



WHEN HEAT MATTERS

NEW LINE



WHEN HEAT MATTERS







WHEN HEAT MATTERS

**LA RICERCA DEL CALORE IDEALE È
DA SEMPRE LA NOSTRA MISSION.
OGNI CHEF NELLA PREPARAZIONE
DEI PROPRI PIATTI PUÒ CONTARE
SULLA NOSTRA ESPERIENZA.**

**COVEN:
QUANDO IL CALORE CONTA.**

Fondata negli anni ottanta a Cremona con una vocazione per la ricerca, Coven è stata tra le prime aziende a lanciare sul mercato mondiale il **combi-vapore**, forni a convezione a vapore.

Nel 2019 Coven rinasce a Torino da una sinergia di imprenditori e di un team di tecnici altamente qualificati che, coerenti con la missione degli esordi e con una passione condivisa per la ricerca tecnologica, punta a un unico risultato: **il calore ideale**.

Ogni forno prodotto viene collaudato dai nostri tecnici specializzati che monitorano ogni singola fase del processo di assemblaggio.

I prodotti Coven sono forni made in Italy che, oltre ad essere di semplice utilizzo, hanno prestazioni e livelli di affidabilità eccezionali con un rapporto qualità prezzo soddisfacente.

Il futuro di Coven è sinonimo di innovazione.

I brevetti esclusivi applicati ai nuovi prodotti garantiranno un vantaggio competitivo durevole e significativo, soprattutto nelle applicazioni a gas in cui si sono raggiunti livelli minimi di consumi ed emissioni.



IL CALORE IDEALE

PASSIONE

Ogni giorno siamo al fianco degli chef che utilizzano i nostri forni favorendo la loro creatività e consentendogli di realizzare cotture perfette con semplici gesti quotidiani. È la passione made in Italy!

Costruiamo. I forni professionali a convezione Coven sono realizzati interamente all'interno dell'azienda, tutti collaudati e pronti all'uso intensivo a cui sono destinati.

Affianchiamo. Nella fase di prevendita mettiamo a disposizione degli chef tutte le informazioni necessarie all'uso dei forni.

Offriamo. Assistenza costante ed accurata.

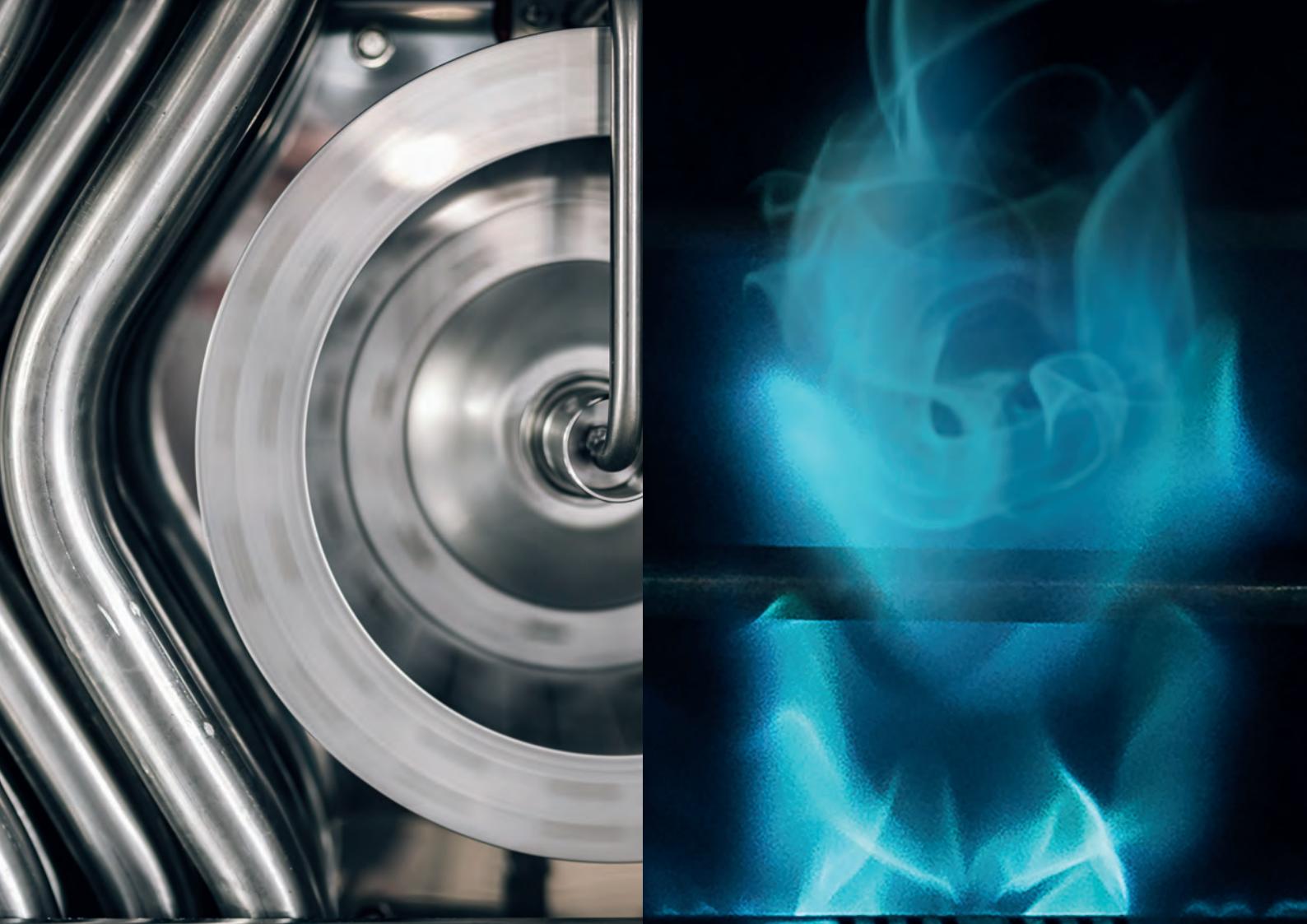


TECNOLOGIA

Distinguiamo i forni per la gastronomia da quelli per la pasticceria: le linee guida sono la semplicità di utilizzo e l'affidabilità. **Utilizziamo componentistica di alta qualità** progettata e realizzata in partnership con i nostri fornitori.

I nostri forni presentano elementi innovativi protetti da brevetti aziendali che consentono a Coven di essere all'avanguardia nel settore di riferimento.





RICERCA E SVILUPPO

Le nuove direttive europee ed in particolare quelle sull'ecodesign e l'etichettatura energetica, sono le leve fondamentali della nostra ricerca. **Continuiamo ad investire per il miglioramento dei nostri sistemi di combustione.** In questo campo Coven è titolare di un'innovazione, oggetto di brevetto internazionale, che prevede l'utilizzo di un particolare bruciatore per i fornì a gas.

Abbiamo introdotto, grazie ai nostri ricercatori, **nuovi sistemi di controllo del vapore nella camera di cottura.** È allo studio un nuovo sistema di autodiagnosi del forno che potenzierà gli strumenti a disposizione dei nostri tecnici che si occupano dell'assistenza.

PRODUZIONE INTERNA

I fornì a convezione Coven sono prodotti dal nostro personale specializzato.

