



■ **Serie Pastelería**

Linea Pasticceria










Bakery line

Bäckerei Serie







Serie Patisserie

INDICE

Página

|   |  |       |   |
|---|--|-------|---|
|    | Línea snack .....                                      | 72-73 |   |
|    | Freidoras a gas para pastelería .....                  | 74-75 |  |
|    | Freidoras eléctricas para pastelería .....             | 76-77 |  |
|    | Hornos a convección pastelería, <b>versión S</b> ..... | 78-81 |   |
|  | Accesorios .....                                       | 82-85 |   |
|  | Armarios frigoríficos fermentación controlada .....    | 86-87 |   |
|  | Mesas refrigeradas fermentación controlada .....       | 88-89 |   |
|   | Accesorios .....                                       | 90    |   |

LINEA PASTICCERIA  
 BAKERY LINE  
 BÄCKEREI SERIE  
 SERIE PATISSERIE

| Mod.  | Cod.    | € | L x P x H<br>(cm) | GAS<br>kW | Ac230V<br>kW | 3NAc400V<br>kW | m <sup>3</sup> /Kg |
|---|---------|---|-------------------|-----------|--------------|----------------|--------------------|
| <b>31FOGV3</b>   | 1950001 |   |                   | 3,5       |              |                |                    |
| <b>31FOGV5</b>   | 1950002 |   | 45x45x30h         | 5,6       |              |                | 0.1 /              |
| <b>31FOGV7</b>   | 1950003 |   |                   | 7         |              |                |                    |
| <b>32FOGV</b>    | 1000002 |   | 90x45x30h         | 9,1       |              |                | 0.2 /              |
| <b>31SG</b>   | 2520821 |   | 45x45x61h         |           |              |                | 0,2 /              |
| <b>32SG</b>   | 2520822 |   | 90x45x61h         |           |              |                | 0,4 /              |
| <b>FOGV50</b>  | 1959100 |   | 59x63x50h         | 12,5      |              |                | 0,25 /             |
| <b>FOGV51</b>  | 1959150 |   | 59x63x70h         | 12,5      |              |                | 0,3 /              |



**SERIE PASTERERÍA**

LINEA PASTICCERIA  
 BAKERY LINE  
 BÄCKEREI SERIE  
 SERIE PATISSERIE

| Mod.               | Cod.    | € | L x P x H<br>(cm)    | GAS<br>kW | Ac230V<br>kW | 3NAc400V<br>kW | m <sup>3</sup> /Kg |
|--------------------|---------|---|----------------------|-----------|--------------|----------------|--------------------|
| <b>FOE30</b> ⚡     | 1008310 |   | 35x35x15h<br>Ø 22    |           | 2            |                | 0,03               |
| <b>FOE32L</b> ⚡    | 1008330 |   | 60x35x15h<br>Ø 18+22 |           |              | 4,6            | 0,05               |
| <b>FOE32L230</b> ⚡ | 1008335 |   |                      | 4,6       |              |                |                    |
| <b>FOE32C</b> ⚡    | 1008320 |   | 35x60x15h<br>Ø 18+22 |           |              | 4,6            | 0,05               |
| <b>FOE32C230</b> ⚡ | 1008325 |   |                      | 4,6       |              |                |                    |
| <b>FOE31</b> ⚡     | 1008300 |   | 50x50x50h<br>Ø 30    |           |              | 3,5            | 0,02               |





FRIGGITRICI A GAS PER PASTICCERIA  
 GAS DEEP FAT FRYERS FOR BAKERY  
 GAS FRITEUSEN FÜR KONDITOREI  
 FRITEUSES GAZ POUR PATISSERIE



**FR670T1-21**

La línea de freidoras para pastelería ha sido estudiada para garantizar un excelente resultado ya que cuenta con amplios recipientes que permiten disponer los dulces sin superponerlos y garantizan uniformidad en la fritura.

Recipiente en acero AISI 304. Amplia superficie de cocción. Quemadores de alto rendimiento térmico. Válvula termostática 90° - 190°. Termostato de seguridad de 230°. Encendido piezoeléctrico alimentado con batería. Cesta cromada con asas en baquelita. Malla cromada. Tapa del recipiente. Barra porta cesta.

**Mod. FR670T1-21:** Grifo de descarga con prolongación.  
**Mod. Mod. FR780T1-45:** Amplia zona fría. Bandeja de recogida de aceite con filtro. Grifo de descarga de 1". Pies regulables. **BAJO PEDIDO:** Versión "Melting" con control electrónico de la temperatura (necesita una válvula eléctrica).

The bakery fryer line has been developed in order to offer a perfect result thanks to the ample tanks which allow to place the products without overlapping them and assuring an evenly frying.

AISI 304 stainless steel tank. Ample cooking surface. High-performance burners. Thermostatic valve 90° - 190°. Security thermostat 230°. Piezo-electric ignition by battery. Chrome-plated basket with athermalic handle. Chrome-plated grille. Lid for tank. Holding basket bar.

**Mod. FR670T1-21:** Washout valve with extension.  
**Mod. FR780T1-45:** Ample cool zone. Oil draining tank with filter. Washout valve 1". Adjusted feet. **ON REQUEST:** "Melting" version with automatic temperature control (it needs electric valve).

Die Backwarenfriteusen bieten ein ausgezeichnetes Ergebnis an, dank des breiten Beckens, wo die Konditoreiwaren gleichmäßig und ohne Überlagerung frittiert werden können.

CNS Becken. Breite Fritieroberfläche. Hochleistungsbrenner. Thermostatisches Ventil 90°-190°C. Sicherheitsthermostat 230°C. Piezo-elektrische Zündung mit Batterie. Verchromter Backkorb mit Griff aus Bakelit. Verchromtes Gitter. Beckendeckel. Stabhalterkorb.

**Mod. FR670T1-21:** Oelablasshahn mit Verlängerung.  
**Mod. FR780T1-45:** Breite Kaltzone. Oelauffangbehälter mit Filter. 1" Oelablasshahn. Höheverstellbare Füße. **AUF ANFRAGE:** Melting-Ausführung mit elektronischer Temperaturregelung (Elektrisches Ventil notwendig).

La ligne de friteuses pour la pâtisserie a été conçue pour garantir un résultat excellent, grâce à ses grands bacs qui permettent de disposer les gâteaux sans les superposer et assurent une cuisson uniforme.

Bac en acier AISI 304. Vaste surface de cuisson. Brûleurs à haut rendement thermique. Soupape thermostatique 90° - 190°. Thermostat de sécurité de 230°. Amorçage piézoélectrique alimenté par batterie. Panier chromé avec poignées en bakélite. Résille chromée. Couvercle du bac. Barre de support du panier.

**Mod. FR670T1-21:** Robinet d'évacuation avec rallonge.  
**Mod. FR780T1-45:** Vaste zone froide. Bassin de récupération de l'huile avec filtre. Robinet d'évacuation de 1". Pieds réglables. **SUR DEMANDE:** Version «Melting» avec contrôle électronique de la température (vanne électrique nécessaire).

La linea di friggitrice per pasticceria è stata studiata per garantire un ottimale risultato avendo ampie vasche che permettono di disporre i dolci senza sovrapporli e garantiscono uniformità di frittura.

Vasca in acciaio AISI 304. Ampia superficie di cottura. Bruciatori ad alto rendimento termico. Valvola termostatica 90° - 190°. Termostato di sicurezza 230°. Accensione piezoelettrica alimentata da batteria. Cestello cromato completo di manici in bachelite. Retina cromata. Coperchio vasca. Barra porta cestino.

**Mod. FR670T1-21:** Rubinetto scarico completo di prolunga.  
**Mod. FR780T1-45:** Ampia zona fredda. Bacinella raccogli-olio completa di filtro. Rubinetto scarico da 1". Piedini regolabili. **A RICHIESTA:** Versione "Melting" con controllo della temperatura elettronico (necessaria valvola elettrica).

