

INOXTREND

PRICELIST

2025

INDEX/ INDICE

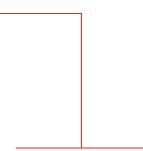
| | | | |
|-----------|---|-----------|---|
| 2 | LEVEL-UP | 40 | VERSO |
| 3 | LEVEL-UP TOUCH | 42 | VERSO POWER PROGRAMMABLE |
| 4 | LEVEL-UP OPTIONS AND ACCESSORIES | 43 | VERSO POWER ANALOGIC |
| | | 44 | VERSO EVO PROGRAMMABLE |
| | | 45 | VERSO EVO ANALOGIC |
| 7 | COMPATECH | 47 | VERSO OPTIONS AND ACCESSORIES |
| 9 | COMPATECH TOUCH | 50 | ToGo |
| 10 | COMPATECH ANALOGIC | | ToGo PROGRAMMABLE |
| 11 | COMPATECH OPTIONS AND ACCESSORIES | | ToGo ANALOGIC |
| 14 | PROFESSIONAL | 52 | ToGo OPTIONS AND ACCESSORIES |
| 15 | PROFESSIONAL CDA-CDT | 54 | |
| 18 | PROFESSIONAL CDA-CDT OPTIONS AND ACCESSORIES | 57 | |
| 22 | PROFESSIONAL RDA-RDT | 60 | REGENERATORS AND PROVERS |
| 24 | PROFESSIONAL RDA-RDT OPTIONS AND ACCESSORIES | 63 | GENERAL SALES TERMS AND CONDITIONS |
| | | | TERMINI E CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA |
| 27 | FLEXO | | |
| 28 | FLEXO HOMEMADE & CATERING CONFECTORY | | |
| 29 | FLEXO HOMEMADE & CATERING CONFECTORY TOUCH | | |
| 30 | FLEXO HOMEMADE & CATERING CONFECTORY ANALOGIC | | |
| 31 | FLEXO HOMEMADE & CATERING CONFECTORY OPTIONS AND ACCESSORIES | | |
| 34 | FLEXO GASTRONOMY WORLD | | |
| 35 | FLEXO GASTRONOMY WORLD TOUCH | | |
| 36 | FLEXO GASTRONOMY WORLD OPTIONS AND ACCESSORIES | | |



> LEGENDA

OVEN RANGE GAMMA FORNI

LU → Level-Up
CT → CompaTech
FX → Flexo
VS → Verso
TG → ToGo
CD/RD → Professional



CONTROL PANEL PANNELLO DI CONTROLLO

T → Touch screen
P → Programmable
A → Analogic



HEATING SUPPLY ALIMENTAZIONE

E → Electric
Elettrico
G → Gas
Gas

OTHER FEATURES ALTRE CARATTERISTICHE

H → Increased power
Potenziato
G → With grill
Con salamandra

TG HP 004EH

COOKING MODE MODALITÀ DI COTTURA

B → Combi with steam generator
Combi con boiler
D → Combi with direct injection
Combi con vapore diretto
H → Convection with humidification
Convezione con umidificazione
C → Convection
Convezione



CAPACITY NUMERO DI LIVELLI

03 → From/da 03
04 → From/da 04
...

TRAY SIZE MISURA DELLA TEGLIA

0 → GN1/1 + 60x40
1 → GN1/1
2 → GN2/1
3 → GN2/3
4 → 46x34
6 → 60x40



LEVEL-UP

Your best ally
in the kitchen

Our know-how, the continuous research of our engineers and the collaboration with excellent Chefs allowed us to take advantage of every possibility offered by technology to put it at the service of the culinary art. The result is a product where refined and characteristic design meets extraordinary cooking performance. A wide range to meet all requirements. Equipment for intensive and long-lasting use.

Il nostro know-how, la continua ricerca dei nostri ingegneri e la collaborazione con ottimi Chef hanno permesso di sfruttare ogni possibilità offerta dalla tecnologia per metterla a servizio dell'arte culinaria. Il risultato è un prodotto in cui il design raffinato e caratteristico incontra performance di cottura straordinarie. Un'ampia gamma per soddisfare tutte le esigenze. Ideale per un uso continuo e intenso.



LEVEL-UP

TOUCH

With direct steam injection A iniezione diretta di vapore



LU DT 111E



With steam generator Con boiler

LU BT 120E



Level-Up Touch is the ideal technological solution for gastronomy cooking that sets the Chef's imagination free by creating cooking independently or using the preset programs. A multifunctional tool to cook, roast, grill, fry, braise having the right grids and baking trays available, thus achieving perfect cooking results and optimal work organization.

Level-Up Touch è la soluzione tecnologica ideale per cotture gastronomiche che liberano la fantasia dello Chef creando cotture in autonomia o utilizzando i programmi preimpostati. Uno strumento multifunzione con cui cucinare, arrostire, grigliare, friggere, brasare avendo a disposizione le giuste griglie e teglie, raggiungendo così perfetti risultati di cottura e un'ottimale organizzazione del lavoro.

LU BT 120E: The version with a boiler is the ideal tool for large kitchens that demand high productivity and reliability. Steam generation through the boiler enables achieving excellent performance and maintaining organoleptic characteristics.

LU BT 120E: La versione con boiler è lo strumento ideale per le grandi cucine che pretendono produttività elevata e affidabilità. La generazione del vapore tramite boiler consente il raggiungimento di eccellenti prestazioni e il mantenimento delle caratteristiche organolettiche.

CARATTERISTICHE FEATURES

| | | |
|----------------|----|-------|
| 7 | 11 | 20 |
| GN1/I GN2/I | | GN1/I |

| | 67 mm | 65 mm |
|---|-------|-------|
| Pitch Interasse | | |
| Number of ventilation speed with autoreverse Numero di velocità di ventilazione con autoreverse | 2+2 | 8 |
| Core probe with Delta T function Sonda al cuore con funzione Delta T | ● | ● |
| Release valve Valvola di sfato | Aut | Aut |
| Automatic programs Programmi automatici | ● | ● |
| Automatic preheating Preriscaldamento automatico | ● | ● |
| USB connection Connessione USB | ● | ● |
| Automatic washing with tablets detergent Lavaggio automatico con pastiglie | ● | ● |

● standard
di serie

— not available
non disponibile



LU DT 107E
 LU DT 107G



7 GN1/1
 LU DT 111E
 LU DT 111G

11 GN1/1



LU DT 207E
 LU DT 207G

7 GN2/1 7 GN1/1



LU DT 211E
 LU DT 211G

11 GN2/1 11 GN1/1

| Supply Alimentazione | Model Modello | Capacity Capacità | Control panel Pannello di controllo | Power Potenza , kW | Voltage Voltaggio , V | Frequency , Hz | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) , cm | Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA) , cm | Packaging weight Peso imballo , Kg | Packaging volume Volume imballo , m³ | Price Prezzo , € |
|------------------------------|------------------|----------------------|---|--------------------------|-----------------------------|-------------------|---|--|--|--|------------------------|
| Electric Elettrico | LU DT 107E | 7 x GN 1/1 | Touch | 8.3 | 380-415V 3N | 50/60 | 82x90x78 | 110 | 0.75 | 9.288 | |
| | LU DT 111E | 11 x GN 1/1 | Touch | 16.4 | 380-415V 3N | 50/60 | 82x90x106 | 140 | 0.96 | 11.988 | |
| | LU DT 207E | 7 x GN 2/1 | Touch | 16.4 | 380-415V 3N | 50/60 | 107x102x78 | 120 | 1.20 | 12.960 | |
| | LU DT 211E | 11 x GN 2/1 | Touch | 23.0 | 380-415V 3N | 50/60 | 107x102x106 | 150 | 1.52 | 16.416 | |
| Gas Gas | LU DT 107G | 7 x GN 1/1 | Touch | 12.0 0.3 | 220-240V 1N | 50* | 82x90x78 | 130 | 0.73 | 11.232 | |
| | LU DT 111G | 11 x GN 1/1 | Touch | 16.0 0.5 | 220-240V 1N | 50* | 82x90x106 | 150 | 0.96 | 13.608 | |
| | LU DT 207G | 7 x GN 2/1 | Touch | 23.0 0.6 | 220-240V 1N | 50* | 107x102x78 | 130 | 1.20 | 14.688 | |
| | LU DT 211G | 11 x GN 2/1 | Touch | 23.0 0.6 | 220-240V 1N | 50* | 107x102x106 | 170 | 1.52 | 18.576 | |

With steam generator/ Con boiler

| | | | | | | | | | |
|------------|-------------|-------|------|-------------|-------|-------------|-----|------|---------------|
| LU BT 120E | 20 x GN 1/1 | Touch | 38.0 | 380-415V 3N | 50/60 | 100x100x189 | 430 | 2.70 | 24.840 |
|------------|-------------|-------|------|-------------|-------|-------------|-----|------|---------------|

LEVEL-UP

OPTIONS AND ACCESSORIES

| OPTIONS OPTIONAL | Description Descrizione | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) , cm | Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA) , cm | Packaging weight Peso imballo , Kg | Packaging volume Volume imballo , m ³ | Code Codice | For the models Per i modelli | Price Prezzo , € |
|---------------------|--|---|--|--|--|----------------|--|------------------------|
| | Overprice for special electric supply 230 V 3 Sovraprezzo per alimentazione elettrica speciale 230 V 3 | | | 107 111 207 211 220 | | | +6% on request su richiesta | |
| | Right hinged door (to be specified when ordering) Porta incernierata a destra (da specificare in fase d'ordine) | | PC 107C PC 111C PC 207C PC 211C | 107 111 207 211 | | | 475 | |

ACCESSORIES ACCESSORI

| | | | | | | |
|--|---|---|------|----------|--------------|------------|
|  | Hand shower Doccione | 2 | 0.03 | DLE | All Tutti | 297 |
| | Core probe Sonda al cuore | | | SDC | | 232 |
| | Multipoint core probe Sonda al cuore multipunto | | | SCMP | | 594 |
| | Vacuum probe Sonda sottovuoto | | | C8298-00 | | 200 |

STACKING KIT KIT SOVRAPPOSIZIONE

| | | | |
|--|----------|--|--------------|
| Stacking kit Kit sovrapposizione (107 electric + 107 electric, 107 electric + 107 gas-top) | SK LU11A | | 1.134 |
| Stacking kit Kit sovrapposizione (207 electric + 207 electric, 207 electric + 207 gas-top) | SK LU21A | | 1.220 |

STANDS SUPPORTI

| | | | | |
|---|--|----------|---------|--------------|
|  | Stand with tray slides Supporto aperto con portateglie | ST LU11A | 107-111 | 1.307 |
| | | ST LU21A | 207-211 | 1.447 |

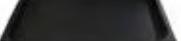
TROLLEYS STRUZZURE MOBILI

| | | | | |
|---|--|----------|-----|--------------|
|  | Mobile oven rack Carrello portateglie 20 x 1/1 GN pitch/interasse 65 mm (LU-BT-120E model) | MR LU11A | 120 | 2.322 |
|---|--|----------|-----|--------------|

LEVEL-UP

TRAYS AND GRIDS

TEGLIE E GRIGLIE

| Description Descrizione | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxH), cm | Packaging (LxD) Imballo (LxP), cm | Height (H) Altezza (A), cm | Packaging weight Peso imballo, Kg | Code Codice | For the models Per i modelli | Price Prezzo, € |
|---|--|--------------------------------------|--|--|--|---------------------------------|--|
|  Stainless steel grid Griglia inox | 53x32,5 53x65 | | 1.4 2.3 | G 11 G 21 | GN1/1 GN2/1 | | 75 147 |
|  Chrome-plated iron grid Griglia in ferro cromata | 53x32,5 53x65 | | 1.4 2.3 | G 11 CR G 21 CR | GN1/1 GN2/1 | | 26 31 |
|  Stainless steel tray Teglia inox | 53x32,5 53x32,5 53x32,5 53x65 53x65 53x65 | 2 4 6 | 1.2 1.4 1.6 2.6 3.0 3.4 | B 12 B 14 B 16 B 22 B 24 B 26 | GN1/1 GN1/1 GN1/1 GN2/1 GN2/1 GN2/1 | | 87 99 104 153 158 177 |
|  Punched stainless tray Teglia inox forata | 53x32,5 53x32,5 53x32,5 | 2 4 6 | 1.2 1.4 1.6 | B 12F B 14F B 16F | GN1/1 GN1/1 GN1/1 | | 116 134 151 |
|  Stainless steel basket Cestello rete inox | 53x32,5 | 4 | 1.2 | F 11 | GN1/1 | | 168 |
|  Non stick aluminium tray Teglia alluminio antiaderente | 53x32,5 | 4 | 1.2 | BA 14 | GN1/1 | | 133 |
|  Aluminium stick tray Teglia alluminio | | | | GA 11 | GN1/1 | | 353 |
|  Non stick grid Griglia antiaderente | | | | GS 11 | GN1/1 | | 245 |
|  Contoured enameled tray Teglia piegata smaltata | | 4 | | BE 11 | GN1/1 | | 145 |
|  Grilling platter Placca grill | 53x32,5 | 2 | 1.2 | GM 12 | GN1/1 | | 303 |
|  Stainless steel grid for poultry Griglia inox per polli | 53x32,5 | | 1.2 | G 11S | GN1/1 | | 110 |
|  Eggs tray Teglia a 6 invasi in alluminio | | | | GE 11 | GN1/1 | | 150 |

CLEANING PRODUCTS

PRODOTTI PER LA PULIZIA

| Description Descrizione | | Price Prezzo , € |
|--|------------|--|
|  Detergent in tabs DETABINOX (100 pieces pack) Detersivo in pastiglia DETABINOX (100 pezzi a confezione) | M30.2.0100 | 135  |
|  Sparkling-aid in tabs BRILLINOX (80 pieces pack) Brillantante in pastiglia BRILLINOX (80 pezzi a confezione) | M40.3.0080 | 118 |

DRAIN PIPES

TUBI DI SCARICO

| Description Descrizione | Pipes diameter Diametro tubo , mm | Packaging (LxD) Imballo (LxD) , cm | Packaging weight Peso imballo , KG | Packaging volume Volume imballo , m ³ | Code Codice | Price Prezzo , € |
|---|---|--|--|--|----------------|------------------------|
|  Water discharge kit with vent Kit scarico acqua con sfiato | 40 | 10x10x100 | 1.0 | 0,01 | KSC 40 | 54 |
| | 50 | 10x10x100 | 1.0 | 0,01 | KSC 50 | 61 |
|  Fitting with elbow for water discharge pipe Curva per tubo scarico acqua | 40 | 10x10x10 | 1.0 | 0,01 | IR 105 | 20 |
| | 50 | 10x10x10 | 1.0 | 0,01 | IR 106 | 26 |
|  Water drain pipe L = 100 cm Tubo scarico acqua L = 100 cm | 40 | 10x10x10 | 1.0 | 0,01 | IR 100 | 26 |
| | 50 | 10x10x10 | 1.0 | 0,01 | IR 101 | 31 |

COMPATECH

**What you need
to optimize
your space**

CompaTech ovens are an epitome of size and technology. Suitable for finding space in any kitchen, even the smallest, they are the ideal tool for those who want everything. In fact, in a small space, our engineers have enclosed reliability, culinary performance and cleanliness.

I forni CompaTech sono un condensato in dimensione e tecnologia. Adatti per trovare spazio in ogni cucina, anche la più piccola, sono lo strumento ideale per chi vuole tutto. In poco spazio, infatti, i nostri ingegneri hanno racchiuso affidabilità, prestazioni culinarie e pulizia.



COMPATECH

With direct steam injection
A iniezione diretta di vapore



Only 52 cm wide for every kitchen, even the smallest, that requires a high performing professional oven.