Ogni componente è assemblato con cura e precisione per ottenere un prodotto altamente garantito, strutturalmente solido e tecnologicamente all'avanguardia. Il sistema di controllo interno e la qualità dei componenti garantiscono la **resistenza dei nostri fornì all'uso intensivo e all'usura del tempo.**

CONSEGNA RAPIDA

L'organizzazione del nostro sistema produttivo consente alla Coven di **rispondere in tempi strettissimi alle esigenze della propria clientela.**



SCUOLA DI CUCINA E PERSONAL CHEF

I forni a convezione Coven sono noti per essere intuitivi e user-friendly. **Con pochi gesti chef professionisti ottengono risultati eccellenti.**

Coven mette a disposizione dei propri clienti la sua **cooking school** dove sarà possibile apprendere tutte le funzioni dei propri forni.

Il nostro **Personal Chef** vi guiderà all'uso del vostro forno Coven: dalle ricette ai programmi di cottura, dalla manutenzione ai differenti cicli di lavaggio.

Per maggiori informazioni: personalchef@coven.it

GASTRONOMIA

Grazie alla sua ricca collezione di forni professionali a convezione e misti, a vapore diretto o con boiler, nelle versioni gas ed elettrica, **Coven è il partner perfetto in cucina** per preparare al meglio le ricette di gastronomia. La grande versatilità dei forni Coven offre agli Chef la massima creatività con risultati impeccabili.

STEADY COOK

Un forno ad alta tecnologia in due modelli Visual e Touch; forni a convezione e combi-vapore con regolazione della temperatura precisa e uniforme e con un software in grado di memorizzare fino a 120 ricette con 6 differenti fasi di cottura. L'ingresso USB offre la possibilità di aggiornare il software consentendo di gestire e semplificare i processi di lavoro.

VISUAL

Una serie dotata di una tastiera a comandi capacitivi **intuitiva ed affidabile** dal design sofisticato.

TOUCH

Il top di gamma Steady Cook è programmabile attraverso un **display grafico touch screen** da 7 pollici per un uso rapido e semplice. Questo modello è dotato della funzione **MULTICOOK** che, attraverso un sistema di cottura multilivello, consente di cuocere contemporaneamente alimenti che hanno tempi di preparazione differenti.

DUO STEAM SYSTEM Innovativo sistema combinato che produce vapore consentendo di regolare la percentuale di umidità. Una caldaia dedicata conduce vapore nella camera di cottura insieme a dispositivi che ne consentono la produzione diretta in un binomio perfetto di efficienza. **DUO STEAM SYSTEM** permette di realizzare cotture rapide ad alta temperatura e preparazioni lente a bassa temperatura. Steady Cook permette di cuocere alimenti sottovuoto, con minori perdite di peso e una maggiore esaltazione dei sapori ed è dotata di un inverter che permette di controllare le ventole a 9 differenti velocità.

DELTA T COMBO * Consente di mantenere costante la differenza di temperatura tra il cuore del prodotto e la camera di cottura. La sonda al cuore è il fulcro del DELTA T COMBO, che consente di rilevare la temperatura in tempo reale nel nucleo della materia prima fino alla cottura desiderata. La sonda al cuore è rimovibile per garantirne una maggiore durata.

SELF WASHING MODE * Pulizia accurata e completa.

Il sistema di lavaggio è dotato di un braccio con getti multipli in grado di raggiungere ogni angolo della camera di cottura per una pulizia impeccabile grazie a **tre cicli di lavaggio**, dal più rapido al più intenso. I liquidi sono raccolti da un sistema a doppia vasca.

PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

Coven fa dell'antica arte della pasticceria e della panificazione una realtà moderna. I forni della New Line dedicati a questo comparto garantiscono **risultati perfetti in tutte le fasi di preparazione**.

I forni Coven presentano **elementi ad alta tecnologia** pur mantenendo caratteristiche **semplici ed affidabili**.

MASTER DELIGHT

Master Delight rappresenta il nuovo concetto Coven applicato alla pasticceria ed alla panificazione, disponibile nelle due versioni Mech e Visual.

La termoregolazione digitale e l'inversione di rotazione della ventola permettono un'elevata precisione della cottura. La raccolta delle condense è garantita da un sistema a doppia vasca.

Master Delight è il top di gamma dei forni da pasticceria e bakery Coven, una meraviglia di perfezione e semplicità.

MECH

La serie con termoregolazione digitale ed encoder. Cottura a convezione, umidificatore automatico e manuale, regolazione della velocità e inversione di rotazione della ventola garantiscono **risultati di qualità sempre elevata**.

VISUAL

Una serie dotata di una tastiera a comandi capacitivi intuitiva ed affidabile dal design sofisticato. Il software di ultima generazione offre la possibilità di registrare fino a 99 ricette e di scegliere 6 diverse opzioni per le fasi di cottura in sequenza automatica. **L'assoluta affidabilità del sistema garantisce la costante ripetibilità nel tempo.** La partenza ritardata e il sistema di raffreddamento rapido consentono di ottimizzare i tempi di preparazione. L'ingresso USB offre la possibilità di aggiornare il software con nuove funzioni e ricette consentendo di gestire e semplificare i processi di lavoro. I forni Master Delight sono dotati di un inverter che permette di controllare le ventole a 9 differenti velocità e vantano anche un innovativo sistema di evacuazione rapida automatica.



* opzionali nella serie visual e inclusi nella serie touch



STEADY COOK

linea gastronomia



STEADY COOK MECH

La serie con termoregolazione digitale con **encoder e comandi manuali**.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE:

- Cottura a convezione e a vapore
- Ciclo misto convezione - vapore
- Inversione di rotazione della ventola
- Evacuazione rapida umidità
- Doppia vasca raccolta liquidi



