

ALWAYS COOK LIKE **PROFESSIONALS**



RU | EN | AR

VENIX

ALWAYS COOK LIKE **PROFESSIONALS**

INDEX



VENEXIA

COMBI OVENS
BAKERY OVENS

34 VENEXIA ovens line

38  **Combi ovens**
VENEXIA 7" IPS TOUCH

40 CHIC GRILL SYSTEMS 7" IPS TOUCH

42  **Bakery ovens**
43 VENEXIA 7" IPS TOUCH
VENEXIA MANUAL

44 VENEXIA BAKERY SOLUTIONS
46 VENEXIA STACKING SOLUTIONS

Accessories

47 PROOFERS
48 HOODS
50 STANDS / TROLLEYS
52 TECHNOLOGIES



SQUERO

COMBI OVENS
BAKERY OVENS
GAS OVENS

54 SQUERO ovens line

56 **Combi ovens GN 2/1**
56  Combi ovens GN 2/1 7" IPS TOUCH
57 Combi ovens GN 2/1 DIGITAL 2,4" LCD
57 Combi ovens GN 2/1 MANUAL

60 **Combi ovens GN 1/1**
61  Combi ovens GN 1/1 5" TOUCH
62 Combi ovens GN 1/1 DIGITAL 2,4" LCD
62 Combi ovens GN 1/1 MANUAL

64 **Bakery ovens GN 1/1**
64  Bakery ovens GN 1/1 5" TOUCH
65 Bakery ovens GN 1/1 DIGITAL 2,4" LCD
66 Bakery ovens GN 1/1 MANUAL

58 **Gas Combi ovens GN 2/1**
58  Combi ovens GN 2/1 DIGITAL 2,4" LCD
58 Combi ovens GN 2/1 MANUAL

63 **Gas Combi ovens GN 1/1**
63  Combi ovens GN 1/1 DIGITAL 2,4" LCD
63 Combi ovens GN 1/1 MANUAL

67 **Gas Bakery ovens GN 1/1**
67  Bakery ovens GN 1/1 DIGITAL 2,4" LCD
67 Bakery ovens GN 1/1 MANUAL

Accessories

68/73 PROOFERS / HOODS / STANDS / TROLLEYS
74 TECHNOLOGIES



SQUERO DECK

INNOVATIVE BAKING CONCEPT

76 SQUERO DECK ovens line

78  SQUERO Deck DIGITAL 2,4" LCD

Accessories

79 PROOFERS

79 HOODS

80 STANDS

80 SQUERO DECK INNOVATIVE SOLUTIONS

81 SQUERO DECK INNOVATIVE BAKING CONCEPT

82 TECHNOLOGIES



CAMPIELLO

COMBI OVENS

BAKERY OVENS

84 CAMPIELLO ovens line

Combi ovens

86  CAMPIELLO Combi Digital 2,4" LCD

86 CAMPIELLO Combi Manual

Bakery ovens

87  CAMPIELLO Bakery Digital 2,4" LCD

87 CAMPIELLO Bakery Manual

Accessories

88 PROOFERS

89 HOODS

90 STANDS

92 TECHNOLOGIES

INDEX



RIALTO

COMPACT COMBI OVENS

94 RIALTO ovens line

Compact Combi ovens

- 96  RIALTO Combi Digital 2.4 LCD
- 97  RIALTO Combi Manual

Accessories

- 98 HOODS
- 98 STAND
- 100 TECHNOLOGIES

VERTEX

CONVECTION OVENS

102 VERTEX ovens line

- 104  VERTEX Digital 2.4" LCD

Accessories

- 105 PROOFERS
- 106 HOODS
- 106 STAND
- 107 STACKING METHODS
- 108 TECHNOLOGIES

BURANO & TORCELLO

CONVECTION OVENS

110 BURANO & TORCELLO ovens line

Convection ovens

- 112  BURANO Digital
- 113  BURANO Manual
- 114 TECHNOLOGIES

- 116  TORCELLO Digital
- 118  TORCELLO Manual
- 122 TECHNOLOGIES

Accessories

- 120 PROOFERS
- 121 HOODS
- 121 STANDS



ASTANA & OTTAWA

BLAST CHILLERS

- 124 **ASTANA - KODIAK & OTTAWA**
- 126  ASTANA - KODIAK blast chillers
- 130  OTTAWA blast chillers

ACCESSORIES

FOR GASTRONOMY, PASTRY and BAKERY,
CONVECTION OVENS, BLAST CHILLERS

- GRIDS & TRAYS**
- 132 GRIDS & TRAYS GN 2/1
- 132 GRIDS & TRAYS GN 1/1
- 134 GRIDS & TRAYS 600 x 400
- 135 GRIDS & TRAYS GN 2/3
- 136 GRIDS & TRAYS 460 x 340 / 450 x 340
- 137 GRIDS & TRAYS FULL SIZE / 660 X 460
- 137 TRAY HOLDERS
- ACCESSORIES for ovens**
- 138 VENIX CORE PROBE
- 138 VENIX SMOKER
- 138 BURNER NOZZLE ASSEMBLY FOR SQUERO GAS OVENS
- 138 VENIX KIT WHEELS
- 138 VENIX WATER SOFTENERS
- 139 VENIX WATER PUMP
- 139 VENIX WHASING KITS
- 140 VENIX AIR REDUCTION
- 140 VENIX DETERGENT
- 141 VENIX TRAY HOLDERS FOR SQUERO OVENS
- 141 VENIX STACKING KITS
- ACCESSORIES for blast chillers**
- 142 VENIX ASTANA / OTTAWA
- 143 **PRODUCT COMPARISON TABLES**



VENIX THE ART OF INNOVATION INSPIRED BY VENICE

Founded in 2013, Venix has quickly expanded to over 100 countries, gaining global recognition. Inspired by Venice, our brand reflects a passion for high-class, innovative products.

We provide food professionals with cutting-edge, high-performance solutions, focusing on customization, safety, and design.

Our products are built for those who demand speed, precision, and reliability, embodying a legacy of quality and creativity that evolves constantly to meet the real needs of modern food service.

VENIX فن الابتكار المستوحى من مدينة فينسيا

تأسست Venix في عام 2013، وسرعان ما توسعت إلى أكثر من 100 دولة، مكتسبة اعترافاً عالمياً. مستوحاة من البندقية، يعكس علامتنا التجارية شغفاً بالمنتجات المبتكرة عالية المستوى. نحن نوفر للمتخصصين في مجال الطعام حلولاً متطورة وعالية الأداء، مع التركيز على التخصيص والسلامة والتصميم. منتجاتنا مصممة لأولئك الذين يطالبون بالسرعة والدقة والموثوقية، مجسدة إرثاً من الجودة والإبداع يتطور باستمرار لتلبية الاحتياجات الحقيقية لخدمات الطعام الحديثة.



VENIX

ИСКУССТВО ИННОВАЦИЙ,
ВДОХНОВЛЁННЫХ
ВЕНЕЦИЕЙ

Основанная в 2013 году, компания Venix быстро расширила свою деятельность более чем в 100 странах, получив мировое признание. Вдохновлённый Венецией, наш бренд отражает страсть к высококлассным и инновационным продуктам. Мы предоставляем профессионалам индустрии питания передовые, высокопроизводительные решения с акцентом на индивидуализацию, безопасность и дизайн. Наша продукция создана для тех, кто требует скорости, точности и надёжности, воплощая наследие качества и креативности, которое постоянно развивается, чтобы отвечать реальным потребностям современного фудсервиса.



Эксперты с 2013 года, преданные созданию изысканных, высококлассных продуктов. Духовки venix — это устройства новейшего поколения с гарантией «made in italy» и венецианского стиля.

Experts since 2013, dedicated to delighting with tasteful, high-class products. Venix ovens are latest generation appliances of guaranteed “Made in Italy” and Venetian Style.

خبراء منذ عام 2013، مكرسون لإرضاء العملاء بمنتجات راقية وذوقية عالية. أفران Venix هي أجهزة من الجيل الأخير مضمونة “صنع في إيطاليا” وبأسلوب فينيسي

ДИЗАЙН



ИННОВАЦИИ



Мы разрабатываем внутренние высокотехнологичные решения, программное обеспечение и интерфейсы для индивидуальных духовок. Ежедневно мы сотрудничаем по новым проектам, веря, что наша сила — в единстве команды.

We develop in-house high-tech solutions, software, and interfaces for customized ovens. We collaborate daily on new projects, believing our strength lies in team unity.

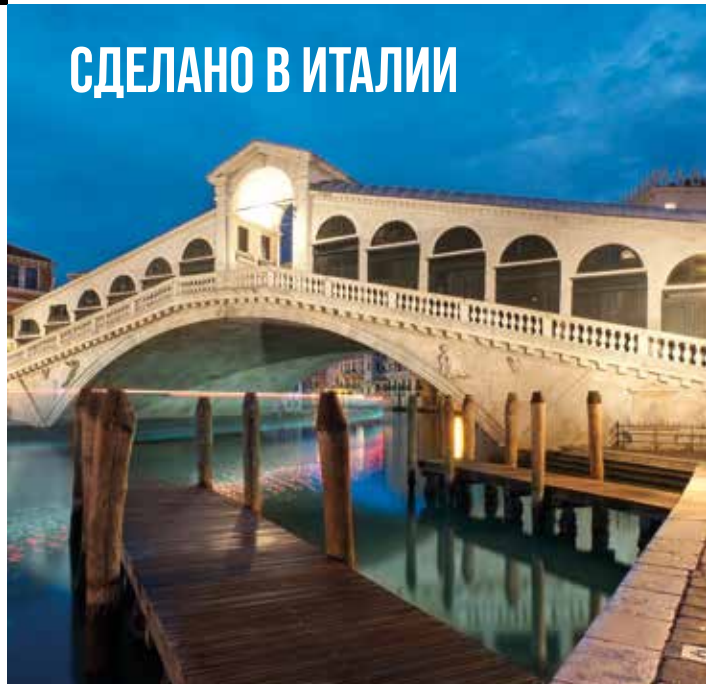
نطور داخليًا حلولًا تقنية عالية المستوى، وبرامج، وواجهات لأفران مخصصة. نتعاون يوميًا في مشاريع جديدة، مؤمنين أن قوتنا تكمن في وحدة الفريق

Мы тщательно выбираем поставщиков и материалы, чтобы гарантировать высокое качество продукции «сделано в италии».

We carefully select suppliers and materials to ensure top-quality Made in Italy products.

نحن نختار بعناية الموردين والمواد لضمان منتجات إيطالية الصنع بجودة عالية

СДЕЛАНО В ИТАЛИИ



Наше передовое оборудование гарантирует высочайшую производительность, эффективность и максимальную продуктивность.

Our advanced machinery guarantees top performance, efficiency, and maximum productivity.

آلاتنا المتطورة تضمن أعلى أداء، وكفاءة، وإنتاجية قصوى

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ



КАЧЕСТВО



У нас есть сертификаты ISO 9001:2015 и ISO 45001:2023, мы постоянно совершенствуемся, обеспечивая при этом безопасность сотрудников. Наша продукция проходит 100% тестирование: проверки во время и после сборки гарантируют высокую производительность и долговечность.

We are ISO 9001:2015 and ISO 45001:2023 certified, we improve continuously while ensuring employee safety. Our products are 100% tested: inspections during and after assembly ensure high performance and lasting reliability.

نحن حاصلون على شهادتي ISO 9001:2015 و ISO 45001:2023، ونواصل التحسين المستمر مع ضمان سلامة الموظفين. منتجاتنا مختبرة بنسبة 100%: الفحوصات أثناء التجميع وبعده تضمن أداءً عالياً وموثوقية طويلة الأمد

Мы используем передовые инструменты для ускорения разработки и обеспечения максимальной точности продукции..

We use cutting-edge tools to speed up development and ensure maximum product precision.

نستخدم أدوات متطورة لتسريع التطوير وضمان أعلى دقة للمنتجات



A COMPANY PROJECTED IN **THE FUTURE**

Our business philosophy is built on advanced technology, eco-sustainability, reliability, and customer care. Quality and innovation are at the heart of our mission, aimed at meeting customer needs while ensuring the safety of the end user.

شركة متوقعة في المستقبل

فلسفة أعمالنا مبنية على التكنولوجيا المتقدمة، والاستدامة البيئية، والموثوقية، ورعاية العملاء. الجودة والابتكار في صميم مهمتنا، وهدفنا تلبية احتياجات العملاء مع ضمان سلامة المستخدم النهائي





КОМПАНИЯ, НАПРАВЛЕННАЯ В БУДУЩЕЕ

Наша бизнес-философия основана на передовых технологиях, экологической устойчивости, надёжности и заботе о клиентах. Качество и инновации — в основе нашей миссии, направленной на удовлетворение потребностей клиентов и обеспечение безопасности конечного пользователя.



АКАДЕМИЯ VENIX

ОБЪЕДИНЯЯ ЛЮДЕЙ, ВДОХНОВЛЯЯ ИДЕИ

Наши постоянные инвестиции в людей и инфраструктуру позволяют нам принимать и сотрудничать с партнёрами. От демонстрационной кухни до переговорных и залов — всё сделано для того, чтобы партнеры чувствовали себя как дома, посещая нас.



VENIX ACADEMY CONNECTING PEOPLE, INSPIRING IDEAS

Our ongoing investment in people and facilities allows us to welcome and collaborate with our partners. From our demo-show kitchen to our meeting rooms and auditoriums, everything we do is designed to make our customers feel right at home when they visit us.

أكاديمية VENIX ربط الناس، وإلهام الأفكار

استثماراتنا المستمرة في الأشخاص والمرافق تتيح لنا الترحيب والتعاون مع شركائنا. من مطبخ العروض التجريبية إلى قاعات الاجتماعات والمدرجات، كل ما نقوم به مصمم لجعل عملائنا يشعرون وكأنهم في منازلهم عند زيارتنا





СЕРТИФИЦИРОВАННЫЕ ИННОВАЦИИ И ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Движимые стремлением к производительности, результатам и удовлетворённости клиентов, наша команда R&D работает совместно с отделами качества и сервиса, чтобы обеспечить надёжность бренда. **ISO 9001:2015** и **ISO 45001:2023** — лишь начало в преодолении вызовов глобального рынка. Более чем в 100 странах мира с их уникальными потребностями мы постоянно развиваемся, чтобы соответствовать требованиям каждой поставки и каждого рынка.



CERTIFIED INNOVATION AND PERFORMANCES

Driven by a passion for performance, results, and customer satisfaction, our R&D team works alongside our Quality and Service Management teams to ensure the reliability of our brand. **ISO 9001:2015** and **ISO 45001:2023** are just the beginning as we tackle the challenges of the global market. With over 100 countries worldwide, each with its unique needs and requirements, we are constantly evolving to meet the demands of each shipment and market.

ابتكار وأداء معتمد

مدفوعون بشغف نحو الأداء والنتائج ورضا العملاء، يعمل فريق البحث والتطوير جنباً إلى جنب مع فرق إدارة الجودة والخدمات لضمان موثوقية علامتنا التجارية. شهادات ISO 9001:2015 و ISO 45001:2023 ليست سوى البداية بينما نواجه تحديات السوق العالمية. ومع وجود أكثر من 100 دولة حول العالم، لكل منها احتياجاتها ومتطلباتها الخاصة، نحن نتطور باستمرار لتلبية متطلبات كل شحنة وكل سوق

VENIX

УМНЫЙ ВЫБОР ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА

Высшая степень эффективности, универсальности и инноваций: продукция **VENIX** создана, чтобы революционизировать рабочие процессы профессиональной кухни, предлагая компактные и умные решения. Полный ассортимент оборудования для приготовления, выпечки, расстойки и охлаждения позволяет создавать индивидуальные системы, оптимизирующие пространство и упрощающие каждый этап приготовления пищи. Подходит для общественного питания, кейтеринга, фаст-фуда, пекарни, кондитерской, супермаркета и гостиничного бизнеса. Продукция **VENIX** обеспечивает высокую производительность, надёжность и стабильные результаты независимо от нагрузки и сложности рецептов благодаря постоянным исследованиям и разработкам. Управление упрощено благодаря интуитивному интерфейсу, что позволяет использовать оборудование даже неопытному персоналу. При наличии функции интеллектуальной автоматической очистки поддерживаются оптимальные стандарты гигиены и готовность к использованию, а также снижаются расходы на обслуживание и повышается операционная эффективность. **VENIX CloudChef** обеспечивает централизованное управление рецептами, обновления в реальном времени и единое качество исполнения на разных площадках. Широкий выбор аксессуаров дополнительно поддерживает настройку под конкретные бизнес-требования. Идеальное решение для тех, кто стремится повысить эффективность, простоту и инновационность своих процессов.



Thermo**EFFICIENT**



Venix**HEAVYDUTY**



VenixQuick**CONTROL**



VenixCloud**CONNECT**



Extraction**FLOW**



Dynamic**SPEED**



Drive**CONTROL**



Reverse**FLOW**



VENIX CONNECTING THE SMART CHOICE FOR YOUR BUSINESS

VENIX الخيار الذكي لعملك

The ultimate in efficiency, versatility, and innovation: **VENIX** products are designed to revolutionize professional kitchen workflows, providing compact and intelligent solutions. A complete range of cooking, baking, proofing, and cooling equipment allows for the configuration of tailor-made systems that optimize space and streamline every stage of food preparation. Suitable for food service, catering, fast food, bakery, confectionery, supermarket, and hospitality environments, **VENIX** products deliver high performance, reliability, and consistent results regardless of workload or recipe complexity, thanks to continuous research and development.

Operation is simplified through an intuitive interface, enabling precise use even by inexperienced staff. When available, the intelligent automatic cleaning function maintains optimal hygiene standards and ensures readiness for use, while also reducing maintenance and enhancing operational efficiency.

VenixCloudCONNECT enables centralized recipe management, real-time updates, and consistent execution across multiple locations. A wide selection of accessories further supports customization based on specific business requirements. An ideal solution for those seeking to elevate their operations with greater efficiency, simplicity and innovation.

الكفاءة والتنوع والابتكار في أقصى مستوياتها: تم تصميم منتجات VENIX لإحداث ثورة في سير العمل في المطابخ المهنية، من خلال تقديم حلول مدمجة وذكية. تتيح مجموعة كاملة من معدات الطهي والخبز والتخمير والتبريد تكوين أنظمة مصممة خصيصًا تعمل على تحسين المساحة وتبسيط كل مرحلة من مراحل تحضير الطعام. مناسبة لخدمات الطعام، والتموين، والوجبات السريعة، والمخابز، والحلويات، والسوبرماركت، وبيئات الضيافة، حيث تقدم منتجات VENIX أداءً عاليًا وموثوقية ونتائج ثابتة بغض النظر عن عبء العمل أو تعقيد الوصفة، بفضل البحث والتطوير المستمر. يتم تبسيط التشغيل من خلال واجهة بديهية، مما يتيح الاستخدام الدقيق حتى من قبل الموظفين غير ذوي الخبرة. وعند توفرها، تحافظ وظيفة التنظيف التلقائي الذكية على أعلى معايير النظافة وتضمن جاهزية الاستخدام، مع VENIX تقليل الصيانة وتحسين الكفاءة التشغيلية. تتيح منصة إدارة مركزية للوصفات، وتحديثات في الوقت الفعلي، CloudChef وتنفيذًا متسقًا عبر مواقع متعددة. كما تدعم مجموعة واسعة من الملحقات التخصيص وفقًا لمتطلبات العمل المحددة. حل مثالي لأولئك الذين يسعون إلى الارتقاء بعملياتهم بكفاءة وبساطة وابتكار أكبر



Dry**PRO**



Ultra**STEAM**



Smart**PROBE**



AllDay**COOK&CARE**



Chef**ASSIST**



Multi**CHEF**



Ultra**CLEAN**



Chef**RECIPES**

ТЕХНОЛОГИИ НАШИХ ДУХОВОК

THE TECHNOLOGIES OF OUR OVENS

تكنولوجيا أفراننا



Thermo
EFFICIENT

Интегрированная в наши самые современные духовки, фирменная технология Venix: ThermoEFFICIENT создана для высочайшей эффективности, используя такие особенности, как тройное остекление дверей и улучшенная изоляция, чтобы соответствовать самым высоким стандартам сертификации.

Integrated into our most advanced ovens, the proprietary Venix: ThermoEFFICIENT technology is engineered for top-tier efficiency, leveraging features like triple-glass doors and advanced insulation to aim for the highest certification standards.

مدمجة في أفراننا الأكثر Venix: تطورًا، تم تصميم تقنية ThermoEFFICIENT لتحقيق أعلى مستويات الكفاءة، بالاعتماد على ميزات مثل الأبواب ثلاثية الزجاج والعزل المتقدم بهدف الوصول إلى أعلى معايير الشهادات



Venix
HEAVYDUTY

Усиленная конструкция и прочные компоненты обеспечивают долговечную работу при высоких нагрузках и непрерывном использовании в самых требовательных профессиональных условиях.

Reinforced construction and robust components ensure lasting performance under heavy loads and continuous use in the most demanding professional settings.

يضمن البناء المقوى والمكونات القوية أداءً دائمًا تحت الأحمال الثقيلة والاستخدام المستمر في أكثر البيئات المهنية تطلبًا



VenixQuick
CONTROL

Разработанный для скорости и простоты использования, интерфейс обеспечивает мгновенный доступ ко всем функциям и повышает продуктивность в любой кухонной среде.

Engineered for speed and ease of use, the interface ensures immediate access to all functions and enhances productivity in every kitchen setting.

مصممة للسرعة وسهولة الاستخدام، تضمن الواجهة وصولًا فوريًا إلى جميع الوظائف وتعزز الإنتاجية في كل بيئة مطبخ



VenixCloud
CONNECT

Предлагает бесперебойный удалённый мониторинг, лёгкий доступ к данным и поддержку в реальном времени — упрощая работу и обеспечивая плавное и эффективное управление кухней.

Offers seamless remote monitoring, easy access to data, and real-time support—simplifying operations and ensuring smooth, efficient kitchen management.

توفر مراقبة عن بُعد سلسلة، وصولًا سهلًا إلى البيانات، ودعمًا في الوقت الفعلي—مما يبسط العمليات ويضمن إدارة مطابخ سلسلة وفعالة

ТЕХНОЛОГИИ НАШИХ ДУХОВОК

THE TECHNOLOGIES OF OUR OVENS

تكنولوجيا أفراننا



Extraction
FLOW

Регулируемая заслонка дымохода улучшает отвод дыма и помогает регулировать внутреннюю температуру, обеспечивая сбалансированную и эффективную среду приготовления.

Adjustable chimney control improves smoke extraction and helps regulate internal temperature, ensuring a balanced and efficient cooking environment.

يُحسّن التحكم القابل للتعديل في المدخنة من استخلاص الدخان ويساعد في تنظيم درجة الحرارة الداخلية، مما يضمن بيئة طهي متوازنة وفعالة



Dynamic
SPEED

Переменная скорость вентилятора обеспечивает идеальную циркуляцию воздуха и точные результаты приготовления — адаптируясь как к интенсивным, так и к деликатным блюдам с максимальной эффективностью.

Variable fan speed ensures ideal air circulation and precise cooking results—adapting to both intense and delicate preparations with maximum efficiency.

تضمن سرعة المروحة المتغيرة دورانًا مثاليًا للهواء ونتائج طهي دقيقة—مما يتكيف مع كل من التحضيرات المكثفة والدقيقة بأعلى كفاءة



Drive
CONTROL

Инверторная система для точного управления скоростью вентилятора, сокращения задержек при реверсе и увеличения срока службы двигателя — обеспечивает плавную и надёжную работу в течение длительного времени.

Inverter-based system for precise fan speed management, reduced reversal delays, and extended motor lifespan—ensuring smooth and reliable performance over time.

نظام يعتمد على العاكس لإدارة دقيقة لسرعة المروحة، تقليل تأخيرات الانعكاس، وإطالة عمر المحرك—مما يضمن أداءً سلسًا وموثوقًا بمرور الوقت



Reverse
FLOW

Инвертированное двенаправленное вращение вентилятора обеспечивает точное распределение воздушного потока, устраняя перепады температуры и гарантируя идеально равномерное приготовление на каждом уровне.

Inverted bi-directional fan rotation ensures precise airflow distribution, eliminating temperature imbalances and delivering perfectly uniform cooking on every level.

يضمن دوران المروحة ثنائي الاتجاه المقلوب توزيعًا دقيقًا لتدفق الهواء، مما يلغي اختلافات درجة الحرارة ويحقق طهيًا متجانسًا تمامًا على كل مستوى

ТЕХНОЛОГИИ НАШИХ ДУХОВОК

THE TECHNOLOGIES OF OUR OVENS

تكنولوجيا أفراننا



Dry**PRO**

Активное удаление влаги оптимизирует теплообмен и обезвоживание поверхности, обеспечивая лучшую карамелизацию, равномерное подрумянивание и превосходную хрустящую текстуру при каждом приготовлении.

Active humidity extraction optimises heat transfer and surface dehydration, ensuring better caramelisation, even browning and superior crispiness in every preparation.

يُحسّن استخراج الرطوبة النشط انتقال الحرارة وتجفيف السطح، مما يضمن كراميل أفضل، وتحميرًا متساويًا وقرمشة فائقة في كل تحضير



Ultra**STEAM**

Генерирует пар быстро и эффективно уже с 35 °C, снижая расход воды и энергии и одновременно обеспечивая идеальный уровень влажности для стабильно превосходных результатов приготовления.

Generates steam quickly and efficiently from just 35 °C, reducing water and energy use while ensuring perfect moisture levels for consistently excellent cooking results.

يُولّد البخار بسرعة وكفاءة بدءًا من 35 درجة مئوية فقط، مما يقلل استهلاك الماء والطاقة مع ضمان مستويات مثالية من الرطوبة لنتائج طهي متفوقة باستمرار



Smart**PROBE**

Обеспечивает точный контроль температуры с помощью защищённого, легко очищаемого внешнего зонда. Модели VENEXIA оснащены многоточечным датчиком и вторым щупом в ядре продукта для максимальной точности при сложных режимах приготовления.

Ensures precise temperature control with a protected, easy-to-clean external probe. VENEXIA models feature multipoint detection and a second core sensor for maximum accuracy in complex cooking.

يضمن التحكم الدقيق في درجة الحرارة بواسطة مسبار خارجي محمي وسهل التنظيف. تتميز نماذج VENEXIA بالكشف متعدد النقاط ومسبار أساسي ثانٍ لتحقيق أقصى دقة في الطهي المعقد



AllDay
COOK&CARE

Автоматические ночные циклы медленного приготовления и очистки упрощают работу, повышают производительность и обеспечивают постоянную эффективность.

Automatic overnight slow cooking and cleaning cycles simplify work, increase productivity and ensure continuous efficiency.

تُبسّط دورات الطهي البطيء والتنظيف التلقائي الليلية العمل، وتزيد الإنتاجية وتضمن الكفاءة المستمرة

ТЕХНОЛОГИИ НАШИХ ДУХОВОК

THE TECHNOLOGIES OF OUR OVENS

تكنولوجيا أفراننا



Chef
ASSIST

Выполняет многоэтапные рецепты с высокой точностью — автоматизируя такие процессы, как расстойка, копчение или су-вид, чтобы сократить ручные операции и обеспечить стабильные результаты высокого качества.

Executes multi-phase recipes with precision—automating tasks like proofing, smoking, or sous-vide to reduce manual steps and ensure consistent, high-quality results.

ينفذ وصفات متعددة المراحل بدقة—مؤتمتاً مهام مثل التخخير، sous-vide التدخين أو الطهي ببطء لتقليل الخطوات اليدوية وضمان نتائج متسقة وعالية الجودة



Multi
CHEF

Объединяет функции Multi-Timer, All-IN и All-OUT для удобного управления несколькими блюдами — оптимизируя рабочий процесс, обеспечивая идеальное соблюдение времени и гарантируя стабильные результаты высокого качества.

Combines Multi-Timer, All-IN, and All-OUT functions to manage multiple dishes with ease—optimising workflow, ensuring perfect timing, and delivering consistent, high-quality results.

يجمع بين وظائف المؤقت المتعدد All-OUT و All-IN، Multi-Timer لإدارة أطباق متعددة بسهولة—مُحسِّناً سير العمل، ضامناً التوقيت المثالي، وُحَقِّقاً نتائج متسقة وعالية الجودة



Ultra
CLEAN

Автоматическая система мойки с несколькими циклами очистки — удаляет жир и остатки всего за несколько минут, обеспечивая максимальную гигиену и повышая эффективность на каждой кухне.

Automatic washing system with multiple cleaning cycles—removes grease and residues in minutes, ensuring maximum hygiene and greater efficiency in every kitchen.

نظام غسيل أوتوماتيكي بدورات تنظيف متعددة—يزيل الشحوم والبقايا في دقائق، مما يضمن أقصى قدر من النظافة وكفاءة أعلى في كل مطبخ



Chef
RECIPES

Настраивайте и сохраняйте свои рецепты в соответствии со своим стилем и потребностями — это гарантирует стабильные результаты и идеально адаптированные блюда для любого меню и каждого клиента.

Customize and save your recipes to match your style and needs—ensuring consistent results and perfectly tailored dishes for every menu and customer.

قم بتخصيص وصفاتك وحفظها لتناسب مع أسلوبك واحتياجاتك—مما يضمن نتائج متسقة وأطباقاً مصممة تماماً لكل قائمة وزبون



VenixCloudCONNECT

Venix Cloud-Connect обеспечивает удалённое управление печью через смартфон или ПК, предоставляя быстрый и безопасный доступ к данным о приготовлении в реальном времени и истории рецептов. Эта интеллектуальная технология способствует сокращению простоев, оптимизации рабочих процессов и повышению эффективности в профессиональной кухонной среде. Удалённая диагностика и техническая поддержка помогают минимизировать остановки оборудования и затраты на обслуживание, предлагая надёжное и экономичное эксплуатационное решение.

Venix Cloud-Connect enables remote oven control via smartphone or PC, providing fast and secure access to real-time cooking data and recipe history. This smart technology supports reduced downtime, optimized workflows, and increased efficiency in professional kitchen environments. Remote diagnostics and technical support help minimize machine stoppages and maintenance costs, offering a reliable and cost-effective operational solution.

يُمكّن Venix Cloud-Connect من التحكم عن بُعد في الفرن عبر الهاتف الذكي أو الكمبيوتر الشخصي، موفرًا وصولًا سريعًا وآمنًا إلى بيانات الطهي في الوقت الفعلي وسجل الوصفات. هذه التقنية الذكية تدعم تقليل التوقفات، تحسين سير العمل، وزيادة الكفاءة في بيئات المطابخ المهنية. يساعد التشخيص عن بُعد والدعم الفني على تقليل توقيفات الماكينة وتكاليف الصيانة، مما يوفر حلًا تشغيليًا موثوقًا وفعالًا من حيث التكلفة.





VenixQuickCONTROL

VenixQuickControl обеспечивает бесшовный пользовательский опыт, аналогичный работе со смартфоном, гарантируя плавное и эффективное управление. Его быстрый и интуитивно понятный интерфейс повышает эффективность рабочих процессов, делая каждое взаимодействие лёгким и удобным. Разработанный с учётом гибкости, он может быть адаптирован под конкретные потребности клиента, идеально соответствуя различным эксплуатационным требованиям.

VenixQuickControl offers a seamless user experience, similar to a smartphone, ensuring smooth and efficient operation. Its fast and intuitive interface enhances workflow efficiency, making every interaction effortless. Designed for flexibility, it can be customized to meet specific customer needs, adapting perfectly to different operational requirements.

يوفر VenixQuickControl تجربة مستخدم سلسة، مشابهة للهاتف الذكي، مما يضمن تشغيلًا سلسًا وفعالًا. واجهته السريعة والبديهية تعزز كفاءة سير العمل، مما يجعل كل تفاعل سهلاً. صُمم بمرونة، يمكن تخصيصه لتلبية احتياجات العملاء المحددة، ليتكيف تمامًا مع متطلبات التشغيل المختلفة.





