



2024



GASTRONOMY COMBI & BAKERY OVENS | CONVECTION OVENS | BLAST CHILLERS
FOURS MIXTES POUR GASTRONOMIE & BOULANGERIE | FOURS À CONVECTION | CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE
HORNOS COMBI DE GASTRONOMÍA Y PANADERÍA | HORNOS DE CONVECCIÓN | ABATIDORES
FORNI COMBI GASTRONOMIA & PASTICCERIA | FORNI A CONVEZIONE | ABBATTITORI

INDEX

GASTRONOMY COMBI OVENS | Fours mixtes pour gastronomie | Hornos combi de gastronomía | Forni combi gastronomia

- 18.....WITH TROLLEY / DIGITAL & MECHANICAL** | Avec chariot / Numérique et mécanique | Con carro / Digital y mecánico | Carrellati / Digitale & meccanico
20.....DIGITAL COMPACT OVENS | Fours compacts numériques | Hornos compactos digitales | Forni compatti digitali
22.....MECHANICAL COMPACT OVENS | Fours compacts mécaniques | Hornos mecánicos compactos | Forni compatti meccanici
24.....CONDENSATION HOODS | Hottes à condensatio | Campanas de condensación | Cappe di condensazione
25.....TROLLEY & STANDS | Chariot et supports | Carro y soportes | Trolley e tavoli

COMBI / BAKERY OVENS | Fours mixtes / boulangerie | Hornos combi /panadería | Forni combi / pasticceria

- 28.....TOUCH CONTROL 5"** | Commande tactile 5" | Control táctil 5" | Controllo 5" touch screen
30, 34.....DIGITAL 2,4" LCD CONTROL | Commande LCD numérique 2,4" | Control digital LCD de 2,4" | Controllo digitale 2,4" LCD
32, 36.....MECHANICAL CONTROL | Commande mécanique | Control mecánico | Controllo meccanico
38.....PROOFERS | Étuves de fermentation | Fermentadores | Lievitori
39.....CONDENSATION HOODS | Hottes à condensation | Campanas de condensación | Cappe a condensazione
40, 41.....STANDS | Supports | Soportes | Tavoli

CONVECTION OVENS | Fours à convection | Hornos de convección | Forni a convezione

- 42, 44.....DIGITAL & MECHANICAL** | Numériques et mécaniques | Digitales y mecánicos | Digitali e meccanici
46.....PROOFERS | Étuves de fermentation | Fermentadores | Lievitori
47.....STANDS | Supports | Soportes | Tavoli

ACCESSORIES FOR OVENS | Accessoires pour fours | Accesorios para hornos | Accessori per i forni

- 50.....GRIDS & TRAYS GN 1/1** | GN 1/1 Grilles et plaques | GN 1/1 Rejillas y Bandejas | Griglie e teglie GN 1/1
51.....GRIDS & TRAYS GN 2/3 | GN 2/3 Grilles et plaques | GN 2/3 Rejillas y Bandejas | Griglie e teglie GN 2/3
52.....GRIDS & TRAYS 600X400 | 600x400 Grilles et plaques | 600x400 Rejillas y Bandejas | Griglie e teglie 600x400
53.....GRIDS & TRAYS 450X340 | 450x340 Grilles et plaques | 450x340 Rejillas y Bandejas | Griglie e teglie 450x340
53.....FULL SIZE GRIDS & TRAYS | Grilles et plaques taille grande | Rejillas y bandejas standard | Griglie e teglie Full size
54.....ACCESSORIES FOR OVENS | Accessoires pour fours | Accesorios para hornos | Accessori per i forni

BLAST CHILLERS | Cellules de refroidissement rapide | Abatidores | Abbattitori

- 48, 49.....BLAST CHILLERS** | Cellules de refroidissement rapide | Abatidores | Abbattitori
55.....ACCESSORIES FOR BLAST CHILLERS | Accessoires pour cellules de refroidissement rapide | Accesorios para abatidores | Accessori per gli abbattitori

