

moduline

PRICE LIST
TARIFS
LISTA DE PRECIOS

EX_2026

COOKING - CUISSON - COCCION

P. 02 **Cook&Hold + Smoker**

Static ovens for slow cooking at low temperature + Smokers
Fours statiques pour la cuisson à basse température + Fumoirs
Hornos estáticos para cocción a baja temperatura + Ahumadores

P. 22 **Pressure**

Pressure steamer
Cuiseur à vapeur + pression
Cocedor a vapor con presión

P. 26 **Flexy Grill + Grill Plus + Grill**

High performance Salamanders
Salamandres rapides
Salamandras rápidas

REGENERATION - REMISE EN TEMPERATURE - REGENERACIÓN

P. 30 **Retherma**

Regeneration ovens
Fours de remise en température
Regeneradores

FOOD HOLDING - MAINTIEN - MANTENIMIENTO

P. 68 **Hold - WARM**

Hot holding
Équipements de maintien au chaud
Mantenedores en calor

P. 92 **Hold - COLD**

Cold holding
Équipements de maintien au froid
Mantenedores en frío

P. 94 **ACCESSORIES - ACCESSOIRES COMMUNS - ACCESORIOS COMUNES**

Static low temperature ovens and trolleys with DELIWARM static heat system

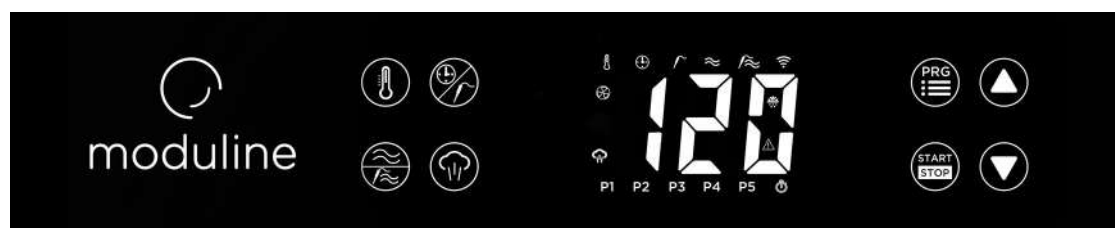
- Watertight cavity with rounded corners
- Front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone
- Removable trays racks for easy cleaning
- DELIWARM static heating provided by low consumption wire heating, wrapped around the cavity
- Electronic control with monochrome display with "touch" buttons on the screen
- Memorization of 5 cooking/holding programs
- Probe for measuring the core temperature of foods, with 1 measurement point.
- Food hot holding function, with temperature set in the cavity, or with automatic cycle driven by the core probe
- Smoking function, with time adjustment up to 1h.30min. Option that can be ordered at a surcharge
- WI-FI connection, can be ordered at a surcharge
- Operating temperature +30°C/+120°C
- Humidity vents, placed on the door, to release the excessive condensation
- Cavity safety thermostat
- Perimeter bumpers (CHT models)
- 4 swivel casters, 2 of which with brakes (CHT models)
- Handles, useful for moving the trolley around the premises (CHT models)

Fours statiques pour la cuisson à basse température avec DELIWARM

- Chambre étanche aux angles arrondis
- Joint frontal en caoutchouc de silicone résistant à la chaleur, facile à nettoyer et à remplacer
- Cloisons amovibles pour faciliter les opérations de nettoyage
- DELIWARM : chauffage statique au moyen des éléments chauffants en fil à faible consommation qui enveloppe toute l'étuve
- Contrôle électronique avec affichage monochrome "touch"
- 5 programmes de cuisson/maintien mémorisables
- Sonde de mesure de la température à cœur des aliments, avec mesure en 1 point, fixé à l'intérieur de l'appareil
- Fonction de maintien en chaleur des aliments, soit avec le réglage manuel de la température de la chambre, soit avec un cycle automatique, piloté par la sonde à cœur
- Fonction de fumage, avec réglage du temps jusqu'à 1 heure et demie. Option avec supplément
- Connexion WI-FI. Option avec supplément
- Température de fonctionnement +30°C/+120°C
- Événements d'évacuation de l'humidité sur la porte ou la façade du tiroir
- Thermostat de sécurité de l'étuve
- Pare-chocs périmétraux (modèles CHT)
- 4 roues pivotantes, dont deux avec frein (Modèles CHT)
- Poignées de poussée, pour la manipulation de la machine dans les locaux

Hornos estáticos para la cocción a baja temperatura con DELIWARM

- Cámara estanca con ángulos redondeados
- Junta frontal de caucho de silicona resistente al calor, fácil de limpiar
- Guías para bandejas extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza
- DELIWARM: calentamiento estático mediante resistencias de hilo de bajo consumo que envuelve toda la cámara
- Control electrónico con pantalla monocromática "touch"
- 5 programas de cocción/mantenimiento grabables
- Sonda para medir la temperatura al núcleo de los alimentos, con medición de 1 punto. Fijada en el interior del aparato
- Función de mantenimiento en calor de los alimentos, ya sea con el ajuste manual de la temperatura de la cámara, o con un ciclo automático, controlado por medio de la sonda al corazón
- Función de ahumado, con ajuste del tiempo hasta 1 hora y media. Opción con suplemento
- Conexión WI-FI. Opción con suplemento
- Temperatura de funcionamiento +30 °C/+120 °C
- Evacuación de humedad en la puerta o en el frente del cajón
- Termostato de seguridad de la cámara
- Paragolpes perimetrales (Modelos CHT)
- 4 ruedas giratorias, dos de ellas con freno (Modelos CHT)
- Manijas de empuje, para el movimiento de la máquina en los locales



Panneau de contrôle
Panel de control



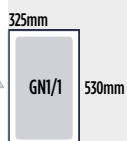
CSC 031-051-052 Deliwarm static heat

Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Trays rails pitch Trays rails pitch Distancia entre guías	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Potencia eléctrica Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
-----------------------------	---	--	---	--	-------------------------	--	--	---

NEW



CSC031K	3 GN1/1	11 kg	75 mm	450x663x441 h	22 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	2.524
---------	---------	-------	-------	---------------	-------	------	---------------------	-------

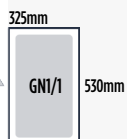


Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

NEW



CSC051K	5 GN1/1	18 kg	75 mm	450x663x591 h	27 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	2.755
---------	---------	-------	-------	---------------	-------	-------	---------------------	-------

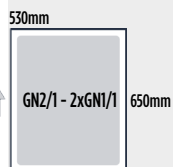


Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

NEW



CSC052K	5 GN2/1 10 GN1/1	30 kg	75 mm	660x768x591 h	37 kg	1500W	AC 220-240V 50/60Hz	3.216
---------	---------------------	-------	-------	---------------	-------	-------	---------------------	-------

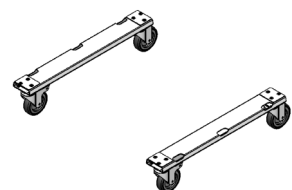


Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

CSC Optionals - Opcionales

Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	€	
	AMW	Module de connexion WIFI pour le contrôle à distance de l'appareil Módulo de conexión WIFI para el control remoto del aparato	Tous les modèles Todos los modelos	550
	AKM	Kit 4 poignées pour le transport de l'appareil Kit 4 asas	Tous les modèles Todos los modelos	213
	APSCSC	Porte avec ferrage à droite Inversión de bisagra de la puerta (a la derecha)	Tous les modèles Todos los modelos	Sans supplément Sin cargo adicional
	SMK00X	Kit de fumage Kit ahumador	Tous les modèles Todos los modelos	715

CSC Accessoires - Accesorios



ATR001

CSC031K - CSC051K

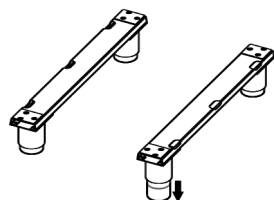
243

Jeu de roues D.80, 2+2 avec frein, monté sur 2 supports
Juego de ruedas D.80, 2+2 con freno, montado sobre 2 soportes

ATR002

CSC052K

243



ATP001

CSC031K - CSC051K

185

Jeu de pieds réglables montés sur 2 supports
Juego de pies ajustables montados en 2 soportes

ATP002

CSC052K

185



ATL001

Sachet de 1,5 kg de copeaux de bois
Bolsa de 1,5 kg astillas de madera

Tous les modèles
Todos los modelos

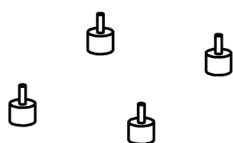
28

ATL002

Sachet 15 kg de copeaux de bois
Bolsa de 15 kg de astillas de madera

Tous les modèles
Todos los modelos

100



APP001

Jeu de pieds fixes h 15 mm pour installation encastrée
Juego de pies fijos h 15 mm para instalación empotrada

Tous les modèles
Todos los modelos

33



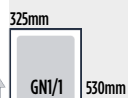
CHT 081-082-281-282 Deliwarm static heat

Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
-----------------------------	---	--	--	--	-------------------------	--	--	---

NEW



CHT081K	8GN 1/1	22 kg	75 mm	550x724x1060 h	46 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	4.393
---------	---------	-------	-------	----------------	-------	-------	---------------------	-------

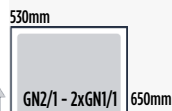


Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

NEW



CHT082K	8 GN2/1 16 GN1/1	40 kg	75 mm	754x844x1060 h	62 kg	1500W	AC 220-240V 50/60Hz	4.962
---------	---------------------	-------	-------	----------------	-------	-------	---------------------	-------



Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

NEW



CHT281K	8+8 GN 1/1	40 kg	75 mm	550x725x1780 h	88 kg	2000W	AC 220-240V 50/60Hz	7.556
---------	------------	-------	-------	----------------	-------	-------	---------------------	-------



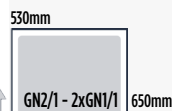
Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

2 chambres de cuisson séparées avec commandes séparées
2 cámaras de cocción con controles separados

NEW



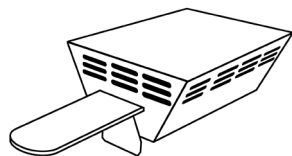
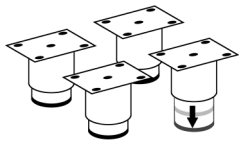
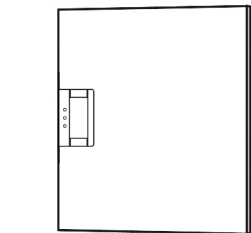
CHT282K	8+8 GN2/1 16+16 GN1/1	80 kg	75 mm	754x845x1780 h	111 kg	3000W	AC 220-240V 50/60Hz	8.298
---------	--------------------------	-------	-------	----------------	--------	-------	---------------------	-------



Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

2 chambres de cuisson séparées avec commandes séparées
2 cámaras de cocción separadas con controles separados

CHT Options - Opcionales



Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	€
AMW	Module de connexion WIFI pour le contrôle à distance de l'appareil Módulo de conexión WIFI para el control remoto del aparato	Tous les modèles sauf CHT281K Todos los modelos excepto CHT281K	550
APSCHT	Porte avec ferrage à droite Inversión de bisagra de la puerta (a la derecha)	Tous les modèles Todos los modelos	Sans supplément Sin cargo adicional
APPCHT	Kit composé de 4 pieds réglables en hauteur pour remplacer les roues (les pare-chocs latéraux restent montés) Kit compuesto por 4 pies regulables en altura para sustituir las ruedas (los parachoques laterales permanecen montados)	Tous les modèles Todos los modelos	116
SMK00X*	Kit de fumage Kit ahumador	Tous les modèles Todos los modelos	715

CHT Accessori - Accessories



Codice Item Artikel	Descrizione Description Beschreibung	Per modelli For models Für Modelle	€
ATL001	Sachet de 1,5 kg de copeaux de bois Bolsa de 1,5 kg astillas de madera	Tous les modèles Todos los modelos	28
ATL002	Sachet 15 kg de copeaux de bois Bolsa de 15 kg de astillas de madera	Tous les modèles Todos los modelos	100

* Pour les modèles CHT281K et CHT282K il faut commander 2 unités de SMK00X. Le prix est donc 1.430€

* Todos los modelos CHT281K y CHT282K hay que pedir 2 piezas de SMK00X. El precio es de 1.430€

Static low temperature drawers with DELIWARM static heat system

- Watertight cavity with rounded corners
- Front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone
- Drawers measuring GN 1/1, suitable for inserting trays (not included) with a maximum height of 150mm
- Removable trays racks for easy cleaning
- DELIWARM static heating provided by low consumption wire heating, wrapped around the cavity
- 8 keys electronic control with digital display
- Probe for measuring the core temperature of foods, with 1 measurement point. Fixed inside the appliance
- Operating temperature +30°C/+120°C
- Humidity vents, placed on the drawer front, to release the excessive condensation
- Cavity safety thermostat

Fours statiques pour la cuisson à basse température avec DELIWARM

- Chambre étanche aux angles arrondis
- Joint frontal en caoutchouc de silicone résistant à la chaleur, facile à nettoyer et à remplacer
- Cloisons amovibles pour faciliter les opérations de nettoyage
- DELIWARM : chauffage statique au moyen des éléments chauffants en fil à faible consommation qui enveloppe toute l'étuve
- Commande électronique à 8 boutons avec affichage numérique
- Sonde de mesure de la température à cœur des aliments, avec mesure en 1 point, fixé à l'intérieur de l'appareil
- Température de fonctionnement +30°C/+120°C
- Événements d'évacuation de l'humidité sur la porte ou la façade du tiroir
- Thermostat de sécurité de l'étuve

Hornos estáticos para la cocción a baja temperatura con DELIWARM

- Cámara estanca con ángulos redondeados
- Junta frontal de caucho de silicona resistente al calor, fácil de limpiar
- Guías para bandejas extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza
- DELIWARM: calentamiento estático mediante resistencias de hilo de bajo consumo que envuelve toda la cámara
- Control electrónico de 8 botones con pantalla digital
- Sonda para medir la temperatura al núcleo de los alimentos, con medición de 1 punto. Fijada en el interior del aparato
- Temperatura de funcionamiento +30 °C/+120 °C
- Evacuación de humedad en la puerta o en el frente del cajón
- Termostato de seguridad de la cámara



Panneau de contrôle
Panel de control

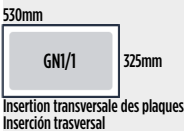
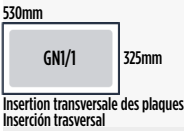
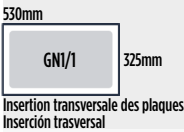


CSD 011-012-013

Deliwarm static heat

Étude mono-température - Cámara de temperatura única

Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Potencia eléctrica Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
 CSD011E	1 GN1/1 h max 150	6 kg	660x595x310 h	31 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	2.803
 CSD012E	2 GN1/1 h max 150	12 kg	660x595x520 h	48 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.348
 CSD013E	3 GN1/1 h max 150	18 kg	660x595x730 h	67 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.955



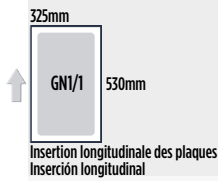


CSD 001-002-003 Deliwarm static heat

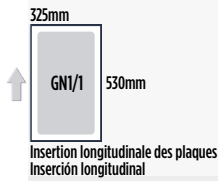
Étude mono-température - Cámara de temperatura única



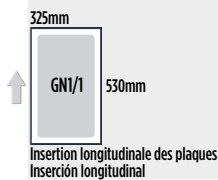
Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Dimensions mm Dimensions mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
CSD001E	1 GN1/1 h max 150	6 kg	450x660x310 h	22 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	2.949



CSD002E	2 GN1/1 h max 150	12 kg	450x660x520 h	40 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.615
---------	-------------------	-------	---------------	-------	-------	---------------------	-------



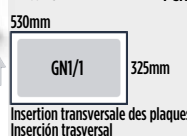
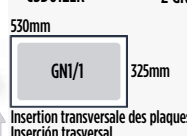
CSD003E	3 GN1/1 h max 150	18 kg	450x660x730 h	60 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	4.318
---------	-------------------	-------	---------------	-------	-------	---------------------	-------





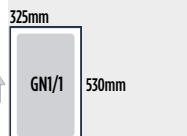
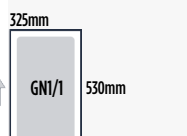
CSD 011-012“R” Deliwarm static heat Built-in + Remote Control

Étude mono-température - Cámara de temperatura única

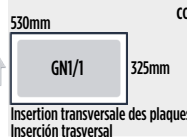
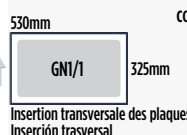
Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
CSD011ER	1 GN1/1 h max 150	6 kg	660x582x223 h	31 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	2.900
							
CSD012ER	2 GN1/1 h max 150	12 kg	660x582x433 h	48 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.434
							

CSD 001-002“R” Built-in + Remote Control

Étude mono-température - Cámara de temperatura única

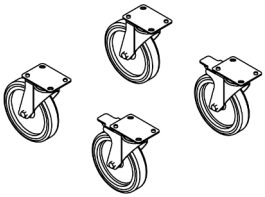
Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
CSD001ER	1 GN1/1 h max 150	6 kg	450x647x223 h	22 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	3.033
							
CSD002ER	2 GN1/1 h max 150	12 kg	450x647x433 h	40 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.688
							

CSD 212E-313E Multi Temperature

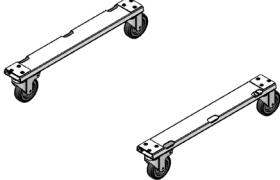
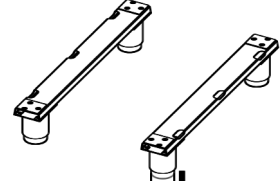
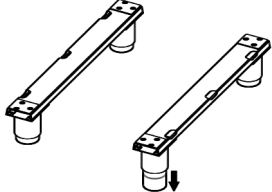
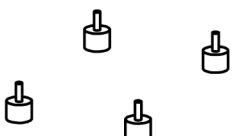
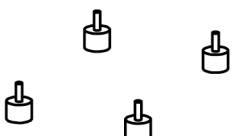
Item Référence Código	Version Version Versión	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
CSD212E	Double étude avec contrôle indépendants. 2 sondes à cœur Doble cámara con control independiente. 2 sondas de núcleo	2 GN1/1 h max 150	12 kg	705x680x614+635 h	67 kg	1400W	AC 220-240V 50/60Hz	5.798
								
CSD313E	Triple chambre à contrôle indépendant. 3 sondes à cœur Triple cámara con control independiente. 3 sondas de núcleo	3 GN1/1 h max 150	18 kg	705x680x842+863 h	100 kg	2100W	AC 220-240V 50/60Hz	8.660
								

CSC CSD Optionals - Opcionales

Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	€
AKM	Kit 4 poignées pour le transport de l'appareil Kit 4 asas	Tous les modèles CSD sauf les modèles CSD212E et CSD313E et les encastrables + commande déportée Todos los modelos CSD excepto los modelos CSD212E y CSD313E y empotrados + mando a distancia	213
APR	Kit composé de 4 roues D.100, 2+2 avec frein (en remplacement des pieds) Kit compuesto por 4 ruedas D.100, 2+2 con freno (sustitución de los pies)	CSD212E - CSD313E	216



CSC CSD Accessoires - Accesorios

Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	€
	ATR001	CSD001E - CSD002E - CSD003E	243
	Jeu de roues D.80, 2+2 avec frein, monté sur 2 supports Juego de ruedas D.80, 2+2 con freno, montado sobre 2 soportes		
	ATR003	CSD011E - CSD012E - CSD013E	243
	ATP001	CSD001E - CSD002E - CSD003E	185
	Jeu de pieds réglables montés sur 2 supports Juego de pies ajustables montados en 2 soportes		
	ATP003	CSD011E - CSD012E - CSD013E	185
	APP001	Tous les modèles CSD sauf les modèles CSD212E et CSD313E et les encastrables + commande déportée Todos los modelos CSD excepto los modelos CSD212E y CSD313E y empotrados + mando a distancia	33
	Jeu de pieds fixes h 15 mm pour installation encastrée Juego de pies fijos h 15 mm para instalación empotrada		

Static low temperature ovens with DELIWARM

- Watertight cavity with rounded corners
- Long lasting front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone
- Removable trays racks for easy cleaning
- Snap-shut door handle
- Glazed doors with cavity lighting
- Built-in cavity drip tray in the oven bottom
- DELIWARM static heating provided by low consumption wire heating element wrapped around the cavity
- Four swivel casters, two of which with brakes
- All-around rubber bumpers
- Push-handles to facilitate the equipment movements
- Electronic control with 4,3" color touch display and scroller to access all the oven's functions
- 200 programs storable with 9 phases each
- Delta-T cooking function
- The CHC282E model includes 2 trays, 1 per cavity, for the collection of cooking jus, equipped with a tap with ball valve for the drain
- Core probe for measuring the temperature at the core of food, with 3-point measurement. External and removable
- USB port for recipe and HACCP data transfer
- Operating temperature +30°C/+160°C
- End-of-cycle buzzer
- Delayed start timer
- Cavity safety thermostat

Chambre étanche aux angles arrondis

- Joint frontal en caoutchouc de silicone résistant à la chaleur, facile à nettoyer et à remplacer
- Cloisons amovibles pour faciliter les opérations de nettoyage
- Porte avec serrure à pression
- Porte vitrée avec éclairage dans la chambre de cuisson
- Bassin au fond de l'étuve pour la récupération des jus de cuisson
- DELIWARM : chauffage statique au moyen des éléments chauffants en fil à faible consommation qui enveloppe toute l'étuve
- Quatre roues pivotantes, dont deux avec freins
- Pare-chocs périmétriques en caoutchouc
- Poignées pour permettre le déplacement de la machine
- Commande électronique avec écran tactile couleur de 4,3 pouces et bouton de sélection pour accéder à toutes les fonctions du four
- 200 programmes mémorisables avec 9 phases de cuisson chacun
- Fonction de cuisson avec Delta-T
- Le modèle CHC282E comprend 2 plateaux, 1 par chambre, pour la collecte des liquides de cuisson, équipés d'un robinet avec vanne à bille pour la vidange
- Sonde de mesure de la température au cœur des aliments, avec mesure en 3 points. Externe et amovible
- Connexion USB pour le transfert de recettes et de données HACCP
- Température de fonctionnement +30°C/+160°C
- Sonnerie de fin de cycle
- Minuterie de démarrage différé
- Thermostat de sécurité de l'étuve

Hornos estáticos para la cocción a baja temperatura con DELIWARM

- Cámara estanca con ángulos redondeados
- Junta frontal de caucho de silicona resistente al calor, fácil de limpiar
- Guías para bandejas extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza
- Puerta con cierre a presión
- Puerta de cristal con iluminación en la cámara de cocción
- Recipiente en la parte inferior de la cámara para recoger los jugos de cocción
- DELIWARM: calentamiento estático mediante resistencias de hilo de bajo consumo que envuelve toda la cámara
- Cuatro ruedas giratorias, dos de ellas con freno
- Parachoques perimetrales de goma
- Asas para permitir el movimiento de la máquina
- Control electrónico con pantalla táctil a color de 4,3 pulgadas y mando de selección para acceder a todas las funciones del horno
- 200 programas almacenables con 9 fases de cocción cada uno
- Función de cocción con Delta-T
- El modelo CHC282E incluye 2 bandejas, 1 por cámara, para recoger los líquidos de cocción, equipadas con un grifo con válvula de bola para el escurrido
- Sonda para medir la temperatura en el núcleo de los alimentos, con medición de 3 puntos. Externa y desmontable
- Puerta USB para transferir recetas y datos HACCP
- Temperatura de funcionamiento +30 °C/+160 °C
- Tono de fin de ciclo
- Temporizador de inicio retrasado
- Termostato de seguridad de la cámara



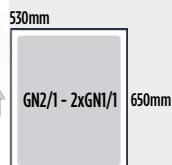
Panneau de contrôle - Panel de control



CHC 052-082-282 Deliwarm static heat



Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
CHC052E	5 GN2/1 10 GN1/1	46 kg	75 mm	805x890x970 h	80 kg	3000W	AC 220-240V 50/60Hz	7.298

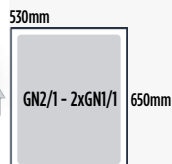


Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

Équipé de sonde à coeur multipoint - Equipado con sonda al corazón multipunto



CHC082E	8 GN2/1 16 GN1/1	55 kg	75 mm	805x890x1195 h	100 kg	2800W	AC 220-240V 50/60Hz	8.100
---------	---------------------	-------	-------	----------------	--------	-------	---------------------	-------

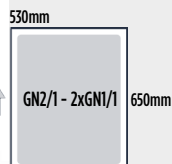


Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

Équipé de sonde à coeur multipoint - Equipado con sonda al corazón multipunto



CHC282E-A304	7+7 GN2/1 14+14 GN1/1	55+55 kg	75 mm	809x889x1993 h	164 kg	2800+2800W	AC 220-240V 50/60Hz	16.416
--------------	--------------------------	----------	-------	----------------	--------	------------	---------------------	--------

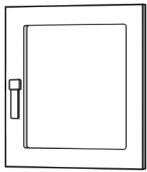


Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

Équipé de sonde à coeur multipoint - Equipado con sonda al corazón multipunto

2 chambres de cuisson séparées avec commandes séparées - 2 cámaras de cocción separadas con controles separados

CHC Options - Opcionales



Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	€
ASW00L	Système de lavage automatique Ecowash Sistema de lavado automático Ecowash	CHC052E - CHC082E	1.139
APSCHC	Porte avec ferrage à droite Inversión de bisagra de la puerta (a la derecha)	Tous les modèles Todos los modelos	263

CHC Accessoires - Accesorios

Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	€
	ADB00X	Bac de 75 pastilles détergents Caja de 75 pastillas limpiadoras	CHC052E - CHC082E avec ASW00L CHC052E - CHC082E con ASW00L 168
	ABB00X	Bac de 75 sachets de produit de rinçage Caja de 75 bolsas de abrillantador	CHC052E - CHC082E avec ASW00L CHC052E - CHC082E con ASW00L 192
	AWF1100	Système de filtration d'eau complet avec cartouche et tête de raccordement Sistema de filtración de agua completo con cartucho y cabezal de conexión	CHC052E - CHC082E avec ASW00L CHC052E - CHC082E con ASW00L 765
	ASCO0S	Sonde à cœur mono-lecture Sonda de núcleo de un solo punto	Tous les modèles Todos los modelos 257
	ASCO0N	Sonde à cœur à aiguille fine Sonda de núcleo de aguja fin	Tous les modèles Todos los modelos 350

Smoker

Static low temperature ovens with DELIWARM and with external smoker

- Watertight cavity with rounded corners
- Long lasting front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone
- Removable trays racks for easy cleaning
- Snap-shut door handle
- Glazed doors with cavity lighting
- Built-in cavity drip tray in the oven bottom
- DELIWARM Static heating provided by low consumption wire heating element wrapped around the cavity
- External electric smoker in stainless steel AISI304 removable for cleaning, connected to the furnace through electrical connector. The smoke is introduced into the cooking chamber through a tube due to the Venturi suction system
- Four swivel casters, two of which with brakes (only CHS models)
- All-around rubber bumpers (Only CHS models)
- Push-handles to facilitate the equipment movements (only CHS models)
- Electronic control with 4,3" color touch display and scroller to access all the oven's functions
- 200 programs storable with 9 phases each
- Delta-T cooking function
- Three levels of smoking, regulated by the electronic control, both in cooking and with the cavity at room temperature. The smoker burns wood chips
- Core probe for measuring the temperature at the core of food, with 3-point measurement. External and removable
- USB port for recipe and HACCP data transfer
- Operating temperature +30°C/+160°C
- End-of-cycle buzzer
- Delayed start timer
- Cavity safety thermostat

Fours statiques pour la cuisson à basse température avec DELIWARM avec fumoir externe