Available in different sizes and stackable on top of each other to take full advantage of the precious space in your kitchen.
Automatic washing system and core probe as a standard on all touch models.
Reversible door on site.

Largo solo 52 cm, ideale per tutte le cucine, anche le più piccole, che necessitano di un forno professionale dalle performance elevate. Disponibili in diverse dimensioni ed impilabili l'uno sull'altro per sfruttare appieno il prezioso spazio della tua cucina. Sistema di lavaggio della camera automatico e sonda al cuore di serie in tutti i modelli touch. Porta reversibile in utenza.

CARATTERISTICHE FEATURES

| | Analogic | Touch control |
|--|--------------|---------------|
| Pitch Interasse | 67 mm | 67 mm |
| Number of ventilation speed Numero di velocità di ventilazione | 2 | 2+2 |
| Core probe with Delta T function Sonda al cuore con funzione Delta T | — | ● |
| Release valve Valvola di sfato | Man | Aut |
| Automatic programs Programmi automatici | — | ● |
| Automatic preheating Preriscaldamento automatico | — | ● |
| USB connection Connessione USB | — | ● |
| Automatic washing with liquid detergent Lavaggio automatico con detergente liquido | — | ● |

● standard
di serie

— not available
non disponibile

**COMPATECH
TOUCH**


⚡ CT DT 304E

4
GN2/3



⚡ CT DT 104E

4
GN1/1



⚡ CT DT 107E

7
GN1/1



⚡ CT DT 111E

11
GN1/1

| Supply Alimentazione | Model Modello | Capacity Capacità | Control panel Pannello di controllo | Power Potenza , kW | Voltage Votaggio , V | Frequency Frequenza , Hz | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxH) , cm | Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxH) , cm | Packaging weight Peso imballo , Kg | Packaging volume Volume imballo , m³ | Price Prezzo , € |
|-------------------------|------------------|----------------------|---|--------------------------|----------------------------|--------------------------------|---|--|--|--|------------------------|
| Electric Elettrico | CT DT 304E | 4 x GN 2/3 | Touch | 3.0 4.3 | 220-240V 1N 380-415V 3N | 50/60 | 52x68x72 | 70 | 0.42 | 6.804 | |
| | CT DT 104E | 4 x GN 1/1 | Touch | 5.2 | 380-415V 3N | 50/60 | 52x93x72 | 75 | 0.51 | 7.290 | |
| | CT DT 107E | 7 x GN 1/1 | Touch | 8.8 | 380-415V 3N | 50/60 | 52x93x93 | 95 | 0.63 | 7.992 | |
| | CT DT 111E | 11 x GN 1/1 | Touch | 15.0 | 380-415V 3N | 50/60 | 52x93x120 | 120 | 0.78 | 10.260 | |

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia
 Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)
 L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza



COMPATECH
ANALOGIC


⚡ CT DA 304E

4
GN2/3



⚡ CT DA 104E

4
GN1/1



⚡ CT DA 107E

7
GN1/1



⚡ CT DA 111E

11
GN1/1

| Supply Alimentazione | Model Modello | Capacity Capacità | Control panel Pannello di controllo | Power Potenza , kW | Voltage Votaggio , V | Frequency Frequenza , Hz | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxH) , cm | Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxH) , cm | Packaging weight Peso imballo , kg | Packaging volume Volume imballo , m³ | Price Prezzo , € |
|-------------------------|------------------|----------------------|--|--------------------------|----------------------------|--------------------------------|---|--|--|--|------------------------|
| Electric Elettrico | CT DA 304E | 4 x GN 2/3 | Analogic | 3.0 4.3 | 220-240V 1N 380-415V 3N | 50* | 52x76x71 | 64x92x80 | 72 | 0.47 | 5.167 |
| | CT DA 104E | 4 x GN 1/1 | Analogic | 5.2 | 380-415V 3N | 50* | 52x94x71 | 64x112x90 | 87 | 0.64 | 5.465 |
| | CT DA 107E | 7 x GN 1/1 | Analogic | 8.8 | 380-415V 3N | 50* | 52x94x91 | 64x112x111 | 104 | 0.79 | 6.297 |
| | CT DA 111E | 11 x GN 1/1 | Analogic | 15.0 | 380-415V 3N | 50* | 52x94x154 | 64x112x135 | 130 | 0.96 | 8.554 |

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia
 Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)
 L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza
 * 60 Hz available upon order • 60 Hz disponibile all'ordine



COMPATECH

OPTIONS AND ACCESSORIES

| OPTIONS OPTIONAL | Description Descrizione | Product (LxDxH) Prodotto (LxDxH) , cm | Packaging (LxDxH) Imballo (LxDxH) , cm | Packaging weight Peso imballo , Kg | Packaging volume Volume imballo , m ³ | Code Codice | For the models Per i modelli | Price Prezzo , € |
|---------------------|---|---|--|--|--|----------------|---------------------------------|------------------------|
| | Overprice for special electric supply 230 V 3 Sovraprezzo per alimentazione elettrica speciale 230 V 3 | | | 104 107 111 | | | +6% | |

ACCESSORIES ACCESSORI

| | | | | | | |
|---|--------------------------------|---|------|-----|---------------------|------------|
|  | Hand shower Doccione | 2 | 0.03 | DLE | All Tutti | 297 |
|---|--------------------------------|---|------|-----|---------------------|------------|

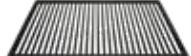
STACKING KIT KIT SOVRAPPOSIZIONE

| | | | | | |
|---|--|----------|--|--------------|---|
|  | CompaTech stacking kit Kit sovrapposizione CompaTech | SK CT23A | 304+304 | 972 |  |
| | | SK CT11A | 104+104 107+104 111+104 111+107 | 1.026 |  |

| | | | | |
|---|---|----------|---------|--------------|
|  | Stand with tray holders for CT models Supporto con portateglie per modelli CT | ST CT11A | 104-107 | 1.231 |
| | | ST CT11B | 111 | 1329 |

COMPATECH

TRAYS AND GRIDS TEGLIE E GRIGLIE

| Description Descrizione | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) , cm | Packaging (LxD) Imballo (LxP) , cm | Height (H) Altezza (A) , cm | Packaging weight Peso imballo , Kg | Code Codice | For the models Per i modelli | Price Prezzo , € |
|---|---|--|-----------------------------------|--|----------------------------------|---------------------------------|---|
|  Stainless steel grid Griglia inox | 35,5x32,5 53x32,5 | | 0.9 1.4 | G 23 G 11 | GN2/3 GN1/1 | | 63 75 |
|  Chrome-plated iron grid Griglia in ferro cromata | 35,5x32,5 53x32,5 | | 0.9 1.4 | G 23 CR G 11 CR | GN2/3 GN1/1 | | 23 26 |
|  Stainless steel tray Teglia inox | 35,5x32,5 53x32,5 53x32,5 53x32,5 | 4 2 4 6 | 0.8 1.2 1.4 1.6 | B 234 B 12 B 14 B 16 | GN2/3 GN1/1 GN1/1 GN1/1 | | 80 87 99 104 |
|  Punched stainless tray Teglia inox forata | 35,5x32,5 53x32,5 53x32,5 | 2 4 6 | 1.2 1.4 1.6 | B 12F B 14F B 16F | GN1/1 GN1/1 GN1/1 | | 116 134 151 |
|  Stainless steel basket Cestello rete inox | 53x32,5 | 4 | 1.2 | F 11 | GN1/1 | | 168 |
|  Non stick aluminium tray Teglia alluminio antiaderente | 53x32,5 | 4 | 1.2 | BA 14 | GN1/1 | | 133 |
|  Aluminium stick tray Teglia alluminio | | | | GA 11 | GN1/1 | | 353 |
|  Non stick grid Griglia antiaderente | | | | GS 11 | GN1/1 | | 245 |
|  Contoured enameled tray Teglia piegata smaltata | | 4 | | BE 11 | GN1/1 | | 145 |
|  Grilling platter Placca grill | 53x32,5 | 2 | 1.2 | GM 12 | GN1/1 | | 303 |
|  Stainless steel grid for poultry Griglia inox per polli | 53x32,5 | | 1.2 | G 11S | GN1/1 | | 110 |
|  Eggs tray Teglia a 6 invasi in alluminio | | | | GE 11 | GN1/1 | | 150 |

CLEANING PRODUCTS

PRODOTTI PER LA PULIZIA

| Description Descrizione | | | Price Prezzo , € |
|---|---|------------|--|
|  | Liquid detergent FLICKOVEN 1 package = 4 canisters of 5 kg each Detergente liquido FLICKOVEN 1 confezione = 4 taniche da 5 kg ciascuna | M50.4.0005 | 205  |

DRAIN PIPES

TUBI DI SCARICO

| Description Descrizione | Pipes diameter Diametro tubo , mm | Packaging (LxD) Imballo (LxP) , cm | Packaging weight Peso imballo , Kg | Packaging volume Volume imballo , m ³ | Code Codice | Price Prezzo , € | |
|---|--|--|--|--|----------------|------------------------|-----------|
|  | Water discharge kit with vent Kit scarico acqua con sfiato | 40 | 10x10x100 | 1.0 | 0,01 | KSC 40 | 54 |
|  | Fitting with elbow for water discharge pipe Curva per tubo scarico acqua | 40 | 10x10x10 | 1.0 | 0,01 | IR 105 | 20 |
|  | Water drain pipe L = 100 cm Tubo scarico acqua L = 100 cm | 40 | 10x10x10 | 1.0 | 0,01 | IR 100 | 26 |

PROFESSIONAL

The solution to all your needs.

Meaning reliability and high productivity. Gas and electric professional ovens, available from 7 to 20 levels for heavy duty use. A direct steam injection that assures high quality results in any type of traditional recipes for the kitchens of the world.

Sinonimo di affidabilità ed alta produttività. Forni professionali a gas ed elettrici disponibili da 7 a 20 livelli per un utilizzo intensivo e continuo. Un'iniezione diretta che garantisce tutti i tipi di cottura della cucina tradizionale in tutto il mondo.

PROFESSIONAL

CDA - CDT

With direct steam injection
A iniezione diretta di vapore



CDT - TOUCH



CDA - ANALOGIC



Ovens with direct steam injection, electric and gas, available from 7 to 20 levels GN 1/1 and GN 2/1 with Analog or Touch screen controls. The lengthwise insertion of the tray is the typical solution required by the medium and large catering business. The chef has all the essentials to express his best talents: three cooking modes, as convection, steam, combi; humidity control in the chamber and a "cookbook" in which he can store his creations.

Forni ad iniezione diretta, elettrici e a gas, disponibili da 7 a 20 livelli GN 1/1 e GN 2/1 con controlli Analogici o Touch. L'inserimento della teglia LW è la classica soluzione richiesta dalla grande e media ristorazione. Lo chef ha a sua disposizione tutto l'essenziale per potersi esprimere al meglio: tre modalità di cottura, quali convezione, vapore, misto; controllo dell'umidità in camera e un ricettario dove custodire le proprie creazioni.

CARATTERISTICHE FEATURES

| | 107 207 | 111 211 | 107 207 | 111 211 | 120 220 | 120 220 |
|--|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Pitch Interasse | 67 mm | 67 mm | 65 mm | 65 mm | | |
| Number of ventilation speed with autoreverse Numero di velocità di ventilazione con autoreverse | 1 | 2 | 1 | 2 | | |
| Core probe with Delta T function Sonda al cuore con funzione Delta T | — | ● | — | ● | | |
| Release valve Valvola di sfiato | Man | Aut | Man | Aut | | |
| Automatic programs Programmi automatici | — | ● | — | ● | | |
| Automatic preheating Preriscaldamento automatico | — | ● | — | ● | | |
| USB connection Connessione USB | — | ● | — | ● | | |
| Automatic washing with tablets Lavaggio automatico con pastiglie | — | ● | — | ● | | |

● standard
di serie

— not available
non disponibile



CDA 107E - CDT 107E
 CDA 107G - CDT 107G

7
GN1/1

CDA 111E - CDT 111E
 CDA 111G - CDT 111G

11
GN1/1



CDA 207E - CDT 207E
 CDA 207G - CDT 207G

7
GN2/1

CDA 211E - CDT 211E
 CDA 211G - CDT 211G

11
GN2/1



| Supply Alimentazione | Model Modello | Capacity Capacità | Control panel Pannello di controllo | Power Potenza | Voltage Voltaggio | Frequency Frequenza | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) | Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA) | Packaging weight Peso imballo | Packaging volume Volume imballo | Price Prezzo |
|-------------------------|------------------|----------------------|--|------------------|----------------------|------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|-----------------|
| Electric Elettrico | CDA 107E | 7 x GN 1/1 | Analogic | 8.3 | 400V 3N | 50 | 80x75x80 | 85x89x99 | 110 | 0.85 | 5.508 |
| | CDT 107E | 7 x GN 1/1 | Touch | 8.3 | 400V 3N | 50/60 | 80x75x80 | 85x89x99 | 115 | 0.85 | 7.296 |
| | CDA 111E | 11 x GN 1/1 | Analogic | 16.4 | 400V 3N | 50 | 80x75x106 | 85x89x127 | 140 | 0.96 | 7.614 |
| | CDT 111E | 11 x GN 1/1 | Touch | 16.4 | 400V 3N | 50/60 | 80x75x106 | 85x89x127 | 145 | 0.96 | 9.567 |
| | CDA 207E | 7 x GN 2/1 | Analogic | 16.4 | 400V 3N | 50* | 105x87x80 | 116x104x100 | 155 | 1.20 | 8.100 |
| | CDT 207E | 7 x GN 2/1 | Touch | 16.4 | 400V 3N | 50/60 | 105x87x80 | 116x104x100 | 160 | 1.20 | 9.723 |
| | CDA 211E | 11 x GN 2/1 | Analogic | 23.0 | 400V 3N | 50* | 105x87x106 | 116x104x126 | 195 | 1.50 | 11.988 |
| | CDT 211E | 11 x GN 2/1 | Touch | 23.0 | 400V 3N | 50/60 | 105x87x106 | 116x104x126 | 205 | 1.50 | 13.683 |
| Gas Gas | CDA 107G | 7 x GN 1/1 | Analogic | 12.0 0.3 | 230V 1N | 50* | 80x78x80 | 85x89x99 | 125 | 0.85 | 7.560 |
| | CDT 107G | 7 x GN 1/1 | Touch | 12.0 0.3 | 230V 1N | 50/60 | 80x78x80 | 85x89x99 | 130 | 0.85 | 9.455 |
| | CDA 111G | 11 x GN 1/1 | Analogic | 16.0 0.5 | 230V 1N | 50* | 80x78x106 | 85x89x127 | 150 | 0.96 | 9.666 |
| | CDT 111G | 11 x GN 1/1 | Touch | 16.0 0.5 | 230V 1N | 50/60 | 80x78x106 | 85x89x127 | 155 | 0.96 | 11.513 |
| | CDA 207G | 7 x GN 2/1 | Analogic | 16.0 0.5 | 230V 1N | 50* | 105x90x80 | 116x104x100 | 165 | 1.20 | 10.260 |
| | CDT 207G | 7 x GN 2/1 | Touch | 16.0 0.5 | 230V 1N | 50/60 | 105x90x80 | 116x104x100 | 170 | 1.20 | 11.892 |
| | CDA 211G | 11 x GN 2/1 | Analogic | 23.0 0.6 | 230V 1N | 50* | 105x90x106 | 116x104x126 | 220 | 1.50 | 14.904 |
| | CDT 211G | 11 x GN 2/1 | Touch | 23.0 0.6 | 230V 1N | 50/60 | 105x90x106 | 116x104x126 | 230 | 1.50 | 16.297 |

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia
Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)
L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza
* 60 Hz available upon order • 60 Hz disponibile all'ordine