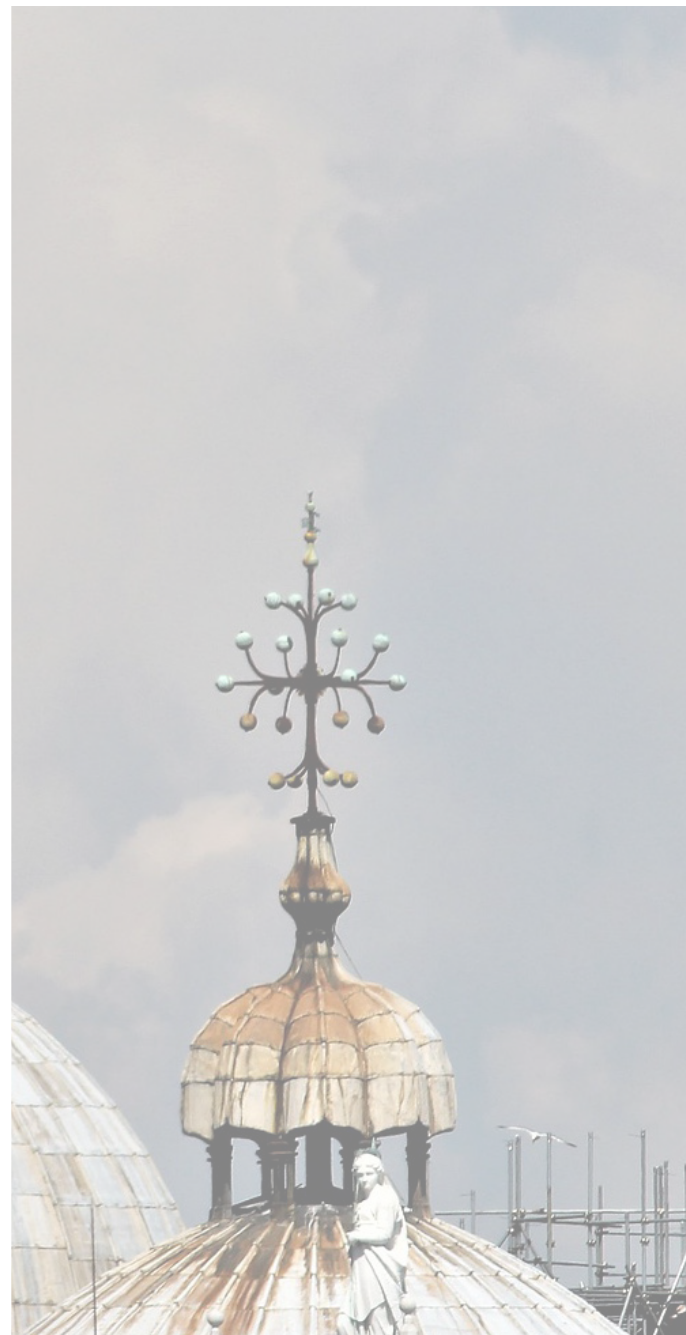