VenixQuickCONTROL

7" ёмкостной IPS-сенсорный экран - 7" CAPACITIVE IPS TOUCH SCREEN - شاشة لمس سعوية IPS مقاس 7 بوصة

ОЩУТИТЕ МОЩЬ ИНТУИТИВНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Одним из последних разработок Venix является инновационный 7" пульт управления, переработанный как с точки зрения эстетики, так и удобства использования для любого пользователя. Он применяется в линейках Venexia, Squero (электрические и газовые) и Rialto. Эта высокоинтуитивная система предлагает широкий выбор из 400 рецептов и 10 скоростей вентилятора, обеспечивая максимальную универсальность и точность в каждом процессе приготовления.

EXPERIENCE THE POWER OF INTUITIVE COOKING

One of Venix's latest creations is the innovative 7" control, redesigned for both aesthetics and ease of use for any user. Applied to the Venexia and Squero electrical GN 2/1 lines, this highly intuitive system offers an extensive selection of 400 recipes and 10 fan speeds, ensuring maximum versatility and precision in every cooking process.

اختبر قوة الطهي البديهي

إحدى أحدث ابتكارات Venix هي وحدة التحكم المبتكرة مقاس 7 بوصة، التي أعيد تصميمها من حيث الجماليات وسهولة الاستخدام لأي مستخدم. مُستخدمة في خطوط Venexia و Squero (الكهربائية والغازية) و Rialto، يوفر هذا النظام البديهي للغاية مجموعة واسعة من 400 وصفة و10 سرعات للمروحة، مما يضمن أقصى قدر من المرونة والدقة في كل عملية طهي

VENEXIA

SQUERO



VENEXIA

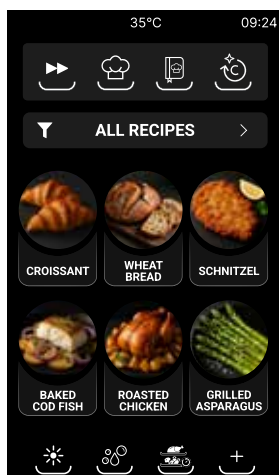


SQUERO GN 2/1 ELECTRICAL



VenixQuickCONTROL

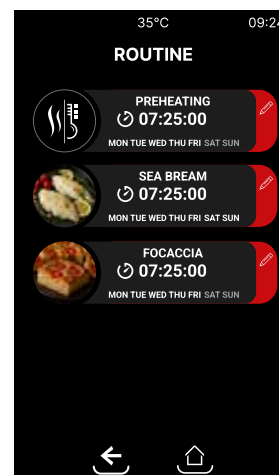
7" ЁМКОСТНОЙ IPS-СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН - 7" CAPACITIVE IPS TOUCH SCREEN - شاشة لمس سعوية IPS مقاس 7 بوصة



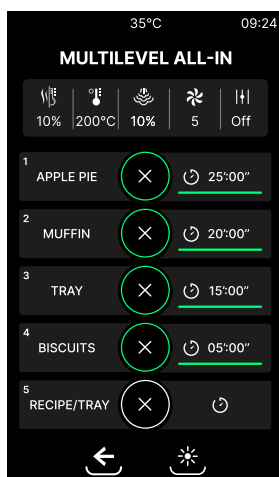
Главная
Home
الصفحة الرئيسية



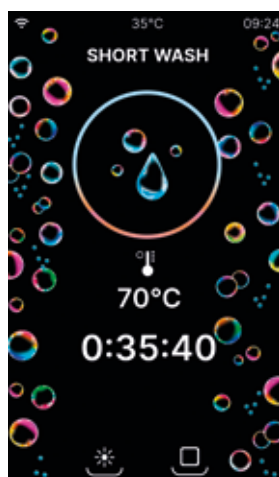
Специальные циклы
Special Cycles
دورات خاصة



Стандартные программы
Routine
روتينية



Многоуровневый режим
Multilevel
متعددة المستويات



Мойка
Washing
الغسيل



Быстрый запуск
Fast start
البدء السريع



VenixQuick**CONTROL**

СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ 5" ЁМКОСТНОГО ТИПА - TOUCH CONTROL 5" CAPACITIVE - شاشة لمس سعوية مقاس 5 بوصات

SQUERO

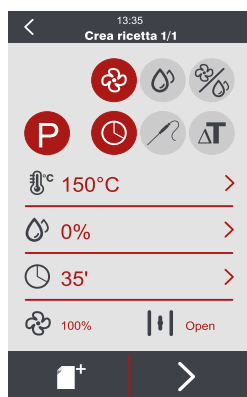
5" сенсорное управление сочетает высокотехнологичный дизайн с простотой, концентрируясь на всех основных функциях и оставаясь при этом невероятно удобным для пользователя. Оснащённое ёмкостными сенсорными элементами и экраном 5", оно обеспечивает лёгкий доступ к самым важным функциям без лишних дополнений.



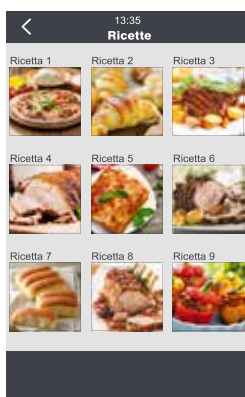
5" touch control combines high-tech design with simplicity, focusing on all the essential functions while remaining incredibly user-friendly. Featuring capacitive touch controls and a 5" screen, it provides easy access to the most important features without any unnecessary extras.

تجمع وحدة التحكم باللمس مقاس 5 بوصات بين التصميم عالي التقنية والبساطة، مع التركيز على جميع الوظائف الأساسية مع بقائها سهلة الاستخدام للغاية. بفضل شاشتها مقاس 5 بوصات وعناصر التحكم اللمسية، توفر وصولاً سهلاً إلى أهم الميزات دون أي إضافات غير ضرورية.

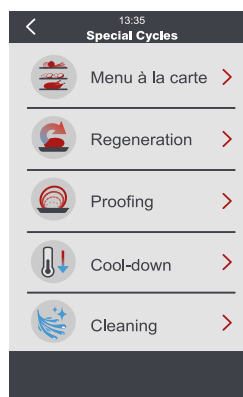
SQUERO GN 1/1 ELECTRICAL



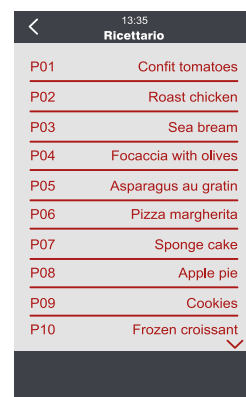
Ручное приготовление
Manual cooking
الطهي اليدوي



Автоматическое приготовление
Automatic Cooking
الطهي الأوتوماتيكي



Специальные циклы
Special cycles
دورات خاصة



Включено 120 рецептов
120 recipes included
يتضمن 120 وصفة



VenixQuickCONTROL

ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ С 2,4" ЖК-ДИСПЛЕЕМ - 2,4" LCD DIGITAL CONTROL - مقاس 2.4 بوصة LCD شاشة تحكم رقمية

Цветной 2,4" ЖК-дисплей Venix с цифровым управлением обеспечивает лёгкое подключение по Wi-Fi к смартфонам и планшета, содержит 100 рецептов и 6 программ быстрого выбора.

Venix colorful 2.4" LCD digital control allows easy communication via Wi-Fi with smartphones and tablets, 100 recipes and 6 fast selection programs.

تتيح شاشة التحكم الرقمية الملونة من Venix مقاس 2.4 بوصة سهولة الاتصال عبر شبكة Wi-Fi مع الهواتف الذكية والأجهزة اللوحية، مع 100 وصفة و6 برامج اختيار سريعة.



SQUERO ELECTRICAL / GAS



CAMPIELLO



RIALTO



BURANO - TORCELLO



SQUERO ELECTRICAL
SQUERO GAS
CAMPIELLO
RIALTO



BURANO

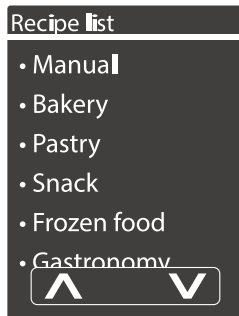


TORCELLO

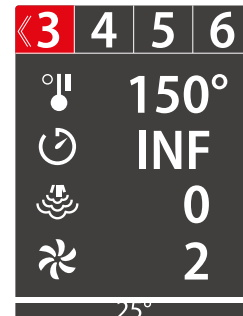
Регулировка скорости: 5 / 2 / 1
5 / 2 / 1 Speed regulation
تنظيم السرعة 5 / 2 / 1



6 кнопок быстрого выбора рецептов
6 fast recipe selection buttons
أزرار اختيار سريع للوصفات 6



Включено 100 рецептов
100 recipes included
يشمل 100 وصفة



6 циклов приготовления
6 cooking cycles
دورات طهي 6



VenixQuick**CONTROL**

**SQUERO
DECK**

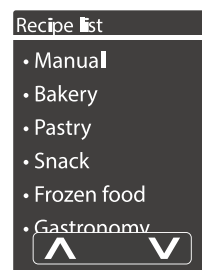
ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ С 2,4" ЖК-ДИСПЛЕЕМ - 2,4" LCD DIGITAL CONTROL - شاشة تحكم رقمية LCD مقاس 2.4 بوصة



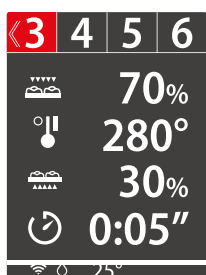
Регулировка скорости: 5
5 Speed regulation
تنظيم السرعة 5



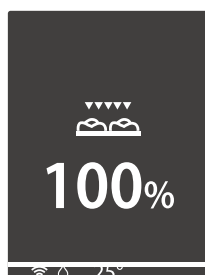
3 кнопки быстрого выбора рецептов
3 fast recipe selection buttons
أزرار اختيار سريع للوصفات 3



Включено 100 рецептов
100 recipes included
يشمل 100 وصفة



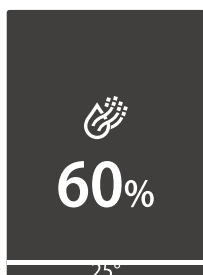
6 циклов приготовления
6 cooking cycles
دورات طهي 6



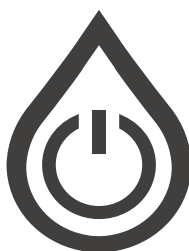
Контроль температуры свода
Ceiling Temperature Control
التحكم في درجة حرارة السقف



Контроль температуры пода
Floor Temperature Control
التحكم في درجة حرارة الأرضية



DryPRO
DryPRO
DryPRO



Парогенератор
Boiler
غلاية



Моторизованный дымоход
Motorized Chimney
مدخنة بمحرك



VenixQuick**CONTROL**

SQUERO

7" СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ - 7" TOUCH SENSITIVE - شاشة لمس حساسة 7 بوصات



Чтобы сделать VERTEX ещё более эффективным и ближе к потребностям профессионалов кухни, внедрена новая система цифрового управления со 100 программами, 12 из которых можно задать как «избранные». Организация ежедневной работы, качество приготовления и время стандартизированы: создано упрощённое и интерактивное управление, позволяющее даже тем, кто не является профессиональным шеф-поваром, легко работать, руководствуясь интуитивными изображениями и значками.

To make VERTEX and SQUERO digital even more efficient and closer to the needs of kitchen professionals is the new digital control system with 100 programs, 12 of which can be set as "favorites". The daily routine organization, cooking quality and the time are standardized: a simplified and interactive control has been designed to allow even those who are not professional chefs to operate easily, guided by intuitive images and icons.

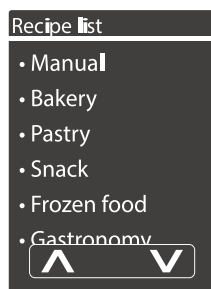


لجعل VERTEX أكثر كفاءة وأقرب إلى احتياجات محترفي المطبخ، تم تطوير نظام التحكم الرقمي الجديد مع 100 برنامج، يمكن ضبط 12 منها كـ «مفضلة». يتم توحيد تنظيم الروتين اليومي، وجودة الطهي والوقت: تم تصميم تحكم مبسط وتفاعلي ليسمح حتى لأولئك الذين ليسوا طهاة محترفين بالعمل بسهولة، مسترشدين بالصور والرموز البديهية

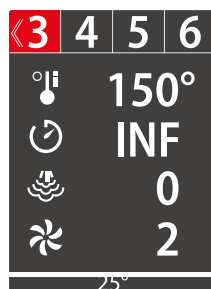
VERTEX SQUERO DIGITAL ELECTRICAL 40-20-16 TRAYS



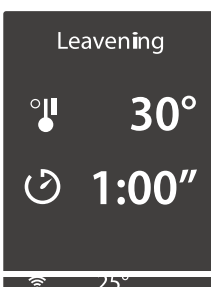
Регулировка скорости: 5
5 Speed regulation
تنظيم السرعة 5



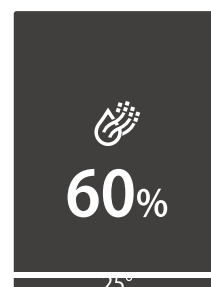
Включено 100 рецептов
100 recipes included
يشمل 100 وصفة



6 циклов приготовления
6 cooking cycles
دورات طهي 6



Программа расстойки
Proofing Program
برنامج التخمر



DryPRO
DryPRO
DryPRO



12 кнопок быстрого выбора рецептов
12 fast recipe selection buttons
زرًا لاختيار الوصفات بسرعة 12



VenixQuickCONTROL

ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ - DIGITAL CONTROL - تحكم رقمي



99 программ

99 programs

برنامجًا 99

4 цикла приготовления для каждой программы

N° 4 cooking cycles for each program

عدد 4 دورات طهي لكل برنامج

Регулировка скорости: 2

N° 2 speed control

عدد 2 تنظيم سرعة



SQUERO SQ053D00 - SQ053D0C



99 программ

99 programs

برنامجًا 99

4 цикла приготовления для

каждой программы

N° 4 cooking cycles for each program

عدد 4 دورات طهي لكل برنامج

Регулировка скорости: 1

N° 1 speed control

عدد 1 تنظيم سرعة



BURANO - TORCELLO



VenixQuickCONTROL

МЕХАНИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ - MECHANICAL CONTROL - تحكم ميكانيكي

Простое, быстрое и удобное электромеханическое управление.

Easy, quick and practical electro-mechanical control.

تحكم كهروميكانيكي عملي وسريع وسهل الاستخدام

VENEXIA

Регулировка скорости: 1 или 2

N° 1 or 2 speed control

عدد 1 أو 2 تنظيم سرعة

Электронное регулирование подачи воды

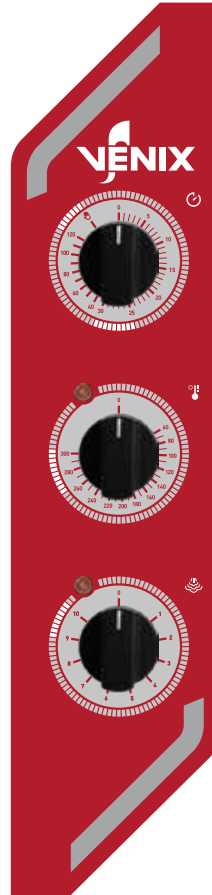
Electronic water injection regulation

تنظيم حقن الماء الإلكتروني

Переключатель пара

Steam selector

محدد البخار



SQUERO
ELECTRICAL / GAS



SQUERO
40-20-16 TRAYS



CAMPIELLO



BURANO - TORCELLO



RIALTO



VenixQuick**CONTROL**

ЦИФРОВОЕ ИЛИ МЕХАНИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ - DIGITAL OR MECHANICAL CONTROL - تحكم رقمي أو ميكانيكي



Расстойные шкафы CANNAREGIO
CANNAREGIO Proofer
خقارات كاناريغيو

Регулятор влажности
Humidity Selector
محدد الرطوبة

Регулятор температуры
Temperature selector
محدد درجة الحرارة

Таймер
Timer selector
محدد المؤقت

Запуск/остановка программы приготовления
Start/stop cooking program
برنامج بدء/إيقاف الطهي

ИДЕАЛЬНАЯ РАССТОЙКА КАЖДЫЙ РАЗ

Идеальное сочетание технологий, надёжности и дизайна: расстойные шкафы CANNAREGIO обеспечивают точный контроль температуры и влажности, что является ключевым условием для идеальной расстойки.

PERFECT PROOFING EVERY TIME

A perfect blend of technology, reliability and design, CANNAREGIO PROOFERS ensure the accurate temperature and humidity control, essential for perfect proofing.



تخمير مثالي في كل مرة

مزيج مثالي من التكنولوجيا والموثوقية والتصميم، تضمن خقارات كاناريغيو التحكم الدقيق في درجة الحرارة والرطوبة، وهو أمر أساسي لتخمير مثالي



VenixQuick**CONTROL**

ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ - DIGITAL CONTROL - تحكم رقمي

ЛИНИЯ СКОРОСТНЫХ ОХЛАДИТЕЛЕЙ **ASTANA**



Цифровое управление

ЖК-дисплей

LCD Display

LCD شاشة

Мягкая и глубокая заморозка

Soft & Hard Deep Freezing

تجميد عميق ناعم وصلب

Мягкое и интенсивное быстрое охлаждение

Soft & Hard Blast Chilling

تبريد سريع ناعم وصلب

Хладагент R290

Refrigerant R290

مادة التبريد R290

ЛИНИЯ СКОРОСТНЫХ ОХЛАДИТЕЛЕЙ **OTTAWA**



Цифровое управление

Мягкое и интенсивное быстрое охлаждение

Soft & Hard Blast Chilling

تبريد سريع ناعم وصلب

Мягкая и глубокая заморозка

Soft & Hard Deep Freezing

تجميد عميق ناعم وصلب

Хладагент R290

Refrigerant R290

مادة التبريد R290

VENEXIN

ИСКУССТВО ВЕНЕЦИИ,
СИЛА ИННОВАЦИЙ



VENEXIA — это новая флагманская линейка компании Venix: полностью переработанная серия, в которой передовые технологии и ремесленный дизайн соединяются, создавая уникальный продукт. Она предназначена для использования в ресторанах, бистро, кондитерских, отелях, «ghost kitchens», корпоративных столовых, больницах, кулинарных школах, а также на крупных мероприятиях и в сфере массового питания. Новая 7-дюймовая сенсорная панель управления, мощное светодиодное освещение, оптимизированные циклы, усовершенствованная термоизоляция и тройное остекление обеспечивают высокую эффективность и безупречные результаты. Линейка VENEXIA создана для тех, кто требует наилучшего — даже в самых сложных и динамичных условиях.

THE ART OF VENICE THE POWER OF INNOVATION

VENEXIA is Venix's new flagship range: an entirely redesigned line where advanced technology and artisan design converge to create a unique product. It is designed for use in restaurants, bistros, patisseries, hotels, ghost kitchens, company canteens, hospitals, cookery schools and for large-scale events and large-scale distribution. Its new 7" touch control, high-intensity LED lighting, optimized cycles, advanced thermal insulation and triple glazing guarantee efficiency and impeccable results. The VENEXIA range is designed for those who demand the best, even in the most complex and dynamic environments.

فن البندقية، قوة الابتكار: VENEXIA

فينكسيا هي المجموعة الرائدة الجديدة من فينكس: خط إنتاج مُعاد تصميمه بالكامل، حيث تلتقي التكنولوجيا المتقدمة مع التصميم الحرفي لابتكار منتج فريد. صُممت هذه المجموعة للاستخدام في المطاعم، والمقاهي، ومحلات الحلويات، والفنادق، ومطابخ الأشباح، ومقاصف الشركات، والمستشفيات، ومدارس الطبخ، وللفعاليات الكبيرة والتوزيع واسع النطاق. تضمن شاشة عالية الكثافة، ودورات LED التحكم باللمس الجديدة مقاس 7 بوصات، وإضاءة التشغيل المُحسَّنة، والعزل الحراري المتطور، والزجاج الثلاثي، كفاءةً ونتائج مثالية. صُممت مجموعة فينكسيا لمن يبحثون عن الأفضل، حتى في أكثر البيئات تعقيدًا وديناميكية.



В мире профессионального кейтеринга технологии являются основой: они гарантируют производительность, надёжность и результат. Но на всё более насыщенном рынке для того, чтобы выделяться, требуется большее: сильная, узнаваемая идентичность, выраженная через дизайн, детали и символы. С новой линейкой Venexia компания Venix делает решительный шаг в этом направлении. Мы не просто развиваем технологии наших печей; мы хотим, чтобы каждый продукт также передавал самые глубокие ценности нашего бренда. Именно поэтому мы решили включить уникальный элемент в ручку каждой печи: оригинальную венецианскую муррину, изготовленную вручную мастерами-стеклодувами лагуны. Муррина — это небольшое стеклянное произведение искусства, созданное с использованием древней техники, при которой несколько цветных слоёв сплавляются для получения уникальных узоров. Каждый элемент уникален,

как и каждое движение тех, кто работает на кухне. Это деталь, которая отражает душу Венеции, несущую историю, цвет и самобытность. От мастерства, сохраняющего традиции, до технологий, которые обновляют каждый повседневный жест, новая линейка воплощает подлинную эволюцию, где каждый дизайнерский выбор направлен на улучшение пользовательского опыта и повышение стандартов эффективности. Инновации и идентичность сливаются в идеальном балансе, превращая функциональность в отличительную ценность. С Venexia мы усиливаем узнаваемость бренда и создаём более персонализированное и элегантное позиционирование, которое позволяет выделяться с первого взгляда благодаря муррине, придающей каждой печи стиль и характер, добавляя ценность, выходящую за рамки производительности: эмоциональную, уникальную и запоминающуюся.



في عالم المطابخ الاحترافية، تُعدّ التكنولوجيا الأساس: فهي تضمن الأداء والموثوقية والنتائج. ولكن في سوق يزداد ازدحامًا، لا يكفي ذلك للتميز؛ بل يتطلب الأمر ما هو أعمق: هوية قوية يسهل تمييزها تُعبر عنها التصميمات والتفاصيل والرموز مع خط VENEXIA الجديد، تخطو شركة VENIX خطوة حاسمة في هذا الاتجاه. نحن لا نطوّر تكنولوجيا أفراننا فحسب، بل نريد أن ينقل كل منتج أيضًا القيم الجوهرية لعلامتنا التجارية. ولهذا اخترنا إدخال عنصر فريد في مقبض كل فرن: مورينا زجاجية أصلية، مصنوعة يدويًا على يد أساتذة فن الزجاج في بحيرة البندقية

المورينا قطعة فنية صغيرة من الزجاج، تُصنع بتقنية قديمة تقوم على دمج طبقات متعددة من الألوان لتشكيل أنماط فريدة. كل قطعة مختلفة عن الأخرى، تمامًا مثل كل حركة يقوم بها الطهاة في المطبخ. إنها تفصيل يلتقط روح مدينة البندقية، حاملًا معه التاريخ واللون والهوية

من الحرفية التي تصون التقاليد إلى التكنولوجيا التي تطوّر كل إيماءة يومية، يجسد الخط الجديد تطورًا حقيقيًا، حيث تهدف كل خطوة في التصميم إلى تعزيز تجربة المستخدم ورفع معايير الكفاءة هنا يندمج الابتكار مع الهوية في توازن مثالي، ليحوّل الوظيفة العملية إلى قيمة مميزة. ومع VENEXIA نعزز تميّز علامتنا التجارية ونبني موقعًا أكثر أناقة وفراة، قادرًا على لفت الأنظار من النظرة الأولى بفضل المورينا التي تزيّن كل فرن بأسلوب وشخصية. مضيئة قيمة تتجاوز الأداء: قيمة عاطفية، مميزة ولا تُنسى

In the world of professional catering, technology is the foundation: it guarantees performance, reliability, and results. But in an increasingly crowded market, standing out requires more: a strong, recognizable identity expressed through design, details, and symbols.

With the new Venexia line, Venix takes a decisive step in this direction. We don't just evolve the technology of our ovens; we want each product to also convey the deepest values of our brand.

That's why we chose to include a unique element in the handle of every oven: an original Venetian murrina, handcrafted by master glassmakers from the lagoon.

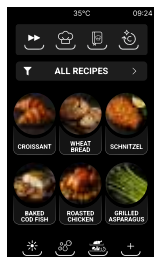
The murrina is a small glass artwork, created using an ancient technique that fuses several colored layers to produce unique patterns. Each piece is different, just like every gesture of those who work in the kitchen. A detail that captures the soul of Venice, carrying history, color, and identity.

From craftsmanship that preserves tradition to technology that innovates every daily gesture, the new line embodies an authentic evolution, where every design choice is aimed at enhancing user experience and raising efficiency standards. Innovation and identity merge in perfect balance, turning functionality into a distinctive value.

With Venexia, we strengthen brand recognition and build a more personal and elegant positioning, able to stand out at first glance thanks to the murrina that signs each oven with style and character, adding a value beyond performance: an emotional, distinctive, and memorable value.



7" СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН



VNX40T7C*



VNX20T7C*



Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	ТЕЛЕЖКИ 40 GN 1/1 - 20 GN 2/1	ТЕЛЕЖКИ 20 GN 1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	70 mm	66 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) التردد هرتز	50/60	50/60
Напряжение - Voltage الجهد الكهربائي الفولت	380-415 V 3N~	380-415 V 3N~
Мощность (кВт) - Power (kW) القدرة كيلو وات	57	38
Размер духовки (ШxГxВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرضxعمقxارتفاع مم	1135x1225x1990 / 1135x1245x1990	1135x935x1990 / 1135x980x1990
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) وزن الفرن كجم	360	260



VNX11T7C*



VNX07T7C*



VNX05T7C*



Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	11 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	73 mm	70 mm	75 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) التردد هرتز	50/60	50/60	50/60
Напряжение - Voltage الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Мощность (кВт) - Power (kW) القدرة كيلو وات	16,4	11	9,6
Размер духовки (ШxГxВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرضxعمقxارتفاع مم	788x1056x1077	788x1056x767	788x1056x657
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) وزن الفرن كجم	149,6	114,6	98,6

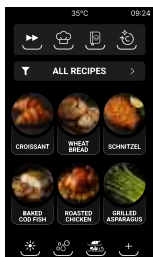
*Встроенная система автоматической очистки - Automatic clean system integrated - نظام تنظيف أوتوماتيكي مدمج



CHIC GRILL SYSTEM

VENEXIN

7" СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН



CGS11* **

CGS07* **

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	11 GN 1/1	7 GN 1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	80 mm	80 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	14,4	11
Размер духовки (ШхГхВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض×عمق×ارتفاع مم	788x1019x1077	788x1019x767
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	220	190

*Встроенная система автоматической очистки - Automatic clean system integrated - نظام تنظيف أوتوماتيكي مدمج

**Вытяжной зонт не входит в комплект - Hood not included - غطاء الشفط غير مشمول

NETTUNO

СБОР ЖИРА

GREASE COLLECTION

تجميع الدهون

T12VTK*

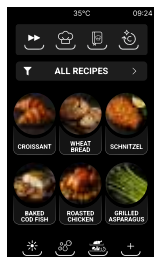
Внешние размеры (ШхГхВ мм) Outside dimension (WxDxH mm) البعد الخارجي	788x825x700
Вместимость бака Tank capacity سعة الخزان	10 LT
Предохранительный клапан Safety valve صمام الأمان	Подключается к духовке Connected to the oven متصل بالفرن
Вес (кг) Weight (kg) الوزن كجم	55



*Входит в комплект CGS11 - CGS07 - Included in CGS11-CGS07 - CGS11-CGS07 مشمول مع



7" СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН



VNX16T7C*



Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	ТЕЛЕЖКИ 16 600 x 400
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	80 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415 V 3N~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	38
Размер духовки (ШхГхВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض×عمق×ارتفاع مم	1135x1000x1990
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	260



VNX10T7C*



VNX06T7C*



VNX04T7C*



Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	10 600 x 400 - GN 1/1	6 600 x 400 - GN 1/1	4 600 x 400 - GN 1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	80 mm	80 mm	82 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60	50/60	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	16,4	11	9,6
Размер духовки (ШхГхВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض×عمق×ارتفاع مم	788x1056x1077	788x1056x767	788x1056x657
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	149,6	114,6	98,6

*Встроенная система автоматической очистки - Automatic clean system integrated - نظام تنظيف أوتوماتيكي مدمج

АНАЛОГОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ



VNX10MOGO/MONO



VNX06MOGO/MONO

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	10 600x400 - GN 1/1	6 600x400 - GN 1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	80 mm	80 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	16,4	11
Размер духовки (ШxГxВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرضxعمقxارتفاع مم	788x1056x1077	788x1056x767
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	149,6	114,6



VNX04MOGO/MONO

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	4 600x400 - GN 1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	82 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~/220-240V 3~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	9,6
Размер духовки (ШxГxВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرضxعمقxارتفاع مم	788x1056x657
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	98,6

РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПЕКАРНИ

BAKERY SOLUTIONS

حلول المخابز

В идеальном сочетании мощности и точности система с двумя тележками VENEXIA оптимизирует процесс от расстойки до выпечки, делая каждый этап быстрее и значительно проще. Разработанная с учетом требований

пекарен в супермаркетах, она обеспечивает обработку больших партий продукции без ущерба для ремесленного качества, которое является отличительной чертой опыта VENEXIA.



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ

**POVNX + VNX05T7C* + VNX10T7C*
+ TAVNXH27D2X + TRVNX15PC/ TRVNX15PX**

Стойка для противней - Trays rack - رف الصواني	1 x Тележка-корзина на 5 уровней – 600 x 400 1 x Тележка-корзина на 10 уровней – 600 x 400
Расстояние между противнями (мм) - Distance between tray (mm) - المسافة بين الصواني	75/80 mm
Максимальная нагрузка на противень (кг) - Max tray load (kg) - أقصى حمولة صينية كجم	4
Размер стойки с ручкой (ШхГхВ, мм) Column size with handle WxDxH (mm) - حجم العمود مع المقبض عرض × عمق × ارتفاع مم	788x1052.6x2150
Максимальная высота уровня (мм) - Highest tray height (mm) - أعلى ارتفاع للصينية مم	1778,7
Минимальная высота противня (мм) - Lowest tray height (mm) - أدنى ارتفاع للصينية مم	406
Размер тележки (ШхГхВ, мм) - Trolley size WxDxH (mm) - حجم العربة العرض × العمق × الارتفاع مم	581x743x2001
Комплект для штабелирования + сифонный комплект Stacking kit + Siphon kit - مجموعة سيفون ل مجموعات التكديس	SKVNX + KIT00182

*Встроенная система автоматической очистки - Automatic clean system integrated - نظام تنظيف أوتوماتيكي مدمج

In a perfect fusion of power and precision, VENEXIA's dual-trolley system streamlines the process from proofing to baking, making every phase faster and remarkably simple. Engineered for the demands of supermarket bakery departments, it enables high-volume batch processing without compromising on the artisanal quality that defines the VENEXIA experience.