- Chambre étanche aux coins arrondis
- Joint frontal en caoutchouc de silicone résistant à la chaleur, facile à nettoyer
- Cloisons amovibles pour faciliter les opérations de nettoyage
- Porte avec serrure à pression
- Porte vitrée avec éclairage dans la chambre de cuisson
- Bassin au fond de la chambre pour la récupération des jus de cuisson
- Chauffage statique au moyen des éléments chauffants à fil basse consommation qui entoure l'ensemble de la chambre DELIWARM
- Fumoir électrique externe en acier AISI304 amovible pour le nettoyage, relié au four par un connecteur électrique. La fumée est introduite dans la chambre de cuisson par un tuyau à la suite de l'aspiration avec le système Venturi
- Quatre roues pivotantes, dont deux avec freins (modèles CHS uniquement)
- Pare-chocs périmétriques en caoutchouc (modèles CHS seulement)
- Poignées pour permettre le déplacement de la machine (modèles CHS uniquement)
- Commande électronique avec écran tactile couleur de 4,3 pouces et bouton de sélection pour accéder à toutes les fonctions du four
- 200 programmes mémorisables avec 9 phases de cuisson chacun
- Fonction de cuisson avec Delta-T
- Trois niveaux de fumage, régulés par commande électronique, à la fois pendant la cuisson et avec la chambre à température ambiante. Le fumoir brûle les copeaux de bois
- Sonde de mesure de la température au cœur des aliments, avec lecture en 3 points, externe et amovible
- Connexion USB pour le transfert de recettes et de données HACCP
- Température de fonctionnement +30°C/+160°C
- Sonnerie de fin de cycle
- Minuterie de démarrage différé
- Thermostat de sécurité de l'étuve

Hornos estáticos para cocción a baja temperatura con DELIWARM con ahumador externo

- Cámara estanca con ángulos redondeados
- Junta frontal de caucho de silicona resistente al calor, fácil de limpiar
- Guías para bandejas extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza
- Puerta con cierre a presión
- Puerta de cristal con iluminación en la cámara de cocción
- Recipiente en la parte inferior de la cámara para recoger los jugos de cocción
- Calentamiento estático mediante resistencias de hilo de bajo consumo que rodea toda la cámara DELIWARM
- Ahumador eléctrico externo fabricado en acero AISI304 extraíble para su limpieza, conectado al horno a través de un conector eléctrico. El humo se introduce en la cámara de cocción a través de un tubo como resultado de la succión con el sistema Venturi
- Cuatro ruedas giratorias, dos de las cuales con freno (solo modelos CHS)
- Parachoques perimetrales de goma (solo modelos CHS)
- Asas para permitir el movimiento de la máquina (solo modelos CHS)
- Control electrónico con pantalla táctil a color de 4,3 pulgadas y mando de selección para acceder a todas las funciones del horno
- 200 programas almacenables con 9 fases de cocción cada uno
- Función de cocción con Delta-T
- Tres niveles de ahumado, regulados por control electrónico, tanto durante la cocción como con la cámara a temperatura ambiente. El ahumador quema astillas de madera
- Sonda para medir la temperatura en el núcleo de los alimentos, con medición de 3 puntos. Externa y desmontable
- Puerta USB para transferir recetas y datos HACCP
- Temperatura de funcionamiento +30 °C/+160 °C
- Tono de fin de ciclo
- Temporizador de inicio retrasado
- Termostato de seguridad de la cámara



Panneau de contrôle - Panel de control



CHS 052-082 Deliwarm static heat



Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
CHS052E	5 GN2/1 10 GN1/1	46 kg	75 mm	805x890x1200 h	87 kg	3150W	AC 220-240V 50/60Hz	8.940

530mm



650mm

Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

Équipé de sonde à coeur multipoint - Equipado con sonda al corazón multipunto



CHS082E	8 GN2/1 16 GN1/1	55 kg	75 mm	805x890x1425 h	107 kg	2950W	AC 220-240V 50/60Hz	9.820
---------	---------------------	-------	-------	----------------	--------	-------	---------------------	-------

530mm



650mm

Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

Équipé de sonde à coeur multipoint - Equipado con sonda al corazón multipunto

FAB 052-082 Deliwarm static heat



Codice Item Artikel	Capacità teglie Trays capacity Aufnahme	Capacità prodotto Food capacity Produktkapazität	Passo guide Trays rails pitch Abstand Einschübe	Dimensioni mm Dimensions mm Abmessungen B/T/H	Peso Weight Gewicht	Potenza elettrica Electric power Elektrische Leistung	Alimentazione elettrica Electric supply Anschlusswert	€
FAB052E	5 GN2/1 10 GN1/1	46 kg	75 mm	725x810x1011 h	87 kg	3150W	AC 220-240V 50/60Hz	8.470

530mm



650mm

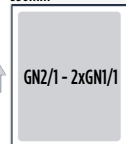
Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

Équipé de sonde à coeur multipoint - Equipado con sonda al corazón multipunto



FAB082E	8 GN2/1 16 GN1/1	55 kg	75 mm	725x810x1236 h	110 kg	2950W	AC 220-240V 50/60Hz	9.348
---------	---------------------	-------	-------	----------------	--------	-------	---------------------	-------

530mm

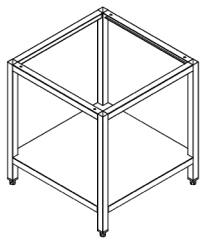


650mm

Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

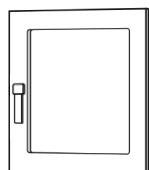
Équipé de sonde à coeur multipoint - Equipado con sonda al corazón multipunto

FAB Piètements - Soporte



Item Référence Código	Description Description Descripción	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	For models Pour les modèles Para los modelos	€
ABAFAB	Support avec étagère inférieure Soporte con estante inferior	725x725x800 h	FAB052E - FAB082E	737

CHS FAB Options - Opcionales



Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	€
ASW00L	Système de nettoyage automatique Ecowash Sistema de lavado automático Ecowash	Tous les modèles Todos los modelos	1.139
APSCHS APSFAB	Porte avec ferrage à droite Inversión de bisagra de la puerta (a la derecha)	Tous les modèles Todos los modelos	263

CHS FAB Accessoires - Accesorios

Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	€
AKG021	Kit de 11 crochets avec barre transversale en acier pour suspendre les aliments pendant le fumage Kit de 11 ganchos con travesaño de acero para colgar alimentos mientras durante el ahumado	Tous les modèles Todos los modelos	96
ATL001	Sachet de 1,5 kg de copeaux de bois Bolsa de 1,5 kg astillas de madera	Tous les modèles Todos los modelos	28
ATL002	Sachet 15 kg de copeaux de bois Bolsa de 15 kg de astillas de madera	Tous les modèles Todos los modelos	100
ADB00X	Bac de 75 pastilles nettoyantes Caja de 75 pastillas limpiadoras	Tous les modèles avec ASW00L Todos los modelos con ASW00L	168
ABB00X	Bac de 75 sachets de produit de rinçage Caja de 75 bolsos de abrillantador	Tous les modèles avec ASW00L Todos los modelos con ASW00L	192
AWF1100	Système de filtration d'eau complet avec cartouche et tête de raccordement Sistema de filtración de agua completo con cartucho y cabezal de conexión	Tous les modèles avec ASW00L Todos los modelos con ASW00L	765
ASC00S	Sonde à cœur mono-lecture Sonda de núcleo de un solo punto	Tous les modèles Todos los modelos	257
ASCO0N	Sonde à cœur à aiguille fine Sonda de núcleo de aguja fina	Tous les modèles Todos los modelos	350

Pressure

Pressure steamer

- 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 tray under the door
- Electronic control with 4,3" color touch display and scroller to access all the oven's functions
- 200 programs storable with 9 phases each
- USB port for recipe and HACCP data transfer
- Core probe for measuring the temperature at the core of food, with 1-point measurement. Fixed inside the equipment cavity
- Delayed start timer
- Control of the cooking pressure by means of electronic pressure switches
- Preheating and holding pressure function into the boiler
- Automatic and programmable boiler cleaning system
- Electronic boiler power control
- Electronic door opening and closing system
- Automatic cavity pressure reducing system
- Operating temperature +50°C/+122°C
- Maximum cooking pressure: 1,2 BARS

Cuiseur à Vapeur avec pression

- Chambre et chaudière entièrement en acier inoxydable AISI 316
- Isolation thermique de la chambre et de la chaudière en fibre céramique
- Joint sur porte en caoutchouc de silicone résistant à la chaleur
- Cloisons amovibles pour faciliter les opérations de nettoyage
- Vidange centrale de la chambre pour faciliter les opérations de nettoyage et de lavage
- Pieds réglables
- Bac amovible pour la récupération des condensats pendant l'ouverture de porte
- Commande électronique avec écran tactile couleur de 4,3 pouces et bouton de sélection pour accéder à toutes les fonctions du four
- 200 programmes mémorisables avec 9 phases de cuisson chacun
- Connexion USB pour le transfert de recettes et de données HACCP
- Sonde de mesure de la température à cœur des aliments, avec lecture en 1 point. Fixé à l'intérieur de l'appareil
- Minuterie de démarrage programmée
- Contrôle de la pression de cuisson au moyen de pressostats électroniques
- Fonction de préchauffage et de maintien de la pression de la chaudière
- Nettoyage automatique et programmable de la chaudière
- Gestion électronique de l'énergie de la chaudière
- Système électronique de fermeture et d'ouverture de la porte
- Système de réduction automatique de la pression dans la chambre
- Température de fonctionnement +50°C/+122°C
- Pression de cuisson maximale 1,2 BARS

Cocedor de vapor con presión

- Cámara y caldera fabricadas íntegramente en acero inoxidable AISI 316
- Aislamiento térmico de cámara y caldera en fibra cerámica
- Junta en la puerta de caucho de silicona resistente al calor y fácil de limpiar
- Guías para bandejas extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza
- Desagüe de la cámara central para facilitar las operaciones de limpieza y lavado
- Pies ajustables
- Bandeja extraíble para la recogida de condensado con apertura de puerta
- Control electrónico con pantalla táctil a color de 4,3 pulgadas y con mando de selección para acceder a todas las funciones del horno
- 200 programas almacenables con 9 fases de cocción cada uno
- Puerta USB para transferir recetas y datos HACCP
- Sonda para medir la temperatura de núcleo de los alimentos, con medición de 1 punto. Fijada en el interior del aparato
- Temporizador de inicio programado
- Control de la presión de cocción mediante presostatos electrónicos
- Función de precalentamiento de la caldera y mantenimiento de la presión
- Limpieza automática y programable de la caldera
- Gestión electrónica de la potencia de la caldera
- Sistema electrónico de cierre y apertura de puertas
- Sistema automático de reducción de presión en la cámara
- Temperatura de funcionamiento +50 °C/+122 °C
- Presión máxima de cocción 1,2 BARES



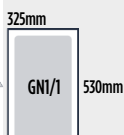
Panneau de contrôle
Panel de control



CVE 031



Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	Dimensions mm Dimensions mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
CVE031E	3 x GN1/1	80 mm	730x880x840 h	110 kg	15500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	17.817

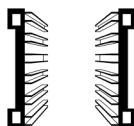


Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

Si la dureté de l'eau est supérieure à 8°dH, l'utilisation du système de filtration AWF1100 est nécessaire (voir options)
Si la dureza del agua es superior a 8 ° dH, se requiere el uso del sistema de filtro AWF1100 (ver opcionales)

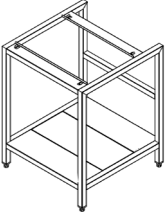
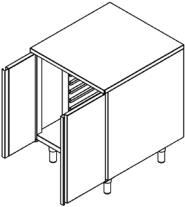
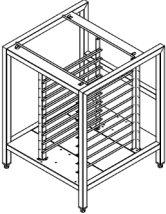
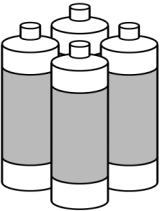
Modification de la capacité de charge des cloisons gastro Cambio de la capacidad de carga de las guías gastronorm

Item Référence Código	Description Description Descripción	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	For models Pour les modèles Para los modelos	€
APG005	Cloisons GN1/1 5 niveaux Guías GN1/1 de 5 niveles	De 3 à 5 GN1/1 De 3 a 5 GN1/1	40 mm	CVE031E	308
APG007	Cloisons GN1/1 7 niveaux Guías GN1/1 de 7 niveles	De 3 à 7 GN1/1 De 3 a 7 GN1/1	20 mm	CVE031E	308



Les prix des cloisons pour le changement de capacité se réfèrent à l'achat de l'accessoire supplémentaire ou après-vente. Le changement des cloisons au moment de l'achat du four est GRATUIT.
Los precios de las guías para el cambio de capacidad se refieren a la compra del accesorio adicional o a la posventa. El cambio de guías en el momento de la compra del horno es GRATUITO.

CVE Accessoires - Accesorios

Item Référence Código	Description Description Descripción	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	€
	ABA031H Support avec étagère inférieure. Conçu pour les modèles d'encastrement CSD/HSW 011/012/013 et CSC/HSW052 Soporte con estante inferior. Diseñado para los modelos de empotrar CSD/HSW 011/012/013 y CSC/HSW052	751x761x960÷990 h	702
	ACA031 Armoire avec étagère inférieure et structure porte-plateau Armario con estante inferior y estructura para bandejas	680x734x890÷950 h	1.886
	ABP031H Support avec étagère inférieure et porte-plateau GN1/1 Soporte con estante inferior y porta bandeja GN1/1	751x761x960÷990 h	1.097
	AWF100 Système de filtration d'eau complet avec cartouche et tête de raccordement Sistema de filtración de agua completo con cartucho y cabezal de conexión		765
	ADD00X Kit de 4 flacons détartrants Caja de 4 botellas descalcificadoras		72
	AKP00X Kit de pasteurisation/stérilisation composé de 3 bocaux Bormioli avec couvercles : 250, 550 et 1000gr. + Vanne pour sonde à cœur Kit de pasteurización/esterilización, compuesto por 3 botes Bormioli con tapa: 250, 550 y 1000gr. + Válvula de sonda de núcleo		218
	AKT Kit de dépressurisation de l'évacuation Kit de despresurización de desagüe de la condensación		383

Grill - Grill Plus - Flexy Grill

High performance Salamanders

- Stainless steel construction
- Height-adjustable heating top with counterweight mechanism. Continuous height adjustment of the top with respect to the food surface
- Temperature scale indicated on the column where the heating top is anchored, useful for understanding the heating temperature on the surface of the food
- High efficiency ultra-fast electrical heating elements, 3 on SEH003E and SEH103E, 4 on SEH004E
- Infrared rapid resistors (2) (SEC003E)
- Ceramic bottom cooking hob (only model SEH103E Flexygrill)
- Safety thermostat to avoid heating elements overheating
- Cooking grill with safety lock for the extraction of the same during cooking. Removable grid slides for cleaning purposes. Steel tray for the collection of cooking sauces, removable to facilitate the cleaning of the bottom surface (on models SEC and SEH003/4)
- Electronic controls with 4 digits display protected by a polycarbonate panel
- Possibility of selecting the cooking zone, activating from 1 to 4 heating elements, depending on the models
- Cooking time adjustment encoder up to 20' (for models SEH003/4 and SEH103E only for the top heating). For the SEC003E the time is adjustable via 2 buttons 1 minute at a time
- Holding function at the end of the cooking cycle, activated during programming or independently from the cooking cycle (not available on SEC003E)
- Plate/tray detection mechanism (turns on and off heating) (not available on SEC003E)
- Bottom cooktop heating intensity selector (4 levels) (SEH103E Flexy Grill). 2 hours cooking time maximum

Salamandres ultra-rapides

- Carrosserie entièrement en acier inoxydable
- Surface chauffante supérieure réglable en hauteur avec mécanisme de contrepoids. Réglage en continu de la hauteur du plateau par rapport aux aliments
- Échelle thermométrique indiquée sur la colonne d'ancrage du plateau chauffant, utile pour comprendre la température de chauffage à la surface de l'aliment
- Éléments chauffants électriques ultra-rapides à haut rendement, 3 sur SEH003E et SEH103E, 4 sur SEH004E
- Résistances infrarouges rapides (2) (SEC003E)
- Table de cuisson inférieure en vitrocéramique (SEH103E modèle Flexygrill uniquement)
- Thermostat de sécurité pour éviter la surchauffe des éléments chauffants
- Grille de cuisson avec verrou de sécurité pour l'extraire pendant la cuisson. Rails de guidage en acier inox amovibles pour le nettoyage.
- Bac en acier amovible pour la récupération des jus de cuisson afin de faciliter le nettoyage de la table de cuisson (sur les modèles SEC et SEH003/4)
- Commandes électroniques avec affichage numérique à 4 chiffres protégées par un panneau en polycarbonate
- Sélection de la zone de cuisson de 1 à 4 éléments chauffants, qui peuvent être activés selon le modèle
- Encodeur pour régler le temps de cuisson jusqu'à 20' (pour les modèles SEH003/4 et SEH103E uniquement pour la partie supérieure. Pour SEC003E le temps est réglable via les boutons d'incrément et de décrément, 1 minute à la fois)
- Fonction Hold à la fin du cycle de cuisson, qui peut être activée pendant la programmation ou indépendamment du cycle de cuisson (non disponible sur SEC003E)
- Mécanisme de détection de présence du plat (allume et éteint le chauffage) (non disponible sur SEC003E)
- Sélecteur d'intensité de chauffage de la table de cuisson inférieure (4 niveaux) (SEH103E Flexy Grill). Temps de cuisson maximum 2 heures

Salamandras ultra rápidas

- Carrocería íntegramente de acero inoxidable
- Placa de calefacción superior regulable en altura con mecanismo de contrapeso. Ajuste continuo de la altura de la placa superior en relación con la comida
- Escala termométrica indicada en la columna de anclaje de la placa de calefacción, útil para comprender la temperatura de calentamiento en la superficie del alimento
- Resistencias eléctricas ultrarrápidas de alta eficiencia, 3 en SEH003E y SEH103E, 4 en SEH004E
- Resistencias infrarrojas rápidas (2) (SEC003E)
- Placa inferior de vitrocerámica (solo SEH103E modelo Flexygrill)
- Termostato de seguridad para evitar el sobrecalentamiento de los elementos calefactores
- Rejilla de cocción con bloque de seguridad para extraerlo durante la cocción. Guías de rejilla extraíbles para la limpieza.
- Bandeja de acero extraíble para recoger los jugos de cocción para facilitar la limpieza de la placa (en los modelos SEC y SEH003/4)
- Controles electrónicos con pantalla digital de 4 dígitos protegida por panel de policarbonato
- Selección de la zona de cocción de 1 a 4 elementos calefactores, que se pueden activar según el modelo
- Selector "encoder" para ajustar el tiempo de cocción hasta 20' (para los modelos SEH003/4 y SEH103E solo para la parte superior. Para SEC003E el tiempo se puede ajustar a través de los botones de incremento y decremento en incrementos de 1 minuto a la vez)
- Función de mantenimiento al final del ciclo de cocción, que se puede activar durante la programación o independientemente del ciclo de cocción (no disponible en SEC003E)
- Mecanismo de detección de presencia plato (enciende y apaga la calefacción) (no disponible en SEC003E)
- Selector de intensidad de calentamiento de la placa inferior (4 niveles) (SEH103E FlexyGrill). Tiempo máximo de cocción 2 hora



Panneau de contrôle Grill - Panel de control Grill



Panneau de contrôle Grill Plus - Panel de control Grill Plus



Panneau de contrôle Flexy Grill - Panel de control Flexy Grill



SEC 003 SEH 003-004 Grill - Grill Plus



NEW

Grill

Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Weight Poids Peso	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
SEC003E	1 x GN1/1	600x608x536 h	4,1 Kw	58,5 Kg	AC 220-240V 50/60Hz	3.080



Grill Plus

SEH003E	1 x GN1/1	600x608x536 h	4,6 Kw	54,5 Kg	AC 380-415V 3N 50/60Hz	3.396
---------	-----------	---------------	--------	---------	------------------------	-------



Grill Plus

SEH004E	1 x GN4/3	765x608x536 h	6,1 Kw	65 Kg	AC 380-415V 3N 50/60Hz	4.016
---------	-----------	---------------	--------	-------	------------------------	-------

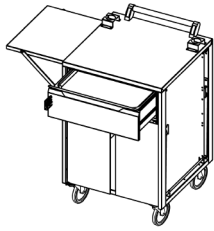
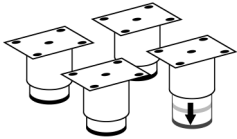
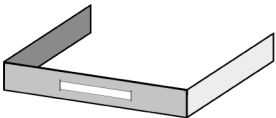
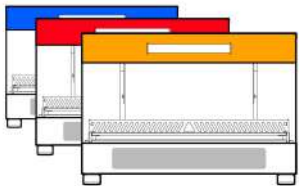
SEH 103 Flexy Grill



Flexy Grill

Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Weight Poids Peso	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
SEH103E	1 x GN1/1	600x608x536 h	7,1 Kw	59,2 Kg	AC 380-415V 3N 50/60Hz	4.743

Grill - Grill Plus - Flexy Grill Accessoires - Accesorios

Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	€
	Chariot d'armoire complet avec 4 roues pivotantes, dont deux avec freins. Boîte à plateaux GN 1/1 intégrée et support. 2 tablettes de travail qui peuvent être soulevées sur les côtés du chariot, avec ouverture à 90° Armario completo con 4 ruedas giratorias, dos de ellas con freno. Cajón y porta bandeja GN 1/1 integrados. 2 encimeras que se pueden levantar desde los lados del carro, con apertura de 90°	SEC003-SEH003-SEH103	1.213
	Plaque nervurée antiadhérent GN 1/1 Placa GN 1/1 estriada antiadherente	SEC003-SEH003-SEH103	275
	Sauteuse antiadhérent GN1/1 Sartén antiadherente GN1/1	SEC003-SEH003-SEH103	357
	Plaque de cuisson antiadhérent lisse GN 1/1 Placa GN 1/1 antiadherente liso	SEC003-SEH003-SEH103	320
	Plaque de cuisson antiadhérent GN 1/1 avec 11 moules rondes Bandeja GN 1/1 antiadherente con 11 moldes	SEC003-SEH003-SEH103	212
	Ensemble de pieds réglables Juego de pies ajustables	Tous les modèles Todos los modelos	66
	Couverture latérale en acier pour le plateau supérieur (pour personnalisation client) Techo de acero para personalizar la placa superior	SEC003-SEH003-SEH103	275
	Couverture latérale en acier, peint selon le RAL du client, pour le plateau supérieur Techo de acero, pintado según el RAL del cliente, para personalizar la placa superior	SEC003-SEH003-SEH103	578

Regeneration ovens, suitable for reheating refrigerated food (+3°C)

	VERSION	C	E/EW
Watertight cavity with radiuses corners		●	●
Stainless steel solid door		●	●
Long lasting front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone		●	●
Ventilated heating provided by high efficiency heating elements		●	●
Removable trays racks for easy cleaning		●	●
Central cavity drain system		●	●
Snap-shut door handle		●	●
Adjustable feet		●	●
Condensation drip tray under the door and integrated into the base		●	●
Electromechanical control panel with manual settings of: Temperature, Time, Humidity		●	
Electronic control with 4,3" color Touch screen and scroller to access all functions of the regenerator			●
High Resolution 5 inch Color Touch Screen Electronic Control			
200 storable programs with 9 cooking phases each			●
Operating temperature +30°C/+160°C		●	
Operating temperature +30°C/+210°C			●
Simplified user-friendly electronic controls			●
Automatic humidity vent			●
Automatic stopping of motor fans when door is open		●	●
IdealWarm function: intelligent temperature decrease in the cavity between a regeneration and a warm holding cycle			●
Climachef system, Automatic control of the humidity percentage in the cavity,			●
Two-speed Speedgrade ventilation adjustment			●
Periodic direction reversal of fan rotation for better temperature distribution		●	●
End-of-cycle buzzer		●	●
Cavity safety thermostat		●	●
Delayed start timer			●
Padlock system			●
USB port for recipe and HACCP data transfer			●
Ecowash automatic washing system (on EW and TW versions)			●/●

Fours de remise en température, adaptés à la remise en température des aliments réfrigérés (+3°C)

	VERSION	C	E/EW
Chambre étanche aux angles arrondis en acier AISI 304		●	●
Porte pleine en acier inoxydable		●	●
Joint de façade en caoutchouc de silicone résistant à la chaleur, facile à nettoyer		●	●
Chauffage ventilé au moyen d'éléments chauffants électriques blindés		●	●
Cloisons amovibles pour faciliter les opérations de nettoyage		●	●
Vidange centrale de la chambre pour faciliter les opérations de nettoyage		●	●
Porte avec serrure à pression		●	●
Pieds réglables		●	●
Bac à condensats sous la porte et intégré à la base		●	●
Panneau de commande électromécanique avec réglages manuels de : température, temps, humidité		●	
Commande électronique avec écran tactile couleur de 4,3 pouces et bouton de sélection pour accéder à toutes les fonctions du régénérateur			●
Contrôle électronique avec écran tactile couleur haute résolution de 5 pouces			
200 programmes mémorisables avec 9 phases de cuisson chacun			●
Température de fonctionnement +30°C/+160°C		●	
Température de fonctionnement +30°C/+210°C			●
Commandes électroniques simplifiées pour une utilisation intuitive			●
Évent d'évacuation automatique de l'excès d'humidité			●
Verrouillage automatique de la ventilation à l'ouverture de la porte		●	●
Fonction IdealWarm avec abaissement intelligent de la température lors du passage d'une phase de régénération à une phase de maintien			●
Contrôle automatique du pourcentage d'humidité dans l'étuve, système ClimaChef			●
Réglage de la ventilation à deux vitesses Speedgrade			●
Inversion périodique du sens de rotation de la ventilation pour une uniformité maximale de la température de régénération		●	●
Sonnerie à la fin de cycle		●	●
Thermostat de sécurité de l'étuve		●	●
Minuterie de démarrage différé			●
Fonction de verrouillage du clavier			●
Connexion USB pour le transfert de recettes et de données HACCP			●
Système de lavage automatique EcoWash en option (versions EW, TW)			●/●

Regeneradores, adecuados para retermalizar alimentos refrigerados (+3°C)	VERSIÓN	C	E/EW
Cámara estanca con ángulos redondeados		●	●
Puerta ciega de acero inoxidable		●	●
Junta de fachada de caucho de silicona resistente al calor, fácil de limpiar		●	●
Calefacción ventilada por medio de resistencias eléctricas blindadas		●	●
Guías para bandejas extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza		●	●
Desagüe de la cámara central para facilitar las operaciones de limpieza		●	●
Puerta con cierre a presión		●	●
Pies ajustables		●	●
Bandeja de condensado debajo de la puerta y integrada en la base		●	●
Panel de control electromecánico con ajustes manuales de: temperatura, tiempo, humedad		●	
Control electrónico con pantalla táctil a color de 4,3 pulgadas y mando de selección para acceder a todas las funciones del regenerador			●
Control electrónico con pantalla táctil a color de alta resolución de 5 pulgadas			
200 programas almacenables con 9 fases de cocción cada uno			●
Temperatura de funcionamiento +30 °C/+160 °C		●	
Temperatura de funcionamiento +30 °C/+210 °C			●
Controles electrónicos simplificados para un uso intuitivo			●
Ventilación automática de evacuación de exceso de humedad			●
Bloque automático de ventilación cuando se abre la puerta		●	●
Función IdealWarm con reducción inteligente de la temperatura al pasar de una fase de regeneración a una fase de mantenimiento			●
Control automático del porcentaje de humedad en la cámara, sistema ClimaChef			●
Ajuste de ventilación de dos velocidades Speedgrade			●
Inversión periódica del sentido de rotación de la ventilación para una máxima uniformidad de la temperatura de regeneración		●	●
Tono de fin de ciclo		●	●
Termostato de seguridad de la cámara		●	●
Temporizador de inicio retrasado			●
Función de bloqueo del teclado			●
Puerta USB para transferir recetas y datos HACCP			●
Sistema de lavado automático EcoWash opcional (versiones EW, TW)			●/●

- Standard equipment - Standard - Estándar
- Optional - Optionnel - Opcional



Panneau de commande Version C - Panel de mandos Versión C



Panneau de commande Version E - Panel de mandos Versión E

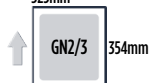


GRE 060-106-061



Item Référence Código	Plates capacity Capacité assiettes Capacidad de platos	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
GRE060C	6 Ø 200-320	6 GN2/3	10 kg	64 mm	550x610x835 h	65 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	4.064
GRE060E	6 Ø 200-320	6 GN2/3	10 kg	64 mm	550x610x854 h	65 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	4.925
GRE060EW + Ecowash	6 Ø 200-320	6 GN2/3	10 kg	64 mm	550x610x854 h	65 kg	3600W	AC 220-240V 50/60Hz	5.628

325mm

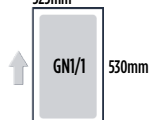


Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal



GRE106C	12 Ø 200-260 6 Ø 270-320	6 GN1/1	15 kg	64 mm	550x845x835 h	90 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	4.331
GRE106E	12 Ø 200-260 6 Ø 270-320	6 GN1/1	15 kg	64 mm	550x845x854 h	90 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	5.288
GRE106EW + Ecowash	12 Ø 200-260 6 Ø 270-320	6 GN1/1	15 kg	64 mm	550x845x854 h	90 kg	3600W	AC 220-240V 50/60Hz	5.992

325mm



Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal



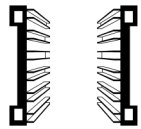
GRE061C	12 Ø 200-260 6 Ø 270-320	6 GN1/1	15 kg	64 mm	800x715x835 h	90 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	4.695
GRE061E	12 Ø 200-260 6 Ø 270-320	6 GN1/1	15 kg	64 mm	800x715x854 h	90 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	5.641
GRE061EW + Ecowash	12 Ø 200-260 6 Ø 270-320	6 GN1/1	15 kg	64 mm	800x715x854 h	90 kg	3600W	AC 220-240V 50/60Hz	6.332

530mm



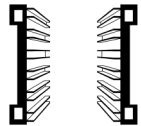
Insertion transversale des plaques
Inserción trasversal

Modification de la capacité de charge des cloisons gastro Gastronorm side racks load capacity change



Item Référence Código	Description Description Descripción	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	For models Pour les modèles Para los modelos	€
APG001	Cloisons GN2/3 5 niveaux Guías GN2/3 de 5 niveles	De 6 à 5GN2/3 De 6 a 5GN2/3	80 mm	GRE060	220
APG002	Cloisons GN1/1 5 niveaux Guías GN1/1 de 5 niveles	De 6 à 5GN1/1 De 6 a 5GN1/1	80 mm	GRE061-106	242

Changement de cloison de GN à 600x400 GN to 600x400 side racks replacement

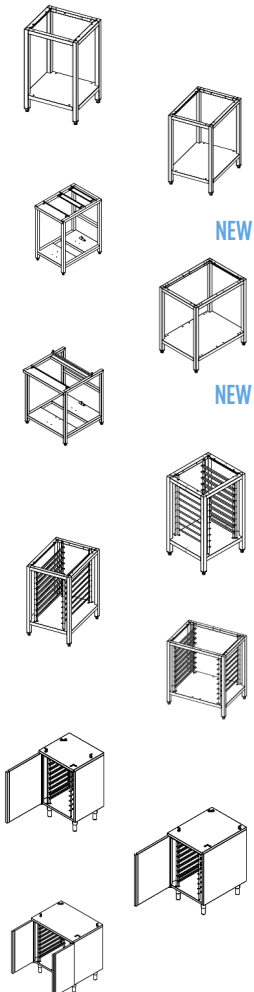


Item Référence Código	Description Description Descripción	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	For models Pour les modèles Para los modelos	€
APX006	Changement de cloison de GN1/1 à 600x400 Cambio de guías de GN/1 a 600x400	6 600x400	64 mm	GRE061	242
APX007	Changement de cloison de GN1/1 à 600x400 Cambio de guías de GN/1 a 600x400	5 600x400	80 mm	GRE061	242

Les prix des cloisons pour le changement de capacité ou la conversion de GN à 600x400 se réfèrent à l'achat de l'accessoire supplémentaire ou après-vente.
Le changement des cloisons au moment de l'achat du four est GRATUIT.