⚡ CDT 120E
🔥 CDT 120G

20
GN1/1



⚡ CDT 220E
🔥 CDT 220G

20
GN2/1 | **20**
20
GN1/1



⚡ CDA 120E
🔥 CDA 120G

20
GN1/1



⚡ CDA 220E
🔥 CDA 220G

20
GN2/1 | **20**
20
GN1/1

| Supply Alimentazione | Model Modello | Capacity Capacità | Control panel Pannello di controllo | Power Potenza > kw | Voltage Vettaggio > V | Frequency Frequenza > Hz | Product (LxDxH) Prodotto (LxDxH) | Packaging (LxDxH) Imballo (LxDxH) | Packaging weight Peso imballo > cm | Packaging volume Volume imballo > V ₃ | Price Prezzo > € |
|------------------------------|------------------|----------------------|---|--------------------------|-----------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|--|--|------------------------|
| Electric Elettrico | CDA 120E | 20 x GN 1/1 | Analogic | 30.0 | 400V 3N | 50/60 | 97x103x188 | 108x120x210 | 410 | 2.70 | 18.360 |
| | CDT 120E | 20 x GN 1/1 | Touch | 30.0 | 400V 3N | 50/60 | 97x103x188 | 108x120x210 | 410 | 2.70 | 21.330 |
| Gas Gas | CDA 220E | 20 x GN 2/1 | Analogic | 52.0 | 400V 3N | 50* | 97x135x188 | 108x151x210 | 480 | 3.40 | 27.540 |
| | CDT 220E | 20 x GN 2/1 | Touch | 52.0 | 400V 3N | 50/60 | 97x135x188 | 108x151x210 | 490 | 3.40 | 30.024 |
| | CDA 120G | 20 x GN 1/1 | Analogic | 29.0 1.5 | 230V 1N | 50* | 97x103x188 | 108x120x210 | 450 | 2.70 | 22.680 |
| | CDT 120G | 20 x GN 1/1 | Touch | 29.0 1.5 | 230V 1N | 50/60 | 97x103x188 | 108x120x210 | 450 | 2.70 | 26.676 |
| | CDA 220G | 20 x GN 2/1 | Analogic | 40.0 1.5 | 230V 1N | 50* | 97x138x188 | 108x151x210 | 520 | 3.40 | 31.320 |
| | CDT 220G | 20 x GN 2/1 | Touch | 40.0 1.5 | 230V 1N | 50/60 | 97x138x188 | 108x151x210 | 530 | 3.40 | 35.262 |

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia
 Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)
 L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza
 * 60 Hz available upon order • 60 Hz disponibile all'ordine

PROFESSIONAL

CDA - CDT | OPTIONS AND ACCESSORIES

| OPTIONS OPTIONAL | Description Descrizione | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) , cm | Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA) , cm | Packaging weight Peso imballo , Kg | Packaging volume Volume imballo , m ³ | Code Codice | For the models Per i modelli on request su richiesta | Price Prezzo , € |
|---------------------|---|--|--|---|--|----------------|--|------------------------|
| | Overprice for special electric supply 230 V 3 Sovrapprezzo per alimentazione elettrica speciale 230 V 3 | | | 107 111 207 211 220 | | | | +6% |
| |  | Right hinged door (to be specified when ordering) Porta incernierata a destra (da specificare in fase d'ordine) | | PC 107C PC 111C PC 207C PC 211C PC 120C | 107 111 207 211 120-220 | | | 475 |
| | | | | | | | | 777 |

ACCESSORIES ACCESSORI

| | | | | | | | |
|---|---|---|------|--|--|--|---|
|  | Hand shower Doccione | 2 | 0.03 | DLE | All Tutti | 297 |  |
| | Hand shower Doccione | | | DLE - 20T | CDA/CDT 120/220 | 297 | |
| | Core probe Sonda al cuore | | | SDC | All touch Tutti touch | 232 | |
|  | Fat filter Filtro grassi (CDA models, CDT 120 & CDT 220) | | | FT 107C FT 111C FT 207C FT 211C FT 120C FT 220C | 107 111 207 211 120 220 | 237 270 313 399 426 |  |
|  | Suction hood Cappa aspirazione con filtro | | | SHF C1 SHF C2 | 107-111 207-211 | 1.890 2.538 |  |

STANDS
SUPPORTI

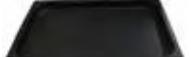
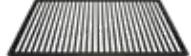
| Description Descrizione | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) > cm | Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA) > cm | Packaging weight Peso imballo > Kg | Packaging volume Volume imballo > m ³ | Code Codice | For the models Per i modelli | Price Prezzo > € |
|---|---|--|--|--|----------------|---------------------------------|------------------------|
|  | Stand with tray slides Supporto aperto con portateglie (cd models) | | | | ST LU11A | 107-111 | 1.307 |
| | | | | | ST LU21A | 207-211 | 1.447 |

TROLLEYS
STRUTTURE MOBILI

| | | | | | | | |
|---|--|------------|-----------|------|--------------|-----|--------------|
|  | Mobile oven rack Carrello portateglie 20 x 1/1 GN pitch/interasse 65 mm (CDA & CDT models) | 71x83x185 | 79x89x185 | 1.30 | CR20T 120TC | 120 | 2.214 |
|  | Mobile oven rack Carrello portateglie 20 x 2/1 GN pitch/interasse 65 mm | 81x112x185 | 65 | 1.7 | CR20T 220TC | 220 | 3.099 |
| | Plate rack trolley Carrello portapiatti (52 Ø 31 cm) | 71x83x185 | 79x89x185 | 1.30 | CR52P 120TC | 120 | 3.207 |
|  | Plate rack trolley Carrello portapiatti 104 Ø 31 cm | 81x112x185 | 65 | 1.7 | CR104P 220TC | 220 | 4.104 |

PROFESSIONAL

CDA - CDT | TRAYS AND GRIDS CDA - CDT | TEGLIE E GRIGLIE

| Description Descrizione | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) > cm | Packaging (LxD) Imballo (LxP) > cm | Height (H) Altezza (A) > cm | Packaging weight Peso imballo > Kg | Code Codice | For the models Per i modelli | Price Prezzo > € |
|--|---|--|-----------------------------------|--|----------------|---------------------------------|------------------------|
|  Stainless steel grid Griglia inox | 53x32,5 | | 1.4 | G 11 | GN1/1 | | 75 |
| | 53x65 | | 2.3 | G 21 | GN2/1 | | 147 |
|  Chrome-plated iron grid Griglia in ferro cromata | 53x32,5 | | 1.4 | G 11 CR | GN1/1 | | 26 |
| | 53x65 | | 2.3 | G 21 CR | GN2/1 | | 31 |
|  Stainless steel tray Teglia inox | 53x32,5 | 2 | 1.2 | B 12 | GN1/1 | | 87 |
| | 53x32,5 | 4 | 1.4 | B 14 | GN1/1 | | 99 |
| | 53x32,5 | 6 | 1.6 | B 16 | GN1/1 | | 104 |
| | 53x65 | 2 | 2.6 | B 22 | GN2/1 | | 153 |
| | 53x65 | 4 | 3.0 | B 24 | GN2/1 | | 158 |
| | 53x65 | 6 | 3.4 | B 26 | GN2/1 | | 177 |
|  Punched stainless tray Teglia inox forata | 53x32,5 | 2 | 1.2 | B 12F | GN1/1 | | 116 |
| | 53x32,5 | 4 | 1.4 | B 14F | GN1/1 | | 134 |
| | 53x32,5 | 6 | 1.6 | B 16F | GN1/1 | | 151 |
|  Stainless steel basket Cestello rete inox | 53x32,5 | 4 | 1.2 | F 11 | GN1/1 | | 168 |
|  Non stick aluminium tray Teglia alluminio antiaderente | 53x32,5 | 4 | 1.2 | BA 14 | GN1/1 | | 133 |
|  Aluminium stick tray Teglia alluminio | | | | GA 11 | GN1/1 | | 353 |
|  Non stick grid Griglia antiaderente | | | | GS 11 | GN1/1 | | 245 |
|  Contoured enameled tray Teglia piegata smaltata | | 4 | | BE 11 | GN1/1 | | 145 |
|  Grilling platter Placca grill | 53x32,5 | 2 | 1.2 | GM 12 | GN1/1 | | 303 |
|  Stainless steel grid for poultry Griglia inox per polli | 53x32,5 | | 1.2 | G 11S | GN1/1 | | 110 |
|  Eggs tray Teglia a 6 invasi in alluminio | | | | GE 11 | GN1/1 | | 150 |

CLEANING PRODUCTS

PRODOTTI PER LA PULIZIA

| | | Price Prezzo , € |
|---|---|---|
|  | Detergent in tabs DETABINOX (100 pieces pack) Detersivo in pastiglia DETABINOX (100 pezzi a confezione) | M30.2.0100 135  |
|  | Sparkling-aid in tabs BRILLINOX (80 pieces pack) Brillantante in pastiglia BRILLINOX (80 pezzi a confezione) | M40.3.0080 118  |

DRAIN PIPES

TUBI DI SCARICO

| Description Descrizione | Pipes diameter Diametro tubo > mm | Packaging (LxD) Imballo (LxD) > cm | Packaging weight Peso imballo > KG | Packaging volume Volume imballo > m ³ | Code Codice | Price Prezzo , € |
|---|---|--|--|--|----------------|------------------------|
|  Water discharge kit with vent Kit scarico acqua con sfiato | 40 | 10x10x100 | 1.0 | 0,01 | KSC 40 | 54 |
| | 50 | 10x10x100 | 1.0 | 0,01 | KSC 50 | 61 |
|  Fitting with elbow for water discharge pipe Curva per tubo scarico acqua | 40 | 10x10x10 | 1.0 | 0,01 | IR 105 | 20 |
| | 50 | 10x10x10 | 1.0 | 0,01 | IR 106 | 26 |
|  Water drain pipe L = 100 cm Tubo scarico acqua L = 100 cm | 40 | 10x10x10 | 1.0 | 0,01 | IR 100 | 26 |
| | 50 | 10x10x10 | 1.0 | 0,01 | IR 101 | 31 |

PROFESSIONAL

RDA - RDT

With direct steam injection
A iniezione diretta di vapore



RDA - ANALOGIC



RDT - TOUCH



Professional RDA-RDT electric ovens available from 5 to 15 levels. The ideal response for the customer that wants simplicity in his kitchen but still wants to be professional.

Control panels: possibility to choose between Analog controls and Touch Small simple, efficient and intuitive controls.

Forni elettrici professionali RDA-RDT disponibili da 5 a 15 livelli. La risposta ideale per il cliente che desidera semplicità nella sua cucina ma vuole comunque mantenere un tocco professionale.
Pannelli di controllo: possibilità di scegliere tra controlli analogici e Touch, semplici, efficienti e intuitivi.

CARATTERISTICHE FEATURES

RDA RDT

| | | |
|--|-------|-------|
| Pitch Interasse | 67 mm | 67 mm |
| Number of ventilation speed Numero di velocità di ventilazione | 1 | 2 |
| Core probe with Delta T function Sonda al cuore con funzione Delta T | — | ● |
| Release valve Valvola di sfato | Man | Aut |
| Automatic programs programmi automatici | — | ● |
| Automatic preheating Preriscaldamento automatico | — | ● |
| USB connection Connessione USB | — | ● |
| Automatic washing with tablets detergent Lavaggio automatico con pastiglie | — | ● |

● standard
di serie

— not available
non disponibile

PROFESSIONAL

RDA - RDT

RDA - ANALOGIC



RDT - ANALOGIC



| Supply Alimentazione | Model Modello | Capacity Capacità | Control panel Pannello di controllo | Power , Potenza | Voltage , Voltaggio , V | Frequency , Frequenza | Product (LxDxH) Prodotto (LxDxH) | Packaging (LxDxH) Imballo (LxDxH) | Packaging weight , Peso imballo | Packaging volume , Volume imballo , V | Price , Prezzo , € |
|------------------------------|------------------|----------------------|---|-----------------------|-------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|---|--------------------------------|
| Electric Elettrico | RDA 105E | 5 x GN 1/1 | Analogic | 6.0 | 380-415V 3N 50/60 71x77x60 | | 75x87x75 | 82 | 0.49 | 5.240 | |
| | RDA 110E | 10 x GN 1/1 | Analogic | 12.0 | 380-415V 3N 50/60 71x74x94 | | 75x87x110 | 120 | 0.72 | 7.130 | |
| | RDA 115E | 15 x GN 1/1 | Analogic | 18.0 | 380-415V 3N 50/60 75x79x165 | | 86x94x184 | 190 | 1.49 | 10.260 | |
| | RDT 105E | 5 x GN 1/1 | Touch | 6.0 | 380-415V 3N 50/60 71x83x62 | | 75x87x75 | 90 | 0.49 | 7.510 | |
| | RDT 110E | 10 x GN 1/1 | Touch | 12.0 | 380-415V 3N 50/60 71x83x97 | | 75x87x110 | 130 | 0.72 | 9.450 | |
| | RDT 115E | 15 x GN 1/1 | Touch | 18.0 | 380-415V 3N 50/60 75x79x165 | | 86x94x184 | 205 | 1.49 | 12.960 | |

PROFESSIONAL

RDA - RDT | OPTIONS AND ACCESSORIES

| OPTIONS OPTIONAL | Description Descrizione | Product (LxDxH) Prodotto (LxDxH) , cm | Packaging (LxDxH) Imballo (LxDxH) , cm | Packaging weight Peso imballo , Kg | Packaging volume Volume imballo , m ³ | Code Codice | For the models Per i modelli | Price Prezzo , € |
|---------------------|--|---|--|--|--|----------------|---------------------------------|--|
| | Overprice for special electric supply 230 V 3 Sovrapprezzo per alimentazione elettrica speciale 230 V 3 | | | 105 110 115 | | | | +6% |
| |  Right hinged door Porta incernierata a destra | | | PC 105R PC 110R PC 115R | 105 110 115 | | 105 110 115 | 420 435 585 |

ACCESSORIES ACCESSORI

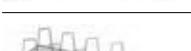
| | | | | | | |
|---|---|---|------|------------------|--------------------------|---|
|  | Hand shower Doccione | 2 | 0.03 | DLE | All Tutti | 297 |
| | Core probe Sonda al cuore | | | SDC | All touch Tutti touch | 232 |
|  | Suction hood Cappa aspirazione con filtro | | | SHF R1 SHF R2 | 105-110 115 | 1.982 2.182 |
| | | | | | |  |

STANDS SUPPORTI

| | | | | |
|---|---|----------------|----------------|----------------------------|
|  | Stand Supporto aperto | S-51R S-61R | 110 105 | 924 1.026 |
|  | Tray slides 7 levels for stand Portateglie 7 livelli per supporto | CRG-51R | S-51R S-61R | 340 |