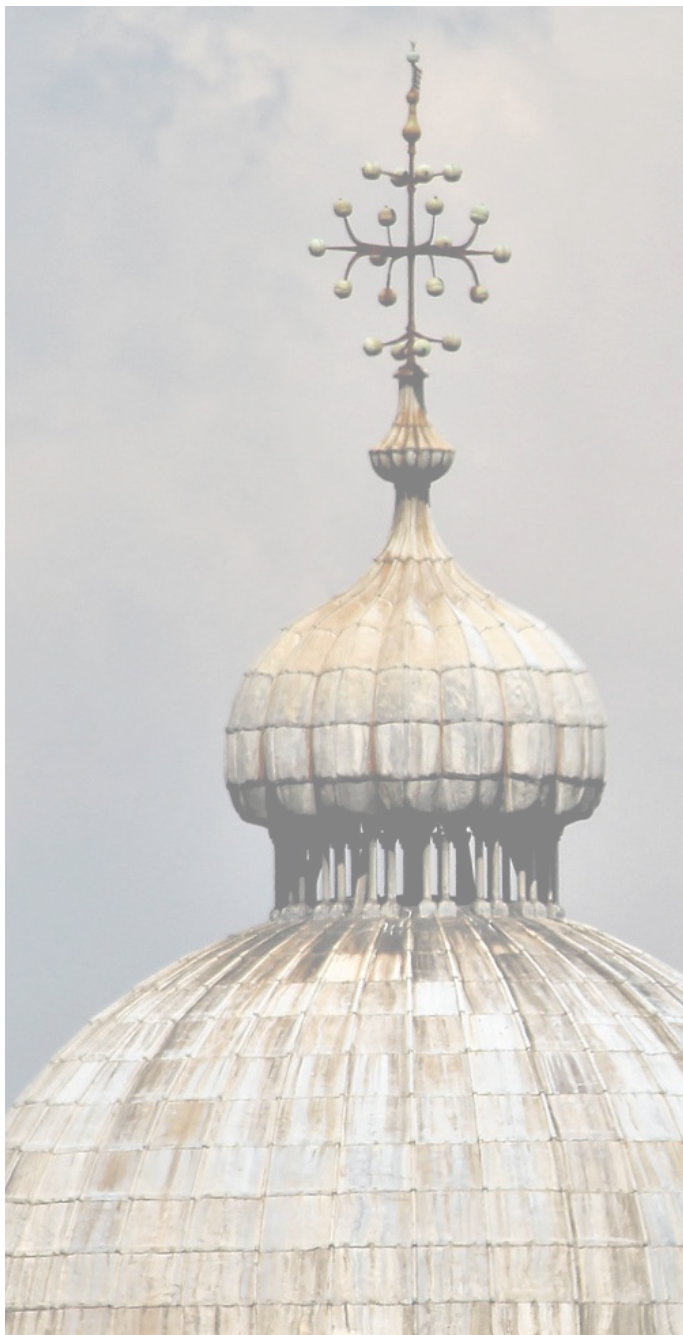