Los precios de las guías para el cambio de capacidad o la conversión de GN a 600x400 se refieren a la compra del accesorio adicional o a la posventa.
El cambio de guías en el momento de la compra del horno es GRATUITO.

GRE Piètements - Soporte

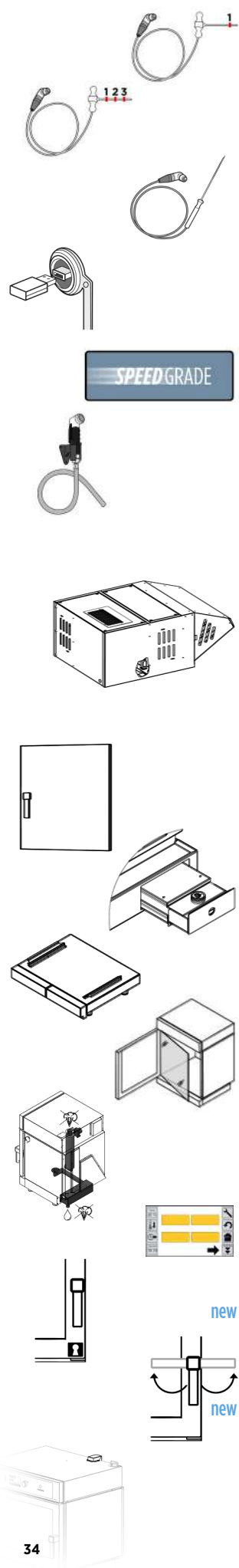


Item Référence Código	Description Description Descripción	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	For models Pour les modèles Para los modelos	€
ABA060		552x491x885÷915 h	GRE060	575
ABA106		552x712x885÷915 h	GRE106	640
ABA106H*	Support avec étagère inférieure Soporte con estante inferior	550x780x920÷950 h	GRE106	640
ABA061		802x585x885÷915 h	GRE061	640
ABA061H**		800x800x920÷950 h	GRE061	640
ABP060		552x491x885÷915 h	GRE060	957
ABP106	Support avec étagère inférieure et porte-plateau GN1/1 Soporte con estante inferior y guías para bandejas GN1/1	552x712x885÷915 h	GRE106	1.097
ABP061		802x585x885÷915 h	GRE061	1.097
ACA060		550x487x890÷950 h	GRE060	1.759
ACA106	Support d'armoire avec support de plateau GN1/1 Soporte armario con guías para bandejas GN1/1	550x710x890÷950 h	GRE106	1.886
ACA061		800x580x890÷950 h	GRE061	1.759

* ABA106H : Conçu pour les modèles encastrés CSD/HSW 001/002/003 et CSC/HSW 031/051
ABA106H: Diseñado para los modelos de empotrar CSD/HSW 001/002/003 y CSC/HSW 031/051

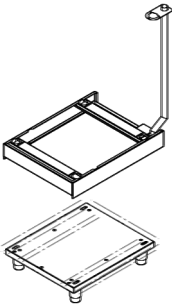
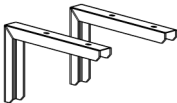
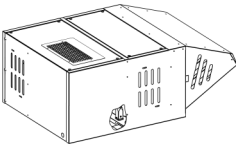
** ABA061H : Conçu pour l'encastrement des modèles CSD/HSW 011/012/013 et CSC/HSW052
ABA061H: Diseñado para los modelos de empotrar CSD/HSW 011/012/013 y CSC/HSW052

GRE Options - Opcionales



Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	€
ASC00S	Sonde à cœur mono-lecture Sonda de núcleo de un solo punto	Versions E, EW Versiones E, EW	257
ASC00M	Sonde à cœur multipoint Sonda de núcleo multipunto	Versions E, EW Versiones E, EW	323
ASC00N	Sonde à cœur à aiguille fine Sonda de núcleo de aguja fina	Versions E, EW Versiones E, EW	350
AUS00X	Connexion USB pour le transfert de recettes et de données HACCP Puerta USB para transferir recetas y datos HACCP	Versions E, EW Versiones E, EW	110
ASG00X	Système de réduction de la vitesse du ventilateur SpeedGrade Sistema de reducción de velocidad del ventilador SpeedGrade	Versions E, EW Versiones E, EW	270
AES00X	Douchette extérieure Ducha exterior	Tous les modèles Todos los modelos	189
ACC060	Hotte à condensation d'air connectée à l'appareil Campana condensadora con aire conectada al horno 550x804x327mm h - 60W AC220-240V - 50/60Hz	GRE060 Versions E, EW Versiones E, EW	2.370
ACC061	Hotte à condensation d'air connectée à l'appareil Campana condensadora con aire conectada al horno 800x898x327mm h - 175W AC220-240V - 50/60Hz	GRE061 Versions E, EW Versiones E, EW	2.613
ACC106	Hotte à condensation d'air connectée à l'appareil Campana condensadora con aire conectada al horno 550x1028x327mm h - 175W AC220-240V - 50/60Hz	GRE106 Versions E, EW Versiones E, EW	2.536
APSGRE-L	Porte avec ferrage à droite Inversión de la bisagra de la puerta (lado derecho)	Tous les modèles Todos los modelos	263
ASA001	Tiroir avec réservoir d'eau intégré de 2 litres Depósito de agua integrado de 2 litros	GRE061-106 Version E Versione E	537
ASA002	2 tiroirs dont 1 avec réservoir d'eau, 1 pour récupération d'eau condensation de la chambre 4*4lit Placée sous le four 2 cajones, 1 con depósito de agua, 1 para la recuperación del agua de condensación de la cámara de 4*4lit situada debajo del horno	Versions C, E Versiones C, E	1.200
AID00L	Porte double vitrée, dont celle intérieure peut être ouverte et dispose d'un éclairage LED Puerta de doble cristal, la interior abatible y con iluminación LED	Tous les modèles Todos los modelos	350
GRE... Q	Système de condensation complet Sistema completo de condensación	Versions E, EW Versiones E, EW	1.200
ASSW00	Logiciel One Touch Software One Touch	Versions E, EW Versiones E, EW	Sans supplément Sin cargo adicional
ADL00L	Serrure de porte avec clé (uniquement en combinaison avec AID00L) Cerradura de puerta con llave (solo en combinación con AID00L)	Tous les modèles Todos los modelos	151
AOD00X	Ouverture de la porte en deux étapes Apertura de puerta en dos etapas	Tous les modèles Todos los modelos	97
AVS00X	Silencieux Silenciador	Versions E, EW Versiones E, EW	40

GRE Accessoires - Accesorios

Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	€
	ASK060X	GRE060 Versions E, EW Versiones E, EW	1.140
	ASK106X	GRE106 Versions E, EW Versiones E, EW	1.232
	ASK061X	GRE061 Versions E, EW Versiones E, EW	1.445
	ACL00X	GRE060-061 Versions E, EW Versiones E, EW	575
	ADB00X	Version EW Versione EW	168
	ABB00X	Version EW Versione EW	192
	AWF1100	Tous les modèles Todos los modelos	765
	ACC060E	GRE 060 Versions E, EW Versiones E, EW	2.370
	ACC061E	GRE 061 Versions E, EW Versiones E, EW	2.613
	ACC106E	GRE 106 Versions E, EW Versiones E, EW	2.536

Retherma RRS

Regeneration ovens, suitable for reheating refrigerated
(+3°C) and frozen food (-18°C)

- Watertight cavity with radiuses corners
- Stainless steel solid door
- Long lasting front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone
- Ventilated heating provided by high efficiency heating elements
- Removable trays racks for easy cleaning
- Snap-shut door handle
- Easy access to facilitate maintenance and repair
- Electromechanical control panel with manual settings of: temperature and time
- Operating temperature +30°C/+160°C
- Humidity vent always open
- Automatic stopping of motor fans when door is open
- Periodic direction reversal of fan rotation for better temperature distribution
- End-of-cycle buzzer
- Cavity safety thermostat

Fours de remise en température, adaptés à la remise en température des aliments réfrigérés
(+3°C) et surgelés (-18°C)

- Chambre étanche aux angles arrondis en acier AISI 304
- Porte pleine en acier inoxydable
- Joint de façade en caoutchouc de silicone résistant à la chaleur et, facile à nettoyer
- Chauffage ventilé au moyen d'éléments chauffants électriques blindés
- Cloisons amovibles pour faciliter les opérations de nettoyage
- Porte avec serrure à pression
- Câblage et composants positionnés pour faciliter toute intervention de maintenance
- Panneau de commande électromécanique avec réglages manuels de : température et temps
- Température de fonctionnement +30°C/+160°C
- Événement d'évacuation de l'excès d'humidité toujours ouvert
- Verrouillage automatique de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Inversion périodique du sens de rotation de la ventilation pour une uniformité maximale de la température de régénération
- Sonnerie de fin de cycle
- Thermostat de sécurité de l'étuve

Regeneradores, adecuados para retermalizar alimentos refrigerados
(+3°C) y congelados (-18°C)

- Cámara estanca con ángulos redondeados
- Puerta ciega de acero inoxidable
- Junta de fachada de caucho de silicona resistente al calor, fácil de limpiar
- Calefacción ventilada por medio de resistencias eléctricas blindadas
- Guías para bandejas extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza
- Puerta con cierre a presión
- Cableado y componentes colocados para facilitar cualquier intervención de mantenimiento
- Panel de control electromecánico con ajustes manuales de: temperatura y tiempo
- Temperatura de funcionamiento +30 °C/+160 °C
- Ventilación automática de evacuación de exceso de humedad siempre abierta
- Bloque automático de ventilación cuando se abre la puerta
- Inversión periódica del sentido de rotación de la ventilación para una máxima uniformidad de la temperatura de regeneración
- Tono de fin de ciclo
- Termostato de seguridad de la cámara



Panneau de contrôle
Panel de control



RRS 040-060-090

Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Plates capacity Capacité assiettes Capacidad de platos	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	Dimensions mm Dimensions mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
-----------------------------	---	--	--	--	--------------------------------	-------------------------	--	--	---



RRS040C	4 GN2/3	4 Ø 200-320	9,6 kg	95 mm	650x650x582 h	43 kg	3450 W	AC 220-240V 50/60Hz	2.803
---------	---------	-------------	--------	-------	---------------	-------	--------	---------------------	-------

325mm



Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal



RRS060C	6 GN2/3	6 Ø 200-320	14,5 kg	75 mm	650x650x657 h	45 kg	3450 W	AC 220-240V 50/60Hz	3.096
---------	---------	-------------	---------	-------	---------------	-------	--------	---------------------	-------

325mm

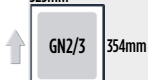


Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal



RRS090C	9 GN2/3	9 Ø 200-320	21,5 kg	75 mm	650x650x882 h	59 kg	6800 W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	3.669
---------	---------	-------------	---------	-------	---------------	-------	--------	------------------------	-------

325mm



Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal



RRS 071-101

Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Plates capacity Capacité assiettes Capacidad de platos	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
-----------------------------	---	--	--	--	--	-------------------------	--	--	---



RRS071C	7 GN1/1	14 Ø 200-260	25 kg	75 mm	825x680x732 h	54 kg	6300 W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	3.887
530mm GN1/1 325mm Insertion transversale des plaques Inserción trasversal									



RRS101C	10 GN1/1	20 Ø 200-260	36 kg	75 mm	825x680x957 h	70 kg	12500 W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	4.305
530mm GN1/1 325mm Insertion transversale des plaques Inserción trasversal									

RRS Accessori - Accessories

Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	€
ABS023	Piètement Soporte	RRS040C - RRS060C - RRS090C	640x530x840 h	10 kg	418
ABS011	Piètement Soporte	RRS071C - RRS101C	815x560x840 h	13 kg	445

Regeneration ovens, suitable for reheating refrigerated (+3°C) and frozen food (-18°C)

VERSIONE	C	D	E
Watertight cavity with radiuses corners	•	•	•
Stainless steel solid door	•	•	•
Long lasting front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone	•	•	•
Ventilated heating provided by high efficiency heating elements	•	•	•
Removable trays racks for easy cleaning	•	•	•
Direct water network connection	•	•	•
Central cavity drain system	•	•	•
Snap-shut door handle	•	•	•
Adjustable feet (Models: 111, 112, 141, 142)	•	•	•
Condensation drip tray under the door and integrated into the base	•	•	•
Electromechanical control panel with manual settings of: Temperature, Time, Humidity	•		
Electronic control with digital monochrome screen and scroller to access all the functions of the regenerator		•	
Electronic control with 4,3" color Touch screen and scroller to access all functions of the regenerator			•
95 memorizable programs with 4 cycle phases each		•	
200 storable programs with 9 cooking phases each			•
Operating temperature +30°C/+160°C	•		
Operating temperature +30°C/+210°C		•	•
Simplified user-friendly electronic controls		•	•
Manual humidity vent	•	•	•
Automatic stopping of motor fans when door is open	•	•	•
Periodic direction reversal of fan rotation for better temperature distribution	•	•	•
End-of-cycle buzzer	•	•	•
Cavity safety thermostat	•	•	•
Delayed start timer		•	•
Padlock system		•	•

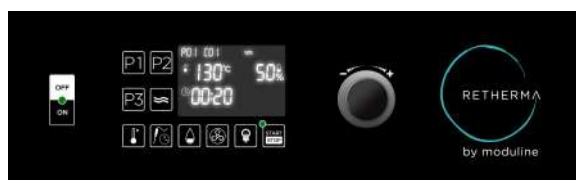
Fours de remise en température, adaptés à la remise en température des aliments réfrigérés (+3°C) et surgelés (-18°C)

VERSION	C	D	E
Chambre étanche aux angles arrondis en acier AISI 304	•	•	•
Porte pleine en acier inoxydable	•	•	•
Joint de façade en caoutchouc de silicone résistant à la chaleur, facile à nettoyer	•	•	•
Chauffage ventilé au moyen d'éléments chauffants électriques blindés	•	•	•
Cloisons amovibles pour faciliter les opérations de nettoyage	•	•	•
Raccordement direct à l'alimentation d'eau	•	•	•
Vidange centrale de la chambre pour faciliter les opérations de nettoyage	•	•	•
Porte avec serrure à pression	•	•	•
Pieds réglables (modèles : 141, 142)	•	•	•
Bac à condensats sous la porte et intégré à la base	•	•	•
Panneau de commande électromécanique avec réglages manuels de : température, temps, humidité	•		
Contrôle électronique avec écran numérique monochrome et bouton de sélection pour accéder à toutes les fonctions du régénérateur		•	
Commande électronique avec écran tactile couleur de 4,3 pouces et bouton de sélection pour accéder à toutes les fonctions du régénérateur			•
95 programmes mémorisables avec 4 phases de cycle chacun		•	
200 programmes mémorisables avec 9 phases de cuisson chacun			•
Température de fonctionnement +30°C/+160°C	•		
Température de fonctionnement +30°C/+210°C		•	•
Commandes électroniques simplifiées pour une utilisation intuitive		•	•
Évent manuel d'évacuation de l'excès d'humidité	•	•	•
Verrouillage automatique de la ventilation à l'ouverture de la porte	•	•	•
Inversion périodique du sens de rotation de la ventilation pour une uniformité maximale de la température de régénération	•	•	•
Sonnerie de fin du cycle	•	•	•
Thermostat de sécurité de l'étuve	•	•	•
Minuterie de démarrage différé		•	•
Fonction de verrouillage du clavier		•	•

Regeneradores, adecuados para retermalizar alimentos refrigerados (+3°C) y congelados (-18°C)	VERSIÓN	C	D	E
Cámara estanca con ángulos redondeados		•	•	•
Puerta ciega de acero inoxidable		•	•	•
Junta de fachada de caucho de silicona resistente al calor, fácil de limpiar		•	•	•
Calefacción ventilada por medio de resistencias eléctricas blindadas		•	•	•
Guías para bandejas extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza		•	•	•
Conexión directa a la red de agua		•	•	•
Desagüe de la cámara central para facilitar las operaciones de limpieza		•	•	•
Puerta con cierre a presión		•	•	•
Pies ajustables (modelos: 141, 142)		•	•	•
Bandeja de condensado debajo de la puerta y integrada en la base		•	•	•
Panel de control electromecánico con ajustes manuales de: temperatura, tiempo, humedad		•		
Control electrónico con pantalla digital monocromática y mando de selección para acceder a todas las funciones del regenerador			•	
Control electrónico con pantalla táctil a color de 4,3 pulgadas y mando de selección para acceder a todas las funciones del regenerador				•
95 programas almacenables con 4 fases de ciclo cada uno			•	
200 programas almacenables con 9 fases de ciclo cada uno				•
Temperatura de funcionamiento +30 °C/+160 °C		•		
Temperatura de funcionamiento +30 °C/+210 °C			•	•
Controles electrónicos simplificados para un uso intuitivo			•	•
Ventilación manual de evacuación del exceso de humedad		•	•	•
Bloque automático de ventilación cuando se abre la puerta		•	•	•
Inversión periódica del sentido de rotación de la ventilación para una máxima uniformidad de la temperatura de regeneración		•	•	•
Tono de fin de ciclo		•	•	•
Termostato de seguridad de la cámara		•	•	•
Temporizador de inicio retrasado			•	•
Función de bloqueo del teclado			•	•



Panneau de commande Version C - Panel de mandos Versión C
Électromécanique avec humidificateur - Electromecánico con humidificador



Panneau de commande Version D - Panel de mandos Versión D
Électronique avec programmeur numérique - Electrónico con programador digital



Panneau de commande Version E - Panel de mandos Versión E



RRO 061



Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
RR0061C	6 GN1/1	78 mm	800x760x886 h	67 kg	6300W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	4.534
RR0061D	6 GN1/1	78 mm	800x760x886 h	67 kg	6300W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	5.032
RR0061E	6 GN1/1	78 mm	800x760x886 h	67 kg	6300W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	5.668

530mm

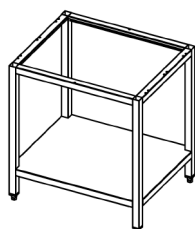


325mm

Insertion transversale des plaques
Inserción trasversal

Complet avec cloisons à plateaux GN1/1 - Completo con guías para bandejas GN1/1

Possibilité de remplacer les cloisons pour les plateaux avec une structure amovible - Posibilidad de sustituir las guías para bandejas con estructura extraíble



ABA011	Piètement avec étagère Soporte con estante inferior	790x645x840 h	456
--------	--	---------------	-----

RRO 101

Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
RR0101C	10 GN1/1	76 mm	800x760x1186 h	90 kg	12500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	5.401
RR0101D	10 GN1/1	76 mm	800x760x1186 h	90 kg	12500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	5.885
RR0101E	10 GN1/1	76 mm	800x760x1186 h	90 kg	12500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	6.521

530mm

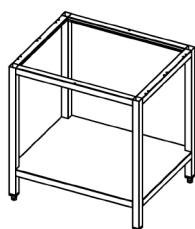


325mm

Insertion transversale des plaques
Inserción trasversal

Complet avec cloisons à plateaux GN1/1 - Completo con guías para bandejas GN1/1

Possibilité de remplacer les cloisons pour les plateaux avec une structure amovible - Posibilidad de sustituir las guías para bandejas con estructura extraíble

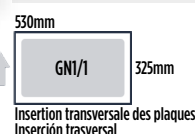


ABA011	Piètement avec étagère Soporte con estante inferior	790x645x840 h	456
--------	--	---------------	-----



RRO 141

Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
RR0141C	14 GN1/1	76 mm	800x760x1661 h	121 kg	15500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	6.953
RR0141D	14 GN1/1	76 mm	800x760x1661 h	121 kg	15500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	7.471
RR0141E	14 GN1/1	76 mm	800x760x1661 h	121 kg	15500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	8.113

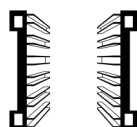


Complet avec cloisons à plateaux GN1/1 - Completo con Guías para bandejas GN1/1

Possibilité de remplacer les cloisons pour les plateaux avec une structure amovible - Posibilidad de sustituir las Guías para bandejas con estructura extraíble

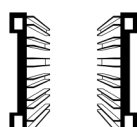
Modification de la capacité de charge des cloisons gastro Cambio de la capacidad de carga de las guías gastronorm

Item Référence Código	Description Description Descripción	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	For models Pour les modèles Para los modelos	€
APG003	Cloisons GN1/1 15 niveaux Guías GN1/1 de 15 niveles	De 14 à 15 GN1/1 De 14 a 15 GN1/1	70,5 mm	RR0141	385
APG014	Cloisons GN1/1 5 niveaux Guías GN1/1 de 5 niveles	De 6 à 5GN 1/1 De 6 a 5GN 1/1	93 mm	RR0061	242
APG015	Cloisons GN1/1 8 niveaux Guías GN1/1 de 8 niveles	De 10 à 8GN 1/1 De 10 a 8GN 1/1	96 mm	RR0101	308
APG016	Cloisons GN1/1 11 niveaux Guías GN1/1 de 11 niveles	De 14 à 11GN 1/1 De 14 a 11GN 1/1	96 mm	RR0141	385



Changement de cloison de GN à 600x400 Cambio de guías de GN a 600x400

Item Référence Código	Description Description Descripción	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	For models Pour les modèles Para los modelos	€
APX001	Changement de cloison dea GN1/1 à 600x400 Cambio de guías de GN1/1 a 600x400	6 600x400	78 mm	RR0061	242
APX002	Changement de cloison de GN1/1 à 600x400 Cambio de guías de GN1/1 a 600x400	10 600x400	76 mm	RR0101	308
APX003	Changement de cloison de GN1/1 à 600x400 Cambio de guías de GN1/1 a 600x400	14 600x400	76 mm	RR0141	385
APX010	Changement de cloison de GN1/1 à 600x400 Cambio de guías de GN1/1 a 600x400	5 600x400	93 mm	RR0061	242
APX011	Changement de cloison de GN1/1 à 600x400 Cambio de guías de GN1/1 a 600x400	8 600x400	96 mm	RR0101	308
APX012	Changement de cloison de GN1/1 à 600x400 Cambio de guías de GN1/1 a 600x400	11 600x400	96 mm	RR0141	385



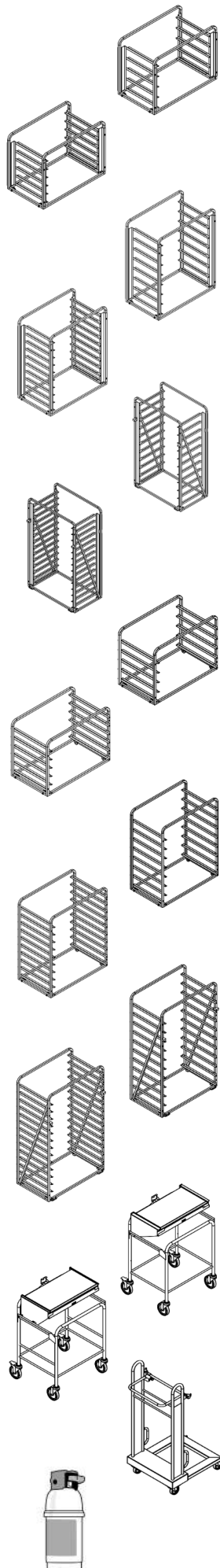
Les prix des cloisons pour le changement de capacité ou la conversion de GN à 600x400 se réfèrent à l'achat de l'accessoire supplémentaire ou après-vente.

Le changement des cloisons au moment de l'achat du four est GRATUIT.

Los precios de las guías para el cambio de capacidad o la conversión de GN a 600x400 se refieren a la compra del accesorio adicional o a la posventa.

El cambio de guías en el momento de la compra del horno es GRATUITO.

