



moduline

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

EX 01/2023



## COTTURA - COOKING - CUISSON - COCCIÓN

P. 01

### Combi

Forni combinati  
Combi ovens  
Fours Mixtes  
Hornos mixtos

P. 07

### Cook&Hold

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

P. 17

### Smoker

Affumicatori  
Smokers  
Fumoirs  
Ahumadores

P. 25

### Pressure

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

P. 27

### Flexy Grill

Salamandre Rapide  
High performance salamanders  
Salamandres ultra rapides  
Salamandras ultra rapidas

## ABBATTIMENTO RAPIDO - CHILLING - REFROIDISSEMENT RAPIDE- ABATIMIENTO RÁPIDO

P. 29

### Chill

Abbattitori  
Blast chillers  
Cellules de refroidissement et de congélation rapides  
Abatidores

## RIGENERAZIONE - REGENERATING - REMISE EN TEMPÉRATURE- REGENERACIÓN

P. 31

### Retherma

Rigeneratori  
Regeneration ovens  
Fours de remise en température  
Hornos de regeneración

## MANTENIMENTO - HOLD - MAINTIEN - MANTENIMIENTO

P. 63

### Hold

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

## Combi

### Forni combinati - Combi ovens

### Fours combinés - Hornos combinados

#### CONSTRUZIONE

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

#### DOTAZIONI FUNZIONALI

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

#### CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

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

#### CARACTERISTICAS FUNCIONALES

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

#### CONSTRUCTION

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

#### FUNCTIONAL FEATURES

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

#### CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

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

#### CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES

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

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

#### Panneau de contrôle VERSION C Panel de mandos VERSION C

#### Panneau de contrôle VERSION D Panel de mandos VERSION D

#### Panneau de contrôle VERSION T Panel de mandos VERSION T



# GCE 060-106

Codice Item Code Código	Versione Version Version	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
-------------------------	--------------------------	---	---	---	--	------------------------	---	--	---

**new**

<b>GCE060C</b>		6 GN2/3	10 Kg	64 mm	550x675x822 h	65 Kg	5300W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>4.158</b>
----------------	--	---------	-------	-------	---------------	-------	-------	------------------------	--------------

<b>GCE060D</b>		6 GN2/3	10 kg	64 mm	550x675x822 h	65 kg	5300W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>5.253</b>
----------------	--	---------	-------	-------	---------------	-------	-------	------------------------	--------------

<b>GCE060DW</b>	+ Ecowash	6 GN2/3	10 kg	64 mm	550x675x822 h	65 kg	5450W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>5.956</b>
-----------------	-----------	---------	-------	-------	---------------	-------	-------	------------------------	--------------

<b>GCE060T</b>	+ Ecowash	6 GN2/3	10 kg	64 mm	550x675x822 h	65 kg	5450W	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	<b>6.926</b>
----------------	-----------	---------	-------	-------	---------------	-------	-------	-------------------------	--------------

**new**

<b>GCE106C</b>		6 GN1/1	15 Kg	64 mm	550x845x822 h	90 kg	7800W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>4.302</b>
----------------	--	---------	-------	-------	---------------	-------	-------	------------------------	--------------

**new**

<b>GCE106CM</b>		6 GN1/1	15 Kg	64 mm	550x845x822 h	90 kg	3450W	AC 220-240V 3N 50/60Hz	<b>4.302</b>
-----------------	--	---------	-------	-------	---------------	-------	-------	------------------------	--------------

<b>GCE106D</b>		6 GN1/1	15 kg	64 mm	550x845x822 h	90 kg	7800W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>5.665</b>
----------------	--	---------	-------	-------	---------------	-------	-------	------------------------	--------------

<b>GCE106DW</b>	+ Ecowash	6 GN1/1	15 kg	64 mm	550x845x822 h	90 kg	7950W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>6.356</b>
-----------------	-----------	---------	-------	-------	---------------	-------	-------	------------------------	--------------

<b>GCE106T</b>	+ Ecowash	6 GN1/1	15 kg	64 mm	550x845x822 h	90 kg	7950W	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	<b>7.495</b>
----------------	-----------	---------	-------	-------	---------------	-------	-------	-------------------------	--------------



# GCE 110-061

Codice Item Code Código	Versione Version Version	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
-------------------------	--------------------------	---	---	---	--	------------------------	---	--	---

new

**GCE110C** 10 GN1/1 24 Kg 64 mm 550x845x1062 h 100 kg 12500W AC 380-415V 3N 50/60Hz **5.302**



**GCE110D** 10 GN1/1 24 kg 64 mm 550x845x1062 h 100 kg 12500W AC 380-415V 3N 50/60Hz **7.553**

**GCE110DW** + Ecowash 10 GN1/1 24 kg 64 mm 550x845x1062 h 100 kg 12650W AC 380-415V 3N 50/60Hz **8.279**

**GCE110T** + Ecowash 10 GN1/1 24 kg 64 mm 550x845x1062 h 100 kg 12650W AC 380-415V 3N 50/60Hz **9.476**

new

**GCE061C** 6 GN1/1<sup>1</sup> 15 Kg 64 mm 800x715x822 h 90 kg 7800W AC 380-415V 3N 50/60Hz **4.505**



**GCE061D** 6 GN1/1<sup>1</sup> 15 kg 64 mm 800x715x822 h 90 kg 7800W AC 380-415V 3N 50/60Hz **5.798**

**GCE061DW** + Ecowash 6 GN1/1<sup>1</sup> 15 kg 64 mm 800x715x822 h 90 kg 7950W AC 380-415V 3N 50/60Hz **6.501**

**GCE061T** + Ecowash 6 GN1/1<sup>1</sup> 15 kg 64 mm 800x715x822 h 90 kg 7950W AC 380-415V 3N 50/60 Hz **7.630**

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

# GCE 101

Codice Item Code Código	Versione Version Versión	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
<b>GCE101C</b>		10 GN1/1 <sup>1</sup>	24Kg	64 mm	800x715x1062 h	100 kg	15500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>5.487</b>
<b>GCE101D</b>		10 GN1/1 <sup>1</sup>	24 kg	64 mm	800x715x1062 h	100 kg	15500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>7.452</b>
<b>GCE101DW</b>	+ Ecowash	10 GN1/1 <sup>1</sup>	24 kg	64 mm	800x715x1062 h	100 kg	15650W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>8.189</b>
<b>GCE101T</b>	+ Ecowash	10 GN1/1 <sup>1</sup>	24 kg	64 mm	800x715x1062 h	100 kg	15650W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>9.566</b>

new



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







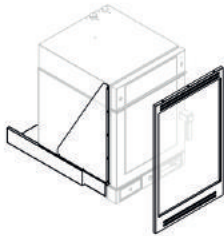


## GCE Pietements - Soportes

Codice Item Code Código	Descrizione Description Descripción	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
<b>ABA060</b>		550x540x900 h	GCE060	<b>575</b>
<b>ABA106</b>		550x710x900 h	GCE106	<b>702</b>
<b>ABA110</b>	Pietement avec étagère	550x710x800 h	GCE110	<b>639</b>
<b>ABA061</b>	Soporte con estante de fondo	800x580x900 h	GCE061	<b>702</b>
<b>ABA101</b>		800x580x800 h	GCE101	<b>639</b>
<b>ABP060</b>		550x540x900 h	GCE060	<b>957</b>
<b>ABP106</b>	Pietement avec étagère glissières GN1/1	550x710x900 h	GCE106	<b>1.097</b>
<b>ABP110</b>	Soporte con estante de fondo y guías GN1/1	550x710x800 h	GCE110	<b>1.020</b>
<b>ABP061</b>		800x580x900 h	GCE061	<b>1.097</b>
<b>ABP101</b>		800x580x800 h	GCE101	<b>1.020</b>
<b>ACA060</b>		550x540x900 h	GCE060	<b>1.759</b>
<b>ACA106</b>	Armoire avec étagère et glissières GN1/1	550x710x900 h	GCE106	<b>1.886</b>
<b>ACA110</b>	Armario con estante y guías GN1/1	550x710x800 h	GCE110	<b>1.886</b>
<b>ACA061</b>		800x580x900 h	GCE061	<b>1.759</b>
<b>ACA101</b>		800x580x800 h	GCE101	<b>1.886</b>
<b>ACAHSW013</b>	Pietement pour HSW/CSD013 encastrable Soporte para integrar HSW/CSD013	800x705x935 h	GCE061/101	<b>734</b>

new



# GCE Optionals

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€	
 ASC00S	Sonde à cœur, un point de lecture Sonda al corazón, un punto de lectura	standard sur les versions D et DW De serie en las versiones D y DW	257	
 ASC00M	Sonde à cœur avec lecture multipoint Sonda al corazón con lectura multipunto	Versions D et DW (standard sur la version T) Versiones D y DW (de serie en la versión T)	323	
 ASC00N	Sonde à cœur à aiguille Sonda al corazón cocción en vacío	Versions D, DW et T Versiones D, DW y T	350	
 AUS00X	Porte USB sauvegarde log HACCP Conexión USB para adquisición datos HACCP	Versions D et DW (standard sur la version T) Versiones D y DW (de serie en la versión T)	110	
<b>new</b>	PTP001	Prédisposition pour système de contrôle des surtensions électriques Predisposición por aparatos de control de las sobretensiones eléctricas	Version T Versión T	289
 <b>SPEEDGRADE</b>	ASG00X	Réglage de la vitesse du ventilateur SpeedGrade SpeedGrade ajuste de la velocidad de los ventiladores	Versions D et DW (standard sur les versions C et T) Versiones D y DW (de serie en las versiones C y T)	270
<b>new</b>	AKCGCE-C	Système de condensation de la vuidange Sistema de ccondensación del desagüe	Tous les modèles GCE version C Todos los modelos GCE versión C	289
 AES00X	Douchette externe Ducha externa	Tous Todos	189	
<b>new</b>	GCE...Q	SSystème de condensation ffumées complète SSistema de consnación ccompleta de humos	Version T Versión T	1.675
 ABC00X	ABC00X	GCE060 Versions D, DW et T Versiones D, DW, y T	1.044	
	ABC01X	Soubassement coulissante pour installation encastrable Base deslizante para instalación integrada	GCE061 Versions D, DW et T Versiones D, DW, y T	1.206
	ACC060	GCE060 Versions D, DW et T Versiones D, DW, y T	2.370	
 ACC061	ACC061	GCE061 Versions D, DW et T Versiones D, DW, y T	2.613	
	ACC106	GCE106 Versions D, DW et T Versiones D, DW, y T	2.536	
 APSGCE	APSGCE	Ferrage porrte à droite Bisagra de la puerta a la derecha	Tous Todos	263
<b>new</b>	ADLGCE	Ferrouillage de la porte avecclle Cerradura de la puerta con llave	Tous Todos	151



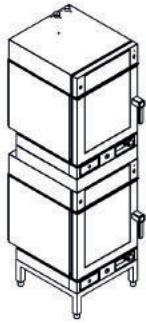
# GCE Accessoires - Accesorios

Codice  
Item  
Code  
Código

Descrizione  
Description  
Description  
Descripción

Per modelli  
For models  
Pour modèles  
Para modelos

€



ASK060X

GCE060  
Versions D, DW et T  
Versiones D, DW, y T

1.139

ASK106X

Kit de superposition  
Kit apilable

GCE106  
Versions D, DW et T  
Versiones D, DW, y T

1.232

ASK061X

GCE061  
Versions D, DW et T  
Versiones D, DW, y T

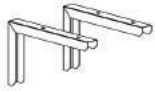
1.446

APX006

Glissières 600x400  
Guías 600x400

GCE061-101

230



APX006GCE061

Glissières 5 niveaux 600x400 Ecart 80 mm  
Guías 8 niveles 600x400 paso 80 mm

GCE061 Tous  
GCE061 Todos

230

APX006GCE101

Glissières 8 niveaux 600x400 Ecart 80 mm  
Guías 8 niveles 600x400 paso 80 mm

GCE101 Tous  
GCE101 Todos

575



ADB00X

Boite pastilles détergent - 56 pcs  
Caja 56 tabletas detergente

Versions DW et T  
Versiones DW y T

168

ABB00X

Boite sachets produit de rinçage - 56 pcs  
Caja 56 bolsitas abrillantador

Versions DW et T  
Versiones DW y T

192

AVS00X

Silencieux  
Silenciador

Tous les modèles  
Todos los modelos

40

AWF1100

Système de filtration de l'eau  
Sistema depuración agua

Tous  
Todos

765

new

ACC060E<sup>1</sup>

GCE060  
Versions D, DW et T  
Versiones D, DW, y T

2.370

new

ACC061E<sup>1</sup>

Hotte condensation à air  
Campana extractora de aire

GCE061  
Versions D, DW et T  
Versiones D, DW, y T

2.613

new

ACC106E<sup>1</sup>

GCE106  
Versions D, DW et T  
Versiones D, DW, y T

2.536

## Cook&Hold

Forni statici per cotture a bassa temperatura – Static low temperature ovens

Fours statiques : cuisson à basse température - Hornos estáticos para la cocción lenta a bajas temperaturas

### CONSTRUZIONE

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

### DOTAZIONI FUNZIONALI

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

### CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

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

### CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

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

### CONSTRUCTION

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

### FUNCTIONAL FEATURES

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

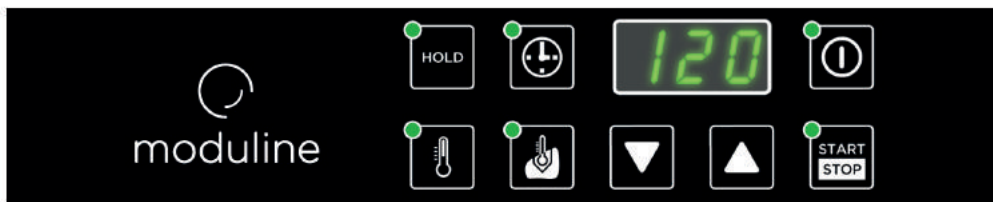
### CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

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

### DOTACIONES FUNCIONALES

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

## Panneau de contrôle Panel de mandos



# CSC 031-051-052

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
-------------------------	---	---	---	--	------------------------	---	--	---