PROFESSIONAL

TRAYS AND GRIDS TEGLIE E GRIGLIE

| Description Descrizione | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) > cm | Packaging (LxD) Imballo (LxP) > cm | Height (H) Altezza (A) > cm | Packaging weight Peso imballo > Kg | Code Codice | For the models Per i modelli | Price Prezzo > € |
|---|---|--|-----------------------------------|--|----------------|---------------------------------|------------------------|
|  Stainless steel grid Griglia inox | 53x32,5 | | 1.4 | G 11 | GN1/1 | | 75 |
|  Chrome-plated iron grid Griglia in ferro cromata | 53x32,5 | | 1.4 | G 11 CR | GN1/1 | | 26 |
|  Stainless steel tray Teglia inox | 53x32,5 | 2 | 1.2 | B 12 | GN1/1 | | 87 |
| | 53x32,5 | 4 | 1.4 | B 14 | GN1/1 | | 99 |
| | 53x32,5 | 6 | 1.6 | B 16 | GN1/1 | | 104 |
|  Punched stainless tray Teglia inox forata | 53x32,5 | 2 | 1.2 | B 12F | GN1/1 | | 116 |
| | 53x32,5 | 4 | 1.4 | B 14F | GN1/1 | | 134 |
| | 53x32,5 | 6 | 1.6 | B 16F | GN1/1 | | 151 |
|  Stainless steel basket Cestello rete inox | 53x32,5 | 4 | 1.2 | F 11 | GN1/1 | | 168 |
|  Non stick aluminium tray Teglia alluminio antiaderente | 53x32,5 | 4 | 1.2 | BA 14 | GN1/1 | | 133 |
|  Aluminium stick tray Teglia alluminio | | | | GA 11 | GN1/1 | | 353 |
|  Non stick grid Griglia antiaderente | | | | GS 11 | GN1/1 | | 245 |
|  Contoured enameled tray Teglia piegata smaltata | | 4 | | BE 11 | GN1/1 | | 145 |
|  Grilling platter Placca grill | 53x32,5 | 2 | 1.2 | GM 12 | GN1/1 | | 303 |
|  Stainless steel grid for poultry Griglia inox per polli | 53x32,5 | | 1.2 | G 11S | GN1/1 | | 110 |
|  Eggs tray Teglia a 6 invasi in alluminio | | | | GE 11 | GN1/1 | | 150 |

CLEANING PRODUCTS

PRODOTTI PER LA PULIZIA

| | | Price Prezzo , € |
|---|---|---|
|  | Detergent in tabs DETABINOX (100 pieces pack) Detersivo in pastiglia DETABINOX (100 pezzi a confezione) | M30.2.0100 135  |
|  | Sparkling-aid in tabs BRILLINOX (80 pieces pack) Brillantante in pastiglia BRILLINOX (80 pezzi a confezione) | M40.3.0080 118 |

DRAIN PIPES

TUBI DI SCARICO

| Description Descrizione | Pipes diameter Diametro tubo , mm | Packaging (LxDxP) Imballo (LxPxP) , cm | Packaging weight Peso imballo , Kg | Packaging volume Volume imballo , m ³ | Code Codice | Price Prezzo , € |
|---|---|--|--|--|----------------|------------------------|
|  Water discharge kit with vent Kit scarico acqua con striato | 40 | 10x10x100 | 1.0 | 0,01 | KSC 40 | 54 |
| | 50 | 10x10x100 | 1.0 | 0,01 | KSC 50 | 61 |
|  Fitting with elbow for water discharge pipe Curva per tubo scarico acqua | 40 | 10x10x10 | 1.0 | 0,01 | IR 105 | 20 |
| | 50 | 10x10x10 | 1.0 | 0,01 | IR 106 | 26 |
|  Water drain pipe L = 100 cm Tubo scarico acqua L = 100 cm | 40 | 10x10x10 | 1.0 | 0,01 | IR 100 | 26 |
| | 50 | 10x10x10 | 1.0 | 0,01 | IR 101 | 31 |

FLEXO

What you need to be flexible

**Maximum flexibility
in the model that best suits
your needs in the kitchen.
For confectionary for catering
to the world of gastronomy,
the Flexo line combines modern
design and high quality standard.**

Massima flessibilità nella scelta
del modello che più si adatta
alle tue esigenze in cucina.
Dalla pasticceria per la ristorazione
al mondo gastronomia, la linea
Flexo intreccia un design moderno
ad un'elevata qualità costruttiva.



FLEXO

HOMEMADE & CATERING CONFECTIONARY

With direct steam injection
A iniezione diretta di vapore

CW



In a small footprint, gas and electric heated professional ovens, available from 4 to 16 levels. Direct steam injection that assures high quality results in any type of traditional recipe for the kitchens of the world. Touch screen control ovens have automatic washing system with liquid detergent and core probe included. All ovens with capacitive 7" touch screen panel, placed on the door, autoreverse and two fan motors speed, equipped with 1.000 spaces to store recipes in 8 folders, each dedicated to different food categories.

In un piccolo ingombro, forni professionali a gas ed elettrici, disponibili da 4 a 16 livelli. Iniezione diretta di vapore che assicura risultati di alta qualità in ogni tipo di ricetta per le cucine di tutto il mondo. Nei forni con comando touch, lavaggio automatico della camera di cottura, con l'uso di detergente liquido, e sonda al cuore di serie. Forni con schermo touch screen capacitivo da 7", posizionato direttamente sulla porta, motori con autoreverse e due velocità di ventilazione, dotati di 1.000 spazi per memorizzare ricette in 8 cartelle, ciascuna dedicata ad una categoria di preparazioni.

CARATTERISTICHE FEATURES

| | Analogic | Touch control | Dual |
|---|-------------------------------------|-------------------------|-------|
| Pitch Interasse | 80 mm | 67 mm | |
| Number of ventilation speed with autoreverse Numero di velocità di ventilazione con autoreverse | 2 | 2+2 | 2/2+2 |
| Core probe with Delta T function Sonda al cuore con funzione Delta T | — | ● | — / ● |
| Release valve Valvola di sfatto | Electromechanic Elettromeccanico | Automatic Automatico | E/A |
| Automatic programs Programmi automatici | — | ● | — / ● |
| Automatic preheating Preriscaldamento automatico | — | ● | — / ● |
| USB connection Connessione USB | — | ● | — / ● |
| Automatic washing with liquid detergent Lavaggio automatico con detergente liquido | — | ● | — / ● |

● standard
di serie

— not available
non disponibile

FLEXO
HOMEMADE & CATERING CONFECTIONARY
TOUCH



⚡ FX DT 604E
🔥 FX DT 604G



4
60x40

⚡ FX DT 606E FX DT 006E
🔥 FX DT 606G FX DT 006G

6
60x40



⚡ FX DT 610E FX DT 010E
🔥 FX DT 610G FX DT 010G

10
60x40



⚡ FX DT 616E

16
60x40

| Supply Alimentazione | Model Modello | Capacity Capacità | Control panel Pannello di controllo | Power Potenza kW | Voltage Tensione V | Frequency Frequenza Hz | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) | Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA) cm | Packaging weight Peso imballo kg | Packaging volume Volume imballo m³ | Price Prezzo € |
|-------------------------|------------------|---------------------------|--|------------------------|--------------------------|------------------------------|-------------------------------------|--|--|--|----------------------|
| Electric Elettrico | FX DT 006E | 6 x GN 1\1 6 x 60x40 | Touch | 10.9 | 380-415V 3N | 50/60 | 84x89x95 | 89x106x95 | 150 | 0,90 | 7.884 |
| | FX DT 010E | 10 x GN 1\1 10 x 60x40 | Touch | 18.4 | 380-415V 3N | 50/60 | 84x89x127 | 89x106x127 | 170 | 1,20 | 10.152 |
| | FX DT 606E | 6 x 60x40 | Touch | 10.9 | 380-415V 3N | 50/60 | 84x89x95 | 89x106x95 | 150 | 0,90 | 7.884 |
| | FX DT 610E | 10 x 60x40 | Touch | 18.4 | 380-415V 3N | 50/60 | 84x89x127 | 89x106x127 | 170 | 1,20 | 10.152 |
| | FX DT 616E | 16 x 60x40 | Touch | 37.0 | 380-415V 3N | 50/60 | 86x87x184 | 93x130x199 | 280 | 1,87 | 18.576 |
| Gas Gas | FX DT 006G | 6 x GN 1\1 6 x 60x40 | Touch | 14.5 0.6 | 220-240V 1N | 50/60 | 84x92x97 | 89x106x95 | 161 | 0,90 | 10.098 |
| | FX DT 010G | 10 x GN 1\1 10 x 60x40 | Touch | 20.5 0.6 | 220-240V 1N | 50/60 | 84x92x127 | 89x106x127 | 192 | 1,20 | 12.096 |
| | FX DT 606G | 6 x 60x40 | Touch | 14.5 0.6 | 220-240V 1N | 50/60 | 84x92x97 | 89x106x95 | 161 | 0,90 | 10.098 |
| | FX DT 610G | 10 x 60x40 | Touch | 20.5 0.6 | 220-240V 1N | 50/60 | 84x92x127 | 89x106x127 | 192 | 1,20 | 12.096 |

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia
Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)
L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza

FLEXO
HOMEMADE & CATERING CONFECTIONERY
ANALOGIC



FX DA 604E
 FX DA 604G



4
60x40
 FX DA 606E
 FX DA 606G

6
60x40



FX DA 610E
 FX DA 610G

10
60x40

| Supply Alimentazione | Model Modello | Capacity Capacità | Control panel Pannello di controllo | Power Potenza → kW | Voltage Tensione → V | Frequency Frequenza → Hz | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxH) → cm | Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxH) → cm | Packaging weight Peso imballo → Kg | Packaging volume Volume imballo → m³ | Price Prezzo → € |
|-------------------------|------------------|----------------------|---|--------------------------|----------------------------|--------------------------------|---|--|--|--|------------------------|
| Electric Elettrico | FX DA 606E | 6 x 60x40 | Analogic | 10.9 | 380-415V 3N | 50* | 84x89x95 | 89x106x95 | 150 | 0,90 | 5.778 |
| | FX DA 610E | 10 x 60x40 | Analogic | 18.4 | 380-415V 3N | 50* | 84x89x127 | 89x106x127 | 170 | 1,20 | 7.668 |
| Gas Gas | FX DA 606G | 6 x 60x40 | Analogic | 14.5 0.6 | 220-240V 1N | 50* | 84x92x97 | 89x106x95 | 161 | 0,90 | 7.452 |
| | FX DA 610G | 10 x 60x40 | Analogic | 20.5 0.6 | 220-240V 1N | 50* | 84x92x127 | 89x106x127 | 192 | 1,20 | 9.450 |

FLEXO

OPTIONS AND ACCESSORIES / HOMEMADE & CATERING CONFECTIONARY

| OPTIONS OPTIONAL | Description Descrizione | Product (LxDxH) Prodotto (LxDxH) , cm | Packaging (LxDxH) Imballo (LxDxH) , cm | Packaging weight Peso imballo , Kg | Packaging volume Volume imballo , m ³ | Code Codice | For the models Per i modelli | Price Prezzo , € |
|---|--|---|--|--|--|----------------|---|------------------------|
| | Overprice for special electric supply 230 V 3 Sovraprezzo per alimentazione elettrica speciale 230 V 3 | | | | | | commutable on site commutabile in utenza | |
|  | Left hinged door Porta incernierata a sinistra | | | LD FX604 | 604 | | 594 | |
| | | | | LD FX606 | 606 | | | |
| | | | | LD FX6104 | 610 | | | |

ACCESSORIES ACCESSORI

| | | | | | | |
|---|---|---|------|------|--------------|------------|
|  | Hand shower Doccione | 2 | 0.03 | DLE | All Tutti | 297 |
| | Core probe Sonda al cuore | | | SDC | FX DT | 232 |
| | Multipoint core probe Sonda al cuore multipunto | | | SCMP | FX DT | 594 |

STACKING KIT KIT SOVRAPPOSIZIONE

| | | | |
|---|----------|--------------------------------|--------------|
| Flexo stacking kit Kit sovrapposizione Flexo (EN + GN) | SK FX00A | 606 E + 606 E 606 E + 606 G | 1.080 |
|---|----------|--------------------------------|--------------|

STANDS
SUPPORTI
Description
Descrizione
Product (LxDxH)
Prodotto (LxDxH)
, cm

Packaging (LxDxH)
Imballo (LxDxH)
, cm

Packaging weight
Peso imballo
, Kg

Packaging volume
Volume imballo
, m³
Code
Codice
For the models
Per i modelli
Price
Prezzo
, €

Stand with shelf
Supporto con ripiano

84x78x85

SCR 01 PB8 604-606

1.101

84x78x50

SCR 01 PB7 610

1.047
Tray slides kit
Kit portateglie

CRGR 01 PB8 604-606

324
Tray slides kit
Kit portateglie

CRGR 01 PB7 610

270
TROLLEYS
STRUTTURE MOBILI

Trolley 16 trays
Carrello 16 teglie
(60x40)

CR616T PG 616

2.084

FLEXO

TRAYS AND GRIDS / HOMEMADE & CATERING CONFECTIONARY

| Description Descrizione | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) > cm | Packaging (LxD) Imballo (LxP) > cm | Height (H) Altezza (A) > cm | Packaging weight Peso imballo > Kg | Code Codice | For the models Per i modelli | Price Prezzo > € |
|---|---|--|-----------------------------------|--|----------------|---------------------------------|------------------------|
|  Stainless steel grid Griglia inox | 60X40 | 2.3 | G 46 | 60X40 | 99 | | |
|  Chrome-plated iron grid Griglia in ferro cromata | 60X40 | 2.3 | G 46 CR | 60X40 | 41 | | |
|  Aluminium tray for pastry Teglia alluminio per pasticceria | 60X40 | | P 461 | 60X40 | 60 | | |
|  Punched aluminium baguette tray with 5 positions Teglia per baguette forata in alluminio a 5 canali | 60x40 | | P46B | 60x40 | 174 | | |

CLEANING PRODUCTS PRODOTTI PER LA PULIZIA

|  | Liquid detergent FLICKOVEN 1 package = 4 canisters of 5 kg each Detergente liquido FLICKOVEN 1 confezione = 4 taniche da 5 kg ciascuna | M50.4.0005 | 205 | Price Prezzo > € |
|---|---|------------|-----|------------------------|
|---|---|------------|-----|------------------------|

DRAIN PIPES TUBI DI SCARICO

| | Pipes diameter Diametro tubo > mm | Packaging (LxD) Imballo (LxP) > cm | Packaging weight Peso imballo > Kg | Packaging volume Volume imballo > m ³ | Code Codice | Price Prezzo > € |
|---|---|--|--|--|----------------|------------------------|
|  | 40 | 10x10x100 | 1.0 | 0,01 | KSC 40 | 54 |
| | 50 | 10x10x100 | 1.0 | 0,01 | KSC 50 | 61 |
|  | 40 | 10x10x10 | 1.0 | 0,01 | IR 105 | 20 |
| | 50 | 10x10x10 | 1.0 | 0,01 | IR 106 | 26 |
|  | 40 | 10x10x10 | 1.0 | 0,01 | IR 100 | 26 |
| | 50 | 10x10x10 | 1.0 | 0,01 | IR 101 | 31 |

FLEXO

GASTRONOMY WORLD

With direct steam injection
A iniezione diretta di vapore

CW



Gas and electric heated professional ovens, available from 6 to 20 levels GN 1/1, with direct steam injection. Thanks to their functions, they are the ideal appliances for most restaurant and canteen requirements. The models with touch screen control have a capacitive 5" panel placed on the door, autoreverse and two speed fan motors, equipped with 1.000 spaces to store recipes in 8 folders, each dedicated to different food categories. Automatic washing system with liquid detergent and core probe are also included.

Forni con iniezione diretta di vapore, disponibili con alimentazione elettrica o a gas, da 6 a 20 livelli GN 1/1. Grazie alla loro robustezza e alle funzioni di cui dispongono, i forni Flexo sono ideali per le esigenze di ristoranti e mense. I modelli con controllo touch screen hanno un pannello capacitivo da 5" posizionato sulla porta, funzione autoreverse e due velocità delle ventole, dispongono inoltre di 1000 spazi per salvare le ricette in 8 cartelle diverse, ognuna dedicata a una categoria di cibo. Sono inclusi sonda al cuore e sistema di lavaggio automatico con detergente liquido.