**ACCESSORIOS**

Accesori • Accessories • Zubehöre • Accessoires

| Mod.  | € |   |
|---|---|---|
| <b>SGOC</b>                                   |   | Escurridor<br>Sgocciolatoio<br>Drainer<br>Abtropfvorrichtung<br>Égouttoir |
| <b>TCR1064</b> mod. FR670T1-21                |   | Malla antiflotación<br>Retina antigalleggio<br>Anti-float grilles         |
| <b>TCR1066</b> mod. FR780T1-45<br>FR780T1-45M |   | Gitter<br>Résille antiflottement  |

## FREIDORAS GAS PARA PASTERÍA



FRIGGITRICI A GAS PER PASTICCERIA  
 GAS DEEP FAT FRYERS FOR BAKERY  
 GAS FRITEUSEN FÜR KONDITOREI  
 FRITEUSES GAZ POUR PATISSERIE

| Mod. | Code | € | L x P x H<br>(cm) | GAS<br>kW | Ac230V<br>kW | 3NAc400V<br>kW | m <sup>3</sup> /Kg |
|------|------|---|-------------------|-----------|--------------|----------------|--------------------|
|------|------|---|-------------------|-----------|--------------|----------------|--------------------|

Freidora a gas • Friggitrice a gas • Gas deep fat fryer • Gas-friteuse • Friteuse à gaz  
 Cesta • Cesto • Fry-basket • Fritierkörbe • Panier (57,5x30,2x7h)

|                   |  |  |                     |    |  |  |         |
|-------------------|--|--|---------------------|----|--|--|---------|
| <b>FR670T1-21</b> |  |  | 70x65x29h<br>21 Lt. | 18 |  |  | 0,27/43 |
|-------------------|--|--|---------------------|----|--|--|---------|



Freidora a gas • Friggitrice a gas • Gas deep fat fryer • Gas-friteuse • Friteuse à gaz  
 Cesta • Cesto • Fry-basket • Fritierkörbe • Panier (66,5x33,9x7h)

|                   |  |  |                     |    |  |  |  |
|-------------------|--|--|---------------------|----|--|--|--|
| <b>FR780T1-45</b> |  |  | 80x73x85h<br>21 Lt. | 28 |  |  |  |
|-------------------|--|--|---------------------|----|--|--|--|

### BAJO PEDIDO • A RICHIESTA • ON REQUEST • AUF ANFRAGE • SUR DEMANDE

**Versión "Melting"** con control electrónico de la temperatura (necesita una válvula eléctrica)

**Versione "Melting"** con controllo della temperatura elettronico (necessaria valvola elettrica)

**"Melting" version** with automatic temperature control (it needs electric valve)

**Melting-Ausführung** mit elektronischen Temperatursteuerung (Elektrisches Ventil notwendig)

Cesto • Fry-basket • Fritierkörbe • Panier • Cesta (66,5x33,9x7h)

|                    |  |  |                     |             |  |  |  |
|--------------------|--|--|---------------------|-------------|--|--|--|
| <b>FR780T1-45M</b> |  |  | 80x73x85h<br>21 Lt. | 28 +<br>0,1 |  |  |  |
|--------------------|--|--|---------------------|-------------|--|--|--|





FRIGGITRICI ELETTRICHE PER PASTICCERIA  
ELECTRIC DEEP FAT FRYERS FOR BAKERY  
ELECTRISCHE FRITEUSEN FÜR KONDITOREI  
FRITEUSES ELECTRIQUES POUR PATISSERIE



**FR670E1-21**

La línea de freidoras para pastelería ha sido estudiada para garantizar un excelente resultado ya que cuenta con amplios recipientes que permiten disponer los dulces sin superponerlos y garantizan uniformidad en la fritura.

Recipiente en acero AISI 304. Amplia superficie de cocción. Cesta cromada con asas en baquelita. Grifo de descarga con prolongación. Termostato de trabajo 190°. Termostato de seguridad de 230°. Tapa del recipiente. Barra porta cesta. Aislador de potencia de las resistencias. Malla cromada.

**Mod. FR670E1-21:** Resistencias blindadas de alto rendimiento en acero. Sistema giratorio de las resistencias para limpiar el recipiente más fácilmente.

**Mod. FR670E1-10:** Resistencias exteriores incorporadas en aluminio.

The bakery fryer line has been developed in order to offer a perfect result thanks to the ample tanks which allow to place the products without overlapping them and assuring an evenly frying.

AISI 304 stainless steel tank. Ample cooking surface. Chrome plated basket with athermic handle. Washout valve with extension. Working thermostat 190°. Security thermostat 230. Lid for tank. Holding basket bar. Partial elements power. Chrome plated grill.

**Mod. FR670E1-21:** High-performance steel plated elements. Rotation elements system for easier tank cleaning.

**Mod. FR670E1-10:** External elements embedded in cast aluminium.

Die Backwarenfriteusen bieten ein ausgezeichnetes Ergebnis an, dank des breiten Beckens, wo die Konditoreiwaren gleichmäßig und ohne Ueberlagerung frittiert werden können.

CNS Becken. Breite Fritieroberfläche. Verchromter Backkorb mit Griff aus Bakelit. Oelablasshahn mit Verlängerung. Arbeitstemperatur 190°C. Sicherheitsthermostat 230°C. Beckendeckel. Stabhalterkorb. Leistungregler für Heizelemente. Verchromtes Gitter.

**Mod. FR670E1-21:** Leistungsstarke gepanzerte Heizwiderstände. Heizelemente mit Drehvorrichtung um die Reinigung des Beckens zu erleichtern.

**Mod. FR670E1-10:** Aluminiumguss-tauchgeschichtete Heizelemente ausserhalb des Beckens.

La ligne de friteuses pour la pâtisserie a été conçue pour garantir un résultat excellent, grâce à ses grands bacs qui permettent de disposer les gâteaux sans les superposer et assurent une cuisson uniforme.

Bac en acier AISI 304. Vaste surface de cuisson. Panier chromé avec poignées en bakélite. Robinet d'évacuation avec rallonge. Thermostat de travail de 190°. Thermostat de sécurité de 230°. Couvercle du bac.

Barre de support du panier. Réducteur de puissance des résistances. Résille chromée.

**Mod. FR670E1-21:** Résistances cuirassées en acier à haut rendement. Système rotatif des résistances pour un nettoyage aisé du bac.

**Mod. FR670E1-10:** Résistances externes « noyées » en aluminium.

La linea di friggitrice per pasticceria è stata studiata per garantire un ottimale risultato avendo ampie vasche che permettono di disporre i dolci senza sovrapporli e garantiscono uniformità di frittura.

Vasca in acciaio AISI 304. Ampia superficie di cottura. Cestello cromato completo di manici in bachelite. Rubinetto scarico completo di prolunga. Termostato di lavoro 190°. Termostato di sicurezza da 230°. Coperchio vasca. Barra porta cestino. Parzializzatore di potenza delle resistenze. Retina cromata.

**Mod. FR670E1-21:** Resistenze corazzate ad alto rendimento in acciaio. Sistema rotante delle resistenze per una più facile pulizia della vasca.

