Pas disponible/No disponible
CHT282E	**STD** 3KW - 13,1A	**15 €** 3KW - 14,5A	Pas disponible/No disponible
CHC052E	**STD** 3KW - 13,1A	**135 €** 3KW - 14,5A	
CHC082E	**STD** 2,8KW - 12,2A	**135 €** 2,8KW - 13,5A	
CHC282E	**STD** 2,8+2,8KW - 12,2+12,2A	**270 €** 2,8+2,8KW - 13,5+13,5A	

Smoker

	AC 220-240V 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	AC 208V 50/60Hz Puissance el./Potencia el.
CHS052E	**STD** 3,15KW - 13,7A	**135 €** 3,15KW - 15,2A
CHS082E	**STD** 2,95KW - 12,9A	**135 €** 2,95KW - 14,2A
FAB052E	**STD** 3,15KW - 13,7A	**135 €** 3,15KW - 15,2A
FAB082E	**STD** 2,95KW - 12,9A	**135 €** 2,95KW - 14,2A

	380-415V 3N 50Hz Puissance el./Potencia el.	220-240V 3 50Hz Puissance el./Potencia el.
FAP20E	**STD** 12,8KW - 18,5A	**150 €** 12,8KW - 32,2A
FAP40E	**STD** 23,5KW - 34A	Pas disponible/No disponible
CHSP20E	**STD** 12,8KW - 18,5A	**150 €** 12,8KW - 32,2A
CHSP40E	**STD** 23,5KW - 34A	Pas disponible/No disponible

Pressure

	3N ~ 400V 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	220-240V 3 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	208V 3 50/60Hz Puissance el./Potencia el.
CVE031E	**STD** 15,5KW - 22,4A	**135 €** 15,5KW - 39A	**480 €** 15,5KW - 43,1A

Flexy Grill

	380-415V 3N 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	220-240V 3 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	AC 220-240V 50/60Hz Puissance el./Potencia el.
SEH003E	**STD** 4,6KW - 6,7A	**Sur demande/Bajo solicitud** 4,6KW - 20A	**Sur demande/Bajo solicitud** 4,6KW - 20A
SEH004E	**STD** 6,1KW - 13,1A	**Sur demande/Bajo solicitud** 6,1KW - 20A	Pas disponible/No disponible
SEH103E	**STD** 7,1KW - 13,1A	**Sur demande/Bajo solicitud** 7,1KW - 24,4A	Pas disponible/No disponible

Chill

	AC 230V 50Hz Puissance el./Potencia el.	AC 220V 60Hz Puissance el./Potencia el.
CBF051B	**STD** 0,87KW - 4,4A	Pas disponible/No disponible
TBF051B	**STD** 0,94KW - 5,1A	**315 €** 1,22KW - 7,1A

Cryogen

	AC 220-240 50Hz Puissance el./Potencia el.	380-415V 3N 50Hz Puissance el./Potencia el.
AZF056T	**STD** 0,3KW - 1,3A	Pas disponible/No disponible
AZFC40T	Pas disponible/No disponible	**STD** 1,9KW - 2,8A

L'absorption électrique se réfère aux tensions de 380-415V à 400V et aux tensions 220-240V à 230V.
Les options tels que «hotte de condensation» et «nettoyage automatique Ecowash» ne sont pas inclus dans l'absorption électrique indiquée.

La absorción eléctrica se refiere a voltajes de 380-415V a 400v y para voltajes de 220-240V a 230V.
Los opcionales como «campana de condensacion» y «Lavado autornático ecowash» no están incluidos en la absorción eléctrica indicada.