DOGADO is a dynamic mix of creativity, artistic spirit and desire to communicate with the world inspired by the «Serenissima Republic». A long and prestigious tradition of inventions, international trade, a certain taste for sharing and, above all, an exceptional spirit of innovation. This is the essence of **DOGADO**, the principle behind its dynamic relationship with the market for hot and cold catering equipment, the identity of an innovative commercial project based on solid experience in the sector and projected in an international dimension. In short, the Venetian commercial spirit has its roots in a major and particularly suggestive historical context.

DOGADO est effet un mélange dynamique de créativité, d'esprit artistique et de désir de communiquer avec le monde qui s'inspire de la « République Sérénissime ». Une longue et prestigieuse tradition constituée d'inventions, de commerce international, d'un certain goût du partage et, surtout, d'un exceptionnel esprit d'innovation.

Telle est l'essence de **DOGADO**, le principe dont s'inspire son rapport dynamique avec le marché de l'équipement de restauration collective chaude et froide, l'identité d'un projet commercial novateur fondé sur une expérience solide dans le secteur et projeté dans une dimension internationale. Pour résumer, l'esprit commercial vénitien trouve ses racines dans un contexte historique majeur et particulièrement suggestif.



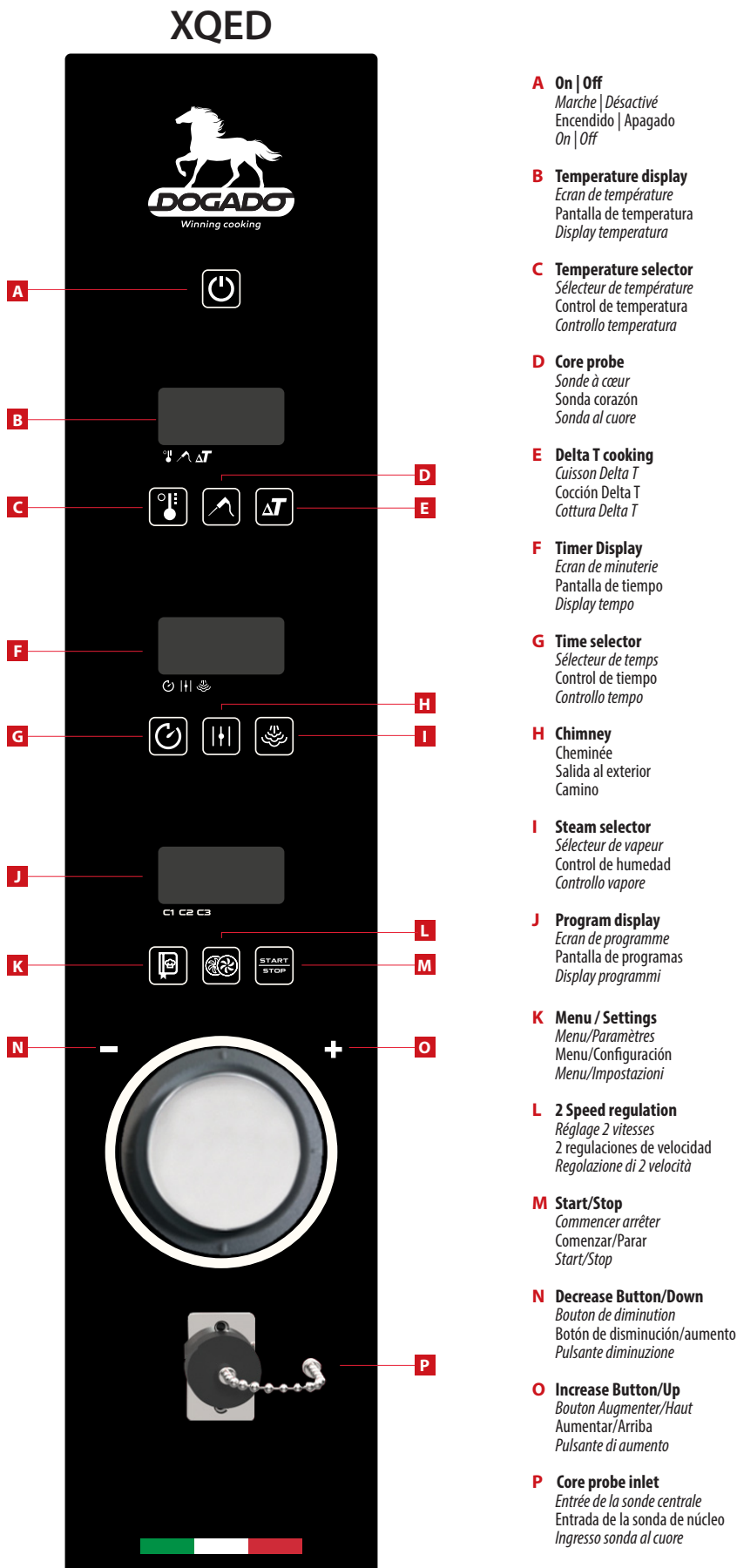
DOGADO es una mezcla dinámica de creatividad, espíritu artístico y deseo de comunicarse con el mundo inspirado por la «República Serenissima». Una larga y prestigiosa tradición de invenciones, el comercio internacional, un cierto gusto por compartir y, sobre todo, un excepcional espíritu de innovación.

Esta es la esencia de **DOGADO**, el principio detrás de su relación dinámica con el mercado de equipos de catering caliente y frío, la identidad de un proyecto comercial innovador basado en una sólida experiencia en el sector y proyectado en una dimensión internacional. En resumen, el espíritu comercial veneciano tiene sus raíces en un contexto histórico importante y particularmente sugerente.

DOGADO è un mix dinamico di creatività, spirito artistico e voglia di comunicare con il mondo ispirato alla «Serenissima Repubblica». Una lunga e prestigiosa tradizione di invenzioni, commercio internazionale, gusto per la condivisione e, soprattutto un eccezionale spirito di innovazione.