CARATTERISTICHE FEATURES

| | |
|---|---------------------------------------|
| Pitch Interasse | 70 mm (65 mm for model 120) |
| Number of ventilation speed with autoreverse Numero di velocità di ventilazione con autoreverse | 2+2 |
| Core probe with Delta T function Sonda al cuore con funzione Delta T | ● |
| Release valve Valvola di sfato | Aut |
| Automatic programs Programmi automatici | ● |
| Automatic preheating Preriscaldamento automatico | ● |
| USB connection Connessione USB | ● |
| Automatic washing with liquid detergent Lavaggio automatico con detergente liquido | ● |

● standard
di serie

— not available
non disponibile

FLEXO
GASTRONOMY WORLD
TOUCH



⚡ FX DT 106E
🔥 FX DT 106G



6 GN1/1 ⚡ FX DT 107E



⚡ FX DT 110E
🔥 FX DT 110G



10 GN1/1 ⚡ FX DT 120E

7 GN1/1 ⚡

| Supply Alimentazione | Model Modello | Capacity Capacità | Control panel Pannello di controllo | Power Potenza , kW | Voltage Tensione , V | Frequency Frequenza , Hz | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) | Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA) | Packaging weight Peso imballo , Kg | Packaging volume Volume imballo , m³ | Price Prezzo , € |
|-------------------------|------------------|----------------------|--|--------------------------|----------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|--|--|------------------------|
| Electric Elettrico | FX DT 106E | 6 x GN 1/1 | Touch | 9.5 | 380-415V 3N | 50/60 | 75x76x69 | 78x92x87 | 88 | 0,62 | 6.696 |
| Electric Elettrico | FX DT 110E | 10 x GN 1/1 | Touch | 18.6 | 380-415V 3N | 50/60 | 75x76x97 | 78x92x115 | 120 | 0,83 | 8.856 |
| Electric Elettrico | FX DT 120E | 20 x GN 1/1 | Touch | 37.0 | 380-415V 3N | 50/60 | 86x87x184 | 93x101x199 | 220 | 1,87 | 18.576 |
| Gas Gas | FX DT 106G | 6 x GN 1/1 | Touch | 13.5 0.3 | 220-240V 1N | 50/60 | 75x76x75 | 78x92x93 | 98 | 0,67 | 8.748 |
| Gas Gas | FX DT 110G | 10 x GN 1/1 | Touch | 20.0 0.5 | 220-240V 1N | 50/60 | 75x76x103 | 78x92x121 | 130 | 0,87 | 10.476 |

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia
Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassolo: LW (lato lungo) / CW (lato corto)
L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza

FLEXO

OPTIONS AND ACCESSORIES / GASTRONOMY WORLD

| OPTIONS OPTIONAL | Description Descrizione | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) , cm | Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA) , cm | Packaging weight Peso imballo , Kg | Packaging volume Volume imballo , m ³ | Code Codice | For the models Per i modelli | Price Prezzo , € |
|---|--|---|--|--|--|----------------|---------------------------------|------------------------|
| | Overprice for special electric supply 230 V 3 Sovraprezzo per alimentazione elettrica speciale 230 V 3 | | | | | | | +6% |
|  | Left hinged door Porta incernierata a sinistra | | | LD FX106 | 106 | | | |
| | | | | LD FX107 | 107 | | | 540 |
| | | | | LD FX110 | 110 | | | |
| | | | | LD FX120 | 120 | | | 777 |

ACCESSORIES ACCESSORI

| | | | | | | | |
|---|--|---|------|-----------|--------------|--------------|---|
|  | Hand shower Doccione | 2 | 0.03 | DLE | All Tutti | 297 | |
|  | Extraction and condensation hood Cappa con condensazione | | | SHC PG1 | 106-110 | 2.052 |  |
| | | | | SHC PG120 | 120 | 2.484 | |

STACKING KIT KIT SOVRAPPOSIZIONE

| | | | |
|---|----------|--|--------------|
| Flexo stacking kit Kit sovrapposizione Flexo (GN1/1) | SK FX11A | 106 E + 106 E 106 E + 106 G 110 E + 106 E 110 E + 106 G | 1.026 |
|---|----------|--|--------------|

| STANDS SUPPORTI | Description Descrizione | Product (LxDxH) Prodotto (LxDxH) , cm | Packaging (LxDxH) Imballo (LxDxH) , cm | Packaging weight Peso imballo , Kg | Packaging volume Volume imballo , m ³ | Code Codice | For the models Per i modelli | Price Prezzo , € |
|--|---|---|--|--|--|------------------------|---|---------------------------------|
|  | Stand with shelf Supporto con ripiano | 70x65x85 | | SCR 01 PG8 | 106-107 | 993 |  | |
| | | 70x65x70 | | SCR 01 PG7 | 110 | 961 | | |
|  | Tray slides kit Kit portateglie | | | CRGR 01 PG8 | 106-107 | 324 |  | |
| | Tray slides kit Kit portateglie | | | CRGR 11 PG8 | 110 | 270 | | |

TROLLEYS STRUTTURE MOBILI

| | | | | | |
|---|--|--|-----------|-----|--------------|
|  | Trolley 20 trays Carrello 20 teglie (GN1/1) | | CR120T PG | 120 | 2.084 |
|---|--|--|-----------|-----|--------------|

FLEXO

TRAYS AND GRIDS / GASTRONOMY WORLD

| Description Descrizione | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) , cm | Packaging (LxD) Imballo (LxP) , cm | Height (H) Altezza (A) , cm | Packaging weight Peso imballo , Kg | Code Codice | For the models Per i modelli | Price Prezzo , € |
|---|---|--|-----------------------------------|--|----------------|---------------------------------|------------------------|
|  Stainless steel grid Griglia inox | 53x32,5 | | 1.4 | G 11 | GN1/1 | | 75 |
|  Chrome-plated iron grid Griglia in ferro cromata | 53x32,5 | | 1.4 | G 11 CR | GN1/1 | | 26 |
|  Stainless steel tray Teglia inox | 53x32,5 | 2 | 1.2 | B 12 | GN1/1 | | 87 |
| | 53x32,5 | 4 | 1.4 | B 14 | GN1/1 | | 99 |
| | 53x32,5 | 6 | 1.6 | B 16 | GN1/1 | | 104 |
|  Punched stainless tray Teglia inox forata | 53x32,5 | 2 | 1.2 | B 12F | GN1/1 | | 116 |
| | 53x32,5 | 4 | 1.4 | B 14F | GN1/1 | | 134 |
| | 53x32,5 | 6 | 1.6 | B 16F | GN1/1 | | 151 |
|  Stainless steel basket Cestello rete inox | 53x32,5 | 4 | 1.2 | F 11 | GN1/1 | | 168 |
|  Non stick aluminium tray Teglia alluminio antiaderente | 53x32,5 | 4 | 1.2 | BA 14 | GN1/1 | | 133 |
|  Aluminium stick tray Teglia alluminio | | | | GA 11 | GN1/1 | | 353 |
|  Non stick grid Griglia antiaderente | | | | GS 11 | GN1/1 | | 245 |
|  Contoured enameled tray Teglia piegata smaltata | | 4 | | BE 11 | GN1/1 | | 145 |
|  Grilling platter Placca grill | 53x32,5 | 2 | 1.2 | GM 12 | GN1/1 | | 303 |
|  Stainless steel grid for poultry Griglia inox per polli | 53x32,5 | | 1.2 | G 11S | GN1/1 | | 110 |
|  Eggs tray Teglia a 6 invasi in alluminio | | | | GE 11 | GN1/1 | | 150 |

CLEANING PRODUCTS

PRODOTTI PER LA PULIZIA

| Description Descrizione | | Price Prezzo , € |
|--|------------|---|
|  <p>Liquid detergent FLICKOVEN 1 package = 4 canisters of 5 kg each Detergente liquido FLICKOVEN 1 confezione = 4 taniche da 5 kg ciascuna</p> | M50.4.0005 | 205  |

DRAIN PIPES

TUBI DI SCARICO

| Description Descrizione | Pipes diameter Diametro tubo , mm | Packaging (LxD) Imballo (LxP) , cm | Packaging weight Peso imballo , Kg | Packaging volume Volume imballo , m ³ | Code Codice | Price Prezzo , € |
|---|---|--|--|--|----------------|------------------------|
|  <p>Water discharge kit with vent Kit scarico acqua con sfiato</p> | 40 | 10x10x100 | 1.0 | 0,01 | KSC 40 | 54 |
| | 50 | 10x10x100 | 1.0 | 0,01 | KSC 50 | 61 |
|  <p>Fitting with elbow for water discharge pipe Curva per tubo scarico acqua</p> | 40 | 10x10x10 | 1.0 | 0,01 | IR 105 | 20 |
| | 50 | 10x10x10 | 1.0 | 0,01 | IR 106 | 26 |
|  <p>Water drain pipe L = 100 cm Tubo scarico acqua L = 100 cm</p> | 40 | 10x10x10 | 1.0 | 0,01 | IR 100 | 26 |
| | 50 | 10x10x10 | 1.0 | 0,01 | IR 101 | 31 |

VERSO

**What you need
is what you get**

Versatility, simplicity and easy handling are our distinctive features. A range that offers everything you need to carry out your job in the kitchen. The double insertion of the trays allows you to meet appropriately any kind of requirements.

Versatilità, essenzialità e praticità sono le qualità distintive. Una gamma che offre tutto ciò che è indispensabile per raggiungere il tuo obiettivo in cucina. Il doppio integliamento infatti ti permette di rispondere in modo opportuno a tutte le tue esigenze.



VERSO

With direct steam injection
A iniezione diretta di vapore

CW



Electric and gas heated combi ovens available from 5 up to 11 levels, with analog and programmable control.
Verso ovens are the ideal solution for restaurants that require performance and simplicity at the same time.

Forni elettrici e a gas misti disponibili da 5 a 11 livelli, con pannello di controllo analogico e programmabile. I modelli Verso sono la risposta ai ristoratori che vogliono performance di qualità senza rinunciare alla semplicità.

CARATTERISTICHE FEATURES

Analogic
Programmable

| | | |
|---|--------------------------------------|-------------------------|
| Pitch Interasse | 75 mm (67 mm for model O1) | |
| Number of ventilation speed with autoreverse Numero di velocità di ventilazione con autoreverse | 1 | 1 |
| Core probe with Delta T function Sonda al cuore con funzione Delta T | — | — |
| Release valve Valvola di sfato | Electromechanic Elettromeccanico | Automatic Automatico |
| Automatic programs Programmi automatici | — | ● |
| Automatic preheating Preriscaldamento automatico | — | ● |
| USB connection Connessione USB | — | — |
| Automatic washing Lavaggio automatico | — | — |

● standard
di serie — not available
non disponibile

**VERSO
POWER
PROGRAMMABLE**


VS DP 005E
 VS DP 005G

5
GN1/1
60x40



VS DP 007E
 VS DP 007G

7
GN1/1
60x40



VS DP 011E
 VS DP 011G

11
GN1/1
60x40

| Supply Alimentazione | Model Modello | Capacity Capacità | Control panel Pannello di controllo | Power Potenza → kW | Voltage Vettaggio → V | Frequency Frequenza → Hz | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxH) → cm | Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxH) → cm | Packaging weight Peso imballo → Kg | Packaging volume Volume imballo → m³ | Price Prezzo → € |
|------------------------------|------------------|--------------------------|---|--------------------------|-----------------------------|--------------------------------|---|--|--|--|------------------------|
| Electric Elettrico | VS DP 005E | 5 x GN1/1 5 x 60x40 | Programmable | 7.0 | 380-415V 3N | 50* | 92x80x70 | 96x90x98 | 90 | 0,85 | 4.212 |
| | VS DP 007E | 7 x GN1/1 7 x 60x40 | Programmable | 9.3 | 380-415V 3N | 50* | 92x80x85 | 96x90x103 | 100 | 0,89 | 4.644 |
| | VS DP 011E | 11 x GN1/1 11 x 60x40 | Programmable | 13.9 | 380-415V 3N | 50* | 92x80x108 | 96x90x126 | 122 | 1,09 | 5.886 |
| Gas Gas | VS DP 005G | 5 x GN1/1 5 x 60x40 | Programmable | 10.0 0.3 | 220-240V 1N | 50* | 92x86x76 | 96x96x104 | 100 | 0,96 | 5.832 |
| | VS DP 007G | 7 x GN1/1 7 x 60x40 | Programmable | 13.5 0.3 | 220-240V 1N | 50* | 92x86x91 | 96x96x109 | 110 | 1,00 | 6.480 |
| | VS DP 011G | 11 x GN1/1 11 x 60x40 | Programmable | 20.0 0.5 | 220-240V 1N | 50* | 92x86x113 | 96x96x132 | 135 | 1,22 | 7.344 |

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia
Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)
L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza
* 60 Hz available upon order • 60 Hz disponibile all'ordine

VERSO
POWER
ANALOGIC



VS DA 005E
VS DA 005G

5
GN1/1
60x40



VS DA 007E
VS DA 007G

7
GN1/1
60x40



VS DA 011E
VS DA 011G

11
GN1/1
60x40

| Supply Alimentazione | Model Modello | Capacity Capacità | Control panel Pannello di controllo | Power Potenza → kW | Voltage Voltaggio → V | Frequency Frequenza → Hz | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxH) → cm | Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxH) → cm | Packaging weight Peso imballo → Kg | Packaging volume Volume imballo → m³ | Price Prezzo → € |
|------------------------------|------------------|--------------------------|---|--------------------------|-----------------------------|--------------------------------|---|--|--|--|------------------------|
| Electric Elettrico | VS DA 005E | 5 x GN1/1 5 x 60x40 | Analogic | 7.0 | 380-415V 3N | 50* | 92x80x70 | 96x90x98 | 90 | 0,85 | 4.212 |
| | VS DA 007E | 7 x GN1/1 7 x 60x40 | Analogic | 9.3 | 380-415V 3N | 50* | 92x80x85 | 96x90x103 | 100 | 0,89 | 4.644 |
| | VS DA 011E | 11 x GN1/1 11 x 60x40 | Analogic | 13.9 | 380-415V 3N | 50* | 92x80x108 | 96x90x126 | 122 | 1,09 | 5.886 |
| Gas Gas | VS DA 005G | 5 x GN1/1 5 x 60x40 | Analogic | 10.0 0.3 | 220-240V 1N | 50* | 92x86x76 | 96x96x104 | 100 | 0,96 | 5.832 |
| | VS DA 007G | 7 x GN1/1 7 x 60x40 | Analogic | 13.5 0.3 | 220-240V 1N | 50* | 92x86x91 | 96x96x109 | 110 | 1,00 | 6.480 |
| | VS DA 011G | 11 x GN1/1 11 x 60x40 | Analogic | 20.0 0.5 | 220-240V 1N | 50* | 92x86x113 | 96x96x132 | 135 | 1,22 | 7.344 |

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia
Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)
L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza
* 60 Hz available upon order • 60 Hz disponibile all'ordine

VERSO
EVO
PROGRAMMABLE


⚡ VS DP 004E

4
GN1/1
60x40



⚡ VS DP 006E

6
GN1/1
60x40



⚡ VS DP 010E

10
GN1/1
60x40

| Supply Alimentazione | Model Modello | Capacity Capacità | Control panel Pannello di controllo | Power Potenza , kW | Voltage Voltaggio , V | Frequency Frequenza , Hz | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxH) | Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxH) | Packaging weight Peso imballo , Kg | Packaging volume Volume imballo , m³ | Price Prezzo , € |
|-------------------------|------------------|--------------------------|---|--------------------------|-----------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|--|--|------------------------|
| Electric Elettrico | VS DP 004E | 4 x GN1/1 4 x 60x40 | Programmable | 6.5 | 380-415V 3N | 50/60 | 86x73x56 | 90x80x75 | 65 | 0,53 | 3.186 |
| | VS DP 006E | 6 x GN1/1 6 x 60x40 | Programmable | 7.9 | 380-415V 3N | 50* | 87x78x71 | 91x84x95 | 85 | 0,66 | 3.780 |
| | VS DP 010E | 10 x GN1/1 10 x 60x40 | Programmable | 11.9 | 380-415V 3N | 50* | 87x78x101 | 91x84x124 | 110 | 0,88 | 4.914 |