RRO 061-101-141 Accessoires - Accesorios



Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	€
AST051	5 GN1/1		RR0061	91 mm		471
AST061	6 GN1/1		RR0061	73 mm		471
AST081	8 GN1/1		RR0101	94 mm		551
Structures porte plateaux sans grilles Estructuras sin rejillas						
AST101	10 GN1/1		RR0101	73 mm		551
AST111	11 GN1/1		RR0141	93 mm		911
AST141	14 GN1/1		RR0141	72 mm		911
ASP051	5 600x400		RR0061	84 mm		471
ASP061	6 600x400		RR0061	73 mm		471
ASP081	8 600x400		RR0101	91 mm		551
Structures porte plateaux sans grilles Estructuras sin rejillas						
ASP101	10 600x400		RR0101	73 mm		551
ASP111	11 600x400		RR0141	91 mm		911
ASP141	14 600x400		RR0141	72 mm		911
ACS011		Chariot avec tablette fixe Carro fijo	RR0061 RR0101		700x523x954 h	979
ACR011		Chariot avec tablette pliable Carro basculante	RR0061 RR0101		700x523x954 h	1.160
ACS141		Chariot porte structure Carro porta estructura	RR0141		633x772x1308 h	1.525
AWF1100		Système de filtration d'eau Sistema de filtración de agua	Tous les modèles Todos los modelos			765



RRO 072



Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
RR0072C	7 GN2/1	78 mm	860x910x966 h	88 kg	12500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	5.912
RR0072D	7 GN2/1	78 mm	860x910x966 h	88 kg	12500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	6.473
RR0072E	7 GN2/1	78 mm	860x910x966 h	88 kg	12500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	7.152

650mm

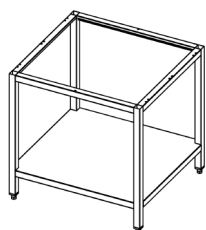


530mm

Insertion transversale des plaques
Inserción trasversal

Complet avec cloisons à plateaux GN2/1 - Completo con guías para bandejas GN2/1

Possibilité de remplacer les cloisons pour les plateaux avec une structure amovible - Posibilidad de sustituir las guías para bandejas con estructura extraíble



ABA021	Piètement avec étagère Soporte con estante inferior	850x795x840 h	497
--------	--	---------------	-----

RRO 102



Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
RR0102C	10 GN2/1	76 mm	860x910x1186 h	102 kg	15500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	6.845
RR0102D	10 GN2/1	76 mm	860x910x1186 h	102 kg	15500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	7.406
RR0102E	10 GN2/1	76 mm	860x910x1186 h	102 kg	15500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	8.085

650mm

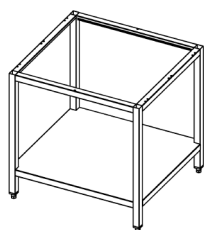


530mm

Insertion transversale des plaques
Inserción trasversal

Complet avec cloisons à plateaux GN2/1 - Completo con guías para bandejas GN2/1

Possibilité de remplacer les cloisons pour les plateaux avec une structure amovible - Posibilidad de sustituir las guías para bandejas con estructura extraíble

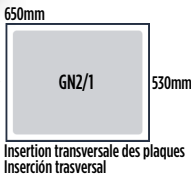


ABA021	Piètement avec étagère Soporte con estante inferior	850x795x840 h	497
--------	--	---------------	-----



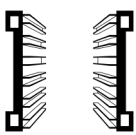
RRO 142

Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
RR0142C	14 GN2/1	76 mm	860x910x1661 h	141 kg	23200W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	8.806
RR0142D	14 GN2/1	76 mm	860x910x1661 h	141 kg	23200W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	9.366
RR0142E	14 GN2/1	76 mm	860x910x1661 h	141 kg	23200W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	10.047



Complet avec cloisons à plateaux GN2/1 - Completo con guías para bandejas GN2/1
 Possibilité de remplacer les cloisons pour les plateaux avec une structure amovible - Posibilidad de sustituir las guías para bandejas con estructura extraíble

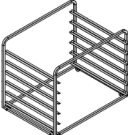
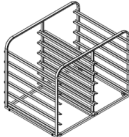
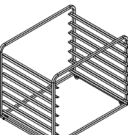
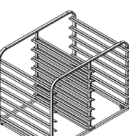
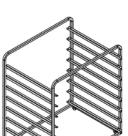
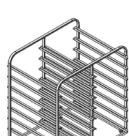
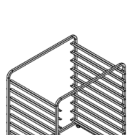
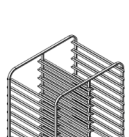
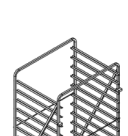
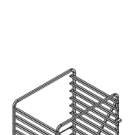
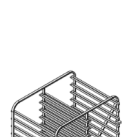
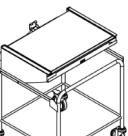
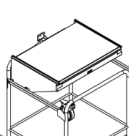
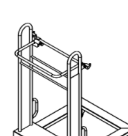
Modification de la capacité de charge des cloisons gastro Cambio de la capacidad de carga de las guías gastronorm



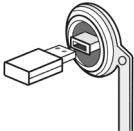
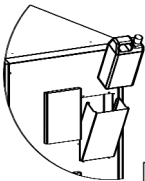
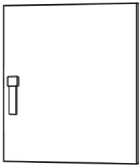
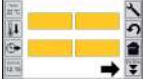
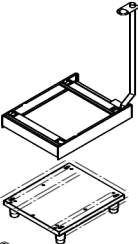
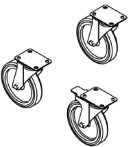
Item Référence Código	Description Description Descripción	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	For models Pour les modèles Para los modelos	€
APG017	Cloisons GN2/1 6 niveaux Guías GN2/1 de 6 niveles	De 7 à 6 GN2/1 De 7 a 6 GN2/1	93 mm	RR0072	275
APG018	Cloisons GN2/1 8 niveaux Guías GN2/1 de 8 niveles	De 10 à 8 GN2/1 De 10 a 8 GN2/1	96 mm	RR0102	330
APG019	Cloisons GN2/1 11 niveaux Guías GN2/1 de 11 niveles	De 14 à 11 GN2/1 De 14 a 11 GN2/1	96 mm	RR0142	407

Les prix des cloisons pour le changement de capacité se réfèrent à l'achat de l'accessoire supplémentaire ou après-vente. Le changement des cloisons au moment de l'achat du four est GRATUIT.
 Los precios de las guías para el cambio de capacidad se refieren a la compra del accesorio adicional o a la posventa. El cambio de guías en el momento de la compra del horno es GRATUITO.

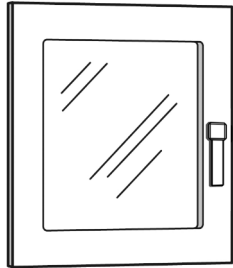
RRO 072-102-142 Accessoires - Accesorios

Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	€
 AST062	6 GN2/1		RR0072	83 mm		979
 AST06211	2 x 6 GN1/1		RR0072	83 mm		1.202
 AST072	7 GN2/1		RR0072	74 mm		979
 AST07211	2 x 7 GN1/1		RR0072	74 mm		1.202
 AST082	8 GN2/1		RR0102	91 mm		1.017
 AST08211	2 x 8 GN1/1		RR0102	91 mm		1.248
Structures porte plateaux sans grilles Estructuras sin rejillas						
 AST102	10 GN2/1		RR0102	73 mm		1.017
 AST10211	2 x 10 GN1/1		RR0102	73 mm		1.248
 AST112	11 GN2/1		RR0142	91 mm		1.299
 AST11211	2 x 11 GN1/1		RR0142	91 mm		1.560
 AST142	14 GN2/1		RR0142	72 mm		1.299
 AST14211	2 x 14 GN1/1		RR0142	72 mm		1.560
 ACS021		Chariot avec tablette fixe Carro fijo	RR0072 RR0102		750x653x954 h	1.132
 ACR021		Chariot avec tablette pliable Carro basculante	RR0072 RR0102		750x653x954 h	1.313
 ACS142		Chariot porte structure Carro porta estructura	RR0142		703x909x1308 h	1.847
 AWF1100		Système de filtration d'eau Sistema de filtración de agua	Tous les modèles Todos los modelos			765

RRO Options - Opcionales

Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	€
	ASCOOS Sonde à cœur mono-lecture Sonda de núcleo de un solo punto	Versions D et E Versión D y E	257
	ASCOOM Sonde à cœur multipoint Sonda de núcleo multipunto	Versions D et E Versión D y E	323
	ASCOON Sonde à cœur à aiguille fine Sonda de núcleo de aguja fina	Versions D et E Versión D y E	350
	AAU00X ClimaChef	Versions D et E Versión D y E	664
	ASG00X Système de ventilation à deux vitesses Speedgrade Sistema de ventilación de doble velocidad	Versions D et E Versión D y E	270
	AUS00X Connexion USB pour le transfert de recettes et de données HACCP Puerta USB para transferir recetas y datos HACCP	Versions D et E Versión D y E	110
	AES00X Douchette extérieure Ducha exterior	Tous les modèles Todos los modelos	189
	ASA003 Réserve d'eau de 3 litres intégrée dans l'appareil Depósito de agua integrado de 3 litros	Tous les modèles Todos los modelos	418
	APSRRO Porte avec ferrage à droite Inversión de la bisagra de la puerta (lado derecho)	Tous les modèles Todos los modelos	229
	ASSW00 Logiciel One Touch Software One Touch	Versions E Versión E	Sans supplément Sin cargo adicional
	ASKRRO Kit l'installation superposée RRO061 sur RRO061 et RRO101, complet avec raccord de tuyau d'évacuation et support de sol Kit para apilar RRO061 en RRO061 y RRO101, completo con conexiones de tubería de ventilación y soporte de piso	Versions D et E (avec AAU00X Climachef) Versiones D y E (con AAU00X Climachef)	1.584
	ARRFRRO Kit composé de 4 roues pivotantes en acier inoxydable, dont 2 avec freins Kit compuesto por 4 ruedas giratorias de acero inoxidable, 2 de ellas con freno	RR0141-RR0142	216
	OTF Bouton programme frites Botón de programa fritos	Tous les modèles RRO Version C Todos los modelos RRO Versión C	185

RRO Options - Opcionales



Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	€
AOL061		RR0061	376
AOL101		RR0101	403
AOL141	Porte vitrée et éclairage Puerta de cristal y iluminación de la cámara	RR0141	524
AOL072		RR0072	376
AOL102		RR0102	403
AOL142		RR0142	524

RRO Tableau récapitulatif de la capacité - Tabla resumen de la capacidad

Item Référence Código	Boards Étagères Estantes	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Suitable for Idéal pour Adecuado para	Ø 200-260/Ø 270-320	GN 1/2	Meals Repas Comidas
RR0061C-D-E	6	22 Kg	GN1/1 600x400	12 1/6 ¹	12	50/85
RR0101C-D-E	10	36 Kg	GN1/1 600x400	20 1/10 ¹	20	80/130
RR0141C-D-E	14	50 Kg	GN1/1 600x400	28 1/14 ¹	28	115/185
RR0072C-D-E	7	50 Kg	GN2/1	28/14	28	110/170
RR0102C-D-E	10	72 Kg	GN2/1	40/20	40	155/240
RR0142C-D-E	14	101 Kg	GN2/1	56/28	56	215/330

1. Avec cloisons GN1/1 - Con Guías GN1/1

Regeneration ovens, suitable for reheating refrigerated food (+3°C)

	VERSION	C	D	E
Watertight cavity with radiuses corners		•	•	•
Perimetral rubber bumpers		•	•	•
Stainless steel solid door		•	•	•
Long lasting front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone		•	•	•
Ventilated heating provided by high efficiency heating elements		•	•	•
Removable trays racks for easy cleaning		•	•	•
Snap-shut door handle		•	•	•
Four pivoting casters, two of which with brake		•	•	•
Push-handles to facilitate the equipment movements		•	•	•
Electromechanical control panel with manual settings of: Temperature, Time, Humidity		•		
Electronic control with digital monochrome screen and scroller to access all the functions of the regenerator			•	
Electronic control with 4,3" color Touch screen and scroller to access all functions of the regenerator				•
95 memorizable programs with 4 cycle phases each			•	
200 storable programs with 9 cooking phases each				•
Operating temperature +30°C/+160°C		•		
Operating temperature +30°C/+210°C			•	•
Simplified user-friendly electronic controls			•	•
Manual humidity vent		•	•	•
Automatic stopping of motor fans when door is open		•	•	•
Periodic direction reversal of fan rotation for better temperature distribution		•	•	•
Built-in 3 liters water storage tank, with lack of water alarm		•	•	•
End-of-cycle buzzer		•	•	•
Cavity safety thermostat		•	•	•
Delayed start timer			•	•
Padlock system			•	•

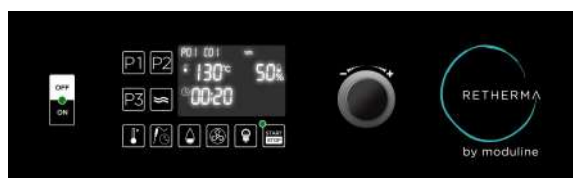
Fours de remise en température, adaptés à la remise en température des aliments réfrigérés (+3°C)

	VERSION	C	D	E
Chambre étanche aux angles arrondis en acier AISI 304		•	•	•
Pare-chocs périmétriques en caoutchouc		•	•	•
Porte pleine en acier inoxydable		•	•	•
Joint de façade en caoutchouc de silicone résistant à la chaleur, facile à nettoyer		•	•	•
Chauffage ventilé au moyen d'éléments chauffants électriques blindés		•	•	•
Cloisons amovibles pour faciliter les opérations de nettoyage		•	•	•
Porte avec serrure à pression		•	•	•
Quatre roues pivotantes, dont deux avec freins		•	•	•
Poignées pour permettre le déplacement de la machine		•	•	•
Panneau de commande électromécanique avec réglages manuels de : température, temps, humidité		•		
Contrôle électronique avec écran numérique monochrome et bouton de sélection pour accéder à toutes les fonctions du régénérateur			•	
Commande électronique avec écran tactile couleur de 4,3 pouces et bouton de sélection pour accéder à toutes les fonctions du régénérateur				•
95 programmes mémorisables avec 4 phases de cycle chacun			•	
200 programmes mémorisables avec 9 phases de cuisson chacun				•
Température de fonctionnement +30°C/+160°C		•		
Température de fonctionnement +30°C/+210°C			•	•
Commandes électroniques simplifiées pour une utilisation intuitive			•	•
Évent manuel d'évacuation de l'excès d'humidité		•	•	•
Verrouillage automatique de la ventilation à l'ouverture de la porte		•	•	•
Inversion périodique du sens de rotation de la ventilation pour une uniformité maximale de la température de régénération		•	•	•
Réservoir d'eau de 3 litres, rétractable avec avertissement de manque d'eau		•	•	•
Sonnerie de fin de cycle		•	•	•
Thermostat de sécurité de l'étuve		•	•	•
Minuterie de démarrage différé			•	•
Fonction de verrouillage du clavier			•	•

Regeneradores, adecuados para retermalizar alimentos refrigerados (+3°C)	VERSIÓN	C	D	E
Cámara estanca con ángulos redondeados		•	•	•
Parachoques perimetrales de goma		•	•	•
Puerta ciega de acero inoxidable		•	•	•
Junta de fachada de caucho de silicona resistente al calor, fácil de limpiar		•	•	•
Calefacción ventilada por medio de resistencias eléctricas blindadas		•	•	•
Guías para bandejas extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza		•	•	•
Puerta con cierre a presión		•	•	•
Cuatro ruedas giratorias, dos de ellas con freno		•	•	•
Asas para permitir el movimiento de la máquina		•	•	•
Panel de control electromecánico con ajustes manuales de: temperatura, tiempo, humedad		•		
Control electrónico con pantalla digital monocromática y mando de selección a todas las funciones del regenerador			•	
Control electrónico con pantalla táctil a color de 4,3 pulgadas y mando de selección para acceder a todas las funciones del regenerador				•
95 programas almacenables con 4 fases de ciclo cada uno			•	
200 programas almacenables con 9 fases de ciclo cada uno				•
Temperatura de funcionamiento +30 °C/+160 °C		•		
Temperatura de funcionamiento +30 °C/+210 °C			•	•
Controles electrónicos simplificados para un uso intuitivo			•	•
Ventilación manual de evacuación del exceso de humedad		•	•	•
Bloque automático de ventilación cuando se abre la puerta		•	•	•
Inversión periódica del sentido de rotación de la ventilación para una máxima uniformidad de la temperatura de regeneración		•	•	•
Depósito de agua de 3 litros, retráctil con aviso de bajo nivel de agua		•	•	•
Tono de fin de ciclo		•	•	•
Termostato de seguridad de la cámara		•	•	•
Temporizador de inicio retrasado			•	•
Función de bloqueo del teclado			•	•



Panneau de commande Version C - Panel de mandos Versión C
Électromécanique avec humidificateur - Electromecánico con humidificador



Panneau de commande Version D - Panel de mandos Versión D
Électronique avec programmateur numérique - Electrónico con programador digital



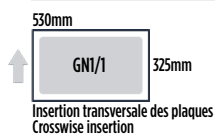
Panneau de commande Version E - Panel de mandos Versión E



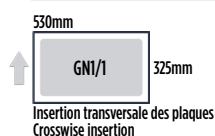
RRT 061-101-161



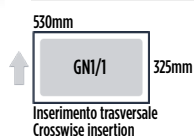
Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
RRT061C	6 GN1/1	78 mm	885x825x1066 h	77 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	4.713
RRT061D	6 GN1/1	78 mm	885x825x1066 h	77 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	5.210
RRT061E	6 GN1/1	78 mm	885x825x1066 h	77 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	5.821



RRT101C	10 GN1/1	76 mm	885x825x1366 h	102 kg	6800W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	5.528
RRT101D	10 GN1/1	76 mm	885x825x1366 h	102 kg	6800W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	5.885
RRT101E	10 GN1/1	76 mm	885x825x1366 h	102 kg	6800W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	6.521



RRT161C	16 GN1/1	72 mm	885x825x1831 h	135 kg	6800W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	7.819
RRT161D	16 GN1/1	72 mm	885x825x1831 h	135 kg	6800W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	8.340
RRT161E	16 GN1/1	72 mm	885x825x1831 h	135 kg	6800W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	8.993

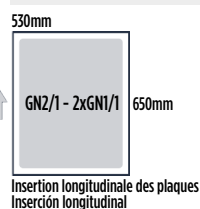




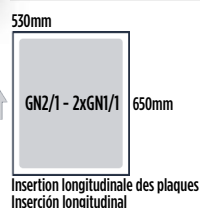
RRT 112-153-162



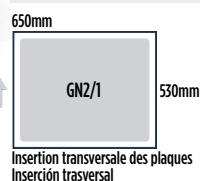
Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
RRT112C	10 GN2/1 20 GN 1/1	76 mm	1005x855x1186 h	107 kg	6800W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	7.086
RRT112D	10 GN2/1 20 GN 1/1	76 mm	1005x855x1186 h	107 kg	6800W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	7.606
RRT112E	10 GN2/1 20 GN1/1	76 mm	1005x855x1186 h	107 kg	6800W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	8.259



RRT153C	16 GN2/1 32 GN1/1	72 mm	1005x855x1711 h	143 kg	10150W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	8.900
RRT153D	16 GN2/1 32 GN1/1	72 mm	1005x855x1711 h	143 kg	10150W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	9.420
RRT153E	16 GN2/1 32 GN1/1	72 mm	1005x855x1711 h	143 k	10150W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	10.059

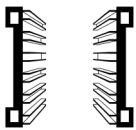


RRT162C	16 GN2/1	79 mm	945x975x1931 h	170 kg	10150W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	8.393
RRT162D	16 GN2/1	79 mm	945x975x1931 h	170 kg	10150W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	8.913
RRT162E	16 GN2/1	79 mm	945x975x1931 h	170 kgg	10150W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	9.567



Modification de la capacité de charge des cloisons gastro

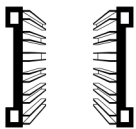
Cambio de la capacidad de carga de las guías gastronorm



Item Référence Código	Description Description Descripción	Trays capacity Capacité des plateau Capacidad bandejas	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	For models Pour les modèles Para los modelos	€
APG004	Cloisons GN2/1 pour le chargement de 64 assiettes diamètre 280 mm sur grilles Guías GN2/1 para la carga de 64 platos de 280 mm de diámetro en rejillas	16 GN2/1	72 mm	RRT153	495
APG014	Cloisons GN1/1 5 niveaux Guías GN1/1 de 5 niveles	De 6 à 5 GN1/1 De 6 a 5GN 1/1	93 mm	RRT061	242
APG015	Cloisons GN1/1 8 niveaux Guías GN1/1 de 8 niveles	De 10 à 8 GN1/1 De 10 a 8 GN1/1	96 mm	RRT101	308

Changement de cloison de GN à 600x400

Cambio de guías de GN a 600x400



Item Référence Código	Description Description Descripción	Trays capacity Capacité des plateau Capacidad bandejas	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	For models Pour les modèles Para los modelos	€
APX001	Changement de cloison de GN1/1 à 600x400 Cambio de guías de GN1/1 a 600x400	6 600x400	78 mm	RRT061	242
APX002	Changement de cloison de GN1/1 à 600x400 Cambio de guías de GN1/1 a 600x400	10 600x400	76 mm	RRT101	308
APX004	Changement de cloison de GN1/1 à 600x400 Cambio de guías de GN1/1 a 600x400	16 600x400	72 mm	RRT161	495
APX010	Changement de cloison de GN1/1 à 600x400 Cambio de guías de GN1/1 a 600x400	5 600x400	93 mm	RRT061	242
APX011	Changement de cloison de GN1/1 à 600x400 Cambio de guías de GN1/1 a 600x400	8 600x400	96 mm	RRT101	308

Les prix des cloisons pour le changement de capacité ou la conversion de GN à 600x400 se réfèrent à l'achat de l'accessoire supplémentaire ou après-vente.
Le changement des cloisons au moment de l'achat du four est GRATUIT.

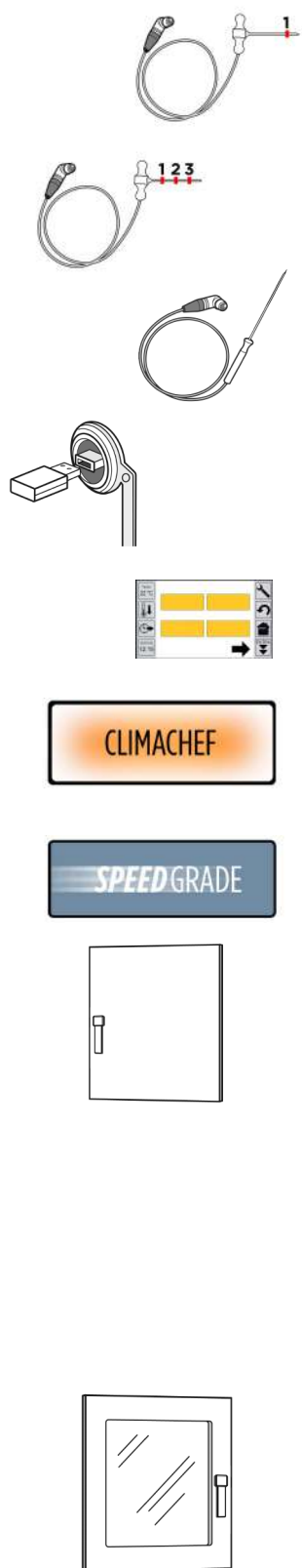
L o s precios de las guías para el cambio de capacidad o la conversión de GN a 600x400 se refieren a la compra del accesorio adicional o a la posventa.
El cambio de guías en el momento de la compra del horno es GRATUITO.

RRT Tableau récapitulatif de la capacité - Tabla resumen de la capacidad

Item Référence Código	Boards Étagères Estantes	Food Produit Producto	Suitable for Idéal pour Adecuado para	Ø 200-260/ø 270-320	Meals Repas Comidas
RRT061C-D-E	6	22 Kg	GN 1/1 600x400	12 '1/6'	50/85
RRT101C-D-E	10	36 Kg	GN 1/1 600x400	20 '1/10'	80/130
RRT161C-D-E	16	58 Kg	GN 1/1 600x400	32 '1/16'	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 cloisons GN1/1 - Con Guías GN1/1

RRT Options - Opcionales



Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	€
ASC00S	Sonde à coeur mono-lecture Sonda de núcleo de un solo punto	Versions D et E Versión D y E	257
ASCOOM	Sonde à coeur multipoint Sonda de núcleo multipunto	Versions D et E Versión D y E	323
ASCOON	Sonde à coeur à aiguille fine Sonda de núcleo de aguja fina	Versions D et E Versión D y E	350
AUS00X	Connexion USB pour le transfert de recettes et de données HACCP Puerta USB para transferir recetas y datos HACCP	Versions D et E Versión D y E	110
ASSW00	Logiciel One Touch Software One Touch	Uniquement pour la version E Solo para la versión E	Sans supplément Sin cargo adicional
AAU00X	ClimaChef	Versions D et E Versión D y E	664
ASG00X	Système de ventilation à deux vitesses Speedgrade Sistema de ventilación de doble velocidad	Versions D et E Versión D y E	270
APSRRT	Porte avec ferrage à droite Inversión de la bisagra de la puerta (lado derecho)	RRT061/101/161/162	229
AOL061		RRT061	376
AOL101		RRT101	403
AOL161		RRT161 2 portes 2 puertas	750
AOL112	Porte vitrée et éclairage dans l'étuve Puerta de cristal y iluminación en la cámara	RRT112	445
AOL153		RRT153 2 portes 2 puertas	750
AOL162		RRT162 2 portes 2 puertas	750

Retherma RRFF RRFT

Regeneration ovens, suitable for reheating refrigerated food (+3°C)

- Floor installation without access ramp
- Watertight cavity with rounded corners
- Stainless steel solid door
- 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 heating elements
- Door equipped with three points locking system
- Condensate tray located behind the motor fans deflector. Equipment without drain
- Electronic control with 4,3" color Touch screen and scroller to access all functions of the regenerator
- 200 storable programs with 9 cooking phases each
- IdealWarm function: intelligent temperature decrease in the cavity between a regeneration and a warm holding cycle
- Climachef system, Automatic control of the humidity percentage in the cavity
- Operating temperature +30°C/+160°C
- Simplified user-friendly electronic controls
- Automatic humidity vent
- Automatic stopping of motor fans when door is open
- Periodic direction reversal of fan rotation for better temperature distribution
- End-of-cycle buzzer
- Cavity safety thermostat
- Cavity suitable for different plates or pans trolleys
- USB port for recipe and HACCP data transfer
- Single-point temperature reading core probe

Fours de remise en température, adaptés à la remise en température des aliments réfrigérés (+3°C)

- Installation au sol sans rampe d'accès
- Chambre étanche aux coins arrondis
- Porte pleine en acier inoxydable
- Pare-chocs en acier inoxydable à l'intérieur de la chambre pour l'insertion du chariot
- Joint de façade en caoutchouc de silicone résistant à la chaleur, facile à nettoyer
- Chauffage ventilé au moyen d'éléments chauffants électriques blindés
- Fermeture de la porte sur trois points
- Bac d'égouttage des condensats situé derrière le déflecteur du ventilateur. Équipement sans vidange
- Commande électronique avec écran tactile couleur de 4,3 pouces et bouton de sélection pour accéder à toutes les fonctions du régénérateur
- 200 programmes mémorisables avec 9 phases de cuisson chacun
- Fonction IdealWarm avec abaissement intelligent de la température lors du passage d'une phase de régénération à une phase de maintenance
- Contrôle automatique du pourcentage d'humidité dans la pièce, système ClimaChef
- Température de fonctionnement +30°C/+160°C
- Commandes électroniques simplifiées pour une utilisation intuitive
- Événement d'évacuation automatique de l'excès d'humidité
- Verrouillage automatique de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Inversion périodique du sens de rotation de la ventilation pour une uniformité maximale de la température de régénération
- Sonnerie de fin de cycle
- Thermostat de sécurité d'ambiance
- Chambre adaptée à accueillir plusieurs chariots à assiettes ou porte-plateaux
- Connexion USB pour le transfert de recettes et de données HACCP
- Sonde à cœur avec lecture de température en un point

Regeneradores, adecuados para retermalizar alimentos refrigerados (+3°C)