Questa è l'essenza di **DOGADO**, il principio alla base del suo rapporto dinamico con il mercato delle attrezzature per la ristorazione calda e fredda, l'identità di un progetto commerciale innovativo basato su una solida esperienza nel settore e proiettato in una dimensione internazionale. Insomma, lo spirito commerciale veneziano affonda le sue radici in un contesto storico importante e particolarmente suggestivo.

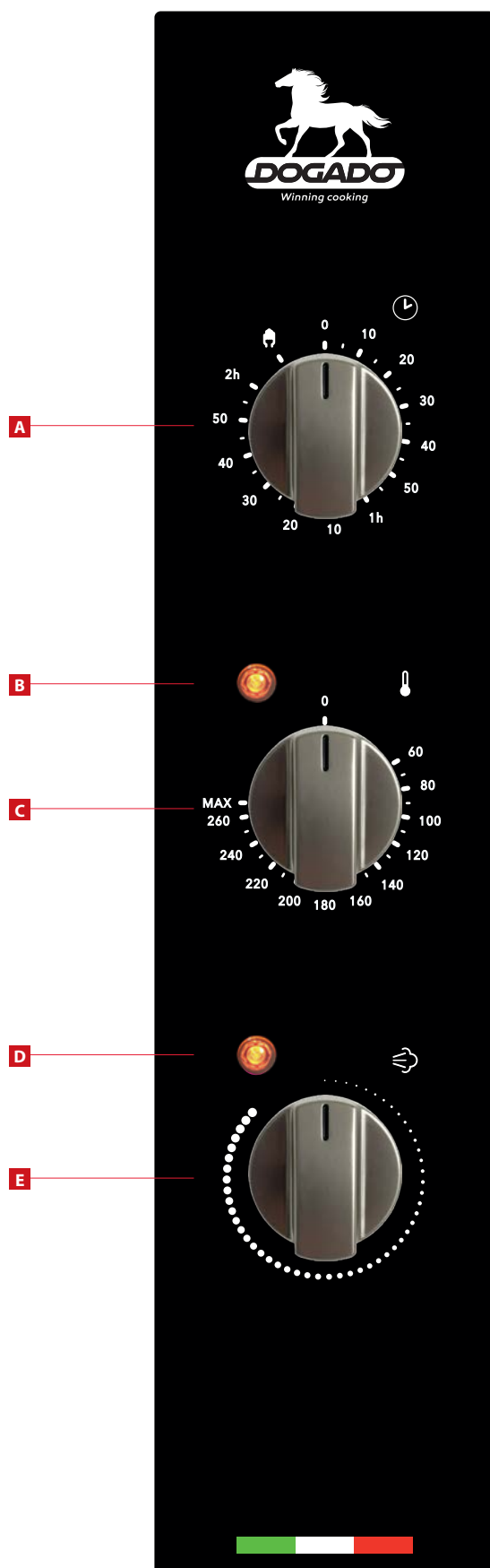
DIGITAL CONTROL | Commande numérique | Control digital | Controllo digitale



- A On | Off**
Marche | Désactivé
Encendido | Apagado
On | Off
- B Temperature display**
Ecran de température
Pantalla de temperatura
Display temperatura
- C Temperature selector**
Sélecteur de température
Control de temperatura
Controllo temperatura
- D Core probe**
Sonde à cœur
Sonda corazón
Sonda al cuore
- E Delta T cooking**
Cuisson Delta T
Cocción Delta T
Cottura Delta T
- F Timer Display**
Ecran de minuterie
Pantalla de tiempo
Display tempo
- G Time selector**
Sélecteur de temps
Control de tiempo
Controllo tempo
- H Chimney**
Cheminée
Salida al exterior
Camino
- I Steam selector**
Sélecteur de vapeur
Control de humedad
Controllo vapore
- J Program display**
Ecran de programme
Pantalla de programas
Display programmi
- K Menu / Settings**
Menu/Paramètres
Menu/Configuración
Menu/Impostazioni
- L 2 Speed regulation**
Réglage 2 vitesses
2 regulaciones de velocidad
Regolazione di 2 velocità
- M Start/Stop**
Commencer arrêter
Comenzar/Parar
Start/Stop
- N Decrease Button/Down**
Bouton de diminution
Botón de disminución/aumento
Pulsante diminuzione
- O Increase Button/Up**
Bouton Augmenter/Haut
Aumentar/Arriba
Pulsante di aumento
- P Core probe inlet**
Entrée de la sonde centrale
Entrada de la sonda de núcleo
Ingresso sonda al cuore