CSC031E	3 GN1/1	11 kg	75 mm	450x660x415 h	22 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	2.524
---------	---------	-------	-------	---------------	-------	------	---------------------	-------



CSC051E	5 GN1/1	18 kg	75 mm	450x660x565 h	27 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	2.755
---------	---------	-------	-------	---------------	-------	-------	---------------------	-------



CSC052E	5 GN2/1 10 GN1/1	30 kg	75 mm	660x765x565 h	37 kg	1500W	AC 220-240V 50/60Hz	3.216
---------	---------------------	-------	-------	---------------	-------	-------	---------------------	-------

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

# CSD 011-012-013

Codice Item Code Código	Capacità bacinelle Pan capacity Kapazität Capacitéit	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
-------------------------	--	---	--	------------------------	---	--	---



CSD011E	1 GN1/1 h max 150 <sup>1</sup>	6 kg	660x595x310 h	31 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	2.803
---------	--------------------------------	------	---------------	-------	------	---------------------	-------



CSD012E	2 GN1/1 h max 150 <sup>1</sup>	12 kg	660x595x520 h	48 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.348
---------	--------------------------------	-------	---------------	-------	-------	---------------------	-------



CSD013E	3 GN1/1 h max 150 <sup>1</sup>	18 kg	660x595x730 h	67 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.955
---------	--------------------------------	-------	---------------	-------	-------	---------------------	-------

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

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

# CSD 001-002-003

Codice Item Code Código	Capacità bacinelle Pan capacity Capacité bacs Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensiones mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
----------------------------------	---	--	--	---------------------------------	--	---	---



CSD001E	1 GN1/1 h max 150 <sup>1</sup>	6 kg	450x660x310 h	22 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	2.949
---------	--------------------------------	------	---------------	-------	------	---------------------	-------



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



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

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

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

## CSD 011-012“R” Version encastrable + commande déportée Versión integrada y con mandos remotos

Codice Item Code Código	Capacità teglie Pan capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
----------------------------------	--	--	--	---------------------------------	--	---	---



CSD011ER	1 GN1/1 h max 150 <sup>1</sup>	6 kg	660x595x230 h	31 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	2.900
----------	--------------------------------	------	---------------	-------	------	---------------------	-------



CSD012ER	2 GN1/1 h max 150 <sup>1</sup>	12 kg	660x595x440 h	48 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.434
----------	--------------------------------	-------	---------------	-------	-------	---------------------	-------

## CSD 001-002“R” Version encastrable + commande déportée Versión integrada y con mandos remotos

Codice Item Code Código	Capacità teglie Pan capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
----------------------------------	--	--	--	---------------------------------	--	---	---



CSD001ER	1 GN1/1 h max 150 <sup>2</sup>	6 kg	450x660x230 h	22 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	3.033
----------	--------------------------------	------	---------------	-------	------	---------------------	-------



CSD002ER	2 GN1/1 h max 150 <sup>2</sup>	12 kg	450x660x440 h	40 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.688
----------	--------------------------------	-------	---------------	-------	-------	---------------------	-------

## CSD 212E-313E Multi-température - Multitemperatura

Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
----------------------------------	--	--	--	--	---------------------------------	--	---	---



CSD212E	Chambre double avec contrôle indépendant 2 sondes à cœur Cámara doble con mandos independientes 2 sondas al corazón	2 GN1/1 h max 150 <sup>1</sup>	12 kg	705x680x610 h	67 kg	1400W	AC 220-240V 50/60Hz	5.798
---------	--	--------------------------------	-------	---------------	-------	-------	---------------------	-------




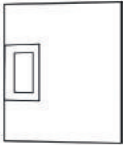



CSD313E	Trois chambres avec contrôle indépendant 3 sondes à cœur Cámara triple con mandos independientes 3 sondas al corazón	3 GN1/1 h max 150 <sup>1</sup>	18 kg	705x680x835 h	100 kg	2100W	AC 220-240V 50/60Hz	8.660
---------	---	--------------------------------	-------	---------------	--------	-------	---------------------	-------

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

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

# CSC CSD Optionals

Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
	C2	Couleur noire Color negro	CSD... CSC...	670
	ACI	Cadre pour version encastrable Encuadre por versión integrada	CSD...	prix sur demande precio bajo solicitud
	AKM	Kit 4 poignées Grupo 4 tiradores	CSD... CSC... exclus les modèles CSD212E et CSD313E excepto CSD212E y CSD313E	213
	APSCSC	Ferrage porte à droite Bisagras de la puerta a la derecha		sans supplément sin suplemento
	APR	Roulettes pour CSD212-313 Grupo ruedas CSD212-313		216

# CSC CSD Accessoires - Accesorios

Codice Item Code Código	Descrizione Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
ATRO01		CSC031E - CSC051E CSD001E - CSD002E - CSD003E	243
ATRO02	Kit de roulettes 2+2 avec frein Kit con ruedas, 2 + 2 con freno h 130 mm	CSC052E	243
ATRO03		CSD011E - CSD012E - CSD013E	243
ATPO01	Pieds réglables en hauteur Patas ajustables en altura h 110-140 mm	CSC031E - CSC051E CSD001E - CSD002E - CSD003E	185
ATFO01	Pieds réglables en hauteur avec bride Patatas ajustables en altura con reborde h 110-140 mm	CSC031E - CSC051E CSD001E - CSD002E - CSD003E	243
ATPO02	Pieds réglables en hauteur Patatas ajustables en altura h 110-140 mm	CSC052E	185
ATFO02	Pieds réglables en hauteur avec bride Patatas ajustables en altura con reborde h 110-140 mm	CSC052E	243
ATPO03	Pieds réglables en hauteur Patatas ajustables en altura h 110-140 mm	CSD011E - CSD012E - CSD013E	185
ATFO03	Pieds réglables en hauteur avec bride Patatas ajustables en altura con reborde h 110-140 mm	CSD011E - CSD012E - CSD013E	243
APPO01	Pieds avec bride pour installation encastré Patatas con reborde para encajar h 15 mm	CSC - CSD Tous les modèles CSC - CSD Todos los modelos	33



# CHT 081-082-281-282

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
----------------------------------	---	---	--	---	---------------------------------	--	---	---



<b>CHT081E</b>	8GN 1/1	29 kg	75 mm	550x730x1010 h	46 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	<b>4.393</b>
----------------	---------	-------	-------	----------------	-------	-------	---------------------	--------------



<b>CHT082E</b>	8 GN2/1 16 GN1/1	58 kg	75 mm	755x850x1010 h	62 kg	1500W	AC 220-240V 50/60Hz	<b>4.962</b>
----------------	---------------------	-------	-------	----------------	-------	-------	---------------------	--------------



<b>CHT281E</b>	8+8 GN 1/1	58 kg	75 mm	550x730x1760 h	88 kg	2000W	AC 220-240V 50/60Hz	<b>7.556</b>
----------------	------------	-------	-------	----------------	-------	-------	---------------------	--------------



<b>CHT282E</b>	8+8 GN2/1 16+16 GN1/1	115 kg	75 mm	760x845x1760 h	111 kg	3000W	AC 220-240V 50/60Hz	<b>8.298</b>
----------------	--------------------------	--------	-------	----------------	--------	-------	---------------------	--------------



# CHT Optionals

Codice  
Item  
Code  
Código

Descrizione  
Description  
Description  
Descripción

Per modelli  
For models  
Pour modèles  
Para modelos

€



APSCHT

Ferrage porte à droite  
Bisagra de la puerta a la derecha

CHT

sans supplément  
sin suplemento



APPCHT

Kit pieds réglables  
Kit piés ajustables

CHT

116

## Cook&Hold

### Forni statici per cotture a bassa temperatura – Static low temperature ovens

### Fours statiques : cuisson à basse température - Hornos estáticos para la cocción lenta a bajas temperaturas

#### CONSTRUZIONE

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

#### DOTAZIONI FUNZIONALI

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

#### CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

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

#### CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

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

#### CONSTRUCTION

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

#### FUNCTIONAL FEATURES

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

#### CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

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

#### DOTACIONES FUNCIONALES

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

## Panneau de Contrôle Panel de mandos



# CHC 052-082-282

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
-------------------------	---	---	---	--	------------------------	---	--	---



CHC052E	5 GN2/1 10 GN1/1	46 kg	75 mm	805x895x945 h	80 kg	3000W	AC 220-240V 50/60Hz	7.298
---------	---------------------	-------	-------	---------------	-------	-------	---------------------	-------



CHC082E	8 GN2/1 16 GN1/1	55 kg	75 mm	805x895x1170 h	100 kg	2800W	AC 220-240V 50/60Hz	8.100
---------	---------------------	-------	-------	----------------	--------	-------	---------------------	-------



CHC282E	8+8 GN2/1 16+16 GN1/1	55+55 kg	75 mm	815x885x1995 h	164 kg	2800+2800W	AC 220-240V 50/60Hz	16.416
---------	--------------------------	----------	-------	----------------	--------	------------	---------------------	--------

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

## CHC Optionals

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	€
-------------------------	---	---

ASWOOL	Système de nettoyage automatique EcoWash EcoWash sistema automático de limpieza CHC052E - 082E	1.139
--------	--	-------

APSCHC	Ferrage porte à droite Bisagras de la puerta a la derecha	263
--------	--	-----

## CHC Accessoires - Accesorios

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
-------------------------	---	--	---

ADB00X	Boite pastilles détergent - 56 pcs Caja 56 tabletas detergente	052 - 082	168
--------	---	-----------	-----

ABB00X	Boite sachets produit de rinçage - 56 pcs Caja 56 bolsitas abrillantador	052 - 082	192
--------	---	-----------	-----

AWF1100	Système de filtration de l'eau Sistema depuración agua	052 - 082	765
---------	---	-----------	-----



## Smoker

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

#### CONSTRUZIONE

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

#### DOTAZIONI FUNZIONALI

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

#### CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

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

#### CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

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

#### CONSTRUCTION

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

#### FUNCTIONAL FEATURES

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

#### CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

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

#### DOTACIONES FUNCIONALES

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

### Panneau de Contrôle Panel de mandos



# CHS 052-082

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
----------------------------------	--	--	--	---	---------------------------------	--	---	---



<b>CHS052E</b>	5 GN2/1 10 GN1/1	46 kg	75 mm	805x895x1155 h	87 kg	3150W	AC 220-240V 50/60Hz	<b>8.940</b>
----------------	---------------------	-------	-------	----------------	-------	-------	---------------------	--------------



<b>CHS082E</b>	8 GN2/1 16 GN1/1	55 kg	75 mm	805x895x1380 h	110 kg	2950W	AC 220-240V 50/60Hz	<b>9.820</b>
----------------	---------------------	-------	-------	----------------	--------	-------	---------------------	--------------

# FAB 052-082

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
----------------------------------	--	--	--	---	---------------------------------	--	---	---



<b>FAB052E</b>	5 GN2/1 10 GN1/1	46 kg	75 mm	725x780x995 h	87 kg	3150W	AC 220-240V 50/60Hz	<b>8.470</b>
----------------	---------------------	-------	-------	---------------	-------	-------	---------------------	--------------



<b>FAB082E</b>	8 GN2/1 16 GN1/1	55 kg	75 mm	725x780x1220 h	110 kg	2950W	AC 220-240V 50/60Hz	<b>9.348</b>
----------------	---------------------	-------	-------	----------------	--------	-------	---------------------	--------------



<b>ABAFAB</b>	Piement pour FAB 052E-082E Soporte para FAB 052E-082E			725x725x800 h				<b>737</b>
---------------	--	--	--	---------------	--	--	--	------------

## CHS FAB Optionals

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	€
----------------------------------	--	---



ASW00L	Système de nettoyage automatique EcoWash EcoWash sistema automático de limpieza	1.139
--------	--	-------



APSCHS APSFAB	Ferrage porte à droite Bisagras de la puerta a la derecha	263
------------------	--	-----

## CHS FAB Accessoires - Accesorios

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	€
----------------------------------	--	---



AKG021	Kit 11 crochets Grupo 11 ganchos	96
--------	-------------------------------------	----



ATL001	Sachet 1,5 kg coupeaux de bois Bolsita 1,5 kg virutas de madera	14
--------	--	----

ATL002	Sachet 15 kg coupeaux de bois Bolsa 15 kg virutas de madera	57
--------	--	----



ADB00X	Boite pastilles détergent - 56 pcs Caja 56 tabletas detergente	169
--------	---	-----



ABB00X	Boite sachets produit de rinçage - 56 pcs Caja 56 bolsitas abrillantador	192
--------	---	-----



AWF1100	Système de filtration de l'eau Sistema depuración agua	765
---------	---	-----



## Smoker

Forno ventilato con affumicatore - Ventilated oven with smoker

Fours ventilés avec fumoir - Hornos ventilados con ahumador

### CONSTRUZIONE

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

### DOTAZIONI FUNZIONALI

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

### CONSTRUCTION

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

### FUNCTIONAL FEATURES

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

### CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

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

### CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

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

### CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

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

### DOTACIONES FUNCIONALES

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

Panneau de Contrôle  
Panel de mandos





# FAP CHSP 20-40 Smoker

Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Dimens. camera (mm) Cavity dimens. (mm) Dimensions chambre (mm) Dimensiones cámara	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
----------------------------------	--	--	--	---	---------------------------------	--	---	---



<b>FAP20E</b>		20 GN1/1	780x685x1860 h	1650x750x2120 h	245 kg	12800W	AC 380-415V 3N 50Hz	sur demande sobre pedido
<b>CHSP20E</b>	Avec groupe réfrigérant Con unidad refrigerante	20 GN1/1	780x685x1860 h	1650x750x2400 h	245 kg	12800W	AC 380-415V 3N 50Hz	sur demande sobre pedido



<b>FAP40E</b>		40 GN1/1 20 GN2/1	780x965x1860 h	1650x1020x2120 h	290 kg	23500W	AC 380-415V 3N 50Hz	sur demande sobre pedido
<b>CHSP40E</b>	Avec groupe réfrigérant Con unidad refrigerante	40 GN1/1 20 GN2/1	780x965x1860 h	1650x1020x2400 h	290 kg	23500W	AC 380-415V 3N 50Hz	sur demande sobre pedido