**Mod. FR670E1-10:** Resistenze esterne "annegate" in alluminio.

**ACCESORIOS**

Accesori • Accessories • Zubehöre • Accessoires

| Mod.                           | €   |
|--------------------------------|---|
| <b>SGOC</b>                    | Escurridor<br>Sgocciolatoio<br>Drainer<br>Abtropfvorrichtung<br>Égouttoir                             |
| <b>TCR1059</b> mod. FR670T1-21 | Malla antiflotación<br>Retina antigalleggio<br>Anti-float grilles<br>Gitter<br>Résille antiflottement |

## FREIDORAS ELÉCTRICAS PARA PASTERÍA



FRIGGITRICI ELETTRICHE PER PASTICCERIA  
ELECTRIC DEEP FAT FRYERS FOR BAKERY  
ELECTRISCHE FRITEUSEN FÜR KONDITOREI  
FRITEUSES ÉLECTRIQUES POUR PATISSERIE

| Mod. | Code | € | L x P x H<br>(cm) | GAS<br>kW | Ac230V<br>kW | 3NAc400V<br>kW | m <sup>3</sup> /Kg |
|------|------|---|-------------------|-----------|--------------|----------------|--------------------|
|------|------|---|-------------------|-----------|--------------|----------------|--------------------|

Freidora eléctrica • Friggitrice elettrica • Electric deep fat fryer • Electriscche friteuse • Friteuse électrique  
Cesta • Cesto • Fry-basket • Fritierkörbe • Panier (60,5x32,9x7h)

Resistencias en cuba • Resistenza in vasca • Heaters in tank • Heizkörper in Tiegel • Résistances en cuve

|                     |  |  |                       |  |  |     |         |
|---------------------|--|--|-----------------------|--|--|-----|---------|
| <b>FR670E1-21</b> ⚡ |  |  | 70x65x29h<br>21 Litri |  |  | 6/9 | 0,27/32 |
|---------------------|--|--|-----------------------|--|--|-----|---------|

Freidora eléctrica • Friggitrice elettrica • Electric deep fat fryer • Electriscche friteuse • Friteuse électrique  
Cesta • Cesto • Fry-basket • Fritierkörbe • Panier (60,5x32,9x7h)

Resistencias incorporadas en fundición de aluminio • Resistenze annegate in fusione di alluminio •  
Heaters embedded in cast aluminum • Heizkörper mit Alluminiumguss-Tauchbeschichtungsverfahren •  
Résistances intégrées en fonte d'aluminium

|                     |  |  |                       |  |  |         |  |
|---------------------|--|--|-----------------------|--|--|---------|--|
| <b>FR670E1-10</b> ⚡ |  |  | 70x65x29h<br>10 Litri |  |  | 5,6/8,4 |  |
|---------------------|--|--|-----------------------|--|--|---------|--|





Mandos manuales de control electrónico, **Programable 99 programas, 4 ciclos en secuencia automática. Tecla para la gestión de 4 ciclos con led de visualización.** Pantalla numérica, **tecla de acceso directo a los programas y a las recetas.** Purga automática Fast-Dry, autodiagnóstico, doble velocidad, autoreverse (distribución del aire en cámara con inversión automática del sentido de rotación del ventilador), humidificador e iluminación de la cámara de cocción, **dobra velocidad. OPCIONAL: sonda multipunto y ducha.**

**MODOS DE FUNCIONAMIENTO**

- Convección 70 - 300°C
- En continuo
- Por tiempo
- Convección con humidificador
- Vapor 100°C

**NCLUYE**

- **99 programas, 4 ciclos de secuencia automática**
- **Más de 90 recetas comprobadas y memorizadas (versión S con sonda). En los que no tienen sonda han sido memorizadas sólo las recetas dedicadas.**
- Purga automática Fast-Dry
- Puerto USB

Comandi manuali a controllo elettronico, **programmabile 99 programmi, 4 cicli in sequenza automatica. Tasto dedicato per la gestione di 4 cicli con led di visualizzazione.** Display alfanumerico, **tasto di accesso diretto ai programmi e alle ricette.** Sfiato automatico Fast-Fry, autodiagnosi. Autoroverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola). Umidificatore, illuminazione camera di cottura, **raffreddamento rapido a porta aperta, doppia velocità. OPTIONAL: sonda multipunto e doccia.**

**MODI DI FUNZIONAMENTO**

- Convezione 30°C-300°C
- In continuo
- A tempo
- Convezione con umidificatore
- Vapore 100°C

**DOTAZIONI**

- **99 programmi, 4 cicli in sequenza automatica.**
- **Oltre 90 ricette testate e memorizzate (versione S con sonda). Per quelli senza sonda sono impostate solo le ricette dedicate.**
- Sfiato automatico Fast-Fry
- Interfaccia USB per aggiornamento software, carico e scarico dati HACCP

Manual controls with electronic control, **99 programs and 4 cycles in automatic sequence can be programmed. Dedicated button for managing 4 cycles with display LED.** Display alfanumerico, **button for direct access to the programs and recipes.** Fast-Dry automatic vent, self-diagnosis, two speed fan, automatic reverse (distribution of the air in the chamber with automatic reversing of the fan direction), humidifier and cavity lights, two speed fan.

**OPTIONAL: multipoint probe and hand shower.**

**OPERATING MODES**

- Convection 30 - 300°C
- Continuous cooking
- Timed cooking
- Convection with humidifier
- Steam 100°C

**FUNCTIONS**

- **99 programs, 4 cycles in automatic sequence**
- **Over 90 tested and stored recipes (S version with probe). For those without a probe, only dedicated recipes are set**
- Fast-Dry automatic vent
- USB Port

Elektronisch geregelte manuelle Steuerung, **99 Programme programmierbar, 4 Zyklen in Automatiksequenz. Taste zur Steuerung von 4 Zyklen mit Anzeige-LED.** Numerische Displays, **Taste für den direkten Zugriff auf Programme und Rezepte.** Automatische Entlüftung Fast-Dry, Selbstdiagnostik, zwei Lüftergeschwindigkeiten/Heizstufen, Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung). Beschwädung und Garraum-Innenbeleuchtung, Zwei Lüftergeschwindigkeiten/Heizstufen. **OPTION: Multipunkt-Kerntemperaturfühler und Kerntemperaturfühler.**

**FUNKTIONSWEISEN**

- Heißluft 70 - 300°C
- Dauerbetrieb
- Zeitgesteuert
- Konvention mit Beschwädung
- Dampf 100°C

**AUSSTATTUNG**

- **99 Programme 4 Zyklen in Automatiksequenz**
- **Mehr als 90 getestete und gespeicherte Rezepte (Modell S mit Fühler). Für die Modelle ohne Fühler sind nur die für sie bestimmten Rezepte eingegeben.**
- Automatische Entlüftung Fast-Dry
- USB-Ausgang

Commandes manuelles à contrôle électronique, **Programmable 99 programmes, 4 cycles en séquence automatique. Touche spécifique pour la gestion de 4 cycles avec led d'affichage.** Afficheurs numériques, **touche d'accès direct aux programmes et aux recettes.** Événement automatique Fast-Dry, autodiagnostic, double vitesse, autoreverse (distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur), humidificateur et éclairage de la chambre de cuisson, double vitesse.

**OPTIONS: sonde multipoints et douche.**

**MODES DE FONCTIONNEMENT**

- Air pulsé 70 - 300°C
- Fonctionnement continu
- Minuterie
- Convection avec humidificateur
- Vapeur 100°C

**EQUIPEMENT**

- **99 programmes, 4 cycles en séquence automatique**
- **Plus de 90 recettes testées et mémorisées (version S avec sonde). Pour celles sans sonde, seules les recettes spécifiques sont configurées**
- Événement automatique Fast-Dry
- Sortie USB

## HORNOS A CONVECCIÓN GAS Y ELÉCTRICOS

FORNI A CONVEZIONE GAS ED ELETTRICI  
GAS AND ELECTRIC CONVECTION OVENS  
GAS UND ELEKTRO-HEISSLUFTÖFEN  
FOURS AIR PULSE GAZ ET ELECTRIQUES