MECHANICAL CONTROL | Commande mécanique | Control mecánico | Controllo meccanico

XQEM



A Time selector

Sélecteur de temps
Control de tiempo
Controllo tempo

B Temperature Led

Température Led
Temperatura Led
LED Temperatura

C Temperature selector

Sélecteur de température
Control de temperatura
Controllo temperatura

D Steam Led

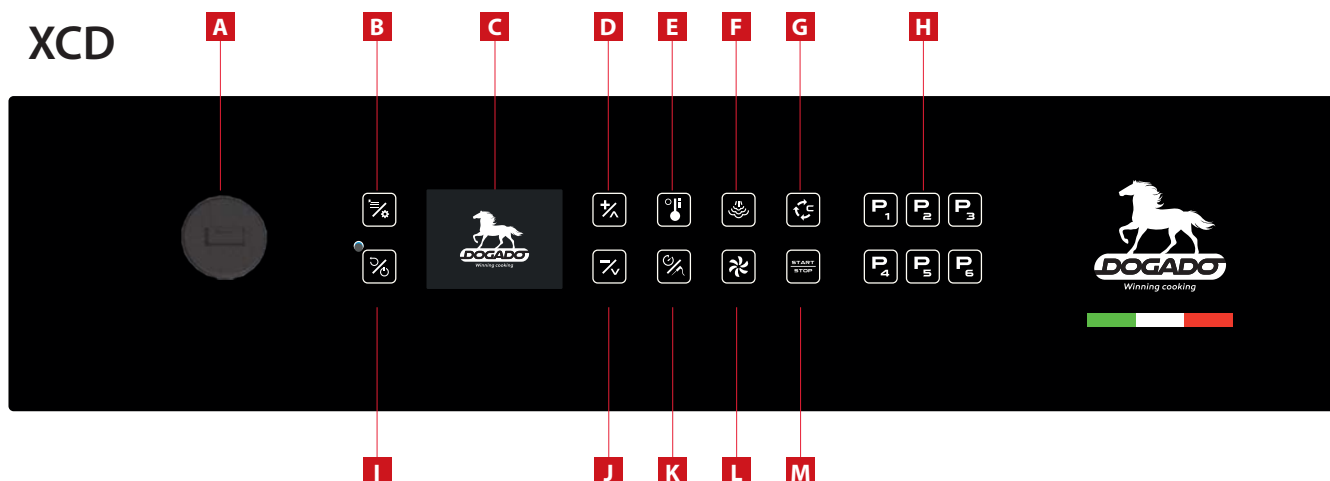
Vapeur Led
Vapor Led
LED Vapore

E Steam selector

Sélecteur de vapeur
Control de humedad
Controllo vapore

DIGITAL CONTROL | Commande numérique | Control digital | Controllo digitale

XCD



A USB

USB
USB
USB

B Menu / Settings

Menu/Paramètres
Menu/Configuración
Menu/Impostazioni

C 2.4" LCD screen

2.4" Contrôle
2.4" Control
Schermo 2.4" LCD

D Increase Button/Up

Bouton Augmenter/Haut
Aumentar/Arriba
Pulsante di aumento

E Temperature selector

Sélecteur de température
Control de temperatura
Controllo temperatura

F Steam selector

Sélecteur de vapeur
Control de humedad
Controllo vapore

G Cooking cycle

Cycle de cuisson
Ciclo de horneado/cocinado
Cicli di cottura

H 6-speed program

Programme à 6 vitesses
Programa de 6 velocidades
6 programmi preimpostati

I Back / On | Off

Retour/Marche | Désactivé
Atras/Encendido | Apagado
Indietro/On | Off

J Decrease Button/Down

Bouton de diminution
Botón de disminución/aumento
Pulsante diminuzione

K Core probe / Time selector

Sonde à cœur / Sélecteur de temps
Sonda corazón / Control de tiempo
Sonda al cuore / Controllo tempo