- Instalación en el suelo sin rampa de acceso
- Cámara estanca con ángulos redondeados
- Puerta ciega de acero inoxidable
- Parachoques de acero inoxidable en el interior de la cámara para insertar el carro
- Junta de fachada de caucho de silicona resistente al calor, fácil de limpiar
- Calefacción ventilada por medio de resistencias eléctricas blindadas
- Cierre de puerta en tres puntos
- Bandeja de goteo de condensado ubicada detrás del deflector del ventilador. Equipos sin desagüe
- Control electrónico con pantalla táctil a color de 4,3 pulgadas y mando de selección para acceder a todas las funciones del regenerador
- 200 programas almacenables con 9 fases de cocción cada uno
- Función IdealWarm con reducción inteligente de la temperatura al pasar de una fase de regeneración a una fase de mantenimiento
- Control automático del porcentaje de humedad en la cámara, sistema ClimaChef
- Temperatura de funcionamiento +30 °C/+160 °C
- Controles electrónicos simplificados para un uso intuitivo
- Ventilación automática de evacuación de exceso de humedad
- Bloque automático de ventilación cuando se abre la puerta
- Inversión periódica del sentido de rotación de la ventilación para una máxima uniformidad de la temperatura de regeneración
- Tono de fin de ciclo
- Termostato de seguridad de la cámara
- Cámara adecuada para alojar varios carros de platos o para bandejas
- Puerta USB para transferir recetas y datos HACCP
- Sonda al núcleo con lectura de temperatura en un punto



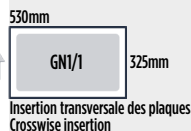
Panneau de contrôle
Panel de control



RRFF RRFT 20-22



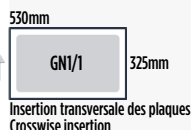
Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Cavity dimensions mm Dimensions de la chambre mm Dimensiones de la cámara: mm	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
RRFF20E	20 GN1/1	72 kg	780x695x1860 h	1179x932x1967 h	206 kg	12500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	13.369



Livré avec KlimaChef AAU00X + sonde à cœur ASC00S + porte USB AUS00X en standard - Se suministra con sonda al núcleo KlimaChef AAU00X + ASC00S + Puerta USB AUS00X de serie
Le régénérateur est fourni sans structure porte-plateau et sans chariot - El regenerador se suministra sin estructura de soporte de bandeja y sin carro



RRFF22E	20 GN1/1	72 kg	780x705x1860 h	1179x913x1967 h	252 kg	12500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	15.491
---------	----------	-------	----------------	-----------------	--------	--------	------------------------	--------

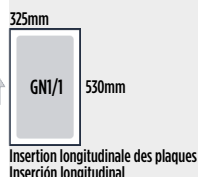


VERSION TRAVERSANTE AVEC 2 PORTES - VERSION PASANTE CON 2 PUERTAS

Livré avec KlimaChef AAU00X + sonde à cœur ASC00S + porte USB AUS00X en standard - Se suministra con sonda al núcleo KlimaChef AAU00X + ASC00S + Puerta USB AUS00X de serie
Le régénérateur est fourni sans structure porte-plateau et sans chariot - El regenerador se suministra sin estructura de soporte de bandeja y sin carro



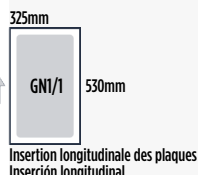
RRFT20E	20 GN1/1	72 kg	570x860x1860 h	969x1127x1967 h	206 kg	12500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	13.369
---------	----------	-------	----------------	-----------------	--------	--------	------------------------	--------



Livré avec KlimaChef AAU00X + sonde à cœur ASC00S + porte USB AUS00X en standard - Se suministra con sonda al núcleo KlimaChef AAU00X + ASC00S + Puerta USB AUS00X de serie
Le régénérateur est fourni sans structure porte-plateau et sans chariot - El regenerador se suministra sin estructura de soporte de bandeja y sin carro



RRFT22E	20 GN1/1	72 kg	570x900x1860 h	969x1199x1967 h	252 kg	12500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	15.491
---------	----------	-------	----------------	-----------------	--------	--------	------------------------	--------



VERSION TRAVERSANTE AVEC 2 PORTES - VERSION PASANTE CON 2 PUERTAS

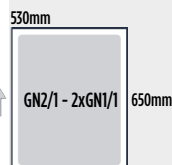
Livré avec KlimaChef AAU00X + sonde à cœur ASC00S + porte USB AUS00X en standard - Se suministra con sonda al núcleo KlimaChef AAU00X + ASC00S + Puerta USB AUS00X de serie
Le régénérateur est fourni sans structure porte-plateau et sans chariot - El regenerador se suministra sin estructura de soporte de bandeja y sin carro



RRFF 40-42



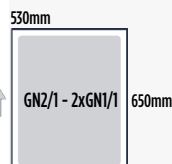
Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateau Capacidad bandejas	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Cavity dimensions mm Dimensions de la chambre mm Dimensiones de la cámara: mm	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
RRFF40E	40 GN1/1 20 GN2/1	144 kg	780x965x1860 h	1179x1207x1967 h	246 kg	23200W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	15.023



Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

Livré avec ClimChef AAU00X + sonde à cœur ASC00S + porte USB AUS00X en standard - Se suministra con sonda al núcleo ClimChef AAU00X + ASC00S + Puerta USB AUS00X de serie
Le régénérateur est fourni sans structure porte-plateau et sans chariot - El regenerador se suministra sin estructura de soporte de bandeja y sin carro

RRFF42E	40 GN1/1 20 GN2/1	144 kg	780x975x1860 h	1179x1177x1967 h	295 kg	23200W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	17.371
---------	----------------------	--------	----------------	------------------	--------	--------	------------------------	--------



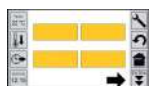
Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

VERSION TRAVERSANTE AVEC 2 PORTES - VERSION PASANTE CON 2 PUERTAS

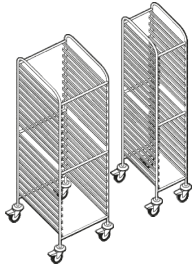
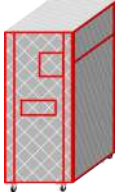
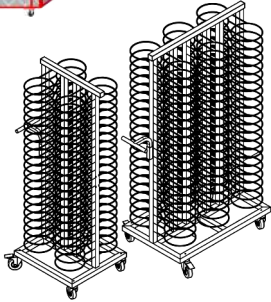
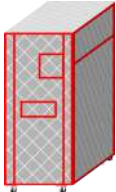
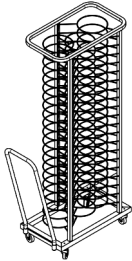
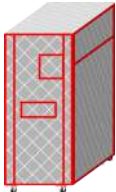
Livré avec ClimChef AAU00X + sonde à cœur ASC00S + porte USB AUS00X en standard - Se suministra con sonda al núcleo ClimChef AAU00X + ASC00S + Puerta USB AUS00X de serie
Le régénérateur est fourni sans structure porte-plateau et sans chariot - El regenerador se suministra sin estructura de soporte de bandeja y sin carro

RRFF RRFT Options - Opcionales

Item Référence Código	Version Version Versió	For models Pour les modèles Para los modelos	€
ASCO0M	Sonde à cœur multi-lecture Sonda de núcleo multipunto	Tous les modèles Todos los modelos	323
ASCO0N	Sonde à cœur à aiguille fine Sonda de núcleo de aguja fina	Tous les modèles Todos los modelos	350
AES00X	Douchette extérieure Ducha exterior	Tous les modèles Todos los modelos	189
ASG00X	Système de ventilation à deux vitesses Speedgrade Sistema de ventilación de doble velocidad	Tous les modèles Todos los modelos	270
ALP000	Lampe Clignotante Luz Centelleante	RRFF/FT22/42	350
ASSW00	Logiciel One Touch Software One Touch	Tous les modèles Todos los modelos	Sans supplément Sin cargo adicional



RRFF RRFT Accessoires - Accesorios

Item Référence Código	Version Version Version	For models Pour les modèles Para los modelos	Capacity Capacité Capacidad	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	€
	ACPT020	RRFF20-22 RRFT20-22	20 plateaux GN1/1 h=65 mm 20 bandejas GN1/1 h=65 mm	500x550x1735 h	1.794
	ACPT040	RRFF40-42	40 plateaux GN1/1 h=65 mm 40 bandejas GN1/1 h=65 mm	598x700x1780 h	1.941
	ACT0020	ACPT020			740
	ACT0040	ACPT040			1.005
	ACPP084	RRFF20-22	84 assiettes Ø 230-310 84 platos Ø 230-310	560x555x1750 h	2.342
	ACPP126	RRFF40-42	126 assiettes Ø 230-310 126 platos Ø 230-310	560x876x1750 h	4.014
	ACT0084	ACPP084			1.059
	ACT0126	ACPP126			1.179
	ACPP062	RRFT20-22	62 assiettes Ø 230-310 62 platos Ø 230-310	410x725x1750 h	2.209
	ACT0062	ACPP062			1.044
	ACT0062	ACPP062			1.044
	AWF100	Tous les modèles Todos los modelos			765



Retherma RRD

Combined regeneration ovens: cold holding and regeneration suitable for reheating refrigerated food (+3°C)

- Watertight cavity with radiused corners
- Perimetral rubber bumpers
- Stainless steel solid door
- Long lasting front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone
- Ventilated heating provided by high efficiency heating elements
- Refrigeration produced by an integrated compressor group
- Ventilated cooling provided by stainless steel evaporator
- Removable trays racks for easy cleaning
- Central cavity drain system
- Snap-shut door handle
- Four pivoting casters, two of which with brake
- Push-handles to facilitate the equipment movements
- Electronic control with 4,3" color Touch screen and scroller to access all functions of the regenerator
- 200 storable programs with 9 cooking phases each
- Speedgrade, 2 speeds motor fans
- Operating temperature +0°C/+160°C
- Simplified user-friendly electronic controls
- Manual humidity vent
- Automatic stopping of motor fans when door is open
- Periodic direction reversal of fan rotation for better temperature distribution
- Built-in 3 liters water storage tank, with empty tank alarm
- End-of-cycle buzzer
- Cavity safety thermostat
- Delayed start timer
- Padlock system

Fours de remise en température combinés : conservation au froid et remise en température adaptés aux aliments réfrigérés (+3°C)

- Chambre étanche aux coins arrondis
- Pare-chocs périmétriques en caoutchouc
- Porte pleine en acier inoxydable
- Joint de façade en caoutchouc de silicone résistant à la chaleur et facile à nettoyer
- Chauffage ventilé au moyen d'éléments chauffants électriques blindés
- Refroidissement produit par l'unité de compression intégrée
- Refroidissement ventilé de la chambre au moyen d'un évaporateur en acier inoxydable
- Cloisons amovibles pour faciliter les opérations de nettoyage
- Vidange centrale de la chambre pour faciliter les opérations de nettoyage
- Porte avec serrure à pression
- Quatre roues pivotantes, dont deux avec freins
- Poignées pour permettre le déplacement de la machine
- Commande électronique avec écran tactile couleur de 4,3 pouces et bouton de sélection pour accéder à toutes les fonctions du régénérateur
- 200 programmes mémorisables avec 9 phases de cuisson chacun
- Système de ventilation à deux vitesses Speedgrade
- Température de fonctionnement +0°C/+160°C
- Commandes électriques simplifiées pour une utilisation intuitive
- Événement manuel d'évacuation de l'excès d'humidité
- Verrouillage automatique de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Inversion périodique du sens de rotation de la ventilation pour une uniformité maximale de la température de régénération
- Réservoir d'eau de 3 litres, rétractable avec avertissement de manque d'eau
- Sonnerie de fin de cycle
- Thermostat de sécurité de l'étuve
- Minuterie de démarrage différé
- Fonction de verrouillage du clavier

Regeneradores combinados: con mantenimiento en frío y retermalización, adecuados para recalentar alimentos refrigerados (+3°C)

- Cámara estanca con ángulos redondeados
- Parachoques perimetrales de goma
- Puerta ciega de acero inoxidable
- Junta de fachada de caucho de silicona resistente al calor y fácil de limpiar
- Calefacción ventilada por medio de resistencias eléctricas blindadas
- Refrigeración producida por unidad de compresor integrada
- Enfriamiento ventilado de la cámara mediante un evaporador de acero inoxidable
- Guías para bandejas extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza
- Desagüe de la cámara central para facilitar las operaciones de limpieza
- Puerta con cierre a presión
- Cuatro ruedas giratorias, dos de ellas con freno
- Asas para permitir el movimiento de la máquina
- Control electrónico con pantalla táctil a color de 4,3 pulgadas y mando de selección para acceder a todas las funciones del regenerador
- 200 programas almacenables con 9 fases de cocción cada uno
- Speedgrade, 2 velocidades del ventilador
- Temperatura de funcionamiento +0°C/+160°C
- Controle electrónicos simplificados para un uso intuitivo
- Ventilación manual de evacuación del exceso de humedad
- Bloque automático de ventilación cuando se abre la puerta
- Inversión periódica del sentido de rotación de la ventilación para una máxima uniformidad de la temperatura de regeneración
- Depósito de agua de 3 litros, retráctil con aviso de bajo nivel de agua
- Tono de fin de ciclo
- Termostato de seguridad de la cámara
- Temporizador de inicio retrasado
- Función de bloqueo del teclado



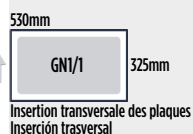
Panneau de contrôle
Panel de control



RRD 061-101-153



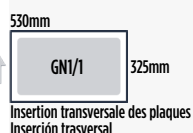
Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateau Capacidad bandejas	Plates capacity Plates capacity Capacidad de platos	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
RRD061E	6 GN1/1	12 ø 200-260 6 ø 270-320	22 kg	78 mm	885x829x1395 h	135 kg	3450W	AC 220-240V 50Hz	9.567



Livré avec un système de ventilation à double vitesse (ASG00X) en standard - Se suministra con sistema de ventilación de doble velocidad (ASG00X) de serie



RRD101E	10 GN1/1	20 ø 200-260 10 ø 270-320	36 kg	76 mm	885x829x1700 h	159 kg	6800W	AC 380-415V 3N 50Hz	10.448
---------	----------	------------------------------	-------	-------	----------------	--------	-------	---------------------	--------



Livré avec un système de ventilation à double vitesse (ASG00X) en standard - Se suministra con sistema de ventilación de doble velocidad (ASG00X) de serie

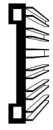


RRD153E	16 GN2/1 32 GN1/1	64 ø 200-260 32 ø 270-320	115 kg	72 mm	1005x855x2010 h	180 Kg	10150W	AC 380-415V 3N 50Hz	15.584
---------	----------------------	------------------------------	--------	-------	-----------------	--------	--------	---------------------	--------



Livré avec un système de ventilation à double vitesse (ASG00X) en standard - Se suministra con sistema de ventilación de doble velocidad (ASG00X) de serie

Modification de la capacité de charge des cloisons gastro Cambio de la capacidad de carga de las guías gastronorm



Item Référence Código	Description Description Descripción	Trays capacity Capacité des plateau Capacidad bandejas	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	For models Pour les modèles Para los modelos	€
APG004	Cloisons GN2/1 pour le chargement 64 assiettes diamètre 280 mm, sur grilles Guías GN2/1 para la carga de 64 platos de 280 mm de diámetro en rejillas	16 GN2/1	72 mm	RRD153	495
APG014	Cloisons GN1/1 5 niveaux Guías GN1/1 de 5 niveles	De 6 à 5 GN1/1 De 6 a 5GN 1/1	93 mm	RRD061	242
APG015	Cloisons GN1/1 8 niveaux Guías GN1/1 de 8 niveles	De 10 à 8 GN1/1 De 10 a 8 GN1/1	96 mm	RRD101	308

Changement de cloison de GN à 600x400 Cambio de guías de GN a 600x400



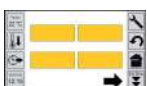
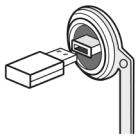
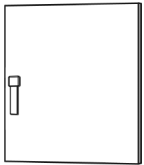
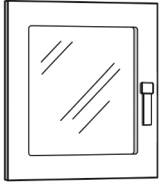
Item Référence Código	Description Description Descripción	Trays capacity Capacité des plateau Capacidad bandejas	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	For models Pour les modèles Para los modelos	€
APX001	Changement de cloison de GN1/1 à 600x400 Cambio de guías de GN1/1 a 600x400	6 600x400	78 mm	RRD061	242
APX002	Changement de cloison de GN1/1 à 600x400 Cambio de guías de GN1/1 a 600x400	10 600x400	76 mm	RRD101	308
APX010	Changement de cloison de GN1/1 à 600x400 Cambio de guías de GN1/1 a 600x400	5 600x400	93 mm	RRD061	242
APX011	Changement de cloison de GN1/1 à 600x400 Cambio de guías de GN1/1 a 600x400	8 600x400	96 mm	RRD101	308

Les prix des cloisons pour le changement de capacité ou la conversion de GN à 600x400 se réfèrent à l'achat de l'accessoire supplémentaire ou après-vente.
Le changement des cloisons au moment de l'achat du four est GRATUIT.

Los precios de las guías para el cambio de capacidad o la conversión de GN a 600x400 se refieren a la compra del accesorio adicional o a la posventa.
El cambio de guías en el momento de la compra del horno es GRATUITO.

RRD Options - Opcionales

Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	€
AOL061		RRD061E	376
AOL101	Porte vitrée et éclairage de la chambre Puerta de vidrio y iluminación de la cámara	RRD101E	403
AOL153		RRD153 2 portes 2 puertas	750
APSRRD	Porte avec ferrage à droite Inversión de la bisagra de la puerta (lado derecho)	RRD061/RRD101	229
AUS00X	Connexion USB pour le transfert de recettes et de données HACCP Puerta USB para transferir recetas y datos HACCP	Tous les modèles Todos los modelos	110
ASC00S	Sonde à cœur mono-lecture Sonda de núcleo de un solo punto	Tous les modèles Todos los modelos	257
ASC00M	Sonde à cœur multipoint Sonda de núcleo multipunto	Tous les modèles Todos los modelos	323
ASC00N	Sonde à cœur à aiguille fine Sonda de núcleo de aguja fina	Tous les modèles Todos los modelos	350
AAU00X	ClimaChef	Tous les modèles Todos los modelos	664
ASSW00	Logiciel One Touch Software One Touch	Tous les modèles Todos los modelos	Sans supplément Sin cargo adicional



Retherma RRFC

Combined regeneration ovens: cold holding and regeneration - suitable for reheating refrigerated food (+3°C)

- Floor installation without access ramp
- Watertight cavity with radiuses corners
- Stainless steel solid door
- 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 heating elements
- Door equipped with three points locking system
- Refrigeration produced by an integrated compressor group
- Ventilated cooling provided by stainless steel evaporator
- Condensate tray located behind the motor fans deflector. Equipment without drain
- Electronic control with 4,3" color Touch screen and scroller to access all functions of the regenerator
- 200 storable programs with 9 cooking phases each
- IdealWarm function: intelligent temperature decrease in the cavity between a regeneration and a warm holding cycle
- Climachef system, Automatic control of the humidity percentage in the cavity
- Speedgrade, 2 speeds motor fans
- Operating temperature +0°C/+160°C
- Simplified user-friendly electronic controls
- Automatic humidity vent
- Automatic stopping of motor fans when door is open
- Periodic direction reversal of fan rotation for better temperature distribution
- End-of-cycle buzzer
- Cavity safety thermostat
- Cavity suitable for different plates or pans trolleys
- USB port for recipe and HACCP data transfer
- Single-point temperature reading core probe

Fours de remise en température combinés : conservation au froid et remise en température adaptés aux aliments réfrigérés (+3°C)

- Installation au sol sans rampe d'accès
- Chambre étanche aux coins arrondis
- Porte pleine en acier inoxydable
- Pare-chocs en acier inoxydable à l'intérieur de la chambre pour l'insertion du chariot
- Joint de façade en caoutchouc de silicone résistant à la chaleur et facile à nettoyer
- Chauffage ventilé au moyen d'éléments chauffants électriques blindés
- Fermeture de la porte sur trois points
- Refroidissement produit par l'unité de compression intégrée
- Refroidissement ventilé de la chambre au moyen d'un évaporateur en acier inoxydable
- Bac d'égouttage des condensats situé derrière le déflecteur du ventilateur. Équipement sans vidange
- Commande électronique avec écran tactile couleur de 4,3 pouces et bouton de sélection pour accéder à toutes les fonctions du régénérateur
- 200 programmes mémorisables avec 9 phases de cuisson chacun
- Fonction IdealWarm avec abaissement intelligent de la température lors du passage d'une phase de régénération à une phase de maintenance
- Contrôle automatique du pourcentage d'humidité dans la pièce, système ClimaChef
- Système de ventilation à deux vitesses Speedgrade
- Température de fonctionnement +0°C/+160°C
- Commandes électriques simplifiées pour une utilisation intuitive
- Événement d'évacuation automatique de l'excès d'humidité
- Verrouillage automatique de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Inversion périodique du sens de rotation de la ventilation pour une uniformité maximale de la température de régénération
- Sonnerie de fin de cycle
- Thermostat de sécurité de la chambre
- Chambre pouvant accueillir plusieurs chariots à assiettes ou porte-plateaux
- Connexion USB pour le transfert de recettes et de données HACCP
- Sonde à cœur avec lecture de température en un point

Regeneradores combinados: mantenimiento en frío y retermalización: adecuados para recalentar alimentos refrigerados (+3 °C)

- Instalación en el suelo sin rampa de acceso
- Cámara estanca con ángulos redondeados
- Puerta ciega de acero inoxidable
- Parachoques de acero inoxidable en el interior de la cámara para insertar el carro
- Junta de fachada de caucho de silicona resistente al calor y fácil de limpiar
- Calefacción ventilada por medio de resistencias eléctricas blindadas
- Cierre de puerta en tres puntos
- Refrigeración producida por unidad de compresor integrada
- Enfriamiento ventilado de la cámara mediante un evaporador de acero inoxidable
- Bandeja de goteo de condensado ubicada detrás del deflector del ventilador. Equipos sin desagüe
- Control electrónico con pantalla táctil a color de 4,3 pulgadas y mando de selección para acceder a todas las funciones del regenerador
- 200 programas almacenables con 9 fases de cocción cada uno
- Función IdealWarm con reducción inteligente de la temperatura al pasar de una fase de regeneración a una fase de mantenimiento
- Control automático del porcentaje de humedad en la cámara, sistema ClimaChef
- Speedgrade, 2 velocidades de ventilador
- Temperatura de funcionamiento +0°C/+160°C
- Controles electrónicos simplificados para un manejo intuitivo
- Ventilación automática de evacuación de exceso de humedad
- Bloque automático de ventilación cuando se abre la puerta
- Inversión periódica del sentido de rotación de la ventilación para una máxima uniformidad de la temperatura de regeneración
- Tono de fin de ciclo
- Termostato de seguridad de la cámara
- Cámara adecuada para alojar varios carros de platos o para bandejas
- Puerta USB para transferir recetas y datos HACCP
- Sonda central con lectura de temperatura en un punto



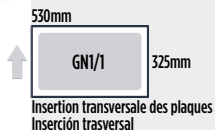
Panneau de contrôle
Panel de control



RRFC 20-40



Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateau Capacidad bandejas	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Cavity dimensions mm Dimensions de la chambre mm Dimensiones de la cámara: mm	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
RRFC20E	20 GN1/1	72 kg	780x695x1860 h	1179x932x2292 h	245 kg	12500W	AC 380-415V 3N 50Hz	18.011

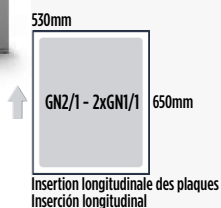


Livré avec ClimaChef AAU00X + Sonde à cœur ASC00S + Port USB AUS00X + ASG00X Speedgrade en standard
Se suministra con ClimaChef AAU00X + Sonda de nucleo de un punto ASC00S + Puerta USB AUS00X + ASG00X Speedgrade de serie

Le régénérateur est fourni sans structure porte-plateau et sans chariot - El regenerador se suministra sin estructura de soporte de bandeja y sin carro



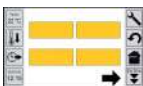
RRFC40E	40 GN1/1 20 GN2/1	144 kg	780x975x1860 h	1179x1207x2292 h	290 kg	23200W	AC 380-415V 3N 50Hz	19.705
---------	----------------------	--------	----------------	------------------	--------	--------	---------------------	--------



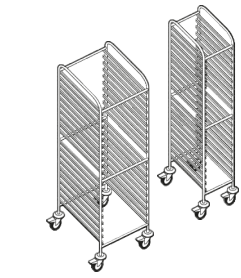
Livré avec ClimaChef AAU00X + Sonde à cœur ASC00S + Port USB AUS00X + ASG00X Speedgrade en standard
Se suministra con ClimaChef AAU00X + Sonda de nucleo de un punto ASC00S + Puerta USB AUS00X + ASG00X Speedgrade de serie

Le régénérateur est fourni sans structure porte-plateau et sans chariot - El regenerador se suministra sin estructura de soporte de bandeja y sin carro

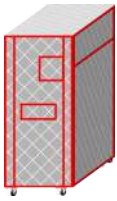
RRFC Options - Opcionales

Item Référence Código	Version Version Versión	For models Pour les modèles Para los modelos	€	
	ASCOOM	Sonde à cœur multipoint Sonda de núcleo multipunto	Tous les modèles Todos los modelos	323
	ASCOON	Sonde à cœur à aiguille fine Sonda de núcleo de aguja fina	Tous les modèles Todos los modelos	350
	AES00X	Douchette extérieure Ducha exterior	Tous les modèles Todos los modelos	189
	ASSW00	Logiciel One Touch Software One Touch	Tous les modèles Todos los modelos	Sans supplément Sin cargo adicional

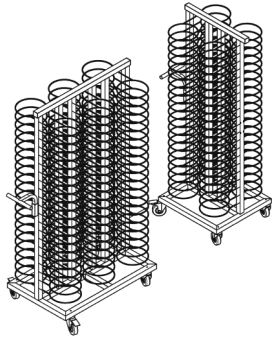
RRFC Accessoires - Accesorios



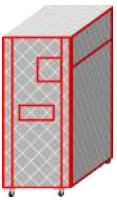
Item Référence Código	Version Version Versión	For models Pour les modèles Para los modelos	Capacity Capacité Capacidad	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	€
ACPT020	Chariot à plateaux Carro para bandejas	RRFC20	20 plateaux GN1/1 h=65 mm 20 bandejas GN 1/1 h=65 mm	500x550x1735 h	1.794
ACPT040		RRFC40	40 plateaux GN1/1 h=65 mm 40 bandejas GN 1/1 h=65 mm	598x700x1780 h	1.941



ACT0020	Couverture thermique Cubierta térmica	ACPT020		560x555x1780 h	740
ACT0040		ACPT040		560x876x1750 h	1.005



ACPP084	Chariot à assiettes Carro de platos	RRFC20	84 assiettes Ø 230-310 84 platos Ø 230-310		2.342
ACPP126		RRFC40	126 assiettes Ø 230-310 126 platos Ø 230-310		4.014



ACT0084	Couverture thermique Cubierta térmica	ACPP084			1.059
ACT0126		ACPP126			1.179



AWF1100	Système de filtration d'eau Sistema de filtración de agua	Tous les modèles Todos los modelos			765
---------	--	---------------------------------------	--	--	-----

Hold HSW

Hot holding cabinets and drawers with DELIWARM static heating

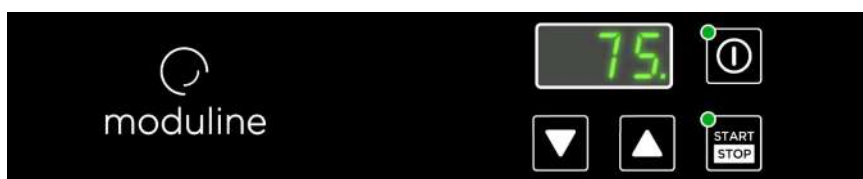
- Watertight cavity with rounded corners
- Long lasting front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone
- Removable trays racks for easy cleaning
- DELIWARM static heating provided by low consumption wire heating wrapped around the cavity
- 4 keys electronic control with digital display
- Operating temperature +30°C/+120°C
- Humidity vents, placed on the door or on the drawers front
- Cavity safety thermostat
- Digital electronic control with WIFI connection and controllable by mobile phone (android) and web based app, optional