في اندماج مثالي بين القوة والدقة، يُبسط نظام العربة المزدوجة من VENEXIA العملية من التخمير إلى الخبز، مما يجعل كل مرحلة أسرع وأبسط بشكل ملحوظ. صُمم لتلبية متطلبات أقسام مخازن السوبر ماركت، مما يتيح معالجة كميات كبيرة من المنتجات على دفعات دون معاناة VENEXIA المساس بالجودة الحرفية التي تُميز تجربة



**POVNX + VNX05T7C* + VNX05T7C*
+ TAVNXH69D2U + TRVNX55PC/TRVNX55PX**

2 x Тележки-корзины по 5 уровней – 600 x 400
75
4
788x1052.6x2150
1778,7
826,1
581x743x2001
SKVNX + KIT00182



POVNX
 VNX04T7C / VNX05T7C / VNX06T7C / VNX07T7C
 SKVNX + KIT00182
 VNX10T7C / VNX11T7C
 TAVNXH27*



POVNX
 VNX04T7C/VNX05T7C
 SKVNX + KIT00182
 VNX06T7C / VNX07T7C
 TAVNXH58*



POVNX
 VNX06T7C / VNX07T7C
 SKVNX + KIT00182
 VNX06T7C / VNX07T7C
 TAVNXH47*



POVNX
 VNX04T7C / VNX05T7C
 SKVNX + KIT00182
 VNX04T7C / VNX05T7C
 TAVNXH69*

*Другие конфигурации стенда страница 50
 *Other stand configurations page 50
 *تكوينات أخرى للجناب الصفحة 50



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ РАССТОЙНЫЕ ШКАФЫ

CA7912DH

CA7912MH

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن

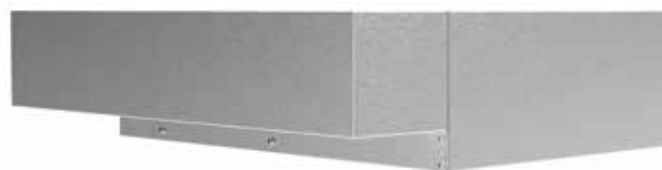
ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	VNX11T7C VNX07T7C VNX05T7C	VNX11T7C VNX07T7C VNX05T7C
ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ	VNX10T7C VNX06T7C VNX04T7C	VNX10T7C VNX06T7C VNX04T7C
Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	12 600x400 - GN 1/1	12 600x400 - GN 1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	75 mm	75 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50 / 60	50 / 60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	220-240V ~	220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	2,4	2,4
Размер расстойные шкафы (ШxГxВ мм) - Proofer size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض × عمق × ارتفاع مم	792x893x706	792x893x706
Максимальная температура расстойки - Max proofing temperature - أقصى درجة حرارة للتخمير	60°C	60°C
Вес (кг) - Proofer weight (kg) - وزن الفرن كجم	48	48

КОНДЕНСАЦИОННЫЕ ВЫТЯЖКИ POVEGLIA

POVEGLIA CONDENSATION HOODS

شفاطات تكثيف POVEGLIA

VENEXIN



🌊 ВОДЯНАЯ СИСТЕМА КОНДЕНСАЦИИ

POVNXLWWF1

POVNXLWWF2
С УГОЛЬНЫМ ФИЛЬТРОМ

POVNX

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	VNX40T7C VNX20T7C	VNX40T7C VNX20T7C	VNX11T7C VNX07T7C VNX05T7C
ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ	VNX16T7C	VNX16T7C	VNX10T7C VNX06T7C-VNX04T7C

Описание - Description - الوصف

КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD
شفاط تكثيف من الفولاذ المقاوم للصدأ

Система конденсации

Condensing system - نظام التكثيف

ВОДА / WATER / ماء

Внешние размеры ШxГxВ

Outside dim. WxDxH - الأبعاد الخارجية العرض*العمق*الارتفاع

1051x781x323 mm

1051x781x433 mm

788x1066x200

Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات

0,3 kW

0,3 kW

0,2kW

Напряжение / Частота - Voltage / Frequency

220-240V ~
50 / 60 Hz

220-240V ~
50 / 60 Hz

/

التردد / الجهد الكهربائي الفولت

Вес (кг) - Weight (kg) - الوزن كجم

33

38

27

Стандартное оборудование

Standard equipment - معدات قياسية

2 съёмных и моющихся жиросъемателя из нержавеющей стали – 2 скорости вытяжки

2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds

فلتر شحوم من الفولاذ المقاوم للصدأ قابلة للإزالة والغسل - سرعتان لاستخراج الهواء 2

Аксессуары

Accessories - إكسسوارات

Запасной угольный фильтр-картридж: 60FIL003 (2X) – Комплект угольных фильтров: 85FIL00006

Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006

طقم فلتر كربوني احتياطي 85FIL00006 - خرطوشة فلتر كربوني احتياطية 60FIL003 (2X)



ПОДСТАВКИ

VENEXIN

STANDS
حوامل



TAVNXH10D1U*

TAVNXH1000U

TAVNXH1000X

TAVNXH69D2U*
TAVNXH69D1U*

TAVNXH6900U

TAVNXH6900X

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن						
ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	VNX05/VNX07	VNX05/VNX07	VNX05/VNX07	VNX11	VNX11	VNX11
ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ	VNX04/VNX06	VNX04/VNX06	VNX04/VNX06	VNX10	VNX10	VNX10
OVEN COLUMNS				VNX04/VNX05 + VNX04/VNX05	VNX04/VNX05 + VNX04/VNX05	VNX04/VNX05 + VNX04/VNX05
Грузоподъёмность Load Capacity سعة التحميل	200kg	200kg	200kg	200kg	200kg	200kg
Стойка для подносов Trays rack سعة الصواني	10 600x400 GN 1/1	10 600x400 GN 1/1	/	6 600x400 GN 1/1	6 600x400 GN 1/1	/
Подставка для подноса Space between trays المسافة بين الصواني	80	80	/	82	82	/
Бак для моющего средства Detergent tank خزان المنظفات	2	/	/	2 or 1	/	/
Внешние размеры ШxГxВ Outside dim. WxDxH حجم عرض*عمق*ارتفاع مم	783x820x998 mm	783x820x998 mm	783x820x998 mm	783x820x688 mm	783x820x688 mm	783x820x688 mm
Вес (кг) Weight (kg) - كجم وزن	40	30	28	36	26	24

*Имеет встроенные баки для моющих средств - Features built-in detergent tanks - مزود بخزانات منظف مدمجة



TAVNXH58D2U*

TAVNXH5800U

TAVNXH5800X

TAVNXH47D2U*

TAVNXH4700U

TAVNXH4700X

TAVNXH27D2X*
TAVNXH2700X

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن							
ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ							
ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ							
OVEN COLUMNS	VNX06/VNX07 + VNX04/VNX05	VNX06/VNX07 + VNX04/VNX05	VNX06/VNX07 + VNX04/VNX05	VNX06/VNX07 + VNX06/VNX07	VNX06/VNX07 + VNX06/VNX07	VNX06/VNX07 + VNX06/VNX07	VNX04/VNX05 + VNX10/VNX11 + VNX06/VNX07 + VNX10/VNX11
Грузоподъёмность Load Capacity سعة التحميل	200kg	200kg	200kg	200kg	200kg	200kg	200kg
Стойка для подносов Trays rack سعة الصواني	4 600x400 GN 1/1	4 600x400 GN 1/1	/	3 600x400 GN 1/1	3 600x400 GN 1/1	/	/
Подставка для подноса Space between trays المسافة بين الصواني	90	90	/	90	90	/	/
Бак для моющего средства Detergent tank خزان المنظفات	2	/	/	2	/	/	2 OR 0
Внешние размеры ШxГxВ Outside dim. WxDxH حجم عرض*عمق*ارتفاع مم	783x820x578 mm	783x820x578 mm	783x820x578 mm	783x820x468 mm	783x820x468 mm	783x820x468 mm	783x820x268 mm
Вес (кг) Weight (kg) - كجم وزن	34	24	22	31	21	19	21/16

*Имеет встроенные баки для моющих средств - Features built-in detergent tanks - مزود بخزانات منظف مدمجة



CAR00030



CAR00031



CAR00032



TRVNX55PC/PX*



TRVNX66PC/PX*



TRVNX15PC/PX*



TRVNX16PC/PX*



TRVNX10PC/PX*

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	VNX40T7C	VNX20T7C	-					
ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ	-	-	VNX16T7C					
OVEN COLUMNS	-	-	-					
Стойка для подносов Trays rack سعة الصواني	40 GN 1/1 20 GN 2/1	20 GN 1/1	16 600X400	2 x Trolley Basket 5 + 5 - 600x400	2 x Trolley Basket 6 + 6 - 600x400	1 x Trolley Basket 5 - 600x400/ 10 - 600x400	1 x Trolley Basket 6 - 600x400/ 10 - 600x400	1 x Trolley Basket 10 - 600x400
Подставка для подноса (мм) Distance between tray (mm) المسافة بين الصواني	66	66	80	80	80	80	80	80
Максимальная нагрузка на противень (кг) Max tray load (kg) أقصى حمولة صينية كجم	4	4	4	4	4	4	4	4
Максимальная высота уровня (мм) Highest tray height (mm) أعلى ارتفاع للصينية مم	1732	1732	1679	1778,7	1778,7	1778,7	1884,3	1563
Минимальная высота противня (мм) Lowest tray height (mm) أدنى ارتفاع للصينية مم	478	478	479	826,1	606,1	406,1	406	826
Размер Тележки ШxГxВ (мм) Trolley size WxDxH (mm) حجم العربة العرض*العمق*الارتفاع مم	735 x 845 x 1776	735 x 605 x 1776	735 x 604 x 1776	581 x 743 x 2001	581 x 743 x 2111.4	581 x 743 x 2001	581 x 743 x 2001	581 x 743 x 2001
Вес (кг) Weight (kg) - كجم وزن	38,5	30,5	31,5	68	71	81	84	76

* без дверей - without doors - بدون أبواب



ТИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - TYPE OF COOKINGS - أنواع الطهي		
Конвекционное приготовление Convection cooking - الطهي بالحمل الحراري / الطهي الهوائي	30°C - 260°C 86°F - 500°F	30°C - 260°C 86°F - 500°F
Комбинированное приготовление Combi cooking - الطهي المشترك	30°C - 230°C 86°F - 446°F	30°C - 230°C 86°F - 446°F
Приготовление на пару - Steaming cooking - الطهي البخار	30°C - 130°C 86°F - 266°F	30°C - 130°C 86°F - 266°F
Статическое приготовление - Static cooking - الطهي الثابت	-	-
Приготовление Delta T - Delta T cooking - الطهي بدرجة دلتا T	5°C - 115°C Δ 41 °F - 239 °F Δ	-
Приготовление с щупом Core probe cooking - الطهي بمسبار القلب	◆	-
Приготовление sous-vide Sous vide cooking - الطهي بتقنية السوس فيد	◆	-
Приготовление при низкой температуре Low temperature cooking - الطهي بدرجة حرارة منخفضة	◆	-
ДИСПЛЕЙ И ПОДКЛЮЧЕНИЕ - DISPLAY AND CONNECTIVITY - العرض والاتصال		
Тип дисплея - Type of display - نوع العرض	7" Емкостной IPS-сенсорный экран 7" CAPACITIVE IPS TOUCH SCREEN - شاشة لمس 7" باللمسة	АНАЛОГОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ ANALOGIC - تناظري
Многоязычный дисплей Multi-language display - عرض متعدد اللغات	◆	-
Выбор единиц: °F или °C Unit set F° or C° - °C تعيين الوحدة فهرنهايت °F أو مئوية °C	◆	◇
Venix cloud - Venix cloud - Venix سحابة	◆	-
Wi-fi - Wi-Fi - واي فاي	◆	-
Ethernet-порт - Ethernet port - منفذ إيثرنت	◆	-
Веб-сервер - Web server - خادم ويب	◆	-
USB-порт - Usb port - منفذ USB	◆	-
НАСТРОЙКИ - SETTINGS - الإعدادات		
Установка бесконечного времени Infinity time set - ضبط وقت غير محدود	◆	◆
Регулировка дымохода Chimney set - مجموعة المدخنة	МОТОРИЗОВАННЫЙ - MOTORIZED - مزود بمحرك	ОТКРЫТЬ OPEN - مفتوح
Набор скоростей вентилятора Fan speed set - إعداد سرعة المروحة	10	1
DryPRO - DryPRO - DryPRO	◆	-
Регулировка влажности Humidity set - ضبط الرطوبة	0-100%	0-100%
Предварительный разогрев Preheat set - ضبط التسخين المسبق	АВТОМАТИЧЕСКИЙ - AUTOMATIC - تلقائي	РУЧНОЙ - MANUAL - يدوي
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО РЕЦЕПТАМ - RECIPES COOKING - طهي الوصفات		
Книга пользовательских рецептов User recipes book - كتاب وصفات المستخدم	400	-
Книга заводских рецептов Factory recipes book - كتاب وصفات المصنع	ВКЛЮЧЕНО INCLUDED - متضمن	-
Циклы приготовления - Cooking cycles - دورات الطهي	10	-
Рецепты с названием и изображением Recipes with name and picture - وصفات مع الاسم والصورة	◆	-
Кнопки быстрого выбора рецептов Fast recipe selection buttons - أزرار اختيار الوصفات السريعة	◆	-

T7C
MOGO/MONO
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ - SPECIAL CYCLES - دورات خاصة

Многоуровневое смешивание ALL IN Multi-level mix ALL IN - ALL IN خلط مستويات متعددة	◆	-
Многоуровневое смешивание ALL OUT Multi-level mix ALL OUT - ALL OUT خلط مستويات متعددة	◆	-
Регенерация продуктов Food regeneration - تجديد الطعام	◆	-
Ночное приготовление - Overnight cooking - الطهي الليلي	◆	-
Ночная автоматическая очистка Overnight self clean - تنظيف ذاتي ليلي	◆	-
Готовить и удерживать - Cook & hold - الطهي والحفظ	◆	-
Мульти-таймер - Multi-timer - مؤقت متعدد	◆	-
Стандартная программа - Routine program - برنامج روتيني	◆	-
Расстойка - Proofing - التخمر	◆	-
Быстрое охлаждение - Fast Cooling - تبريد سريع	◆	-
Автоматическая система мойки / Полоскание Automatic washing system / Rinse - نظام الغسيل التلقائي / شطف	◆	-
Быстрый старт - Fast start - بدء سريع	◆	-
Планирование рецептов Recipe scheduling - جدولة الوصفات	◆	-
Поддержание / Массовое производство Holding / Mass production - حفظ / إنتاج ضخم	◆	-

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - TECHNICAL FEATURES - المواصفات التقنية

Материал камеры приготовления Cooking chamber material - مادة حجرة الطهي	AISI 304	
Второй щуп в ядре продукта Second core probe - مسبار أساسي ثانٍ	◇	-
Установка противней Insertion of the trays - إدخال الصواني	В ГЛУБИНУ - IN DEPTH - بعمق	
Быстрая загрузка Pro - Fast loading Pro - Pro تحميل سريع	◇	-
Стеклянная дверь - Glass door - باب زجاجي	ТРОЙНОЕ - TRIPLE - ثلاثي	ДВОЙНОЕ - DOUBLE - مزدوج
Лёгкая очистка внутреннего стекла Easy clean internal glass - زجاج داخلي سهل التنظيف	◆	◆
Высокопроизводительная теплоизоляция High performance thermal insulation - عزل حراري عالي الأداء	◆	◆
Система распыления капель Break drop nebulizer - مرذاذ قطرات الماء	◆	◆
Подсветка - Lightning - إضاءة	СВЕТОДИОД НА ДВЕРИ - LED ON THE DOOR - إضاءة LED على الباب	
Прямая впрысковая система увлажнения Direct injection humidification - ترطيب بالحقن المباشر	◆	◆
Увлажнение с помощью бойлера Boiler humidification - ترطيب بواسطة الغلاية	-	-
Открытие двери - Opening door - فتح الباب	НЕОБРАТИМАЯ (РУЧКА СПРАВА) - NOT REVERSIBLE (RIGHT HANDLE) غير قابل للعكس مقبض يمين	
Реверсивный вентилятор - Reversing fan - مروحة عكسية	◆	◆
Мощный реверсивный вентилятор Heavy duty reversing fan - مروحة عكسية للخدمة الشاقة	◆	◆
Регулировка скорости методом фазового среза Phase cut speed control - تحكم بسرعة مقطوعة بالمرحلة	-	-
Инверторное управление скоростью Inverter speed control - تحكم بسرعة بعكس التيار إنفرتر	◆	-

SQUERO

СОЗДАН ДЛЯ ЕЖЕДНЕВНОГО СОВЕРШЕНСТВА



 SQUERO

Названная в честь традиционных венецианских верфей, серия SQUERO олицетворяет точность, долговечность и необходимую производительность. Разработанные для интенсивного ритма профессиональных кухонь — ресторанов, кейтеринга, гастрономии и столовых — эти печи обеспечивают только то, что действительно важно: надёжность и эффективность. Благодаря интуитивным технологиям печи SQUERO доступны с ёмкостным IPS-сенсорным экраном 5" или 7", ЖК-панелью управления 2,4" или механическим управлением, в размерах 2/1 GN или 1/1 GN, электрические или газовые модели. Всё, что вам нужно, и ничего лишнего.

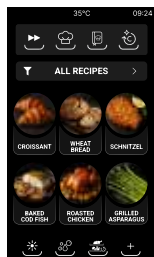
BUILT FOR EVERYDAY EXCELLENCE

Named after the traditional Venetian boatyards, SQUERO stands for precision, durability, and essential performance. Designed for the intense pace of professional kitchens —restaurants, catering, delis, and canteens— these ovens deliver only what truly matters: reliability and efficiency. Featuring intuitive technology, SQUERO ovens are available with 5"or 7" Capacitive IPS touch screen, 2.4" LCD digital control panel or mechanical control, in 2/1 GN or 1/1 GN sizes, electrical or gas models. Everything you need, nothing you don't.

مُصمم للتميز اليومي

سُمي على اسم أحواض بناء السفن الفينيسية التقليدية، يرمز SQUERO إلى الدقة والمتانة والأداء الأساسي. تم تصميمه ليتماشى مع وتيرة المطبخ المهنية المكثفة—المطاعم، خدمات التموين، محلات الاطعمة الجاهزة ومطاعم الكانتينات—حيث تقدم هذه الأفران ما يهم حقاً: الموثوقية والكفاءة. بفضل التكنولوجيا البديهية، تتوفر أفران SQUERO بشاشات لمس IPS سعوية 5" أو 7" ، أو لوحة تحكم رقمية LCD مقاس 2.4"، أو تحكم ميكانيكي، بأحجام 2/1 GN أو 1/1 GN، ونماذج كهربائية أو غازية. كل ما تحتاجه، دون أي إضافات غير ضرورية.

7" СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН



SQ1021T7C*



SQ0621T7C*

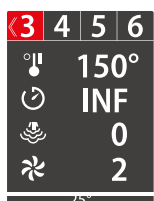
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	10 GN 2/1 - 20 GN 1/1 or 10 660 x 460**	6 GN 2/1 - 12 GN 1/1 or 6 660 x 460**
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	85 mm	85 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415 V 3N~	380-415 V 3N~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	18,7	12,5
Размер духовки (ШхГхВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	960x1110x1212	960x1110x876
Максимальная температура приготовления - Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	223	167

*Встроенная система автоматической очистки - Automatic clean system integrated - نظام تنظيف أوتوماتيكي مدمج

**Специальная поддержка для тележек по запросу - Special tray rack support on request - دعم خاص لرفوف الصواني عند الطلب

ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ С 2,4" ЖК-ДИСПЛЕЕМ



SQ1021D6C*



SQ0621D6C*

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	10 GN 2/1 - 20 GN 1/1 or 10 660 x 460**	6 GN 2/1 - 12 GN 1/1 or 6 660 x 460**
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	85 mm	85 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~	380-415 V 3N~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	18,7	12,5
Размер духовки (ШхГхВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	960x1110x1212	960x1110x876
Максимальная температура приготовления - Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	223	167

*Automatic clean system integrated - Automatic clean system integrated - نظام تنظيف أوتوماتيكي مدمج

**Специальная поддержка для тележек по запросу - Special tray rack support on request - دعم خاص لرفوف الصواني عند الطلب

ANALOGIC CONTROL



SQ1021M0NO



SQ0621M0NO

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

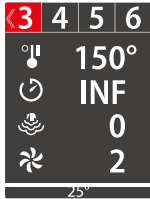
Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	10 GN 2/1 - 20 GN 1/1 or 10 660 x 460**	6 GN 2/1 - 12 GN 1/1 or 6 660 x 460**
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	85 mm	85 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~	380-415 V 3N~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	18,6	12,4
Размер духовки (ШxГxВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	960x1110x1212	960x1110x876
Максимальная температура приготовления - Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	223	167

**Специальная поддержка для тележек по запросу - Special tray rack support on request - دعم خاص لرفوف الصواني عند الطلب

ГАЗОВЫЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ GN 2/1

SQUERO

ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ С
2,4" ЖК-ДИСПЛЕЕМ



ГАЗОВЫЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ



SQ1021AD60/DGC*



SQ0621AD60/DGC*

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	10 GN 2/1 - 20 GN 1/1 or 10 660 x 460**	6 GN 2/1 - 12 GN 1/1 or 6 660 x 460**
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	80 mm	80 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50 or 60	50 or 60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	220-240V ~	220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	0,58	0,4
Максимальная номинальная мощность газа Max. rated gas power - القدرة القصوى للغاز المصنّف	20kW G30-G31 Power (kW) G20 Power (kW)	15kW G30-G31 Power (kW) G20 Power (kW)
Размер духовки (ШхГхВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض×عمق×ارتفاع مم	964x1208x1321	964x1208x985
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	164	129

*Встроенная система автоматической очистки - Automatic clean system integrated - نظام تنظيف أوتوماتيكي مدمج

**Специальная поддержка для тележек по запросу - Special tray rack support on request - دعم خاص لرفوف الصواني عند الطلب

АНАЛОГОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ



ГАЗОВЫЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ



SQ1021AMVNO



SQ0621AMVNO

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	10 GN 2/1 - 20 GN 1/1 or 10 660 x 460**	6 GN 2/1 - 12 GN 1/1 or 6 660 x 460**
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	80 mm	80 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50 or 60	50 or 60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	220-240V ~	220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	0,58	0,4
Максимальная номинальная мощность газа Max. rated gas power - القدرة القصوى للغاز المصنّف	20kW G30-G31 Power (kW) G20 Power (kW)	15kW G30-G31 Power (kW) G20 Power (kW)
Размер духовки (ШхГхВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض×عمق×ارتفاع مم	964x1208x1321	964x1208x985
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	164	129

**Специальная поддержка для тележек по запросу - Special tray rack support on request - دعم خاص لرفوف الصواني عند الطلب



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ GN 1/1

SQUERO

5" СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН



SQ40TCC*



SQ20TCC*

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	ТЕЛЕЖКИ 40 GN 1/1 - 20 GN 2/1	ТЕЛЕЖКИ 20 GN 1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	66 mm	66 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50	50
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~	380-415V 3N~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	43,1	28,1
Размер духовки (ШхГхВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	1051x1248x1900	1051x1002x1900
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	286	250

*Встроенная система автоматической очистки - Automatic clean system integrated - نظام تنظيف أوتوماتيكي مدمج



SQ12TCC*



SQ07TCC*



SQ05TCC*

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

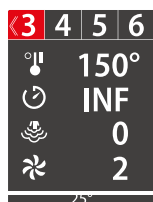
Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	12 GN1/1	7 GN1/1	5 GN1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	70 mm	70 mm	70 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50 or 60	50 or 60	50 or 60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	15,7	10,5	10,5
Размер духовки (ШхГхВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	937x890x1220	937x893x883	937x885x725
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	135	98	89

*Встроенная система автоматической очистки - Automatic clean system integrated - نظام تنظيف أوتوماتيكي مدمج

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ GN 1/1

SQUERO

ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ С
2,4" ЖК-ДИСПЛЕЕМ



SQ40DOC*



SQ20DOC*



SQ12DGO/DGC*

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	ТЕЛЕЖКИ 40 GN 1/1 - 20 GN 2/1	ТЕЛЕЖКИ 20 GN 1/1	12 GN1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	66 mm	66 mm	70 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50	50	50/60Hz
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~	380-415V 3N~	380-415V 3N~ or 220-240V~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	43,1	28,1	15,8
Размер духовки (ШxГxВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	1051x1248x1900	1051x1002x1900	937x890x1220
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	286	250	135

*Встроенная система автоматической очистки - Automatic clean system integrated - نظام تنظيف أوتوماتيكي مدمج



SQ07DGO/DGC*



SQ05DGO/DGC*



SQ053D00/DGC*

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	7 GN1/1	5 GN1/1	5 GN 2/3
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	70 mm	70 mm	67 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60	50/60	50
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~ or 220-240V~	380-415V 3N~ or 220-240V~	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240 V~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	10,6	10,6	5,3
Размер духовки (ШxГxВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	937x893x883	937x885x725	700x780x625
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	98	89	55

*Встроенная система автоматической очистки - Automatic clean system integrated - نظام تنظيف أوتوماتيكي مدمج

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ GN 1/1

SQUERO

АНАЛОГОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ



SQ40MONO



SQ20MONO



SQ12MONO

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	ТЕЛЕЖКИ 40 GN 1/1 - 20 GN 2/1	ТЕЛЕЖКИ 20 GN 1/1	12 GN1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	66 mm	66 mm	70 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60	50/60	50/60Hz
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~	380-415V 3N~	380-415V 3N~ or 220-240V~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	43,1	28,1	15,8
Размер духовки (ШхГхВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	1051x1248x1900	1051x1002x1900	937x890x1220
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	286	250	135



SQ07MONO



SQ05MONO



SQ053MONO

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	7 GN1/1	5 GN1/1	5 GN 2/3
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	70 mm	70 mm	67 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60	50/60	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	10,5	10,5	5,4
Размер духовки (ШхГхВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	937x893x883	937x893x883	702x780x625
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	98	86	55

ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ С 2,4" ЖК-ДИСПЛЕЕМ



ГАЗОВЫЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

SQ12ADGO/DGC*

SQ07ADGO/DGC*

SQ05ADGO/DGC*

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	12 GN1/1	7 GN1/1	5 GN1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	70 mm	70 mm	70 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50	50	50
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	0,58	0,4	0,22
Максимальная номинальная мощность газа Max. rated gas power - القدرة القصوى للغاز المصنّف	20 - G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	15 - G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	12 - G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)
Размер духовки (ШхГхВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	940x936x1321	940x933x986	940x933x825
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	164	129	117

*Встроенная система автоматической очистки - Automatic clean system integrated - نظام تنظيف أوتوماتيكي مدمج

АНАЛОГОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ



ГАЗОВЫЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

SQ12AMVNO*

SQ07AMVNO*

SQ05AMVNO*

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	12 GN1/1	7 GN1/1	5 GN1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	70 mm	70 mm	70 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50	50	50
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	0,58	0,4	0,22
Максимальная номинальная мощность газа Max. rated gas power - القدرة القصوى للغاز المصنّف	20 - G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	15 - G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	12 - G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)
Размер духовки (ШхГхВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	940x936x1321	940x933x986	940x933x825
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	164	129	117

*2-ступенчатая регулировка скорости - 2 speed regulation - تنظيم سرعتين

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ 600x400

SQUERO

5" СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН



SQ16TCC*



SQ10TCC*

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	ТЕЛЕЖКИ 16 600 X 400	10 600x400 - GN1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	80 mm	80 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50	50
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~	380-415V 3N~/ 220-240V 3~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	28,1 / 28,7**	15,7 / 18,6**
Размер духовки (ШхГхВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض×عمق×ارتفاع مم	1051x1002x1900	937x890x1220
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	250	135

*Встроенная система автоматической очистки - Automatic clean system integrated - نظام تنظيف أوتوماتيكي مدمج

** По запросу - On request - عند الطلب



SQ06TCC*



SQ04TCC*

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	6 600x400 - GN1/1	4 600x400-GN1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	80 mm	80 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50	50
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	10,5 / 12,4**	10,5 / 12,4**
Размер духовки (ШхГхВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض×عمق×ارتفاع مم	937x893x883	937x885x725
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	98	89

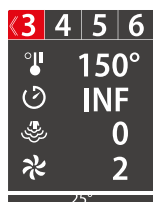
*Встроенная система автоматической очистки - Automatic clean system integrated - نظام تنظيف أوتوماتيكي مدمج

** По запросу - On request - عند الطلب

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ 600x400

SQUERO

ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ С
2,4" ЖК-ДИСПЛЕЕМ



SQ16D00/DOC*



SQ10D60/DGC*

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	ТЕЛЕЖКИ 16 600 X 400	10 600x400 - GN1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	80 mm	80 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~	380-415V 3N~ or 220-240V~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	28,1/28,7**	15,7/18,6**
Размер духовки (ШxГxВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرضxعمقxارتفاع مم	1051x1002x1900	937x890x1220
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	250	135

*Встроенная система автоматической очистки - Automatic clean system integrated - نظام تنظيف أوتوماتيكي مدمج

** По запросу - Por encargo - عند الطلب



SQ06D60 / DGC*



SQ04D60 / DGC*

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	6 600x400-GN1/1	4 600x400-GN1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	80 mm	80 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~ or 220-240V~	380-415V 3N~ or 220-240V~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	10,6 / 12,5**	10,6 / 12,5**
Размер духовки (ШxГxВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرضxعمقxارتفاع مم	937x893x 883	937x885x 725
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	98	89

*Встроенная система автоматической очистки - Automatic clean system integrated - نظام تنظيف أوتوماتيكي مدمج

** По запросу - On request - عند الطلب

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ 600x400

SQUERO

АНАЛОГОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ



SQ16M0NO/MVNO*



SQ10M0GO / MVGO*

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	ТЕЛЕЖКИ 16 600 X 400	10 600x400 - GN1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	80 mm	80 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60 50	50
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~	380-415V 3N~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	28,1 28,6**	15,7 / 18,6**
Размер духовки (ШxГxВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	1051x1002x1900	937x890x1220
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	250	135

*2-ступенчатая регулировка скорости - 2 speed regulation - تنظيم سرعتين

** По запросу - On request - عند الطلب



SQ06M0GO / MVGO*



SQ04M0GO / MVGO*

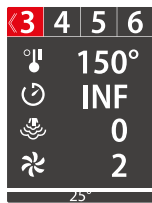
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	6 600x400 - GN1/1	4 600x400-GN1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	80 mm	80 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50	50
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	10,5 / 12,4**	10,5 / 12,4**
Размер духовки (ШxГxВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	937x893x883	937x885x725
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	98	86

*2-ступенчатая регулировка скорости - 2 speed regulation - تنظيم عرس ميظنت

** По запросу - On request - بلطل ا دن ع

ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ С 2,4" ЖК-ДИСПЛЕЕМ



SQ10ADGO/DGC*



SQ06ADGO/DGC*



SQ04ADGO/DGC*



ГАЗОВЫЕ ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	10 600x400 mm - GN 1/1	6 600x400 mm - GN 1/1	4 600x400 mm - GN 1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	80 mm	80 mm	80 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50	50	50
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	0,58	0,4	0,22
Максимальная номинальная мощность газа Max. rated gas power - القدرة القصوى للغاز المصنّف	20 - G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	15 - G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	12 - G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)
Размер духовки (ШxГxВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	940x936x1321	940x933x986	940x933x821
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	164	129	117

*Встроенная система автоматической очистки - Automatic clean system integrated - جدمم يكي تاموتوأ فيظنت مازن

АНАЛОГОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ



SQ10AMVNO*



SQ06AMVNO*



SQ04AMVNO*



ГАЗОВЫЕ ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	10 600x400 mm - GN 1/1	6 600x400 mm - GN 1/1	4 600x400 mm - GN 1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	80 mm	80 mm	80 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50	50	50
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	0,58	0,4	0,22
Максимальная номинальная мощность газа Max. rated gas power - القدرة القصوى للغاز المصنّف	20 - G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	15 - G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)	12 - G30-G3 Power (kW) G20 Power (kW)
Размер духовки (ШxГxВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	940x936x1321	940x933x986	940x933x825
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	164	129	117

*2-ступенчатая регулировка скорости - 2 speed regulation - نيت عرس ميظنت

РАССТОЙНЫЕ ШКАФЫ CANNAREGIO

CANNAREGIO PROOFERS

ويجي رانك تارامخ



CA9312DH



CA9312MH



CA9312MO

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ РАССТОЙНЫЕ ШКАФЫ

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن

ГАЗОВЫЕ ДУХОВКИ	SQ1021ADG0/DGC/MVN0 - SQ0621ADG0/DGC/MVN0 - SQ12ADG0/DGC/MVN0 - SQ10ADG0/DGC/MVN0 - SQ07ADG0/DGC/MVN0 - SQ06ADG0/DGC/MVN0 - SQ05ADG0/DGC/MVN0 - SQ04ADG0/DGC/MVN0		
ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	SQ1021T7C/DGC/M0N0 - SQ0621T7C/DGC/M0N0 - SQ12TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ07TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ05TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ053D00/D0C/M0N0		
ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ	SQ10TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0 - SQ06TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0 - SQ04TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0		
Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	12 600x400 - GN 1/1	12 600x400 - GN 1/1	12 600x400 - GN 1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	75 mm	75 mm	75 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60	50/60	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	2,4	2,4	2,4
Размер расстойные шкафы (ШxГxВ мм) Proofer size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	935x893x706	935x893x706	935x893x706
Максимальная температура расстойки Max proofing temperature - أقصى درجة حرارة للتخمير	60°C	60°C	60°C
Вес (кг) - Proofer weight (kg) - وزن الفرن كجم	50	50	50