L 5 Speed regulation

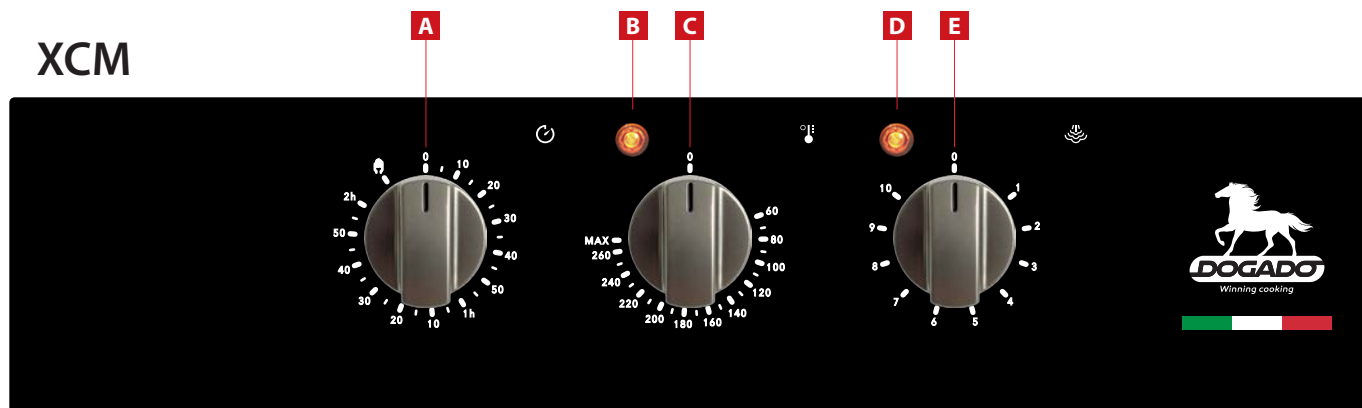
Réglage 5 vitesses
5 regulaciones de velocidad
Regolazione 5 velocità

M Start/Stop

Commencer arrêter
Comenzar/Parar
Start/Stop

MECHANICAL CONTROL | Commande mécanique | Control mecánico | Controllo meccanico

XCM



A Timer selector

Sélecteur de minuterie
Selector timer
Controllo tempo

B Temperature Led

Température Led
Temperatura Led
LED Temperatura

C Temperature selector

Sélecteur de température
Selector de temperatura
Controllo temperatura

D Steam Led

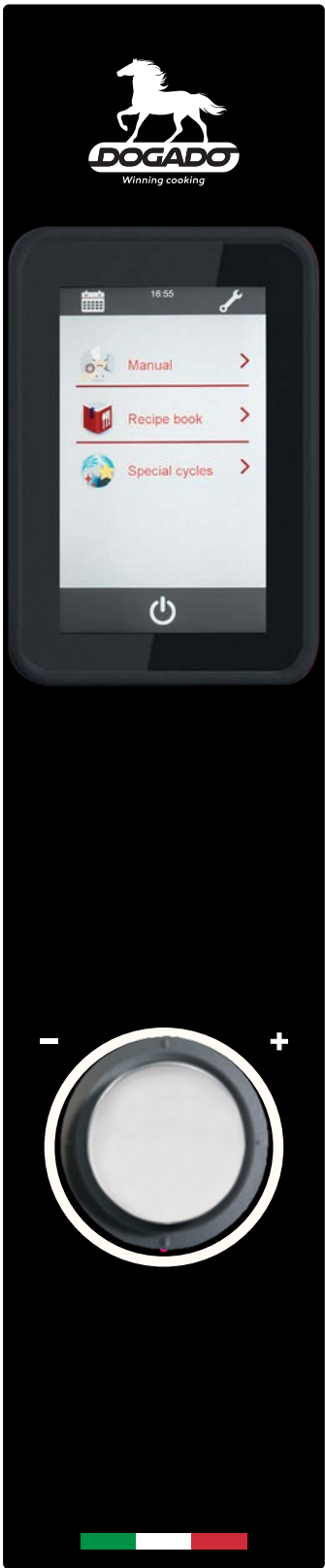
Vapeur Led
Vapor Led
LED Vapore

E Steam selector

Sélecteur de vapeur
Selector vapor
Controllo vapore

TOUCH CONTROL 5" CAPACITIVE | Commande tactile capacitif 5" | Control táctil capacitivo 5" | Controllo 5" touch screen capacitivo