apertura/chiusura valvola evacuazione rapida

display termoregolatore digitale

encoder push-to-set

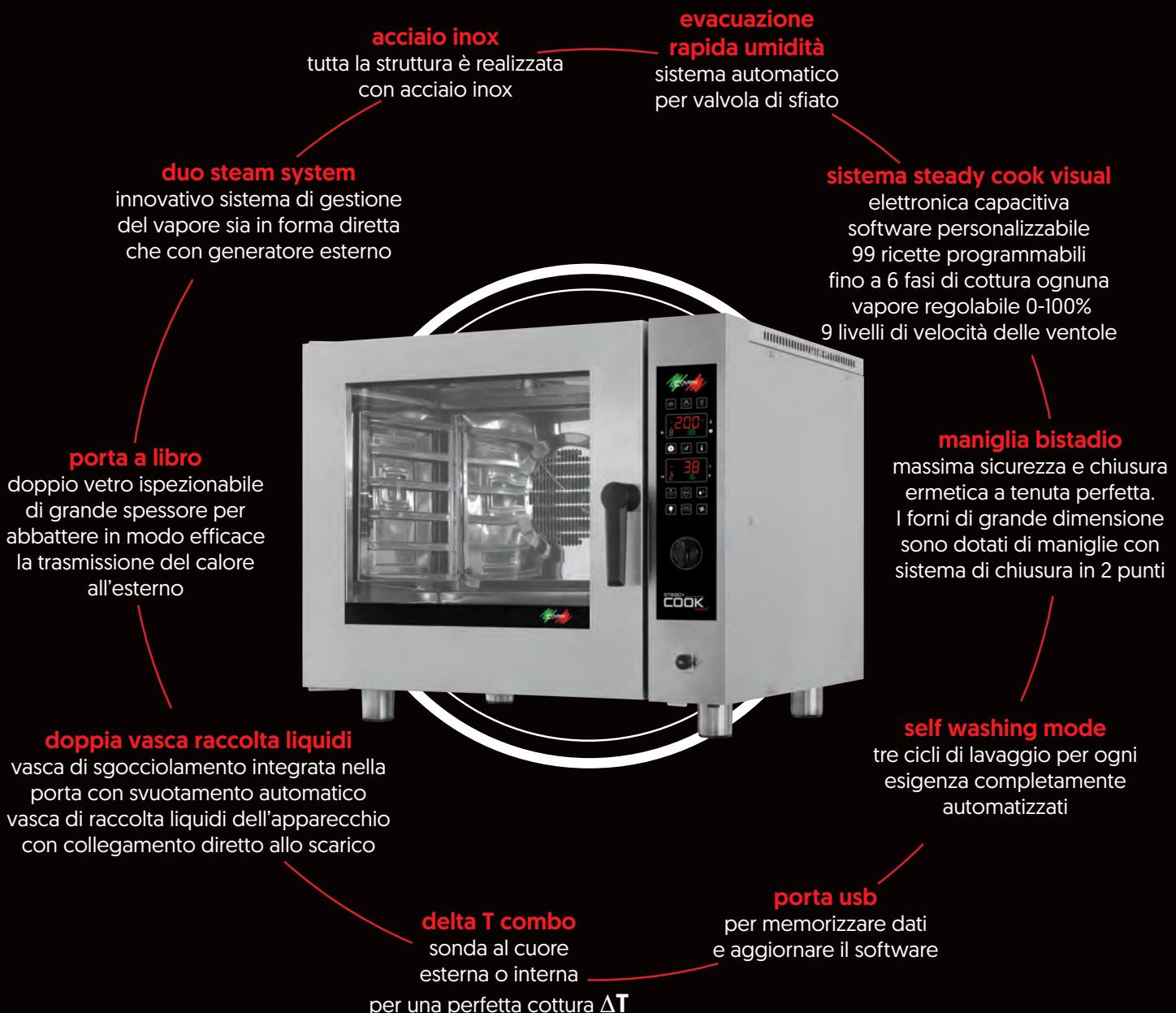
cottura a convezione

cottura a vapore

cottura mista convezione / vapore

timer da 1 a 120' e posizione permanente

on/off



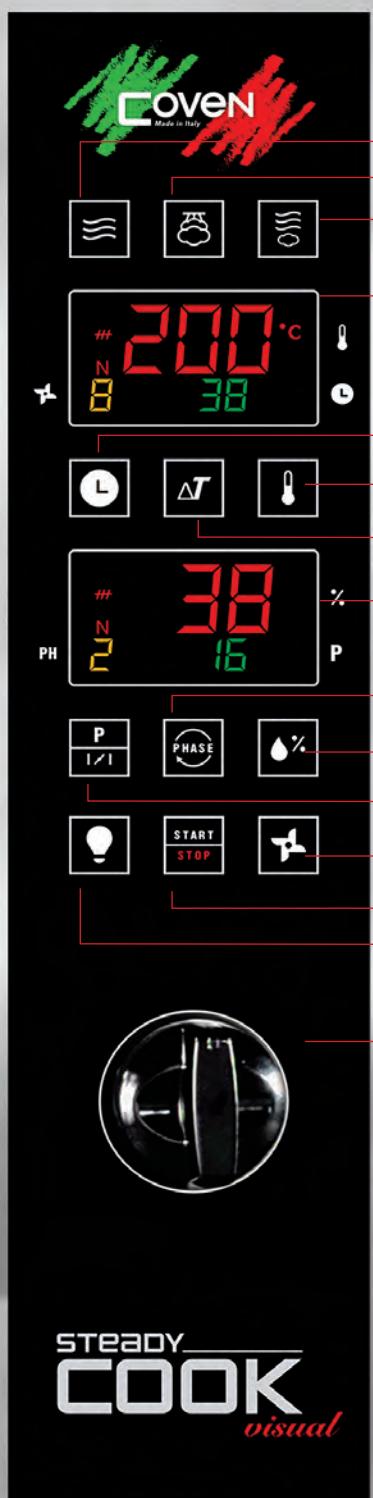
STEADY COOK VISUAL

La serie programmabile con **tastiera a comandi capacitivi**. L'innovativo sistema consente di memorizzare i dati fino a **99 ricette con 6 fasi di cottura**.

L'ingresso **Usb** permette di memorizzare i dati e di **aggiornare il software con nuove funzioni e ricette**.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE:

- Regolazione della percentuale di umidità
- Regolazione con Inverter della velocità delle ventole fino a 9 Livelli
- Sonda al cuore
- Sistema di lavaggio automatico



cottura a convezione

cottura a vapore

cottura mista convezione/vapore

doppio display visualizzazione temperatura
velocità ventola, timer e segnalazione allarmi

timer

temperatura camera/sonda al cuore

delta-t

doppio display visualizzazione percentuale
umidità, programmi e fasi

fasi

percentuale umidità

programmi/valvola automatica di sfiato

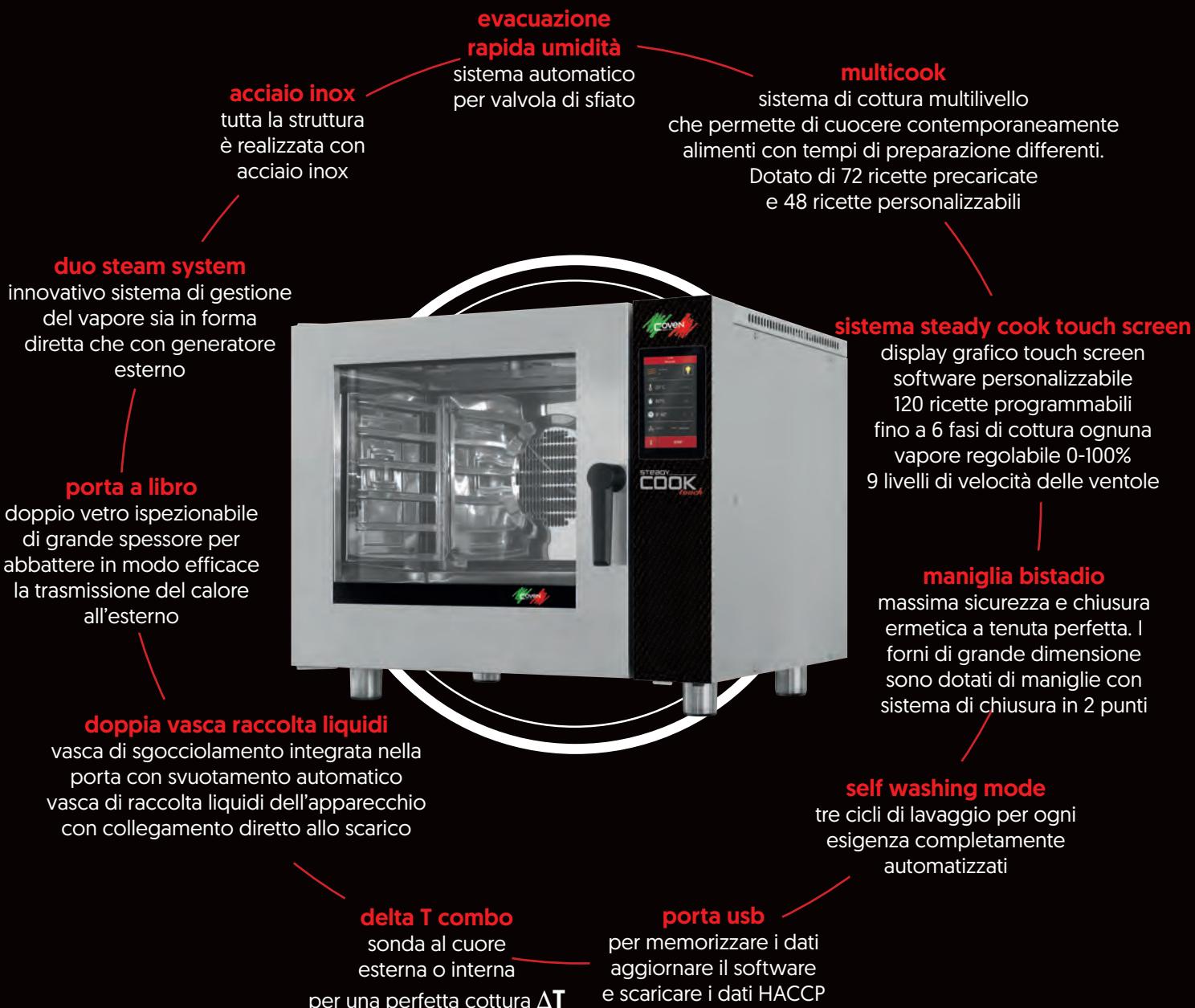
velocità ventola controllata da inverter