CA9308DH



CA9308MH



CA9308MO

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ РАССТОЙНЫЕ ШКАФЫ

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن

ГАЗОВЫЕ ДУХОВКИ	SQ1021ADG0/DGC/MVN0 - SQ0621ADG0/DGC/MVN0 - SQ12ADG0/DGC/MVN0 - SQ10ADG0/DGC/MVN0 - SQ07ADG0/DGC/MVN0 - SQ06ADG0/DGC/MVN0 - SQ05ADG0/DGC/MVN0 - SQ04ADG0/DGC/MVN0		
ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	SQ1021T7C/DGC/M0N0 - SQ0621T7C/DGC/M0N0 - SQ12TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ07TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ05TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ053D00/D0C/M0N0		
ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ	SQ10TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0 - SQ06TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0 - SQ04TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0		
Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	8 600x400 - GN 1/1	8 600x400 - GN 1/1	8 600x400 - GN 1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	75 mm	75 mm	75 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60	50/60	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	2,4	2,4	2,4
Размер расстойные шкафы (ШxГxВ мм) Proofer size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	935x803x867	935x803x867	935x803x867
Максимальная температура расстойки Max proofing temperature - أقصى درجة حرارة للتخمير	60°C	60°C	60°C
Вес (кг) - Proofer weight (kg) - وزن الفرن كجم	45	48	48



КОНДЕНСАЦИОННЫЕ ВЫТЯЖКИ POVEGLIA

SQUERO

POVEGLIA WATER CONDENSATION HOODS

POVEGLIA فيثكت تاطافش



555 ВОДЯНАЯ СИСТЕМА
КОНДЕНСАЦИИ

POSLMWF1

POSLMWF2
С УГОЛЬНЫМ
ФИЛЬТРОМ

POUSMWF1

POUSMWF2
С УГОЛЬНЫМ
ФИЛЬТРОМ

POSQMWF1

POSQMWF2
С УГОЛЬНЫМ
ФИЛЬТРОМ

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	SQ40TCC-D0C-M0N0 SQ20TCC-D0C-M0N0	SQ1021T7C/DGC/M0N0 - SQ0621T7C/DGC/M0N0	SQ12TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ07TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ05TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ053D00/D0C/M0N0
ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ	SQ16TCC-D00/D0C-M0N0/MVN0	SQ10TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0 - SQ06TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0 - SQ04TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0	

Описание

Description
الوصف

КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD

شفاف تكثيف من الفولاذ المقاوم للصدأ

Система конденсации

Condensing system
نظام التكثيف

ВОДА / WATER / ماء

Внешние размеры ШxГxВ

Outside dim. WxDxH
الأبعاد الخارجية العرض×العمق×الارتفاع

1051x781x323
mm

1051x781x433
mm

964x892x320
mm

964x892x433
mm

937x892x323
mm

937x892x433
mm

Мощность (кВт)

Power (kW)
القدرة كيلو وات

0,3 kW

0,3 kW

0,3 kW

0,3 kW

0,3 kW

0,3 kW

Напряжение / Частота

Voltage / Frequency
التردد / الجهد الكهربائي الفولت

220-240V ~
50 / 60 Hz

220-240V ~
50 / 60 Hz

220-240V ~
50 / 60 Hz

220-240V ~
50 / 60 Hz

220-240V ~
50 / 60 Hz

220-240V ~
50 / 60 Hz

Вес (кг)

Weight (kg) - الوزن كجم

33

38

31,5

36,7

31,5

36,7

Стандартное оборудование

Standard equipment
معدات قياسية

2 съёмных и моющихся жироуловителя из нержавеющей стали – 2 скорости вытяжки

2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds

فلتر شحوم من الفولاذ المقاوم للصدأ قابلة للإزالة والغسل - سرعتان لاستخراج الهواء

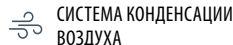
Аксессуары

Accessories
إكسسوارات

Запасной угольный фильтр-картридж: 60FIL003 (2X) – Комплект угольных фильтров: 85FIL00006

Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006

طقم فلتر كربوني احتياطي 85FIL00006 - خرطوشة فلتر كربوني احتياطي 60FIL003 (2X)



СИСТЕМА КОНДЕНСАЦИИ
ВОЗДУХА

POSQMAF1

POSQMAF2

С УГОЛЬНЫМ ФИЛЬТРОМ

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	SQ12TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ07TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ05TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ053D00/D0C/M0N0	
ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ	SQ10TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0 - SQ06TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0 - SQ04TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0	
Описание Description الوصف	КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD شفاط تكثيف من الفولاذ المقاوم للصدأ	
Система конденсации Condensing system نظام التكثيف	ВОЗДУХ / AIR / هواء	
Внешние размеры ШxГxВ Outside dim. WxDxH الأبعاد الخارجية العرض×العمق×الارتفاع	937x892x323 mm	937x892x433 mm
Мощность (кВт) Power (kW) القدرة كيلو وات	0,3 kW	0,3 kW
Напряжение / Частота Voltage / Frequency التردد / الجهد الكهربائي الفولت	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz
Вес (кг) Weight (kg) - الوزن كجم	31,5	36,7
Стандартное оборудование Standard equipment معدات قياسية	2 съёмных и моющихся жируловителя из нержавеющей стали – 2 скорости вытяжки 2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds فلتر شحوم من الفولاذ المقاوم للصدأ قابلة للإزالة والغسل - سرعتان لاستخراج الهواء	
Аксессуары Accessories إكسسوارات	Запасной угольный фильтр-картридж: 60FIL003 (2X) – Комплект угольных фильтров: 85FIL00006 Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006 طقم فلتر كربوني احتياطي 85FIL00006 - خرطوشة فلتر كربوني احتياطية 60FIL003 (2X)	



TA9374H80S TA9374H80X TA9374H70S TA9374H70X TA9374H49S TA9374H49X TA9374H30X

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن

ГАЗОВЫЕ ДУХОВКИ	SQ12ADG0/DGC/MVN0 - SQ10ADG0/DGC/MVN0 - SQ07ADG0/DGC/MVN0 - SQ06ADG0/DGC/MVN0 - SQ05ADG0/DGC/MVN0 - SQ04ADG0/DGC/MVN0						
ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	SQ12TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ07TCC/DG0/DGC/M0N0 - SQ05TCC/DG0/DGC/M0N0						
ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ	SQ10TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0 - SQ06TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0 - SQ04TCC/DG0/DGC/M0G0/MVG0						
Грузоподъёмность Load Capacity سعة التحميل	7 GN1/1 600x400	-	6 GN1/1 600x400	-	3 GN1/1 600x400	-	-
Подставка для подноса Space between trays المسافة بين الصواني	80	-	80	-	80	-	-
Внешние размеры ШхГхВ Outside dim. WxDxH حجم عرض×عمق×ارتفاع مم	930x740x800 mm	930x740x800 mm	930x740x700 mm	930x740x700 mm	930x740x490 mm	930x740x490 mm	930x740x300 mm
Вес (кг) Weight (kg) - كجم وزن	25,2	21,4	23,4	19,6	17,3	14,6	12,3



TA9605H80S TA9605H80X TA9605H70S TA9605H70X TA9605H30X TA7066H80S TA7066H80X

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن

ГАЗОВЫЕ ДУХОВКИ	SQ1021ADG0/DGC/MVN0 - SQ0621ADG0/DGC/MVN0					-	
ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	SQ1021T7C/DGC/M0N0 - SQ0621T7C/DGC/M0N0					SQ053D00/D0C/M0N0	
Грузоподъёмность Load Capacity سعة التحميل	7 GN 2/1 Full Pan	-	6 GN 2/1 Full Pan	-	-	7 GN 2/3	-
Подставка для подноса Space between trays المسافة بين الصواني	80mm	-	80mm	-	-	80mm	-
Внешние размеры ШхГхВ Outside dim. WxDxH حجم عرض×عمق×ارتفاع مم	960x1050x800	960x1050x300	960x1050x700	960x1050x800	960x1050x300	700x660x800	700x660x800
Вес (кг) Weight (kg) - كجم وزن	17,8	13,3	22,4	26,2	24,5	22,3	12,3

ТЕЛЕЖКИ

TROLLEYS
عربات

SQUERO



TR40S



TR20S



TRP20

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	SQ40TCC SQ40D0C SQ40M0N0	SQ20TCC SQ20D0C SQ20M0N0	SQ20TCC SQ20D0C SQ20M0N0
Стойка для подносов Trays rack سعة الصواني	40 GN1/1 20 GN2/1	20 GN 1/1	51 Plates /Platos / Assiettes
Подставка для подноса (мм) Distance between tray (mm) المسافة بين الصواني	67	67	/
Внешние размеры ШхГхВ (мм) Outside dim. WxDxH (mm) حجم عرض×عمق×ارتفاع مم	755x810x1710	755x565x1710	758x545x1709
Вес (кг) Weight (kg) كجم وزن	32	25	38



TRB20S



TR16S



TR10S

Model suitable for oven - Modelo apto para horno - Modèle adapté pour fours

ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ	SQ16TCC SQ16D00/D0C SQ16M0N0/MVNO	SQ16TCC SQ16D00/D0C SQ16M0N0/MVNO	SQ16TCC SQ16D00/D0C SQ16M0N0/MVNO
Стойка для подносов Trays rack سعة الصواني	20 600x400	16 600x400	10 600x400
Подставка для подноса (мм) Distance between tray (mm) المسافة بين الصواني	67	80	120
Внешние размеры ШхГхВ (мм) Outside dim. WxDxH (mm) حجم عرض×عمق×ارتفاع مم	755x565x1710	755x565x1710	755x565x1710
Вес (кг) Weight (kg) كجم وزن	25	25	24

ТИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - TYPE OF COOKINGS - أنواع الطهي

Конвекционное приготовление Convection cooking - الطهي بالحمل الحراري / الطهي الهوائي	30°C - 260°C / 86°F - 500°F						
Комбинированное приготовление Combi cooking - الطهي المشترك	30°C - 230°C / 86°F - 446°F						
Приготовление на пару - Steaming cooking - الطهي البخار	30°C - 130°C / 86°F - 266°F						
Статическое приготовление - Static cooking - الطهي الثابت	-	-	-	-	-	-	-
Приготовление Delta T - Delta T cooking - الطهي بدرجة دلتا T	5°C - 115°C Δ / 41 °F - 239 °F Δ				-	-	-
Приготовление с щупом Core probe cooking - الطهي بمسبار القلب	◆	◆	◇	◇	◇	-	-
Приготовление sous-vide Sous vide cooking - الطهي بتقنية السوس فيد	◆	◆	◇	◇	-	-	-
Приготовление при низкой температуре Low temperature cooking - الطهي بدرجة حرارة منخفضة	◆	◆	◆	◆	◆	-	-

ДИСПЛЕЙ И ПОДКЛЮЧЕНИЕ - DISPLAY AND CONNECTIVITY - العرض والاتصال

Тип дисплея - Type of display - نوع العرض	7" СЕНСОРНЫЙ 7" TOUCH شاشة لمس 7 بوصة	5" СЕНСОРНЫЙ 5" TOUCH شاشة لمس 5 بوصة	ЦИФРОВОЙ ЖК-ДИСПЛЕЙ 2,4" 2,4" LCD GRAPHIC - شاشة LCD رقمية 2,4"		ЦИФРОВОЕ DIGITAL رقمي	АНАЛОГОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ ANALOGIC تناظري	
Многоязычный дисплей Multi-language display - عرض متعدد اللغات	◆	◆	◆	◆	-	-	-
Выбор единиц: °F или °C Unit set F° or C° - °C تعيين الوحدة فهرنهايت أو مئوية °F	◆	◆	◆	◆	◆	◇	◇
Venix cloud - Venix cloud - سحابة Venix	◆	-	◆	◆	-	-	-
Wi-fi - Wi-Fi - واي فاي	◆	-	◆	◆	-	-	-
Ethernet-порт - Ethernet port - منفذ إيثرنت	◆	-	-	-	-	-	-
Веб-сервер - Web server - خادم ويب	◆	-	◆	◆	-	-	-
USB-порт - Usb port - منفذ USB	◆	◆	◆	◆	◆	-	-

НАСТРОЙКИ - SETTINGS - الإعدادات

Установка бесконечного времени Infinity time set - ضبط وقت غير محدود	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Регулировка дымохода Chimney set - مجموعة المدخنة	МОТОРИЗОВАННЫЙ MOTORIZED مزود بمحرك	ОТКРЫТЬ - ЗАКРЫТЬ OPEN - CLOSE مفتوح - إغلاق	ОТКРЫТЬ - OPEN - مفتوح				
Набор скоростей вентилятора Fan speed set - إعداد سرعة المروحة	5	2	5	5	2	1	2
DryPRO - DryPRO - DryPRO	0-100%	-	0-100%	-	-	-	-
Регулировка влажности Humidity set - ضبط الرطوبة	0-100%	0-100%	0-100%	0-100%	0-100%	0-100%	0-100%
Предварительный разогрев Preheat set - ضبط التسخين المسبق	АВТОМАТИЧЕСКИЙ - AUTOMATIC - تلقائي					РУЧНОЙ - MANUAL - يدوي	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО РЕЦЕПТАМ - RECIPES COOKING - طهي الوصفات

Книга пользовательских рецептов User recipes book - كتاب وصفات المستخدم	400	120	100	100	99	-	-
Книга заводских рецептов Factory recipes book - كتاب وصفات المصنع	◆	◆	-	-	-	-	-
Циклы приготовления - Cooking cycles - دورات الطهي	10	6	6	6	4	-	-
Рецепты с названием и изображением Recipes with name and picture - وصفات مع الاسم والصورة	◆	◆	◆	◆	-	-	-
Кнопки быстрого выбора рецептов Fast recipe selection buttons - أزرار اختيار الوصفات السريعة	-	-	6	6	-	-	-

	T7C	TCC	DGO DGC	ADGO ADGC	DOO DOC	MONO MOGO	MVGO MVNO AMVNO
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ - SPECIAL CYCLES - دورات خاصة							
Многоуровневое смешивание ALL IN Multi-level mix ALL IN - خلط مستويات متعددة	◆	◆	-	-	-	-	-
Многоуровневое смешивание ALL OUT Multi-level mix ALL OUT - خلط مستويات متعددة	◆	◆	-	-	-	-	-
Регенерация продуктов Food regeneration - تجديد الطعام	◆	◆	-	-	-	-	-
Ночное приготовление - Overnight cooking - الطهي الليلي	◆	◆	◆	◆	-	-	-
Ночная автоматическая очистка Overnight self clean - تنظيف ذاتي ليلي	◆	◆	◇	◇	-	-	-
Готовить и удерживать - Cook & hold - الطهي والحفظ	◆	-	-	-	-	-	-
Мульти-таймер - Multi-timer - مؤقت متعدد	◆	◆	◆	◆	-	-	-
Стандартная программа - Routine program - برنامج روتيني	◆	-	-	-	-	-	-
Расстойка - Proofing - التخمر	◆	◆	◆	◆	-	-	-
Быстрое охлаждение - Fast Cooling - تبريد سريع	◆	◆	◆	◆	◆	-	-
Автоматическая система мойки / Полоскание Automatic washing system / Rinse - نظام الغسيل التلقائي / شطف	◆	◆	◇	◇	◇	-	-
Быстрый старт - Fast start - بدء سريع	◆	-	-	-	-	-	-
Планирование рецептов Recipe scheduling - جدولة الوصفات	◆	◆	◆	◆	-	-	-
Поддержание / Массовое производство Holding / Mass production - حفظ / إنتاج ضخم	◆	-	◆	◆	-	-	-
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - TECHNICAL FEATURES - المواصفات التقنية							
Материал камеры приготовления Cooking chamber material - مادة حجرة الطهي	AISI 304						
Второй щуп в ядре продукта Second core probe - مسبار أساسي ثان	-	-	-	-	-	-	-
Установка противней Insertion of the trays - إدخال الصواني	ГОРИЗОНТАЛЬНО - HORIZONTALLY - أفقيًا						
Быстрая загрузка Pro - Fast loading Pro - Pro تحميل سريع	-	-	-	-	-	-	-
Стеклопанель - Glass door - باب زجاجي	ТРОЙНОЕ TRIPLE ثلاثي	ДВОЙНОЕ - DOUBLE - مزدوج					
Лёгкая очистка внутреннего стекла Easy clean internal glass - زجاج داخلي سهل التنظيف	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Высокопроизводительная теплоизоляция High performance thermal insulation - عزل حراري عالي الأداء	ДА - YES - نعم						
Система распыления капель Break drop nebulizer - مرذاذ قطرات الماء	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Подсветка - Lightning - إضاءة	СВЕТОДИОД НА ДВЕРИ LED ON THE DOOR إضاءة LED على الباب			ГАЛОГЕН HALOGEN الهالوجين		СВЕТОДИОД НА ДВЕРИ LED ON THE DOOR إضاءة LED على الباب	
Прямая впрысковая система увлажнения Direct injection humidification - ترطيب بالحقن المباشر	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Увлажнение с помощью бойлера Boiler humidification - ترطيب بواسطة الغلاية	-	-	-	-	-	-	-
Открытие двери - Opening door - فتح الباب	НЕОБРАТИМАЯ (РУЧКА СПРАВА) - NOT REVERSIBLE (RIGHT HANDLE) غير قابل للعكس مقبض يمين						
Реверсивный вентилятор - Reversing fan - مروحة عكسية	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Мощный реверсивный вентилятор Heavy duty reversing fan - مروحة عكسية للخدمة الشاقة	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Регулировка скорости методом фазового среза Phase cut speed control - تحكم بسرعة مقطوعة بالمرحلة	◆	◆	◆	◆	-	-	-
Инверторное управление скоростью Inverter speed control - تحكم بسرعة بعكس التيار إنفرتر	-	-	-	-	-	-	-

SQUERO DECK

ИННОВАЦИОННАЯ КОНЦЕПЦИЯ ВЫПЕЧКИ



Новинка семейства SQUERO: новая печь SQUERO DECK — это электрическая печь, разработанная в горизонтальном исполнении как сердце концепции выпечки. Великолепные результаты за короткое время благодаря новой системе распределения тепла. Оснащённая специальным бойлером, она мгновенно производит большое количество насыщенного пара. Благодаря управляемым нагревательным элементам и оптимальному распределению воздуха температура в камере приготовления исключительно точная и мягкая, что позволяет идеально выпекать все хлебобулочные изделия, даже самые деликатные.

THE INNOVATIVE BAKING CONCEPT

New born of the SQUERO family: the NEW SQUERO DECK OVEN is an electric oven, developed horizontally to be the hearth of a baking concept. Great performances in a short time thanks to it's new heat distribution. Equipped with special boiler, it instantly produce an exuberant amount of saturated steam. Thanks to the coached heating elements and an optimal air distribution, the temperature in the cooking chamber is extremely precise and mild, allowing the perfect cooking of all baked goods, even the most delicate ones.

مفهوم الخبز المُبتَكِر

مولود جديد من عائلة SQUERO: الفرن الجديد SQUERO DECK هو فرن كهربائي، تم تطويره أفقيًا ليكون بمثابة قلب مفهوم الخبز. يحقق أداءً رائعًا في وقت قصير بفضل نظام توزيع الحرارة الجديد. ومزود بغلاية خاصة تنتج فورًا كمية كبيرة من البخار المشبع. وبفضل عناصر التسخين المُحَسَّنة والتوزيع المثالي للهواء، تصبح درجة الحرارة داخل حجرة الطهي دقيقة ومتجانسة للغاية، مما يسمح بخبز مثالي لجميع المخبوزات، حتى الأكثر دقة وحساسية منها.

С ШАМОТНЫМ КАМНЕМ



SQDK01DGBD03R

SQDK02DGBD03R

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СТАТИЧЕСКИЕ ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	1 x PA 600 x 400	2 x PA 600 x 400
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	220 mm	220 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	220-240V 1N~	380-415V 3N~ / 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	3,3	6,1
Размер духовки (ШхГхВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض×عمق×ارتفاع مم	937x907x447	937x1207x447
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	400 °C	400 °C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	71,6	81,6

*С шамотным камнем - Refractory stone sole - بجر حراري

С ПОДОМ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



SQDK01DGBD03S*

SQDK02DGBD03S*

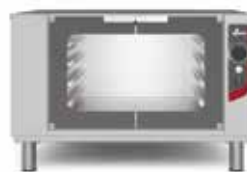
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СТАТИЧЕСКИЕ ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	1x PA 600 x 400	2 x PA 600 x 400
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	220 mm	220 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	220-240V 1N~	380-415V 3N~ / 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	3,3	6,1
Размер духовки (ШхГхВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض×عمق×ارتفاع مم	937x907x447	937x1207x447
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	400 °C	400 °C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	71,6	81,6

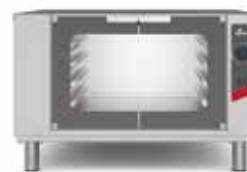
*Под печи AISI 304 - Bandeja en acero AISI 304 - قاعدة AISI 304



CA9308DKDH



CA9308DKMH



CA9308DKMO

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ РАССТОЙНЫЕ ШКАФЫ

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن			
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СТАТИЧЕСКИЕ ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ	SQDK01DGBD03R - SQDK02DGBD03R - SQDK01DGBD03S - SQDK02DGBD03S		
Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	8 - 600 x 400 GN 1/1	8 - 600 x 400 GN 1/1	8 - 600 x 400 GN 1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	80 mm	80 mm	80 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	2,4	2,4	2,4
Размер расстойные шкафы (ШxГxВ мм) Proofer size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرضxعمقxارتفاع مم	935x925x620	935x925x620	935x925x620
Максимальная температура расстойки Max proofing temperature - أقصى درجة حرارة للتخمير	60 °C	60 °C	60 °C
Вес (кг) - Proofer weight (kg) - وزن الفرن كجم	53	53	53

*Обязательный комплект для установки SKDK01-SKDK02 - Stacking kit SKDK01-SKDK02 compulsory - مجموعة التكديس SKDK01-SKDK02 إلزامية

КОНДЕНСАЦИОННЫЕ ВЫТЯЖКИ POVEGLIA

POVEGLIA CONDENSATION HOODS

فيثكت تاطافش POVEGLIA



ВОДЯНАЯ СИСТЕМА КОНДЕНСАЦИИ

СИСТЕМА КОНДЕНСАЦИИ ВОЗДУХА

PODKMWF1

PODKMWF2
С УГОЛЬНЫМ ФИЛЬТРОМ

PODKMAF1

PODKMAF2
С УГОЛЬНЫМ ФИЛЬТРОМ

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن			
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СТАТИЧЕСКИЕ ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ	SQDK01DGBD03R - SQDK02DGBD03R - SQDK01DGBD03S - SQDK02DGBD03S*		
Описание Description الوصف	КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD شفاط تكثيف من الفولاذ المقاوم للصدأ		
Система конденсации Condensing system نظام التكثيف	ВОДА / WATER / ماء		ВОЗДУХ / AIR / هواء
Внешние размеры ШxГxВ Outside dim. WxDxH الأبعاد الخارجية العرضxالارتفاع	937x892x323	937x892x433	937x892x323 937x892x433
Мощность (кВт) Power (kW) - القدرة كيلو وات	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW 0,3 kW
Напряжение / Частота Voltage / Frequency التردد / الجهد الكهربائي الفولت	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz 220-240V ~ 50 / 60 Hz
Вес (кг) - Weight (kg) - الوزن كجم	31,5	36,7	31,5 36,7
Стандартное оборудование Standard equipment معدات قياسية	2 съёмных и моющихся жироуловителя из нержавеющей стали - 2 скорости вытяжки 2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds فلتر شحوم من الفولاذ المقاوم للصدأ قابلة للإزالة والغسل - سرعتان لاستخراج الهواء		
Аксессуары Accessories إكسسوارات	Запасной угольный фильтр-картридж: 60FIL003 (2X) - Комплект угольных фильтров: 85FIL00006 Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006 طقم فلتر كربوني احتياطي - 85FIL00006 - خرطوشة فلتر كربوني احتياطية (2X) 60FIL003		



ПОДСТАВКИ

STANDS

حوامل



TA9374H80S

TA9374H80X

TA9374H70S

TA9374H70X

TA9374H49S

TA9374H49X

TA9374H30X

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СТАТИЧЕСКИЕ
ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ

SQDK01DGBD03R - SQDK02DGBD03R - SQDK01DGBD03S - SQDK02DGBD03S

Грузоподъемность

Load Capacity
سعة التحميل

7

GN1/1
600x400

-

6

GN1/1
600x400

-

3

GN1/1
600x400

-

-

Подставка для подноса

Space between trays
المسافة بين الصواني

80

-

80

-

80

-

-

Внешние размеры ШхГхВ

Outside dim. WxDxH
حجم عرض×عمق×ارتفاع مم

930x740x800

930x740x800

930x740x700

930x740x700

930x740x490

930x740x490

930x740x300

Вес (кг)

Weight (kg) - كجم وزن

25,2

21,4

23,4

19,6

17,3

14,6

12,3



**ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ
С 2,4" ЖК-ДИСПЛЕЕМ**

2,4" LCD DIGITAL CONTROL

شاشة تحكم رقمية LCD مقاس 2.4 بوصة



5" ЁМКОСТНОЙ СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН

5" CAPACITIVE TOUCH CONTROL

شاشة لمس سعوية 5 بوصة

ТИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - TYPE OF COOKINGS - أنواع الطهي		
Конвекционное приготовление Convection cooking - الطهي بالحمل الحراري / الطهي الهوائي		30°C - 260°C 86°F - 500°F
Комбинированное приготовление Combi cooking - الطهي المشترك		30°C - 230°C 86°F - 446°F
Приготовление на пару - Steaming cooking - الطهي بالبخار		30°C - 130°C 86°F - 266°F
Статическое приготовление - Static cooking - الطهي الثابت		30°C - 400°C 86°F - 752 °F
Приготовление Delta T - Delta T cooking - الطهي بدرجة دلتا T		5°C - 115°C Δ 41 °F - 239 °F Δ
Приготовление с щупом Core probe cooking - الطهي بمسبار القلب		-
Приготовление sous-vide Sous vide cooking - الطهي بتقنية السوس فيد		-
Приготовление при низкой температуре Low temperature cooking - الطهي بدرجة حرارة منخفضة		-
ДИСПЛЕЙ И ПОДКЛЮЧЕНИЕ - DISPLAY AND CONNECTIVITY - العرض والاتصال		
Тип дисплея - Type of display - نوع العرض	ЦИФРОВОЙ ЖК-ДИСПЛЕЙ 2,4" - 2,4" LCD GRAPHIC - 2,4" شاشة LCD رقمية	
Многоязычный дисплей Multi-language display - عرض متعدد اللغات		◆
Выбор единиц: °F или °C Unit set F° or C° - °C أو مئوية °F تعيين الوحدة فهرنهايت		◆
Venix cloud - Venix cloud - Venix سحابة		◆
Wi-fi - Wi-Fi - واي فاي		◆
Ethernet-порт - Ethernet port - منفذ إيثرنت		-
Веб-сервер - Web server - خادم ويب		-
USB-порт - Usb port - USB منفذ		◆
НАСТРОЙКИ - SETTINGS - الإعدادات		
Установка бесконечного времени Infinity time set - ضبط وقت غير محدود		◆
Регулировка дымохода Chimney set - مجموعة المدخنة	ОТКРЫТЬ - ЗАКРЫТЬ / OPEN - CLOSE / إغلق / مفتوح	
Набор скоростей вентилятора Fan speed set - إعداد سرعة المروحة		-
DryPRO - DryPRO - DryPRO		0-100%
Регулировка влажности Humidity set - ضبط الرطوبة		0-100%
Предварительный разогрев Preheat set - ضبط التسخين المسبق	АВТОМАТИЧЕСКИЙ - AUTOMATIC - تلقائي	
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО РЕЦЕПТАМ - RECIPES COOKING - طهي الوصفات		
Книга пользовательских рецептов User recipes book - كتاب وصفات المستخدم		100
Книга заводских рецептов Factory recipes book - كتاب وصفات المصنع		-
Циклы приготовления - Cooking cycles - دورات الطهي		6
Рецепты с названием и изображением Recipes with name and picture - وصفات مع الاسم والصورة		◆
Кнопки быстрого выбора рецептов Fast recipe selection buttons - أزرار اختيار الوصفات السريعة		3

DGBD03R/DGBD03S

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ - SPECIAL CYCLES - دورات خاصة	
Многоуровневое смешивание ALL IN Multi-level mix ALL IN - ALL IN خلط مستويات متعددة	-
Многоуровневое смешивание ALL OUT Multi-level mix ALL OUT - ALL OUT خلط مستويات متعددة	-
Регенерация продуктов Food regeneration - تجديد الطعام	-
Ночное приготовление - Overnight cooking - الطهي الليلي	-
Ночная автоматическая очистка Overnight self clean - تنظيف ذاتي ليلي	-
Готовить и удерживать - Cook & hold - الطهي والحفظ	-
Мульти-таймер - Multi-timer - مؤقت متعدد	◆
Стандартная программа - Routine program - برنامج روتيني	-
Расстойка - Proofing - التخمير	-
Быстрое охлаждение - Fast Cooling - تبريد سريع	-
Автоматическая система мойки / Полоскание Automatic washing system / Rinse - شطف / نظام الغسيل التلقائي	-
Быстрый старт - Fast start - بدء سريع	-
Планирование рецептов Recipe scheduling - جدولة الوصفات	-
Поддержание / Массовое производство Holding / Mass production - حفظ / إنتاج ضخم	◆
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - TECHNICAL FEATURES - المواصفات التقنية	
Материал камеры приготовления Cooking chamber material - مادة حجرة الطهي	AISI 304
Второй щуп в ядре продукта Second core probe - مسبار أساسي ثانٍ	-
Установка противней Insertion of the trays - إدخال الصواني	ГОРИЗОНТАЛЬНО - HORIZONTALLY - أفقيًا
Быстрая загрузка Pro - Fast loading Pro - Pro تحميل سريع	-
Стеклопанель - Glass door - باب زجاجي	ДВОЙНОЕ - DOUBLE - مزدوج
Лёгкая очистка внутреннего стекла Easy clean internal glass - زجاج داخلي سهل التنظيف	-
Высокопроизводительная теплоизоляция High performance thermal insulation - عزل حراري عالي الأداء	ДА - YES - نعم
Система распыления капель Break drop nebulizer - مرذاذ قطرات الماء	-
Подсветка - Lightning - إضاءة	СВЕТОДИОД НА ДВЕРИ - LED ON THE DOOR - إضاءة LED على الباب
Прямая впрысковая система увлажнения Direct injection humidification - ترطيب بالحقن المباشر	-
Увлажнение с помощью бойлера Boiler humidification - ترطيب بواسطة الغلاية	◆
Открытие двери - Opening door - فتح الباب	НЕОБРАТИМАЯ - NOT REVERSIBLE - غير قابل للعكس
Реверсивный вентилятор - Reversing fan - مروحة عكسية	-
Мощный реверсивный вентилятор Heavy duty reversing fan - مروحة عكسية للخدمة الشاقة	-
Регулировка скорости методом фазового среза Phase cut speed control - تحكم بسرعة مقطوعة بالمرحلة	-
Инверторное управление скоростью Inverter speed control - تحكم بسرعة بعكس التيار إنفرتر	-

CAMPIELLO

ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ И ПРОСТОТА



Линейка Campiello — это идеальное решение для оптимизации ограниченных пространств профессиональных кухонь. Печи Campiello экономичны, так как изготавливаются с использованием стандартных компонентов, однако они гарантируют отличную производительность для удовлетворения потребностей кондитерских, ресторанов, супермаркетов и небольших столовых. Линии пекарских и пароконвектоматов Campiello разработаны как с практичным и простым механическим управлением, так и с новым цифровым ЖК-дисплеем 2,4", который включает 100 программ, 4 цикла приготовления для каждой программы и 5 ступеней регулировки скорости.

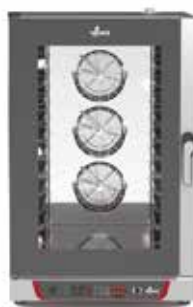
EXCELLENT PERFORMANCES & SIMPLICITY

Campiello line is the perfect solution for maximising the modest spaces of professional kitchens. Campiello ovens are economical because they are created using standard components, however they guarantee excellent performance to meet the needs of pastry shops, restaurants, supermarkets and small canteens. Campiello bakery and combi line have been designed with both a practical and simple mechanical control and with the new 2.4" LCD digital control that includes 100 programs, 4 cooking cycles for each program and 5 speed control settings.