## Sans chariot - Sin carro

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

# FAP CHSP Optionals

Codice  
Item  
Code  
Código

Versione  
Version  
Version  
Versie

Per modelli  
For models  
Pour modèles  
Para modelos

€



ASCOOM

Sonde à cœur multipoint  
Sonda al corazón multipunto

Tous  
Todos

323



ASCOON

Sonde à cœur à aiguille  
Sonda al corazón cocción en vacío

Tous  
Todos

350



AES00X

Douchette externe  
Ducha externa

Tous  
Todos

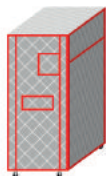
190

# FAP CHSP Accessoires - Accesorios

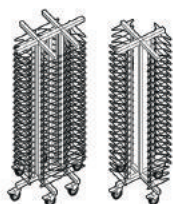
Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	Capacità Capacity Aufnahme Capacidad	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	€
----------------------------------	--	---	---	---	---



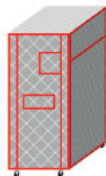
<b>ACPT020</b>	Chariot porte-bacs	CHSP20 - FAP20	20 teglie GN1/1 h=65 mm 20 pans GN 1/1 h=65 mm	395x587x1780 h	<b>1.793</b>
<b>ACPT040</b>	Carro para bandejas	CHSP40 - FAP40	40 teglie GN1/1 h=65 mm 40 pans GN 1/1 h=65 mm	595x691x1780 h	<b>1.941</b>



<b>ACTO020</b>	Couverture thermique	ACPT020			<b>740</b>
<b>ACTO040</b>	Cubierta térmica	ACPT040			<b>1.006</b>



<b>ACPP084</b>	Chariot porte-assiettes	CHSP20 - FAP20	84 piatti Ø 230-310 84 plates Ø 230-310	560x604x1750 h	<b>2.342</b>
<b>ACPP126</b>	Carro para platos	CHSP40 - FAP40	126 piatti Ø 230-310 126 plates Ø 230-310	560x905x1750 h	<b>4.013</b>



<b>ACTO084</b>	Couverture thermique	ACPP084			<b>1.059</b>
<b>ACTO126</b>	Cubierta térmica	ACPP126			<b>1.179</b>



<b>ATL001</b>	Sachet 1,5 kg copeaux de bois Bolsita 1,5 kg virutas de madera	Tous Todos			<b>14</b>
---------------	---	---------------	--	--	-----------

<b>ATL002</b>	Sachet 15 kg copeaux de bois Bolsa 15 kg virutas de madera	Tous Todos			<b>57</b>
---------------	---	---------------	--	--	-----------



<b>AWF1100</b>	Système de filtration de l'eau Sistema depuración agua	Tous Todos			<b>765</b>
----------------	---	---------------	--	--	------------



<b>ADC00X</b>	Réservoir détergent 10 lt. Tanque detergente 10 lt.	Tous Todos			<b>83</b>
---------------	--	---------------	--	--	-----------

## Pressure

### Forni a pressione - Pressure steamers

### Cuiseurs à vapeur - Hornos de vapor a presión

#### CONSTRUZIONE

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

#### DOTAZIONI FUNZIONALI

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

#### CONSTRUCTION

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

#### FUNCTIONAL FEATURES

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

#### CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

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

#### CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES

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

#### CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

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

#### DOTACIONES FUNCIONALES

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

## Panneau de Contrôle Panel de mandos



# CVE 031



Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
CVE031E	3 x GN1/1	80 mm	730x880x820 h	110 kg	15500W	AC 3N ~ 400V 50/60Hz	17.817

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

## CVE Accessoires - Accesorios

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	€
ABA031	Piètement avec étagère Soporte con estante de fondo	730x650x900 h	702
ACA031	Armoire avec étagère et glissières Armario con estante y guías	730x735x900 h	1.886
ABP031	Piètement avec étagère et glissières GN1/1 Soporte con estante de fondo y guías GN1/1	730x650x900 h	1.097
AWF1100	Système de filtration de l'eau Sistema depuración agua		765
ADD00X	Boite 4 bouteilles décalcifiant Caja 4 botellas descalcificador		72
AKP00X	Kit pasteurisation/stérilisation Kit pastorización/esterilización		218
APX008	Glissières GN1/1 h 40 (5 niveaux) Guías GN1/1 h 40 (5 niveles)		230
APX000	Glissières GN1/1 h 20 (7 niveaux) Guías GN1/1 h 20 (7 niveles)		230
AKT	Kit dépressurisation vidange Kit despresurización desagüe		383

## Grill - Flexy Grill

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

### CONSTRUZIONE

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

### DOTAZIONI FUNZIONALI

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

### CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

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

### CARACTERISTIQUES FONCTIONELLES

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

### CONSTRUCTION

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

### FUNCTIONAL FEATURES

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

### CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

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

### CARACTERISTICAS FUNCIONALES

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

### Panneau de Contrôle Flexy Grill Panel de mandos Flexy Grill



### Panneau de Contrôle Grill Panel de mandos Grill




# SEH 003-004







Codice Item Code Código	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Peso Weight Poids Peso	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
 SEH003E	600x593x538 h	4,6 Kw	54,5 Kg	380-415V 3N 50/60Hz	3.396

 SEH004E	765x593x538 h	6,1 Kw	65 Kg	AC 380-415V 3N 50/60Hz	4.016
--	---------------	--------	-------	------------------------	-------

## SEH 103 Flexy Grill

Codice Item Code Código	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Peso Weight Poids Peso	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
 SEH103E	600x593x538 h	7,1 Kw	59,2 Kg	AC 380-415V 3N 50/60Hz	4.743

## Flexy Grill Accessoires - Accesorios

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	€
 ACASEH	Armoire sur roulettes + glissières GN1/1 SEH Armario con ruedas con guías GN1/1 SEH	1.213
 ACTR011	Plaque rayée anti-adhérent Bandeja rayada anti-adherente	248
 ACTB011	Plaque sauteuse GN1/1 anti-adhérent Bandeja sartena GN1/1 anti-adherente	324
 ACTL011	Plaque lisse anti-adhérent Bandeja lisa anti-adherente	291
 ACTM011	Plaque à 11 moules anti-adhérent Bandeja con 11 moldes anti-adherente	192
 APPSEH	Kit 4 pieds réglables Kit de 4 pies ajustables h 120-125mm	66



## Chill

### Abbattitori - Blast chillers

### Cellules de refroidissement et de congélation - Abatidores

#### CONSTRUZIONE

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

#### DOTAZIONI FUNZIONALI

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

#### CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

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

#### CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

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

#### CONSTRUCTION

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

#### FUNCTIONAL FEATURES

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

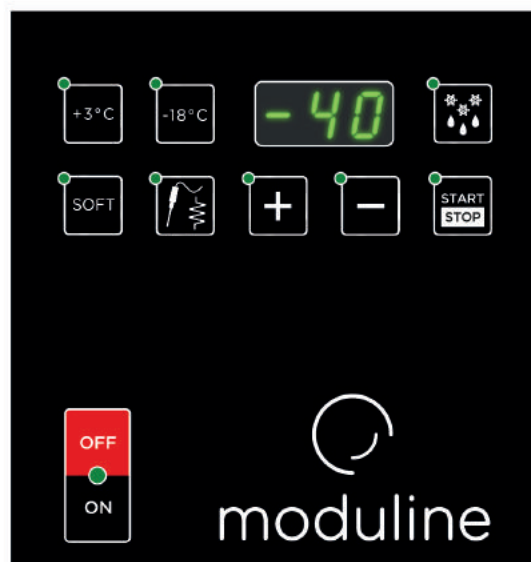
#### CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN

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

#### DOTACIONES FUNCIONALES

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

### Panneau de contrôle VERSION B Panel de mandos VERSION B





# CBF 051



Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Resa Efficiency Efficience Rendimiento	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza frig. Refrig.power Capacité refroidissement Capacidad de enfriamiento	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
CBF051B	5 GN1/1 h=40 mm	10kg <sup>1,2</sup>	550x650x840 h	70 kg	1090 W <sup>3</sup>	870W	AC 230V 50Hz	4.509

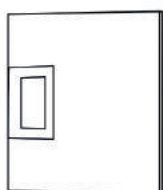
# TBF 051



Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Resa Efficiency Efficience Rendimiento	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza frig. Refrig.power Capacité refroidissement Capacidad de enfriamiento	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
TBF051B	5 GN1/1 600x400 h=40 mm	12,5kg <sup>1,2</sup>	800x700x850 h	92 kg	1450W <sup>3</sup>	940W	AC 230V 50Hz	4.840

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

## CBF TBF Optionals



new

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
APSCBF	Ferrage porte à droite Bisagras puerta a la derecha	CBF051B	231
APSTBF		TBF051B	231



ASR00X	Sonde à cœur chauffée Sonda al corazón calentada	Tutti All	257
--------	---	--------------	-----

## CBF TBF Accessoires - Accesorios



Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
ARRF04X	Kit roulettes 2+2 avec frein Grupo 4 ruedas, 2+2 con freno	Tous Todos	216

## Retherma

Rigeneratori, adatti alla rimessa in temperatura di cibi refrigerati (+3°C)

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

Fours de remise en température, indiqués pour les aliments réfrigérés (+3°C)

Hornos de regeneración, para la regeneración de comidas refrigeradas (+3°C)

### COSTRUZIONE

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

### DOTAZIONI FUNZIONALI

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

### CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

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

### CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES

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

### CONSTRUCTION

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

### FUNCTIONAL FEATURES

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

### CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

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

### DOTACIONES FUNCIONALES

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

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

### Panneau de contrôle VERSION C Panel de mandos VERSION C



Électromécanique avec humidificateur  
Electromecánico con humidificador

### Panneau de contrôle VERSION D Panel de mandos VERSION D



Electronique avec programmeur numérique  
Electrónica con programador digital

### Panneau de contrôle VERSION E Panel de mandos VERSION E



Multi touch

# GRE 060-106-061

Codice Item Code Código	Capacità piatti Plates capacity Capacité assiettes Capacidad platos	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance entre guides	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
GRE060C	6 Ø 200-320	6 GN2/3	10 kg	64 mm	550x675x822 h	65 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	4.064
GRE060D	6 Ø 200-320	6 GN2/3	10 kg	64 mm	550x675x822 h	65 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	4.512
GRE060DW + Ecowash	6 Ø 200-320	6 GN2/3	10 kg	64 mm	550x675x822 h	65 kg	3600W	AC 220-240V 50/60Hz	5.216
GRE060E	6 Ø 200-320	6 GN2/3	10 kg	64 mm	550x675x822 h	65 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	4.925
GRE060EW + Ecowash	6 Ø 200-320	6 GN2/3	10 kg	64 mm	550x675x822 h	65 kg	3600W	AC 220-240V 50/60Hz	5.628
GRE106C	12 <sup>4</sup> Ø 200-260 6 <sup>4</sup> Ø 270-320	6 GN1/1 <sup>1</sup>	15 kg	64 mm	550x845x822 h	90 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	4.331
GRE106D	12 <sup>4</sup> Ø 200-260 6 <sup>4</sup> Ø 270-320	6 GN1/1 <sup>1</sup>	15 kg	64 mm	550x845x822 h	90 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	4.827
GRE106DW + Ecowash	12 <sup>4</sup> Ø 200-260 6 <sup>4</sup> Ø 270-320	6 GN1/1 <sup>1</sup>	15 kg	64 mm	550x845x822 h	90 kg	3600W	AC 220-240V 50/60Hz	5.531
GRE106E	12 <sup>4</sup> Ø 200-260 6 <sup>4</sup> Ø 270-320	6 GN1/1 <sup>1</sup>	15 kg	64 mm	550x845x822 h	90 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	5.288
GRE106EW + Ecowash	12 <sup>4</sup> Ø 200-260 6 <sup>4</sup> Ø 270-320	6 GN1/1 <sup>1</sup>	15 kg	64 mm	550x845x822 h	90 kg	3600W	AC 220-240V 50/60Hz	5.992
GRE061C	12 <sup>4</sup> Ø 200-260 6 <sup>4</sup> Ø 270-320	6 GN1/1 <sup>2,3</sup>	15 kg	64 mm	800x715x822 h	90 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	4.695
GRE061D	12 <sup>4</sup> Ø 200-260 6 <sup>4</sup> Ø 270-320	6 GN1/1 <sup>2,3</sup>	15 kg	64 mm	800x715x822 h	90 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	5.180
GRE061DW + Ecowash	12 <sup>4</sup> Ø 200-260 6 <sup>4</sup> Ø 270-320	6 GN1/1 <sup>2,3</sup>	15 kg	64 mm	800x715x822 h	90 kg	3600W	AC 220-240V 50/60Hz	5.884
GRE061E	12 <sup>4</sup> Ø 200-260 6 <sup>4</sup> Ø 270-320	6 GN1/1 <sup>2,3</sup>	15 kg	64 mm	800x715x822 h	90 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	5.641
GRE061EW + Ecowash	12 <sup>4</sup> Ø 200-260 6 <sup>4</sup> Ø 270-320	6 GN1/1 <sup>2,3</sup>	15 kg	64 mm	800x715x822 h	90 kg	3600W	AC 220-240V 50/60Hz	6.332











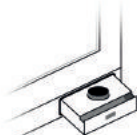
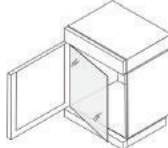

## GRE Pietements - Soportes

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
ABA060		550x540x900 h	GRE060	575
ABA106	Pietement avec étagère	550x710x900 h	GRE106	702
ABA061		800x580x900 h	GRE061	702
ABP060		550x540x900 h	GRE060	957
ABP106	Pietement avec étagère et glissières GN1/1	550x710x900 h	GRE106	1.097
ABP061		800x580x900 h	GRE061	1.097
ACA060		550x540x900 h	GRE060	1.759
ACA106	Armoire avec étagère et glissières GN1/1	550x710x900 h	GRE106	1.886
ACA061		800x580x900 h	GRE061	1.759
<b>new</b> ACAHSW013	Pietement pour HSW/CSD013 encastrable Soporte para integrar HSW/CSD013	800x705x935 h	GRE061	734