Armoires et tiroirs avec chauffage statique DELIWARM

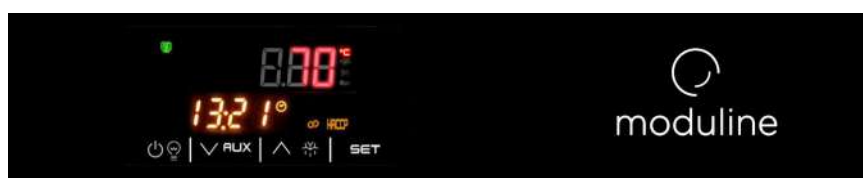
- Chambre étanche aux coins arrondis
- Joint avant en caoutchouc de silicone résistant à la chaleur et facile à nettoyer
- Cloisons amovibles pour faciliter les opérations de nettoyage
- Chauffage statique au moyen des éléments chauffants à fil basse consommation qui entoure l'ensemble de la chambre DELIWARM
- Commande électronique à 4 boutons avec affichage numérique
- Température de fonctionnement +30°C/+120°C
- Évents pour l'évacuation de l'humidité sur la porte ou la façade du tiroir
- Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson
- Contrôle électronique numérique avec module de connexion WIFI pour le contrôle à distance de l'appareil, via l'application Web Cloud ou mobile (Android), en option

Armarios y cajones con calefacción estática DELIWARM

- Cámara estanca con ángulos redondeados
- Junta frontal de caucho de silicona resistente al calor y fácil de limpiar
- Guías para bandejas extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza
- DELIWARM: calentamiento estático mediante resistencias de hilo de bajo consumo que envuelve toda la cámara
- Control electrónico de 4 botones con pantalla digital
- Temperatura de funcionamiento +30 °C/+120 °C
- Evacuación de humedad en la puerta o en el frente del cajón
- Termostato de seguridad de la cámara
- Control electrónico digital con conexión WIFI y controlable desde el teléfono móvil (android) y aplicación basada en la web, opcional



Panneau de contrôle - Panel de control



Panneau de contrôle avec WIFI (en option) - Panel de control con WIFI (opcional)



HSW 011-012-013

Deliwarm static heat
Chambre à température unique - Cámara de temperatura única

Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateau Capacidad bandejas	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Dimensions de la chambre mm Alimentación eléctrica	€
530mm GN1/1 325mm Insertion transversale des plaques Inserción trasversal HSW011E 1 GN1/1 h max 150 6 kg 660x595x310 h 31 kg 700W AC 220-240V 50/60Hz 2.488							
530mm GN1/1 325mm Insertion transversale des plaques Inserción trasversal HSW012E 2 GN1/1 h max 150 12 kg 660x595x520 h 48 kg 1000W AC 220-240V 50/60Hz 3.021							
530mm GN1/1 325mm Insertion transversale des plaques Inserción trasversal HSW013E 3 GN1/1 h max 150 18 kg 660x595x730 h 67 kg 1000W AC 220-240V 50/60Hz 3.639							



HSW 001-002-003

Deliwarm static heat

Chambre à température unique - Cámara de temperatura única



Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateau Capacidad bandejas	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
HSW001E	1 GN1/1 h max 150	6 kg	450x660x310 h	22 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	2.633
Insertion longitudinale des plaques Inserción longitudinal							



HSW002E	2 GN1/1 h max 150	12 kg	450x660x520 h	40 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.275
Insertion longitudinale des plaques Inserción longitudinal							



HSW003E	3 GN1/1 h max 150	18 kg	450x660x730 h	60 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	4.003
Insertion longitudinale des plaques Inserción longitudinal							

HSW 212-313

Multi Température



Item Référence Código	Version Version Versión	Trays capacity Capacité des plateau Capacidad bandejas	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
HSW212E	Deux chambres avec contrôle indépendant Cámaras dobles con control independiente	2 GN1/1 h max 150	12 kg	705x680x614÷635 h	67 kg	1400W	AC 220-240V 50/60Hz	5.168
Insertion transversale des plaques Inserción trasversal								



HSW313E	Trois chambres avec contrôle indépendant Triple cámara con control independiente	3 GN1/1 h max 150	18 kg	705x680x842÷863 h	100 kg	2100W	AC 220-240V 50/60Hz	7.714
Insertion transversale des plaques Inserción trasversal								



HSW 011-012“R” Deliwarm static heat - Built-in + Remote Control

Chambre à température unique - Cámara de temperatura única

Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateau Capacidad bandejas	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
-----------------------------	--	--	--	-------------------------	--	--	---

	HSW011ER	1 GN1/1 h max 150	6 kg	660x582x223 h	31 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	2.585
 530mm GN1/1 325mm Insertion transversale des plaques Inserción trasversal								

	HSW012ER	2 GN1/1 h max 150	12 kg	660x582x433 h	48 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.118
 530mm GN1/1 325mm Insertion transversale des plaques Inserción trasversal								

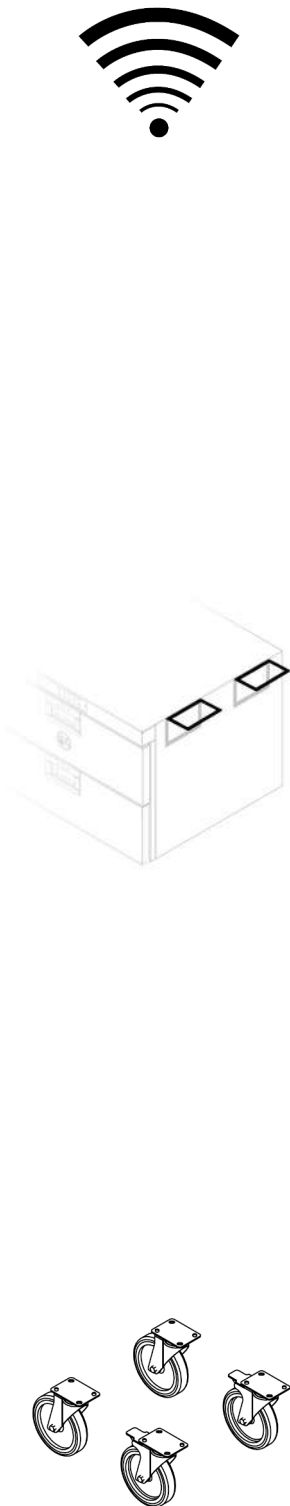
HSW 001-002“R” Built-in + Remote Control

Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateau Capacidad bandejas	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
-----------------------------	--	--	--	-------------------------	--	--	---

	HSW001ER	1 GN1/1 h max 150	6 kg	450x647x223 h	22 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	2.718
 325mm GN1/1 530mm Insertion longitudinale des plaques Inserción longitudinal								

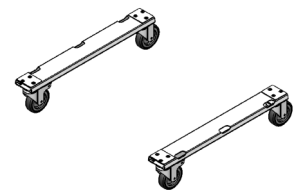
	HSW002ER	2 GN1/1 h max 150	12 kg	450x647x433 h	40 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.372
 325mm GN1/1 530mm Insertion longitudinale des plaques Inserción longitudinal								

HSW Options - Opcionales



Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	€
AMW	Module de connexion WIFI pour le contrôle à distance de l'appareil Módulo de conexión WIFI para el control remoto del aparato	Tous les modèles HSW sauf HSW212-313E et Built-in + commande déportée Todos los modelos HSW excepto HSW212-313E y Built-in + mando a distancia	550
AKM	Kit 4 poignées Juego de 4 asas	Tous les modèles HSW sauf HSW212-313E et Built-in + commande déportée Todos los modelos HSW excepto HSW212-313E y Built-in + mando a distancia	213
APR	Kit composé de 4 roues D.100, 2 + 2 avec frein (remplacement des pieds) Juego de 4 ruedas D.100, 2 + 2 con freno (sustitución de los pies)	HSW212-313E	216

HSW Accessoires - Accesorios



ATR001

HSW001E - HSW002E - HSW003E

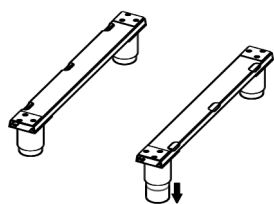
243

Kit composé de 4 roues D.80, 2 + 2 avec frein, montée sur 2 supports
Juego de ruedas D.80, 2 + 2 con freno, montado sobre 2 soportes

ATR003

HSW011E - HSW012E - HSW013E

243



ATP001

HSW001E - HSW002E - HSW003E

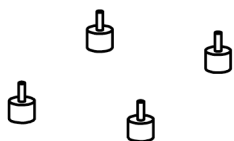
185

Jeu de pieds réglables montés sur 2 supports
Juego de pies ajustables montados en 2 soportes

ATP003

HSW011E - HSW012E - HSW013E

185



APP001

Jeu de pieds fixes pour installation encastrée
Juego de pies fijos para instalación empotrada

Tous les modèles HSW sauf HSW212-313E et Built-in + commande déportée
Todos los modelos HSW excepto HSW212-313E y Built-in + mando a distancia

33

Hold - Warm HHT

Hot holding trolleys with DELIWARM static heating

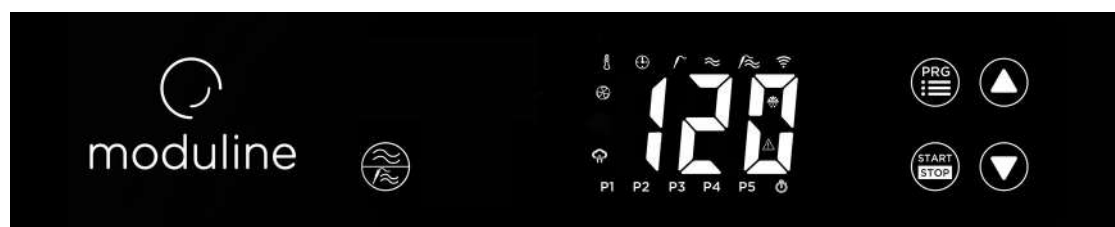
- Watertight cavity with rounded corners. Perimetral rubber bumpers
- Long lasting front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone
- Removable trays racks for easy cleaning
- DELIWARM static heating provided by low consumption wire heating wrapped around the cavity
- Electronic control with monochrome display with capacitive keys on the screen
- 5 memorizable holding programs
- Core probe (optional) for automatic holding temperatures control at the core of the food
- Operating temperature +30°C/+120°C
- Doors with magnetic closure
- Four pivoting casters, two of which with brake
- Push-handles to facilitate the equipment movements
- Humidity vents, placed on the door
- Cavity safety thermostat
- WI-FI connection (optional)

Chariots de maintien au chaud à chauffage statique DELIWARM

- Chambre étanche aux coins arrondis
- Pare-chocs périmétriques en caoutchouc
- Joint avant en caoutchouc de silicone résistant à la chaleur et facile à nettoyer
- Cloisons amovibles pour faciliter les opérations de nettoyage
- Chauffage statique au moyen des éléments chauffants à fil basse consommation qui entoure l'ensemble de la chambre DELIWARM
- Contrôle électronique avec affichage monochrome "touch"
- 5 programmes de cuisson/maintien mémorisables
- Fonction de maintien en chaleur des aliments, soit avec le réglage manuel de la température de la chambre, soit avec un cycle automatique, piloté par la sonde à cœur (option avec supplément)
- Portes à fermeture magnétique
- Quatre roues pivotantes, dont deux avec freins
- Poignées pour permettre le déplacement de la machine
- Commande électronique à 4 boutons avec affichage numérique
- Température de fonctionnement +30°C/+120°C
- Événements d'évacuation de l'humidité sur la porte
- Thermostat de sécurité de la chambre
- Module de connexion WIFI pour le contrôle à distance de l'appareil. Option avec supplément

Carros de mantenimiento en calor con calefacción estática DELIWARM

- Cámara estanca con ángulos redondeados
- Parachoques perimetrales de goma
- Junta frontal de caucho de silicona resistente al calor y fácil de limpiar
- Guías para bandejas extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza
- DELIWARM: calentamiento estático mediante resistencias de hilo de bajo consumo que envuelve toda la cámara
- Control electrónico con pantalla monocromática "touch"
- 5 programas de cocción/mantenimiento grabables
- Función de mantenimiento en calor de los alimentos, ya sea con el ajuste manual de la temperatura de la cámara, o con un ciclo automático, controlado por medio de la sonda al corazón (opción con suplemento)
- Puertas con cierre magnético
- Cuatro ruedas giratorias, dos de ellas con freno
- Asas para permitir el movimiento de la máquina
- Control electrónico de 4 botones con pantalla digital
- Temperatura de funcionamiento +30 °C/+120 °C
- Evacuación de humedad en la puerta o en el frente del cajón
- Termostato de seguridad de la cámara
- Módulo de conexión WIFI para el control remoto del aparato (opción con suplemento)



Panneau de contrôle - Panel de control

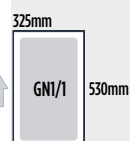


HHT 081-161-281 Deliwarm static heat

Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
-----------------------------	---	--	--	--	-------------------------	--	--	---



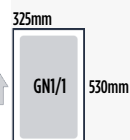
HHT081K	8GN 1/1	29 kg	75 mm	550x724x1060 h	46 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.846
---------	---------	-------	-------	----------------	-------	-------	---------------------	-------



Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal



HHT161K	16GN 1/1	58 kg	75 mm	550x725x1780 h	88 kg	2000W	AC 220-240V 50/60Hz	5.956
HHT161KP *	16GN 1/1	58 kg	75 mm	550x740x1780 h	88 kg	2000W	AC 220-240V 50/60Hz	7.072

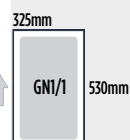


Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

* Version traversante - Versión pasante



HHT281K	8+8GN 1/1	58 kg	75 mm	550x725x1780 h	88 kg	2000W	AC 220-240V 50/60Hz	6.693
---------	-----------	-------	-------	----------------	-------	-------	---------------------	-------



Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

2 chambres de maintien séparées avec commandes séparées
2 cámaras de mantenimiento separadas con controles separados



HHT 052-082-162-282 Deliwarm static heat



Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
HHT052K	5 GN2/1 10 GN1/1	36 kg	75 mm	740x840x787 h	51 kg	1500W	AC 220-240V 50/60Hz	4.051
530mm GN2/1 - 2xGN1/1 650mm Insertion longitudinale des plaques Inserción longitudinal								



HHT082K	8 GN2/1 16 GN1/1	58 kg	75 mm	754x844x1060 h	62 kg	1500W	AC 220-240V 50/60Hz	4.416
530mm GN2/1 - 2xGN1/1 650mm Insertion longitudinale des plaques Inserción longitudinal								



HHT162K	16 GN2/1 32 GN1/1	115 kg	75 mm	754x845x1780 h	106 kg	3000W	AC 220-240V 50/60Hz	6.489
HHT162KP*	16 GN2/1 32 GN1/1	115 kg	75 mm	760x866x1780 h	106 kg	3000W	AC 220-240V 50/60Hz	7.738
530mm GN2/1 - 2xGN1/1 650mm Insertion longitudinale des plaques Inserción longitudinal								



HHT282K	8+8 GN2/1 16+16 GN1/1	115 kg	75 mm	754x845x1780 h	111 kg	3000W	AC 220-240V 50/60Hz	7.436
HHT282KP*	8+8 GN2/1 16+16 GN1/1	115 kg	75 mm	760x866x1780 h	111 kg	3000W	AC 220-240V 50/60Hz	8.878
530mm GN2/1 - 2xGN1/1 650mm Insertion longitudinale des plaques Inserción longitudinal								

2 chambres de maintien séparées avec commandes séparées
2 cámaras de mantenimiento separadas con controles separados
* Version traversante - Versión pasante

HHT Optionals - Opcionales

Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	€
APSHHT	Porte avec ferrage à droite Inversión de la bisagra de la puerta (lado derecho)	Tous les modèles Todos los modelos	Sans supplément Sin cargo adicional
AMW	Module de connexion WIFI pour le contrôle à distance de l'appareil Módulo de conexión WIFI para el control remoto del aparato	Tous les modèles sauf le HHT281K Todos los modelos excepto HHT281K	550
APPHHT	Kit composé de 4 pieds réglables en hauteur pour remplacer les roues (les pare-chocs latéraux restent montés) Juego de 4 pies regulables en altura para sustituir las ruedas (los parachoques laterales permanecen montados)	Tous les modèles Todos los modelos	116

HHT Accessoires - Accesorios

Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	€
ASCHHT	Sonde à coeur pour le maintien automatique Sonda al corazón para mantenimiento automático	Tous les modèles Todos los modelos	257

Hold HHA

Hot holding trolleys with AIRFLOW+ Ventilated heating

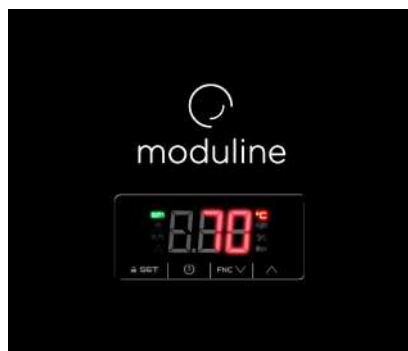
- 304 stainless steel panel chamber, with rock wool insulation to ensure temperature stability
- Perimetral rubber bumpers
- Long lasting front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone
- Removable trays racks for easy cleaning
- Ventilated heating by incoloy heating elements and tangential motor fan on the bottom of the cavity
- Integrated water tray at the top of the heating elements for the addition of moisture in the chamber (manual filling), with anti-overspill grid
- Removable drawer with functional parts and power cord to allow easy maintenance and easy cleaning operations
- Doors with magnetic closure
- 270° door opening
- Four pivoting casters, two of which with brake
- Push-handles to facilitate the equipment movements
- Temperature digital control with digital display
- Electronic temperature control with digital display and with WIFI connection module for remote control of the machine through a Cloud web app or mobile (Android) Optional
- Airflow+: Vertical hot air conveyor, anchored on the back of the chamber, with variable air gap from the sides, to prevent the airflow from hitting the food directly
- Operating temperature +30°C/+90°C
- Humidity vents, placed on the door
- Cavity safety thermostat
- Available as an option the Black edition that includes: long and ergonomic push handles, painted in matt black; sides, back and band on the door in glossy plexyglass finish; magnet on the left side for locking the door at 270°; cable reel with steel and plexyglass logo on the right side

Chariots de maintien au chaud avec chauffage ventilé AIRFLOW+

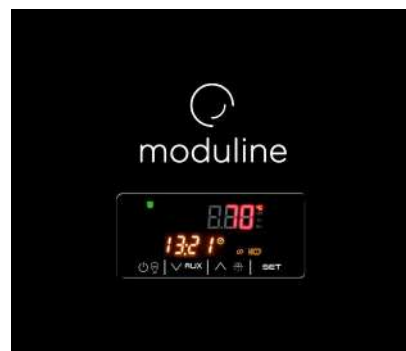
- Chambre assemblée avec des panneaux en acier inoxydable 304, avec isolation en laine de roche pour assurer la stabilité de la température
- Pare-chocs périmétriques en caoutchouc
- Joint avant en caoutchouc de silicone résistant à la chaleur et facile à nettoyer
- Cloisons amovibles pour faciliter les opérations de nettoyage
- Chauffage ventilé au moyen d'un élément chauffant blindé et d'un ventilateur tangentiel placé au fond de la chambre
- Bassin d'eau intégré dans la partie supérieure de l'élément chauffant pour l'ajout d'humidité à la chambre (remplissage manuel), avec grille anti-débordement
- tiroir avec pièces fonctionnelles et câble d'alimentation amovible pour permettre un entretien facile et faciliter les opérations de nettoyage
- Portes à fermeture magnétique
- Ouverture de porte à 270°
- 4 roues pivotantes, dont 2 avec freins
- Poignées ergonomiques pour permettre le déplacement de la machine
- Contrôle électronique de la température avec affichage numérique
- Contrôle électronique numérique avec module de connexion WIFI pour le contrôle à distance de l'appareil, via l'application Web Cloud ou mobile (Android), en option
- Airflow+ : Convoyeur verticale d'air chaud, ancrée à l'arrière de la chambre, avec inclinaison de sortie d'air variable sur les côtés, pour éviter que le flux ne souffle pas directement sur les aliments
- Température de fonctionnement +30°C/+90°C
- Événements d'évacuation de l'humidité sur la porte
- Thermostat de sécurité de l'étuve
- Disponible en option l'édition Black qui comprend : des poignées de mouvement longues et ergonomiques, peintes en noir mat ; côtés, dos et bande de la porte en plexiglass brillant ; aimant sur le côté gauche pour verrouiller la porte à 270° ; Enrouleur de câble avec logo en acier et plexiglas sur le côté droit

Carros de mantenimiento en calor con calefacción ventilada AIRFLOW+

- Chariots de maintien au chaud avec chauffage ventilé AIRFLOW+ Cámara ensamblada con paneles de acero inoxidable 304, con aislamiento de lana de roca para garantizar la estabilidad de la temperatura
- Parachoques perimetrales de goma
- Junta frontal de silicona resistente al calor y fácil de limpiar
- Guías para bandejas extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza
- Calefacción ventilada mediante resistencia blindada y ventilador tangencial colocado en el fondo de la cámara
- Depósito de agua integrado en la parte superior del elemento calefactor para añadir humedad a la cámara (llenado manual), con rejilla anti-desbordamiento
- Cajón con partes funcionales y cable de alimentación extraíble para permitir un fácil mantenimiento y facilitar las operaciones de limpieza
- Puertas con cierre magnético
- Apertura de puerta de 270°
- Cuatro ruedas giratorias, dos de ellas con freno
- Asas ergonómicas para permitir el movimiento de la máquina
- Control electrónico de temperatura con pantalla digital
- Control electrónico digital con conexión WIFI y controlable desde el teléfono móvil (android) y aplicación basada en la web, opcional
- Airflow+: Convolución vertical de aire caliente, anclada en la parte posterior de la cámara, con paso de salida de aire variable desde los lados, para evitar que el flujo de aire afecte a los alimentos
- Temperatura de funcionamiento +30 °C/+90 °C
- Evacuación de humedad en la puerta o en el frente del cajón
- Termostato de seguridad de la cámara
- Disponible como opción la edición Black que incluye: asas de manejo largas y ergonómicas, pintadas en negro mate; laterales, parte trasera y banda en la puerta en acabado plexiglas brillante; imán en el lado izquierdo para bloquear la puerta a 270°; Enrollador de cable con logotipo de acero y plexiglas en el lado derecho



Panneau de contrôle - Panel de control



Panneau de contrôle avec WIFI (en option)
Panel de control con WIFI (opcional)

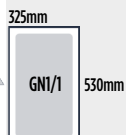


HHA 101-102-201-202 Airflow + Ventilated heat

Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
-----------------------------	---	--	--	--	-------------------------	--	--	---



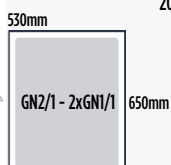
HHA101EV	10GN 1/1	24 kg	60 mm	549x748x1156 h	90 kg	2300W	AC 220-240V 50/60Hz	3.500
HHA101N*	10GN 1/1	24 kg	60 mm	549x748x1156 h	70 kg			2.500



Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal



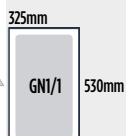
HHA102EV	10GN 2/1 20GN 1/1	48 kg	60 mm	754x863x1156 h	115 kg	2300W	AC 220-240V 50/60Hz	3.900
HHA102N*	10GN 2/1 20GN 1/1	48 kg	60 mm	754x863x1156 h	95 kg			2.900



Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal



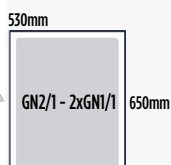
HHA201EV	20GN 1/1	48 kg	60 mm	553x744x1857 h	140 kg	2300W	AC 220-240V 50/60Hz	4.600
HHA201N*	20GN 1/1	48 kg	60 mm	553x744x1857 h	120 kg			3.500



Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal



HHA202EV	20GN 2/1 40GN 1/1	96 kg	60 mm	758x859x1857 h	150 kg	2300W	AC 220-240V 50/60Hz	4.800
HHA202N*	20GN 2/1 40GN 1/1	96 kg	60 mm	758x859x1857 h	130 kg			3.700

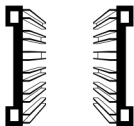


Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

* La version N n'a pas de tiroir chauffant et peut être utilisée comme chariot de service neutre
La versión N no tiene el cajón calefactor y se puede utilizar como carro de servicio neutro

Modification de la capacité de charge des cloisons gastro

Cambio de la capacidad de carga de las guías gastronorm



Item Référence Código	Description Description Descripción	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	For models Pour les modèles Para los modelos	€
APG008	Cloisons GN1/1 8 niveaux Guías GN1/1 de 8 niveles	De 10 à 8 GN1/1 De 10 a 8 GN1/1	75	HHA101EV/N	308
APG009	Cloisons GN2/1 8 niveaux Guías GN2/1 de 8 niveles	De 10 à 8 GN2/1 De 10 a 8 GN2/1	75	HHA102EV/N	330
APG010	Cloisons GN1/1 16 niveaux Guías GN1/1 de 16 niveles	De 20 à 16 GN1/1 De 20 a 16 GN1/1	75	HHA201EV/N	462
APG011	Cloisons GN2/1 16 niveaux Guías GN2/1 de 16 niveles	De 20 à 16 GN2/1 De 20 a 16 GN2/1	75	HHA202EV/N	495

Les prix des cloisons pour le changement de capacité se réfèrent à l'achat de l'accessoire supplémentaire ou après-vente. Le changement des cloisons au moment de l'achat du four est GRATUIT.

Los precios de las guías para el cambio de capacidad se refieren a la compra del accesorio adicional o a la posventa. El cambio de guías en el momento de la compra del horno es GRATUITO.