# PASTELERÍA

## VERSION S

INTECNO®

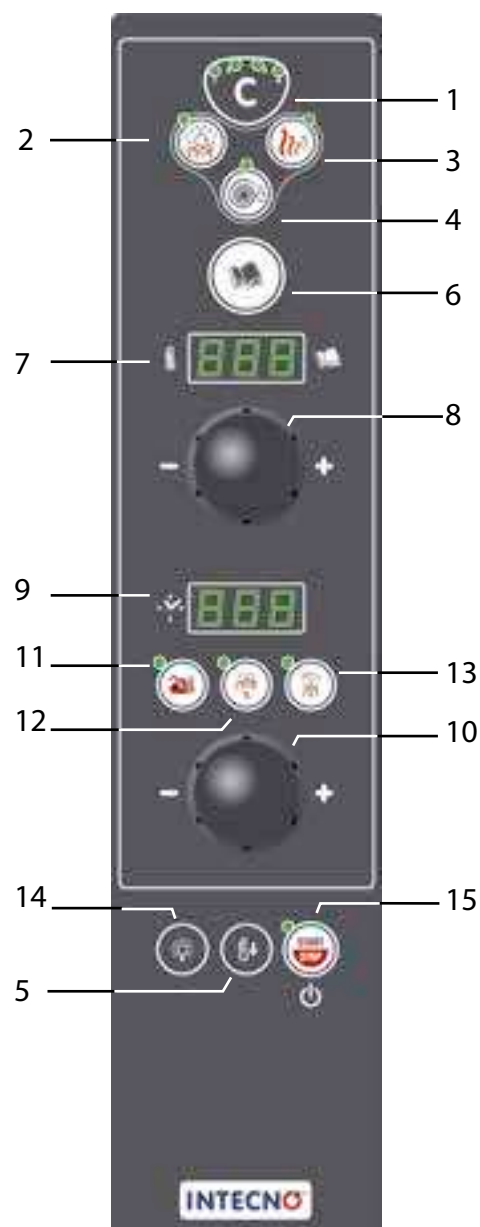
Pastelería  
Pasticceria

### DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA Y PULSADOR

1. Tecla de ciclos de cocción
2. Tecla del modo vapor en continuo
3. Tecla de potencia reducida
4. Tecla de velocidad reducida
5. Tecla de enfriamiento rápido con la puerta abierta
6. Tecla de programas de cocción/recetas
7. Pantalla de temperatura de la cámara de cocción y visualización del programa
8. Mando de programación/selección temperatura
9. Pantalla del tiempo de cocción (restante/programado), temperatura en el corazón del producto (real/programada), humedad
10. Mando de programación/selección del Tiempo/Temperatura en el corazón del producto
11. Tecla de activación de la cocción con sonda en el corazón del producto
12. Tecla para la activación del control de la humedad o humidificador manual
13. Tecla de evacuación del vapor de la cámara de cocción
14. Tecla de iluminación de la cámara de cocción
15. Interruptor general - Tecla START-STOP

### DESCRIZIONE DISPLAY E PULSANTI

1. Pulsante cicli di cottura
2. Pulsante vapore in continuo
3. Pulsante potenza ridotta
4. Pulsante velocità ridotta
5. Pulsante raffreddamento rapido con porta aperta
6. Pulsante programmi di cottura/ricette
7. Display visualizzazione temperatura della camera di cottura, visualizzazione programma / ricetta
8. Manopola di impostazione / selezione temperatura
9. Display visualizzazione tempo di cottura (mancante / impostata), visualizzazione temperatura al cuore del prodotto (reale / impostata), visualizzazione valore umidità
10. Manopola di impostazione / selezione tempo / temperatura al cuore
11. Pulsante attivazione cotture con sonda al cuore del prodotto
12. Pulsante attivazione controllo umidità  
Pulsante umidificatore manuale
13. Pulsante sfiato evacuazione vapori camera di cottura
14. Pulsante illuminazione camera di cottura
15. Interruttore generale - Pulsante Start/Stop



**HORNOS A CONVECCIÓN GAS Y ELÉCTRICOS**

FORNI A CONVEZIONE GAS ED ELETTRICI  
 GAS AND ELECTRIC CONVECTION OVENS  
 GAS UND ELEKTRO-HEISSLUFTÖFEN  
 FOURS AIR PULSE GAZ ET ELECTRIQUES

**PASTELERÍA  
 VERSIÓN S**



**REP064S**

Mandos manuales de control electrónico, **Programable 99 programas, 4 ciclos en secuencia automática. Tecla para la gestión de 4 ciclos con led de visualización. Pantalla numérica, tecla de acceso directo a los programas y a las recetas.** Purga automática Fast-Dry, autodiagnóstico, doble velocidad, autoreverse (distribución del aire en cámara con inversión automática del sentido de rotación del ventilador), humidificador e iluminación de la cámara de cocción, dobla velocidad.  
**OPCIONAL: sonda multipunto y ducha.**

Comandi manuali a controllo elettronico, **programmabile 99 programmi, 4 cicli in sequenza automatica. Tasto dedicato per la gestione di 4 cicli con led di visualizzazione.** Display alfanumerico, **tasto di accesso diretto ai programmi e alle ricette.** Sfiato automatico Fast-Fry, autodiagnosi. Autoroverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola). Umidificatore, illuminazione camera di cottura, raffreddamento rapido a porta aperta, doppia velocità.  
**OPTIONAL: sonda multipunto e doccia.**


Manual controls with electronic control, **99 programs and 4 cycles in automatic sequence can be programmed. Dedicated button for managing 4 cycles with display LED.** Display alfanumerico, **button for direct access to the programs and recipes.** Fast-Dry automatic vent, self-diagnosis, two speed fan, automatic reverse (distribution of the air in the chamber with automatic reversing of the fan direction), humidifier and cavity lights, two speed fan.  
**OPTIONAL: multipoint probe and hand shower.**

Elektronisch geregelte manuelle Steuerung, 99 Programme programmierbar, 4 Zyklen in Automatiksequenz. Taste zur Steuerung von 4 Zyklen mit Anzeige-LED. Numerische Displays, Taste für den direkten Zugriff auf Programme und Rezepte. Automatische Entlüftung Fast-Dry, Selbstdiagnostik, zwei Lüftergeschwindigkeiten/Heizstufen, Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung). Beschwädung und Garraum-Innenbeleuchtung, Zwei Lüftergeschwindigkeiten/Heizstufen.  
**OPTION: Multipunkt-Kerntemperaturfühler und Kerntemperaturfühler.**

Commandes manuelles à contrôle électronique, **Programmable 99 programmes, 4 cycles en séquence automatique. Touche spécifique pour la gestion de 4 cycles avec led d'affichage.** Afficheurs numériques, **touche d'accès direct aux programmes et aux recettes.** Évnt automatique Fast-Dry, autodiagnostic, double vitesse, autoreverse (distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur), humidificateur et éclairage de la chambre de cuisson, double vitesse.  
**OPTIONS: sonde multipoints et douchette.**

**LOS SIGUIENTES ACCESORIOS DEBEN SER INDICADOS EN EL PEDIDO**





ACCESSORI DA RICHIEDERE ALL'ORDINE • ACCESSORIES TO REQUIRE WHEN SENDING THE ORDER  
 FOLGENDE ZUBEHÖRE BEI DER BESTELLUNG ANGEBEN • INDIQUER ACCESSOIRES A LA COMMANDE

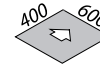
|   | Mod. | €  |             |
|---|------|--|-------------|
|  | SC   | Sonda al corazón múltiple<br>Sonda al cuore multipunto<br>Multisensor core probe<br>Mehrpunkt – Kerntemperaturfühler<br>Sonde à cœur multipoints   |             |
|   | NPK  | Arreglo para conectar campana de humos<br>Predisposizione per allacciamento cappa di aspirazione<br>Extra charge to set up the oven for connection to exhaust hood<br>Zusatzpreis zur Vorbereitung des Ovens für Anschluss an Dunstabzughaube<br>Prédisposition pour connecter hotte | Ovens REP.. |





## HORNOS A CONVECCIÓN GAS Y ELÉCTRICOS

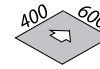
FORNI A CONVEZIONE GAS ED ELETTRICI  
 GAS AND ELECTRIC CONVECTION OVENS  
 GAS UND ELEKTRO-HEISSLUFTÖFEN  
 FOURS AIR PULSE GAZ ET ELECTRIQUES