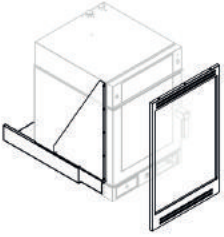
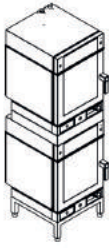
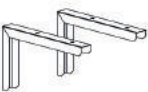







1. Introduction du plateau du côté étroit - Introducción de la bandeja desde el lado estrecho.
2. Introduction du plateau du côté large - Introducción de la bandeja desde el lado anch.
3. Possibilité de remplacement glissières GN1/1 avec échelles 600x400 à la commande sans supplément.  
Posibilidad de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

# GRE Optionals

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
 ASC00S	Sonde à cœur, un point Sonda al corazón, un punto	Versions D, DW, E et EW Versiones D, DW, E y EW	257
 ASC00M	Sonde à cœur multipoint Sonda al corazón multipunto	Versions D, DW, E et EW Versiones D, DW, E y EW	323
 ASC00N	Sonde à cœur à aiguille Sonda al corazón cocción en vacío	Versions D, DW, E et EW Versiones D, DW, E y EW	350
 AUS00X	Porte USB sauvegarde log HACCP Conexión USB para adquisición datos HACCP	Versions D, DW, E et EW Versiones D, DW, E y EW	110
 ASG00X	Réglage de la vitesse du ventilateur SpeedGrade SpeedGrade ajuste de la velocidad de los ventiladores	Versions D, DW, E et EW Versiones D, DW, E y EW	270
 AES00X	Douchette externe Ducha externa	Versions D, DW, E et EW Versiones D, DW, E y EW	189
ACC060		GCE060 Versions D, DW, E et EW Versiones D, DW, E y EW	2.370
 ACC061	Hotte condensation à air Campana extractora de aire	GCE061 Versions D, DW, E et EW Versiones D, DW, E y EW	2.613
ACC106		GCE106 Versions D, DW, E et EW Versiones D, DW, E y EW	2.536
 APSGRE	Ferrage porte à droite Bisagras de la puerta a la derecha	Tous Todos	263
 ASAGRE	Tiroir réservoir d'eau Cajón reserva agua	Versions D, DW, E et EW Versiones D, DW, E y EW	537
 AID00X	Verre interne de la porte qu'on peut ouvrir Cristal interno de la puerta que se puede abrir	Tous Todos	338
GRE... Q	Système condensation complète Sistema condensación completa	Versions D, DW, E et EW Versiones D, DW, E y EW	1.040
ASSW00	Software One touch	Uniquement pour les versions E et EW Solo para las versiones E y EW	sans supplément sin suplemento
 ADLGRE	Verrouillage de la porte avec clé Cerradura de la puerta con llave	Tous Todos	151

# GRE Accessoires - Accesorios

Codice Item Code Código	Descrizione Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€	
	<b>ABC00X</b>	060D, DW, E, EW	1.044	
	Soubassement coulissant pour installation encastrable Base deslizante para instalación integrada			
	<b>ABC01X</b>	061D, DW, E, EW	1.206	
	<b>APX006</b>	Glissières 600x400 Guías 600x400	230	
	<b>ASK060X</b>	060D, DW, E, EW	1.139	
	<b>ASK106X</b>	Kit de superposition Kit apilable	106D, DW, E, EW	1.232
	<b>ASK061X</b>	061D, DW, E, EW	1.446	
	<b>ACL00X</b>	Kit d'installation au mur Kit instalación a pared	060-061	575
	<b>ADB00X</b>	Boite pastilles détergent - 56 pcs Caja 56 tabletas detergente	Versions DW et EW Versiones DW y EW	168
	<b>ABB00X</b>	Boite sachets produit de rinçage - 56 pcs Caja 56 bolsitas abrillantador	Versions DW et EW Versiones DW y EW	192
	<b>AWF1100</b>	Système de filtration de l'eau Sistema depuración agua	Tous Todos	765
	<b>AVS00X</b>	Silencieux Silenciador	Versions D, DW, E et EW Versiones D, DW, E y EW	40
	<b>ACC060E<sup>1</sup></b>	GRE 060 Versions D, DW, E et EW Versiones D, DW, E y EW	2.370	
<b>new</b>	<b>ACC061E<sup>1</sup></b>	GRE 061 Versions D, DW, E et EW Versiones D, DW, E y EW	2.613	
<b>new</b>	<b>ACC106E<sup>1</sup></b>	GRE 106 Versions D, DW, E et EW Versiones D, DW, E y EW	2.536	

## Retherma

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

### CONSTRUZIONE

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

### DOTAZIONI FUNZIONALI

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

### CONSTRUCTION

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

### FUNCTIONAL FEATURES

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

### CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

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

### CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES

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

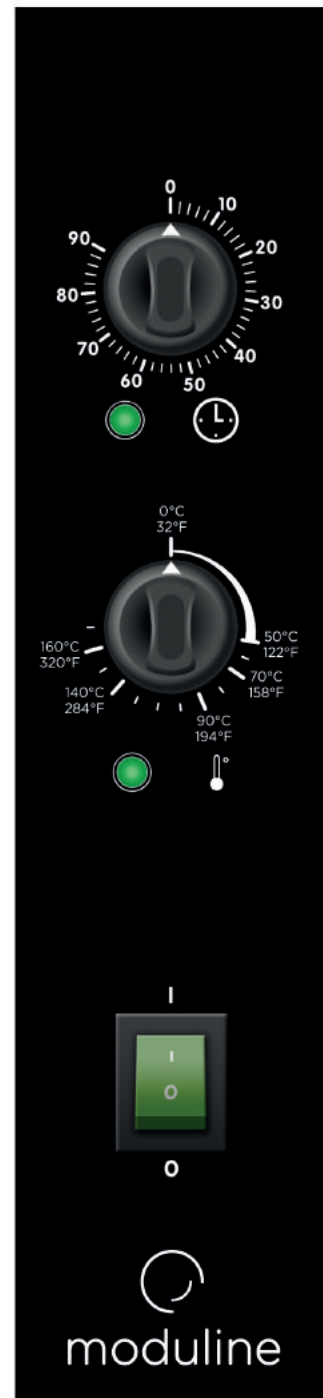
### CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

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

### DOTACIONES FUNCIONALES

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

## Panneau de Contrôle Panel de mandos



# RRS 040-060-090-071

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità piatti Plates capacity Capacité assiettes Capacidad platos	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
----------------------------------	--	--	--	--	--	---------------------------------	--	---	---



**RRS040C** 4 GN2/3 4 Ø 200-320 9,6 kg 95 mm 650x650x575 h 43 kg 3450 W AC 220-240V 50/60Hz **2.803**



**RRS060C** 6 GN2/3 6 Ø 200-320 14,5 kg 75 mm 650x650x650 h 45 kg 3450 W AC 220-240V 50/60Hz **3.096**



**RRS090C** 9 GN2/3 9 Ø 200-320 21,5 kg 75 mm 650x650x875 h 59 kg 6800 W AC 380-415V 3N 50/60Hz **3.669**



**RRS071C** 7 GN1/1 14 Ø 200-260 25 kg 75 mm 825x680x725 h 54 kg 6300 W 380-415V 3N 50/60Hz **3.887**



# RRS 101-102-122

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità piatti Plates capacity Capacité assiettes Capacidad platos	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
-------------------------	---	---	---	---	--	------------------------	---	--	---



<b>RRS101C</b>	10 GN1/1	20 Ø 200-260 10 Ø 270-320	36 kg	75 mm	825x680x950 h	70 kg	12500 W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>4.305</b>
----------------	----------	------------------------------	-------	-------	---------------	-------	---------	------------------------	--------------



<b>RRS102C</b>	10 GN2/1	40 Ø 200-260 20 Ø 270-320	72 kg	75 mm	945x885x950 h	90 kg	15500 W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>4.955</b>
----------------	----------	------------------------------	-------	-------	---------------	-------	---------	------------------------	--------------



<b>RRS122C</b>	12 GN2/1	48 Ø 200-260 24 Ø 270-320	85,5 kg	75 mm	945x885x1100 h	105 kg	15500 W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>5.681</b>
----------------	----------	------------------------------	---------	-------	----------------	--------	---------	------------------------	--------------



# RRS Accessoirs - Accesorios

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	€
<b>ABS023</b>		RRS040C - RRS060C - RRS090C	850x670x840 h	10 kg	<b>418</b>
<b>ABS011</b>	Support Soporte	RRS071C - RRS101C	830x600x840 h	13 kg	<b>445</b>
<b>ABS021</b>		RRS102C - RRS122C	950x780x840 h	15 kg	<b>497</b>



## Retherma

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

### COSTRUZIONE

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

### DOTAZIONI FUNZIONALI

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

### CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

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

### CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

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

### CONSTRUCTION

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

### FUNCTIONAL FEATURES

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

### CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

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

### DOTACIONES FUNCIONALES

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

Panneau de contrôle VERSION C  
Panel de mandos VERSION C



Panneau de contrôle VERSION D  
Panel de mandos VERSION D



Panneau de contrôle VERSION E  
Panel de mandos VERSION E



Électromécanique avec humidificateur  
Electromecánico con humidificador

Electronique avec programmeur numérique  
Electrónica con programador digital

Multi touch

# RRO 051-061



Codice Item Code Código	Versione Version Version Version	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
RRO051C		5 GN1/1	90 mm	800x760x855 h	67 kg	6300W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	4.534
RRO061C		6 GN1/1	75 mm					
RRO051D		5 GN1/1	90 mm	800x760x855 h	67 kg	6300W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	5.032
RRO061D		6 GN1/1	75 mm					
RRO051E		5 GN1/1	90 mm	800x760x855 h	67 kg	6300W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	5.668
RRO061E		6 GN1/1	75 mm					

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

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



ABA011	Piètemont Soporte			790x645x840 h				456
--------	----------------------	--	--	---------------	--	--	--	-----

new

ACAHSW013	Piètemont pour HSW/CSD013 encastrable Soporte para integrar HSW/CSD013			800x705x935 h				734
-----------	---	--	--	---------------	--	--	--	-----

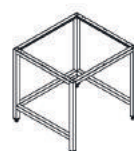
# RRO 081-101



Codice Item Code Código	Versione Version Version Version	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
RRO081C		8 GN1/1	90 mm	800x760x1155 h	90 kg	12500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	5.401
RRO101C		10 GN1/1	75 mm					
RRO081D		8 GN1/1	90 mm	800x760x1155 h	90 kg	12500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	5.885
RRO101D		10 GN1/1	75 mm					
RRO081E		8 GN1/1	90 mm	800x760x1155 h	90 kg	12500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	6.521
RRO101E		10 GN1/1	75 mm					

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

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



ABA011	Piètemont Soporte			790x645x840 h				456
--------	----------------------	--	--	---------------	--	--	--	-----

new

ACAHSW013	Piètemont pour HSW/CSD013 encastrable Soporte para integrar HSW/CSD013			800x705x935 h				734
-----------	---	--	--	---------------	--	--	--	-----

# RRO 111-141



Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensiones mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
RRO111C	11 GN1/1	90 mm	800x760x1630 h	121 kg	15500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	6.953
RRO141C	14 GN1/1	75 mm					
RRO111D	11 GN1/1	90 mm	800x760x1630 h	121 kg	15500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	7.471
RRO141D	14 GN1/1	75 mm					
RRO111E	11 GN1/1	90 mm	800x760x1630 h	121 kg	15500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	8.113
RRO141E	14 GN1/1	75 mm					

## Avec glissières GN1/1 - Con guías GN1/1

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

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

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

Codice Item Code Código	Adatto per Suitable for Indiqué pour Para	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensiones mm Medidas mm	€
AST051	GN1/1	Structure sans grilles Estructura sin rejillas	RRO051	91 mm		471
AST061	GN1/1		RRO061	73 mm		471
AST081	GN1/1		RRO081	84 mm		551
AST101	GN1/1		RRO101	73 mm		551
AST111	GN1/1		RRO111	93 mm		911
AST141	GN1/1		RRO141	72 mm		911
ASP051	600x400	Structure sans grilles Estructura sin rejillas	RRO051	84 mm		471
ASP061	600x400		RRO061	73 mm		471
ASP081	600x400		RRO081	91 mm		551
ASP101	600x400		RRO101	73 mm		551
ASP111	600x400		RRO111	91 mm		911
ASP141	600x400		RRO141	72 mm		911
ACS011		Chariot fix Carro fijo	RRO051-061 RRO081-101		740x520x1060 h	979
ACR011		Chariot basculant Carro móvil	RRO051-061 RRO 081-101		740x520x1060 h	1.160
ACS141		Chariot Carro	RRO111-141		625x610x1290 h	1.525

# RRO 062-072

Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
RRO062C		6 GN2/1	90 mm	860x910x935 h	88 kg	12500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	5.912
RRO072C		7 GN2/1	75 mm					
RRO062D		6 GN2/1	90 mm	860x910x935 h	88 kg	12500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	6.473
RRO072D		7 GN2/1	75 mm					
RRO062E		6 GN2/1	90 mm	860x910x935 h	88 kg	12500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	7.152
RRO072E		7 GN2/1	75 mm					



## Avec glissières GN2/1 - Con guías GN2/1

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



ABA021	Pietement Soporte			850x795x840 h				497
--------	-------------------	--	--	---------------	--	--	--	-----

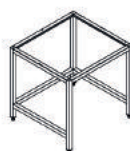
# RRO 082-102

Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
RRO082C		8 GN2/1	90 mm	860x910x1155 h	102 kg	15500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	6.845
RRO102C		10 GN2/1	75 mm					
RRO082D		8 GN2/1	90 mm	860x910x1155 h	102 kg	15500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	7.406
RRO102D		10 GN2/1	75 mm					
RRO082E		8 GN2/1	90 mm	860x910x1155 h	102 kg	15500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	8.085
RRO102E		10 GN2/1	75 mm					



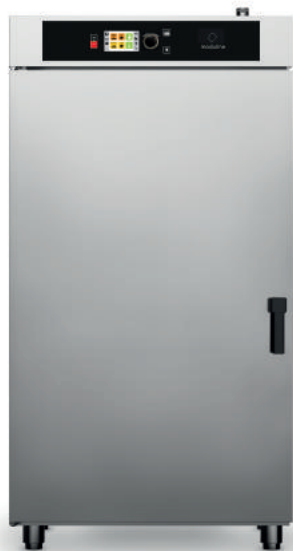
## Avec glissières GN2/1 - Con guías GN2/1

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



ABA021	Pietement Soporte			850x795x840 h				497
--------	-------------------	--	--	---------------	--	--	--	-----

# RRO 112-142



Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
RRO112C	11 GN2/1	90 mm	860x910x1630 h	141 kg	23200W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	8.806
RRO142C	14 GN2/1	75 mm					
RRO112D	11 GN2/1	90 mm	860x910x1630 h	141 kg	23200W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	9.366
RRO142D	14 GN2/1	75 mm					
RRO112E	11 GN2/1	90 mm	860x910x1630 h	141 kg	23200W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	10.047
RRO142E	14 GN2/1	75 mm					

## Avec glissières GN2/1 - Con guías GN2/1








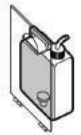

Possibilità de remplacer glissières avec structure extractible.  
Posibilidad de sustituir guías con estructura extraíble.