Retherm

	380-415V 3N 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	220-240V 3 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	AC 220-240V 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	208V 3 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	AC 208V 50/60Hz Puissance el./Potencia el.
GRE060E	**100 €** 3,45KW - 5A	**115 €** 3,45KW - 8,7A	**STD** 3,45KW - 15A	**220 €** 3,45KW - 9,6A	**180 €** 3,45KW - 16,6A
GRE060EW	**100 €** 3,6KW - 5,2A	**115 €** 3,6KW - 9,1A	**STD** 3,6KW - 15,7A	**220 €** 3,6KW - 10A	**180 €** 3,6KW - 17,3A
GRE060D	**100 €** 3,45KW - 5A	**115 €** 3,45KW - 8,7A	**STD** 3,45KW - 15A	**220 €** 3,45KW - 9,6A	**180 €** 3,45KW - 16,6A
GRE060DW	**100 €** 3,6KW - 5,2A	**115 €** 3,6KW - 9,1A	**STD** 3,6KW - 15,7A	**220 €** 3,6KW - 10A	**180 €** 3,6KW - 17,3A
GRE060C	**100 €** 3,45KW - 5A	**115 €** 3,45KW - 8,7A	**STD** 3,45KW - 15A	**220 €** 3,45KW - 9,6A	**180 €** 3,45KW - 16,6A
GRE061E	**100 €** 3,45KW - 5A	**115 €** 3,45KW - 8,7A	**STD** 3,45KW - 15A	**220 €** 3,45KW - 9,6A	**180 €** 3,45KW - 16,6A
GRE061EW	**100 €** 3,6KW - 5,2A	**115 €** 3,6KW - 9,1A	**STD** 3,6KW - 15,7A	**220 €** 3,6KW - 10A	**180 €** 3,6KW - 17,3A
GRE061D	**100 €** 3,45KW - 5A	**115 €** 3,45KW - 8,7A	**STD** 3,45KW - 15A	**220 €** 3,45KW - 9,6A	**180 €** 3,45KW - 16,6A
GRE061DW	**100 €** 3,6KW - 5,2A	**115 €** 3,6KW - 9,1A	**STD** 3,6KW - 15,7A	**220 €** 3,6KW - 10A	**180 €** 3,6KW - 17,3A
GRE061C	**100 €** 3,45KW - 5A	**115 €** 3,45KW - 8,7A	**STD** 3,45KW - 15A	**220 €** 3,45KW - 9,6A	**180 €** 3,45KW - 16,6A
GRE106E	**100 €** 3,45KW - 5A	**115 €** 3,45KW - 8,7A	**STD** 3,45KW - 15A	**220 €** 3,45KW - 9,6A	**180 €** 3,45KW - 16,6A
GRE106EW	**100 €** 3,6KW - 5,2A	**115 €** 3,6KW - 9,1A	**STD** 3,6KW - 15,7A	**220 €** 3,6KW - 10A	**180 €** 3,6KW - 17,3A
GRE106D	**100 €** 3,45KW - 5A	**115 €** 3,45KW - 8,7A	**STD** 3,45KW - 15A	**220 €** 3,45KW - 9,6A	**180 €** 3,45KW - 16,6A
GRE106DW	**100 €** 3,6KW - 5,2A	**115 €** 3,6KW - 9,1A	**STD** 3,6KW - 15,7A	**220 €** 3,6KW - 10A	**180 €** 3,6KW - 17,3A
GRE106C	**100 €** 3,45KW - 5A	**115 €** 3,45KW - 8,7A	**STD** 3,45KW - 15A	**220 €** 3,45KW - 9,6A	**180 €** 3,45KW - 16,6A
RRO051-61	**STD** 6,3KW - 9,2A	**90 €** 6,3KW - 15,9A	**145 €** 6,3KW - 27,4A	**210 €** 6,3KW - 17,6A	**235 €** 6,3KW - 31A
RRO081-101	**STD** 12,5KW - 18,1A	**145 €** 12,5KW - 31,5A	Pas disponible/No disponible	**210 €** 12,5KW - 34,8A	Pas disponible/No disponible
RRO111-141	**STD** 15,5KW - 22,4A	**145 €** 15,5KW - 39A	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible
RRO062-72	**STD** 12,5KW - 18,1A	**145 €** 12,5KW - 31,5A	Pas disponible/No disponible	**210 €** 12,5KW - 34,8A	Pas disponible/No disponible
RRO082-102	**STD** 15,5KW - 22,4A	**145 €** 15,5KW - 39A	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible
RRO112-142	**STD** 23,2KW - 33,6A	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible
RRT051-61	**100 €** 3,45KW - 5A	**115 €** 3,45KW - 8,7A	**STD** 3,45KW - 15A	**220 €** 3,45KW - 9,6A	**180 €** 3,45KW - 16,6A