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia
 Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)
 L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza
 * 60 Hz available upon order • 60 Hz disponibile all'ordine

VERSO
EVO
ANALOGIC



VS DA 004E

4
GN1/1
60x40



VS DA 006E

6
GN1/1
60x40



VS DA 010E

10
GN1/1
60x40

| Supply Alimentazione | Model Modello | Capacity Capacità | Control panel Pannello di controllo | Power Potenza , kW | Voltage Voltaggio , V | Frequency Frequenza , Hz | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxH) | Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxH) , cm | Packaging weight Peso imballo , Kg | Packaging volume Volume imballo , m³ | Price Prezzo , € |
|------------------------------|------------------|--------------------------|---|--------------------------|-----------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|--|--|--|------------------------|
| Electric Elettrico | VS DA 004E | 4 x GN1/1 4 x 60x40 | Analogic | 6.5 | 380-415V 3N | 50/60 | 86x73x56 | 90x80x75 | 65 | 0,53 | 2.970 |
| | VS DA 006E | 6 x GN1/1 6 x 60x40 | Analogic | 7.9 | 380-415V 3N | 50* | 87x78x71 | 91x84x90 | 85 | 0,66 | 3.510 |
| | VS DA 010E | 10 x GN1/1 10 x 60x40 | Analogic | 11.9 | 380-415V 3N | 50* | 87x78x101 | 91x84x122 | 110 | 0,88 | 4.644 |

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia
Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)
L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza
* 60 Hz available upon order • 60 Hz disponibile all'ordine



VERSO

OPTIONS AND ACCESSORIES

| OPTIONS OPTIONAL | Description Descrizione | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) , cm | Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA) , cm | Packaging weight Peso imballo , Kg | Packaging volume Volume imballo , m ³ | Code Codice | For the models Per i modelli | Price Prezzo , € |
|---|--|---|--|--|--|----------------|---------------------------------|------------------------|
| | Overprice for special electric supply 230 V 3 Sovraprezzo per alimentazione elettrica speciale 230 V 3 | | | | | | | +6% |
|  | Right hinged door Porta incernierata a destra | | | PC VS005 | 005 | | | |
| | | | | PC VS007 | 007 | | | 475 |
| | | | | PC VS011 | 011 | | | |

ACCESSORIES ACCESSORI

| | | | | | | |
|---|--|---|------|---------|---|--------------|
|  | Hand shower Doccione | 2 | 0.03 | DLE | All Tutti | 297 |
|  | Extraction and condensation hood Cappa con condensazione | | | SHC NG1 | All electric mod. Tutti i mod. elettrici (005-007-011) | 2.052 |

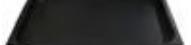
STACKING KIT KIT SOVRAPPOSIZIONE

| | | | |
|--|----------|---|--------------|
| Stacking kit (for Verso Power) Kit sovrapposizione (per Verso Power) | SK VS00A | 005 E + 005 E 005 E + 005 G 007 E + 005 E 007 E + 007 E 007 E + 007 G | 1.026 |
|--|----------|---|--------------|

| STANDS SUPPORTI | Description Descrizione | Product (LxDxH) Prodotto (LxDxH) , cm | Packaging (LxDxH) Imballo (LxDxH) , cm | Packaging weight Peso imballo , Kg | Packaging volume Volume imballo , m ³ | Code Codice | For the models Per i modelli | Price Prezzo , € |
|---|---|---|--|--|--|------------------------|---|---|
| | | 88x61x85 | 18.5 | 0,51 | SCR 11 NG8N | 005-007 | 1.036 |  |
| | | 88x61x70 | 15.8 | 0,42 | SCR 11 NG7N | 011 | 982 | |
|  | Stand with shelf Supporto con ripiano | 55x51x85 | 9.5 | 0,27 | SCR 31 NB8 | 304-404 | 810 | |
| | | 69x57x85 | 13 | 0,37 | SCR 11 NB8 | 604-004 606-006 | 885 |  |
| | | 69x57x70 | 11 | 0,31 | SCR 11 NB7 | 010 | 939 | |
| | Tray slides kit Kit portateglie | | | | CRGR 11 NG8N | 005-007 | 324 |  |
|  | Tray slides kit Kit portateglie | | | | CRGR 11 NG7N | 011 | 302 | |
| | Tray slides kit Kit portateglie | | | | CRGR 31 NB8 | 304-404 | 302 | |
| | Tray slides kit Kit portateglie | | | | CRGR 11 NB8 | 604-004 606-006 | 324 |  |
| | Tray slides kit Kit portateglie | | | | CRGR 11 NB7 | 010 | 280 | |

VERSO

TRAYS AND GRIDS TEGLIE E GRIGLIE

| Description Descrizione | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) , cm | Packaging (LxD) Imballo (LxP) , cm | Height (H) Altezza (A) , cm | Packaging weight Peso imballo , Kg | Code Codice | For the models Per i modelli | Price Prezzo , € |
|---|---|--|-----------------------------------|--|-------------------------|---------------------------------|--|
|  Stainless steel grid Griglia inox | 53x32,5 60X40 | | 1.4 2.3 | G 11 G 46 | GN1/1 60X40 | | 75 99 |
|  Chrome-plated iron grid Griglia in ferro cromata | 53x32,5 | | 1.4 | G 11 CR | GN1/1 | | 26 |
|  Stainless steel tray Teglia inox | 53x32,5 53x32,5 53x32,5 | 2 4 6 | 1.2 1.4 1.6 | B 12 B 14 B 16 | GN1/1 GN1/1 GN1/1 | | 87 99 104 |
|  Aluminium tray for pastry Teglia alluminio per pasticceria | 60X40 | | | P 461 | 60X40 | | 60 |
|  Punched stainless tray Teglia inox forata | 53x32,5 53x32,5 53x32,5 | 2 4 6 | 1.2 1.4 1.6 | B 12F B 14F B 16F | GN1/1 GN1/1 GN1/1 | | 116 134 151 |
|  Stainless steel basket Cestello rete inox | 53x32,5 | 4 | 1.2 | F 11 | GN1/1 | | 168 |
|  Non stick aluminium tray Teglia alluminio antiaderente | 53x32,5 | 4 | 1.2 | BA 14 | GN1/1 | | 133 |
|  Aluminium stick tray Teglia alluminio | | | | GA 11 | GN1/1 | | 353 |
|  Non stick grid Griglia antiaderente | | | | GS 11 | GN1/1 | | 245 |
|  Contoured enameled tray Teglia piegata smaltata | | 4 | | BE 11 | GN1/1 | | 145 |
|  Grilling platter Placca grill | 53x32,5 | 2 | 1.2 | GM 12 | GN1/1 | | 303 |
|  Stainless steel grid for poultry Griglia inox per polli | 53x32,5 | | 1.2 | G 11S | GN1/1 | | 110 |
|  Punched aluminium baguette tray with 5 positions Teglia per baguette forata in alluminio a 5 canali | 60x40 | | | P46B | 60x40 | | 174 |
|  Eggs tray Teglia a 6 invasi in alluminio | | | | GE 11 | GN1/1 | | 150 |

ToGo

What you need to be prepared

Your snacky friend: practical, simple and functional, always at hand.
The ideal solution for snack bars or food trucks that need a small oven to heat up or cook croissants, pastry, bread or simple dishes.

Pratico, semplice e funzionale, sempre a portata di mano. La soluzione ideale per piccoli bar o food truck che hanno bisogno di un piccolo forno per scaldare e/o cucinare croissant, piccola pasticceria, pane e semplici piatti.



ToGo

Convection, humidification and steam

Convezione,
umidificazione
e vapore

CW



Electric ovens with tilt up door, analog controls or digital controls with 99 programs. Not only convection ovens but also models with steam regulation, with stainless steel AISI 304 cooking chamber and autoreverse fan.

Forni elettrici con porta a ribalta, pannello di controllo analogico o digitale con 99 programmi. Non solo forni a convezione ma anche modelli con salamandra oppure con regolazione di vapore con camera in acciaio inossidabile AISI 304 e ventola autoreverse.

CARATTERISTICHE FEATURES

Analogic
Programmable

| | |
|---|-------|
| Pitch Interasse | 70 mm |
| Number of ventilation speed Numero di velocità di ventilazione | 1 1 |
| Core probe with Delta T function Sonda al cuore con funzione Delta T | — — |
| Release valve Valvola di sfato | — — |
| Automatic programs Programmi automatici | — ● |
| Automatic preheating Preriscaldamento automatico | — ● |
| USB connection Connessione USB | — — |
| Automatic washing Lavaggio automatico | — — |

● standard
di serie — not available
non disponibile

ToGo
PROGRAMMABLE


TG HP 404EH
 > **powered** / potenziato



TG HP 404EHG
 > **with grill** / con salamandra



TG DP 404EH

| Supply Alimentazione | Model Modello | Capacity Capacità | Control panel Pannello di controllo | Power Potenza , kW | Voltage Votaggio , V | Frequency Frequenza , Hz | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) , cm | Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA) , cm | Packaging weight Peso imballo , Kg | Packaging volume Volume imballo , m³ | Price Prezzo , € |
|---|------------------|----------------------|--|--------------------------|----------------------------|--------------------------------|---|--|--|--|------------------------|
| CONVECTION WITH HUMIDIFICATION / CONVEZIONE CON Umidificazione | | | | | | | | | | | |
| Electric Elettrico | TG HP 404EH | 4 x 46x36 | Programmable | 3.2 | 220-240V 1N | 50/60 | 58x62x60 | 62x69x76 | 40 | 0,33 | 1.479 |
| | TG HP 404EHG | 4 x 46x36 | Programmable | 3.6 | 220-240V 1N | 50/60 | 58x62x60 | 62x69x76 | 40 | 0,33 | 1.620 |
| CONVECTION WITH STEAM / CONVEZIONE CON VAPORE | | | | | | | | | | | |
| | TG DP 404EH | 4 x 46x36 | Programmable | 3.3 | 220-240V 1N | 50/60 | 58x69x60 | 62x75x76 | 42 | 0,35 | 1.890 |

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia
 Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassolo: LW (lato lungo) / CW (lato corto)
 L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza

ToGo PROGRAMMABLE



TG HP 604E
TG HP 004E
TG HP 004EH
> **powered** / potenziato



4 TG HP 004EG
> **with grill** / con salamandra

4



TG DP 004EH
> **with autoreverse** / con autoreverse
> **powered** / potenziato



4 TG DP 005EH
> **with autoreverse** / con autoreverse

5

| Supply Alimentazione | Model Modello | Capacity Capacità | Control panel Pannello di controllo | Power Potenza , kW | Voltage Vottaggio , V | Frequency Frequenza , Hz | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) , cm | Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA) , cm | Packaging weight Peso imballo , Kg | Packaging volume Volume imballo , m³ | Price Prezzo , € |
|---|------------------|------------------------|---|--------------------------|-----------------------------|--------------------------------|---|--|--|--|------------------------|
| CONVECTION WITH HUMIDIFICATION / CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE | | | | | | | | | | | |
| Electric Elettrico | TG HP 604E | 4 x 60x40 | Programmable | 3.2 | 220-240V 1N | 50/60 | 72x68x60 | 76x75x79 | 50 | 0,45 | 2.052 |
| | TG HP 004E | 4 x GN1/1 4 x 60x40 | Programmable | 3.2 | 220-240V 1N | 50/60 | 72x68x60 | 76x75x79 | 50 | 0,45 | 2.106 |
| | TG HP 004EH | 4 x GN1/1 4 x 60x40 | Programmable | 4.9 | 380-415V 3N | 50/60 | 72x68x60 | 76x75x79 | 50 | 0,45 | 2.160 |
| | TG HP 004EG | 4 x GN1/1 4 x 60x40 | Programmable | 3.6 | 220-240V 1N | 50/60 | 72x68x60 | 76x75x79 | 50 | 0,45 | 2.160 |
| CONVECTION WITH STEAM / CONVEZIONE CON VAPORE | | | | | | | | | | | |
| | TG DP 004EH | 4 x GN1/1 4 x 60x40 | Programmable | 5.8 | 380-415V 3N | 50/60 | 72x77x60 | 76x84x79 | 51 | 0,50 | 2.646 |
| | TG DP 005EH | 5 x GN1/1 5 x 60x40 | Programmable | 5.8 | 380-415V 3N | 50/60 | 72x77x74 | 76x84x86 | 55 | 0,55 | 3.024 |

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia
Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassolo: LW (lato lungo) / CW (lato corto)
L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza

ToGo
ANALOGIC


TG CA 404E

4


TG CA 404EH

4


TG CA 404EHG

4
> **with grill** / con salamandra

| Supply Alimentazione | Model Modello | Capacity Capacità | Control panel Pannello di controllo | Power Potenza , kW | Voltage Tensione , V | Frequency Frequenza , Hz | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) , cm | Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA) , cm | Packaging weight Peso imballo , Kg | Packaging volume Volume imballo , m³ | Price Prezzo , € |
|--------------------------------|------------------|----------------------|--|--------------------------|----------------------------|--------------------------------|---|--|--|--|------------------------|
| CONVECTION / CONVEZIONE | | | | | | | | | | | |
| Electric Elettrico | TG CA 404E | 4 x 46x36 | Analogic | 2.7 | 220-240V 1N | 50/60 | 58x62x57 | 62x69x76 | 40 | 0,33 | 1.069 |
| Electric Elettrico | TG CA 404EH | 4 x 46x36 | Analogic | 3.2 | 220-240V 1N | 50/60 | 58x62x57 | 62x69x76 | 40 | 0,33 | 1.123 |
| Electric Elettrico | TG CA 404EHG | 4 x 46x36 | Analogic | 3.6 | 220-240V 1N | 50/60 | 58x62x57 | 62x69x76 | 40 | 0,33 | 1.242 |

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia
 Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)
 L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza

ToGo
ANALOGIC

TG HA 404E

TG HA 404EH
4

TG HA 304EHG
TG HA 404EHG
> **with grill** / con salamandra
TG DA 304EH
TG DA 404EH
4
> **with autoreverse** / con autoreverse

| Supply Alimentazione | Model Modello | Capacity Capacità | Control panel Pannello di controllo | Power Potenza , kW | Voltage Votaggio , V | Frequency Frequenza , Hz | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) | Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA) | Packaging weight Peso imballo , kg | Packaging volume Volume imballo , m ³ | Price Prezzo , € |
|---|------------------|----------------------|--|--------------------------|----------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|--|--|------------------------|
| CONVECTION WITH HUMIDIFICATION / CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE | | | | | | | | | | | |
| | TG HA 404E | 4 x 46x36 | Analogic | 2.7 | 220-240V 1N | 50/60 | 58x62x60 | 62x69x76 | 40 | 0,33 | 1.188 |
| Electric Elettrico | TG HA 404EH | 4 x 46x36 | Analogic | 3.2 | 220-240V 1N | 50/60 | 58x62x60 | 62x69x76 | 40 | 0,33 | 1.242 |
| | TG HA 404EHG | 4 x 46x36 | Analogic | 3.6 | 220-240V 1N | 50/60 | 58x62x60 | 62x69x76 | 40 | 0,33 | 1.350 |
| CONVECTION WITH STEAM / CONVEZIONE CON VAPORE | | | | | | | | | | | |
| | TG DA 404EH | 4 x 46x36 | Analogic | 3.3 | 220-240V 1N | 50/60 | 58x69x60 | 62x75x76 | 42 | 0,35 | 1.620 |