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

Codice Item Code Código	Adatto per Suitable for Indiqué pour Para	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	€
AST062	GN2/1		RRO062	83 mm		979
<b>new</b>	AST06211	2 x GN 1/1	RRO062	83 mm		1.202
	AST072	GN2/1	RRO072	74 mm		979
<b>new</b>	AST07211	2 x GN 1/1	RRO072	74 mm		1.202
	AST082	GN2/1	RRO082	91 mm		1.017
<b>new</b>	AST08211	2 x GN 1/1	RRO082	91 mm	Structure sans grilles Estructura sin rejillas	1.248
	AST102	GN2/1	RRO102	73 mm		1.017
<b>new</b>	AST10211	2 x GN 1/1	RRO102	73 mm		1.248
	AST112	GN2/1	RRO112	91 mm		1.299
<b>new</b>	AST11211	2 x GN 1/1	RRO112	91 mm		1.560
	AST142	GN 2/1	RRO142	73 mm		1.299
<b>new</b>	AST14211	2 x GN 1/1	RRO142	73 mm		1.560
	ACS021	Chariot fix Carro fijo	RRO062-072 RRO082-102		790x650x1060 h	1.132
	ACR021	Chariot basculant Carro móvil	RRO062-072 RRO082-102		790x650x1060 h	1.313
	ACS142	Chariot Carro	RRO112-142		675x820x1290 h	1.847
	AWF1100	Système de filtration de l'eau Sistema depuración agua	Tutti All			765
	APX001		RRO051-061			242
	APX002	Glissières 600x400 Guías 600x400	RRO081-101			263
	APX003		RRO111-141			310



# RRO Optionals



Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
 ASC00S	Sonde à cœur, un point Sonda al corazón, un punto	Versions D et E Versiones D y E	257
 ASC00M	Sonde à cœur multipoint Sonda al corazón multipunto	Versions D et E Versiones D y E	323
 ASC00N	Sonde à cœur à aiguille Sonda al corazón cocción en vacío	Versions D et T Versiones D y T	350
 AAU00X	ClimaChef	Versions D et E Versiones D y E	664
 ASG00X	Système double vitesse Sistema ventilación doble velocidad	Versions D et E Versiones D y E	270
 AUS00X	Porte USB sauvegarde log HACCP Conexión USB para adquisición datos HACCP	Versions D et E Versiones D y E	110
 AES00X	Douchette externe Ducha externa	Versions D et E Versiones D y E	189
 ASA003	Tiroir réservoir d'eau Reserva de agua	Tous Todos	418
 APSRRO	Ferrage porte à droite Bisagras de la puerta a la derecha	Tous Todos	229
ASSW00	Software One touch	Uniquement pour la Version E Solo para la versión E	sans supplément sin suplemento
AOL061		RRO051-061	376
AOL101		RRO081-101	403
AOL141		RRO111-141	524
AOL072	Porte vitrée et éclairage interne de la chambre Puerta de vidrio e iluminación cámara	RRO062-072	376
AOL102		RRO082-102	403
AOL142		RRO112-142	524

# RRO Accessoire - Accesorios



Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
ARRF04X	Kit roulettes - acier inox 2 + 2 Ruedas - Acero inoxidable 2 + 2	Tous Todos	216

# RRO Tableau des capacités - Sumario de capacidades

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

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





## Retherma

Rigeneratori, adatti alla rimessa in temperatura di cibi refrigerati (+3°C)

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

Fours de remise en température, indiqués pour les aliments réfrigérés (+3°C)

Hornos de regeneración, para la regeneración de comidas refrigeradas (+3°C)

### COSTRUZIONE

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

### DOTAZIONI FUNZIONALI

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

### CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

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

### CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

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

### CONSTRUCTION

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

### FUNCTIONAL FEATURES

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

### CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

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

### DOTACIONES FUNCIONALES

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

Panneau de contrôle VERSION C  
Panel de mandos VERSION C



Électromécanique avec humidificateur  
Electromecánico con humidificador

Panneau de contrôle VERSION D  
Panel de mandos VERSION D



Electronique avec programmeur numérique  
Electrónica con programador digital

Panneau de contrôle VERSION E  
Panel de mandos VERSION E



Multi touch

# RRT 051-061-081-101-161

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
----------------------------------	--	--	--	---------------------------------	--	---	---

RRT051C	5 GN1/1 <sup>1</sup>	93 mm	880x825x1010 h	77 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	4.713
RRT061C	6 GN1/1 <sup>1</sup>	78 mm					

RRT051D	5 GN1/1 <sup>1</sup>	93 mm	880x825x1010 h	77 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	5.210
RRT061D	6 GN1/1 <sup>1</sup>	78 mm					

RRT051E	5 GN1/1 <sup>1</sup>	93 mm	880x825x1010 h	77 kg	3450W	AC 220-240V 50/60Hz	5.821
RRT061E	6 GN1/1 <sup>1</sup>	78 mm					

RRT081C	8 GN1/1 <sup>1</sup>	96 mm	880x825x1310 h	102 kg	6800W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	5.528
RRT101C	10 GN1/1 <sup>1</sup>	76 mm					

RRT081D	8 GN1/1 <sup>1</sup>	96 mm	880x825x1310 h	102 kg	6800W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	5.885
RRT101D	10 GN1/1 <sup>1</sup>	76 mm					

RRT081E	8 GN1/1 <sup>1</sup>	96 mm	880x825x1310 h	102 kg	6800W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	6.521
RRT101E	10 GN1/1 <sup>1</sup>	76 mm					

RRT161C	16 GN1/1 <sup>1</sup>	72 mm	880x825x1800 h	135 kg	6800W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	7.819
---------	-----------------------	-------	----------------	--------	-------	------------------------	-------

RRT161D	16 GN1/1 <sup>1</sup>	72 mm	880x825x1800 h	135 kg	6800W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	8.340
---------	-----------------------	-------	----------------	--------	-------	------------------------	-------

RRT161E	16 GN1/1 <sup>1</sup>	72 mm	880x825x1800 h	135 kg	6800W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	8.993
---------	-----------------------	-------	----------------	--------	-------	------------------------	-------

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

Avec glissières GN1/1 - Con guías GN1/1

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

Réservoir d'eau incorporée - Reserva de agua incorporada



# RRT 112-153-162

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
----------------------------------	--	--	--	---------------------------------	--	---	---



<b>RRT112C</b>	10 GN2/1 <sup>2</sup> 20 GN 1/1 <sup>1</sup>	76 mm	1000x855x1130 h	107 kg	6800W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>7.086</b>
----------------	---	-------	-----------------	--------	-------	------------------------	--------------

<b>RRT112D</b>	10 GN2/1 <sup>2</sup> 20 GN 1/1 <sup>1</sup>	76 mm	1000x855x1130 h	107 kg	6800W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>7.606</b>
----------------	---	-------	-----------------	--------	-------	------------------------	--------------

<b>RRT112E</b>	10 GN2/1 <sup>2</sup> 20 GN1/1 <sup>1</sup>	76 mm	1000x855x1130 h	107 kg	6800W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>8.259</b>
----------------	--	-------	-----------------	--------	-------	------------------------	--------------



<b>RRT153C</b>	16 GN2/1 <sup>2</sup> 32 GN1/1 <sup>1</sup>	72 mm	1000x855x1680 h	143 kg	10150W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>8.900</b>
----------------	--	-------	-----------------	--------	--------	------------------------	--------------

<b>RRT153D</b>	16 GN2/1 <sup>2</sup> 32 GN1/1 <sup>1</sup>	72 mm	1000x855x1680 h	143 kg	10150W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>9.420</b>
----------------	--	-------	-----------------	--------	--------	------------------------	--------------

<b>RRT153E</b>	16 GN2/1 <sup>2</sup> 32 GN1/1 <sup>1</sup>	72 mm	1000x855x1680 h	143 kg	10150W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>10.059</b>
----------------	--	-------	-----------------	--------	--------	------------------------	---------------



<b>RRT162C</b>	16 GN2/1 <sup>1</sup>	79 mm	940x975x1900 h	170 kg	10150W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>8.393</b>
----------------	-----------------------	-------	----------------	--------	--------	------------------------	--------------

<b>RRT162D</b>	16 GN2/1 <sup>1</sup>	79 mm	940x975x1900 h	170 kg	10150W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>8.913</b>
----------------	-----------------------	-------	----------------	--------	--------	------------------------	--------------

<b>RRT162E</b>	16 GN2/1 <sup>1</sup>	79 mm	940x975x1900 h	170 kg	10150W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>9.567</b>
----------------	-----------------------	-------	----------------	--------	--------	------------------------	--------------

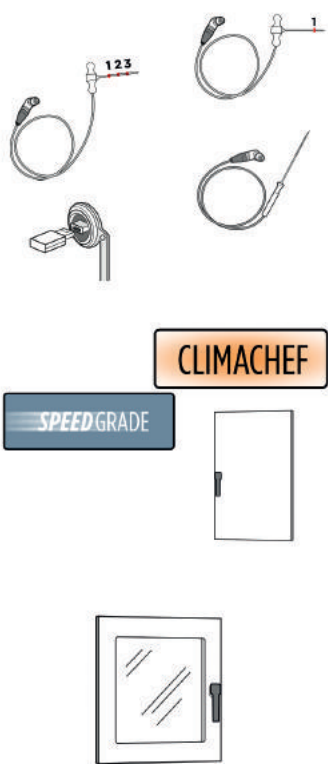
1. Introduction du plateau du côté large - Introducción de la bandeja desde el lado ancho
2. Introduction du plateau du côté étroit - Introducción de la bandeja desde el lado estrecho

Avec glissières GN2/1 - Con guías GN2/1

Réservoir d'eau incorporée - Reserva de agua incorporada



## RRT Optionals



Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
ASC00S	Sonde à cœur, un point Sonda al corazón, un punto	Versions D et E Versiones D y E	257
ASC00M	Sonde à cœur multipoint Sonda al corazón multipunto	Versions D et E Versiones D y E	323
ASC00N	Sonde à cœur à aiguille Sonda al corazón cocción en vacío	Versions D et E Versiones D y E	350
AUS00X	Porte USB sauvegarde log HACCP Conexión USB para adquisición datos HACCP	Versions D et E Versiones D y E	110
ASSW00	Software One touch Software One touch	Uniquement pour la version E Solo para la versión E	sans supplément sin suplemento
AAU00X	ClimaChef	Versions D et E Versiones D y E	664
ASG00X	Système double vitesse Sistema ventilación doble velocidad	Versions D et E Versiones D y E	270
APSRRT <sup>1</sup>	Ferrage porte à droite Bisagras de la puerta a la derecha	061-101-161-162	229
AOL061 <sup>2</sup>		061	376
AOL101 <sup>2</sup>		101	403
AOL161 <sup>2</sup>		161	524
AOL112 <sup>2</sup>	Porte vitrée Puerta de vidrio	112	445
AOL153 <sup>2</sup>		153	403
AOL162 <sup>2</sup>		162	524

## RRT Accessoires - Accesorios

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
APX001		RRT051/61	242
APX002	Glissières 600x400 Guías 600x400	RRT081/101	263
APX004		RRT161	524
APX007	Glissières GN2/1 - 64 assiettes ø 280 mm Guías GN2/1 - 64 platos ø 280 mm	RRT153	537

## RRT Tableau des capacités - Sumario de capacidades

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

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

2. Le supplément se réfère à une porte - El suplemento se refiere a una puerta

## Retherma

Rigeneratori, adatti alla rimessa in temperatura di cibi refrigerati (+3°C)

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

Fours de remise en température, indiqués pour les aliments réfrigérés (+3°C)

Hornos de regeneración, para la regeneración de comidas refrigeradas (+3°C)

### CONSTRUZIONE

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

### DOTAZIONI FUNZIONALI

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

### CONSTRUCTION

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

### FUNCTIONAL FEATURES

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

### CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

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

### CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

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

### CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

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

### DOTACIONES FUNCIONALES

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

Panneau de Contrôle  
Panel de mandos



# RRFF RRFT 20-22

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimens. camera (mm) Cavity dims. (mm) Dimensions chambre (mm) Dimensiones cámara	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
----------------------------------	--	--	---	---	---------------------------------	--	---	---



<b>RRFF20E</b>	20 GN1/1 <sup>1</sup>	72 kg	780x695x1860 h	1150x830x1950 h	206 kg	12500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>13.369<sup>4</sup></b>
----------------	-----------------------	-------	----------------	-----------------	--------	--------	------------------------	---------------------------



<b>RRFF22E<sup>3</sup></b>	20 GN1/1 <sup>1</sup>	72 kg	780x705x1860 h	1150x860x1950 h	252 kg	12500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>15.491<sup>4</sup></b>
----------------------------	-----------------------	-------	----------------	-----------------	--------	--------	------------------------	---------------------------