HHA Options - Opcionales

Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	€
AMW	Module de connexion WIFI pour le contrôle à distance de l'appareil Módulo de conexión WIFI para el control remoto del aparato	Tous les modèles Todos los modelos	500
ABK00X	L'Edition Black, se compose de côtés, d'un arrière, d'une bande de porte centrale en plexiglass brillant. Longues poignées en acier peint, enrouleur de câble latéral avec inscription du logo et aimant de verrouillage de porte à 270° La Edición Black, opcional compuesto por laterales, parte trasera, banda central de la puerta en acabado plexiglás brillante. Manijas largas de acero pintado, enrollador de cable lateral con inscripción del logotipo y imán de bloqueo de puerta de 270°	Tous les modèles Todos los modelos	500

HHA Accessoires - Accesorios

Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	€
PER001	GN 1/1 Plaque eutectique pour la conservation des aliments frais GN 1/1 Placa eutéctica para mantener alimentos frescos	Tous les modèles Todos los modelos	160

Hold - Warm - HHF Multifunction With Climachef

Multifunction Ventilated Hot Cabinets, with CLIMACHEF

- Watertight chamber with rounded corners
- Door with double glazing, openable, and with LED lighting inserted in the door itself
- Door with magnetic closure, with steel handle
- Heat resistant and easy to clean silicone rubber facade gasket
- Ventilated heating via armored electric resistors
- Removable trays racks to facilitate cleaning operations
- Central cavity drain to facilitate cleaning operations
- Electronic control with digital monochrome display with capacitive keys
- Simplified electronic controls for intuitive use
- 5 storable programs
- ClimaChef: automatic control of the humidity percentage in the cavity
- Operating temperature +30°C/+120°C
- Automatic excess humidity evacuation vent
- Automatic ventilation lock when opening the door
- Periodic reversal of the rotation of the ventilator for maximum uniformity of holding temperature
- Front drawer/2-liter water tank, with water shortage warning (OPTIONAL)
- Keyboard lock function
- Heart probe with one-point temperature reading
- Refrigerated, timed or probe food regeneration function
- Maintenance function with heart probe, with fully automatic cycle
- WI-FI connection (OPTIONAL)
- End of cycle alarm
- Cavity safety thermostat

Armoires Chaudes Ventilées Multifonctions, avec CLIMACHEF

- Chambre étanche aux angles arrondis
- Porte avec double vitrage, ouvrable, et avec éclairage LED inséré dans la porte elle-même
- Porte avec fermeture magnétique, avec poignée en acier
- Joint sur façade en caoutchouc silicone résistant à la chaleur et facile à nettoyer
- Chauffage ventilé par des résistances électriques blindées
- Cloisons porte-plateaux amovibles pour faciliter les opérations de nettoyage
- Vidange centrale chambre pour faciliter les opérations de nettoyage
- Contrôle électronique avec affichage monochrome numérique avec touches capacitatives
- Commandes électroniques simplifiées d'utilisation intuitive
- 5 programmes enregistrables
- ClimaChef : contrôle automatique du pourcentage d'humidité dans la chambre
- Température de fonctionnement +30°C/+120°C
- Evacuation de l'humidité en excès automatique
- Verrouillage automatique de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Inversion périodique du sens de rotation de la ventilation pour une uniformité maximale de la température de maintien
- tiroir avant/Réservoir d'eau de 2 litres, avec avertissement manque d'eau (OPTIONNEL)
- Fonction verrouillage clavier
- Sonde au cœur avec lecture de la température en un point
- Fonction de régénération des aliments réfrigérés, à temps ou à sonde
- Fonction de maintien avec sonde à cœur, avec cycle entièrement automatique
- Connexion WI-FI (EN OPTION)
- Sonnerie de fin de cycle
- Thermostat de sécurité caméra

Armarios Calientes Ventilados Multifunción, con CLIMACHEF

- Cámara estanca con esquinas redondeadas
- Puerta con doble cristal, abrible, y con iluminación led insertada en la misma puerta
- Puerta con cierre magnético, con asa de acero
- Junta en fachada de goma silicona resistente al calor y fácil de limpiar
- Calefacción ventilada mediante resistencias eléctricas blindadas
- Mamparos porta bandejas extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza
- Desagüe central cámara para facilitar las operaciones de limpieza
- Control electrónico con pantalla monocromática digital con teclas capacitivas
- Controles electrónicos simplificados de uso intuitivo
- 5 programas grabables
- ClimaChef: control automático del porcentaje de humedad en la cabina
- Temperatura de funcionamiento +30°C/+120°C
- Evacuación de exceso de humedad automática
- Bloqueo automático de la ventilación al abrir la puerta
- Inversión periódica del sentido de rotación de la ventilación para la máxima uniformidad de temperatura de mantenimiento
- Cajón frontal/depósito de agua de 2 litros, con aviso de falta de agua (OPCIONAL)
- Función bloqueo teclado
- Sonda al corazón con lectura de la temperatura en un punto
- Función de regeneración de alimentos refrigerados, a tiempo o a sonda
- Función de mantenimiento con sonda al corazón, con ciclo completamente automático
- Conexión WI-FI (OPCIONAL)
- Timbre de fin de ciclo
- Termostato de seguridad cámara



Panneau de contrôle
Panel de control



HHF 106-110

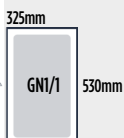
Ventilated heat with Climachef and Automatic holding with probe

Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateau Capacidad bandejas	Plates capacity Plates capacity Capacidad de platos	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
-----------------------------	--	---	--	--	--	-------------------------	--	--	---

NEW



HHF106K	6 GN1/1	12 Ø 200-260 6 Ø 270-320	15 kg	64mm	550x845x854 h	90kg	2400W	AC220-240V 50/60Hz	5.000
---------	---------	-----------------------------	-------	------	---------------	------	-------	--------------------	-------

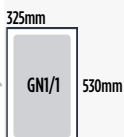


Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

NEW



HHF110K	10 GN1/1	20 Ø 200-260 10 Ø 270-320	20 kg	64mm	550x845x1062 h	103kg	3450W	AC220-240V 50/60Hz	6.000
---------	----------	------------------------------	-------	------	----------------	-------	-------	--------------------	-------



Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

HHF 061-101

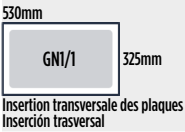
Ventilated heat with Climachef and Automatic holding with probe

Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateau Capacidad bandejas	Plates capacity Plates capacity Capacidad de platos	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
-----------------------------	--	---	--	--	--	-------------------------	--	--	---

NEW



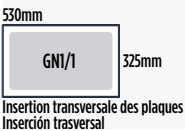
HHF061K	6 GN1/1	12 Ø 200-260 6 Ø 270-320	15 kg	64mm	800x715x854 h	2400W	105kg	AC220-240V 50/60Hz	5.200€
---------	---------	-----------------------------	-------	------	---------------	-------	-------	--------------------	--------



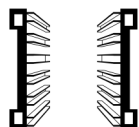
NEW



HHF101K	10 GN1/1	20 Ø 200-260 10 Ø 270-320	20 kg	64mm	800x715x1094 h	3450W	130kg	AC220-240V 50/60Hz	6.200
---------	----------	------------------------------	-------	------	----------------	-------	-------	--------------------	-------

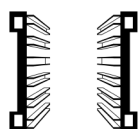


Modification de la capacité de charge des cloisons gastro Cambio de la capacidad de carga de las guías gastronorm



Item Référence Código	Description Description Descripción	Trays capacity Capacité des plateau Capacidad bandejas	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	For models Pour les modèles Para los modelos	€
APG002	Cloisons GN1/1 5 niveaux Guías GN1/1 de 5 niveles	De 6 à 5GN 1/1 De 6 a 5GN 1/1	80 mm	HHF061-106	242
APG025	Cloisons GN1/1 8 niveaux Guías GN1/1 de 8 niveles	De 10 à 8GN 1/1 De 10 to 8GN 1/1	80 mm	HHF101	339
APG027	Cloisons GN1/1 8 niveaux Guías GN1/1 de 8 niveles	De 10 à 8GN 1/1 De 10 to 8GN 1/1	80 mm	HHF110	339

Cambio paratie da GN a 600x400 GN to 600x400 side racks replacement

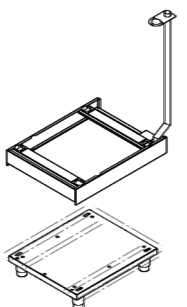
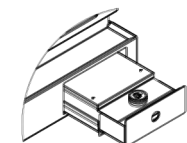


Item Référence Código	Description Description Descripción	Trays capacity Capacité des plateau Capacidad bandejas	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	For models Pour les modèles Para los modelos	€
APX006	Changement de cloison de GN1/1 à 600x400 Cambio de guías de GN1/1 a 600x400	6 600x400	64 mm	HHF061	242
APX007	Changement de cloison de GN1/1 à 600x400 Cambio de guías de GN1/1 a 600x400	5 600x400	80 mm	HHF061	242
APX008	Changement de cloison de GN1/1 à 600x400 Cambio de guías de GN1/1 a 600x400	10 600x400	64 mm	HHF101	339
APX009	Changement de cloison de GN1/1 à 600x400 Cambio de guías de GN1/1 a 600x400	8 600x400	80 mm	HHF101	339

Les prix des cloisons pour le changement de capacité ou la conversion de GN à 600x400 se réfèrent à l'achat de l'accessoire supplémentaire ou après-vente.
Le changement des cloisons au moment de l'achat du four est GRATUIT.

Los precios de las guías para el cambio de capacidad o la conversión de GN a 600x400 se refieren a la compra del accesorio adicional o a la posventa.
El cambio de guías en el momento de la compra del horno es GRATUITO.

HHF Options - Opcionales



Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	€
AMW	Module de connexion WIFI pour le contrôle à distance de l'appareil Módulo de conexión WIFI para el control remoto del aparato	Tous les modèles Todos los modelos	550
ASA001	Tiroir avec réservoir d'eau intégré de 2 litres Depósito de agua integrado de 2 litros	HHF061-106-101-110	537
ASK106X	Kit l'installation superposée, complet avec raccord de tuyau d'évacuation et support de sol Kit para instalación superpuesta, completo con conexión de tubería de ventilación y soporte de piso	HHF061-106	1.232
ASK061X			1.445
AVS00X	Silencieux Silenciador	Tous les modèles Todos los modelos	40

Hold - Warm HHF Mobile - Multilevel

Hot holding ventilated trolleys with CLIMACHEF e MULTILEVEL

- Watertight cavity with rounded corners
- Perimetral rubber bumpers
- Glazed doors with cavity lighting
- Long lasting front seal made up of food grade and high-heat resistant silicone
- Ventilated heating provided by high efficiency heating elements
- Removable trays racks for easy cleaning
- Central cavity drain system
- Snap-shut door handle
- Four pivoting casters, two of which with brake
- Push-handles to facilitate the equipment movements
- Electronic control with 4,3" color Touch screen and scroller to access all functions of the holding trolley
- 200 storable programs with 9 cooking phases each
- Climachef system, Automatic control of the humidity percentage in the cavity,
- MULTILEVEL function for the food timed holding in zones of the trolley cavity: 5 zones for HHF112E and 8 zones for HHF153E
- Operating temperature +30°C/+120°C
- Simplified user-friendly electronic controls
- Automatic humidity vent
- Automatic stopping of motor fans when door is open
- Periodic direction reversal of fan rotation for better temperature distribution
- Built-in 3 liters water storage tank, with lack of water alarm
- End-of-cycle buzzer
- Cavity safety thermostat
- Delayed start timer
- Padlock system
- USB port for recipe and HACCP data transfer
- Single-point temperature reading core probe

Chariots chauds ventilés avec CLIMACHEF et MULTILEVEL

- Chambre étanche aux coins arrondis
- Pare-chocs périmétriques en caoutchouc
- Porte vitrée avec éclairage dans la chambre
- Joint de façade en caoutchouc de silicone résistant à la chaleur et facile à nettoyer
- Chauffage ventilé au moyen d'éléments chauffants électriques blindés
- Cloisons amovibles pour faciliter les opérations de nettoyage
- Vidange centrale de la chambre pour faciliter les opérations de nettoyage
- Porte avec serrure à pression
- Quatre roues pivotantes, dont deux avec freins
- Poignées ergonomiques pour permettre le déplacement de la machine
- Commande électronique avec écran tactile couleur de 4,3 pouces et bouton de sélection pour accéder à toutes les fonctions de l'appareil
- 200 programmes mémorisables avec 9 phases de maintien chacun
- ClimaChef : contrôle automatique du pourcentage d'humidité dans la chambre
- Multi-niveaux : maintien temporisé des aliments dans les zones de la chambre du chariot : 5 zones pour les HHF112E et 8 zones pour les HHF153E
- Température de fonctionnement +30°C/+120°C
- Commandes électroniques simplifiées pour une utilisation intuitive
- Événement d'évacuation automatique de l'excès d'humidité
- Verrouillage automatique de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Inversion périodique du sens de rotation de la ventilation pour une uniformité maximale de la température de maintenance
- Réservoir d'eau de 3 litres, rétractable avec avertissement de manque d'eau
- Sonnerie de fin de cycle
- Thermostat de sécurité de l'étuve
- Minuterie de démarrage différé
- Fonction de verrouillage du clavier
- Connexion USB pour le transfert de recettes et de données HACCP
- Sonde à cœur avec lecture de température en un point

Carros calientes ventilados con CLIMACHEF y MULTILEVEL

- Cámara estanca con ángulos redondeados
- Parachoques perimetrales de goma
- Puerta de cristal con iluminación en la cámara
- Junta de fachada de silicona resistente al calor y fácil de limpiar
- Calefacción ventilada por medio de resistencias eléctricas blindadas
- Guías para bandejas extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza
- Desagüe de la cámara central para facilitar las operaciones de limpieza
- Puerta con cierre a presión
- Cuatro ruedas giratorias, dos de ellas con freno
- Asas ergonómicas para permitir el movimiento de la máquina
- Control electrónico con pantalla táctil a color de 4,3 pulgadas y mando de selección para acceder a todas las funciones de la máquina
- 200 programas almacenables con 9 fases de mantenimiento cada uno
- ClimaChef: control automático del porcentaje de humedad en la cámara
- MULTINIVEL: conservación temporizada de alimentos en zonas de la cámara del carro: 5 zonas para HHF112E y 8 zonas para HHF153E
- Temperatura de funcionamiento +30 °C/+120 °C
- Controles electrónicos simplificados para un manejo intuitivo
- Ventilación automática de evacuación de exceso de humedad
- Bloque automático de ventilación cuando se abre la puerta
- Inversión periódica del sentido de rotación de la ventilación para una máxima uniformidad de la temperatura de mantenimiento
- Depósito de agua de 3 litros, retráctil con aviso de bajo nivel de agua
- Tono de fin de ciclo
- Termostato de seguridad de la cámara
- Temporizador de inicio retrasado
- Función de bloqueo del teclado
- Puerta USB para transferir recetas y datos HACCP
- Sonda de núcleo con lectura de temperatura en un punto



Panneau de contrôle
Panel de control



HHF 112-153 Ventilated heat with Multilevel and Climachef



NEW

Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
HHF112E	10 GN2/1 20 GN1/1	76 mm	1005x855x1186 h	107 kg	2800W	AC 220-240V 50/60Hz	6.200



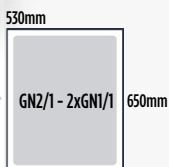
Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

Complet avec cloisons à plateaux GN1/1 - Completo con Guías de bandeja GN2/1
Réserve d'eau de 3 litres intégrée dans l'appareil - Depósito de agua retráctil de 3 litros



NEW

HHF153E	16 GN2/1 32 GN1/1	72 mm	1005x855x1711 h	143 kg	2800W	AC 220-240V 50/60Hz	8.200
---------	----------------------	-------	-----------------	--------	-------	---------------------	-------



Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

Complet avec cloisons à plateaux GN2/1 - Completo con Guías de bandeja GN2/1
Réserve d'eau de 3 litres intégrée dans l'appareil - Depósito de agua retráctil de 3 litros

Hold - Warm HHFF HHFT

Hot holding roll-in equipment, floor standing, ventilated with CLIMACHEF

- Floor installation without access ramp
- Watertight cavity with radiuses corners
- Stainless steel solid door
- 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 heating elements
- Door equipped with three points locking system
- Condensate tray located behind the motor fans deflector. Equipment without drain
- Electronic control with 4,3" color Touch screen and scroller to access all functions of the regenerator
- 200 storable programs with 9 phases each
- Climachef system, Automatic control of the humidity percentage in the cavity,
- Operating temperature +30°C/+120°C
- Simplified user-friendly electronic controls
- Automatic humidity vent
- Automatic stopping of motor fans when door is open
- Periodic direction reversal of fan rotation for better temperature distribution
- End-of-cycle buzzer
- Cavity safety thermostat
- Cavity suitable for different plates or pans trolleys
- USB port for recipe and HACCP data transfer
- Single-point temperature reading core probe

Armoires de maintien au chaud, avec chariot, ventilés avec CLIMACHEF

- Installation au sol sans rampe d'accès
- Chambre étanche aux coins arrondis
- Porte pleine en acier inoxydable
- Pare-chocs en acier inoxydable à l'intérieur de la chambre pour l'insertion du chariot
- Joint de façade en caoutchouc de silicone résistant à la chaleur et facile à nettoyer
- Chauffage ventilé au moyen d'éléments chauffants électriques blindés
- Fermeture de la porte sur trois points
- Bac d'égouttage des condensats situé derrière le déflecteur du ventilateur. Équipement sans échappement
- Commande électronique avec écran tactile couleur de 4,3 pouces et bouton de sélection pour accéder à toutes les fonctions du régénérateur
- 200 programmes mémorisables en 9 phases chacun
- ClimaChef : contrôle automatique du pourcentage d'humidité dans la chambre
- Température de fonctionnement +30°C/+120°C
- Commandes électroniques simplifiées pour une utilisation intuitive
- Événement d'évacuation automatique de l'excès d'humidité
- Verrouillage automatique de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Inversion périodique du sens de rotation de la ventilation pour une uniformité maximale de la température de maintien
- Sonnerie de fin de cycle
- Thermostat de sécurité de l'étuve
- Chambre adaptée à accueillir plusieurs chariots à assiettes ou porte-plateaux
- Connexion USB pour le transfert de recettes et de données HACCP
- Sonde à cœur avec lecture de température en un point

Armarios mantenedores de suelo con carro, ventilados con CLIMACHEF

- Instalación en el suelo sin rampa de acceso
- Cámara estanca con ángulos redondeados
- Puerta ciega de acero inoxidable
- Parachoques de acero inoxidable en el interior de la cámara para insertar el carro
- Junta de fachada de caucho de silicona resistente al calor y fácil de limpiar
- Calefacción ventilada por medio de resistencias eléctricas blindadas
- Cierre de puerta en tres puntos
- Bandeja de goteo de condensado ubicada detrás del deflector del ventilador. Equipos sin desagüe
- Control electrónico con pantalla táctil a color de 4,3 pulgadas y mando de selección para acceder a todas las funciones del regenerador
- 200 programas almacenables con 9 fases cada uno
- ClimaChef: control automático del porcentaje de humedad en la cámara
- Temperatura de funcionamiento +30 °C/+120 °C
- Controles electrónicos simplificados para un uso intuitivo
- Ventilación automática de evacuación de exceso de humedad
- Bloque automático de ventilación cuando se abre la puerta
- Inversión periódica del sentido de rotación de la ventilación para una máxima uniformidad de la temperatura de mantenimiento
- Tono de fin de ciclo
- Termostato de seguridad de la cámara
- Cámara adecuada para alojar varios carros de platos o soportes para bandejas
- Puerta USB para transferir recetas y datos HACCP
- Sonda de núcleo con lectura de temperatura en un punto



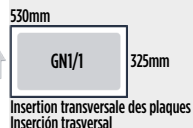
Panneau de contrôle
Panel de control



HHFF HHFT 20-22 Ventilated with Climachef



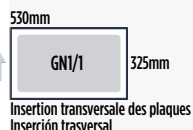
Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Cavity dimensions mm Dimensions de la chambre mm Dimensiones de la cámara: mm	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
HHFF20E	20 GN1/1	72 kg	780x695x1860 h	1179x932x1967 h	204 kg	6300W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	11.183



Livré avec Climachef AAU00X + sonde à cœur ASC00S + porte USB AUS00X en standard - Se suministra con Climachef AAU00X + sonda de núcleo ASC00S + Puerta USB AUS00X de serie
L'armoire est fourni sans structure de support de plateau et sans chariot - El mantenedor se suministra sin estructura para bandejas y sin carro



HHFF22E	20 GN1/1	72 kg	780x705x1860 h	1179x913x1967 h	250 kg	6300W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	13.112
---------	----------	-------	----------------	-----------------	--------	-------	------------------------	--------

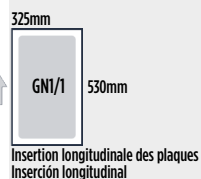


Version traversante avec 2 portes - Versión pasante con 2 puertas

Livré avec Climachef AAU00X + sonde à cœur ASC00S + porte USB AUS00X en standard - Se suministra con Climachef AAU00X + sonda de núcleo ASC00S + Puerta USB AUS00X de serie
L'armoire est fourni sans structure de support de plateau et sans chariot - El mantenedor se suministra sin estructura para bandejas y sin carro



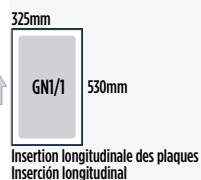
HHFT20E	20 GN1/1	72 kg	570x860x1860 h	969x1127x1967 h	202 kg	6300W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	11.183
---------	----------	-------	----------------	-----------------	--------	-------	------------------------	--------



Livré avec Climachef AAU00X + sonde à cœur ASC00S + porte USB AUS00X en standard - Se suministra con Climachef AAU00X + sonda de núcleo ASC00S + Puerta USB AUS00X de serie
L'armoire est fourni sans structure de support de plateau et sans chariot - El mantenedor se suministra sin estructura para bandejas y sin carro



HHFT22E	20 GN1/1	72 kg	570x900x1860 h	969x1199x1967 h	248 kg	6300W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	13.112
---------	----------	-------	----------------	-----------------	--------	-------	------------------------	--------



Version traversante avec 2 portes - Versión pasante con 2 puertas

Livré avec Climachef AAU00X + sonde à cœur ASC00S + porte USB AUS00X en standard - Se suministra con Climachef AAU00X + sonda de núcleo ASC00S + Puerta USB AUS00X de serie
L'armoire est fourni sans structure de support de plateau et sans chariot - El mantenedor se suministra sin estructura para bandejas y sin carro



HHFF 40-42 Ventilated with Climachef



Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Food capacity Capacité du produit Capacidad producto	Cavity dimensions mm Dimensions de la chambre mm Dimensiones de la cámara: mm	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
HHFF40E	40 GN1/1 20 GN2/1	144 kg	780x965x1860 h	1179x1207x1967 h	228 kg	7800W	380-415V 3N 50/60Hz	12.287

530mm
GN2/1 - 2xGN1/1
650mm
Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

Livré avec Climachef AAU00X + sonde à coeur ASC00S + porte USB AUS00X en standard - Se suministra con Climachef AAU00X + sonda de núcleo ASC00S + Puerta USB AUS00X de serie
L'armoire est fourni sans structure de support de plateau et sans chariot - El mantenedor se suministra sin estructura para bandejas y sin carro



HHFF42E	40 GN1/1 20 GN2/1	144 Kg	780x975x1860 h	1179x1177x1967 h	278 kg	7800W	380-415V 3N 50/60Hz	15.027
---------	----------------------	--------	----------------	------------------	--------	-------	---------------------	--------

530mm
GN2/1 - 2xGN1/1
650mm
Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

Version traversante avec 2 portes - Versión pasante con 2 puertas

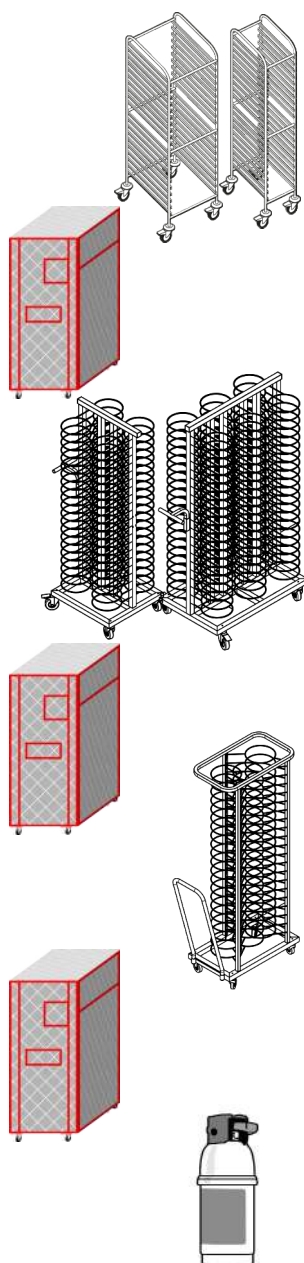
Livré avec Climachef AAU00X + sonde à coeur ASC00S + porte USB AUS00X en standard - Se suministra con Climachef AAU00X + sonda de núcleo ASC00S + Puerta USB AUS00X de serie
L'armoire est fourni sans structure de support de plateau et sans chariot - El mantenedor se suministra sin estructura para bandejas y sin carro

HHFF HHFT Options - Opcionales



Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	€
ASCOOM	Sonde à coeur multipoint Sonda de núcleo multipunto	Tous les modèles Todos los modelos	323
ASCOON	Sonde à coeur à aiguille fine Sonda de núcleo de aguja fina	Tous les modèles Todos los modelos	350
AES00X	Douche extérieure Ducha exterior	Tous les modèles Todos los modelos	189
ASG00X	Système de ventilation à deux vitesses Sistema de ventilación de doble velocidad	Tous les modèles Todos los modelos	270
ALP000	Lampe Clignotante Luz intermitente	HHFF-FT 22-42	350
ASSW00	Logiciel One Touch Software One Touch	Tous les modèles Todos los modelos	Sans supplément Sin cargo adicional

HHFF HHFT Accessoires - Accesorios



Item Référence Código	Version Version Version	For models Pour les modèles Para los modelos	Capacity Capacité Capacidad	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	€
ACPT020	Chariot à plateaux Carro para bandejas	HHFF20-22 HHFT20-22	20 plateaux GN1/1 h=65 mm 20 bandejas GN1/1 h=65 mm	500x550x1735 h	1.794
ACPT040		HHFF40-42	40 plateaux GN1/1 h=65 mm 40 bandejas GN1/1 h=65 mm	598x700x1780 h	1.941
ACT0020	Couverture thermique Cubierta térmica	ACPT020			740
ACT0040		ACPT040			1.005
ACPP084	Chariot à assiettes Carro de platos	HHFF20-22	84 assiettes Ø 230-310 84 platos Ø 230-310	560x555x1750 h	2.342
ACPP126		HHFF40-42	126 assiettes Ø 230-310 126 platos Ø 230-310	560x876x1750 h	4.014
ACT0084	Couverture thermique Cubierta térmica	ACPP084			1.059
ACT0126		ACPP126			1.179
ACP0062	Chariot à assiettes Carro de platos	HHFT20-22	62 assiettes Ø 230-310 62 platos Ø 230-310	410x725x1750 h	2.209
ACT0062	Couverture thermique Cubierta térmica	ACP0062			1.044
AWF1100	Système de filtration d'eau Sistema de filtración de agua	Tous les modèles Todos los modelos			765

Hold - Cold HCT HFT

Cold holding trolleys with ventilation

- Cavity with radius corners
- Removable grids racks for easy cleaning
- Perimetral 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 pivoting casters, two of which with brake
- Push-handles to facilitate the equipment movements
- Electronic temperature control with defrosting program
- 4 digits digital display
- Simplified, user-friendly controls
- Operating temperature 0°C/+10°C for HCT models
- Operating temperature -18°C/+10°C for HFT models
- Digital electronic control with WIFI connection and controllable by mobile phone (Android) and web based app, optional

Chariots froids ventilés

- Chambre aux coins arrondis
- Grilles amovibles pour faciliter les opérations de nettoyage
- Pare-chocs périmétriques en caoutchouc
- Parois avec isolation thermique de 70 mm avec coque injectée de mousse de polyuréthane sans CFC
- Joint de porte de type magnétique
- Refroidissement obtenu au moyen d'un monobloc réfrigéré avec aéro évaporateur
- Unité de compresseur écologique avec gaz R290
- Quatre roues pivotantes, dont deux avec freins
- Poignées latérales ergonomiques pour la mouvement de la machine
- Contrôle électronique de la température avec programme de dégivrage
- Affichage numérique à 4 chiffres
- Commandes simplifiées et intuitives
- Température de fonctionnement +0°C/+10°C pour les modèles HCT
- Température de fonctionnement -18°C/+10°C pour les modèles HFT
- Contrôle électronique numérique avec module de connexion WIFI pour le contrôle à distance de l'appareil, via l'application Web Cloud ou mobile (Android), en option

Carros frigoríficos ventilados

- Cámara con ángulos redondeados
- Bastidores rejillas extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza
- Parachoques perimetrales de goma
- Paredes con aislamiento térmico de 70mm con carcasa inyectada con espuma de poliuretano libre de CFC
- Junta de puerta de tipo magnético
- Refrigeración obtenida mediante un monobloque refrigerado con Aero-evaporador
- Unidad compresora ecológica con gas R290
- Cuatro ruedas giratorias, dos de ellas con freno
- Asas laterales ergonómicas para el manejo de la máquina
- Control electrónico de temperatura con programa de descongelación
- Pantalla digital de 4 dígitos
- Controles simplificados y intuitivos
- Temperatura de funcionamiento +0 °C/+10 °C para los modelos HCT
- Temperatura de funcionamiento -18 °C/+10 °C para los modelos HFT
- Control electrónico digital con conexión WIFI y controlable desde el teléfono móvil (Android) y aplicación basada en la web, opcional



Panneau de contrôle - Panel de control



Panneau de contrôle avec WIFI (en option)
Panel de control con WIFI (opcional)



HCT HFT 162-122 Cold holding



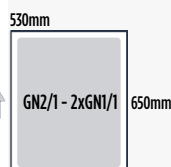
Item Référence Código	Trays capacity Capacité des plateaux Capacidad bandejas	Plates capacity Capacité assiettes Capacidad de platos	Operating temperature Température de fonctionnement Temperatura de funcionamiento	Trays rails pitch Écart entre glissières Distancia entre guías	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	Weight Poids Peso	Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Electric supply Alimentation électrique Alimentación eléctrica	€
HCT162E	16 GN2/1 32 GN1/1	64 Ø 200-260 32 Ø 270-320	+0°C / +10°C	68 mm	796x880x1943 h	120 kg	200W	AC 220-240V 50/60Hz	5.937



Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal



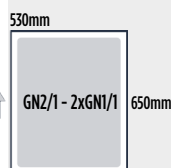
HCT122E	12 GN2/1 24 GN1/1	48 Ø 200-260 24 Ø 270-320	+0°C / +10°C	68 mm	796x880x1943 h	120 kg	200W	AC 220-240V 50/60Hz	6.411
---------	----------------------	------------------------------	--------------	-------	----------------	--------	------	---------------------	-------



Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal



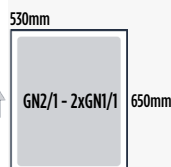
HFT162E	16 GN2/1 32 GN1/1	64 Ø 200-260 32 Ø 270-320	-18°C / +5°C	68 mm	796x880x1943 h	120 kg	360W	AC 220-240V 50/60Hz	6.660
---------	----------------------	------------------------------	--------------	-------	----------------	--------	------	---------------------	-------



Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

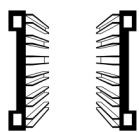


HFT122E	12 GN2/1 24 GN1/1	48 Ø 200-260 24 Ø 270-320	-18°C / +5°C	68 mm	796x880x1943 h	120 kg	360W	AC 220-240V 50/60Hz	7.069
---------	----------------------	------------------------------	--------------	-------	----------------	--------	------	---------------------	-------



Insertion longitudinale des plaques
Inserción longitudinal

Modification de la capacité de charge des cloisons gastro Cambio de la capacidad de carga de las guías gastronorm



Item Référence Código	Description Description Descripción	Levels Niveaux Niveles	Pitch mm Pas mm Paso mm	For models Pour les modèles Para los modelos	€
APG012	Crémaillères GN2/1 20 niveaux Guías GN2/1 de 20 niveles	De 16 à 20 GN2/1 De 16 a 20 GN2/1	53,5	HCT/HFT162E	550
APG013	Crémaillères GN2/1 14 niveaux Guías GN2/1 de 14 niveles	De 16 à 14 GN2/1 De 16 a 14 GN2/1	53,5	HCT/HFT122E	495

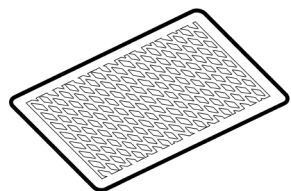
Les prix des cloisons pour le changement de capacité se réfèrent à l'achat de l'accessoire supplémentaire ou après-vente. Le changement des cloisons au moment de l'achat du four est GRATUIT.
Los precios de las guías para el cambio de capacidad se refieren a la compra del accesorio adicional o a la posventa. El cambio de guías en el momento de la compra del horno es GRATUITO.