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia
 Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassolo: LW (lato lungo) / CW (lato corto)
 L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza

ToGo
ANALOGIC


TG CA 604EH
 > **powered** / potenziato



4 TG HA 604E TG HA 004E TG HA 004EH
 > **powered** / potenziato



TG HA 604EG
 TG HA 004EG
 > **with grill** / con salamandra



6 TG HA 006EH
 > **with autoreverse** / con autoreverse



4 TG DA 004EH
 > **with autoreverse** / con autoreverse
 > **powered** / potenziato

| Supply Alimentazione | Model Modello | Capacity Capacità | Control panel Pannello di controllo | Power Potenza , kW | Voltage Votaggio , V | Frequency Frequenza , Hz | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA), cm | Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA), cm | Packaging weight Peso imballo , Kg | Packaging volume Volume imballo , m³ | Price Prezzo , € |
|---|------------------|------------------------|---|--------------------------|----------------------------|--------------------------------|--|---|--|--|------------------------|
| CONVECTION WITH HUMIDIFICATION / CONVEZIONE CON Umidificazione | | | | | | | | | | | |
| Electric Elettrico | TG HA 004E | 4 x GN1/1 4 x 60x40 | Analogic | 3.2 | 220-240V 1N | 50/60 | 72x68x60 | 76x75x79 | 50 | 0,45 | 1.782 |
| | TG HA 004EH | 4 x GN1/1 4 x 60x40 | Analogic | 4.9 | 380-415V 3N | 50/60 | 72x68x60 | 76x75x79 | 50 | 0,45 | 1.857 |
| | TG HA 004EG | 4 x GN1/1 4 x 60x40 | Analogic | 3.6 | 220-240V 1N | 50/60 | 72x68x60 | 76x75x79 | 50 | 0,45 | 1.890 |
| | TG HA 006EH | 6 x GN1/1 6 x 60x40 | Analogic | 5.8 | 380-415V 3N | 50/60 | 72x77x74 | 76x84x86 | 55 | 0,55 | 2.862 |
| CONVECTION WITH STEAM / CONVEZIONE CON VAPORE | | | | | | | | | | | |
| | TG DA 004EH | 4 x GN1/1 4 x 60x40 | Analogic | 5.8 | 380-415V 3N | 50/60 | 72x77x60 | 76x84x69 | 51 | 0,50 | 2.376 |

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia
 Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)
 L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza

ToGo

OPTIONS AND ACCESSORIES

| OPTIONS OPTIONAL | Description Descrizione | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) , cm | Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA) , cm | Packaging weight Peso imballo , Kg | Packaging volume Volume imballo , m ³ | Code Codice | For the models Per i modelli | Price Prezzo , € |
|---|---|---|--|--|--|----------------|---------------------------------|--|
| | Overprice for special electric supply 230 V 3 Sovraprezzo per alimentazione elettrica speciale 230 V 3 | | | | | | | +6% |
| STANDS SUPPORTI | | | | | | | | |
|  | Open stand Stand aperto | 50x51x85 | 53x49x85 | 9 | 0.25 | S 33G8 | 404-304 | 648  |
|  | Open stand Stand aperto | 69x59x85 | 61x55x85 | 10 | 0.33 | S 36G8 | 604-004 | 756  |
|  | Tray slides kit Kit portateglie | | | | | CRGR 33G8 | 404-304 | 270  |
| | Tray slides kit Kit portateglie | | | | | CRGR 36G8 | 604-004 | 324  |

ToGo

TRAYS AND GRIDS

TEGLIE E GRIGLIE

| Description Descrizione | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) , cm | Packaging (LxD) Imballo (LxP) , cm | Height (H) Altezza (A) , cm | Packaging weight Peso imballo , Kg | Code Codice | For the models Per i modelli | Price Prezzo , € |
|--|---|--|-----------------------------------|--|----------------|---------------------------------|------------------------|
|  Stainless steel grid Griglia inox | 35,5x32,5 | | 0.9 | G 23 | GN2/3 | | 63 |
| | 53x32,5 | | 1.4 | G 11 | GN1/1 | | 75 |
| | 60X40 | | 2.3 | G 46 | 60X40 | | 99 |
|  Chrome-plated iron grid Griglia in ferro cromata | 35,5x32,5 | | 0.9 | G 23 CR | GN2/3 | | 23 |
| | 53x32,5 | | 1.4 | G 11 CR | GN1/1 | | 26 |
| | 60X40 | | 2.3 | G 46 CR | 60X40 | | 41 |
|  Stainless steel tray Teglia inox | 35,5x32,5 | 4 | 0.8 | B 234 | GN2/3 | | 80 |
| | 53x32,5 | 2 | 1.2 | B 12 | GN1/1 | | 87 |
| | 53x32,5 | 4 | 1.4 | B 14 | GN1/1 | | 99 |
| | 53x32,5 | 6 | 1.6 | B 16 | GN1/1 | | 104 |
|  Aluminium tray for pastry Teglia alluminio per pasticceria | 46X34 | | | P 431 | 46X34 | | 40 |
| | 60X40 | | | P 461 | 60X40 | | 60 |
|  Punched stainless tray Teglia inox forata | 53x32,5 | 2 | 1.2 | B 12F | GN1/1 | | 116 |
| | 53X32,5 | 4 | 1.4 | B 14F | GN1/1 | | 134 |
| | 53x32,5 | 6 | 1.6 | B 16F | GN1/1 | | 151 |
|  Stainless steel basket Cestello rete inox | 53x32,5 | 4 | 1.2 | F 11 | GN1/1 | | 168 |
|  Non stick aluminium tray Teglia alluminio antiaderente | 53x32,5 | 4 | 1.2 | BA 14 | GN1/1 | | 133 |
|  Aluminium stick tray Teglia alluminio | | | | GA 11 | GN1/1 | | 353 |
|  Non stick grid Griglia antiaderente | | | | GS 11 | GN1/1 | | 245 |
|  Contoured enameled tray Teglia piegata smaltata | | 4 | | BE 11 | GN1/1 | | 145 |
|  Grilling platter Placca grill | 53x32,5 | 2 | 1.2 | GM 12 | GN1/1 | | 303 |
|  Stainless steel grid for poultry Griglia inox per polli | 53x32,5 | | 1.2 | G 11S | GN1/1 | | 110 |
|  Punched aluminium baguette tray with 5 positions Teglia per baguette forata in alluminio a 5 canali | 60x40 | | | P46B | 60x40 | | 174 |
|  Eggs tray Teglia a 6 invasi in alluminio | | | | GE 11 | GN1/1 | | 150 |



REGENERATORS



PROVERS



REGENERATORS RIGENERATORI



RRUA 105E
RRUA 105EP



RRUA 110E



RRUA 115E

| Supply Alimentazione | Model Modello | Capacity Capacità | Control panel Pannello di controllo | Power Potenza > kW | Voltage Votaggio , V | Frequency Frequenza , Hz | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxH) , cm | Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxH) , cm | Packaging weight Peso imballo > Kg | Packaging volume Volume imballo > m ³ | Price Prezzo > € |
|-------------------------|------------------|----------------------|---|--------------------------|----------------------------|--------------------------------|---|--|--|--|------------------------|
| Electric Elettrico | RRUA 105E | 5 X GN 1/1 | Analogic | 5.0 3.4 | 380-415V 3N 220-240V 1N | 50/60 | 71x77x60 | 75x87x75 | 80 | 0,49 | 4.590 |
| | RRUA 105EP | 5 X GN 1/1 | Analogic | 6.0 | 380-415V 3N | 50/60 | 71x77x60 | 75x87x75 | 80 | 0,49 | 4.698 |
| | RRUA 110E | 10 X GN 1/1 | Analogic | 10.0 | 380-415V 3N | 50/60 | 71x77x94 | 75x87x110 | 120 | 0,72 | 5.562 |
| | RRUA 115E | 15 X GN 1/1 | Analogic | 15.0 | 380-415V 3N | 50/60 | 71x79x165 | 75x94x184 | 175 | 1,48 | 7.992 |

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia
 Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)
 L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza

PROVERS LIEVITATORI



LS 408E NB



LS 608E NB



LS 066E P



LS 088E P

| Supply Alimentazione | Description Descrizione | Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) , cm | Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA) , cm | Packaging weight Peso imballo , Kg | Packaging volume Volume imballo , m ³ | Code Codice | For the models Per i modelli | Price Prezzo , € |
|-------------------------|---|---|--|--|--|--|---------------------------------|------------------------|
| Electric Elettrico | Static prover 8 levels (1,5 kW 230 V+1- 50/60 Hz) Lievitatore 8 livelli (1,5 kW 230 V+1- 50/60 Hz) | 58x58x93 | 66 | 0,31 | LS 408E NB | TG 304-404E | 1.458 | |
| | Static prover 8 levels 60x40 (2 kW 230 V+1- 50/60 Hz) Lievitatore 8 livelli 60x40 (2 kW 230 V+1- 50/60 Hz) | 88x71x93 | 86 | 0,57 | LS 608E NB | VS 604-004- 606-006 TG 003-604- 004 | 1.674 | |
| | Static prover 6+6 levels GN 1/1 + 60x40 (2 kW 230 V+1- 50/60 Hz) Lievitatore 6+6 livelli GN1/1 + 60X40 (2 kW 230 V+1- 50/60 Hz) | 100x80x73 | 85 | 0,57 | LS 066E P | FX 610-012 FX 011 FX 610-010 | 1.836 | |
| | Static prover 8+8 levels GN 1/1 + 60x40 (2 kW 230 V+1- 50/60 Hz) Lievitatore 8+8 livelli GN1/1 + 60X40 (2 kW 230 V+1- 50/60 Hz) | 100x80x83 | 95 | 0,65 | LS 088E P | FX 604-005 606-005 FX 005-007 | 1.944 | |

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia
 Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassolo: LW (lato lungo) / CW (lato corto)
 L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza

GENERAL CONDITIONS OF SALE

These General Conditions of Sale are part of the sales relationship between the Customer and the INOXTREND, with headquarters in Via Serenissima 1, 31025 Santa Lucia di Piave (TV) - Italia, and orders accepted from any person or entity having its registered office or place of business in Italy or abroad that carries out trade, business or professional activities and regulates the sales of goods specified in this price list. Any conditions different from those contained herein shall be effective only under written acceptance. The Seller reserves the right to modify and/or vary these Terms and Conditions, attaching these changes or amendments to the tender or any written correspondence sent to the customer. Amendments shall be deemed accepted by the Customer in the event of no specific objection within fifteen days of receipt.

1 OFFER AND CONFIRMATION ORDER

- 1.1 The offers, based on the needs expressed by the customer in writing in the request for quote are valid for 30 days, unless otherwise noted specifically on the offer. Any offers issued subsequently cancel and replace all previous versions of the same goods and/or services.
- 1.2 No order will be considered binding for the Seller until it has been accepted with the confirmation issued by the latter.
- 1.3 The provision is made only as set forth in the order confirmation.
- 1.4 Any request by the Customer or his verbal agreement with representatives of Seller shall not be valid unless confirmed in writing by the company.
- 1.5 The Seller reserves the right, at its sole option, to cancel the order if any further verification of the conditions of the Customer's credit suggests such cancellation.

2 PRICES AND METHOD OF PAYMENT

- 2.1 The prices listed in the seller's price list are binding if accepted by Seller's order confirmation, except as specified in the order confirmation. The Customer should communicate all mistakes and omissions immediately to the Seller in the terms of payment and in the prices indicated in the acceptance document.
- 2.2 All prices quoted in tenders are always ex Seller's warehouse in Santa Lucia di Piave (TV) - Italia y, excluding VAT. All prices are subject to change upon expiry of the terms of validity, depending on new market parameters. Prices do not include shipping costs that are borne by the Customer, unless otherwise agreed and signed by both parties.
- 2.3 The Seller also reserves the right to change the Customer's terms of payment of when, in his opinion, the Customer's financial condition and records of earlier payments suggest such changes. The payment terms are specified in the order confirmation. For payments from abroad the cost of transferring funds from the foreign to the Italian bank are to be paid by the customer.
- 2.4 Payment must be made in the form and within the agreed time frame. The applicable billing and payment methods are those given in the offer or order confirmation.
- 2.5 In case of delay in payment compared to the deadline, the Customer will be automatically declared in default and the Seller shall be entitled to charge the customer interest rates as specified in Article 5 of Legislative Decree no. 231/2002. Where the delay in payment exceeds thirty (30) days of the due date, the Seller shall also be entitled to receive, pursuant to art. 3, paragraph 3 of Law 18.06.1998 as amended by art. 10 Leg. Decree 231/2002, a penalty of 5% (five) of the amount in respect of which the payment terms are not met. In any case without prejudice to the right of the Seller to terminate the contract with a simple registered letter, except the interests referred to above and greater damage.
- 2.6 Any breach of the Seller does not allow the customer to delay or suspend payments.

3 TERMS AND CONDITIONS OF DELIVERY

- 3.1 The delivery terms specified in the order confirmation are binding, unless exceptions are beyond the control of Seller, which will in any case be notified promptly to the Customer.
- 3.2 The Seller will ensure that the date indicated in the order confirmation is met.
- 3.3 In case of delay in delivery due to force majeure, the Seller will agree a new delivery date with the Customer or cancel the order, and in both cases the Seller shall be relieved of any liability to the Customer in relation to the late delivery or cancellation of the order. In no event shall Seller be liable for late or non-delivery due to shortage of products.

4 TRANSPORT

- 4.1 When the single offer/order confirmation does not provide any specific indication of the delivery method, supplies are Ex Works (EXW (loaded)-INCOTERMS 2010). The Seller shall, at its own expense and by its own means, load the goods on the means of transport. The transfer of loading risks will occur when loading is complete. The Seller is not responsible in any case of deterioration or damage to the Products after the transfer of risk and in no event shall any shipping damage free the Customer from the obligation to make the payments.
- 4.2 The goods transported are not covered under any insurance policy, subject to special rules that will be agreed upon and charged to the Customer. In no event shall Seller pay compensation to the Customer.

5 PACKAGING

The price listed in the price list refer to packaged goods with the means of protection necessary to prevent damage or deterioration of materials, under normal conditions of transport or to Customer's destination.

6 TESTING

Before dispatch the machinery and / or equipment are tested at the Seller's workshops. Components, technical data and features may be subject to change at any time.

7 WARRANTY

- 7.1 The warranty for hidden defects is valid for 12 (twelve) months from the date of invoice and subject to the submission of a written claim by the Customer.
- 7.2 INOXTREND warrants its products and components/parts from manufacturing defects or non-conformity with only the specifications described in the data sheets, or provided for in applicable legislation.
- 7.3 The warranty will consist exclusively, at INOXTREND's option, of repair or replacement of components and/or products found to be defective.
- 7.4 It is the Customer's responsibility to check and report by written complaint, upon delivery, any obvious defects or non-conformities of the products. The warranty shall automatically expire if the obvious defect/non-conformity is not reported in writing within 2 (two) days of delivery.
- 7.5 Complaints of defects or non-conformities, overt or covert, must be sent by the Customer to INOXTREND in writing, enclosing a complete and detailed technical report showing the serial number of the product. INOXTREND upon receipt of the above complaint, at its option, without limitation or waiver of any of its rights, may:
 - (a) authorize in writing the return of the product or part, which must be returned by the Customer ex our plant, accompanied by regular transport document and return authorization issued by INOXTREND (no return will be accepted without prior written authorization from INOXTREND);
 - (b) send one of its representatives to the Customer;
 - (c) send the necessary components to the Customer to remove the defect or non-conformity;
 - (d) reject the complaint.