أداء ممتاز وبساطة

تُعدّ سلسلة CAMPIELLO الحل الأمثل للاستفادة القصوى من المساحات المحدودة في المطابخ المهنية. أفران CAMPIELLO اقتصادية لأنها مصنوعة باستخدام مكونات قياسية، لكنها في الوقت نفسه تضمن أداءً ممتازًا لتلبية احتياجات محلات الحلويات، المطاعم، محلات السوبرماركت والمقاصف الصغيرة. تم تصميم خط المخازن وأفران الكومبي CAMPIELLO باستخدام تحكم ميكانيكي بوضوح تشمل 2.4 عملي وبسيط، إضافة إلى لوحة تحكم رقمية LCD جديدة بحجم 100 برنامج، و4 دورات طهي لكل برنامج، و5 إعدادات للتحكم في السرعة.

ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ С
2,4" ЖК-ДИСПЛЕЕМ



CP12DGO/DGC*



CP07DGO/DGC*



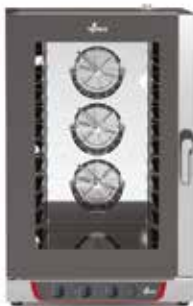
CP05DGO/DGC*

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОВЫЕ ПЕЧИ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	12 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	70 mm	70 mm	67 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60	50/60	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	15,8	10,6	7,2
Размер духовки (ШxГxВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	818x893x1318	818x888x982	814x832x615
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	128	98	67,5

*Встроенная система автоматической очистки - Automatic clean system integrated - نظام تنظيف أوتوماتيكي مدمج

АНАЛОГОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ



CP12MONO/MVNO**



CP07MONO/MVNO**



CP05MONO/MVNO**

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОВЫЕ ПЕЧИ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	12 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	70 mm	70 mm	67 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60	50	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	15,8	10,5	7,2
Размер духовки (ШxГxВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	818x893x1318	818x888x982	814x832x615
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	280°C	280°C	280°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	128	98	67,5

*Встроенная система автоматической очистки - Automatic clean system integrated - نظام تنظيف أوتوماتيكي مدمج

**2-ступенчатая регулировка скорости - 2 speed regulation - تنظيم سرعتين

ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ С 2,4" ЖК-ДИСПЛЕЕМ



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ

CP10DGO/DGC*

CP06DGO/DGC*

CP04DGO/DGC*

CP043DGO

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	10 600 x 400 - GN 1/1	6 600 x 400 - GN 1/1	4 600 x 400 - GN 1/1	4 460 x 340 / GN2/3**
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	80 mm	80 mm	80 mm	75 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60	50/60	50/60	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	15,8	10,6	7,2	3,5
Размер духовки (ШxГxВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرضxعمقxارتفاع مم	818x893x1318	818x888x982	814x832x615	614x767x609
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	128	98	67,5	43,8

*Встроенная система автоматической очистки - Automatic clean system integrated - نظام تنظيف أوتوماتيكي مدمج

**Дополнительная поддержка для тележек GN 2/3 - Optional tray rack support for GN 2/3 - دعم اختياري لرفوف صواني GN 2/3

АНАЛОГОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ

CP10MONO/MVNO***

CP06MONO/MVNO***

CP04MONO/MVNO***

CP043MONO

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	10 600 x 400 - GN 1/1	6 600 x 400 - GN 1/1	4 600 x 400 - GN 1/1	4 460 x 340 / GN2/3**
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	80 mm	80 mm	80 mm	75
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60	50	50/60	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	15,8	10,5	7,2	3,4
Размер духовки (ШxГxВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرضxعمقxارتفاع مم	818x893x1318	818x888x982	814x832x615	614x767x609
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	280°C	280°C	280°C	280°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	128	98	67,5	43,8

*Встроенная система автоматической очистки - Automatic clean system integrated - نظام تنظيف أوتوماتيكي مدمج

**Дополнительная поддержка для тележек GN 2/3 - Optional tray rack support for GN 2/3 - دعم اختياري لرفوف صواني GN 2/3

***2-ступенчатая регулировка скорости - 2 speed regulation - تنظيم سرعتين



CA8212DH



CA8212MH

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ РАССТОЙНЫЕ ШКАФЫ

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن		
ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	CP12DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP07DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP05DG0/DGC/M0N0/MVN0	
ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ	CP10DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP06DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP04DG0/DGC/M0N0/MVN0	
Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	12 600x400 GN 1/1	12 600x400 GN 1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	75 mm	75 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60Hz	50/60Hz
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	220-240V ~	220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	2,4	2,4
Размер расстойные шкафы (ШxГxВ мм) Proofer size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	820x890x705	820x890x705
Максимальная температура расстойки Max proofing temperature - أقصى درجة حرارة للتخمير	60 °C	60 °C
Вес (кг) - Proofer weight (kg) - وزن الفرن كجم	52	52



CA8212MO

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ РАССТОЙНЫЕ ШКАФЫ

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن		
ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	CP12DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP07DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP05DG0/DGC/M0N0/MVN0	
ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ	CP10DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP06DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP04DG0/DGC/M0N0/MVN0	
Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	12 600x400 GN 1/1	
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	75 mm	
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60Hz	
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	220-240V ~	
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	2,4	
Размер расстойные шкафы (ШxГxВ мм) Proofer size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	820x890x705	
Максимальная температура расстойки Max proofing temperature - أقصى درجة حرارة للتخمير	60 °C	
Вес (кг) - Proofer weight (kg) - وزن الفرن كجم	52	

КОНДЕНСАЦИОННЫЕ ВЫТЯЖКИ POVEGLIA

CAMPIELLO

POVEGLIA WATER CONDENSATION HOODS

POVEGLIA فيثكت تاطافش



555 ВОДЯНАЯ СИСТЕМА КОНДЕНСАЦИИ

POCEPMWF1

POCEPMWF2
С УГОЛЬНЫМ ФИЛЬТРОМ

POCEPMWN

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن			
ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	CP12DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP07DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP05DG0/DGC/M0N0/MVN0		
ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ	CP10DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP06DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP04DG0/DGC/M0N0/MVN0		CP043DG0/M0N0
Описание - Description - الوصف	КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD شفاف تكثيف من الفولاذ المقاوم للصدأ		ПАРОВОЙ КОНДЕНСАТОР STEAM CONDENSER مكثف بخار
Система конденсации Condensing system - نظام التكثيف	ВОДА / WATER / ماء		
Внешние размеры ШxГxВ Outside dim. WxDxH - الأبعاد الخارجية العرض×العمق×الارتفاع	817x772x323	817x772x433	460x435x182
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	0,3 kW	0,3 kW	0,02 kW
Напряжение / Частота Voltage / Frequency - الجهد الكهربائي الفولت / لتردد	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz
Вес (кг) - Weight (kg) - الوزن كجم	28	34	10
Стандартное оборудование Standard equipment معدات قياسية	2 съёмных и моющихся жиросъемателя из нержавеющей стали - 2 скорости вытяжки 2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds فلتر شحوم من الفولاذ المقاوم للصدأ قابلة للإزالة والغسل - سرعتان لاستخراج الهواء		
Аксессуары Accessories إكسسوارات	Запасной угольный фильтр-картридж: 60FIL003 (2X) - Комплект угольных фильтров: 85FIL00006 Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006 طقم فلتر كربوني احتياطي 85FIL00006 - خرطوشة فلتر كربوني احتياطية 60FIL003 (2X)		

555 СИСТЕМА КОНДЕНСАЦИИ ВОЗДУХА

POCEPMAF1

POCEPMAF2
С УГОЛЬНЫМ ФИЛЬТРОМ

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن			
ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	CP12DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP07DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP05DG0/DGC/M0N0/MVN0		
ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ	CP10DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP06DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP04DG0/DGC/M0N0/MVN0		
Описание - Description - الوصف	КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD شفاف تكثيف من الفولاذ المقاوم للصدأ		
Система конденсации Condensing system - نظام التكثيف	ВОЗДУХ / AIR / هواء		
Внешние размеры ШxГxВ Outside dim. WxDxH - الأبعاد الخارجية العرض×العمق×الارتفاع	817x789x323	817x789x433	
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	0,3 kW	0,3 kW	
Напряжение / Частота Voltage / Frequency - الجهد الكهربائي الفولت / لتردد	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	
Вес (кг) - Weight (kg) - الوزن كجم	28	34	
Стандартное оборудование Standard equipment معدات قياسية	2 съёмных и моющихся жиросъемателя из нержавеющей стали - 2 скорости вытяжки 2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds فلتر شحوم من الفولاذ المقاوم للصدأ قابلة للإزالة والغسل - سرعتان لاستخراج الهواء		
Аксессуары Accessories إكسسوارات	Запасной угольный фильтр-картридж: 60FIL003 (2X) - Комплект угольных фильтров: 85FIL00006 Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006 طقم فلتر كربوني احتياطي 85FIL00006 - خرطوشة فلتر كربوني احتياطية 60FIL003 (2X)		



TA8274H80S



TA8274H80X



TA8274H70S

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ CP12DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP07DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP05DG0/DGC/M0N0/MVN0

ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ CP10DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP06DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP04DG0/DGC/M0N0/MVN0

Грузоподъёмность Load Capacity سعة التحميل	7 GN 1/1 600x400	-	6 GN 1//1 600X400
Подставка для подноса Space between trays المسافة بين الصواني	80	-	80
Внешние размеры ШхГхВ Outside dim. WxDxH حجم عرض×عمق×ارتفاع مم	820x740x800	820x740x800	820x740x700
Вес (кг) Weight (kg) - كجم وزن	23	18	22



TA8274H70X



TA8274H49S



TA8274H49X

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ CP12DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP07DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP05DG0/DGC/M0N0/MVN0

ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ CP10DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP06DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP04DG0/DGC/M0N0/MVN0

Грузоподъёмность Load Capacity سعة التحميل	-	3 GN 1/1 600x400	-
Подставка для подноса Space between trays المسافة بين الصواني	-	80	-
Внешние размеры ШхГхВ Outside dim. WxDxH حجم عرض×عمق×ارتفاع مم	820x740x700	820x740x490	820x740x490
Вес (кг) Weight (kg) - كجم وزن	17	20,5	14,5



TA8274H40S



TA8274H40X



TA8274H30X

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	CP12DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP07DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP05DG0/DGC/M0N0/MVN0		
ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ	CP10DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP06DG0/DGC/M0N0/MVN0 - CP04DG0/DGC/M0N0/MVN0		
Грузоподъёмность Load Capacity سعة التحميل	2 GN 1/1 600x400	-	-
Подставка для подноса Space between trays المسافة بين الصواني	80	-	-
Внешние размеры ШхГхВ Outside dim. WxDxH حجم عرض×عمق×ارتفاع مم	820x740x400	820x740x400	820x740x300
Вес (кг) Weight (kg) - كجم وزن	19,5	13,5	13



TA6170H80S



TA6170H80X



TA6170H60S



TA6170H60X

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	-	-	-	-
ПЕКАРСКИЕ ПЕЧИ	CP043DG0/M0N0		CP043DG0/M0N0 + CP043DG0/M0N0	
Грузоподъёмность Load Capacity سعة التحميل	7 GN 2/3 460x340 450x340	-	4 GN 2/3 460x340 450x340	-
Подставка для подноса Space between trays المسافة بين الصواني	80	-	80	-
Внешние размеры ШхГхВ Outside dim. WxDxH حجم عرض×عمق×ارتفاع مم	615x700x800	615x700x800	615x700x600	615x700x600
Вес (кг) Weight (kg) - كجم وزن	17	14	15	12

Технологии

TECHNOLOGIES

تكنولوجيا

D60/D6C

MONO/MVNO

ТИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - TYPE OF COOKINGS - أنواع الطهي		
Конвекционное приготовление Convection cooking - الطهي بالحمل الحراري / الطهي الهوائي	30°C - 260°C 86°F - 500°F	30°C - 260°C 86°F - 500°F
Комбинированное приготовление Combi cooking - الطهي المشترك	30°C - 230°C 86°F - 446°F	30°C - 230°C 86°F - 446°F
Приготовление на пару - Steaming cooking - الطهي بالبخر	30°C - 130°C 86°F - 266°F	30°C - 130°C 86°F - 266°F
Статическое приготовление - Static cooking - الطهي الثابت	-	-
Приготовление Delta T - Delta T cooking - الطهي بدرجة دلتا T	5°C - 115°C Δ 41 °F - 239 °F Δ	-
Приготовление с щупом Core probe cooking - الطهي بمسبار القلب	◇	-
Приготовление sous-vide Sous vide cooking - الطهي بتقنية السوس فيد	◇	-
Приготовление при низкой температуре Low temperature cooking - الطهي بدرجة حرارة منخفضة	◆	-
ДИСПЛЕЙ И ПОДКЛЮЧЕНИЕ - DISPLAY AND CONNECTIVITY - العرض والاتصال		
Тип дисплея - Type of display - نوع العرض	ЦИФРОВОЙ ЖК-ДИСПЛЕЙ 2,4" 2,4" LCD GRAPHIC - شاشة LCD رقمية 2,4"	АНАЛОГОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ ANALOGIC - تناظري
Многоязычный дисплей Multi-language display - عرض متعدد اللغات	◆	-
Выбор единиц: °F или °C Unit set F° or C° - °C أو مئوية °F تعيين الوحدة فهرنهايت	◆	◇
Venix cloud - Venix cloud - سحابة Venix	◆	-
Wi-fi - Wi-Fi - واي فاي	◆	-
Ethernet-порт - Ethernet port - منفذ إيثرنت	-	-
Веб-сервер - Web server - خادم ويب	◆	-
USB-порт - Usb port - منفذ USB	◆	-
НАСТРОЙКИ - SETTINGS - الإعدادات		
Установка бесконечного времени Infinity time set - ضبط وقت غير محدود	◆	◆
Регулировка дымохода Chimney set - مجموعة المدخنة	ОТКРЫТЬ - OPEN - مفتوح	
Набор скоростей вентилятора Fan speed set - إعداد سرعة المروحة	5	1/2
DryPRO - DryPRO - DryPRO	-	-
Регулировка влажности Humidity set - ضبط الرطوبة	0-100%	
Предварительный разогрев Preheat set - ضبط التسخين المسبق	АВТОМАТИЧЕСКИЙ - AUTOMATIC - تلقائي	РУЧНОЙ - MANUAL - يدوي
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО РЕЦЕПТАМ - RECIPES COOKING - طهي الوصفات		
Книга пользовательских рецептов User recipes book - كتاب وصفات المستخدم	100	-
Книга заводских рецептов Factory recipes book - كتاب وصفات المصنع	-	-
Циклы приготовления - Cooking cycles - دورات الطهي	6	-
Рецепты с названием и изображением Recipes with name and picture - وصفات مع الاسم والصورة	◆	-
Кнопки быстрого выбора рецептов Fast recipe selection buttons - أزرار اختيار الوصفات السريعة	-	-

◆ Стандарт - Standard - قياسي/معياري

◇ Опция - Optional - اختياري

- Недоступно - Not available - غير متوفر

DGO/DGC

MONO/MVNO

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ - SPECIAL CYCLES - دورات خاصة		
Многоуровневое смешивание ALL IN Multi-level mix ALL IN - خلط مستويات متعددة	-	-
Многоуровневое смешивание ALL OUT Multi-level mix ALL OUT - خلط مستويات متعددة	-	-
Регенерация продуктов Food regeneration - تحديد الطعام	-	-
Ночное приготовление - Overnight cooking - الطهي الليلي	◆	-
Ночная автоматическая очистка Overnight self clean - تنظيف ذاتي ليلي	◇	-
Готовить и удерживать - Cook & hold - الطهي والحفظ	-	-
Мульти-таймер - Multi-timer - مؤقت متعدد	◆	-
Стандартная программа - Routine program - برنامج روتيني	-	-
Расстойка - Proofing - التخمير	◆	-
Быстрое охлаждение - Fast Cooling - تبريد سريع	◆	-
Автоматическая система мойки / Полоскание Automatic washing system / Rinse - نظام الغسيل التلقائي / شطف	◇	-
Быстрый старт - Fast start - بدء سريع	-	-
Планирование рецептов Recipe scheduling - جدولة الوصفات	◆	-
Поддержание / Массовое производство Holding / Mass production - حفظ / إنتاج ضخم	◆	-
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - TECHNICAL FEATURES - المواصفات التقنية		
Материал камеры приготовления Cooking chamber material - مادة حجرة الطهي	AISI 304	
Второй щуп в ядре продукта Second core probe - مسبار أساسي ثانٍ	-	-
Установка противней Insertion of the trays - إدخال الصواني	ГОРИЗОНТАЛЬНО - HORIZONTALLY - أفقيًا	
Быстрая загрузка Pro - Fast loading Pro - Pro تحميل سريع	-	-
Стеклопанель - Glass door - باب زجاجي	ДВОЙНОЕ - DOUBLE - مزدوج	
Лёгкая очистка внутреннего стекла Easy clean internal glass - زجاج داخلي سهل التنظيف	◆	◆
Высокопроизводительная теплоизоляция High performance thermal insulation - عزل حراري عالي الأداء	ДА - YES - نعم	
Система распыления капель Break drop nebulizer - مرذاذ قطرات الماء	◆	◆
Подсветка - Lightning - إضاءة	СВЕТОДИОД НА ДВЕРИ - LED ON THE DOOR - إضاءة LED على الباب	
Прямая впрысковая система увлажнения Direct injection humidification - ترطيب بالحقن المباشر	◆	◆
Увлажнение с помощью бойлера Boiler humidification - ترطيب بواسطة الغلاية	-	-
Открытие двери - Opening door - فتح الباب	НЕОБРАТИМАЯ (РУЧКА СПРАВА) - NOT REVERSIBLE (RIGHT HANDLE) غير قابل للعكس مقبض يمين	
Реверсивный вентилятор - Reversing fan - مروحة عكسية	◆	◆
Мощный реверсивный вентилятор Heavy duty reversing fan - مروحة عكسية للخدمة الشاقة	◆	◆
Регулировка скорости методом фазового среза Phase cut speed control - تحكم بسرعة مقطوعة بالمرحلة	◆	-
Инверторное управление скоростью Inverter speed control - تحكم بسرعة بعكس التيار إنفرتر	-	-

RIALTO

БЕСКОМПРОМИССНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ В КОМПАКТНОЙ ПЕЧИ!



Изящные по дизайну и компактные по размеру, печи Rialto Compact Combi сочетают высокую производительность пароконвектомата с эффективной системой экономии пространства. Это делает их идеальным решением для гостиниц, столовых, гастрономии и сервисных станций. При ширине всего 530 мм печи Rialto можно устанавливать в штабель, что делает их отличным вторым вариантом для тех, кому нужен умный способ повысить функциональность, сократить время приготовления и увеличить универсальность.

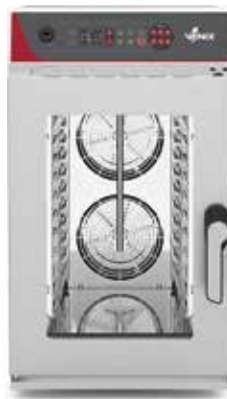
UNCOMPROMISING PERFORMANCE FROM A COMPACT OVEN!

Slender in design and compact in size, RIALTO Compact Combi Ovens combine the high performance of a combi oven with effective space-saving design. This makes them the perfect solution for hotels, canteens, deli and service stations. With a width of only 530 mm, RIALTO ovens can be stacked, making them great second ovens if you need a smart way to improve functionality, cooking times and versatility.

أداء بلا مساومة من فرن مدمج

بفضل تصميمه النحيف وحجمه المدمج، تجمع أفران الكومبي المدمجة RIALTO بين الأداء العالي لفرن الكومبي مع تصميم فعال لتوفير المساحة. وهذا يجعلها الحل الأمثل للفنادق، المقاصف، محلات الأطعمة الجاهزة ومحطات الخدمة مم فقط، يمكن تكديس أفران RIALTO، مما يجعلها الخيار 530 وبعرض لا يتجاوز المثالي كأفران إضافية إذا كنت بحاجة إلى وسيلة ذكية لتحسين الوظائف، أوقات الطهي والتنوع

ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ С
2,4" ЖК-ДИСПЛЕЕМ



R10DGO - R10DGC*



R06DGO - R06DGC*

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	10 GN 1/1 - 6 GN 1/1	6 GN 1/1 - 4 GN 1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	10 GN 1/1 h=40mm 6 GN 1/1 h=65mm	6 GN 1/1 h=40mm 4 GN 1/1 h=65mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	12,4	6,3
Размер духовки (ШхГхВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض×عمق×ارتفاع مم	532 x 913 x 932	532 x 913 x 748
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	90	72

*Встроенная система автоматической очистки - Automatic clean system integrated - نظام تنظيف أوتوماتيكي مدمج



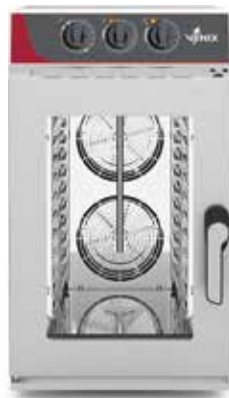
R063DGO - R063DGC*

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	6 GN 2/3 - 4 GN 2/3
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	6 GN 2/3 h=40mm 4 GN 2/3 h=65mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~/220-240V 3~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	5,3
Размер духовки (ШхГхВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض×عمق×ارتفاع مم	532 x 738 x 748
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	63

*Встроенная система автоматической очистки - Automatic clean system integrated
نظام تنظيف أوتوماتيكي مدمج





R10MONO



R06MONO

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	10 GN 1/1 - 6 GN 1/1	6 GN 1/1 - 4 GN 1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	10 GN 1/1 h=40mm 6 GN 1/1 h=65mm	6 GN 1/1 h=40mm 4 GN 1/1 h=65mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	12,4	6,3
Размер духовки (ШхГхВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض×عمق×ارتفاع مم	532 x 913 x 932	532 x 913 x 748
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	90	72



R063MONO

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	6 GN 2/3 - 4 GN 2/3
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	6 GN 2/3 h=40mm 4 GN 2/3 h=65mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~/220-240V 3~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	5,3
Размер духовки (ШхГхВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض×عمق×ارتفاع مم	532 x 738 x 748
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	63

КОНДЕНСАЦИОННЫЕ ВЫТЯЖКИ POVEGLIA

POVEGLIA WATER CONDENSATION HOODS

POVEGLIA فيثكت تاطافش



Водяная система конденсации

PORIMWF1

PORIMWF2

С угольным фильтром

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن		
ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	R10DG0/R10DGC/R10M0N0 - R06DG0/R06DGC/R06M0N0 - R063DG0/R063DGC/R063M0N0	
Описание Description الوصف	КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD شفاط تكثيف من الفولاذ المقاوم للصدأ	
Система конденсации Condensing system نظام التكثيف	ВОДА / WATER / ماء	
Внешние размеры ШхГхВ Outside dim. WxDxH الأبعاد الخارجية العرض×العمق×الارتفاع	532x853x323 mm	532x853x433 mm
Мощность (кВт) Power (kW) القدرة كيلو وات	0,3 kW	0,3 kW
Напряжение / Частота Voltage / Frequency التردد / الجهد الكهربائي الفولت	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz
Вес (кг) Weight (kg) - الوزن كجم	25	30
Стандартное оборудование Standard equipment معدات قياسية	2 съёмных и моющихся жироуловителя из нержавеющей стали – 2 скорости вытяжки 2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds فلتر شحوم من الفولاذ المقاوم للصدأ قابلة للإزالة والغسل - سرعتان لاستخراج الهواء	
Аксессуары Accessories إكسسوارات	Запасной угольный фильтр-картридж: 60FIL003 (2X) – Комплект угольных фильтров: 85FIL00006 Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006 طقم فلتر كربوني احتياطي 85FIL00006 - خرطوشة فلتر كربوني احتياطية 60FIL003 (2X)	

ПОДСТАВКИ

STANDS
حوامل



TA5361H80S



TA5361H80X



TA5361H50S



TA5361H50X

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن				
ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	-	-	-	-
Грузоподъёмность Load Capacity سعة التحميل	7 GN1/1 - GN2/3	-	3 GN1/1 - GN2/3	-
Подставка для подноса Space between trays المسافة بين الصواني	80	-	80	-
Внешние размеры ШхГхВ Outside dim. WxDxH حجم عرض×عمق×ارتفاع مم	530x610x800	530x610x800	530x610x500	530x610x500
Вес (кг) Weight (kg) - كجم وزن	20,6	22,8	18,8	17,6



ТИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - TYPE OF COOKINGS - أنواع الطهي		
Конвекционное приготовление Convection cooking - الطهي بالحمل الحراري / الطهي الهوائي	30°C - 260°C 86°F - 500°F	30°C - 260°C 86°F - 500°F
Комбинированное приготовление Combi cooking - الطهي المشترك	30°C - 230°C 86°F - 446°F	30°C - 230°C 86°F - 446°F
Приготовление на пару - Steaming cooking - الطهي بالبخار	30°C - 130°C 86°F - 266°F	30°C - 130°C 86°F - 266°F
Статическое приготовление - Static cooking - الطهي الثابت	-	-
Приготовление Delta T - Delta T cooking - الطهي بدرجة دلتا T	5°C - 115°C Δ 41 °F - 239 °F Δ	-
Приготовление с щупом Core probe cooking - الطهي بمسبار القلب	◆	-
Приготовление sous-vide Sous vide cooking - الطهي بتقنية السوس فيد	◆	-
Приготовление при низкой температуре Low temperature cooking - الطهي بدرجة حرارة منخفضة	◆	-
ДИСПЛЕЙ И ПОДКЛЮЧЕНИЕ - DISPLAY AND CONNECTIVITY - العرض والاتصال		
Тип дисплея - Type of display - نوع العرض	ЦИФРОВОЙ ЖК-ДИСПЛЕЙ 2,4" 2,4" LCD GRAPHIC - شاشة رقمية 2,4"	АНАЛОГОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ ANALOGIC - تناظري
Многоязычный дисплей Multi-language display - عرض متعدد اللغات	◆	-
Выбор единиц: °F или °C Unit set F° or C° - تعيين الوحدة فهرنهايت °F أو مئوية °C	◆	◇
Venix cloud - Venix cloud - سحابة Venix	◆	-
Wi-fi - Wi-Fi - واي فاي	◆	-
Ethernet-порт - Ethernet port - منفذ إيثرنت	-	-
Веб-сервер - Web server - خادم ويب	◆	-
USB-порт - Usb port - منفذ USB	◆	-
НАСТРОЙКИ - SETTINGS - الإعدادات		
Установка бесконечного времени Infinity time set - ضبط وقت غير محدود	◆	◆
Регулировка дымохода Chimney set - مجموعة المدخنة	ОТКРЫТЬ - OPEN - مفتوح	
Набор скоростей вентилятора Fan speed set - إعداد سرعة المروحة	5	1
DryPRO - DryPRO - DryPRO	-	-
Регулировка влажности Humidity set - ضبط الرطوبة	0-100%	0-100%
Предварительный разогрев Preheat set - ضبط التسخين المسبق	АВТОМАТИЧЕСКИЙ - AUTOMATIC - تلقائي	РУЧНОЙ - MANUAL - يدوي
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО РЕЦЕПТАМ - RECIPES COOKING - طهي الوصفات		
Книга пользовательских рецептов User recipes book - كتاب وصفات المستخدم	100	-
Книга заводских рецептов Factory recipes book - كتاب وصفات المصنع	-	-
Циклы приготовления - Cooking cycles - دورات الطهي	6	-
Рецепты с названием и изображением Recipes with name and picture - وصفات مع الاسم والصورة	◆	-
Кнопки быстрого выбора рецептов Fast recipe selection buttons - أزرار اختيار الوصفات السريعة	6	-

DGO/DGC
MONO
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ - SPECIAL CYCLES - دورات خاصة

Многоуровневое смешивание ALL IN Multi-level mix ALL IN - ALL IN خلط مستويات متعددة	-	-
Многоуровневое смешивание ALL OUT Multi-level mix ALL OUT - ALL OUT خلط مستويات متعددة	-	-
Регенерация продуктов Food regeneration - تجديد الطعام	-	-
Ночное приготовление - Overnight cooking - الطهي الليلي	◆	-
Ночная автоматическая очистка Overnight self clean - تنظيف ذاتي ليلي	◇	-
Готовить и удерживать - Cook & hold - الطهي والحفظ	-	-
Мульти-таймер - Multi-timer - مؤقت متعدد	◆	-
Стандартная программа - Routine program - برنامج روتيني	-	-
Расстойка - Proofing - التخمر	◆	-
Быстрое охлаждение - Fast Cooling - تبريد سريع	◆	-
Автоматическая система мойки / Полоскание Automatic washing system / Rinse - نظام الغسيل التلقائي / شطف	◇	-
Быстрый старт - Fast start - بدء سريع	-	-
Планирование рецептов Recipe scheduling - جدولة الوصفات	◆	-
Поддержание / Массовое производство Holding / Mass production - حفظ / إنتاج ضخم	◆	-

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - TECHNICAL FEATURES - المواصفات التقنية

Материал камеры приготовления Cooking chamber material - مادة حجرة الطهي	AISI 304	
Второй щуп в ядре продукта Second core probe - مسبار أساسي ثانٍ	-	-
Установка противней Insertion of the trays - إدخال الصواني	В ГЛУБИНУ - IN DEPTH - بعمق	
Быстрая загрузка Pro - Fast loading Pro - Pro تحميل سريع	-	-
Стеклопанель двери - Glass door - باب زجاجي	ДВОЙНОЕ - DOUBLE - مزدوج	
Лёгкая очистка внутреннего стекла Easy clean internal glass - زجاج داخلي سهل التنظيف	◆	◆
Высокопроизводительная теплоизоляция High performance thermal insulation - عزل حراري عالي الأداء	ДА - YES - نعم	
Система распыления капель Break drop nebulizer - مرذاذ قطرات الماء	◆	◆
Подсветка - Lightning - إضاءة	СВЕТОДИОД НА ДВЕРИ - LED ON THE DOOR - إضاءة LED على الباب	
Прямая впрысковая система увлажнения Direct injection humidification - ترطيب بالحقن المباشر	◆	◆
Увлажнение с помощью бойлера Boiler humidification - ترطيب بواسطة الغلاية	-	-
Открытие двери - Opening door - فتح الباب	НЕОБРАТИМАЯ (РУЧКА СПРАВА) - NOT REVERSIBLE (RIGHT HANDLE) غير قابل للعكس مقبض يمين	
Реверсивный вентилятор - Reversing fan - مروحة عكسية	◆	◆
Мощный реверсивный вентилятор Heavy duty reversing fan - مروحة عكسية للخدمة الشاقة	◆	◆
Регулировка скорости методом фазового среза Phase cut speed control - تحكم بسرعة مقطوعة بالمرحلة	◆	-
Инверторное управление скоростью Inverter speed control - تحكم بسرعة بعكس التيار إنفرتر	-	-



ШЕДЕВР СКОРОСТИ И УНИВЕРСАЛЬНОСТИ



VERTEX — это новая компактная линейка высокопроизводительных конвекционных печей, созданная для обеспечения максимального качества, универсальности и скорости приготовления в условиях небольших кухонь. Разработанные для выпечки замороженных продуктов, кондитерских изделий, свежей выпечки и гастрономии, они являются идеальным решением для «облачных кухонь», супермаркетов, магазинов у дома, кофеен, кондитерских и гастрономов, где пространство оптимизировано для достижения высоких объёмов приготовления и производительности.

A MASTERPIECE OF SPEED AND VERSATILITY

Vertex is the new small-sized, high-performance convection ovens line, designed to guarantee maximum quality, versatility and cooking speed in small kitchens environment. Designed to bake frozen products, confectionery, fresh bakery and gastronomy, it represents the ideal solution for ghost kitchens, supermarkets, convenience stores, coffee shops, pastry shops and Deli, where spaces are optimized to reach the demanding cooking volumes and production rates.