RRT081-101	**STD** 6,8KW - 9,9A	**115 €** 6,8KW - 17,1A	**125 €** 6,8KW - 29,6A	**255 €** 6,8KW - 18,9A	**285 €** 6,8KW - 32,7A
RRT161	**STD** 6,8KW - 9,9A	**115 €** 6,8KW - 17,1A	**125 €** 6,8KW - 29,6A	**255 €** 6,8KW - 18,9A	**285 €** 6,8KW - 32,7A
RRT112	**STD** 6,8KW - 9,9A	**115 €** 6,8KW - 17,1A	**125 €** 6,8KW - 29,6A	**255 €** 6,8KW - 18,9A	**285 €** 6,8KW - 32,7A
RRT153	**STD** 10,15KW - 14,7A	**145 €** 10,15KW - 25,6A	Pas disponible/No disponible	**310 €** 10,15KW - 28,2A	Pas disponible/No disponible
RRT162	**STD** 10,15KW - 14,7A	**145 €** 10,15KW - 25,6A	Pas disponible/No disponible	**310 €** 10,15KW - 28,2A	Pas disponible/No disponible
RRFF20	**STD** 12,5KW - 18,1A	**145 €** 12,5KW - 31,5A	Pas disponible/No disponible	**270 €** 12,5KW - 34,8A	Pas disponible/No disponible
RRFF22	**STD** 12,5KW - 18,1A	**145 €** 12,5KW - 31,5A	Pas disponible/No disponible	**270 €** 12,5KW - 34,8A	Pas disponible/No disponible
RRFT20	**STD** 2,5KW - 18,1A	**145 €** 12,5KW - 31,5A	Pas disponible/No disponible	**270 €** 12,5KW - 34,8A	Pas disponible/No disponible
RRFT22	**STD** 12,5KW - 18,1A	**145 €** 12,5KW - 31,5A	Pas disponible/No disponible	**270 €** 12,5KW - 34,8A	Pas disponible/No disponible
RRFF40	**STD** 23,2KW - 33,6A	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible
RRFF42	**STD** 23,2KW - 33,6A	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible
RRS040C	**100 €** 3,45KW - 5A	**115 €** 3,45KW - 8,7A	**STD** 3,45KW - 15A	**220 €** 3,45KW - 9,6A	**180 €** 3,45KW - 16,6A
RRS060C	**100 €** 3,45KW - 5A	**115 €** 3,45KW - 8,7A	**STD** 3,45KW - 15A	**220 €** 3,45KW - 9,6A	**180 €** 3,45KW - 16,6A
RRS090C	**STD** 6,8KW - 9,9A	**105 €** 6,8KW - 17,1A	**125 €** 6,8KW - 29,6A	**255 €** 6,8KW - 18,9A	**285 €** 6,8KW - 32,7A
RRS071C	**STD** 6,3KW - 9,2A	**90 €** 6,3KW - 15,9A	**125 €** 6,3KW - 27,4A	**210 €** 6,3KW - 17,6A	**230 €** 6,3KW - 31A
RRS101C	**STD** 12,5KW - 18,1A	**145 €** 12,5KW - 31,5A	Pas disponible/No disponible	**270 €** 12,5KW - 34,8A	Pas disponible/No disponible
RRS102C	**STD** 15,5KW - 22,4A	**120 €** 15,5KW - 39A	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible
RRS122C	**STD** 15,5KW - 22,4A	**120 €** 15,5KW - 39A	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible
	380-415V 3N 50Hz Power	**220-240V 3 50Hz Power**	**AC 220-240V 50Hz Power**	**208V 3 60Hz Power**	**AC 208V 60Hz Power**
RRD051-061	**100 €** 3,45KW - 5A	**115 €** 3,45KW - 8,7A	**STD** 3,45KW - 15A	**520 €** 3,45KW - 9,6A	**505 €** 3,45KW - 16,6A
RRD081-101	**STD** 6,8KW - 9,9A	**105 €** 6,8KW - 17,1A	**125 €** 6,8KW - 29,6A	**555 €** 6,8KW - 18,9A	**585 €** 6,8KW - 32,7A
RRD153E	**STD** 10,15KW - 14,7A	**145 €** 10,15KW - 25,6A	Pas disponible/No disponible	**610 €** 10,15KW - 28,2A	Pas disponible/No disponible
RRFC40E	**STD** 23,2KW - 33,6A	Not available	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible
RRFC20E	**STD** 12,5KW - 18,1A	**145 €** 12,5KW - 31,5A	Pas disponible/No disponible	**570 €** 12,5KW - 34,8A	Pas disponible/No disponible