## PASTELERÍA VERSIÓN S

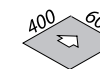
| Mod.  | € | L x P x H<br>(cm)                      | Gas<br>kW | Ac230V<br>kW | 3NAc400V<br>kW |
|---|---|--|-----------|--------------|----------------|
| Dotación : Soporte parrillas con portabandejas • Dotazione: Paratie portateglie<br>Equipped with Shelf racks • Mit: Fachregale • Dotation de série: Glissières pour porte-plaques |   |  |           |              |                |
| <b>RGP044S</b>   |   | ↕ 9,5<br>4 EN (60x40)<br>94x71,5x59,5h | 8.5       | 0.25         |                |
| <b>RGP054S</b>   |   | ↕ 7,5<br>5 EN (60x40)                  | 8.5       | 0.25         |                |
| <b>REP044S</b>   |   | ↕ 9,5<br>4 EN (60x40)<br>90x71,5x59,5h |           |              | 7.25           |
| <b>REP054S</b>   |   | ↕ 7,5<br>5 EN (60x40)                  |           |              | 7.25           |



|   |  |                                      |    |     |      |
|---|--|--------------------------------------|----|-----|------|
| Dotación : Soporte parrillas con portabandejas • Dotazione: Paratie portateglie<br>Equipped with Shelf racks • Mit: Fachregale • Dotation de série: Glissières pour porte-plaques |  |                                      |    |     |      |
| <b>RGP064S</b>   |  | ↕ 9,5<br>6 EN (60x40)<br>94x71,5x76h | 12 | 0.5 |      |
| <b>RGP074S</b>   |  | ↕ 7,5<br>7 EN (60x40)                | 12 | 0.5 |      |
| <b>REP064S</b>   |  | ↕ 9,5<br>6 EN (60x40)<br>90x71,5x76h |    |     | 12.5 |
| <b>REP074S</b>   |  | ↕ 7,5<br>7 EN (60x40)                |    |     | 12.5 |





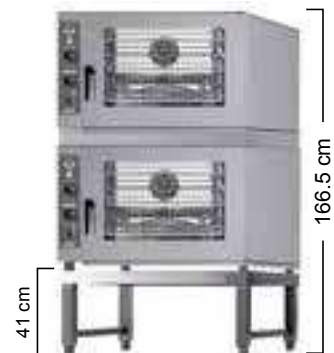
|   |  |                                      |    |     |      |
|---|--|--------------------------------------|----|-----|------|
| Dotación : Soporte parrillas con portabandejas • Dotazione: Paratie portateglie<br>Equipped with Shelf racks • Mit: Fachregale • Dotation de série: Glissières pour porte-plaques |  |                                      |    |     |      |
| <b>RGP084S</b>   |  | ↕ 9,5<br>8 EN (60x40)<br>94x71,5x97h | 15 | 0.5 |      |
| <b>RGP104S</b>   |  | ↕ 7,5<br>10 EN (60x40)               | 15 | 0.5 |      |
| <b>REP084S</b>   |  | ↕ 9,5<br>8 EN (60x40)<br>90x71,5x97h |    |     | 14.5 |
| <b>REP104S</b>   |  | ↕ 7,5<br>10 EN (60x40)               |    |     | 14.5 |





| Mod. | € |
|------|---|
|------|---|



Kit para sobreposición. Suplemento para hornos superpuestos. • Kit di sovrapposizione. Suplemento per forni sovrapposti. • Stacking kit. Extra charge for stacked ovens. Bausatz für Stapelfähigkeit, Mehrpreis für aufeinander kombinierte Geräte. • Kit de superposition. Supplément pour fours superposés

|   |  |
|---|--|
| <b>RKG044</b>  | RGP044S/054S + RGP044S/054S - (4/5 + 4/5) x 60 x 40  |
| <b>RKE044</b>  | REP044S/054S + REP044S/054S - (4/5 + 4/5) x 60 x 40  |
| <b>RSR044</b>   | Supporto base in acciaio inox H41 per forni sovrapposti<br>Stainless steel floor stand H41 for stacked ovens<br>Untergestell aus Edelstahl H41 für uebereinanderstehende Oefen<br>Supports de base in acier inox H41 pour fours superposés<br>Soporte in acero inox H41 para hornos superpuestos |





|   |   |
|---|---|
| <b>RKG044</b>  | RGP044S/054S + RGP044S/054S - (4/5 + 6/7) x 60 x 40 |
| <b>RKE044</b>  | REP044S/054S + REP044S/054S - (4/5 + 6/7) x 60 x 40 |



|   |   |
|---|---|
| <b>RKG066</b>  | RGP064S/074S + RGP064S/074S - (6/7 + 6/7) x 60 x 40 |
| <b>RKE066</b>  | REP064S/074S + REP064S/074S - (6/7 + 6/7) x 60 x 40 |



|   |  |
|---|--|
| <b>RKG044</b>  | RGP044S/054S + RGP084S/104S - (4/5 + 8/10) x 60 x 40 |
| <b>RKE044</b>  | REP044S/054S + REP084S/104S - (4/5 + 8/10) x 60 x 40 |



## ACCESORIOS

ACCESSORI • ACCESSORIES • ZUBEHÖRE • ACCESSOIRES

# PASTELERÍA VERSIÓN S

INTECNO®

Pastelería  
Pasticceria

| Mod.   | Code | € | L x P x H<br>(cm) |
|--|------|---|-------------------|
| <p>Kit ducha completo con flexible en acero inox con tubería de conexión • Kit doccia completo di flessibile in acciaio inox, raccordi ed attacchi • Shower for oven cavity with stainless steel hose, fittings and connections • Handbrause komplett mit Schlauch aus Edelstahl rostfrei, Anschlüssen und Verbindungen Douchette de lavage dotée de tuyau flexible en acier inox, de raccords et de fixations</p> |      |   |                   |
| <b>LD25</b>  |      |   | 2,5 mt            |



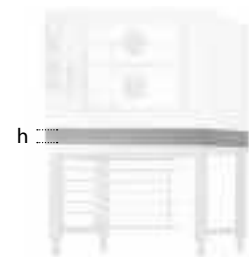
Campana aspirante en acero inox con motor y condensador aire para abatimiento de vapor  
Cappa aspirante in acciaio inox con motore e condensatore ad aria per abbattimento vapori  
Stainless steel extraction hood with motor and air-cooled steam condenser  
Dunstabzugshaube aus Edelstahl rostfrei mit Motor und luftgekühltem Kondensator für den Wrasenniederschlag  
Hottes d'aspiration en acier inox avec moteur et condensateur de vapeur

|               |  |  |          |             |                             |
|---------------|--|--|----------|-------------|-----------------------------|
| <b>RKK044</b> |  |  | 90x90x30 | Ovens REP.. | AC 230 V - 50 Hz<br>0,25 kW |
|---------------|--|--|----------|-------------|-----------------------------|



Kit de sobreposición para adecuación de altura en instalaciones de hornos con soporte (RSR/RSP/RAC) + campana extractora • Telaio di sovrapposizione per adeguamento altezza nell'installazione forno su supporto (RSR/RSP/RAC) + cappa  
Frame which allows to adapt the height when oven + support (RSR/RSP/RAC) is installed under the hood  
Abstandsrahmen für die Anpassung bei Installation Ofen mit Untergestell (RSR/RSP/RAC) + Dunstabzugshaube  
Châssis de superposition pour le réglage de la hauteur dans l'installation du four avec support (RSR/RSP/RAC) + hotte

|                |  |  |      |                   |
|----------------|--|--|------|-------------------|
| <b>RNR_044</b> |  |  | 23 h | Ovens REP 044/054 |
| <b>RNR_064</b> |  |  | 11 h | Ovens REP 064/074 |



Soporte en acero inox • Supporto in acciaio inox • Stainless steel floor stands  
Untergestelle aus Edelstahl rostfrei • Supports de base en acier inox

|               |  |  |          |                                     |
|---------------|--|--|----------|-------------------------------------|
| <b>RSR074</b> |  |  | 90x66x85 | Ovens ...044/ ..054 / ...064/ ..074 |
| <b>RSR104</b> |  |  | 90x66x75 | Ovens ...084/ ...104                |