<b>RRFT20E</b>	20 GN1/1 <sup>2</sup>	72 kg	570x860x1860 h	940x1020x1950 h	206 kg	12500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>13.369<sup>4</sup></b>
----------------	-----------------------	-------	----------------	-----------------	--------	--------	------------------------	---------------------------



<b>RRFT22E<sup>3</sup></b>	20 GN1/1 <sup>2</sup>	72 kg	570x900x1860 h	940x1055x1950 h	252 kg	12500W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>15.491<sup>4</sup></b>
----------------------------	-----------------------	-------	----------------	-----------------	--------	--------	------------------------	---------------------------

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

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

# RRFF 40-42

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimens. camera (mm) Cavity dimens. (mm) Dimensions chambre (mm) Dimensiones cámara	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
----------------------------------	--	--	---	---	---------------------------------	--	---	---



<b>RRFF40E</b>	40 GN1/1 <sup>1</sup> 20 GN2/1	144 kg	780x965x1860 h	1150x1100x1950 h	246 kg	23200W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>15.023</b> <sup>3</sup>
----------------	-----------------------------------	--------	----------------	------------------	--------	--------	------------------------	----------------------------








<b>RRFF42E</b> <sup>2</sup>	40 GN1/1 <sup>1</sup> 20 GN2/1	144 kg	780x975x1860 h	1150x1130x1950 h	295 kg	23200W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>17.371</b> <sup>3</sup>
-----------------------------	-----------------------------------	--------	----------------	------------------	--------	--------	------------------------	----------------------------

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

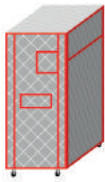
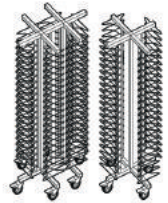
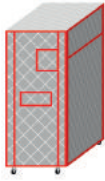
Fournis avec CLIMACHEF AAU00X + porte USB AUS00X + sonde à coeur ASC00S  
 Provistos de CLIMACHEF AAU00X + puerta USB AUS00X + sonda al corazón ASC00S



## RRFF RRFT Optionals

Codice Item Code Código	Version Version Version Versie	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
 ASC00M	Sonde à cœur multipoint Sonda al corazón multipunto	Tous Todos	323
 ASC00N	Sonde à cœur à aiguille Sonda al corazón cocción en vacío	Tous Todos	350
 AES00X	Douchette externe Ducha externa	Tous Todos	189
 ASG00X	Système double vitesse Sistema ventilación doble velocidad	Tous Todos	270
 ALP000	Sonnerie Zumbador	22/42	350
ASSW00	Software One touch	Tous Todos	sans supplément sin suplemento

## RRFF RRFT RRFG Accessoires - Accesorios

Codice Item Code Código	Version Version Version Versie	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	Capacité Capacity Aufnahme Capacidad	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	€
 ACPT020	Chariot porte-bacs Carro para bandejas	RRFF20-22 RRFT20-22	20 plateaux GN1/1 h=65 mm 20 bandejas GN 1/1 h=65 mm	395x587x1780 h	1.794
ACPT040		RRFF40-42	40 plateaux GN1/1 h=65 mm 40 bandejas GN 1/1 h=65 mm	595x691x1780 h	1.941
 ACTO020	Couverture thermique Cubierta térmica	ACPT020			740
ACTO040		ACPT040			1.005
 ACPP084	Chariot porte-assiettes Carro para platos	RRFF20-22	84 assiettes Ø 230-310 84 platos Ø 230-310	560x604x1750 h	2.342
ACPP126		RRFF40-42	126 assiettes Ø 230-310 126 platos Ø 230-310	560x905x1750 h	4.014
 ACTO084	Couverture thermique Cubierta térmica	ACPP084			1.059
ACTO126		ACPP126			1.179
 ACPP062	Chariot porte-assiettes Carro para platos	RRFT20-22	62 assiettes Ø 230-310 62 platos Ø 230-310	410x725x1750 h	2.209
ACTO062	Couverture thermique Cubierta térmica	ACPP062			1.044

## Retherma

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

### COSTRUZIONE

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

### DOTAZIONI FUNZIONALI

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

### CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

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

### CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES

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

### CONSTRUCTION

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

### FUNCTIONAL FEATURES

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

### CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

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

### DOTACIONES FUNCIONALES

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

## Panneau de Contrôle Panel de mandos



# RRD 051-061-081-101-153

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità piatti Plates capacity Capacité assiettes Capacidad platos	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
-------------------------	---	---	---	---	--	------------------------	---	--	---



RRD051E	5 GN1/1 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup> Ø 200-260 5 <sup>2</sup> Ø 270-320	18 kg	93 mm	880x815x1340 h	135 kg	3450W	AC 220-240V 50Hz	9.567
RRD061E	6 GN1/1 <sup>1</sup>	12 <sup>2</sup> Ø 200-260 6 <sup>2</sup> Ø 270-320	22 kg	78 mm					



RRD081E	8 GN1/1 <sup>1</sup>	16 <sup>2</sup> Ø 200-260 8 <sup>2</sup> Ø 270-320	29 kg	96 mm	880x815x1640 h	159 kg	6800W	AC 380-415V 3N 50Hz	10.448
RRD101E	10 GN1/1 <sup>1</sup>	20 <sup>2</sup> Ø 200-260 10 <sup>2</sup> Ø 270-320	36 kg	76 mm					



RRD153E	16 GN2/1 32 GN1/1	64 Ø 200-260 32 Ø 270-320	115 kg	72 mm	1000x855x1980 h	180 Kg	10150W	AC 380-415V 3N 50Hz	15.584
---------	----------------------	------------------------------	--------	-------	-----------------	--------	--------	---------------------	--------



Avec glissières GN1/1 - Con guías GN1/1

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

Réservoir d'eau incorporée - Reserva de agua incorporada



# RRD Optionals

Codice Item Code Código	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€	
AOL061		RRD051E RRD061E	376	
	AOL101	Porte vitrée et éclairage interne de la chambre Puerta de vidrio e iluminación cámara	RRD081E RRD101E	403
AOL153		RRD153 2 portes 2 puertas	750	
	APSRRD	Ferrage porte à droite Bisagras de la puerta a la derecha	RRD051/RRD081/RRD061/RRD101	229
	AUS00X	Porte USB sauvegarde log HACCP Conexión USB para adquisición datos HACCP	Tous Todos	110
	ASC00S	Sonde à cœur, un point Sonda al corazón, un punto	Tous Todos	257
	ASC00M	Sonde à cœur multipoint Sonda al corazón multipunto	Tous Todos	323
	ASC00N	Sonde à cœur à aiguille Sonda al corazón cocción en vacío	Tous Todos	350
	AAU00X	ClimaChef	Tous Todos	664
	ASG00X	Système double vitesse Sistema ventilación doble velocidad	Tous Todos	270
ASSW00	Software One touch	Tous Todos	sans supplément sin suplemento	

## RRD Accessoires - Accesorios

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
APX001	Glissières 600x400 Guías 600x400	RRD051/061	242
APX002		RRD081/101	263
APX007	Glissières GN2/1 - 64 assiettes ø 280 mm Guías GN2/1 - 64 platos ø 280 mm	RRD153	537

## Retherma

Rigeneratori combinati: mantenimento freddo e rimessa in temperatura – adatti alla rimessa in temperatura di cibi refrigerati (+3°C)  
Combined regeneration ovens: cold holding and regeneration - suitable for reheating refrigerated food (+3°C)

Fours de remise en température combinés: maintien au froid et remise en température – pour les aliments réfrigérés (+3°C)

Hornos de regeneración combinados: mantenimiento frío y regeneración – para comidas refrigeradas (+3°C)

### CONSTRUZIONE

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

### DOTAZIONI FUNZIONALI

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

### CONSTRUCTION

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

### FUNCTIONAL FEATURES

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

### CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

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

### CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

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

### CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

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

### DOTACIONES FUNCIONALES

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

Panneau de Contrôle  
Panel de mandos



# RRFC 20-40

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimens. camera (mm) Cavity dimens. (mm) Dimensions chambre (mm) Dimensiones cámara	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
----------------------------------	--	--	---	---	---------------------------------	--	---	---



<b>RRFC20E</b>	20 GN1/1	72 kg	780x695x1860 h	1150x830x2320 h	245 kg	12500W	AC 380-415V 3N 50Hz	<b>18.011<sup>1</sup></b>
----------------	----------	-------	----------------	-----------------	--------	--------	---------------------	---------------------------






<b>RRFC40E</b>	40 GN1/1 20 GN2/1	144 kg	780x975x1860 h	1150x1100x2320 h	290 kg	23200W	AC 380-415V 3N 50Hz	<b>19.705<sup>1</sup></b>
----------------	----------------------	--------	----------------	------------------	--------	--------	---------------------	---------------------------

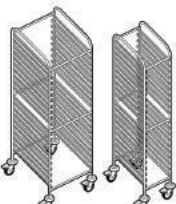

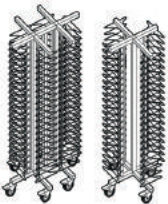

1. Sans chariot - Sin carro

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

# RRFC Optionals

Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	€
 ASC00M	Sonde à cœur multipoint Sonda al corazón multipunto	323
 ASC00N	Sonde à cœur à aiguille Sonda al corazón cocción en vacío	350
 AES00X	Douchette externe Ducha externa	189
ASSW00	Software One touch	sans supplément sin suplemento

# RRFC RRDG Accessoires - Accesorios

Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	Capacità Capacity Capacité Capacidad	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	€
 ACPT020	CChariot porte-bacs Carro para bandejas	RRFC20	20 plateaux GN 1/1 h=65 mm 20 bandejas GN 1/1 h=65 mm	395x587x1780 h	1.794
ACPT040		RRFC40	40 plateaux GN 1/1 h=65 mm 40 bandejas GN 1/1 h=65 mm	595x691x1780 h	1.941
 ACTO020	Couverture thermique Cubierta térmica	ACPT020			740
ACTO040		ACPT040			1.005
 ACPP084	Chariot porte-assiettes Carro para platos	RRFC20	84 assiettes Ø 230-310 84 platos Ø 230-310	560x604x1780 h	2.342
ACPP126		RRFC40	126 assiettes Ø 230-310 126 platos Ø 230-310	560x905x1750 h	4.014
 ACTO084	Couverture thermique Cubierta térmica	ACPP084			1.059
ACTO126		ACPP126			1.179





## Hold

### Mantenitori caldi - Warm holding equipment

### Équipement de maintien au chaud - Equipos de mantenimiento caliente

#### COSTRUZIONE

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

#### DOTAZIONI FUNZIONALI

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

#### CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

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

#### CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

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

#### CONSTRUCTION

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

#### FUNCTIONAL FEATURES

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

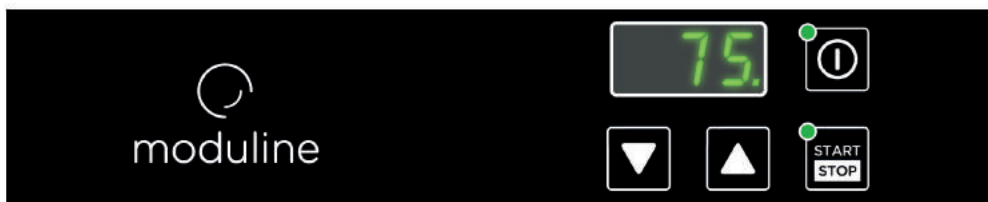
#### CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

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

#### DOTACIONES FUNCIONALES

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

### Panneau de Contrôle Panel de mandos



# HSH 031-051-052

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
-------------------------	---	---	---	--	------------------------	---	--	---



HSH031E	3 GN1/1	11 kg	75 mm	450x660x415 h	22 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	2.209
---------	---------	-------	-------	---------------	-------	------	---------------------	-------



HSH051E	5 GN1/1	18 kg	75 mm	450x660x565 h	27 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	2.440
---------	---------	-------	-------	---------------	-------	-------	---------------------	-------



HSH052E	5 GN2/1 10 GN1/1	36 kg	75 mm	660x765x565 h	37 kg	1500W	AC 220-240V 50/60Hz	2.900
---------	---------------------	-------	-------	---------------	-------	-------	---------------------	-------

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

# HSW 011-012-013

Codice Item Code Código	Capacità bacinelle Pan capacity Capacité bacs Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
-------------------------	--	---	--	------------------------	---	--	---



HSW011E	1 GN1/1 h max 150 <sup>1</sup>	6 kg	660x595x310 h	31 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	2.488
---------	--------------------------------	------	---------------	-------	------	---------------------	-------



HSW012E	2 GN1/1 h max 150 <sup>1</sup>	12 kg	660x595x520 h	48 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.021
---------	--------------------------------	-------	---------------	-------	-------	---------------------	-------



HSW013E	3 GN1/1 h max 150 <sup>1</sup>	18 kg	660x595x730 h	67 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.639
---------	--------------------------------	-------	---------------	-------	-------	---------------------	-------

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

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

# HSW 001-002-003

Codice Item Code Código	Capacità bacinelle Pan capacity Capacité bacs Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
----------------------------------	---	--	---	---------------------------------	--	---	---



HSW001E	1 GN1/1 h max 150 <sup>1</sup>	6 kg	450x660x310 h	22 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	2.633
---------	--------------------------------	------	---------------	-------	------	---------------------	-------



HSW002E	2 GN1/1 h max 150 <sup>1</sup>	12 kg	450x660x520 h	40 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.275
---------	--------------------------------	-------	---------------	-------	-------	---------------------	-------



HSW003E	3 GN1/1 h max 150 <sup>1</sup>	18 kg	450x660x730 h	60 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	4.003
---------	--------------------------------	-------	---------------	-------	-------	---------------------	-------

# HSW 212-313 Multi température - Multitemperatura

Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
----------------------------------	--	--	--	---	---------------------------------	--	---	---



HSW212E	Chambre double avec contrôle indépendant Cámara doble con mandos independientes	2 GN1/1 h max 150 <sup>2</sup>	12 kg	705x680x610 h	67 kg	1400W	AC 220-240V 50/60Hz	5.168
---------	--	--------------------------------	-------	---------------	-------	-------	---------------------	-------