HCT HFT Options - Opcionales

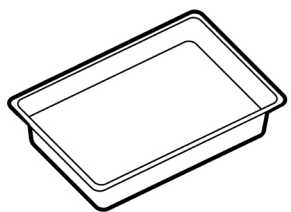


Item Référence Código	Description Description Descripción	€
AMW	Module de connexion WIFI pour le contrôle à distance de l'appareil Módulo de conexión WIFI para el control remoto del aparato	550

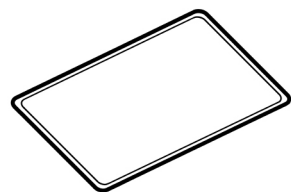
Accessoires communs - Accesorios comunes



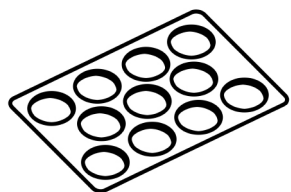
Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	€
ACTR011	Plaque de cuisson nervurée antiadhérent Placa acanalada antiadherente GN 1/1	GN1/1	530x325	275



Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	€
ACTB011	Sauteuse antiadhérent GN1/1 Sartén antiadherente GN1/1	GN1/1	530x325	357

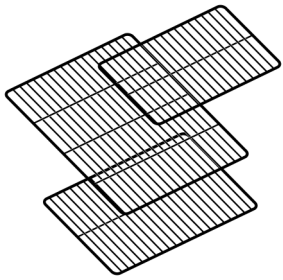
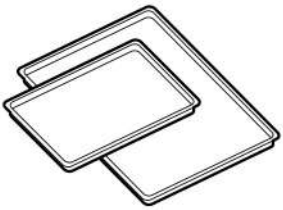
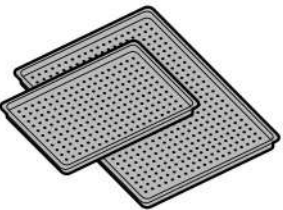
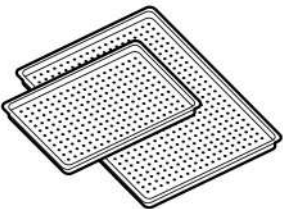
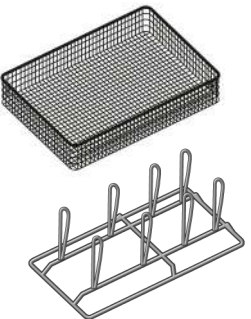


Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	€
ACTL011	Plaque de cuisson lisse et antiadhérent Placa lisa y antiadherente GN 1/1	GN1/1	530x325	320



Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	€
ACTM011	Plaque de cuisson antiadhérent avec 11 moules Placa antiadherente con 11 moldes	GN1/1	530x325	212

Accessoires communs - Accesorios comunes

Item Référence Código	Description Description Descripción	For models Pour les modèles Para los modelos	Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm	€
	AGX023	GN2/3	354x325	45
	AGX011	GN1/1	530x325	53
	AGX021	GN2/1	650x530	90
	AGX064	600x400	600x400	67
	ACL002	GN2/3	354x325x20 h	47
	ACL004	GN2/3	354x325x40 h	52
	ACL006	GN2/3	354x325x65 h	60
	ACL012	GN1/1	530x325x20 h	61
	ACL014	GN1/1	530x325x40 h	69
	ACL016	GN1/1	530x325x65 h	81
	ACL022	GN2/1	650x530x20 h	122
	ACL024	GN2/1	650x530x40 h	130
	ACL026	GN2/1	650x530x65	150
	ACF002	GN2/3	354x325x20 h	50
	ACF004	GN2/3	354x325x40 h	56
	ACF006	GN2/3	354x325x65 h	61
	ACF012	GN1/1	530x325x20 h	70
	ACF014	GN1/1	530x325x40 h	76
	ACF016	GN1/1	530x325x65 h	89
	ACN011	GN1/1	530x325x7 h	114
	AC0064	600x400	600x400x20 h	150
	AFC023	GN2/3	354x325x40 h	87
	AFC011	GN1/1	530x325x40 h	119
	AFC021	GN2/1	650x530x40 h	257
ACC011	Grille vertical pour 8 poulets Parrilla vertical para 8 pollos	GN1/1	530x325x150 h	95

Cook&Hold

	AC 220-240V 50/60Hz Puissance - Potencia	AC 208V 50/60Hz Puissance - Potencia
CSC031K	STD 0,7KW - 3,1A	115 € 0,58KW - 2,8A
CSC051K	STD 1KW - 4,4A	115 € 0,82KW - 4A
CSC052K	STD 1,5KW - 6,6A	15 € 1,23KW - 6A
CSD011E	STD 0,7KW - 3,1A	115 € 0,82KW - 4A
CSD012E	STD 1KW - 4,4A	115 € 0,82KW - 4A
CSD013E	STD 1KW - 4,4A	115 € 0,82KW - 4A
CSD001E	STD 0,7KW - 3,1A	115 € 0,82KW - 4A
CSD002E	STD 1KW - 4,4A	115 € 0,82KW - 4A
CSD003E	STD 1KW - 4,4A	115 € 0,82KW - 4A
CSD212E	STD 1,4KW - 6,1A	115 € 1,15KW - 5,6A
CSD313E	STD 2,1KW - 9,2A	115 € 1,72Kw - 8,3A
CHT081K	STD 1KW - 4,4A	115 € 0,82KW - 4A
CHT082K	STD 1,5KW - 6,6A	115 € 1,23KW - 6A
CHT281K	STD 2KW - 8,7A	115 € 1,64KW - 7,9A
CHT282K	STD 3KW - 13,1A	115 € 2,46KW - 11,9A
CHC052E	STD 3KW - 13,1A	355 € 3KW - 14,5A
CHC082E	STD 2,8KW - 12,2A	355 € 2,8KW - 13,5A
CHC282E	STD 2,8+2,8KW - 12,2+12,2A	650 € 2,8+2,8KW - 13,5+13,5A

Smoker

	AC 220-240V 50/60Hz Puissance - Potencia
CHS052E	STD 3,15KW - 13,7A
CHS082E	STD 2,95KW - 12,9A
FAB052E	STD 3,15KW - 13,7A
FAB082E	STD 2,95KW - 12,9A

Pressure

	380-415V 3N 50/60Hz Puissance - Potencia	220-240V 3 50/60Hz Puissance - Potencia
CVE031E	STD 15,5KW - 22,4A	325 € 15,5KW - 39A

Grill + Grill Plus + Flexy Grill

	380-415V 3N 50/60Hz Puissance - Potencia	220-240V 3 50/60Hz Puissance - Potencia	AC 220-240V 50/60Hz Puissance - Potencia
SEH003E	STD 4,6KW - 6,7A	150 € 4,6KW - 20A	100 € 4,6KW - 20A
SEH004E	STD 6,1KW - 13,1A	150 € 6,1KW - 20A	Not available
SEH103E	STD 7,1KW - 13,1A	150 € 7,1KW - 24,4A	Not available
SEC003E	150 € 4,1KW - 6A	150 € 4,1KW - 10,4A	STD 4,1KW - 18A

IMPORTANT : La consommation électrique se réfère aux tensions 380-415V à 400V et aux tensions 220-240V à 230V. Toutes les options telles que « hotte à condensation » et « nettoyage automatique Ecowash » ne sont pas incluses dans la consommation d'énergie indiquée.

IMPORTANTE: El consumo de energía se refiere a voltajes de 380-415V a 400V y para voltajes de 220-240V a 230V. Cualquier opción como "campana de condensación" y "lavado automático Ecowash" no están incluidas en el consumo de energía indicado.

Retherma

	380-415V 3N 50/60Hz Puissance - Potencia	220-240V 3 50/60Hz Puissance - Potencia	AC 220-240V 50/60Hz Puissance - Potencia
GRE060E	200 € 3,45KW - 5A	305 € 3,45KW - 8,7A	STD 3,45KW - 15A
GRE060EW	200 € 3,6KW - 5,2A	305 € 3,6KW - 9,1A	STD 3,6KW - 15,7A
GRE060T	200 € 3,45KW - 5A	305 € 3,45KW - 8,7A	STD 3,45KW - 15A
GRE060TW	200 € 3,6KW - 5,2A	305 € 3,6KW - 9,1A	STD 3,6KW - 15,7A
GRE060C	200 € 3,45KW - 5A	305 € 3,45KW - 8,7A	STD 3,45KW - 15A
GRE061E	200 € 3,45KW - 5A	305 € 3,45KW - 8,7A	STD 3,45KW - 15A
GRE061EW	200 € 3,6KW - 5,2A	305 € 3,6KW - 9,1A	STD 3,6KW - 15,7A
GRE061T	200 € 3,45KW - 5A	305 € 3,45KW - 8,7A	STD 3,45KW - 15A
GRE061TW	200 € 3,6KW - 5,2A	305 € 3,6KW - 9,1A	STD 3,6KW - 15,7A
GRE061C	200 € 3,45KW - 5A	305 € 3,45KW - 8,7A	STD 3,45KW - 15A
GRE106E	200 € 3,45KW - 5A	305 € 3,45KW - 8,7A	STD 3,45KW - 15A
GRE106EW	200 € 3,6KW - 5,2A	305 € 3,6KW - 9,1A	STD 3,6KW - 15,7A
GRE106T	200 € 3,45KW - 5A	305 € 3,45KW - 8,7A	STD 3,45KW - 15A
GRE106TW	200 € 3,6KW - 5,2A	305 € 3,6KW - 9,1A	STD 3,6KW - 15,7A
GRE106C	200 € 3,45KW - 5A	305 € 3,45KW - 8,7A	STD 3,45KW - 15A
RRO061C/D/E	STD 6,3KW - 9,2A	280 € 6,3KW - 15,9A	245 € 6,3KW - 27,4A
RRO101C/D/E	STD 12,5KW - 18,1A	415 € 12,5KW - 31,5A	Non disponible - No disponible
RRO141C/D/E	STD 15,5KW - 22,4A	415 € 15,5KW - 39A	Non disponible - No disponible
RRO072C/D/E	STD 12,5KW - 18,1A	415 € 12,5KW - 31,5A	Non disponible - No disponible
RRO102C/D/E	STD 15,5KW - 22,4A	415 € 15,5KW - 39A	Non disponible - No disponible
RRO142C/D/E	STD 23,2KW - 33,6A	Not available	Non disponible - No disponible
RRT061C/D/E	200 € 3,45KW - 5A	305 € 3,45KW - 8,7A	STD 3,45KW - 15A
RRT101C/D/E	STD 6,8KW - 9,9A	305 € 6,8KW - 17,1A	225 € 6,8KW - 29,6A
RRT161C/D/E	STD 6,8KW - 9,9A	305 € 6,8KW - 17,1A	225 € 6,8KW - 29,6A
RRT112C/D/E	STD 6,8KW - 9,9A	305 € 6,8KW - 17,1A	225 € 6,8KW - 29,6A
RRT153C/D/E	STD 10,15KW - 14,7A	335 € 10,15KW - 25,6A	Non disponible - No disponible
RRT162C/D/E	STD 10,15KW - 14,7A	335 € 10,15KW - 25,6A	Non disponible - No disponible
RRFF20E	STD 12,5KW - 18,1A	335 € 12,5KW - 31,5A	Non disponible - No disponible
RRFF22E	STD 12,5KW - 18,1A	335 € 12,5KW - 31,5A	Non disponible - No disponible
RRFT20E	STD 2,5KW - 18,1A	335 € 12,5KW - 31,5A	Non disponible - No disponible
RRFT22E	STD 12,5KW - 18,1A	335 € 12,5KW - 31,5A	Non disponible - No disponible
RRFF40E	STD 23,2KW - 33,6A	Non disponible - No disponible	Non disponible - No disponible
RRFF42E	STD 23,2KW - 33,6A	Non disponible - No disponible	Non disponible - No disponible
RRS040C	200 € 3,45KW - 5A	265 € 3,45KW - 8,7A	STD 3,45KW - 15A
RRS060C	200 € 3,45KW - 5A	265 € 3,45KW - 8,7A	STD 3,45KW - 15A
RRS090C	STD 6,8KW - 9,9A	255 € 6,8KW - 17,1A	225 € 6,8KW - 29,6A
RRS071C	STD 6,3KW - 9,2A	240 € 6,3KW - 15,9A	225 € 6,3KW - 27,4A
RRS101C	STD 12,5KW - 18,1A	335 € 12,5KW - 31,5A	Non disponible - No disponible
RRS102C	STD 15,5KW - 22,4A	310 € 15,5KW - 39A	Non disponible - No disponible
RRS122C	STD 15,5KW - 22,4A	310 € 15,5KW - 39A	Non disponible - No disponible
	380-415V 3N 50Hz Puissance - Potencia	220-240V 3 50Hz Puissance - Potencia	AC 220-240V 50Hz Puissance - Potencia
RRD061E	200 € 3,45KW - 5A	305 € 3,45KW - 8,7A	STD 3,45KW - 15A
RRD101E	STD 6,8KW - 9,9A	305 € 6,8KW - 17,1A	275 € 6,8KW - 29,6A
RRD153E	STD 10,15KW - 14,7A	375 € 10,15KW - 25,6A	Non disponible - No disponible
RRFC20E	STD 12,5KW - 18,1A	375 € 12,5KW - 31,5A	Non disponible - No disponible
RRFC40E	STD 23,2KW - 33,6A	Non disponible - No disponible	Non disponible - No disponible

Hold - Warm

	AC 220-240V 50/60Hz Puissance - Potencia	AC 208V 50/60Hz Puissance - Potencia	
HSW011E	STD 0,7KW - 3,1A	115 € 0,58KW - 2,8A	
HSW012E	STD 1KW - 4,4A	115 € 0,82KW - 4A	
HSW013E	STD 1KW - 4,4A	115 € 0,82KW - 4A	
HSW001E	STD 0,7KW - 3,1A	115 € 0,58KW - 2,8A	
HSW002E	STD 1KW - 4,4A	115 € 0,82KW - 4A	
HSW003E	STD 1KW - 4,4A	115 € 0,82KW - 4A	
HSW212E	STD 1,4KW - 6,1A	115 € 1,15KW - 5,6A	
HSW313E	STD 2,1KW - 9,2A	115 € 1,72Kw - 8,3A	
HHT081K	STD 1KW - 4,4A	115 € 0,82KW - 4A	
HHT161K	STD 2KW - 8,7A	115 € 1,64KW - 7,9A	
HHT281K	STD 2KW - 8,7A	115 € 1,64KW - 7,9A	
HHT052K	STD 1,5KW - 6,6A	115 € 1,23KW - 6A	
HHT082K	STD 1,5KW - 6,6A	115 € 1,23KW - 6A	
HHT162K	STD 3KW - 13,1A	115 € 2,46KW - 11,9A	
HHT282K	STD 3KW - 13,1A	115 € 2,46KW - 11,9A	
HHA101EV	STD 2,3KW - 10A		
HHA102EV	STD 2,3KW - 10A		
HHA201EV	STD 2,3KW - 10A		
HHA202EV	STD 2,3KW - 10A		
	380-415V 3N 50/60Hz Puissance - Potencia	220-240V 3 50/60Hz Puissance - Potencia	AC 220-240V 50/60Hz Puissance - Potencia
HFF061K	Non disponible - No disponible	Non disponible - No disponible	STD 2,4KW - 10,5A
HFF101K	Non disponible - No disponible	Non disponible - No disponible	STD 2,4KW - 10,5A
HFF106K	Non disponible - No disponible	Non disponible - No disponible	STD 2,4KW - 10,5A
HFF110K	Non disponible - No disponible	Non disponible - No disponible	STD 2,4KW - 10,5A
HFF112E	200 € 2,8KW - 4,1A	300 € 2,8KW - 7,1A	STD 2,8KW - 12,2A
HFF153E	300 € 2,8KW - 4,1A	300 € 2,8KW - 7,1A	STD 2,8KW - 12,2A
	380-415V 3N 50/60Hz Puissance - Potencia	220-240V 3 50/60Hz Puissance - Potencia	AC 220-240V 50/60Hz Puissance - Potencia
HHFF20E	STD 6,3KW - 9,2A	280 € 6,3KW - 15,9A	275 € 6,3KW - 27,4A
HHFF22E	STD 6,3KW - 9,2A	280 € 6,3KW - 15,9A	275 € 6,3KW - 27,4A
HHFT20E	STD 6,3KW - 9,2A	280 € 6,3KW - 15,9A	275 € 6,3KW - 27,4A
HHFT22E	STD 6,3KW - 9,2A	280 € 6,3KW - 15,9A	275 € 6,3KW - 27,4A
HHFF40E	STD 7,8KW - 11,3A	280 € 7,8KW - 19,7A	275 € 7,8KW - 34A
HHFF42E	STD 7,8KW - 11,3A	280 € 7,8KW - 19,7A	275 € 7,8KW - 34A

Hold - Cold

	AC 220-240V 50/60Hz Puissance - Potencia
HCT122E	STD 0,2KW - 1,5A
HCT162E	STD 0,2KW - 1,5A
HFT122E	STD 0,45KW - 2,1A
HFT122E	STD 0,45KW - 2,1A

IMPORTANT : La consommation électrique se réfère aux tensions 380-415V à 400V et aux tensions 220-240V à 230V. Toutes les options telles que « hotte à condensation » et « nettoyage automatique Ecowash » ne sont pas incluses dans la consommation d'énergie indiquée.

IMPORTANTE: El consumo de energía se refiere a voltajes de 380-415V a 400V y para voltajes de 220-240V a 230V. Cualquier opción como "campana de condensación" y "lavado automático Ecowash" no están incluidas en el consumo de energía indicado.

TERMS OF SALE

ALL PRICES SHOWN IN THIS PRICE LIST ARE IN EUROS.

All prices in this price list do not include transport, installation, commissioning and VAT.

DELIVERY: Delivery shall be ex works our Vittorio Veneto factory (Treviso, Italy). The goods always travel at the customer's risk even if sold carriage paid.

PAYMENT: Methods of payment and terms of sale must be agreed upon with MODULINE and must be specified in the offers, pro forma invoices and order confirmations. Payments may not be suspended, even in case of complaints. All goods delivered remain the sole property of the seller until payment has been made in full. The seller shall have the authority to suspend delivery of the goods if the purchaser fails to comply with any of its obligations, wholly or in part. In compliance with Italian law D. Lgs. No. 231 of 9/10/2002 in the event of payment delays interest will be charged on arrears, starting from the payment date shown on the invoice, together with any debt recovery costs borne by the seller.

WARRANTY: The warranty runs from the billing date and is 24 months for the ranges: COMBI, GRILL, GRILL PLUS, FLEXYGRILL, PRESSURE, RETHERMA, HOLD-COLD, HOLDCLIMACHEF; for the ranges COOK&HOLD, HOLD DELIWARM, AIRFLOW+, it is 36 months. Warranty does not cover parts and components that are subject to wear and tear, costs due to damage occurring during transport, incorrect installation or maintenance, conditions of use other than those indicated by the manufacturer, or damage to third parties. Faulty components must be returned Ex-Works to our Vittorio Veneto factory (Treviso, Italy) and shall be subject to inspection before they are exchanged. Parts and components that are faulty shall be exchanged and shipped back free of charge by courier or mail. Warranty does not include labour costs for replacing the faulty components nor replacement of the appliance, and shall be valid only to the original purchaser.

HOW TO ORDER: Only complete, written orders shall be accepted. Orders must indicate the code of every single part and the appliance model, as shown in this price list. Our order confirmation shall be deemed to have been confirmed and accepted by the purchaser unless it is objected to within 10 days by fax or mail.

DELIVERY: Terms of delivery, wherever written, are indicative and not binding. Any delay in delivering the goods beyond the 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.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

TOUS LES PRIX INDIQUÉS DANS CETTE LISTE DE PRIX SONT EN EUROS.

Les prix de cette liste de prix n'incluent pas le transport, l'installation, les tests et la TVA.

RENDEMENT : Franco ns. Usine de Vittorio Veneto (TV), Italie. Les marchandises, même si elles sont fournies gratuitement, voyagent toujours aux risques et périls de l'acheteur.

PAIEMENT : Les modalités de paiement et les conditions de vente y afférentes doivent être convenues avec MODULINE et sont précisées dans les offres, les factures proforma et les confirmations de commande. Même en cas de litige, les paiements ne peuvent être suspendus. Les marchandises livrées restent la propriété du vendeur jusqu'au paiement intégral par l'acheteur.

Le vendeur se réserve le droit de suspendre les livraisons, en cas de non-respect, même partiel, par l'acheteur des obligations contractées. En cas de retard de paiement, des intérêts moratoires seront appliqués conformément au décret législatif n° 231 du 9/10/2002 à compter de la date de non-paiement du solde. En outre, tous les frais occasionnés pour le recouvrement des sommes dues seront facturés.

GARANTIE : La garantie commence à partir de la date de facturation et est de 24 mois pour les gammes : COMBI, GRILL, GRILL PLUS, FLEXYGRILL, PRESSURE, RETHERMA, AIRFLOW+, HOLD-COLD, HOLDCLIMACHEF ; pour les gammes COOK&HOLD, HOLD DELIWARM, elle est de 36 mois. La garantie s'entend sur les pièces individuelles et ne couvre pas tous les composants soumis à l'usure, les frais liés aux dommages survenus pendant le transport, les dommages dus à une mauvaise installation et à un mauvais entretien, les dommages résultant de conditions d'utilisation autres que celles indiquées par le fabricant, les dommages causés à des tiers. Les pièces défectueuses doivent être retournées départ usine à Vittorio Veneto (TV) et ne seront remplacées sous garantie qu'après vérification. Les pièces reconnues défectueuses seront remplacées et expédiées gratuitement par courrier ou par la poste. La garantie ne couvre pas les frais de main-d'œuvre inhérents au remplacement des pièces et exclut le remplacement de l'équipement. Il n'est également valable qu'à l'encontre de l'acheteur d'origine.

COMMENT COMMANDER : Seules les commandes écrites et complètes sont acceptées. La commande doit inclure les codes des différentes pièces et le modèle de l'équipement, comme indiqué dans cette liste de prix. Il suivra notre confirmation de commande qui est considérée comme correcte et acceptée si elle n'est pas contestée dans les 3 jours à compter de la date d'envoi par fax ou par courrier.

LIVRAISON : Les conditions de livraison des marchandises, quelle qu'en soit l'indication et l'endroit indiqués, ne sont en aucun cas exhaustives et doivent donc être considérées comme une estimation approximative. D'éventuels retards, par rapport aux dates contractuelles, ne peuvent donc en aucun cas donner lieu à indemnisation des dommages et intérêts ou à la résiliation, même partielle, du contrat.

LITIGES : Pour tout litige, le tribunal exclusif territorialement compétent est celui de Trévise.

CONDICIONES DE VENTA

TODOS LOS PRECIOS MOSTRADOS EN ESTA LISTA DE PRECIOS ESTÁN EN EUROS.

Los precios de esta lista de precios no incluyen el transporte, la instalación, las pruebas y el IVA.

RENDIMIENTO: EX-WORKS Nave de Vittorio Véneto (TV), Italia. La mercancía, aunque se suministre de forma gratuita, viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador.

PAGO: Los métodos de pago y las condiciones de venta relacionadas deben ser acordados con MODULINE y se especifican en las ofertas, facturas proforma y confirmaciones de pedido. Incluso en caso de litigios, los pagos no pueden suspenderse.

Los bienes entregados siguen siendo propiedad del vendedor hasta que el comprador realice el pago completo. El vendedor se reserva el derecho de suspender las entregas, en cualquier caso, de incumplimiento, incluso parcial, por parte del comprador de las obligaciones contraídas. En caso de demora, se aplicarán intereses de demora de conformidad con el Decreto Legislativo n.º 231 del 9/10/2002 a partir de la fecha de impago del saldo. Además, se cobrarán todos los gastos incurridos para la recuperación de las sumas adeudadas.

GARANTÍA: La garantía comienza a partir de la fecha de la factura y es de 24 meses para las siguientes gamas: COMBI, GRILL, GRILL PLUS, FLEXYGRILL, PRESSURE, RETHERMA, AIRFLOW+, HOLD-COLD, HOLDCLIMACHEF; para las gamas COOK&HOLD, HOLD DELIWARM, es de 36 meses. La garantía está destinada a las piezas individuales y no cubre todos aquellos componentes sujetos a desgaste, los costos relacionados con cualquier daño ocurrido durante el transporte, daños debidos a una mala instalación y mantenimiento, daños resultantes de condiciones de uso distintas a las indicadas por el fabricante, daños a terceros. Las piezas defectuosas deben devolverse de fábrica en Vittorio Véneto (TV) y serán reemplazadas bajo garantía solo después de la verificación. Las piezas reconocidas como defectuosas serán reemplazadas y enviadas de forma gratuita por mensajería o correo postal. La garantía no cubre los gastos de mano de obra inherentes al reemplazo de piezas y excluye el reemplazo del equipo. También es válido solo contra el comprador original.

CÓMO ORDENAR: Solo se aceptan pedidos escritos y completos. El pedido debe incluir los códigos de las piezas individuales y el modelo del equipo, como se indica en esta lista de precios. Seguirá a nuestro. Confirmación del pedido que se considera correcta y aceptada si no se impugna en un plazo de 3 días a partir de la fecha de envío por fax o correo postal.

ENTREGA: los plazos de entrega de la mercancía, como y donde se indiquen, no son en ningún caso exhaustivos y, por lo tanto, deben considerarse como una estimación aproximada. Por lo tanto, los eventuales retrasos, con respecto a las fechas contractuales, no podrán en ningún caso dar lugar a una indemnización por daños y perjuicios ni a la rescisión, ni siquiera parcial, del contrato.

LITIGIOS: para cualquier litigio, el tribunal exclusivo con jurisdicción territorial es el de Treviso.