Soporte en acero inox con portabandejas incorporado • Supporto in acciaio inox con portateglie incorporato  
Stainless steel floor stands with side runners • Untergestelle aus Edelstahl rostfrei mit eingebauten Auflegeschieben • Supports de base en acier inox avec étagère en acier et porte-plaques incorporé

|               |         |     |                           |                                     |
|---------------|---------|-----|---------------------------|-------------------------------------|
| <b>RSP074</b> | 0767880 | ↑ 8 | 90x66x85h<br>5 EN (60x40) | Ovens ...044/ ..054 / ...064/ ..074 |
| <b>RSP104</b> | 0940920 | ↑ 8 | 90x66x75h<br>5 EN (60x40) | Ovens ...084/ ...104                |



Armario caliente en acero inox con mandos electromecánicos • Armadio caldo in acciaio inox con comandi elettromeccanici • Stainless steel holding cabinets with electromechanical controls • Wärmeschränke aus Edelstahl rostfrei mit elektromechanischer Steuerung • Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques

|               |         |       |                           |                               |                  |
|---------------|---------|-------|---------------------------|-------------------------------|------------------|
| <b>RAU074</b> | 0767899 | ↑ 7,3 | 90x66x85h<br>8 EN (60x40) | ...044/ ..054 / ...064/ ..074 | 2.6 Kw<br>AC230V |
| <b>RAU104</b> | 0784669 | ↑ 7,9 | 90x66x75h<br>6 EN (60x40) | ...084/ ...104                | 2.6 Kw<br>AC230V |



| Mod.  | Cod.    | € | L x P x H<br>(cm) |
|---|---------|---|-------------------|
| <p>Detergente alcalino en tanque • Detergente alcalino in tanica) • Alkaline cleanser (tank) •<br/>Alkalischer Spezialreiniger in Kanister • Nettoyant alcalin (bidon)</p>  |         |   |                   |
| <b>DL010</b>  | 0331520 |   | 10 Lt.            |
| <p>Nebulizador para detergente • Nebulizzatore per detergente ) • Nebulizer for cleanser • Handdruck-Sprühpistole<br/>Pulverisateur pour nettoyant</p>  |         |   |                   |
| <b>PL002</b>  | 0338740 |   | 2 Lt.             |
| <p>Nebulizador para detergente completo de lancia • Nebulizzatore per detergente completo di lancia)<br/>Nebulizer for cleanser with hose • Handdruck-Sprühpistole Komplett mit Brause)<br/>Pulverisateur pour nettoyant avec lance</p>   |         |   |                   |
| <b>PL005</b>  | 0339450 |   | 5 Lt.             |
| <p>Carrito portadetergente capacidad 2 garrafas de 10 lts<br/>Carrello porta detergente capacità 2 taniche da 10 Lt.<br/>Stainless steel trolley to hold complete washing system Capacity 2 tanks of 10 Lt.<br/>Wagen für Reinigungsmittel und Wascharm Kapazität 2 Kanister 10 Liter<br/>Chariot porte kit complet de lavage Capacité 2 bidons de 10 Lt.</p> |         |   |                   |
| <b>CD002</b>  |         |   | 53x43x92h         |



## ACCESORIOS

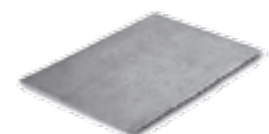
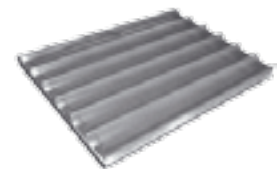
ACCESSORI • ACCESSORIES • ZUBEHÖRE • ACCESSOIRES

# PASTELERÍA VERSIÓN S

INTECNO®

### EURONORM 40x60

| Mod.   | Cod.    | € |                 | L x P x H<br>(cm) |
|--|---------|---|-----------------|-------------------|
| Parrillas • Griglie • Grids • Roste • Grilles<br>Cromadas • Cromate • Chrome plated • Verchromt • Chromé   |         |   |                 |                   |
| <b>G64</b>   | 0920120 |   |                 | 60 x 40           |
| Parillas • Griglie • Grids • Roste • Grilles<br>Acero inox • Acciaio inox Stainless Steel • Edelstahl Rostfrei • Acier inox  |         |   |                 |                   |
| <b>GX64</b>  | 0920130 |   |                 | 60 x 40           |
| Bandeja • Teglie lisce • Containers • Behälter • Plaques<br>Aluminio • Alluminio • Aluminum • Aluminium • Aluminium  |         |   |                 |                   |
| <b>T11</b>   | 0920150 |   | 2 lati/2 sides  | 60 x 40           |
| <b>T12</b>   | 0920160 |   | h 2 cm          | 60 x 40           |
| <b>T14</b>   | 0920170 |   | h 4 cm          | 60 x 40           |
| Bandeja perforada • Teglie forate • Perforated trays • Behälter Gelocht • Plaques perforées<br>Aluminio • Alluminio • Aluminum • Aluminium • Aluminium   |         |   |                 |                   |
| <b>T22</b>   | 0920180 |   | h 2 cm          | 60 x 40           |
| Bandejas • Teglie • Containers • Backbleche • Plaques<br>Chapa aluminada • Lamiera alluminata • Aluminised plate • Aluminiumblech • Tôle aluminée  |         |   |                 |                   |
| <b>T31</b>   | 0920200 |   | 2 lati/ 2 sides | 60 x 40           |
| <b>T32</b>   | 0920210 |   | h 2 cm          | 60 x 40           |
| <b>T34</b>   | 0920220 |   | h 4 cm          | 60 x 40           |
| Bandeja para baguette • Teglia per baguette • Baking Trays for baguette • Backblech für Baguette<br>Plaques profi léés pour baguettes<br>Aluminio • Alluminio • Aluminium • Aluminium • Aluminium                  |         |   |                 |                   |
| <b>T42</b>   | 0920230 |   | h 2 cm          | 60 x 40           |
| Bandeja para bastoncitos de pan • Teglia per grissini • Baking Trays for bread-sticks • Backblech für Brotstäbchen<br>Plaques pour gressins<br>Aluminio • Alluminio • Aluminium • Aluminium • Aluminium            |         |   |                 |                   |
| <b>T52</b>   | 0920240 |   | h 2 cm          | 60 x 40           |
| Placa de aluminio para acumulación de calor • Piastra in alluminio ad accumulo di calore • Aluminium tray (Heat input) • Aluminiumplatte mit Hitzespeicherfunktion • Plaque en aluminium à accumulation de chaleur |         |   |                 |                   |
| <b>AP064</b>   | 0920250 |   |                 | 60 x 40           |





- Laterales externos en acero inoxidable AISI 304 18/10 (satinados Scotch-Brite)
- Respaldo externo en acero electrozincado
- Fondo externo en acero electrozincado
- Revestimiento interno completamente radiado en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Fondo interior moldeado contenido
- Aislamiento de 6 cm de espesor en poliuretano expandido sin HCFC con densidad de aproximadamente 42 kg/m<sup>3</sup>
- Batería evaporadora en cobre con aletas en aluminio protegida contra la corrosión con pinturas atóxicas
- Batería condensadora de hierro pintado de alta resistencia térmica
- Resistencia anticondensación, puesta en el cajón debajo del tope de la junta magnética
- Laterales externos en acero inoxidable AISI 304 18/10 (satinados Scotch-Brite)
- Manija ergonómica a toda la altura y junta magnética sobre los 4 lados de la puerta
- Puertas que se cierran solas con bloqueo en apertura a 100°
- Patas en acero inoxidable Ø 2" regulables H 15÷18 cm.