Hold

	AC 220-240V 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	AC 208V 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	AC 120V 50/60Hz Puissance el./Potencia el.
HSH031E	**STD** 0,7KW - 3,1A	**15 €** 0,7KW - 3,4A	**125 €** 0,7KW - 5,9A
HSH051E	**STD** 1KW - 4,4A	**15 €** 1KW - 4,9A	**125 €** 1KW - 8,4A
HSH052E	**STD** 1,5KW - 6,6A	**15 €** 1,5KW - 7,3A	**125 €** 1,5KW - 12,5A
HSW011E	**STD** 0,7KW - 3,1A	**15 €** 0,7KW - 3,4A	**125 €** 0,7KW - 5,9A
HSW012E	**STD** 1KW - 4,4A	**15 €** 1KW - 4,9A	**125 €** 1KW - 8,4A
HSW013E	**STD** 1KW - 4,4A	**15 €** 1KW - 4,9A	**125 €** 1KW - 8,4A
HSW001E	**STD** 0,7KW - 3,1A	**15 €** 0,7KW - 3,4A	**125 €** 0,7KW - 5,9A
HSW002E	**STD** 1KW - 4,4A	**15 €** 1KW - 4,9A	**125 €** 1KW - 8,4A
HSW003E	**STD** 1KW - 4,4A	**15 €** 1KW - 4,9A	**125 €** 1KW - 8,4A
HSW212E	**STD** 1,4KW - 6,1A	**15 €** 1,4KW - 6,8A	**180 €** 1,4KW - 11,7A
HSW313E	**STD** 2,1KW - 9,2A	**15 €** 2,1KW - 10,1A	Pas disponible/No disponible
HHT081E	**STD** 1KW - 4,4A	**15 €** 1KW - 4,9A	**125 €** 1KW - 8,4A
HHT161E	**STD** 2KW - 8,7A	**15 €** 2KW - 9,7A	Pas disponible/No disponible
HHT281E	**STD** 2KW - 8,7A	**15 €** 2KW - 9,7A	Pas disponible/No disponible
HHT052E	**STD** 1,5KW - 6,6A	**15 €** 1,5KW - 7,3A	**125 €** 1,5KW - 12,5A
HHT082E	**STD** 1,5KW - 6,6A	**15 €** 1,5KW - 7,3A	**125 €** 1,5KW - 12,5A
HHT162E	**STD** 3KW - 13,1A	**15 €** 3KW - 14,5A	Pas disponible/No disponible
HHT282E	**STD** 3KW - 13,1A	**15 €** 3KW - 14,5A	Pas disponible/No disponible

	380-415V 3N 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	220-240V 3 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	AC 220-240V 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	208V 3 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	AC 208V 50/60Hz Puissance el./Potencia el.
HHFF20E	**STD** 6,3KW - 9,2A	**90 €** 6,3KW - 15,9A	**125 €** 6,3KW - 27,4A	**210 €** 6,3KW - 17,6A	**230 €** 6,3KW - 31A
HHFF22E	**STD** 6,3KW - 9,2A	**90 €** 6,3KW - 15,9A	**125 €** 6,3KW - 27,4A	**210 €** 6,3KW - 17,6A	**230 €** 6,3KW - 31A
HHFT20E	**STD** 6,3KW - 9,2A	**90 €** 6,3KW - 15,9A	**125 €** 6,3KW - 27,4A	**210 €** 6,3KW - 17,6A	**230 €** 6,3KW - 31A
HHFT22E	**STD** 6,3KW - 9,2A	**90 €** 6,3KW - 15,9A	**125 €** 6,3KW - 27,4A	**210 €** 6,3KW - 17,6A	**230 €** 6,3KW - 31A
HHFF40E	**STD** 7,8KW - 11,3A	**90 €** 7,8KW - 19,7A	**125 €** 7,8KW - 34A	**240 €** 7,8KW - 21,7A	**240 €** 7,8KW - 37,5A
HHFF42E	**STD** 7,8KW - 11,3A	**90 €** 7,8KW - 19,7A	**125 €** 7,8KW - 34A	**240 €** 7,8KW - 21,7A	**240 €** 7,8KW - 37,5A