start stop

luce camera

encoder push / set / up and down / stand-by

porta usb



STEADY COOK TOUCH

La serie programmabile top-class con **display grafico touch-screen a colori da 7 pollici**. L'innovativo sistema consente di memorizzare fino a **120 ricette** con **6 fasi di cottura**. L'ingresso USB permette di scaricare i **dati HACCP** e di **aggiornare il software con nuove funzioni**.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE:

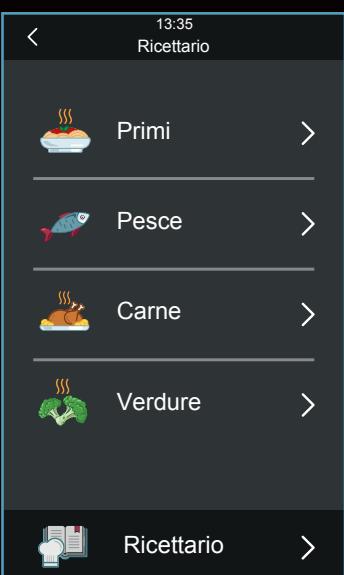
- Autodiagnosi
- Regolazione della percentuale di umidità
- Regolazione con Inverter della velocità delle ventole fino a 9 Livelli
- Sonda al cuore
- Multicook - cottura multilivello
- Sistema di lavaggio automatico



display grafico touch screen ad alta visibilità. Librerie memorizzate e programmabili. Cicli di cottura: mantenimento, delta-T, rigenerazione, bassa temperatura e sottovuoto. Programmi di lavaggio automatici, autodiagnosi e aggiornamento in remoto.



home page
ampia panoramica,
grafica intuitiva,
selezione delle funzioni
facile e veloce

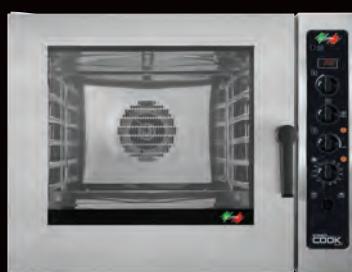


ricette
possibilità di salvare
programmi di cottura
personalizzati,
libreria di programmi
precaricati
appositamente
realizzati e testati nei
nostri laboratori,
aggiornamento e
salvataggio dati tramite
porta usb



cicli speciali
multicook con funzione
count-up che permette
un ciclo di cottura
“continua” e funzione
count-down in cui
teglie con tempi di
preparazione differenti
completano la cottura
tutte nello stesso
momento

porta usb



codice	Serie 6 ↗	Serie 6 ↘
dim. esterne	N06ESCMD	N06GSCMD
dim.interne	862x716x728 mm	862x716x728 mm
numero teglie	584x355x436 mm	584x355x436 mm
distanza teglie	6 - 1/1 GN	6 - 1/1 GN
numero pasti	60 mm	60 mm
peso	max 70	max 70
tensione	91 Kg	103 Kg
potenza	415 ~ 3N	230 ~ 1N
	7,8 kW	0,35 ↗ 8,5 ↘ kW



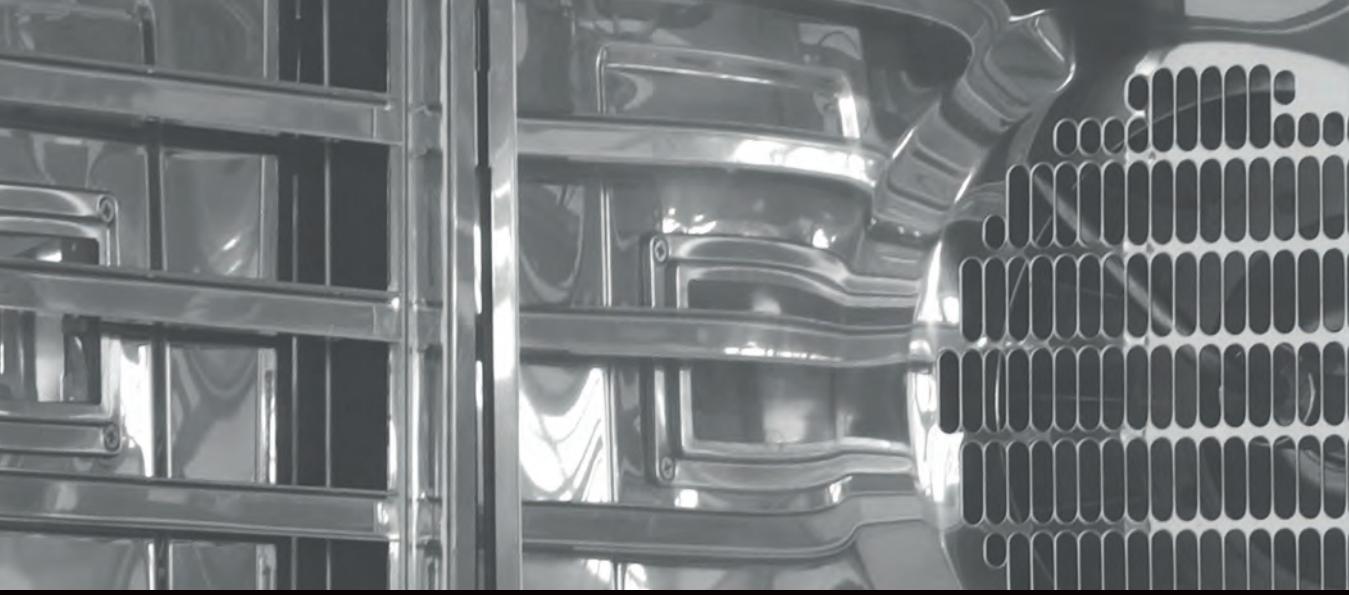
codice	Serie 10 ↗	Serie 10 ↘
dim. esterne	N10ESCMD	N10GSCMD
dim.interne	942 x 823 x 1.102 mm	942 x 823 x 1.102 mm
numero teglie	634 x 396 x 670 mm	634 x 396 x 670 mm
distanza teglie	10 - 1/1 GN	10 - 1/1 GN
numero pasti	60 mm	60 mm
peso	max 100	max 100
tensione	145 Kg	168 Kg
potenza	415 ~ 3N	230 ~ 1N
	15,4 kW	0,4 ↗ 17 ↘ kW



codice	Serie 20 ↗	Serie 20 ↘
dim. esterne	N20ESCMD	N20GSCMD
dim.interne	1.008x1.169x1.238 mm	1.008x1.169x1.238 mm
numero teglie	710x732x780 mm	710x732x780 mm
distanza teglie	10 - 2/1 GN 20 - 1/1 GN	10 - 2/1 GN 20 - 1/1 GN
numero pasti	70 mm	70 mm
peso	max 300	max 300
tensione	215 Kg	237 Kg
potenza	415 ~ 3N	415 ~ 3N
	20,8 kW	0,8 ↗ 26 ↘ kW