HSW313E	Trois chambres avec contrôle indépendant Cámara triple con mandos independientes	3 GN1/1 h max 150 <sup>2</sup>	18 kg	705x680x835 h	100 kg	2100W	AC 220-240V 50/60Hz	7.714
---------	---	--------------------------------	-------	---------------	--------	-------	---------------------	-------

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

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

# HSW 011-012 "R" Version encastrable + télécommandé

Versión integrada y con mandos remotos

Codice Item Code Código	Capacità bacinelle Pan capacity Capacité bacs Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
----------------------------------	---	--	--	---------------------------------	--	---	---



HSW011ER	1 GN1/1 h max 150 <sup>1</sup>	6 kg	660x595x230 h	31 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	2.585
----------	--------------------------------	------	---------------	-------	------	---------------------	-------



HSW012ER	2 GN1/1 h max 150 <sup>1</sup>	12 kg	660x595x440 h	48 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.118
----------	--------------------------------	-------	---------------	-------	-------	---------------------	-------

# HSW 001-002 "R" Version encastrable + télécommandé

Versión integrada y con mandos remotos

Codice Item Code Código	Capacità bacinelle Pan capacity Capacité bacs Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
----------------------------------	---	--	--	---------------------------------	--	---	---



HSW001ER	1 GN1/1 h max 150 <sup>2</sup>	6 kg	450x660x230 h	22 kg	700W	AC 220-240V 50/60Hz	2.718
----------	--------------------------------	------	---------------	-------	------	---------------------	-------

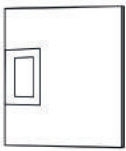
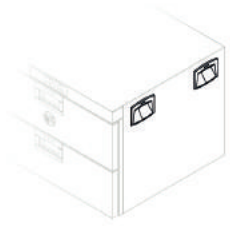
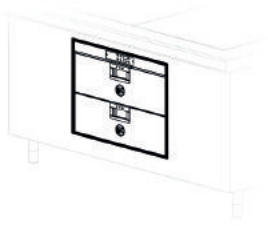


HSW002ER	2 GN1/1 h max 150 <sup>2</sup>	12 kg	450x660x440 h	40 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.372
----------	--------------------------------	-------	---------------	-------	-------	---------------------	-------

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

# HSH HSW Optionals

Codice Item Code Código	Descrizione Description Beschreibung Omschrýving	Per modelli For models Für Modelle Voor modellen	€
ACI	Cadre pour version encastrable Encuadre por versión integrada	HSW...	prix sur demande precio bajo solicitud
AKM	Kit 4 poignées Grupo 4 tiradores	exclus les modèles HSW212E et HSW313E excepto HSW212E y HSW313E	213
APSHSH	Ferrage porte à droite Bisagra de la puerta a la derecha	HSH...	Sans supplément Sin Suplemento
APR	Kit roulettes pour HSW212-313 Grupo ruedas para HSW212-313		216
C2	Couleur noire Color negro		670



# HSH HSW Accessoires - Accesorios

Codice Item Code Código	Descrizione Description Beschreibung Omschrýving	Per modelli For models Für Modelle Voor modellen	€
ATRO01		HSH031E - HSH051E HSW001E - HSW002E - HSW003E	243
ATRO02	Châssis avec roulettes 2+2 avec frein Chasis con ruedas, 2 + 2 con freno h 130 mm max	HSH052E	243
ATRO03		HSW011E - HSW012E - HSW013E	243
ATPO01	Pieds réglables en hauteur Patatas ajustables en altura h 110-140 mm	HSH031E - HSH051E HSW001E - HSW002E - HSW003E	185
ATFO01	Pieds réglables en hauteur avec bride Patatas ajustables en altura con reborde h 110-140 mm	HSH031E - HSH051E HSW001E - HSW002E - HSW003E	243
ATPO02	Pieds réglables en hauteur Patatas ajustables en altura h 110-140 mm	HSH052E	185
ATFO02	Pieds réglables en hauteur avec bride Patatas ajustables en altura con reborde h 110-140 mm	HSH052E	243
ATPO03	Pieds réglables en hauteur Patatas ajustables en altura h 110-140 mm	HSW011E - HSW012E - HSW013E	185
ATFO03	Pieds réglables en hauteur avec bride Patatas ajustables en altura con reborde h 110-140 mm	HSW011E - HSW012E - HSW013E	243
APPO01	Pieds avec bride pour installation encastré Patatas con reborde para encajar h 15 mm	HSH - HSW Tous les modèles HSH - HSW Todos los modelos	33



## Hold

### Mantenitori caldi - Warm holding

### Équipement de maintien au chaud - Equipos de mantenimiento caliente

#### COSTRUZIONE

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

#### DOTAZIONI FUNZIONALI

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

#### CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

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

#### CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

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

#### CONSTRUCTION

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

#### FUNCTIONAL FEATURES

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

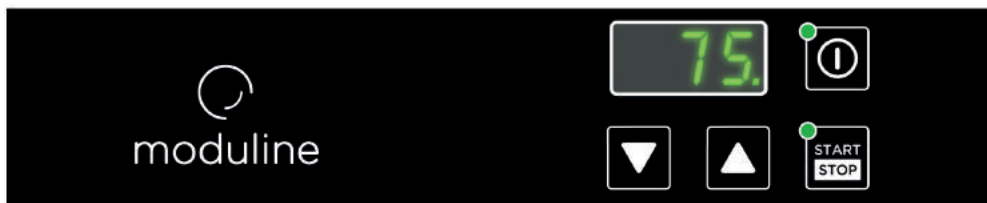
#### CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

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

#### DOTACIONES FUNCIONALES

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

### Panneau de Contrôle Panel de mandos





# HHT 081-161-281

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
----------------------------------	--	--	--	--	---------------------------------	--	---	---



HHT081E	8GN 1/1	29 kg	75 mm	550x730x1010 h	46 kg	1000W	AC 220-240V 50/60Hz	3.846
---------	---------	-------	-------	----------------	-------	-------	---------------------	-------



HHT161E	16GN 1/1	58 kg	75 mm	550x730x1760 h	88 kg	2000W	AC 220-240V 50/60Hz	5.956
HHT161EP <sup>1</sup>				555x740x1760 h				7.072



HHT281E	8+8GN 1/1	58 kg	75 mm	550x730x1760 h	88 kg	2000W	AC 220-240V 50/60Hz	6.693
---------	-----------	-------	-------	----------------	-------	-------	---------------------	-------

1. Version passante - Versión pasante

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

# HHT 052-082

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
-------------------------	--	--	--	--	---------------------------------	--	---	---



HHT052E	5 GN2/1 10 GN1/1	36 kg	75 mm	740x840x735 h	51 kg	1500W	AC 220-240V 50/60Hz	4.051
---------	---------------------	-------	-------	---------------	-------	-------	---------------------	-------



HHT082E	8 GN2/1 16 GN1/1	58 kg	75 mm	755x850x1010 h	62 kg	1500W	AC 220-240V 50/60Hz	4.416
---------	---------------------	-------	-------	----------------	-------	-------	---------------------	-------

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

# HHT 162-282

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
-------------------------	--	--	--	--	---------------------------------	--	---	---



HHT162E	16 GN2/1	115 kg	75 mm	760x845x1760 h	106 kg	3000W	AC 220-240V 50/60Hz	6.489
HHT162EP <sup>1</sup>	32 GN1/1			760x845x1760 h				7.738

1. Version passante - Versión pasante

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



HHT282E	8+8 GN2/1	115 kg	75 mm	760x845x1760 h	111 kg	3000W	AC 220-240V 50/60Hz	7.436
HHT282EP <sup>1</sup>	16+16 GN1/1			760x845x1760 h				8.878

1. Version passante - Versión pasante

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

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

# HHT Optionals

Codice  
Item  
Code  
Código

Descrizione  
Description  
Description  
Descripción

Per modelli  
For models  
Pour modèles  
Para modelos

€



APSHHT

Ferrage de la porte à droite  
Bisagras de la puerta a la derecha

HHT

sans supplément  
sin suplemento



APPHT

Kit pieds  
Grupo piés

HHT

116

## Hold

### Mantenitori caldi - Warm holding equipment

### Équipement de maintien au chaud - Equipos de mantenimiento caliente

#### CONSTRUZIONE

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

#### DOTAZIONI FUNZIONALI

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

#### CONSTRUCTION

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

#### FUNCTIONAL FEATURES

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

#### CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

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

#### CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

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

#### CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

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

#### DOTACIONES FUNCIONALES

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

### Panneau de Contrôle Panel de mandos



# HHFF HHFT 20-22

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimens. camera (mm) Cavity dimens. (mm) Afstand tussen de rekgeleiding	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
----------------------------------	--	--	---	---	---------------------------------	--	---	---



**HHFF20E** 20 GN1/1<sup>1</sup> 72 kg 780x695x1860 h 1150x830x1950 h 204 kg 6300W AC 380-415V 3N 50/60Hz **11.183<sup>4</sup>**



**HHFF22E<sup>3</sup>** 20 GN1/1<sup>1</sup> 72 kg 780x705x1860 h 1150x860x1950 h 250 kg 6300W AC 380-415V 3N 50/60Hz **13.112<sup>4</sup>**



**HHFT20E** 20 GN1/1<sup>2</sup> 72 kg 570x860x1860 h 940x1020x1950 h 202 kg 6300W AC 380-415V 3N 50/60Hz **11.183<sup>4</sup>**



**HHFT22E<sup>3</sup>** 20 GN1/1<sup>2</sup> 72 kg 570x900x1860 h 940x1055x1950 h 248 kg 6300W AC 380-415V 3N 50/60Hz **13.112<sup>4</sup>**

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

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

# HHFF 40-42

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità prodotto Food capacity Capacité produit Capacidad producto	Dimens. camera (mm) Cavity dimens. (mm) Dimensions chambre (mm) Dimensiones cámara	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
----------------------------------	--	--	---	---	---------------------------------	--	---	---



<b>HHFF40E</b>	40 GN1/1 <sup>1</sup> 20 GN2/1	144 kg	780x965x1860 h	1150x1100x1950 h	228 kg	7800W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>12.287<sup>3</sup></b>
----------------	-----------------------------------	--------	----------------	------------------	--------	-------	------------------------	---------------------------



<b>HHFF42E<sup>2</sup></b>	40 GN1/1 <sup>1</sup> 20 GN2/1	144 Kg	780x975x1860 h	1150x1130x1950 h	278 kg	7800W	AC 380-415V 3N 50/60Hz	<b>15.027<sup>3</sup></b>
----------------------------	-----------------------------------	--------	----------------	------------------	--------	-------	------------------------	---------------------------

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

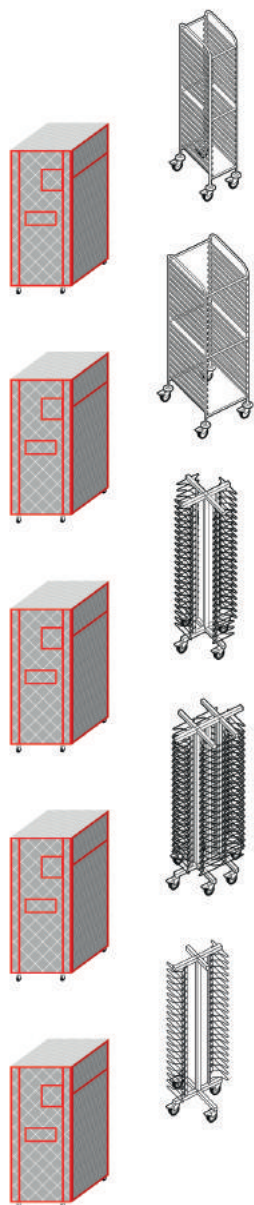
Avec CLIMACHEF AAU00X + porte USB AUS00X + sonde à coeur ASCOOS Con  
CLIMACHEF AAU00X + puerta USB AUS00X + sonda al corazón ASCOOS

# HHFF HHFT Optionals



Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	€
ASC00M	Sonde à cœur multipoint Sonda al corazón multipunto	Tutti All	323
ASC00N	Sonde à cœur à aiguille Sonda al corazón cocción en vacío	Tutti All	350
AES00X	Douchette externe Ducha externa	Tutti All	189
ASG00X	Système double vitesse Sistema ventilación doble velocidad	Tutti All	270
ALP000	Sonnerie Zumbador	22/42	350
ASSW00	Software One touch	Tutti All	sans supplément sin suplemento

# HHFF HHFT Accessoires - Accesorios



Codice Item Code Código	Versione Version Version Versie	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	Capacità Capacity Capacité Capacidad	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	€
ACPT020	Chariot porte-bacs Carro para bandejas	HHFF 20-22 HHFT 20-22	20 plateaux GN 1/1 h=65 mm 20 bandejas GN 1/1 h=65 mm	395x587x1780 h	1.794
ACTO020	Couverture thermique Cubierta térmica	ACPT 020			740
ACPT040	Chariot porte-bacs Carro para bandejas	HHFF 40-42	40 plateaux GN 1/1 h=65 mm 40 bandejas GN 1/1 h=65 mm	595x691x1780 h	1.941
ACTO040	Couverture thermique Cubierta térmica	ACPT 040			1.005
ACPP084	Chariot porte-assiettes Carro para platos	HHFF 20-22	84 assiettes Ø 230-310 84 platos Ø 230-310	560x604x1750 h	2.342
ACTO084	Couverture thermique Cubierta térmica	ACPP 084			1.059
ACPP126	Chariot porte-assiettes Carro para platos	HHFF 40-42	126 assiettes Ø 230-310 126 platos Ø 230-310	560x905x1750 h	4.014
ACTO126	Couverture thermique Cubierta térmica	ACPP 126			1.179
ACPP062	Chariot porte-assiettes Carro para platos	HHFT 20-22	62 assiettes Ø 230-310 62 platos Ø 230-310	410x725x1750 h	2.209
ACTO062	Couverture thermique Cubierta térmica	ACPP062			1.044