	AC 230V 50Hz Puissance el./Potencia el.	AC 220-240V 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	AC 220-240V 50Hz Puissance el./Potencia el.	AC 208-230V 60Hz Puissance el./Potencia el.
HCT122E	**STD** 0,2KW - 1A	**STD** 0,23KW - 1,5A	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible
HCT162E	**STD** 0,2KW - 1A	**STD** 0,23KW - 1,5A	Pas disponible/No disponible	Pas disponible/No disponible
HFT122E	**STD** 0,55KW - 2,4A	Pas disponible/No disponible	**STD** 0,36KW - 2,3A	prix sur demande/precio bajo solicitud
HFT122E	**STD** 0,55KW - 2,4A	Pas disponible/No disponible	**STD** 0,36KW - 2,3A	prix sur demande/precio bajo solicitud

L'absorption électrique se réfère aux tensions de 380-415V à 400V et aux tensions 220-240V à 230V.
Les options tels que «hotte de condensation» et «nettoyage automatique Ecowash» ne sont pas inclus dans l'absorption électrique indiquée.

La absorción eléctrica se refiere a voltajes de 380-415V a 400v y para voltajes de 220-240V a 230V.
Los opcionales como «campana de condensacion» y «Lavado autornático ecowash» no están incluidos en la absorción eléctrica indicada.

Conditions de vente

TOUS LES PRIX INDIQUÉS DANS LA PRÉSENTE LISTE SONT EN EUROS.

Les prix de la présente liste ne comprennent pas le transport, l'installation, le contrôle et la TVA.

LIVRAISON: Départ notre usine de Vittorio Veneto (TV), Italie. La marchandise, même si vendue franco destination, voyage toujours aux risques et périls de l'acheteur.

PAIEMENT: Les méthodes de paiement et les conditions de vente relatives doivent être convenues avec MODULINE et sont spécifiées dans les offres, les factures pro forma et les confirmations de commande. Même en cas de contestations, les paiements ne peuvent pas être suspendus. La marchandise livrée demeure la propriété du vendeur jusqu'au paiement de la totalité de celle-ci de la part de l'acquéreur. Le vendeur se réserve le droit de suspendre les livraisons dans tous les cas d'inexécution, même partielle, des obligations prises par l'acquéreur. Pour tout retard de paiement seront appliqués les intérêts moratoires en vertu du Décret législatif n°231 du 9/10/2002, de la date de l'inexécution jusqu'au solde.

De plus, seront débités tous les frais soutenus pour le recouvrement des sommes dues.

GARANTIE: La garantie prend effet à compter de la date de facturation et est de 12 mois. La garantie couvre chaque pièce et ne couvre pas tous les composants sujets à l'usure, les coûts relatifs aux éventuels dommages survenus pendant le transport, les dommages dus à une installation incorrecte et un entretien insuffisant, les dommages découlant de toute condition d'utilisation différente de celles indiquées par le constructeur, les dommages aux tiers. Les pièces défectueuses devront être retournées franco notre usine de Vittorio Veneto (TV) et, si elles sont sous garantie, elles seront remplacées, mais seulement après vérification de celles-ci. Les pièces reconnues comme défectueuses seront remplacées et expédiées franco destination par transporteur ou courrier postal. La garantie ne couvre pas les éventuels frais de main-d'œuvre relatifs au remplacement des pièces et ne couvre pas la substitution de l'appareil. De plus, elle est valable seulement pour le premier acheteur.