STEADY COOK MECH





	Serie 6 ↗	Serie 6 boiler ↗	Serie 6 ↘	Serie 6 boiler ↘
codice	N06ESCVD	N06ESCVX	N06GSCVD	N06GSCVX
dim. esterne	862x716x728 mm	862x716x728 mm	862x716x728 mm	862x716 x728 mm
dim.interne	584x355x436 mm	584x355x436 mm	584x355x436 mm	584x355x436 mm
numero teglie	6 - 1/1 GN	6 - 1/1 GN	6 - 1/1 GN	6 - 1/1 GN
distanza teglie	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
numero pasti	max 70	max 70	max 70	max 70
peso	91 Kg	95 Kg	103 Kg	107 Kg
tensione	415 ~ 3N	415 ~ 3N	230 ~ 1N	415 ~ 3N
potenza	7,8 kW	10,8 kW	0,35 ↗ 8,5 ↘ kW	3,35 ↗ 8,5 ↘ kW



	Serie 10 ↗	Serie 10 boiler ↗	Serie 10 ↘	Serie 10 boiler ↘
codice	N10ESCVD	N10ESCVX	N10GSCVD	N10GSCVX
dim. esterne	942 x 823 x 1.102 mm	942 x 823 x 1.102 mm	942x 823x1.102 mm	942x823x1.102 mm
dim.interne	634 x 396 x 670 mm	634 x 396 x 670 mm	634x396x670 mm	634x396x670 mm
numero teglie	10 - 1/1 GN	10 - 1/1 GN	10 - 1/1 GN	10 - 1/1 GN
distanza teglie	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
numero pasti	max 100	max 100	max 100	max 100
peso	145 Kg	149 Kg	168 Kg	172 Kg
tensione	415 ~ 3N	415 ~ 3N	230 ~ 1N	415 ~ 3N
potenza	15,4 kW	21,4 kW	0,4 ↗ 17 ↘ kW	6,4 ↗ 17 ↘ kW



	Serie 20 ↗	Serie 20 ↘
codice	N20ESCVD	N20GSCVD
dim. esterne	1.008x1.169x1.238 mm	1.008x1.169x 1.238 mm
dim.interne	710x732x780 mm	710x732x780 mm
numero teglie	10 - 2/1 GN 20 - 1/1 GN	10 - 2/1 GN 20 - 1/1 GN
distanza teglie	70 mm	70 mm
numero pasti	max 300	max 300
peso	215 Kg	237 Kg
tensione	415 ~ 3N	415 ~ 3N
potenza	20,8 kW	0,8 ↗ 26 ↘ kW



STEADY COOK VISUAL





	Serie 6 ↗	Serie 6 boiler ↗	Serie 6 ↘	Serie 6 boiler ↘
codice	N06ESCTD	N06ESCTX	N06GSCTD	N06GSCTX
dim. esterne	862x716x728 mm	862x716x728 mm	862x716x728 mm	862x716x728 mm
dim.interne	584x355x436 mm	584x355x436 mm	584x355x436 mm	584x355x436 mm
numero teglie	6 - 1/1 GN	6 - 1/1 GN	6 - 1/1 GN	6 - 1/1 GN
distanza teglie	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
numero pasti	max 70	max 70	max 70	max 70
peso	91 Kg	95 Kg	103 Kg	107 Kg
tensione	415 ~ 3N	415 ~ 3N	230 ~ 1N	415 ~ 3N
potenza	7,8 kW	10,8 kW	0,35 ↗ 8,5 ↘ kW	3,35 ↗ 8,5 ↘ kW



	Serie 10 ↗	Serie 10 boiler ↗	Serie 10 ↘	Serie 10 boiler ↘
codice	N10ESCTD	N10ESCTX	N10GSCTD	N10GSCTX
dim. esterne	942x823x1.102 mm	942x823x1.102 mm	942x823x1.102 mm	942x823x1.102 mm
dim.interne	634x396x670 mm	634x396x670 mm	634x396x670 mm	634x396x670 mm
numero teglie	10 - 1/1 GN	10 - 1/1 GN	10 - 1/1 GN	10 - 1/1 GN
distanza teglie	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
numero pasti	max 100	max 100	max 100	max 100
peso	145 Kg	149 Kg	168 Kg	172 Kg
tensione	415 ~ 3N	415 ~ 3N	230 ~ 1N	415 ~ 3N
potenza	15,4 kW	21,4 kW	0,4 ↗ 17 ↘ kW	6,4 ↗ 17 ↘ kW



	Serie 20 ↗	Serie 20 ↘
codice	N20ESCTD	N20GSCTD
dim. esterne	1.008x1.169x1.238 mm	1.008x1.169x1.238 mm
dim.interne	710x732x780 mm	710x732x780 mm
numero teglie	10 - 2/1 GN 20 - 1/1 GN	10 - 2/1 GN 20 - 1/1 GN
distanza teglie	70 mm	70 mm
numero pasti	max 300	max 300
peso	215 Kg	237 Kg
tensione	415 ~ 3N	415 ~ 3N
potenza	20,8 kW	0,8 ↗ 26 ↘ kW