Without prejudice to the mandatory limits of the law, it is expressly understood that if INOXTREND, after having received the return and/or checked the contested or returned part, recognizes a manufacturing defect/non-conformity attributable to itself, it will only be obliged - at its own choice and expense - to supply the spare part or to replace or repair the defective part, to the exclusion of any other charge, obligation, damage or other liability for any reason whatsoever. In such case, any spare parts to be replaced shall have a twelve (12) month warranty. Any other costs or expenses, including labor costs, shall be borne by the Customer.

In the event that INOXTREND deems the complaint of defects to be unfounded, it will send the Customer a report on the checks and inspections carried out, rejecting any related liability; in such cases the Customer will be required to pay and reimburse all costs incurred by INOXTREND (including survey costs, intervention costs, labor and shipping costs in addition to any replacement/repair costs) which will be invoiced.

- 7.6 The warranty does not cover all parts subject to normal wear and tear including knobs, moving and removable parts, glass parts, refractory material, piping and any components or accessories where the defect is determined by wear and tear.
The warranty also does not cover parts damaged on occasion of or due to shipment/transport ex-factory, any damage caused by incorrect or deficient maintenance, improper use or mishandling by the Customer's personnel, defective or neglected handling, excessive use of the devices, damage or deterioration caused or aggravated by failure to interrupt the use of the goods in the presence of technical problems, or surges in electrical voltage or processing temperature or any other cause not directly attributable to the manufacturer.
The warranty automatically lapses if the hidden defect/non-conformity is not reported in writing within 8 (eight) days of discovery. The warranty also lapses when equipment or devices or spare parts not supplied by INOXTREND are installed on the products, when modifications are made which have not been authorized by the manufacturer, if the serial number of the product is cancelled, modified or illegible. The warranty is also void in the event of total or partial non-compliance with the requirements and instructions contained within the manuals accompanying the product.
- 7.7 INOXTREND shall be liable only for damages caused to the Customer as an immediate and direct consequence of its own willful or grossly negligent failure to perform its obligations under the contract.
- 7.8 In no cases will INOXTREND be liable for indirect damages, suffered by the Customer or third parties, such as, but not limited to, damages to image loss of profit, production, contracts, penalties or refunds of any kind.
- 7.9 Shipment of components necessary to remove the defect or nonconformity will be freight collect. The warranty does not cover labor charges or any other incidental expenses.
- 7.10 Notwithstanding the foregoing, in no event shall compensation for loss or damage or for any other reason (which the Customer may claim) in any case exceed the price of the product being repaired/replaced.
- 8 ENGINES AND SYSTEMS** The prices are for appliances with engine power and voltage used in the European Community.
- 9 WARRANTY AGAINST THE BUYER** Should the Customer fail to provide electronic proof of the goods having left the Community's customs territory, the former is obligated to reimburse the Seller taxes and penalties imposed by the Inland Revenue.
- 10 JURISDICTION AND APPLICABLE LAW**
- 10.1 All disputes, whether in contract or tort, relating to the interpretation, validity, effectiveness, execution and termination of these general conditions of sale, shall be subject to the exclusive jurisdiction of the Italian Legal Authorities, Court of Treviso.
- 10.2 These general conditions of sale shall be construed and governed by Italian law.

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

Le presenti Condizioni Generali di Vendita sono da considerarsi parte integrante del rapporto di vendita tra il Cliente e la INOXTREND, con sede in Via Serenissima 1, 31025 Santa Lucia di Piave (TV) - Italia, per gli ordini accettati e provenienti da parte di qualsiasi persona fisica o giuridica avente sede legale o domicilio in Italia od all'estero e che agisce nell'esercizio della propria attività commerciale, imprenditoriale o professionale e regolano le vendite delle merci indicate nel presente listino. Condizioni differenti da quelle qui contenute saranno efficaci solo in forza di accettazione scritta. Il venditore si riserva il diritto di modifica e/o variare le presenti Condizioni, allegando tali modifiche o variazioni alle offerte o a qualsivoglia corrispondenza scritta inviata al Cliente. Le modifiche si intendono accettate da parte del Cliente in caso di mancata specifica contestazione nei quindici giorni successivi alla ricezione.

1 OFFERTA E CONFERMA D'ORDINE

- 1.1 Le offerte, basate sulle necessità espresse dal Cliente per iscritto nella richiesta d'offerta, hanno validità di 30 giorni, salvo diverse indicazioni espressamente riportate sull'offerta. Eventuali offerte emesse successivamente annullano e sostituiscono le precedenti versioni relative agli stessi beni e/o servizi.
- 1.2 Nessun ordine sarà considerato vincolante per il Venditore fino a quando esso non sia stato accettato con la conferma emessa da quest'ultimo.
- 1.3 La fornitura viene effettuata esclusivamente con le modalità riportate nella conferma d'ordine.
- 1.4 Qualunque richiesta del Cliente o suo accordo verbale con i rappresentanti del Venditore non saranno validi se non confermati per iscritto dalla stessa.
- 1.5 Il Venditore si riserva, a sua insindacabile scelta, il diritto di annullare l'ordine se ogni ulteriore verifica delle condizioni di edito del Cliente suggerissero tale annullamento.

2 PREZZI E MODALITÀ DI PAGAMENTO

- 2.1 I prezzi contenuti nel listino del Venditore sono impegnativi se accettati da conferma d'ordine del Venditore, salvo quanto specificato nella conferma d'ordine stessa. Il Cliente dovrà comunicare immediatamente al Venditore ogni errore ed omissione di ogni tipo nelle condizioni di pagamento e nei prezzi, contenuti nel documento di accettazione.
- 2.2 Tutti i prezzi indicati nelle offerte si intendono sempre franco magazzino del Venditore in Santa Lucia di Piave (TV) - Italia, IVA esclusa. Tutti i prezzi indicati potranno subire variazioni, decorsi i termini di validità, in dipendenza da nuovi parametri di mercato. I prezzi non comprendono i costi di spedizione che restano a carico del Cliente, salvo diversi accordi sottoscritti da entrambe le parti.
- 2.3 Il Venditore si riserva altresì la facoltà di cambiare le condizioni di pagamento del Cliente quando, secondo la sua opinione, le condizioni finanziarie del Cliente e le registrazioni dei pagamenti precedenti suggerissero tali cambiamenti. Le condizioni di pagamento sono specificate in conferma d'ordine. Per i pagamenti dall'estero le spese di trasferimento fondi dalla Banca estera alla Banca italiana sono a completo carico del Cliente.
- 2.4 Il pagamento deve essere effettuato nella forma e nei termini concordati. Le modalità di fatturazione e di pagamento applicabili sono quelle riportate in offerta o nella conferma d'ordine.
- 2.5 In caso di ritardo nei pagamenti rispetto ai termini stabiliti, il Cliente sarà costituito automaticamente in mora e il Venditore avrà diritto di addebitare al Cliente interessi di mora al tasso previsto dall'art. 5 del D.Lgs. 231/2002. Laddove il ritardo nel pagamento ecceda di 30 (trenta) giorni il termine convenuto, il Venditore avrà altresì diritto a percepire, ai sensi dell'art. 3, comma 3 della L.18.06.1998 come modificata dall'art. 10 D. Lgs. 231/2002, una penale pari al 5% (cinque) dell'importo in relazione al quale i termini di pagamento non siano stati rispettati. Resta salvo in ogni caso il diritto del Venditore di risolvere il contratto con semplice lettera raccomandata, salvi gli interessi di cui sopra e i maggiori danni.
- 2.6 Eventuali inadempimenti del Venditore non consentono al Cliente di ritardare o sospendere i pagamenti.

3 TERMINI E MODALITÀ DI CONSEGNA

- 3.1 I termini di consegna specificati nella conferma d'ordine sono impegnativi, salvo deroghe indipendenti dalla volontà del Venditore che verranno comunque tempestivamente segnalate al Cliente.
- 3.2 Il Venditore si adopererà con il massimo impegno affinché sia rispettata la data indicata nella conferma d'ordine.
- 3.3 Nel caso di ritardo di consegna dovuto a cause di forza maggiore, il Venditore concorderà con il Cliente una nuova data di consegna o l'annullamento dell'ordine, ed in entrambi casi il Venditore sarà esonerato da qualsiasi responsabilità nei confronti del Cliente relativamente alla ritardata consegna o per l'annullamento dell'ordine. In nessun caso il Venditore sarà responsabile per ritardata o mancata consegna dovuta a carenza di prodotti.

4 TRASPORTI

- 4.1 Quando nella singola offerta/conferma d'ordine non è riportata alcuna specifica indicazione ci si intende che le modalità di consegna, le forniture si intendono Franco Fabbrica (EXW (loaded) - INCOTERMS 2010). Il Venditore provvederà, a proprio carico e con mezzi propri, al caricamento della merce sul mezzo di trasporto. Il passaggio dei rischi del caricamento avverrà a carico completo. Il Venditore non risponde in nessun caso del perimento o del danneggiamento dei Prodotti dopo il passaggio dei rischi ed in nessun caso eventuali danni derivanti dal trasporto liberano il Cliente dall'obbligo di effettuare i pagamenti. La merce trasportata non è coperta da alcuna polizza assicurativa, salvo disposizioni particolari che verranno concordate ed addebitate al Cliente. In nessun caso il Venditore corrisponderà un indennizzo al Cliente.

- 5 **IMBALLI** I prezzi indicati nei listini si intendono riferiti a merce imbalsata con i mezzi di protezione necessari per evitare danni o deterioramenti dei materiali, in condizioni normali di trasporto o per la destinazione stabilita.

- 6 **COLLAUDO** Prima della spedizione le macchine e/o gli impianti vengono collaudati presso le officine del venditore. Componenti, dati tecnici e caratteristiche potranno subire delle variazioni in qualsiasi momento.

7 GARANZIA

- 7.1 La garanzia per vizi occulti è valida per 12 (dodici) mesi a decorrere dalla data di fattura e subordinata alla presentazione di un reclamo scritto da parte del Cliente.

- 7.2 INOXTREND garantisce i suoi prodotti e componenti/parti dai soli difetti di fabbricazione o non conformità alle sole specifiche descritte nelle schede tecniche, o previste dalla legislazione applicabile

- 7.3 La garanzia consisterà esclusivamente, a scelta di INOXTREND, nella riparazione o sostituzione dei componenti e/o prodotti che risultino viziati.

- 7.4 È onere del Cliente controllare e riportare tramite reclamo scritto, all'atto della consegna, eventuali vizi o non conformità palesi dei prodotti. La garanzia decade automaticamente nel caso in cui il vizio/non conformità palese non venga denunciato per iscritto entro 2 (due) giorni dalla consegna.

- 7.5 Le denunce di vizi o non conformità, palesi o occulte, devono essere inviate dal Cliente a INOXTREND in forma scritta, allegando una relazione tecnica completa e dettagliata che riporti il numero di matricola del prodotto.

INOXTREND riceverà la denuncia di cui sopra, a sua scelta, senza limitazione o rinuncia alcuna ai suoi diritti, potrà:

- a) autorizzare in forma scritta la restituzione del prodotto o del pezzo che dovranno esser resi dal Cliente franco nostro stabilimento, accompagnati da regolare documento di trasporto e autorizzazione al reso emessa da INOXTREND (nessun reso verrà accettato senza preventiva autorizzazione scritta di INOXTREND);
- b) inviare un suo incaricato presso il Cliente;
- c) inviare al Cliente i componenti necessari per rimuovere il vizio o la non conformità;
- d) respingere la denuncia.

Fermi i limiti inderogabili di legge, resta espressamente inteso che qualora INOXTREND, dopo aver ricevuto il reso e/o controllato la parte contestata o restituita, riconosca un difetto/non conformità di fabbricazione alla stessa imputabile, sarà tenuta solamente - a sua scelta e a sue spese - a fornire il pezzo di ricambio o a sostituire o riparare la parte viziata, con esclusione di qualsiasi altro onere, obbligo, danno o altra responsabilità a qualsiasi titolo. In tal caso, gli eventuali ricambi che verranno sostituiti avranno una garanzia della durata di dodici (12) mesi. Ogni altro costo o spesa, inclusi quelli di manodopera, sono a carico del Cliente.

Nel caso in cui INOXTREND ritenga la denuncia dei vizi infondata, invierà al Cliente una relazione sui controlli e sulle verifiche effettuate, respingendo ogni relativa responsabilità; in tali casi il Cliente sarà tenuto a pagare e rifondere tutti i costi sostenuti da INOXTREND (inclusi costi di perizia, costi d'intervento, di manodopera e di spedizione oltre ad eventuali costi di sostituzione/riparazione) che verranno fatturati

- 7.6 La garanzia non copre tutte le parti soggette a normale usura comprese manopole, parti mobili e asportabili, parti in vetro, materiale refrattario, tubazioni e tutti gli eventuali componenti o accessori ove il vizio sia determinato dall'usura.
La garanzia non copre inoltre parti danneggiate in occasione o a causa della spedizione/trasporto franco fabbrica, eventuali danni causati da errata o carente manutenzione, da uso improprio o errate manovre del personale del Cliente, da trattamento difettoso o trascurato, da eccessivo utilizzo dei dispositivi, da danni o deterioramenti causati o aggravati dalla mancata interruzione dell'uso dei beni in presenza di problemi tecnici, o sbalzi di tensione elettrica o di temperatura di lavorazione o da ogni altra causa non direttamente imputabili al produttore.
La garanzia decade automaticamente nel caso in cui il vizio/non conformità occulti non vengano denunciati per iscritto entro 8 (otto) giorni dalla scoperta. La garanzia decade inoltre quando sui prodotti vengano installate apparecchiature o dispositivi o ricambi non forniti da INOXTREND, quando siano apportate modifiche non autorizzate dal produttore, qualora il numero di matricola del prodotto sia cancellato, modificato o illeggibile. La garanzia decade inoltre nel caso di inosservanza totale o parziale delle prescrizioni e istruzioni contenute all'interno dei manuali che accompagnano il prodotto.
- 7.7 INOXTREND sarà responsabile esclusivamente per i danni cagionati al Cliente quale conseguenza immediata e diretta di un proprio doloso o gravemente colpevole inadempimento agli obblighi nascenti dal contratto.
- 7.8 In nessun caso INOXTREND sarà responsabile per danni indiretti, subiti dal Cliente o da terzi, quali, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, danni d'immagine perdita di profitto, di produzione, di contratti, penalità o rimborsi di qualsiasi natura.
- 7.9 La spedizione dei componenti necessari per rimuovere il vizio o la non conformità avverrà in porto assegnato. La garanzia non contempla le spese di manodopera e qualsiasi altra spesa accessoria.
- 7.10 Fermo quanto sopra, in nessun caso il risarcimento per perdite o danni o a qualunque altro titolo (che il Cliente possa richiedere) potrà comunque superare il prezzo del prodotto oggetto di riparazione/sostituzione.

8 MOTORI ED IMPIANTI I prezzi sono intesi per macchie con motore a potenza e voltaggio utilizzati nell'ambito della Comunità Europea.

9 CLAUSOLA DI GARANZIA A CARICO DEL COMPRATORE Nel caso di mancata formazione della prova elettronica di uscita della merce dal territorio doganale comunitario, si obbliga il Cliente a rimborsare al Venditore le imposte e le sanzioni applicate dall'Agenzia delle Entrate.

10 GIURISDIZIONE - FORO COMPETENTE E LEGGE APPLICABILE

- 10.1 Tutte le controversie, di natura contrattuale od extracontrattuale, relative all'interpretazione, validità, efficacia, esecuzione, risoluzione delle presenti condizioni Generali di Vendita, saranno soggette in via esclusiva alla competenza dell'Autorità Giudiziaria Italiana, foro di Treviso.
- 10.2 Le presenti Condizioni Generali di Vendita saranno interpretate e regolate secondo la legge italiana.