COMMENT COMMANDER: Seules les commandes écrites et complètes sont acceptées. La commande devra contenir les codes de chaque pièce et le modèle de l'appareil, tel que cela est indiqué dans la présente liste des prix. Toute commande sera suivie d'une confirmation de notre part, qui s'entendra correcte et acceptée si elle est n'est pas contestée dans un délai de 10 jours à compter de l'envoi de celle-ci par fax ou courrier postal.

DÉLAIS DE LIVRAISON: Les délais de livraison de la marchandise, dans tous les cas et lorsqu'ils sont indiqués, ne sont pas contractuels et doivent s'entendre comme une indication approximative. Tout éventuel retard par rapport aux dates contractuelles ne pourra en aucun cas donner lieu à des indemnisations des dommages ou à la résiliation, même partielle, du contrat.

LITIGES: Pour tout litige, le tribunal exclusivement compétent pour le territoire est celui de Trévise.

Condiciones de venta

TODOS LOS PRECIOS INDICADOS EN ESTE LISTÍN ESTÁN EN EUROS.

Los precios de este listín no incluyen transporte, instalación, ensayo ni IVA.

ENTREGA: franco fábrica en nuestro establecimiento de Vittorio Veneto (Treviso, Italia). Aunque se entregue en el destino, la mercancía viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador.

PAGO: los métodos de pago y las condiciones de venta correspondientes se deben acordar con MODULINE y especificar en las ofertas, facturas proforma y confirmaciones de pedido. No es posible suspender los pagos, ni siquiera en caso de disputa.

La mercancía entregada seguirá siendo propiedad del vendedor hasta que el comprador complete el pago. El vendedor se reserva el derecho de suspender las entregas en caso de incumplimiento, incluso parcial, de las obligaciones adquiridas por el comprador. En caso de retrasos en los pagos, se aplicarán intereses de demora según el decreto ley italiano número 231 del 9/10/2002, contando desde la fecha del incumplimiento hasta la liquidación.

Además, se cobrarán los gastos generados para la recuperación de las sumas debidas.

GARANTÍA: la garantía cuenta desde la fecha de facturación y es de 12 meses. La garantía se entiende sobre cada una de las partes y no cubre los componentes sujetos a desgaste, los costes relacionados con posibles daños producidos durante el transporte, los daños causados por una instalación o un mantenimiento erróneos, los daños derivados de unas condiciones de uso distintas de las indicadas por el fabricante ni los daños a terceros. Las piezas defectuosas deben entregarse franco fábrica en Vittorio Veneto (Treviso, Italia) y solo se sustituirán en garantía tras realizar las comprobaciones pertinentes. Las piezas reconocidas como defectuosas se sustituirán y entregarán franco destino por medio de mensajería o correo. La garantía no cubre los posibles gastos de mano de obra relacionados con la sustitución de dichas piezas y excluye la sustitución del equipo. La garantía solo es válida para el comprador original.

CÓMO REALIZAR EL PEDIDO: solo se aceptarán pedidos por escrito y completos. El pedido deberá indicar los códigos de cada una de las piezas y el modelo del equipo, tal y como se indican en este listín. A continuación, el comprador recibirá nuestra confirmación del pedido, que se considerará correcto y aceptado si no se disputa antes de que pasen 10 días desde la fecha de envío por medio de fax o correo.

ENTREGA: los plazos de entrega de la mercancía, independientemente de donde aparezcan, se consideran como previsión aproximada y no tienen valor taxativo en ningún caso. Cualquier posible retraso con respecto a las fechas del contrato no podrá dar lugar a indemnizaciones por daños o a la resolución, incluso parcial, del contrato.

CONTROVERSIAS: en caso de controversia, el tribunal de Treviso se considerará competente de manera exclusiva.

agreed date shall not entitle the purchaser to cancel the order, wholly or in part, nor to demand payment of damages.

DISPUTES: Any dispute shall be resolved exclusively by the Court of Treviso, Italy.

MODULINE SRL

Via dell'Industria 11, Z.I. San Giacomo di Veglia 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY
tel. +39 0438 5063 - fax +39 0438 912 323 - info@moduline.it - www.moduline.it