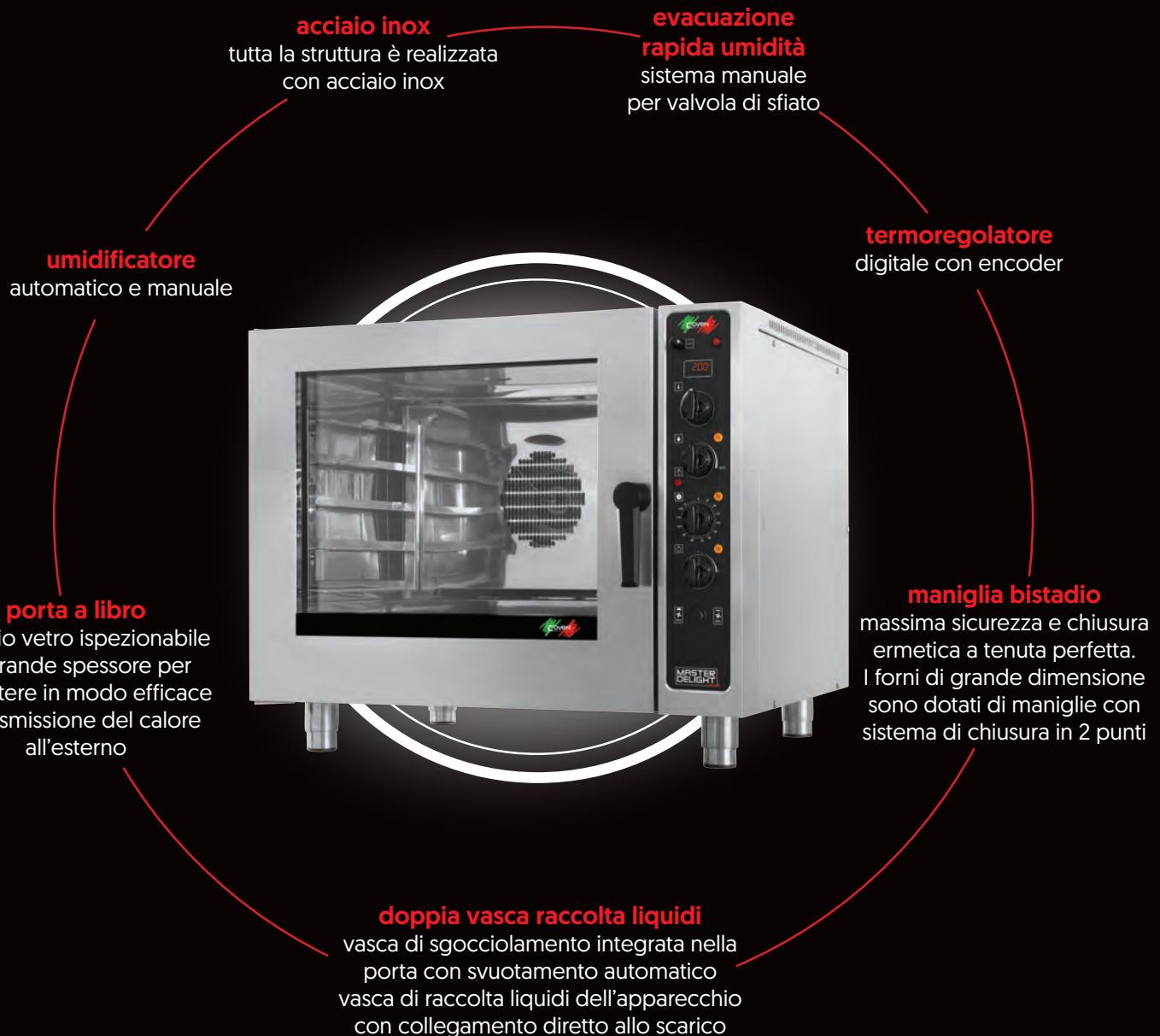
STEADY COOK TOUCH





MASTER DELIGHT

linea pasticceria



MASTER DELIGHT MECH

La serie con termoregolazione digitale con **encoder e comandi manuali**.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE:

- Cottura a convezione
- Umidificatore automatico e manuale
- Regolazione velocità della ventola
- Inversione di rotazione della ventola

Coven
Made in Italy



apertura/chiusura valvola evacuazione rapida

200 °C

display termoregolatore digitale



encoder push-to-set



umidificatore automatico



umidificatore manuale



timer da 1 a 120' e posizione permanente



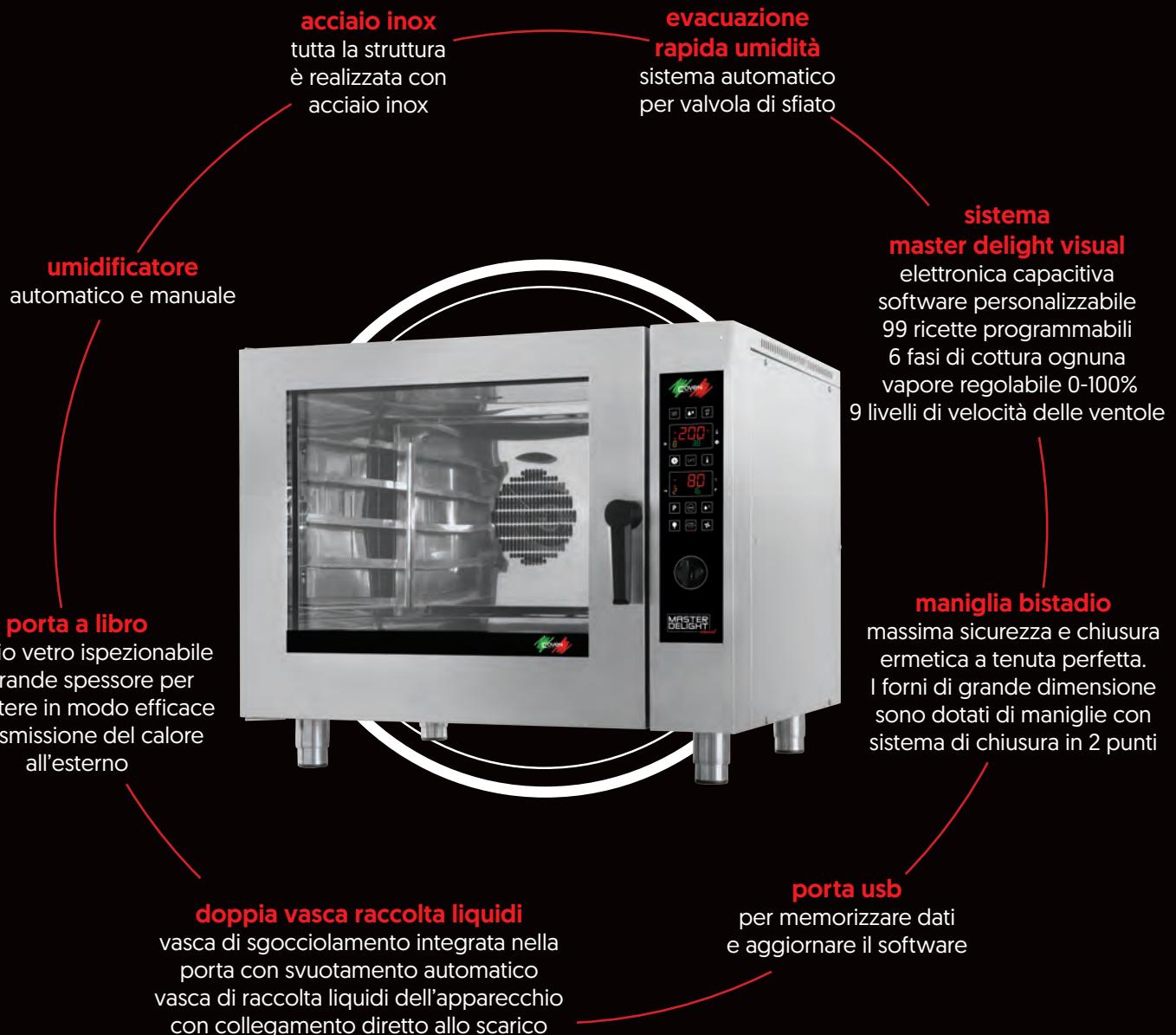
on/off



regolazione velocità della ventola



**MASTER
DELIGHT**
mech



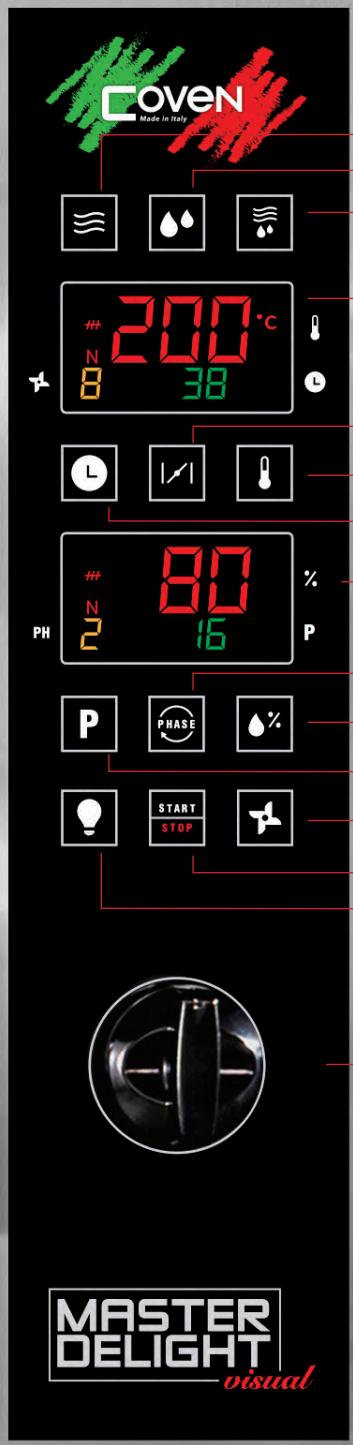
MASTER DELIGHT VISUAL

La serie programmabile con **tastiera a comandi capacitivi**. L'innovativo sistema consente di memorizzare i dati fino a **99 ricette** con **6 fasi di cottura**.