**Accesorios n° 20 parejas guías a "L" para sostener 20 parrillas de 60x40**

- Fianchi esterni in acciaio inox AISI 304 18/10 (satinati Scotch-Brite)
- Schienale esterno in acciaio elettrozincato
- Fondo esterno in acciaio elettrozincato
- Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10
- Fondo interno stampato a contenimento
- Isolamento spessore 6 cm in poliuretano espanso privo di HCFC con densità circa 42 kg/m<sup>3</sup>
- Batteria evaporante in rame con alette in alluminio protetta contro la corrosione con vernici atossiche
- Batteria condensante in ferro verniciato ad alta resa termica
- Resistenza anticondensa, posta sul cassone sotto la battuta guarnizione magnetica
- Porta in acciaio inox AISI 304 18/10 (satinata Scotch-Brite)
- Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizione magnetica sui 4 lati della porta
- Porte autochiudenti con blocco in apertura a 100°
- Piedini in acciaio inox Ø 2" regolabili H 15÷18 cm

**Dotazione n° 20 coppie guide a "L" atte a supportare 20 teglie da 60x40**

- External panels in AISI 304 18/10 stainless steel (Scotch-Brite satin-finish)
- External back panel in electro-galvanised steel
- External base panel in electro-galvanised steel
- Inner lining with rounded corners in AISI 304 18/10 stainless steel
- Die-formed leakproof floor ledge
- Insulation in high density (42 kg/m<sup>3</sup> approx.) expanded polyurethane, 6 cm thick, HCFC-free
- Copper evaporator coil aluminium fins protected against corrosion with non-toxic paint finish, using electrolytical process
- Paint-finished steel condenser coil, with high thermal efficiency Anti-condensation heating element on the body below the magnetic seal stop.
- Balancing heater to have low humidity and high temperature
- Door in AISI 304 18/10 stainless steel (Scotch-Brite stain-finish).
- Ergonomic handle across entire width of door and magnetic seals on all 4 sides of the door.
- Self-closing doors locking in open position at 100°.
- Stainless steel feet Ø with adjustable H 15 ÷ 18 cm.

**Equipment nr. 20 pairs of "L" slides suitable to carry nr 20 baking-pans 60x40**

- Seitenwände außen aus Edelstahl AISI 304 18/10 (satinert mit Scotch-Brite-Finish)
- Außenrückwand aus elektroverzinktem Stahl
- Äußerer Boden aus elektroverzinktem Stahl
- Innenverkleidung komplett mit abgerundeten Kanten und Ecken oder aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Innenboden tiefgezogen mit Rand • HCFC-freie Isolierung aus PUR-Hartschaum, Stärke 6 cm, Dichte ca. 42 kg/m<sup>3</sup>
- Verdampfer aus Kupferrohren mit Aluminiumlamellen, Finish mit ungiftigem Korrosionsschutzlack
- Kondensator aus lackiertem Eisen mit hoher Wärmeleistung
- Kondensschutz durch einen Widerstand am Gehäuse unter dem Anschlagprofil der Magnetdichtung
- Tür aus Edelstahl AISI 304 18/10 (satinert mit Scotch-Brite-Finish)
- Ergonomischer Griff über die gesamte Türhöhe und Magnetdichtung auf den vier Türseiten
- Selbstschließende Türen mit Öffnungssperre bei 100°.
- Regulierbare Stellfüße aus Edelstahl, Ø 2", H 15÷18 cm.

**Ausstattung n. 20 paar "L" CNS Auflageschienen für 20 behälter 60x40**

- Montants externes en acier inox AISI 304 18/10 (satinés Scotch-Brite)
- Dos externe en acier électrozingué
- Fond externe en acier électrozingué
- Revêtement interne complètement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond interne moulé sur mesure
- Isolation épaisseur 6 cm en polyuréthane expansé sans HCFC densité 42 kg/m<sup>3</sup> env.
- Batterie évaporante en cuivre avec ailettes en aluminium protégée contre la corrosion par peintures atoxiques
- Batterie condensante en métal peint haut rendement thermique
- Résistance anticondensation sur caisson sous la butée de garniture magnétique
- Porte en acier inox AISI 304 18/10 (satiné Scotch-Brite)
- Poignée ergonomique pleine hauteur et joint magnétique sur les 4 côtés de la porte
- Portes à fermeture automatique avec verrouillage en ouverture de 100°
- Pieds en acier inox Ø 2" réglables H 15÷18 cm.

**Equipement n° 20 paires glissières à "L" pour supporter 20 bacs 60x40**

**ARMARIOS FRIGORÍFICOS PARA FERMENTACION CONTROLADA**

 ARMADI FERMA LIEVITA • RETARDER -PROOFER CABINETS • GÄRUNTERBRECHE -KÜHLSCHRANK  
 ARMOIRES FRIGORIFIQUES POUR FERMENTATION CONTROLÉE

| Mod.        | Cod. | € | L x P x H<br>(cm) | °C        | Lt  |
|-------------|------|---|-------------------|-----------|-----|
| <b>FEN1</b> |      |   | 74x73x207         | -2 / + 35 | 560 |



|             |  |  |            |           |     |
|-------------|--|--|------------|-----------|-----|
| <b>FEN2</b> |  |  | 74x101x207 | -2 / + 35 | 820 |
|-------------|--|--|------------|-----------|-----|



- Fluido refrigerante TN = R404A;
- Unidad condensadora extraíble;
- Fácil acceso a los componentes eléctricos y electrónicos;
- Dispositivo para la descongelación automática;
- Fondo de la cámara embutido con bordes redondeados y soporte de parrillas desmontables para garantizar una gran facilidad de limpieza y flexibilidad de carga;
- Sistema de refrigeración con ventilación (evaporador perfectamente barnizado y carenado).
- Filtro desprendible.
- Range de temperatura impostable de -2 / +35° C (precool - 10 )
- Posibilidad de programar la función de "retraso informamento"
- Humedad relativa 55 - 95 %

**Accesorios 1 rejilla EN + 8 par de guias de acero inoxidable 18/10 para puerta**

- Fluido refrigerante TN = R134a
- Unità condensatrice estraibile
- Facilità di accesso ai componenti elettrici ed elettronici
- Dispositivo per lo sbrinamento automatico
- Fondo cella stampato con spigoli arrotondati e supporti griglie asportabili per la massima pulibilità e flessibilità di carico
- Sistema refrigerante ventilato (evaporatore perfettamente verniciato e carenato)
- Filtro completamente asportabile
- Range di temperatura impostabile da -2 / +35° C ( precool - 10 )
- Possibilità di impostare la funzione di "ritardo informamento"
- Umidità relativa 55 - 95 %

**Dotazione 1 griglia EN + 8 coppie guide per porta**

- Refrigerant TN = R404A;
- Removable condenser unit;
- Easy access to electrical and electronic components;
- Automatic defrosting device;
- Pressed cabinet bottom with rounded corners and removable shelf holders, for the highest ease of cleaning and loading flexibility.
- Ventilated refrigeration system (The evaporator is painted and equipped with a protection casing);
- Removable dust filter
- Settable temperature range from -2 / +35°C (precool -10)
- Possibility to set the function of "furnace loading delay"

**Equipment 1 grids EN + 8 set of s/s slides each door**

- Kühlfüssigkeit TN = R404A;
- Ausziehbare Kondensatoreinheit;
- Leichter Zugang zu den elektrischen und elektronischen Komponenten;
- Vorrichtung zum automatischen Abtauen;
- Zecks maximaler Reinigung und Belastungsflexibilität, mit abgerundeten Kanten gepresster Innenraumboden und abnehmbare Rosthalterungen.
- Belüftetes Kühlsystem (vollständig lackierter und verkleideter Verdampfer);
- Vollkommen ausziehbarer Schmutzfilter.
- Temperaturbereich einstellbar von -2/+35°C (precool - 10)
- Möglichkeit die Funktion "Ladeverspätung" einzustellen
- Relative Feuchtigkeit 55 - 95%