تحفة من السرعة والتنوع

هو الخط الجديد من أفران الحمل الحراري صغيرة الحجم وعالية الأداء، VERTEX مصمم لضمان أعلى جودة، وتنوع، وسرعة طهي في بيئات المطابخ الصغيرة. تم تصميمه لخبز المنتجات المجمدة، الحلويات، المخبوزات الطازجة والمأكولات، ويمثل الحل المثالي للمطابخ السحابية، السوبرماركت، المتاجر الصغيرة، المقاهي، محلات الحلويات والدلي، حيث يتم تحسين المساحات لتلبية متطلبات أحجام الطهي العالية ومعدلات الإنتاج

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

ЧУВСТВИТЕЛЬНОЕ УПРАВЛЕНИЕ:
7" И 2,4" ЖК-ЦИФРОВОЙ ДИСПЛЕЙ



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОКОНВЕКОМАТЫ

VE04LTDALRO / LTDALRC*

VE043LTHAERO / LTHAERC*

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	4 TRAYS 600 x 400 - GN 1/1	4 TRAYS 460 x 340 - GN2/3**
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	80 mm (Bivalent steel wire)	80 mm (Bivalent steel wire)
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~/ 230V 1~	230V 1~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	6,3	3,4
Размер духовки (ШxГxВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض×عمق×ارتفاع مم	800 x 840 x 541 / 800 x 840 x 561	600 x 770 x 540 / 600 x 790 x 560
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	57	49

*Встроенная система автоматической очистки - Automatic clean system integrated - نظام تنظيف أوتوماتيكي مدمج

**Специальная поддержка для тележек по запросу - Special tray rack support on request - دعم خاص لرفوف الصواني عند الطلب



РАССТОЙНЫЕ ШКАФЫ CANNAREGIO

CANNAREGIO PROOFERS

ويجي رانك تارامخ



CA8008DH



CA8008MH



CA8008MO

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ РАССТОЙНЫЕ ШКАФЫ

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	VE04LTDALR0 - LTDALRC		
Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	8 600x400 - GN 1/1	8 600x400 - GN 1/1	8 600x400 - GN 1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	75 mm	75 mm	75 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	2,4	2,4	2,4
Размер расстойные шкафы (ШxГxВ мм) Proofer size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	800 x 678 x 866	800 x 678 x 866	800 x 678 x 866
Максимальная температура расстойки - Max proofing temperature - أقصى درجة حرارة للتخمير	60°C	60°C	60°C
Вес (кг) - Proofer weight (kg) - وزن الفرن كجم	36	36	36



CA6008DH



CA6008MH



CA6008MO

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ РАССТОЙНЫЕ ШКАФЫ

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن

CONVECTION OVENS	VE043LTHAERO - VE043LTHAERC		
Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	8 460x340 - 450x330	8 460x340 - 450x330	8 460x340 - 450x330
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	75 mm	75 mm	75mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	1,2	1,2	1,2
Размер расстойные шкафы (ШxГxВ мм) Proofer size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	600 x 678 x 876	600 x 678 x 876	600 x 678 x 876
Максимальная температура расстойки - Max proofing temperature - أقصى درجة حرارة للتخمير	60°C	60°C	60°C
Вес (кг) - Proofer weight (kg) - وزن الفرن كجم	28	28	28

КОНДЕНСАЦИОННЫЕ ВЫТЯЖКИ POVEGLIA

POVEGLIA WATER CONDENSATION HOODS

POVEGLIA فيثكت تاطافش



ВОДЯНАЯ СИСТЕМА КОНДЕНСАЦИИ

СИСТЕМА КОНДЕНСАЦИИ ВОЗДУХА

POSSMWF1

POSSMWF2

С УГОЛЬНЫМ ФИЛЬТРОМ

POVEMSF1 / POVEMSF2

С УГОЛЬНЫМ ФИЛЬТРОМ

POCKMWN

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	VE04LTDALR0 - LTDALRC	VE043	VE043
Описание - Description الوصف	КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD شفاط تكثيف من الفولاذ المقاوم للصدأ		
Система конденсации Condensing system - نظام التكثيف	ВОДА / WATER / ماء	ВОЗДУХ / AIR / هواء	
Внешние размеры ШxГxВ Outside dim. WxDxH الأبعاد الخارجية العرض*العمق*الارتفاع	792 x 772 x 323	792 x 772 x 433	600x755x323
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW
Напряжение / Частота Voltage / Frequency التردد / الجهد الكهربائي الفولت	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz
Вес (кг) - Weight (kg) - الوزن كجم	28	34	21
Стандартное оборудование Standard equipment معدات قياسية	2 съёмных и моющихся жиросъемателя из нержавеющей стали - 2 скорости вытяжки 2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds فلتر شحوم من الفولاذ المقاوم للصدأ قابلة للإزالة والغسل - سرعتان لاستخراج الهواء		
Аксессуары Accessories إكسسوارات	Запасной угольный фильтр-картридж: 60FIL003 (2X) - Комплект угольных фильтров: 85FIL00006 Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006 طقم فلتر كربوني احتياطي 85FIL00006 - خرطوشة فلتر كربوني احتياطية 60FIL003 (2X)		

ПОДСТАВКИ

STANDS
حوامل



TA8058H80S

TA8058H80X

TA8058H60S

TA6054H80S

TA6054H80X

TA6054H60S

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	VE04LTDALR0 - LTDALRC	VE04LTDALR0/RC + VE04LTDALR0/RC	VE043LTHAERO	VE043LTHAERO/ LTHAERC + VE043LTHAERO/ LTHAERC
Грузоподъемность Load Capacity سعة التحميل	7 600x460 GN1/1	4 600x460 GN1/1	7 460x340 450x340 GN 2/3	4 460x340 450x340 GN 2/3
Подставка для подноса Space between trays المسافة بين الصواني	80	80	80	80
Внешние размеры ШxГxВ Outside dim. WxDxH حجم عرض*عمق*ارتفاع مم	800x580x800	800x580x800	800x580x600	600x540x800
Вес (кг) Weight (kg) - كجم وزن	18,6	13,4	15,6	16

VERTEX — МЕТОДЫ УСТАНОВКИ В ШТАБЕЛЬ

VERTEX OVENS - STACKING METHODS
نارفأل سيديكتل قرط



ПРАВИЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО ДЛЯ ЛЮБОЙ ПОТРЕБНОСТИ

Универсальные решения для
удовлетворения потребностей
современного рынка..

THE RIGHT SPACE FOR EVERY NEED

Versatile solutions for meeting the
needs of today's market.

المساحة المناسبة لكل احتياج
حلول متعددة الاستخدامات لتلبية
احتياجات السوق اليوم.



Технологии

TECHNOLOGIES

تكنولوجيا

VE04LTDALRO / DALRC
VE03LTHAERO / DAERC

VE043LTHAERO / HAERC

ТИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - TYPE OF COOKINGS - أنواع الطهي		
Конвекционное приготовление Convection cooking - الطهي بالحمل الحراري / الطهي الهوائي	30°C - 260°C 86°F - 500°F	30°C - 260°C 86°F - 500°F
Комбинированное приготовление Combi cooking - الطهي المشترك	30°C - 230°C 86°F - 446°F	30°C - 230°C 86°F - 446°F
Приготовление на пару - Steaming cooking - الطهي البخار	30°C - 130°C 86°F - 266°F	30°C - 130°C 86°F - 266°F
Статическое приготовление - Static cooking - الطهي الثابت	-	-
Приготовление Delta T - Delta T cooking - الطهي بدرجة دلتا T	-	-
Приготовление с щупом Core probe cooking - الطهي بمسبار القلب	-	-
Приготовление sous-vide Sous vide cooking - الطهي بتقنية السوس فيد	-	-
Приготовление при низкой температуре Low temperature cooking - الطهي بدرجة حرارة منخفضة	◆	◆
ДИСПЛЕЙ И ПОДКЛЮЧЕНИЕ - DISPLAY AND CONNECTIVITY - العرض والاتصال		
Тип дисплея - Type of display - نوع العرض	ЦИФРОВОЙ ЖК-ДИСПЛЕЙ 2,4" - 2,4" LCD GRAPHIC - شاشة LCD رقمية 2,4"	
Многоязычный дисплей Multi-language display - عرض متعدد اللغات	◆	◆
Выбор единиц: °F или °C Unit set F° or C° - تعيين الوحدة فهرنهايت °F أو مئوية °C	◆	◆
Venix cloud - Venix cloud - سحابة Venix	◆	◆
Wi-fi - Wi-Fi - واي فاي	◆	◆
Ethernet-порт - Ethernet port - منفذ إيثرنت	-	-
Веб-сервер - Web server - خادم ويب	◆	◆
USB-порт - Usb port - منفذ USB	◆	◆
НАСТРОЙКИ - SETTINGS - الإعدادات		
Установка бесконечного времени Infinity time set - ضبط وقت غير محدود	◆	◆
Регулировка дымохода Chimney set - مجموعة المدخنة	ОТКРЫТЬ - OPEN - مفتوح	
Набор скоростей вентилятора Fan speed set - إعداد سرعة المروحة	5	5
DryPRO - DryPRO - DryPRO	0-100%	-
Регулировка влажности Humidity set - ضبط الرطوبة	0-100%	0-100%
Предварительный разогрев Preheat set - ضبط التسخين المسبق	АВТОМАТИЧЕСКИЙ - AUTOMATIC - تلقائي	
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО РЕЦЕПТАМ - RECIPES COOKING - طهي الوصفات		
Книга пользовательских рецептов User recipes book - كتاب وصفات المستخدم	100	100
Книга заводских рецептов Factory recipes book - كتاب وصفات المصنع	-	-
Циклы приготовления - Cooking cycles - دورات الطهي	6	6
Рецепты с названием и изображением Recipes with name and picture - وصفات مع الاسم والصورة	◆	◆
Кнопки быстрого выбора рецептов Fast recipe selection buttons - أزرار اختيار الوصفات السريعة	12	12

◆ Стандарт - Standard - قياسي/معياري

◇ Опция - Optional - اختياري

- Недоступно - Not available - غير متوفر

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ - SPECIAL CYCLES - دورات خاصة

Многоуровневое смешивание ALL IN Multi-level mix ALL IN - ALL IN خلط مستويات متعددة	-	-
Многоуровневое смешивание ALL OUT Multi-level mix ALL OUT - ALL OUT خلط مستويات متعددة	-	-
Регенерация продуктов Food regeneration - تحديد الطعام	-	-
Ночное приготовление - Overnight cooking - الطهي الليلي	◆	◆
Ночная автоматическая очистка Overnight self clean - تنظيف ذاتي ليلي	◇	◇
Готовить и удерживать - Cook & hold - الطهي والحفظ	-	-
Мульти-таймер - Multi-timer - مؤقت متعدد	◆	◆
Стандартная программа - Routine program - برنامج روتيني	-	-
Расстойка - Proofing - التخمر	◆	◆
Быстрое охлаждение - Fast Cooling - تبريد سريع	◆	◆
Автоматическая система мойки / Полоскание Automatic washing system / Rinse - شطف / نظام الغسيل التلقائي	◇	◇
Быстрый старт - Fast start - بدء سريع	-	-
Планирование рецептов Recipe scheduling - جدولة الوصفات	◆	◆
Поддержание / Массовое производство Holding / Mass production - حفظ / إنتاج ضخم	◆	◆

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - TECHNICAL FEATURES - المواصفات التقنية

Материал камеры приготовления Cooking chamber material - مادة حجرة الطهي	AISI 304	
Второй щуп в ядре продукта Second core probe - مسبار أساسي ثان	-	-
Установка противней Insertion of the trays - إدخال الصواني	ГОРИЗОНТАЛЬНО - HORIZONTALLY - أفقيًا	
Быстрая загрузка Pro - Fast loading Pro - Pro تحميل سريع	-	-
Стеклопанель - Glass door - باب زجاجي	ДВОЙНОЕ - DOUBLE - مزدوج	
Лёгкая очистка внутреннего стекла Easy clean internal glass - زجاج داخلي سهل التنظيف	◆	◆
Высокопроизводительная теплоизоляция High performance thermal insulation - عزل حراري عالي الأداء	ДА - YES - نعم	
Система распыления капель Break drop nebulizer - مرذاذ قطرات الماء	-	-
Подсветка - Lightning - إضاءة	СВЕТОДИОД НА ДВЕРИ - LED ON THE DOOR - إضاءة LED على الباب	
Прямая впрысковая система увлажнения Direct injection humidification - ترطيب بالحقن المباشر	◆	◆
Увлажнение с помощью бойлера Boiler humidification - ترطيب بواسطة الغلاية	-	-
Открытие двери - Opening door - فتح الباب	НЕОБРАТИМАЯ - NOT REVERSIBLE - غير قابل للعكس	
Реверсивный вентилятор - Reversing fan - مروحة عكسية	◆	◆
Мощный реверсивный вентилятор Heavy duty reversing fan - مروحة عكسية للخدمة الشاقة	◆	◆
Регулировка скорости методом фазового среза Phase cut speed control - تحكم بسرعة مقطوعة بالمرحلة	◆	◆
Инверторное управление скоростью Inverter speed control - تحكم بسرعة بعكس التيار إنفرتر	-	-

BURANO & TORCELLO

ШИРОКИЙ СПЕКТР РЕШЕНИЙ



Venix представляет две линейки профессиональных конвекционных печей для любых прилавков, пекарен, баров и супермаркетов. Широкий ассортимент моделей удовлетворяет запросы рынка, где иногда клиентам нужна компактная печь для деликатного рецепта, но гораздо чаще требуется просто разогреть круассан или испечь замороженный хлеб. Все эти требования рынка сформировали наше предложение КОНВЕКЦИОННЫХ печей. Убедитесь, что найдёте правильное решение для себя!

A WIDE RANGE OF SOLUTIONS

Venix presents its two families of professional convection ovens to reach every countertop, every bakery, every bar, supermarket. The wide range of models fulfill the requests from the market where sometimes customers need a small solution for a delicate recipe but many times they just need to warm up a croissant or bake a frozen bread. All this market's requirements have created our CONVECTION proposal. Make sure you'll find the right solution for you!

مجموعة واسعة من الحلول

تقدّم VENIX عائلتين من أفران الحمل الحراري المهنية لتلبية احتياجات جميع الأسطح: المخازن، المقاهي، المطاعم، والسوبرماركت. تغطي المجموعة الواسعة من النماذج جميع متطلبات السوق، حيث يحتاج العملاء أحياناً إلى حل صغير لوصفة دقيقة، لكن في كثير من الأحيان يحتاجون فقط إلى تسخين كرواسون أو خبز مجمد. جميع هذه الاحتياجات خلقت عرضنا الخاص بأفران الحمل الحراري! تأكد أنك ستجد الحل المناسب لك.

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

BURANO

**ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ С
 2,4" ЖК-ДИСПЛЕЕМ**



B04LVHBER



B043LVHAER


 КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 460x340 / GN2/3*
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	80 mm	75 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50	50
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	6,7	3,4
Размер духовки (ШxГxВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	800x782x577	600x717x577
Переключатель пара - Steam selector - محدد البخار	ЦИФРОВОЙ ЖК-ДИСПЛЕЙ 2,4" / DIGITAL LCD 2,4" / 2,4" رقمية شاشة LCD	
Мощный реверсивный вентилятор Heavy duty reversing fan - مروحة عكسية شديدة التحمل	ДА	ДА
Мощный мотор - Powerfull motor - محرك قوي	ДА	ДА
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	58,6	40

*Дополнительная поддержка для тележек GN 2/3 - Optional tray rack support for GN 2/3 - GN 2/3 دعم اختياري لرفوف صواني

ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ



B04DIHAER



B043DIHAER


 КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 460x340 / GN2/3*
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	80 mm	75 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	6,7	3,4
Размер духовки (ШxГxВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	800x782x577	600x717x577
Переключатель пара - Steam selector - محدد البخار	ЦИФРОВОЕ / DIGITAL / رقمي	
Мощный реверсивный вентилятор Heavy duty reversing fan - مروحة عكسية شديدة التحمل	ДА	ДА
Мощный мотор - Powerfull motor - محرك قوي	ДА	ДА
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	58,6	40

*Дополнительная поддержка для тележек GN 2/3 - Optional tray rack support for GN 2/3 - GN 2/3 دعم اختياري لرفوف صواني



КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ



B04MIHAER



B043MIHAER

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 460x340 / GN2/3*
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	80 mm	75 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	6,7	3,4
Размер духовки (ШхГхВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	800x782x577	60x717x577
Переключатель пара - Steam selector - محدد البخار	РУЧНОЕ / MANUAL / يدوي	
Мощный реверсивный вентилятор Heavy duty reversing fan - مروحة عكسية شديدة التحمل	ДА	ДА
Мощный мотор - Powerfull motor - محرك قوي	ДА	ДА
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	58,6	40

*Дополнительная поддержка для тележек GN 2/3 - Optional tray rack support for GN 2/3 - دعم اختياري لرفوف صواني GN 2/3



Технологии

TECHNOLOGIES

تكنولوجيا

LVHBER/LVHAER

DIHAER

MIHAER

ТИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - TYPE OF COOKINGS - أنواع الطهي			
Конвекционное приготовление Convection cooking - الطهي بالحمل الحراري / الطهي الهوائي	30°C - 260°C 86°F - 500°F	30°C - 260°C 86°F - 500°F	30°C - 260°C 86°F - 500°F
Комбинированное приготовление Combi cooking - الطهي المشترك	30°C - 230°C 86°F - 446°F	30°C - 230°C 86°F - 446°F	30°C - 230°C 86°F - 446°F
Приготовление на пару - Steaming cooking - الطهي بالبخار	-	-	-
Статическое приготовление - Static cooking - الطهي الثابت	-	-	-
Приготовление Delta T - Delta T cooking - الطهي بدرجة دلتا T	-	-	-
Приготовление с щупом Core probe cooking - الطهي بمسبار القلب	-	-	-
Приготовление sous-vide Sous vide cooking - الطهي بتقنية السوس فيد	-	-	-
Приготовление при низкой температуре Low temperature cooking - الطهي بدرجة حرارة منخفضة	-	-	-
ДИСПЛЕЙ И ПОДКЛЮЧЕНИЕ - DISPLAY AND CONNECTIVITY - العرض والاتصال			
Тип дисплея - Type of display - نوع العرض	ЦИФРОВОЙ ЖК-ДИСПЛЕЙ 2,4" 2,4" LCD GRAPHIC شاشة LCD رقمية 2,4"	ЦИФРОВОЕ DIGITAL رقمي	АНАЛОГОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ ANALOGIC تناظري
Многоязычный дисплей Multi-language display - عرض متعدد اللغات	◆	-	-
Выбор единиц: °F или °C Unit set F° or C° - °C أو مئوية °F تعيين الوحدة فهرنهايت	◆	◆	◇
Venix cloud - Venix cloud - Venix سحابة	◆	-	-
Wi-fi - Wi-Fi - واي فاي	◆	-	-
Ethernet-порт - Ethernet port - منفذ إيثرنت	-	-	-
Веб-сервер - Web server - خادم ويب	◆	-	-
USB-порт - Usb port - USB منفذ	◆	◆	-
НАСТРОЙКИ - SETTINGS - الإعدادات			
Установка бесконечного времени Infinity time set - ضبط وقت غير محدود	◆	◆	◆
Регулировка дымохода Chimney set - مجموعة المدخنة	ОТКРЫТЬ - OPEN - مفتوح		
Набор скоростей вентилятора Fan speed set - إعداد سرعة المروحة	2	1	1
DryPRO - DryPRO - DryPRO	-	-	-
Регулировка влажности Humidity set - ضبط الرطوبة	0-100%	0-100%	КНОПКА РУЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ
Предварительный разогрев Preheat set - ضبط التسخين المسبق	АВТОМАТИЧЕСКИЙ - AUTOMATIC - تلقائي		РУЧНОЕ - MANUAL - يدوي
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО РЕЦЕПТАМ - RECIPES COOKING - طهي الوصفات			
Книга пользовательских рецептов User recipes book - كتاب وصفات المستخدم	100	99	-
Книга заводских рецептов Factory recipes book - كتاب وصفات المصنع	-	-	-
Циклы приготовления - Cooking cycles - دورات الطهي	6	4	-
Рецепты с названием и изображением Recipes with name and picture - وصفات مع الاسم والصورة	◆	-	-
Кнопки быстрого выбора рецептов Fast recipe selection buttons - أزرار اختيار الوصفات السريعة	6	-	-

◆ Стандарт - Standard - قياسي/معياري

◇ | Опция - Optional - اختياري

- | Недоступно - Not available - غير متوفر

	LVHBER/LVHAER	DIHAER	MIHAER
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ - SPECIAL CYCLES - دورات خاصة			
Многоуровневое смешивание ALL IN Multi-level mix ALL IN - ALL IN خلط مستويات متعددة	-	-	-
Многоуровневое смешивание ALL OUT Multi-level mix ALL OUT - ALL OUT خلط مستويات متعددة	-	-	-
Регенерация продуктов Food regeneration - تجديد الطعام	-	-	-
Ночное приготовление - Overnight cooking - الطهي الليلي	◆	-	-
Ночная автоматическая очистка Overnight self clean - تنظيف ذاتي ليلي	-	-	-
Готовить и удерживать - Cook & hold - الطهي والحفظ	-	-	-
Мульти-таймер - Multi-timer - مؤقت متعدد	◆	-	-
Стандартная программа - Routine program - برنامج روتيني	-	-	-
Расстойка - Proofing - التخمير	◆	-	-
Быстрое охлаждение - Fast Cooling - تبريد سريع	◆	◆	-
Автоматическая система мойки / Полоскание Automatic washing system / Rinse - نظام الغسيل التلقائي / شطف	-	-	-
Быстрый старт - Fast start - بدء سريع	-	-	-
Планирование рецептов Recipe scheduling - جدولة الوصفات	◆	-	-
Поддержание / Массовое производство Holding / Mass production - حفظ / إنتاج ضخم	◆	-	-
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - TECHNICAL FEATURES - المواصفات التقنية			
Материал камеры приготовления Cooking chamber material - مادة حجرة الطهي	AISI 430		
Второй щуп в ядре продукта Second core probe - مسبار أساسي ثانٍ	-	-	-
Установка противней Insertion of the trays - إدخال الصواني	ГОРИЗОНТАЛЬНО - HORIZONTALLY - أفقيًا		
Быстрая загрузка Pro - Fast loading Pro - Pro تحميل سريع	-	-	-
Стеклопанель - Glass door - باب زجاجي	ДВОЙНОЕ - DOUBLE - مزدوج		
Лёгкая очистка внутреннего стекла Easy clean internal glass - زجاج داخلي سهل التنظيف	-	-	-
Высокопроизводительная теплоизоляция High performance thermal insulation - عزل حراري عالي الأداء	◆	◆	◆
Система распыления капель Break drop nebulizer - مرذاذ قطرات الماء	-	-	-
Подсветка - Lightning - إضاءة	СВЕТОДИОД НА ДВЕРИ - LED ON THE DOOR - إضاءة LED على الباب		
Прямая впрысковая система увлажнения Direct injection humidification - ترطيب بالحقن المباشر	◆	◆	◆
Увлажнение с помощью бойлера Boiler humidification - ترطيب بواسطة الغلاية	-	-	-
Открытие двери - Opening door - فتح الباب	НЕОБРАТИМАЯ - NOT REVERSIBLE - غير قابل للعكس		
Реверсивный вентилятор - Reversing fan - مروحة عكسية	◆	◆	◆
Мощный реверсивный вентилятор Heavy duty reversing fan - مروحة عكسية للخدمة الشاقة	◆	◆	◆
Регулировка скорости методом фазового среза Phase cut speed control - تحكم بسرعة مقطوعة بالمرحلة	-	-	-
Инверторное управление скоростью Inverter speed control - تحكم بسرعة بعكس التيار إنفرتر	-	-	-

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

TORCELLO

**ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ С
2,4" ЖК-ДИСПЛЕЕМ**


КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ



T04LIHAER



T043LIHAAR

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 450x340 / GN2/3*
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	75 mm	75 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60	50/60
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	6,7	3
Размер духовки (ШxГxВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	750 x 755 x 553	560 x 683 x 530
Переключатель пара - Steam selector - محدد البخار	ЦИФРОВОЙ ЖК-ДИСПЛЕЙ 2,4" / DIGITAL LCD 2,4" / شاشة LCD رقمية 2,4"	
Мощный реверсивный вентилятор Heavy duty reversing fan - مروحة عكسية شديدة التحمل	ДА	ДА
Мощный мотор - Powerfull motor - محرك قوي	ДА	ДА
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	45	33

*Дополнительная поддержка для тележек GN 2/3 - Optional tray rack support for GN 2/3 - دعم اختياري لرفوف صواني GN 2/3





КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ



T04DIHAER



T03DIHAER

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	3 TRAYS 600x400 - GN 1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	75 mm	75 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) التردد هرتز	50/60	50/60
Напряжение - Voltage الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) القدرة كيلو وات	6,7	3,4
Размер духовки (ШхГхВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	750 x 755 x 553	750 x 744 x 455
Переключатель пара - Steam selector محدد البخار	ЦИФРОВОЕ / DIGITAL / رقمي	
Мощный реверсивный вентилятор Heavy duty reversing fan - مروحة عكسية شديدة التحمل	ДА	ДА
Мощный мотор - Powerfull motor محرك قوي	ДА	ДА
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) وزن الفرن كجم	45	36



T043DIHAAR



T032DIHAAR



КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	4 TRAYS 450x340 GN2/3*	3 TRAYS 346x260
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	75 mm	75 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) التردد هرتز	50/60	50/60
Напряжение - Voltage الجهد الكهربائي الفولت	220-240V ~	220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) القدرة كيلو وات	3	3
Размер духовки (ШхГхВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض*عمق*ارتفاع مم	560 x 683 x 530	465 x 620 x 455
Переключатель пара - Steam selector محدد البخار	ЦИФРОВОЕ / DIGITAL / رقمي	
Мощный реверсивный вентилятор Heavy duty reversing fan - مروحة عكسية شديدة التحمل	ДА	ДА
Мощный мотор - Powerfull motor محرك قوي	ДА	ДА
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) وزن الفرن كجم	33	26

TORCELLO

АНАЛОГОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ

WITH GRILL



TO4M1HAER



TO4M0HAJR
(MULTI FUNCTION)

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	75 mm	75 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) التردد هرتز	50/60	50
Напряжение - Voltage الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	
Мощность (кВт) - Power (kW) القدرة كيلو وات	6,7	5,8
Размер духовки (ШxГxВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرضxعمقxارتفاع مم	750 x 755 x 553	750 x 695 x 553
Переключатель пара - Steam selector محدد البخار	РУЧНОЕ / MANUAL / يدوي	
Мощный реверсивный вентилятор Heavy duty reversing fan - مروحة عكسية شديدة التحمل	ДА	HET
Мощный мотор - Powerfull motor محرك قوي	ДА	HET
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) وزن الفرن كجم	45	45

POWERFUL



TO4M0HAAR



TO4M0HACR



TO3M1HAER

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	4 TRAYS 600x400 GN 1/1	4 TRAYS 600x400 GN 1/1	3 TRAYS 600x400 GN 1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	75 mm	75 mm	75 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) التردد هرتز	50	50	50/60
Напряжение - Voltage الجهد الكهربائي الفولت	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) القدرة كيلو وات	5,8	3,4	3,4
Размер духовки (ШxГxВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرضxعمقxارتفاع مم	750 x 693 x 553	750 x 695 x 553	750 x 744 x 455
Переключатель пара - Steam selector محدد البخار	РУЧНОЕ / MANUAL / يدوي		
Мощный реверсивный вентилятор Heavy duty reversing fan - مروحة عكسية شديدة التحمل	HET	HET	ДА
Мощный мотор - Powerfull motor محرك قوي	HET	HET	ДА
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) وزن الفرن كجم	45	45	36

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

TORCELLO

АНАЛОГОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ

WITH GRILL



T043M1HAAR



**T043M0HAJR
(MULTI FUNCTION)**



T043M0HAAR



КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	4 TRAYS 450x340 GN 2/3*	4 TRAYS 450x340 GN 2/3*	4 TRAYS 450x340 GN 2/3*
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	75 mm	75 mm	75 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50/60	50	50
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	3	2,9	2,9
Размер духовки (ШxГxВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرضxعمقxارتفاع مم	560 x 683 x 530	560 x 683 x 530	560 x 683 x 530
Переключатель пара - Steam selector - محدد البخار	РУЧНОЕ / MANUAL / يدوي		
Мощный реверсивный вентилятор Heavy duty reversing fan - مروحة عكسية شديدة التحمل	ДА	ДА	НЕТ
Мощный мотор - Powerfull motor - محرك قوي	ДА	ДА	НЕТ
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	32	28	28

*Дополнительная поддержка для тележек GN 2/3 - Optional tray rack support for GN 2/3 - دعم اختياري لرفوف صواني GN 2/3



T043M00AAR



T033M00AAR



T032M00AAR



КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	4 TRAYS 450x340 GN 2/3*	3 TRAYS 450x340 GN 2/3*	3 TRAYS 346x260
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	75 mm	75 mm	75 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50	50	50
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	2,9	2,9	2,9
Размер духовки (ШxГxВ мм) Oven size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرضxعمقxارتفاع مم	560 x 683 x 530	560 x 688 x 455	465 x 570 x 455
Переключатель пара - Steam selector - محدد البخار	-		
Мощный реверсивный вентилятор Heavy duty reversing fan - مروحة عكسية شديدة التحمل	НЕТ	НЕТ	НЕТ
Мощный мотор - Powerfull motor - محرك قوي	НЕТ	НЕТ	НЕТ
Максимальная температура приготовления Max cooking temperature - أقصى درجة حرارة للطبخ	260°C	260°C	260°C
Вес духовки (кг) - Oven weight (kg) - وزن الفرن كجم	28	26	26

*Дополнительная поддержка для тележек GN 2/3 - Optional tray rack support for GN 2/3 - دعم اختياري لرفوف صواني GN 2/3



CA8008DH



CA8008MH



CA8008MO

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ РАССТОЙНЫЕ ШКАФЫ

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	B04LVHBER - DIHAER - MIHAER - T04LIHAER - DIHAER MIHAER - M0HAJR - M0HAAR - M0HACR - T03DIHAER - MIHAER		
Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	8 600x400 - GN 1/1	8 600x400 - GN 1/1	8 600x400 - GN 1/1
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	75 mm	75 mm	75 mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	2,4	2,4	2,4
Размер расстойные шкафы (ШxГxВ мм) - Proofer size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض×ارتفاع×عمق	800 x 678 x 866	800 x 678 x 866	800 x 678 x 866
Максимальная температура расстойки - Max proofing temperature - أقصى درجة حرارة للتخمير	60°C	60°C	60°C
Вес (кг) - Proofer weight (kg) - وزن الفرن كجم	36	36	36



CA6008DH



CA6008MH



CA6008MO

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ РАССТОЙНЫЕ ШКАФЫ

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	B043LVHAER - DIHAER - MIHAER - T043DIHAAR - MIHAAR M0HAJR - M0HAAR - M00AAR - M00EAR - T033M00AAR		
Вместимость по противням Tray capacity - سعة الصواني	8 460x340 - 450x330	8 460x340 - 450x330	8 460x340 - 450x330
Расстояние между противнями Distance between tray - المسافة بين الصواني	75 mm	75 mm	75mm
Частота (Гц) - Frequency (Hz) - التردد هرتز	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Напряжение - Voltage - الجهد الكهربائي الفولت	220-240V ~	220-240V ~	220-240V ~
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	1,2	1,2	1,2
Размер расстойные шкафы (ШxГxВ мм) - Proofer size (WxDxH mm) - حجم الفرن عرض×ارتفاع×عمق	600 x 678 x 876	600 x 678 x 876	600 x 678 x 876
Максимальная температура расстойки - Max proofing temperature - أقصى درجة حرارة للتخمير	60°C	60°C	60°C
Вес (кг) - Proofer weight (kg) - وزن الفرن كجم	28	28	28