L'ingresso **usb** per memorizzare i dati e **l'aggiornamento del software** con nuove funzioni e ricette.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE:

- Regolazione della percentuale di umidità in modalità automatica e manuale
- Regolazione con Inverter della velocità delle ventole fino a 9 livelli



cottura a convezione
umidificatore/vapore
cottura mista convezione/umidificatore

doppio display visualizzazione temperatura,
velocità ventola, timer e segnalazione allarmi

valvola automatica sfiato

temperatura camera

timer

doppio display visualizzazione percentuale
umidità, programmi e fasi

fasi

percentuale umidità

programmi e cicli speciali

velocità ventola controllata da inverter

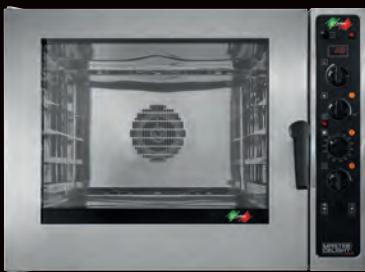
start stop

luce camera

encoder push / set / up and down / stand-by

porta usb

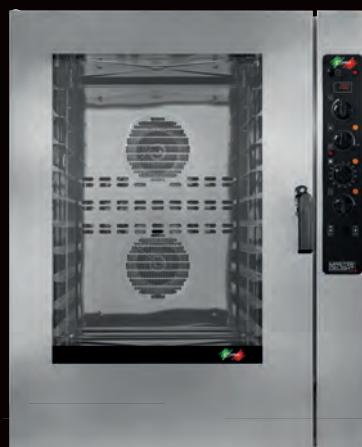
MASTER DELIGHT MECH



	Serie 5 ↗	Serie 5 ↘
codice	N05EMDMH	N05GMDMH
dim. esterne	940x800x762 mm	940x800x762 mm
dim.interne	662x430x470 mm	662x430x470 mm
numero teglie	5 – 40 x 60	5 – 40 x 60
distanza teglie	80 mm	80 mm
peso	104 Kg	115 Kg
tensione	415 ~ 3N	230 ~ 1N
potenza	7,8 kW	0,35 ↗ 8,5 ↘ kW



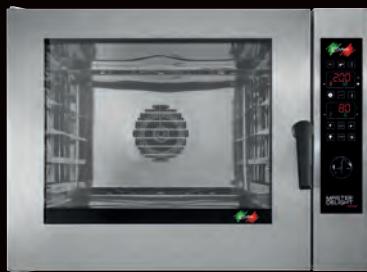
	Serie 8 ↗	Serie 8 ↘
codice	N08EMDMH	N08GMDMH
dim. esterne	1.000x877x1.112 mm	1.000x877x1.112 mm
dim.interne	692x450x680 mm	692x450x680 mm
numero teglie	8 – 40 x 60	8 – 40 x 60
distanza teglie	80 mm	80 mm
peso	152 Kg	178 Kg
tensione	415 ~ 3N	230 ~ 1N
potenza	15,4 kW	0,4 ↗ 17 ↘ kW



	Serie 10 ↗	Serie 10 ↘
codice	N10EMDMH	N10GMDMH
dim. esterne	1.000x899x1.318 mm	1.000x899x1.318 mm
dim.interne	702x465x860 mm	702x465x860 mm
numero teglie	10 – 40 x 60	10 – 40 x 60
distanza teglie	80 mm	80 mm
peso	177 Kg	199 Kg
tensione	415 ~ 3N	230 ~ 1N
potenza	20,8 kW	0,8 ↗ 26 ↘ kW

MASTER DELIGHT

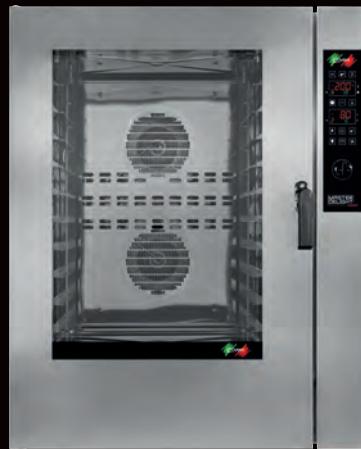
MECH & VISUAL



	Serie 5 ↗	Serie 5 ↖
codice	N05EMDVH	N05GMDVH
dim. esterne	940x800x762 mm	940x800x762 mm
dim.interne	662x430x470 mm	662x430x470 mm
numero teglie	5 – 40 x 60	5 – 40 x 60
distanza teglie	80 mm	80 mm
peso	104 Kg	115 Kg
tensione	415 ~ 3N	230 ~ 1N
potenza	7,8 kW	0,35 ↗ 8,5 ↖ kW



	Serie 8 ↗	Serie 8 ↖
codice	N08EMDVH	N08GMDVH
dim. esterne	1.000x877x1.112 mm	1.000x877x1.112 mm
dim.interne	692x450x680 mm	692x450x680 mm
numero teglie	8 – 40 x 60	8 – 40 x 60
distanza teglie	80 mm	80 mm
peso	152 Kg	178 Kg
tensione	415 ~ 3N	230 ~ 1N
potenza	15,4 kW	0,4 ↗ 17 ↖ kW



	Serie 10 ↗	Serie 10 ↖
codice	N10EMDVH	N10GMDVH
dim. esterne	1.000x899x1.318 mm	1.000x899x1.318 mm
dim.interne	702x465x860 mm	702x465x860 mm
numero teglie	10 – 40 x 60	10 – 40 x 60
distanza teglie	80 mm	80 mm
peso	177 Kg	199 Kg
tensione	415 ~ 3N	230 ~ 1N
potenza	20,8 kW	0,8 ↗ 26 ↖ kW

MASTER DELIGHT VISUAL

ACCESSORI

SONDA AL CUORE (Opzionale nella serie Visual e inclusa nella serie Touch)



LINEE	MODELLI	CODICE
STEADY COOK	SERIE 6	
	SERIE 10	
	SERIE 20	
	SERIE 21	
	SERIE 40	
MASTER DELIGHT	SERIE 5	COV00013
	SERIE 8	
	SERIE 10	

LAVAGGIO (Opzionale nella serie Visual e incluso nella serie Touch)



LINEE	MODELLI	CODICE
STEADY COOK	SERIE 6	LAV0506EG
	SERIE 10	LAV0810EG
	SERIE 20	LAV20EG
	SERIE 21	LAV2140E
	SERIE 40	
MASTER DELIGHT	SERIE 5	LAV0506EG
	SERIE 8	LAV0810EG
	SERIE 10	

DOCCIA LAVAGGIO



LINEE	MODELLI	CODICE
STEADY COOK & MASTER DELIGHT	TUTTI I MODELLI	CDOCC004

SUPPORTO INOX SMONTABILE



LINEE	MODELLI	CODICE
STEADY COOK	SERIE 6	SUPSC06
	SERIE 10	SUPSC10
	SERIE 20	SUPSC20
MASTER DELIGHT	SERIE 5	SUPMD05
	SERIE 8	SUPMD08
	SERIE 10	SUPMD10

ACCESSORI

PORTA CONTRARIA



LINEE	MODELLI	CODICE
STEADY COOK	SERIE 6	NS061723C
	SERIE 10	NS01021C
	SERIE 20	CL20022C
MASTER DELIGHT	SERIE 5	MD05014C
	SERIE 8	MD08022C
	SERIE 10	MC12022C