## Hold

### Mantenitori freddi ventilati - Cold holding equipment with ventilation

### Equipement ventilé de maintien au froid - Equipos ventilados de mantenimiento frío

#### COSTRUZIONE

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

#### DOTAZIONI FUNZIONALI

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

#### CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

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

#### CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

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

#### CONSTRUCTION

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

#### FUNCTIONAL FEATURES

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

#### CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

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

#### DOTACIONES FUNCIONALES

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

### Panneau de Contrôle Panel de mandos





# HCT HFT 162-122

Codice Item Code Código	Capacità teglie Trays capacity Capacité plateaux Capacidad bandejas	Capacità piatti Plates capacity Capacité assiettes Capacidad platos	Temp. di esercizio Operating temp. Temp. de fonctionnement Temp. de trabajo	Passo guide Trays rails pitch Distance glissières Distancia entre guías	Dimensioni mm Dimensions mm Medidas mm	Peso Weight Poids Peso	Potenza elettrica Electric power Puissance Potencia eléctrica	Alimentaz. elettrica Electric supply Alimentation Suministro	€
----------------------------------	--	--	---	--	--	---------------------------------	--	---	---



<b>HCT162E</b>	16 GN2/1	64 Ø 200-260	+0°C/+10°C	68 mm	810x890x1950 h	120 kg	200W	AC 230V 50Hz	<b>5.937</b>
	32 GN1/1	32 Ø 270-320							



<b>HCT122E</b>	12 GN2/1	48 Ø 200-260	+0°C/+10°C	68 mm	810x890x1950 h	120 kg	200W	AC 230V 50Hz	<b>6.411</b>
	24 GN1/1	24 Ø 270-320							

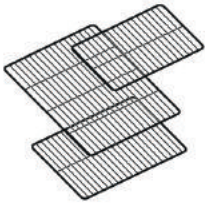



<b>HFT132E</b>	16 GN2/1	64 Ø 200-260	-18°C / +5°C	68 mm	810x890x1950 h	120 kg	550W	AC 230V 50Hz	<b>6.660</b>
	32 GN1/1	32 Ø 270-320							



<b>HFT102E</b>	12 GN2/1	48 Ø 200-260	-18°C / +5°C	68 mm	810x890x1950 h	120 kg	550W	AC 230V 50Hz	<b>7.069</b>
	24 GN1/1	24 Ø 270-320							

## Accessoires communes – Accesorios comunes

Codice Item Code Código	Descrizione Description Description Descripción	Per modelli For models Pour modèles Para modelos	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Medidas mm	€
 AGX023		GN2/3	354x325	45
AGX011	Grille en acier inox	GN1/1	530x325	53
AGX021	Rejilla en acero inoxidable	GN2/1	650x530	90
AGX064		600x400	600x400	67
 AGC023		GN2/3	354x325	21
AGC011	Grille chromée	GN1/1	530x325	24
AGC021	Rejilla cromada	GN2/1	650x530	46
AGC064		600x400	600x400	31
ACL002		GN2/3	354x325x20 h	47
ACL004		GN2/3	354x325x40 h	52
ACL006		GN2/3	354x325x65 h	60
ACL012	Plateau lisse en acier inox	GN1/1	530x325x20 h	61
ACL014	Bandeja plana en acero inoxidable	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 h	150
ACF002		GN2/3	354x325x20 h	50
ACF004		GN2/3	354x325x40 h	56
ACF006	Plateau perforée en acier inox	GN2/3	354x325x65 h	61
ACF012	Bandeja perforada en acero inoxidable	GN1/1	530x325x20 h	70
ACF014		GN1/1	530x325x40 h	76
ACF016		GN1/1	530x325x65 h	89
ACN011	Plateau perforée en aluminium anti adhérente Bandeja perforada en aluminio antiadherente	GN1/1	530x325x7 h	114
ACO064	Plateau perforée en aluminium Bandeja perforada en aluminio	600x400	600x400x20 h	150
AFC023		GN2/3	354x325x40 h	87
AFC011	Panier acier inox Cesto en acero inoxidable	GN1/1	530x325x40 h	119
AFC021		GN2/1	650x530x40 h	257
ACC011	Grille vertical pour 8 poulets Rejilla vertical para pollos (8)	GN1/1	530x325x150 h	95

## Accessoires communes – Accesorios comunes

Codice  
Item  
Code  
Código

Descrizione  
Description  
Descripción

€



ACTR011

Plaque rayée anti-adhérent  
Bandeja rayada anti-adherente

248



ACTB011

Plaque sauteuse GN1/1 anti-adhérent  
Bandeja sartena GN1/1 anti-adherente

324



ACTL011

Plaque lisse anti-adhérent  
Bandeja lisa anti-adherente

291



ACTM011

Plaque à 11 moules anti-adhérent  
Bandeja con 11 moldes anti-adherente

192

## Combi

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

## Cook&amp;Hold

	AC 220-240V 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	AC 208V 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	AC 120V 50/60Hz Puissance el./Potencia el.
<b>CSC031E</b>	STD 0,7KW - 3,1A	15 € 0,58KW - 2,8A	130 € 0,7KW - 5,9A
<b>CSC051E</b>	STD 1KW - 4,4A	15 € 0,82KW - 4A	130 € 1KW - 8,4A
<b>CSC052E</b>	STD 1,5KW - 6,6A	15 € 1,23KW - 6A	130 € 1,5KW - 12,5A
<b>CSD011E</b>	STD 0,7KW - 3,1A	15 € 0,82KW - 4A	130 € 0,7KW - 5,9A
<b>CSD012E</b>	STD 1KW - 4,4A	15 € 0,82KW - 4A	130 € 1KW - 8,4A
<b>CSD013E</b>	STD 1KW - 4,4A	15 € 0,82KW - 4A	130 € 1KW - 8,4A
<b>CSD001E</b>	STD 0,7KW - 3,1A	15 € 0,82KW - 4A	130 € 0,7KW - 5,9A
<b>CSD002E</b>	STD 1KW - 4,4A	15 € 0,82KW - 4A	130 € 1KW - 8,4A
<b>CSD003E</b>	STD 1KW - 4,4A	15 € 0,82KW - 4A	130 € 1KW - 8,4A
<b>CSD212E</b>	STD 1,4KW - 6,1A	15 € 1,15KW - 5,6A	185 € 1,4KW - 11,7A
<b>CSD313E</b>	STD 2,1KW - 9,2A	15 € 1,72KW - 8,3A	Pas disponible/No disponible
<b>CHT081E</b>	STD 1KW - 4,4A	15 € 0,82KW - 4A	125 € 1KW - 8,4A
<b>CHT082E</b>	STD 1,5KW - 6,6A	15 € 1,23KW - 6A	125 € 1,5KW - 12,5A
<b>CHT281E</b>	STD 2KW - 8,7A	15 € 1,64KW - 7,9A	Pas disponible/No disponible
<b>CHT282E</b>	STD 3KW - 13,1A	15 € 2,46KW - 11,9A	Pas disponible/No disponible
<b>CHC052E</b>	STD 3KW - 13,1A	135 € 3KW - 14,5A	
<b>CHC082E</b>	STD 2,8KW - 12,2A	135 € 2,8KW - 13,5A	
<b>CHC282E</b>	STD 2,8+2,8KW - 12,2+12,2A	270 € 2,8+2,8KW - 13,5+13,5A	

## Smoker

	AC 220-240V 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	AC 208V 50/60Hz Puissance el./Potencia el.
<b>CHS052E</b>	<b>STD</b> 3,15KW - 13,7A	<b>135 €</b> 3,15KW - 15,2A
<b>CHS082E</b>	<b>STD</b> 2,95KW - 12,9A	<b>135 €</b> 2,95KW - 14,2A
<b>FAB052E</b>	<b>STD</b> 3,15KW - 13,7A	<b>135 €</b> 3,15KW - 15,2A
<b>FAB082E</b>	<b>STD</b> 2,95KW - 12,9A	<b>135 €</b> 2,95KW - 14,2A
	380-415V 3N 50Hz Puissance el./Potencia el.	220-240V 3 50Hz Puissance el./Potencia el.
<b>FAP20E</b>	<b>STD</b> 12,8KW - 18,5A	<b>150 €</b> 12,8KW - 32,2A
<b>FAP40E</b>	<b>STD</b> 23,5KW - 34A	Pas disponible/No disponible
<b>CHSP20E</b>	<b>STD</b> 12,8KW - 18,5A	<b>150 €</b> 12,8KW - 32,2A
<b>CHSP40E</b>	<b>STD</b> 23,5KW - 34A	Pas disponible/No disponible

## Pressure

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

## Flexy Grill

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

## Chill

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

L'absorption électrique se réfère aux tensions de 380-415V à 400V et aux tensions 220-240V à 230V.

Les options tels que «hotte de condensation» et «nettoyage automatique Ecowash» ne sont pas inclus dans l'absorption électrique indiquée.

La absorción eléctrica se refiere a voltajes de 380-415V a 400V y para voltajes de 220-240V a 230V.

Los opcionales como «campana de condensación» y «Lavado automático ecowash» no están incluidos en la absorción eléctrica indicada.

## Retherma

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

	AC 220-240V 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	AC 208V 50/60Hz Puissance el./Potencia el.	AC 120V 50/60Hz Puissance el./Potencia el.			
<b>HSH031E</b>	STD 0,7KW - 3,1A	15 € 0,58KW - 2,8A	125 € 0,7KW - 5,9A			
<b>HSH051E</b>	STD 1KW - 4,4A	15 € 0,82KW - 4A	125 € 1KW - 8,4A			
<b>HSH052E</b>	STD 1,5KW - 6,6A	15 € 1,23KW - 6A	125 € 1,5KW - 12,5A			
<b>HSW011E</b>	STD 0,7KW - 3,1A	15 € 0,58KW - 2,8A	125 € 0,7KW - 5,9A			
<b>HSW012E</b>	STD 1KW - 4,4A	15 € 0,82KW - 4A	125 € 1KW - 8,4A			
<b>HSW013E</b>	STD 1KW - 4,4A	15 € 0,82KW - 4A	125 € 1KW - 8,4A			
<b>HSW001E</b>	STD 0,7KW - 3,1A	15 € 0,58KW - 2,8A	125 € 0,7KW - 5,9A			
<b>HSW002E</b>	STD 1KW - 4,4A	15 € 0,82KW - 4A	125 € 1KW - 8,4A			
<b>HSW003E</b>	STD 1KW - 4,4A	15 € 0,82KW - 4A	125 € 1KW - 8,4A			
<b>HSW212E</b>	STD 1,4KW - 6,1A	15 € 1,15KW - 5,6A	180 € 1,4KW - 11,7A			
<b>HSW313E</b>	STD 2,1KW - 9,2A	15 € 1,72KW - 8,3A	Pas disponible/No disponible			
<b>HHT081E</b>	STD 1KW - 4,4A	15 € 0,82KW - 4A	125 € 1KW - 8,4A			
<b>HHT161E</b>	STD 2KW - 8,7A	15 € 1,64KW - 7,9A	Pas disponible/No disponible			
<b>HHT281E</b>	STD 2KW - 8,7A	15 € 1,64KW - 7,9A	Pas disponible/No disponible			
<b>HHT052E</b>	STD 1,5KW - 6,6A	15 € 1,23KW - 6A	125 € 1,5KW - 12,5A			
<b>HHT082E</b>	STD 1,5KW - 6,6A	15 € 1,23KW - 6A	125 € 1,5KW - 12,5A			
<b>HHT162E</b>	STD 3KW - 13,1A	15 € 2,46KW - 11,9A	Pas disponible/No disponible			
<b>HHT282E</b>	STD 3KW - 13,1A	15 € 2,46KW - 11,9A	Pas disponible/No disponible			
	<b>380-415V 3N 50/60Hz</b> Puissance el./Potencia el.	<b>220-240V 3 50/60Hz</b> Puissance el./Potencia el.	<b>AC 220-240V 50/60Hz</b> Puissance el./Potencia el.	<b>208V 3 50/60Hz</b> Puissance el./Potencia el.	<b>AC 208V 50/60Hz</b> Puissance el./Potencia el.	
<b>HHFF20E</b>	STD 6,3KW - 9,2A	90 € 6,3KW - 15,9A	125 € 6,3KW - 27,4A	210 € 6,3KW - 17,6A	230 € 6,3KW - 31A	
<b>HHFF22E</b>	STD 6,3KW - 9,2A	90 € 6,3KW - 15,9A	125 € 6,3KW - 27,4A	210 € 6,3KW - 17,6A	230 € 6,3KW - 31A	
<b>HHFT20E</b>	STD 6,3KW - 9,2A	90 € 6,3KW - 15,9A	125 € 6,3KW - 27,4A	210 € 6,3KW - 17,6A	230 € 6,3KW - 31A	
<b>HHFT22E</b>	STD 6,3KW - 9,2A	90 € 6,3KW - 15,9A	125 € 6,3KW - 27,4A	210 € 6,3KW - 17,6A	230 € 6,3KW - 31A	
<b>HHFF40E</b>	STD 7,8KW - 11,3A	90 € 7,8KW - 19,7A	125 € 7,8KW - 34A	240 € 7,8KW - 21,7A	240 € 7,8KW - 37,5A	
<b>HHFF42E</b>	STD 7,8KW - 11,3A	90 € 7,8KW - 19,7A	125 € 7,8KW - 34A	240 € 7,8KW - 21,7A	240 € 7,8KW - 37,5A	
	<b>AC 230V 50Hz</b> Puissance el./Potencia el.	<b>AC 220-240V 50/60Hz</b> Puissance el./Potencia el.	<b>AC 220-240V 50Hz</b> Puissance el./Potencia el.			
<b>HCT122E</b>	STD 0,2KW - 1A	STD 0,23KW - 1,5A	Pas disponible/No disponible			
<b>HCT162E</b>	STD 0,2KW - 1A	STD 0,23KW - 1,5A	Pas disponible/No disponible			
<b>HFT122E</b>	STD 0,55KW - 2,4A	sur demande/bajo pedido	STD 0,36KW - 2,3A			
<b>HFT122E</b>	STD 0,55KW - 2,4A	sur demande/bajo pedido	STD 0,36KW - 2,3A			

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

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



# Conditions de vente

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Condiciones de venta

TODOS LOS PRECIOS INDICADOS EN ESTE LISTÍN ESTÁN EN EUROS.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





**MODULINE** SRL

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