**Ausstattung 1 Roste EN + 8 Paar cns U-Schienen pro Tür**

- Fluide refrigerant TN = R404A;
- Groupe de condensation extractible;
- Facilité d'accès aux composants électriques et électroniques;
- Dispositif de dégivrage automatique;
- Fond du compartiment embouti, avec bords arrondis et supports des grilles démontables pour faciliter le nettoyage et assurer une flexibilité d'utilisation maximale.
- Système de refroidissement ventilé (évaporateur parfaitement peint et caréné).
- Filtre complètement amovible .
- Range de température positionnable de -2/+35°C (precool - 10)
- Possibilité d'imposer la fonctionne "retard enfournement"
- Humidité relative 55-95%

**Equipement 1 grille EN + 8 paire de glissières en inox chaque porte**

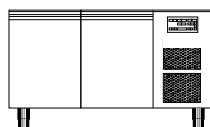
**MESAS REFRIGERADAS PARA FERMENTACION CONTROLADA**

TAVOLI FERM LIEVITA • RETARDER -PROOFER COUNTERS • GÄRUNTERBRECHE -KÜHLSCHRANK  
 TABLES REFRIGEREES POUR FERMENTATION CONTROLÉE

**- 12 / + 40°C**



| Mod. | Cod. | € | L x P x H<br>(cm) | m3/Kg |
|------|------|---|-------------------|-------|
|------|------|---|-------------------|-------|



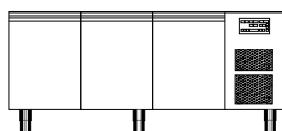
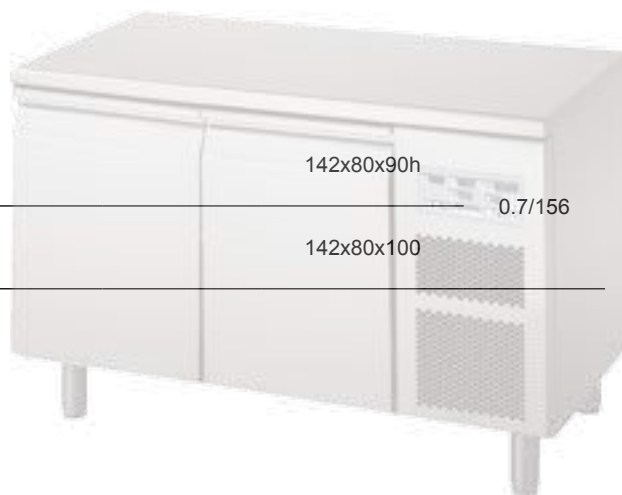
**TEN02**

142x80x90h

0.7/156

**TEN02A**

142x80x100



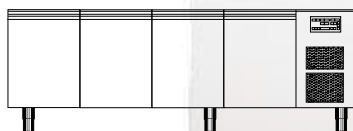
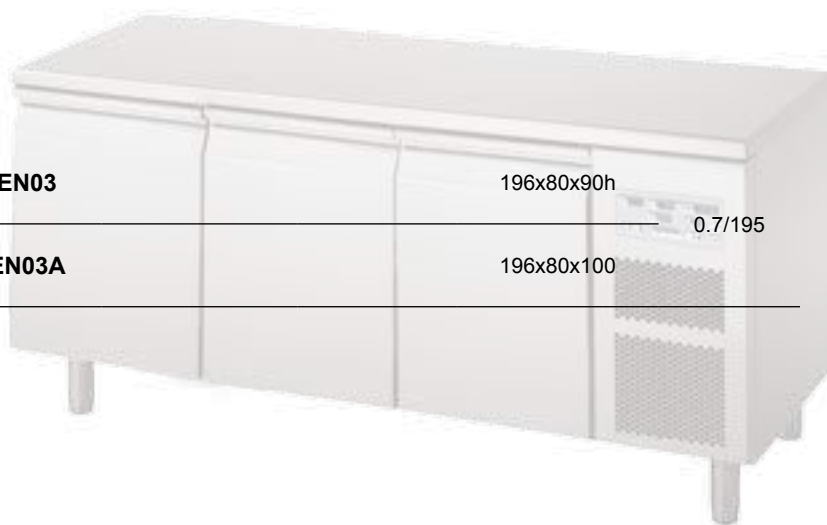
**TEN03**

196x80x90h

0.7/195

**TEN03A**

196x80x100



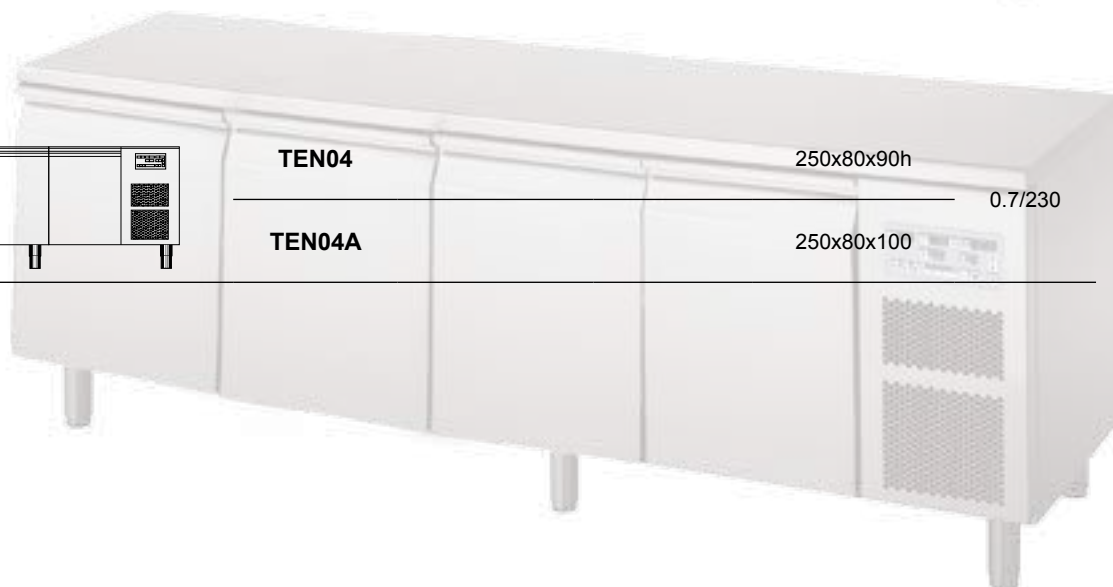
**TEN04**

250x80x90h

0.7/230

**TEN04A**

250x80x100



| Mod.                                     | Code       | € | L x P x H<br>(cm) |
|--|------------|---|-------------------|
| Rejilla • Griglia • Grid • Rost • Grille |            |   |                   |
|  | 1440040600 |   | 400x600           |



Unidad de condensación para instalación remota • Unità condensante per installazione remota  
 Condenser unit for remote installation • Kühlaggregat für Zentral Kühlung  
 Unité de condensation pour installation à distance

|                   |
|-------------------|
| <b>MOT KSTP82</b> |
| <b>MOT KSTP83</b> |



Bacinillas • Bacinelle • Trays • Behälter • Bacs

|               |            |                          |
|---------------|------------|--------------------------|
| <b>BACKST</b> | 400x600x70 | <b>mod. KST.. / KSTP</b> |
|---------------|------------|--------------------------|



Kit ruedas • Kit ruote • Set of wheels • Satz Räder • Kit roulettes

|        |                     |  |
|--------|---------------------|--|
| 219917 | Ø 12,5<br>-H = 15,8 | <b>mod. KTRP... / KTR...<br/>/ TEN</b> |
|--------|---------------------|--|



Pareja de guías para parrillas • Coppia guide per griglia • Couple of slides for grids • U-Schienen für Bleche  
 Couple de glissières pour grilles

|    |            |          |                          |
|----|------------|----------|--------------------------|
| DX | 3351300082 | L = 63,6 | <b>mod. KST.. / KSTP</b> |
| SX | 3351300083 |          |                          |