CAPPA



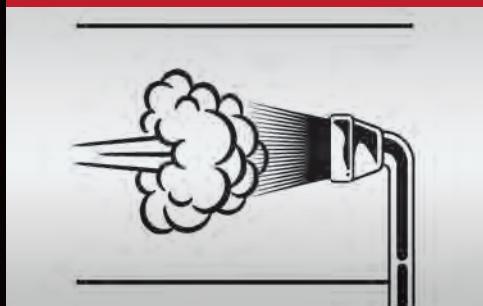
LINEE	MODELLI	CODICE
STEADY COOK	SOLO SERIE 6 - 10 E	CAPPA610

ADDOLCITORE MANUALE



LINEE	MODELLI	CODICE
STEADY COOK & MASTER DELIGHT	TUTTI I MODELLI	ADCTH405

ABBATTITORE DI VAPORE



LINEE	MODELLI	CODICE
STEADY COOK	SERIE 6	ABVAP06
	SERIE 10	ABVAP10-20
	SERIE 20	

ACCESSORI

FILTRO GRASSI



LINEE	MODelli	CODICE
STEADY COOK	SERIE 6	ASU00006
	SERIE 10	ASU00010
	SERIE 20	ASU00020

GRIGLIE CROMATE



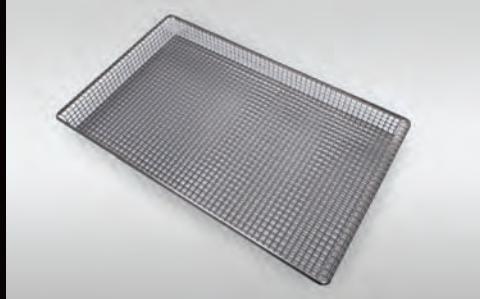
LINEE	DESCRIZIONE	CODICE
STEADY COOK	GN 1/2	AGR00012
	GN 2/3	AGR00023
	GN 1/1	AGR00011
	GN 2/1	AGR00021
MASTER DELIGHT	40X60 cm	AGR4604P

GRIGLIE INOX



LINEE	DESCRIZIONE	CODICE
STEADY COOK	GN 2/3	AGRMXD23
	GN 1/1	AGRIX011
	GN 2/1	AGRIX021

BACINELLE RETE



LINEE	DESCRIZIONE	CODICE
STEADY COOK	GN 1/1	ABR02511

ACCESSORI

TEGLIE PIANE



LINEE	DESCRIZIONE	CODICE
STEADY COOK	GN 1/1	AGR0RI11

BACINELLE INOX



LINEE	DESCRIZIONE	CODICE
STEADY COOK	GN 1/1 H 20 mm	ABIG2011
	GN 1/1 H 40 mm	ABI04011
	GN 1/1 H 65 mm	ABI06511
	GN 2/1 H 20 mm	ABI02021
	GN 2/1 H 40 mm	ABIO4021
	GN 2/1 H 65 mm	ABIO6521

BACINELLE INOX FORATE



LINEE	DESCRIZIONE	CODICE
STEADY COOK	GN 1/1 H20 mm	ABIF2011
	GN 1/1 H40 mm	ABIF4011
	GN 1/1 H65 mm	ABIF6511
	GN 2/1 H20 mm	ABIF2021
	GN 2/1 H40 mm	ABIF4021
	GN 2/1 H65 mm	ABIF6521

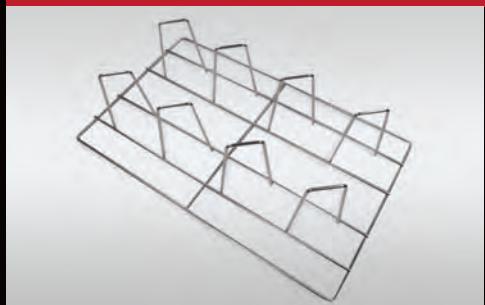
BACINELLE ANTIADERENTI



LINEE	DESCRIZIONE	CODICE
STEADY COOK	GN 1/1 H 20 mm	ABIV1120
	GN 1/1 H 40 mm	ABIV1140

ACCESSORI

GRIGLIA PER POLLI



LINEE	DESCRIZIONE	CODICE
STEADY COOK	GN 1/1	AGRPOL11

GRIGLIA GRILL



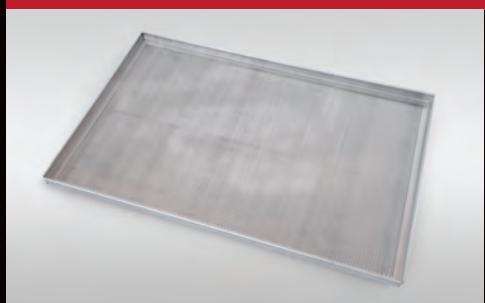
LINEE	DESCRIZIONE	CODICE
STEADY COOK	GN 1/1	AGRILL11

TEGLIA ALLUMINIO



LINEE	DESCRIZIONE	CODICE
MASTER DELIGHT	40X60 cm	ABN03046

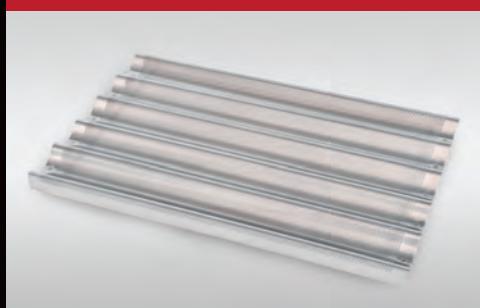
TEGLIA FORATA (SILICONATA)



LINEA	DESCRIZIONE	CODICE
MASTER DELIGHT	40X60 cm	ATFP4060

ACCESSORI

TEGLIA BAGUETTES SILICONATA



LINEE	DESCRIZIONE	CODICE
MASTER DELIGHT	40X60 cm	ATF04060

TEGLIA ANTIADERENTE



LINEE	DESCRIZIONE	CODICE
MASTER DELIGHT	40X60 cm	ABNA0346

DETERGENTE LAVAGGIO COVEN (TANICA 6 KG)



LINEE	MODelli	CODICE
STEADY COOK & MASTER DELIGHT	TUTTI I MODELLI VISUAL E TOUCH	DETlavusl

CONDIZIONI DI VENDITA

I fornì sono imballati in cartoni speciali pallettizzati, adatti per la sovrapposizione e per il trasporto, oppure in gabbie pallettizzate. Gli imballi sono compresi nel prezzo. La merce è sempre venduta franco fabbrica. Tutte le contestazioni della merce devono essere segnalate alla consegna ed annotate sulla bolla di consegna. La merce viaggia a rischio e pericolo dell'acquirente, anche se venduta in Porto Franco. La merce resta di proprietà del produttore fino al completo pagamento della stessa. In caso di controversia il tribunale competente è quello di Torino. La garanzia è di 12 mesi. I ricambi richiesti in garanzia viaggiano a spese del contraente. In ogni spedizione saranno addebitate € 25,00 per spese di gestione. I pezzi difettosi devono essere rispediti al costruttore entro 1 mese. Diversamente verranno fatturati. Il costruttore si riserva il diritto di cambiare o modificare i modelli senza avviso alcuno.

Le immagini e la validità dei dati riportati nel presente catalogo sono indicativi.
COVEN s.r.l si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.



Coven s.r.l.

Strada Vicinale della Berlia, 555 - 10146 TORINO

Tel: +39 011 18864131 • Fax: +39 011 0121609

info@coven.it • www.coven.it