КОНДЕНСАЦИОННЫЕ ВЫТЯЖКИ POVEGLIA

BURANO & TORCELLO

POVEGLIA WATER CONDENSATION HOODS

POVEGLIA فيثكت تاطافش



555 ВОДЯНАЯ СИСТЕМА КОНДЕНСАЦИИ

POSSMWF1

POSSMWF2
WITH CARBON FILTER

POCKMWN

POCKMAN

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن				
ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	B04LVHBER - B04DIHAER - B04MIHAER	T033-T043-T04-B043	T032-T033-T043	
Описание - Description الوصف	КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE شفاط تكثيف من الفولاذ المقاوم للصدأ		ПАРОВОЙ КОНДЕНСАТОР CONDENSADOR DE VAPOR مكثف بخار	
Система конденсации Condensing system - نظام التكثيف	ВОДА / WATER / ماء			ВОЗДУХ / AIR / هواء
Внешние размеры ШxГxВ Outside dim. WxDxH الأبعاد الخارجية العرض×العمق×الارتفاع	792 x 772 x 323	792 x 772 x 433	460x435x182	280x280x260
Мощность (кВт) - Power (kW) - القدرة كيلو وات	0,3 kW	0,3 kW	0,02 kW	0,06 kW
Напряжение / Частота Voltage / Frequency التردد / الجهد الكهربائي الفولت	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50/60Hz
Вес (кг) - Weight (kg) - الوزن كجم	28	34	10	10
Стандартное оборудование Standard equipment معدات قياسية	2 съёмных и моющихся жироуловителя из нержавеющей стали – 2 скорости вытяжки 2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds فلتر شحوم من الفولاذ المقاوم للصدأ قابلة للإزالة والغسل - سرعتان لاستخراج الهواء			
Аксессуары Accessories إكسسوارات	Запасной угольный фильтр-картридж: 60FIL003 (2X) – Комплект угольных фильтров: 85FIL00006 Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006 -طقم فلتر كربوني احتياطي 85FIL00006 - خرطوشة فلتر كربوني احتياطية 60FIL003 (2X)			

ПОДСТАВКИ

STANDS
حوامل



TA8058H80S

TA8058H80X

TA8058H60S

TA6054H80S

TA6054H80X

TA6054H60S

Модель, совместимая с духовкой - Model suitable for oven - موديل مناسب للفرن						
ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	B04LVHBER - DIHAER - MIHAER - T04LIHAER DIHAER - MIHAER - MOHAJR - MOHAAR MOHACR - T03DIHAER - MIHAER			B043LVHAER - DIHAER - MIHAER - T043DIHAER MIHAAR - MOHAJR - MOHAAR M00AAR - M00EAR - T033M00AAR		
Грузоподъёмность Load Capacity سعة التحميل	7 600x460 GN1/1	-	4 600x460 GN1/1	7 460x340 450x340 GN 2/3	-	4 460x340 450x340 GN 2/3
Подставка для подноса Space between trays المسافة بين الصواني	80	-	80	80	-	80
Внешние размеры ШxГxВ Outside dim. WxDxH حجم عرض×عمق×ارتفاع مم	800x580x800	800x580x800	800x580x600	600x540x800	600x540x800	600x540x600
Вес (кг) Weight (kg) - كجم وزن	18,6	13,4	15,6	16	12	13

Технологии

TECHNOLOGIES

تكنولوجيا

LIHAER
HAAR

DIHAER
HAAR

MIHAER

MOHAJR

MOHAAR
MONACR
MOHAER

MOOAAAR
AER

ТИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - TYPE OF COOKINGS - أنواع الطهي

Конвекционное приготовление Convection cooking - الطهي بالحمل الحراري / الطهي الهوائي	30°C - 260°C / 86°F - 500°F					
Комбинированное приготовление Combi cooking - الطهي المشترك	30°C - 230°C / 86°F - 446°F					
Приготовление на пару - Steaming cooking - الطهي البخار	-	-	-	-	-	-
Статическое приготовление - Static cooking - الطهي الثابت	-	-	-	С ГРИЛЕМ WITH GRILL مع الشواية	-	-
Приготовление Delta T - Delta T cooking - الطهي بدرجة دلتا T	-	-	-	-	-	-
Приготовление с щупом Core probe cooking - الطهي بمسبار القلب	-	-	-	-	-	-
Приготовление sous-vide Sous vide cooking - الطهي بتقنية السوس فيد	-	-	-	-	-	-
Приготовление при низкой температуре Low temperature cooking - الطهي بدرجة حرارة منخفضة	-	-	-	-	-	-

ДИСПЛЕЙ И ПОДКЛЮЧЕНИЕ - DISPLAY AND CONNECTIVITY - العرض والاتصال

Тип дисплея - Type of display - نوع العرض	ЦИФРОВОЙ ЖК-ДИСПЛЕЙ 2,4" 2,4" LCD GRAPHIC 2,4" LCD شاشة رقمية	ЦИФРОВОЕ DIGITAL رقمي	АНАЛОГОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ ANALOGIC تناظري			
Многоязычный дисплей Multi-language display - عرض متعدد اللغات	◆	-	-	-	-	-
Выбор единиц: °F или °C Unit set F° or C° - °C تعيين الوحدة فهرنهايت °F أو مئوية °C	◆	◆	◇	◇	◇	◇
Venix cloud - Venix cloud - Venix سحابة	◆	-	-	-	-	-
Wi-fi - Wi-Fi - واي فاي	◆	-	-	-	-	-
Ethernet-порт - Ethernet port - منفذ إيثرنت	-	-	-	-	-	-
Веб-сервер - Web server - خادم ويب	◆	-	-	-	-	-
USB-порт - Usb port - منفذ USB	◆	◆	-	-	-	-

НАСТРОЙКИ - SETTINGS - الإعدادات

Установка бесконечного времени Infinity time set - ضبط وقت غير محدود	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Регулировка дымохода Chimney set - مجموعة المدخنة	ОТКРЫТЬ - OPEN - مفتوح					
Набор скоростей вентилятора Fan speed set - إعداد سرعة المروحة	1	1	1	1	1	1
DryPRO - DryPRO - DryPRO	-	-	-	-	-	-
Регулировка влажности Humidity set - ضبط الرطوبة	0-100%	0-100%	КНОПКА РУЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ MANUAL BUTTON - زر يدوي		-	-
Предварительный разогрев Preheat set - ضبط التسخين المسبق	АВТОМАТИЧЕСКИЙ - AUTOMATIC - تلقائي		РУЧНОЙ - MANUAL - يدوي			

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО РЕЦЕПТАМ - RECIPES COOKING - طهي الوصفات

Книга пользовательских рецептов User recipes book - كتاب وصفات المستخدم	100	99	-	-	-	-
Книга заводских рецептов Factory recipes book - كتاب وصفات المصنع	-	-	-	-	-	-
Циклы приготовления - Cooking cycles - دورات الطهي	6	4	-	-	-	-
Рецепты с названием и изображением Recipes with name and picture - وصفات مع الاسم والصورة	◆	-	-	-	-	-
Кнопки быстрого выбора рецептов Fast recipe selection buttons - أزرار اختيار الوصفات السريعة	6	-	-	-	-	-

◆ Стандарт - Standard - قياسي/معياري

◇ Опция - Optional - اختياري

- Недоступно - Not available - غير متوفر

	LIHAER HAAR	DIHAER HAAR	MIHAER	MOHAJR	MOHAAR MOHACR MOHAER	MOOAAR AER
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ - SPECIAL CYCLES - دورات خاصة						
Многоуровневое смешивание ALL IN Multi-level mix ALL IN - ALL IN خلط مستويات متعددة	-	-	-	-	-	-
Многоуровневое смешивание ALL OUT Multi-level mix ALL OUT - ALL OUT خلط مستويات متعددة	-	-	-	-	-	-
Регенерация продуктов Food regeneration - تجديد الطعام	-	-	-	-	-	-
Ночное приготовление - Overnight cooking - الطهي الليلي	◆	-	-	-	-	-
Ночная автоматическая очистка Overnight self clean - تنظيف ذاتي ليلي	-	-	-	-	-	-
Готовить и удерживать - Cook & hold - الطهي والحفظ	-	-	-	-	-	-
Мульти-таймер - Multi-timer - مؤقت متعدد	◆	-	-	-	-	-
Стандартная программа - Routine program - برنامج روتيني	-	-	-	-	-	-
Расстойка - Proofing - التخمير	◆	-	-	-	-	-
Быстрое охлаждение - Fast Cooling - تبريد سريع	◆	◆	-	-	-	-
Автоматическая система мойки / Полоскание Automatic washing system / Rinse - نظام الغسيل التلقائي / شطف	-	-	-	-	-	-
Быстрый старт - Fast start - بدء سريع	-	-	-	-	-	-
Планирование рецептов Recipe scheduling - جدولة الوصفات	◆	-	-	-	-	-
Поддержание / Массовое производство Holding / Mass production - حفظ / إنتاج ضخم	◆	-	-	-	-	-
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - TECHNICAL FEATURES - المواصفات التقنية						
Материал камеры приготовления Cooking chamber material - مادة حجرة الطهي	AISI 430					
Второй щуп в ядре продукта Second core probe - مسبار أساسي ثانٍ	-	-	-	-	-	-
Установка противней Insertion of the trays - إدخال الصواني	АФГفف - HORIZONTALLY - أفقفف					
Быстрая загрузка Pro - Fast loading Pro - Pro تحميل سريع	-	-	-	-	-	-
Стеклопанель - Glass door - باب زجاجي	مزدوج - DOUBLE - أففف					
Лёгкая очистка внутреннего стекла Easy clean internal glass - زجاج داخلي سهل التنظيف	-	-	-	-	-	-
Высокопроизводительная теплоизоляция High performance thermal insulation - عزل حراري عالي الأداء	-	-	-	-	-	-
Система распыления капель Break drop nebulizer - مرذاذ قطرات الماء	-	-	-	-	-	-
Подсветка - Lightning - إضاءة	إضاءة LED على الباب - LED ON THE DOOR - أففف					
Прямая впрысковая система увлажнения Direct injection humidification - ترطيب بالحقن المباشر	◆	◆	◆	◆	◆	-
Увлажнение с помощью бойлера Boiler humidification - ترطيب بواسطة الغلاية	-	-	-	-	-	-
Открытие двери - Opening door - فتح الباب	НЕОБРАТИМАЯ - NOT REVERSIBLE - غير قابل للعكس					
Реверсивный вентилятор - Reversing fan - مروحة عكسية	◆	◆	◆	-	-	-
Мощный реверсивный вентилятор Heavy duty reversing fan - مروحة عكسية للخدمة الشاقة	◆	◆	◆	-	-	-
Регулировка скорости методом фазового среза Phase cut speed control - تحكم بسرعة مقطوعة بالمرحلة	-	-	-	-	-	-
Инверторное управление скоростью Inverter speed control - تحكم بسرعة بعكس التيار	-	-	-	-	-	-

ASTANA & OTTAWA

ШОКОВЫЕ ОХЛАДИТЕЛИ С НИЗКИМ ВОЗДЕЙСТВИЕМ
НА ОКРУЖАЮЩУЮ СРЕДУ И ВЫСОКОЙ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬЮ



Venix представляет новое поколение высокотехнологичных шоковых охладителей: ASTANA & OTTAWA, разработанных для удовлетворения потребностей специалистов гастрономии, кондитерского производства, мороженого и пекарен. Оснащённые инновационным холодильным контуром, разработанным внутри компании, они обеспечивают более быстрое охлаждение, свыше 30% экономии энергии и повышение эффективности работы кухни, улучшая как качество пищи, так и рентабельность. Теперь на природном газе R290, полностью соответствующем требованиям F-Gas, эти охладители обеспечивают сверхнизкое воздействие на окружающую среду и выдающуюся энергоэффективность. Устойчивая технология. Гарантированные результаты.

BLAST CHILLERS LOW ENVIRONMENTAL IMPACT AND OUTSTANDING ENERGY PERFORMANCE

Venix presents a new generation of high-tech blast chillers: ASTANA & OTTAWA, developed to meet the needs of gastronomy, pastry, ice-cream, and bakery professionals. Featuring an innovative refrigeration circuit engineered in-house, they ensure faster chilling, over 30% energy savings, and improved kitchen efficiency, boosting both food quality and profitability. Now powered by natural R290 gas, fully F-Gas compliant, these chillers offer ultra-low environmental impact and outstanding energy performance. Sustainable technology. Guaranteed results.

مبردات سريعة بتأثير بيئي منخفض وأداء طاقي متميز

جيلًا جديدًا من مبردات الصدمات عالية التقنية ASTANA & OTTAWA : VENIX تقدم ، تم تطويرها لتلبية احتياجات محترفي فن الطهو، والمخبزات، والآيس كريم، والمخابز. بفضل دائرة التبريد المبتكرة المصممة داخليًا، تضمن هذه الأجهزة تبريدًا أسرع، وتوفيرًا في الطاقة يزيد عن 30%، وتحسين كفاءة المطبخ، مما يعزز جودة الطعام وربحيته. والآن تعمل بغاز R290 الطبيعي، المتوافق بالكامل مع لوائح وتوفر هذه المبردات تأثيرًا بيئيًا منخفضًا للغاية وأداء طاقي متميزًا. F، الغازات تكنولوجيا مستدامة. نتائج مضمونة

ASTANA - ЛИНИЯ ШОКОВЫХ ОХЛАДИТЕЛЕЙ

ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ С
2,4" ЖК-ДИСПЛЕЕМ



Digital Control

ШОКОВЫХ ОХЛАДИТЕЛЕЙ



AST05EVF AST05HGB AST10SEVF*

Внешние размеры (ШхГхВ мм) Outside dimension (WxDxH) - البعد الخارجي العرض×العمق×الارتفاع	760 x 691 x 888/818** mm	760 x 691 x 888/818** mm	792 x 760 x 1465
Размеры упаковки (ШхГхВ мм) Package dimensions (WxDxH) - أبعاد العبوة العرض×العمق×الارتفاع	800 x 750 x 1070	800 x 750 x 1070	830 x 800 x 1790
Вес (кг) - Weight (kg) - الوزن كجم	82	82	128
Вес в упаковке (кг) - Packaged Weight (kg) - الوزن المعبأ كجم	97	97	148
Грузоподъёмность - Load capacity - سعة التحميل	5 trays 600x400 - GN1/1	5 trays 600x400 - GN1/1	10 trays 600x400 - GN 1/1
Расстояние между противнями (мм) Trays spacing (mm) - المسافة بين الصواني	68 mm	68 mm	68 mm
Напряжение / Частота Voltage / Frequency - التردد / الجهد الكهربائي الفولت	220-240V 1N~ - 50/60 Hz	220-240V 1N~ - 50/60 Hz	220-240V 1N~ - 50/60 Hz
Холодопроизводительность** Cooling capacity** - سعة التبريد	1660 W	1660 W	2773/3373 W
Мощность за цикл - Capacity per cycle - القدرة لكل دورة	20 kg +90°>+3°C	20 kg +90°>+3°C	35 kg +90°>+3°C
	13 kg +90°> -18°C	13 kg +90°> -18°C	20 kg +90°> -18°C
Хладагентный газ - Refrigerant Gas - غاز التبريد	R290	R290	R290
Максимальный потребляемый ток Max absorbed current - أقصى تيار ممتص	950 W	950 W	1700/2000 W
Максимальная поглощаемая мощность Max absorbed power - أقصى طاقة ممتصة	5A	5A	7/8 A
Толщина изоляции (мм) Insulation thickness- سمك العزل	60 mm	60 mm	60 mm
Мягкое и жесткое шоковое охлаждение Soft & Hard Blast Chilling - التبريد السريع والناعم	◆	◆	◆
Мягкая и глубокая заморозка Soft & Hard Deep Freezing - التجميد العميق والصلب	◆	◆	◆
Основной зонд или синхронизированный цикл Core probe or timed cycle - مسبار أساسي أو دورة زمنية	◆	◆	◆
Хранение в конце каждого цикла Storage at the end of each cycle - التخزين في نهاية كل دورة	◆	◆	◆
Автоматическое размораживание Automatic defrost - إزالة الجليد تلقائيًا	◆	◆	◆
Щуп - Core probe - مسبار حراري	◆	◆	◆
Параметры - Options - خيارات			
Щуп - Core probe - مسبار حراري	◇	◇	◇
Размораживание горячим газом Hot Gas Defrost - إزالة الجليد بالغاز الساخن	◇	◆	◇
Контроль ХАССП - HACCP Control - التحكم HACCP	◇	◇	◇
Комплект поворотных колес Pivoting Wheels kit - مجموعة عجلات دوارة	◇	◇	◇
Комплект для соединения с духовкой Oven Coupling kit - مجموعة توصيلات الفرن	◇	◇	◇
Комплект для дезинфекции Sanitisation kit - مجموعة التعقيم	◇	◇	◇

* Доступно с октября 2026 г. - * Available from October 2026 - * متوفر اعتبارًا من أكتوبر 2026

◆ Стандарт - Standard - قياسي/معياري ◇ Опция - Optional - اختياري - Недоступно - Not available - غير متوفر



AST10SHGB*

AST10EVF*

AST10HGB*

AST15EVF*

AST15HGB*

792 x 760 x 1465	792 x 760 x 1465	792 x 760 x 1465	792 x 760 x 1790	792 x 760 x 1790
830 x 800 x 1790	830 x 800 x 1790	830 x 800 x 1790	910 x 910 x 2090	910 x 910 x 2090
128	128	128	161	161
148	148	148	225	225
10 trays 600x400 - GN 1/1	10 trays 600 x 400 - GN 1/1	10 trays 600 x 400 - GN 1/1	15 trays 600 x 400 - GN 1/1	15 trays 600 x 400 - GN 1/1
68 mm	68 mm	68 mm	68 mm	68 mm
220-240 V 1N~ - 50/60 Hz	220-240 V 1N~ - 50/60 Hz	220-240 V 1N~ - 50/60 Hz	220-240 V 1N~ - 50/60 Hz	220-240 V 1N~ - 50/60 Hz
2773/3373 W	5546/6746 W	5546/6746 W	5546/6746 W	5546/6746 W
35 kg +90°> +3°C	40 kg +90°> +3°C	40 kg +90°> +3°C	40 kg +90°> +3°C	40 kg +90°> +3°C
20 kg +90°> -18°C	25 kg +90°> -18°C	25 kg +90°> -18°C	25 kg +90°> -18°C	25 kg +90°> -18°C
R290	R290	R290	R290	R290
1700/2000 W	3100/3500 W	3100/3500 W	3100/3550 W	3100/3550 W
7/8 A	13/15 A	13/15 A	13/15 A	13/15 A
60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
◆	◆	◆	◆	◆
◆	◆	◆	◆	◆
◆	◆	◆	◆	◆
◆	◆	◆	◆	◆
◆	◆	◆	◆	◆
◆	◆	◆	◆	◆
◇	◇	◇	◇	◇
◆	◇	◆	◇	◆
◇	◇	◇	◇	◇
◇	◇	◇	◇	◇
◇	◇	◇	◇	◇
◇	◇	◇	◇	◇

с альтернативными ножками высотой 50 мм - **with alternative 50 mm high feet - ** بأرجل بديلة بارتفاع 50 مم * Evap -10°, Cond. 45

ОТТАВА ЛИНΙΑ ШОКОВЫХ ОХЛАДИТЕЛЕЙ

ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ



Digital Control mod. OTT033



NEW



OTT033EVF

Внешние размеры (ШхГхВ мм) - Outside dimension (WxDxH) - البعد الخارجي العرض×العمق×الارتفاع	653 x 640 x 418 mm
Размеры упаковки (ШхГхВ мм) - Package dimensions (WxDxH) - البعد الخارجي العرض×العمق×الارتفاع	735 x 675 x 570 mm
Вес (кг) - Weight (kg) - الوزن كجم	50 kg
Вес в упаковке (кг) - Packaged Weight (kg) - الوزن المعبأ كجم	60 kg
Грузоподъёмность - Load capacity - سعة التحميل	3 trays GN 2/3
Расстояние между противнями (мм) - Trays spacing (mm) - المسافة بين الصواني	85 mm
Напряжение / Частота - Voltage / Frequency - التردد / الجهد الكهربائي الفولت	220-240V 1N~ 50/60Hz
Холодопроизводительность* - Cooling capacity* - سعة التبريد	895W
Мощность за цикл - Capacity per cycle - القدرة لكل دورة	10 kg +90°C+3°C
Хладагентный газ - Refrigerant Gas - غاز التبريد	6 kg +90°C-18°C
Максимальный потребляемый ток - Max absorbed current - أقصى تيار ممتص	R290
Максимальная поглощаемая мощность - Max absorbed power - أقصى طاقة ممتصة	3,5A
Толщина изоляции (мм) - Insulation thickness - سمك العزل	600 W
Мягкое и жесткое шоковое охлаждение - Soft & Hard Blast Chilling - التبريد السريع والناعم	50 mm
Мягкая и глубокая заморозка - Soft & Hard Deep Freezing - التجميد العميق الناعم والصلب	◆
Основной зонд или синхронизированный цикл - Core probe or timed cycle - مسبار أساسي أو دورة زمنية	◆
Хранение в конце каждого цикла - Storage at the end of each cycle - التخزين في نهاية كل دورة	◆
Хранение в конце каждого цикла - Storage at the end of each cycle - التخزين في نهاية كل دورة	◆
Заморозка сырой рыбы - Raw fish freezing - تجميد الأسماك النيئة	-
Мороженое - Ice Cream - بوظة	-
Рецепты - Recipes - وصفات	-
Размораживание горячим газом - Hot Gas Defrost - إزالة الجليد بالغاز الساخن	-
Щуп - Core probe - مسبار حراري	-
Параметры - Options - خيارات	
Щуп - Core probe - مسبار حراري	◇
Размораживание - Defrost - إزالة الجليد	-
Bluetooth - Bluetooth - Bluetooth	-
Зонд с подогревом сердечника - Heated Core Probe - مسبار القلب الساخن	-
Комплект поворотных колес - Pivoting Wheels kit - مجموعة عجلات دوارة	-
Комплект для соединения с духовкой - Oven Coupling kit - مجموعة توصيلات الفرن	-
Комплект для дезинфекции - Sanitisation kit - مجموعة التعقيم	-

* Evap -10°, Cond. 45

◆ Стандарт - Standard - قياسي/معياري

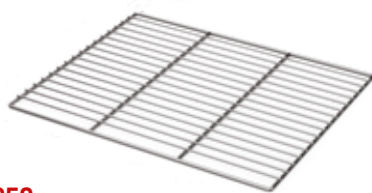
◇ Опция - Optional - اختياري

- Недоступно - Not available - غير متوفر



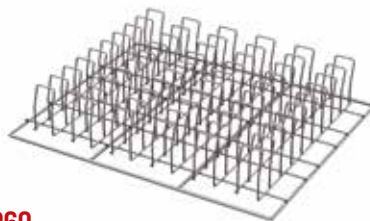
РЕШЁТКИ И ПРОТИВНИ GN 2/1

شبكات وصواني GN 2/1 - GN 2/1



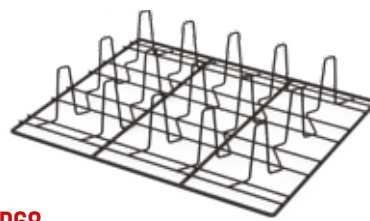
GG59

РЕШЁТКА GN 2/1 ПЛОСКАЯ AISI304
GRID GN 2/1 FLAT AISI304
شبكة GN 2/1 مسطحة من الفولاذ المقاوم للصدأ



GP69

ГРИЛЬ-РЕШЁТКА ДЛЯ РЕБЕР GN 2/1 AISI304, 9 ШТ.
GRILL RIBS GN 2/1 AISI304 9PCS
من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI304 عدد 9 قطع شواية أضلاع



GP68

ГРИЛЬ-РЕШЁТКА ДЛЯ КУРИЦЫ GN 2/1 AISI304,
АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ, 15 ШТ.
GRILL CHICKEN GN 2/1 AISI304 NONST. 15PCS
شواية دجاج GN 2/1 من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI304
غير لاصقة عدد 15 قطعة



GP62

КОНТЕЙНЕР GN 2/1 H40 AISI304
CONTAINER GN 2/1 H40 AISI304
حاوية GN 2/1 ارتفاع 40 مم من الفولاذ المقاوم للصدأ



GP63

КОНТЕЙНЕР GN 2/1 H40 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ AISI304
CONTAINER GN 2/1 H40 PERFORATED AISI304
حاوية GN 2/1 مثقبة ارتفاع 40 مم من الفولاذ المقاوم للصدأ

РЕШЁТКИ И ПРОТИВНИ GN 1/1

شبكات وصواني GN 1/1 - GN 1/1



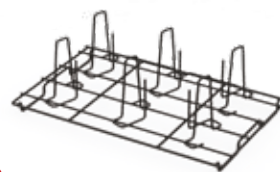
GG33

РЕШЁТКА GN 1/1 ПЛОСКАЯ AISI304
GRID GN 1/1 FLAT AISI304
شبكة GN 1/1 مسطحة



GG46

РЕШЁТКА GN 1/1 ПЛОСКАЯ, ХРОМ
GRID GN 1/1 FLAT CHROME
شبكة GN 1/1 مسطحة كروم



GP66

ГРИЛЬ-РЕШЁТКА ДЛЯ КУРИЦЫ GN 1/1 AISI304,
АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ, 6 ШТ.
GRILL CHICKEN GN 1/1 AISI304 NONSTICK. 6PCS
شواية دجاج GN 1/1 AISI304 غير لاصقة، 6 قطع



GP70

ЖИРОВОЙ КОНТЕЙНЕР GN 1/1 AISI304
GREASE CONTAINER GN 1/1 AISI304
حاوية GN 1/1 شحم



GP58

ШАМПУРЫ-ГРИЛЬ GN 1/1 AISI304
GRILL SKEWERS GN 1/1 AISI304
أسياخ شواء GN 1/1 AISI304



GP36

ГРИЛЬ GN 1/1 ПЛОСКИЙ ЭМАЛИРОВАННЫЙ
GRILL GN 1/1 FLAT ENAMEL
شواية GN 1/1 مسطحة مينا

РЕШЁТКИ И ПРОТИВНИ GN 1/1

ACCESSORIES

GRIDS & TRAYS GN 1/1 - GN 1/1 شبكات وصواني



GP67

ГРИЛЬ-РЕШЁТКА ДЛЯ РЕБЕР GN 1/1 AISI304,
АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ, 6 ШТ.
GRILL RIBS GN 1/1 AISI304 NONSTICK 6PCS
أضلاع شواء GN 1/1 AISI304 غير لاصقة, 6 قطع



GP45

КОНТЕЙНЕР GN 1/1 H65 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ AISI304
CONTAINER GN 1/1 H65 PERFORATED AISI304
حاوية GN 1/1 H65 مثقبة AISI304



GP44

КОНТЕЙНЕР GN 1/1 H65 AISI304
CONTAINER GN 1/1 H65 AISI304
حاوية GN 1/1 H65 AISI304



GP42

КОНТЕЙНЕР GN 1/1 H40 AISI304
CONTAINER GN 1/1 H40 AISI304
حاوية GN 1/1 H40 AISI304



GP21

ЛОТОК GN 1/1 H40 ИЗ АЛЮМИНИЯ С ТЕФЛОНОВЫМ ПОКРЫТИЕМ
TEFLON-COATED ALUMINUM TRAY GN 1/1 H40
صينية ألومنيوم مطلية بالتفلون GN 1/1 H40



GP25

ЛОТОК GN 1/1 H65 ИЗ АЛЮМИНИЯ С ТЕФЛОНОВЫМ ПОКРЫТИЕМ
TEFLON-COATED ALUMINUM TRAY GN 1/1 H65
صينية ألومنيوم مطلية بالتفلون GN 1/1 H65



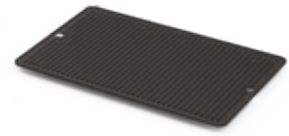
GP43

КОНТЕЙНЕР GN 1/1 H40 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ AISI304
CONTAINER GN 1/1 H40 PERFORATED AISI304
مثقبة GN 1/1 H40 حاوية AISI304



GP31

ЛОТОК AIR-FRY GN 1/1 AISI304
TRAY AIR-FRY GN 1/1 AISI304
صينية هوائية GN 1/1 AISI304



GP38

ЛОТОК GRILL & ROAST GN 1/1 АЛЮМИНИЙ,
АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ
TRAY GRILL & ROAST GN 1/1 ALUM. NONSTICK
ألومنيوم غير لاصقة GN 1/1 صينية شواء وتحميص



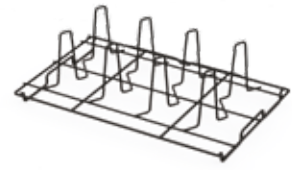
GP23

ЛОТОК GN 1/1 H20 ИЗ АЛЮМИНИЯ С ТЕФЛОНОВЫМ ПОКРЫТИЕМ
TEFLON-COATED ALUMINUM TRAY GN 1/1 H20
صينية ألومنيوم مطلية بالتفلون GN 1/1 H20



GP84

ЛОТОК ДЛЯ ЯИЦ GN 1/1 АЛЮМИНИЙ,
АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ, 11 ФОРМ
EGG TRAY GN 1/1 ALUMINUM NONSTICK 11 MOULDS
ألومنيوم غير لاصقة, 11 قالب GN 1/1 صينية بيض



GP65

ГРИЛЬ-РЕШЁТКА ДЛЯ КУРИЦЫ GN 1/1 AISI304,
АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ, 8 ШТ.
GRILL CHICKEN GN 1/1 AISI304 NONSTICK 8PC
غير لاصقة, 8 قطع GN 1/1 AISI304 شواية دجاج



GP37

ЛОТОК ДЛЯ ВЫПЕЧКИ GN 1/1 ПЛОСКИЙ АЛЮМИНИЙ +
АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ
TRAY BAKING GN 1/1 FLAT ALUM.+NONSTICK
مسطحة ألومنيوم + غير لاصقة GN 1/1 صينية خبز

РЕШЁТКИ И ПРОТИВНИ 600 X 400

GRIDS & TRAYS 600 x 400 - 400x600 الشبكات والصواني



PG10

РЕШЁТКА 600X400 ПЛОСКАЯ, ХРОМ
GRID 600X400 FLAT CHROME
شبكة مسطحة 600X400 كروم



GP75

ЖИРОВОЙ КОНТЕЙНЕР 600X400 AISI304
GREASE CONTAINER 600X400 AISI304
أوعية شحم 600X400 AISI304



PT13

ЛОТОК 600X400 АЛЮМИНИЙ
TRAY 600X400 ALUMINUM
صينية ألومنيوم 600X400



PT14

ЛОТОК 600X400 АЛЮМИНИЙ, АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ
TRAY 600X400 ALUMINUM NONSTICK
صينية 600X400 ألومنيوم غير لاصقة



PT15

ЛОТОК 600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЙ,
АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ
TRAY 600X400 PERFORATED ALUM. NONSTICK
صينية مثقبة 600X400 ألومنيوم غير لاصقة



PT12

ЛОТОК 600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЙ
TRAY 600X400 PERFORATED ALUMINUM
صينية مثقبة 600X400 ألومنيوم



PT10

ЛОТОК ДЛЯ БАГЕТОВ 600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ
АЛЮМИНИЙ
TRAY BAGUETTE 600X400 PERFORATED ALUM.
صينية باغيت 600X400 مثقبة ألومنيوم

РЕШЁТКИ И ПРОТИВНИ GN 2/3

ACCESSORIES

GRIDS & TRAYS GN 2/3 - GN 2/3 شبكات وصواني



GG55

РЕШЁТКА GN 2/3 ПЛОСКАЯ AISI304
GRID GN 2/3 FLAT AISI304
شبكة GN 2/3 مسطحة AISI304



GP57

ЛОТОК AIR-FRY GN 2/3 AISI304
TRAY AIR-FRY GN 2/3 AISI304
صينية هوائية للقلي GN 2/3 AISI304



GP50

КОТЕЙНЕР GN 2/3 H20 AISI304
CONTAINER GN 2/3 H20 AISI304
حاوية GN 2/3 H20 AISI304



GP54

КОТЕЙНЕР GN 2/3 H65 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ AISI304
CONTAINER GN 2/3 H65 PERFORATED AISI304
حاوية GN 2/3 H65 مثقبة AISI304



GP52

КОТЕЙНЕР GN 2/3 H40 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ AISI304
CONTAINER GN 2/3 H40 PERFORATED AISI304
حاوية GN 2/3 H40 مثقبة AISI304



GP53

КОТЕЙНЕР GN 2/3 H65 AISI304
CONTAINER GN 2/3 H65 AISI304
حاوية GN 2/3 H65 AISI304



GP51

КОТЕЙНЕР GN 2/3 H40 AISI304
CONTAINER GN 2/3 H40 AISI304
حاوية GN 2/3 H40 AISI304

РЕШЁТКИ И ПРОТИВНИ 460 X 340 / 450 X 340

GRIDS & TRAYS 460 X 340 / 450 X 340 - 460x340 / 450x340 الشبكات والصواني



PT55

ЛОТОК 460X340 АЛЮМИНИЙ, АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ
TRAY 460X340 ALUMINUM NONSTICK
صينية 340x460 ألومنيوم غير لاصقة



PT30

ЛОТОК 460X340 АЛЮМИНИЙ
TRAY 460X340 ALUMINUM
صينية 340x460 ألومنيوم



PT35

ЛОТОК 460X340 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЙ
TRAY 460X340 PERFORATED ALUMINUM
صينية 340x460 مثقبة من الألمنيوم



PT33

ЛОТОК 450X340 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЙ
TRAY 450X340 PERFORATED ALUMINUM
صينية 340x450 مثقبة من الألمنيوم



PT32

ЛОТОК 350X260 АЛЮМИНИЙ
TRAY 350X260 ALUMINUM
صينية 260x350 ألومنيوم



PT31

ЛОТОК 450X340 АЛЮМИНИЙ
TRAY 450X340 ALUMINUM
صينية 340x450 ألومنيوم



PG12

РЕШЁТКА 450X340 ПЛОСКАЯ, ХРОМ
GRID 450X340 FLAT CHROME
شبكة 340x450 مسطحة مطلية بالكروم



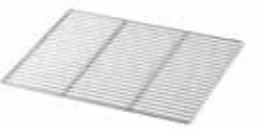
PT29

ЛОТОК 450X340 АЛЮМИНИЙ, АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ
TRAY 450X340 ALUMINUM NONSTICK
صينية 340x450 ألومنيوم غير لاصقة



PT34

ЛОТОК 450X340 АЛЮМИНИЙ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ,
АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ
TRAY 450X340 ALUMINUM PERFORATED NONSTICK
صينية 340x450 ألومنيوم مثقبة غير لاصقة



PG11

РЕШЁТКА 460X340 ПЛОСКАЯ, ХРОМ
GRID 460X340 FLAT CHROME
شبكة 340x460 مسطحة مطلية بالكروم



PG13

РЕШЁТКА 360X260 ПЛОСКАЯ, ХРОМ
GRID 360X260 FLAT CHROME
شبكة 260x360 مسطحة مطلية بالكروم

РЕШЁТКИ И ПРОТИВНИ ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ / 660 X 460

ACCESSORIES

GRIDS & TRAYS FULL SIZE 660 X 460 - 460×660 / الشبكات والصواني بالحجم الكامل



PG15

РЕШЁТКА ПОЛНОРАЗМЕРНАЯ ПЛОСКАЯ, ХРОМ
GRID FULL SIZE FLAT CHROME
شبكة مسطحة بالحجم الكامل كروم



PG16

РЕШЁТКА ПОЛНОРАЗМЕРНАЯ ПЛОСКАЯ AISI304
GRID FULL SIZE FLAT AISI304
شبكة مسطحة بالحجم الكامل AISI304



PG12

РЕШЁТКА ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА ПЛОСКАЯ, ХРОМ
GRID HALF SIZE FLAT CHROME
شبكة مسطحة نصف الحجم كروم

ДЕРЖАТЕЛИ ПРОТИВНЕЙ

TRAY HOLDERS - حاملو الصواني



GR006

ДЕРЖАТЕЛЬ 4 ПРОТИВНЕЙ GN 2/3 ДЛЯ TORCELLO (2 ЕД.)
4 GN 2/3 TRAY HOLDER FOR TORCELLO (2 units)
2 لتورشييلو وحدات GN 2/3 حامل صواني



GR034

ДЕРЖАТЕЛЬ 3 ПРОТИВНЕЙ GN 2/3 ДЛЯ TORCELLO (2 ЕД.)
3 GN 2/3 TRAY HOLDER FOR TORCELLO (2 units)
2 لتورشييلو وحدات GN 2/3 حامل صواني

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

ACCESSORIES FOR OVENS - ملحقات الأفران

ЩУП CORE PROBE - مسبار حراري



CP32

ТЕРМОЩУП ДЛЯ VNXT7C
STANDARD MULTIPOINT CORE PROBE FOR VNXT7C
مسبار حراري أساسي لـ VNXT7C



CP1

ЩУП FOR SQD00/D0C - CPDG0/DGC
CORE PROBE FOR SQD00/D0C - CPDG0/DGC
مسبار حراري SQD00/D0C - CPDG0/DGC



CP4

SOUS VIDE ЩУП FOR SQDG - CPDG
SOUS VIDE PROBE FOR SQDG - CPDG
مسبار سوس فيد لـ SQDG - CPDG



CP34

SOUS VIDE ЩУП FOR - VNXT7C
SOUS VIDE PROBE FOR - VNXT7C
مسبار سوس فيد لـ VNXT7C

КОПТИЛЬНЫЙ ПРИБОР

SMOKER - مدخن



SMK02

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ КОПТИЛЬНЫЙ ПРИБОР
UNIVERSAL SMOKER
مدخن عالمي

КОМПЛЕКТ КОЛЁС

KIT WHEELS - مجموعة عجلات



R100

КОМПЛЕКТ: 2 КОЛЕСА С ТОРМОЗОМ + 2 КОЛЕСА БЕЗ ТОРМОЗА ДЛЯ РАССТОЕЧНОГО ШКАФА — H 100 MM
KIT, 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE FOR PROOFER - H100 MM
مجموعة: 2 عجلات مع فرامل + 2 عجلات بدون فرامل لآلة التخخير - ارتفاع 100 مم

СИСТЕМЫ УМЯГЧЕНИЯ ВОДЫ

WATER SOFTNERS - فليين ماء



WS10

ФИЛЬТР-УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ
WATER SOFTENER CAP
فليين ماء



WS11

ФИЛЬТР-УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ 3.5
WATER SOFTENER 3.5
فليين ماء 3.5



WS12

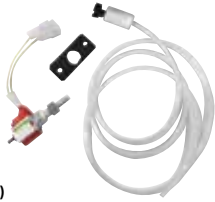
ФИЛЬТР-УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ 7.0
WATER SOFTENER 7.0
فليين ماء 7.0

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

ACCESSORIES FOR OVENS - ملحقات الأفران

ACCESSORIES

HACOC WATER PUMP - مضخة ماء



WP (50Hz)

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ HACOC
ELECTRIC WATER PUMP
مضخة ماء كهربائية



WPA

АДАПТЕР ДАВЛЕНИЯ ВОДЫ
WATER PRESSURE ADAPTOR
محول ضغط الماء



SWP01 (50Hz)

HACOC + 7-ЛИТРОВЫЙ КОНТЕЙНЕР ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
WATER PUMP + 7 LITRE STAINLESS STEEL WATER CONTAINER
مضخة ماء + حاوية ماء من الفولاذ المقاوم للصدأ سعة 7 لتر

WP60 (60Hz)

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ HACOC
ELECTRIC WATER PUMP
مضخة ماء كهربائية

SWP02 (60Hz)

HACOC + 7-ЛИТРОВЫЙ КОНТЕЙНЕР ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
WATER PUMP + 7 LITRE STAINLESS STEEL WATER CONTAINER
مضخة ماء + حاوية ماء من الفولاذ المقاوم للصدأ سعة 7 لتر

СБОРКА ГАЗОВОЙ ГОРЕЛКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ SQUERO

BURNER NOZZLE ASSEMBLY FOR SQUERO GAS OVENS

مجموعة فوهة للموقد الغازي طراز SQUERO



GAS01

СБОРКА ГАЗОВОЙ ГОРЕЛКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ SQUERO SQ04A-SQ05A
BURNER NOZZLE FOR SQUERO GAS OVENS SQ04A-SQ05A
مجموعة فوهة للموقد الغازي طراز SQUERO SQ04A-SQ05A

GAS02

СБОРКА ГАЗОВОЙ ГОРЕЛКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ SQUERO SQ06A-SQ07A
BURNER NOZZLE FOR SQUERO GAS OVENS SQ06A-SQ07A
مجموعة فوهة للموقد الغازي طراز SQUERO SQ06A-SQ07A

GAS03

СБОРКА ГАЗОВОЙ ГОРЕЛКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ SQUERO SQ10A-SQ12A
BURNER NOZZLE FOR SQUERO GAS OVENS SQ10A-SQ12A
مجموعة فوهة للموقد الغازي طراز SQUERO SQ10A-SQ12A



S1

КОМПЛЕКТ ДУША
SHOWER KIT
مجموعة دش

КОМПЛЕКТ СИФОНА

SYPHON KIT - طقم السيفون



KIT00182

СИФОННЫЙ КОМПЛЕКТ VENEXIA
SYPHON KIT VENEXIA
مجموعة سيفون لـ VENEXIA



KIT00018

СИФОННЫЙ КОМПЛЕКТ SQ-CP
SYPHON KIT SQ-CP
مجموعة سيفون لـ SQ-CP



KIT00019

СИФОННЫЙ КОМПЛЕКТ RIALTO
SYPHON KIT RIALTO
مجموعة سيفون لـ RIALTO

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

ACCESSORIES FOR OVENS - ملحقات الأفران

УМЕНЬШЕНИЕ ПОТОКА ВОЗДУХА RID03

AIR REDUCTION - تقليل الهواء



КОМПЛЕКТ СНИЖЕНИЯ ВОЗДУШНОГО ПОТОКА
(CAMPIELLO-SQUERO)
AIR FLOW REDUCTION KIT (CAMPIELLO-SQUERO)
مجموعة تقليل تدفق الهواء (CAMPIELLO-SQUERO)

RID07

КОМПЛЕКТ СНИЖЕНИЯ ВОЗДУШНОГО ПОТОКА
T03, T04 (EXCEPT M0)
AIR FLOW REDUCTION KIT T03, T04 (EXCEPT M0)
مجموعة تقليل تدفق الهواء T03, T04 (EXCEPT M0)

RID06

КОМПЛЕКТ СНИЖЕНИЯ ВОЗДУШНОГО ПОТОКА
T032, T033, T043 (EXCEPT M0)
AIR FLOW REDUCTION KIT T032, T033, T043 (EXCEPT M0)
مجموعة تقليل تدفق الهواء T032, T033, T043 (EXCEPT M0)

RID08

КОМПЛЕКТ СНИЖЕНИЯ ВОЗДУШНОГО ПОТОКА B04, B043
AIR FLOW REDUCTION KIT B04, B043
مجموعة تقليل تدفق الهواء B04, B043

МОЮЩИЕ СРЕДСТВА

DETERGENT - منظف



DT1

ДЕТЕРГЕНТ 750 МЛ
DETERGENT 750 ML.
منظف 750 مل



DT2

ДЕТЕРГЕНТ 6 КГ
DETERGENT 6 KG.
منظف 6 كغ



DT4

ДЕТЕРГЕНТ 10 КГ
DETERGENT 10 KG.
منظف 10 كغ

ДЕРЖАТЕЛИ ПРОТИВНЕЙ ДЛЯ ПЕЧЕЙ SQUERO

TRAY HOLDERS FOR SQUERO OVENS

حوامل صواني لأفران SQUERO

IXSQ28

ОПОРА ДЛЯ НАПРАВЛЯЮЩИХ SQ 5 ПРОТИВНЕЙ GN 1/1 - НЕРЖАВЕЮЩАЯ ПРОВОЛОКА (ГАСТРОНОМИЯ) - ШАГ НАПРАВЛЯЮЩИХ - ВЫСОТА: 70 MM
TRAY RACK SUPPORT FOR SQ 5 TRAYS GN 1/1 - SS WIRE GASTRONOMY - TRAY PITCH - H:70
حامل رفّ صواني لطراز SQ، لعدد 5 صواني GN 1/1 - سلك من الفولاذ المقاوم للصدأ للمطابخ الاحترافية - تباعد الصواني - الارتفاع: 70 مم



IXSQ29

ОПОРА ДЛЯ НАПРАВЛЯЮЩИХ SQ 7 ПРОТИВНЕЙ GN 1/1 - НЕРЖАВЕЮЩАЯ ПРОВОЛОКА (ГАСТРОНОМИЯ) - ШАГ НАПРАВЛЯЮЩИХ - ВЫСОТА: 70 MM
TRAY RACK SUPPORT FOR SQ 7 TRAYS GN 1/1 - SS WIRE GASTRONOMY - TRAY PITCH - H:70
حامل رفّ صواني لطراز SQ، لعدد 7 صواني GN 1/1 - سلك من الفولاذ المقاوم للصدأ للمطابخ الاحترافية - تباعد الصواني - الارتفاع: 70 مم

IXSQ30

ОПОРА ДЛЯ НАПРАВЛЯЮЩИХ SQ 12 ПРОТИВНЕЙ GN 1/1 - НЕРЖАВЕЮЩАЯ ПРОВОЛОКА (ГАСТРОНОМИЯ) - ШАГ НАПРАВЛЯЮЩИХ - ВЫСОТА: 70 MM
TRAY RACK SUPPORT FOR SQ 12 TRAYS GN 1/1 - SS WIRE GASTRONOMY - TRAY PITCH - H:70
حامل رفّ صواني لطراز SQ، لعدد 12 صينية GN 1/1 - سلك من الفولاذ المقاوم للصدأ للمطابخ الاحترافية - تباعد الصواني - الارتفاع: 70 مم

IXSQ34

ОПОРА ДЛЯ НАПРАВЛЯЮЩИХ SQ 5 ПРОТИВНЕЙ GN 1/1 - ЛИСТОВАЯ СТАЛЬ (ГАСТРОНОМИЯ) - ШАГ НАПРАВЛЯЮЩИХ - ВЫСОТА: 70 MM
TRAY RACK SUPPORT FOR SQ 5 TRAYS GN 1/1 - SHEET GASTRONOMY - TRAY PITCH - H:70
حامل رفّ صواني لطراز SQ، لعدد 5 صواني GN 1/1 - صفيحة مخضّعة للمطابخ الاحترافية - تباعد الصواني - الارتفاع: 70 مم



IXSQ35

ОПОРА ДЛЯ НАПРАВЛЯЮЩИХ SQ 7 ПРОТИВНЕЙ GN 1/1 - ЛИСТОВАЯ СТАЛЬ (ГАСТРОНОМИЯ) - ШАГ НАПРАВЛЯЮЩИХ - ВЫСОТА: 70 MM
TRAY RACK SUPPORT FOR SQ 7 TRAYS GN 1/1 - SHEET GASTRONOMY - TRAY PITCH - H:70
حامل رفّ صواني لطراز SQ، لعدد 7 صواني GN 1/1 - صفيحة مخضّعة للمطابخ الاحترافية - تباعد الصواني - الارتفاع: 70 مم

IXSQ36

ОПОРА ДЛЯ НАПРАВЛЯЮЩИХ SQ 12 ПРОТИВНЕЙ GN 1/1 - ЛИСТОВАЯ СТАЛЬ (ГАСТРОНОМИЯ) - ШАГ НАПРАВЛЯЮЩИХ - ВЫСОТА: 70 MM
TRAY RACK SUPPORT FOR SQ 12 TRAYS GN 1/1 - SHEET GASTRONOMY - TRAY PITCH - H:70
حامل رفّ صواني لطراز SQ، لعدد 12 صينية GN 1/1 - صفيحة مخضّعة للمطابخ الاحترافية - تباعد الصواني - الارتفاع: 70 مم

IXSQ07

ОПОРА ДЛЯ НАПРАВЛЯЮЩИХ SQ 4 ПРОТИВНЕЙ 600x400 - GN 1/1 - НЕРЖАВЕЮЩАЯ ПРОВОЛОКА (УНИВЕРСАЛЬНАЯ) - ШАГ НАПРАВЛЯЮЩИХ - ВЫСОТА: 80 MM
TRAY RACK SUPPORT FOR SQ 4 TRAY 600x400 - GN 1/1 - S.S. WIRE UNIVERSAL - TRAY PITCH - H:80
حامل رفّ صواني لطراز SQ، لعدد 4 صواني 400x600 - GN 1/1 - سلك من الفولاذ المقاوم للصدأ عالمي - تباعد الصواني - الارتفاع: 80 مم



IXSQ08

ОПОРА ДЛЯ НАПРАВЛЯЮЩИХ SQ 6 ПРОТИВНЕЙ 600x400 - GN 1/1 - НЕРЖАВЕЮЩАЯ ПРОВОЛОКА (УНИВЕРСАЛЬНАЯ) - ШАГ НАПРАВЛЯЮЩИХ - ВЫСОТА: 80 MM
TRAY RACK SUPPORT FOR SQ 6 TRAY 600x400 - GN 1/1 - S.S. WIRE UNIVERSAL - TRAY PITCH - H:80
حامل رفّ صواني لطراز SQ، لعدد 6 صواني 400x600 - GN 1/1 - سلك من الفولاذ المقاوم للصدأ عالمي - تباعد الصواني - الارتفاع: 80 مم

IXSQ09

ОПОРА ДЛЯ НАПРАВЛЯЮЩИХ SQ 10 ПРОТИВНЕЙ 600x400 - GN 1/1 - НЕРЖАВЕЮЩАЯ ПРОВОЛОКА (УНИВЕРСАЛЬНАЯ) - ШАГ НАПРАВЛЯЮЩИХ - ВЫСОТА: 80 MM
TRAY RACK SUPPORT FOR SQ 10 TRAY 600x400 - GN 1/1 - S.S. WIRE UNIVERSAL - TRAY PITCH - H:80
حامل رفّ صواني لطراز SQ، لعدد 10 صواني 400x600 - GN 1/1 - سلك من الفولاذ المقاوم للصدأ عالمي - تباعد الصواني - الارتفاع: 80 مم

IXSQ46

ОПОРА ДЛЯ НАПРАВЛЯЮЩИХ SQ 4 ПРОТИВНЕЙ 600x400 - ЛИСТОВАЯ НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ (КОНДИТЕРСКАЯ) - ШАГ НАПРАВЛЯЮЩИХ - ВЫСОТА: 85 MM
TRAY RACK SUPPORT FOR SQ 4 TRAY 600x400 - SS SHEET PASTRY - TRAY PITCH - H:85
حامل رفّ صواني لطراز SQ، لعدد 4 صواني 400x600 - صفيحة من الفولاذ المقاوم للصدأ للحلويات - تباعد الصواني - الارتفاع: 85 مم

IXSQ47

ОПОРА ДЛЯ НАПРАВЛЯЮЩИХ SQ 6 ПРОТИВНЕЙ 600x400 - ЛИСТОВАЯ НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ (КОНДИТЕРСКАЯ) - ШАГ НАПРАВЛЯЮЩИХ - ВЫСОТА: 85 MM
TRAY RACK SUPPORT FOR SQ 6 TRAY 600x400 - SS SHEET PASTRY - TRAY PITCH - H:85
حامل رفّ صواني لطراز SQ، لعدد 6 صواني 400x600 - صفيحة من الفولاذ المقاوم للصدأ للحلويات - تباعد الصواني - الارتفاع: 85 مم

IXSQ48

ОПОРА ДЛЯ НАПРАВЛЯЮЩИХ SQ 10 ПРОТИВНЕЙ 600x400 - ЛИСТОВАЯ НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ (КОНДИТЕРСКАЯ) - ШАГ НАПРАВЛЯЮЩИХ - ВЫСОТА: 85 MM
TRAY RACK SUPPORT FOR SQ 10 TRAY 600x400 - SS SHEET PASTRY - TRAY PITCH - H:85
حامل رفّ صواني لطراز SQ، لعدد 10 صواني 400x600 - صفيحة من الفولاذ المقاوم للصدأ للحلويات - تباعد الصواني - الارتفاع: 85 مم



КОМПЛЕКТЫ ДЛЯ ШТАБЕЛИРОВАНИЯ



STACKING KITS

مجموعات التكديس

SKVNX

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ШТАБЕЛИРОВАНИЯ VENEXIA
STAKING KIT FOR VENEXIA
مجموعة تكديس لـ VENEXIA

SKS2

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ШТАБЕЛИРОВАНИЯ SQUERO GN 2/1
STAKING KIT FOR SQUERO GN 2/1
مجموعة تكديس لـ SQUERO GN 2/1

SKSQ

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ШТАБЕЛИРОВАНИЯ SQUERO GN 1/1
STAKING KIT FOR SQUERO GN 1/1
مجموعة تكديس لـ SQUERO GN 1/1

SK7

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ШТАБЕЛИРОВАНИЯ SQ053
STACKING KIT FOR SQ053
مجموعة تكديس لـ SQ053

SKRI

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ШТАБЕЛИРОВАНИЯ RIALTO
STAKING KIT FOR RIALTO
مجموعة تكديس لـ RIALTO

SKCP

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ШТАБЕЛИРОВАНИЯ CAMPIELLO
STAKING KIT FOR CAMPIELLO
مجموعة تكديس لـ CAMPIELLO

SKBR

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ШТАБЕЛИРОВАНИЯ BURANO
STAKING KIT FOR BURANO
مجموعة تكديس لـ BURANO

SKB43

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ШТАБЕЛИРОВАНИЯ B043
STACKING KIT FOR B043
مجموعة تكديس لـ B043

SKTO

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ШТАБЕЛИРОВАНИЯ TORCELLO T043
STAKING KIT FOR TORCELLO T043
مجموعة تكديس لـ TORCELLO T043

SKTC

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ШТАБЕЛИРОВАНИЯ TORCELLO T03-T04
STAKING KIT FOR TORCELLO T03-T04
مجموعة تكديس لـ TORCELLO T03-T04

SK51

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ШТАБЕЛИРОВАНИЯ VERTEX VE04LTDALRO
STAKING KIT FOR VERTEX VE04LTDALRO
مجموعة تكديس لـ VERTEX VE04LTDALRO

SK52

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ШТАБЕЛИРОВАНИЯ VERTEX VE043LTHAERO
STAKING KIT FOR VERTEX VE043LTHAERO
مجموعة تكديس لـ VERTEX VE043LTHAERO

SK53

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ШТАБЕЛИРОВАНИЯ VERTEX VE04LTDALRC
STAKING KIT FOR VERTEX VE04LTDALRC
مجموعة تكديس لـ VERTEX VE04LTDALRC

SKDK01

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ШТАБЕЛИРОВАНИЯ FOR SQUERO DECK 600x400
STACKING KIT FOR SQUERO DECK 600x400
مجموعة تكديس لـ SQUERO DECK 600x400

SKDK02

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ШТАБЕЛИРОВАНИЯ SQUERO DECK 2 x 600x400
STACKING KIT FOR SQUERO DECK 2 x 600x400
مجموعة تكديس لـ SQUERO DECK 2 x 600x400

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ШОКОВЫХ ОХЛАДИТЕЛЕЙ

ACCESSORIES

ACCESSORIES FOR BLAST CHILLERS - ملحقات لمبردات الصدمات



SK54

КОМПЛЕКТЫ ДЛЯ ШТАБЕЛИРОВАНИЯ ASTOS/SQUERO
STACKING KIT ASTOS/SQUERO
مجموعة تكديس لـ ASTOS/SQUERO



SK55

КОМПЛЕКТЫ ДЛЯ ШТАБЕЛИРОВАНИЯ ASTOS/VENEXIA
STACKING KIT ASTOS/VENEXIA
مجموعة تكديس لـ ASTOS/VENEXIA



SK43

КОМПЛЕКТЫ ДЛЯ ШТАБЕЛИРОВАНИЯ KODIAK - SQUERO
STACKING KIT KODIAK - SQUERO
مجموعة تكديس لـ SQUERO - KODIAK



R80

КОМПЛЕКТ: 2 КОЛЕСА С ТОРМОЗОМ + 2 КОЛЕСА БЕЗ ТОРМОЗА ДЛЯ
РАССТОЕЧНОГО ШКАФА H80
KIT, 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE H80
مجموعة: 2 عجلات مع فرامل + 2 عجلات بدون فرامل لآلة التخخير - ارتفاع 80 مم



R100

КОМПЛЕКТ: 2 КОЛЕСА С ТОРМОЗОМ + 2 КОЛЕСА БЕЗ ТОРМОЗА ДЛЯ
РАССТОЕЧНОГО ШКАФА H100
KIT, 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE H100
مجموعة: 2 عجلات مع فرامل + 2 عجلات بدون فرامل لآلة التخخير - ارتفاع 100 مم

HCSPKDA

КОМПЛЕКТ HCSP
KIT HCSP
KIT HCSP



PG10

РЕШЁТКА 600X400 ПЛОСКАЯ, ХРОМ
GRID 600X400 FLAT CHROME
شبكة مسطحة 400x600 كروم



GG33

РЕШЁТКА GN 1/1 ПЛОСКАЯ AISI304
GRID GN 1/1 FLAT AISI304
شبكة GN 1/1 مسطحة AISI304



GG55

РЕШЁТКА GN 2/3 ПЛОСКАЯ AISI304
GRID GN 2/3 FLAT AISI304
شبكة GN 2/3 مسطحة AISI304

ТАБЛИЦЫ СРАВНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ

PRODUCT COMPARISON TABLES - جداول مقارنة المنتجات

Чтобы поддержать ваш процесс принятия решений, следующие таблицы предлагают всестороннее сравнение основных профессиональных печей Venix. Они представляют основные функции, ёмкости и технические характеристики различных моделей в ясном и доступном формате.

To support your decision-making process, the following tables offer a comprehensive comparison of Venix core professional ovens. They present essential features, capacities, and technical specifications across the different models in a clear and accessible format.

لدعم عملية اتخاذ القرار، تقدم الجداول التالية الأساسية Venix مقارنة شاملة بين أفران الاحترافية، حيث تعرض الميزات الأساسية والسعات والمواصفات الفنية عبر الطرازات المختلفة بطريقة واضحة وسهلة الوصول



ТЕХНОЛОГИИ

TECHNOLOGIES - تكنولوجيا

VENEXIA T7C

SQUERO TCC

Двойное/тройное стекло - Double/Triple Glass - مزدوج/ثلاثي	ТРОЙНОЕ - TRIPLE - ثلاثي	ДВОЙНОЕ - DOUBLE - مزدوج
Тип дисплея - Type of display - نوع الشاشة	7" СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН-TOUCH 7" - شاشة لمس 7" IPS بالسعة	5" СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН -TOUCH 5" - شاشة لمس 5 بوصة
Набор скоростей вентилятора - Fan speed set - إعداد سرعة المروحة	10	2
Книга пользовательских рецептов - User recipes book - كتاب وصفات المستخدم	250	120
VenixCloudCONNECT	◆	-
Собственный вес - Net weight - الوزن الصافي	(6 TRAYS - TRAYS - PLATEAUX)	(6 TRAYS - TRAYS - PLATEAUX) 98 KG
Размер духовки без ручки ДхШхВ Oven Size without handle LxPxH أبعاد الفرن بدون مقبض ط×ع×ف	(6 TRAYS - TRAYS - PLATEAUX) 788 x 1019 x 767 mm	(6 TRAYS - TRAYS - PLATEAUX) 937 x 893 x 883 mm
AllDayCOOK&CARE	◆	◆
DriveCONTROL	◆	-
Увлажнение - Humidification - ترطيب	0-100%	0-100%
Автоматическая система мойки/полоскания Automatic washing system نظام غسيل/شطف أوتوماتيكي	◆	◆
DryPRO	◆	◆
Управление дымоходом - Chimney control تحكم المدخنة	МОТОРИЗОВАННЫЙ - MOTORIZED - مزود بمحرك	ОТКРЫТЬ ЗАКРЫТЬ - OPEN CLOSE - مفتوح - إغلاق
Второй щуп в ядре продукта - Second core probe - المسبار الحراري الثاني	◆	-

◆ Стандарт - Standard - قياسي/معياري

◇ Опция - Optional - اختياري

- Недоступно - Not available - غير متوفر

ТАБЛИЦЫ СРАВНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ

PRODUCT COMPARISON TABLES - جداول مقارنة المنتجات



ТЕХНОЛОГИИ

TECHNOLOGIES - تكنولوجيا

SQUERO DGC

CAMPIELLO DGC

Двойное/тройное стекло - Double/Triple Glass - مزدوج/ثلاثي	ДВОЙНОЕ - DOUBLE - مزدوج	ДВОЙНОЕ - DOUBLE - مزدوج
Тип дисплея - Type of display - نوع الشاشة	ЦИФРОВОЙ ЖК-ДИСПЛЕЙ 2,4" 2,4" GRAPHIC شاشة LCD رقمية 2,4"	ЦИФРОВОЙ ЖК-ДИСПЛЕЙ 2,4" 2,4" GRAPHIC شاشة LCD رقمية 2,4"
Набор скоростей вентилятора - Fan speed set - إعداد سرعة المروحة	5	5
Книга пользовательских рецептов - User recipes book - كتاب وصفات المستخدم	100	100
VenixCloudCONNECT	◆	◆
Собственный вес - Net weight - الوزن الصافي	(6 TRAYS - TRAYS - PLATEAUX) 98 KG	(6 TRAYS - TRAYS - PLATEAUX) 98 KG
Размер духовки без ручки ДхШхВ Oven Size without handle LxPxH أبعاد الفرن بدون مقبض ط*ع*ف	(6 TRAYS - TRAYS - PLATEAUX) 937 X 821 X 875 MM	(6 TRAYS - TRAYS - PLATEAUX) 817 X 825 X 972 MM
AllDayCOOK&CARE	◇	◇
DriveCONTROL	-	-
Увлажнение - Humidification - ترطيب	0-100%	0-100%
Автоматическая система мойки/полоскания Automatic washing system نظام غسيل/شطف أوتوماتيكي	◆	◆
DryPRO	0-100%	-
Управление дымоходом Chimney control - تحكم المدخنة	ОТКРЫТЬ - OPEN - مفتوح	ОТКРЫТЬ - OPEN - مفتوح

◆ Стандарт - Standard - قياسي/معياري

◇ Опция - Optional - اختياري

- Недоступно - Not available - غير متوفر

ТАБЛИЦЫ СРАВНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ

PRODUCT COMPARISON TABLES - جداول مقارنة المنتجات



ТЕХНОЛОГИИ

TECHNOLOGIES - TECHNOLOGIE

VERTEX

BURANO LV

TORCELLO LV

Материал камеры Chamber material مادة الحجرة	AISI 304	AISI 430	AISI 430
Кнопка быстрого выбора рецептов Fast recepies selection button زر اختيار سريع للوصفات	12	6	6
Набор скоростей вентилятора Fan speed set إعداد سرعة المروحة	5	2	1
Книга пользовательских рецептов User recipes book كتاب وصفات المستخدم	100	100	100
VenixCloudCONNECT	◆	◆	◆
Собственный вес - Net weight - Poids net	57 kg	58,6 kg	45 kg
Размер духовки без ручки ДхШхВ Oven Size without handle LxPxH أبعاد الفرن بدون مقبض ط×ع×ف	(4 TRAYS - TRAYS PLATEAUX) 800 X 800 X 561 mm	(4 TRAYS - TRAYS PLATEAUX) 800 X 735 X 577 mm	(4 TRAYS - TRAYS PLATEAUX) 750 x 705 x 553 mm
Толщина внутреннего стекла Internal Glass thickness سماعة الزجاج الداخلي	6 mm LOW-E GLASS LOW-E GLASS LOW-E GLASS	6 mm LOW-E GLASS LOW-E GLASS LOW-E GLASS	4 mm
ReverseFLOW	◆	◆	◆
Увлажнение Humidification ترطيب	0-100%	0-100%	0-100%
Автоматическая система мойки/ полоскания Automatic washing system / Rinse نظام غسيل/شطف أوتوماتيكي	◇	-	-
DryPRO	◆	-	-
Высокопроизводительная теплоизоляция High performance thermal insulation عزل حراري عالي الأداء	◆	◆	-

◆ Стандарт - Standard - قياسي/معياري

◇ Опция - Optional - اختياري

- Недоступно - Not available - غير متوفر

VENIX снимает с себя всю ответственность за неточности в данном каталоге и оставляет за собой право вносить соответствующие изменения в продукт..

VENIX declines all responsibility for inaccuracies in this catalogue and reserves the right to make appropriate changes to the product.

تُخلى مسؤولية VENIX عن أي أخطاء واردة في هذا الكتالوج وتحفظ بالحق في إجراء التغييرات المناسبة على المنتج.



venix.it