XQETC



Convection cooking
Cuisson par convection 30°C - 260°C
Cocción por convección
Cottura a convezione

Dry air cooking
Cuisson par air sec 30°C - 260°C
Cocción por aire seco
Cottura con aria secca

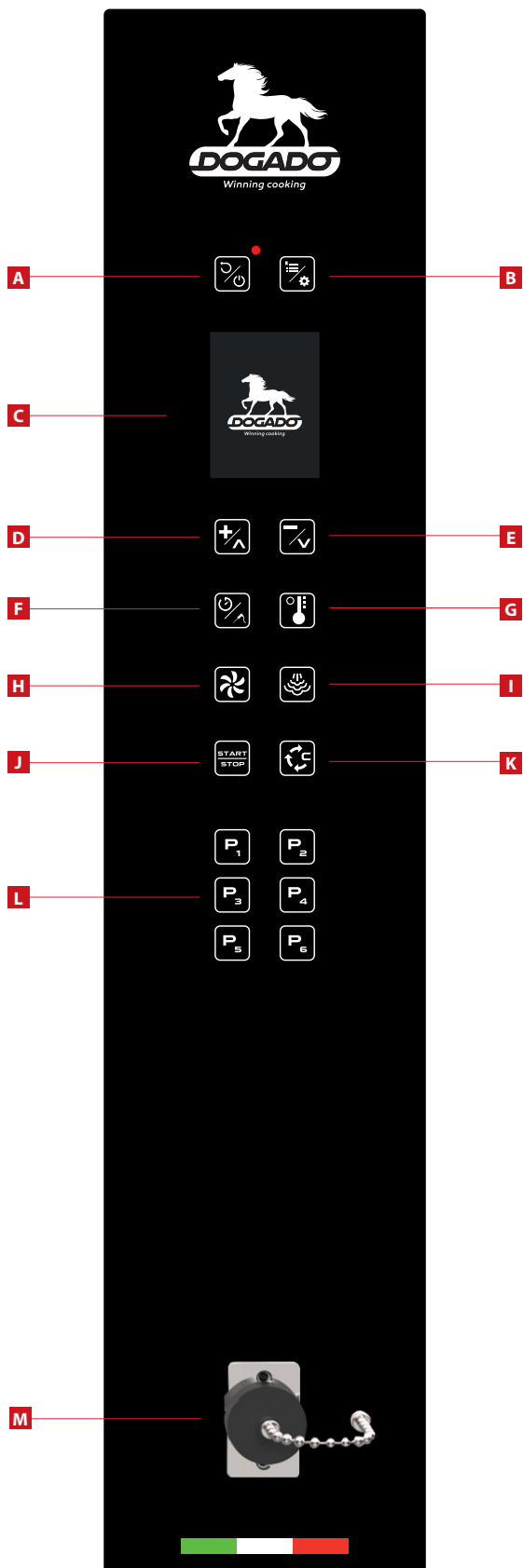
Recipe Book
Livre de recettes 120 Programs
Recetario 120 Programmes
Libro ricette 120 Programas
120 Programmi

Cooking cycles for each program
Cycles de cuisson pour chaque
programme N° 6
Ciclos de cocción para cada programa
Cicli di cottura per ogni programma

Speed control settings
Nombre de régulation de vitesse
Número de velocidades N° 2
configurables
Numero di velocità

DIGITAL 2,4" LCD CONTROL | Commande LCD numérique 2,4" | Control digital LCD de 2,4" | Controllo digitale 2,4" LCD

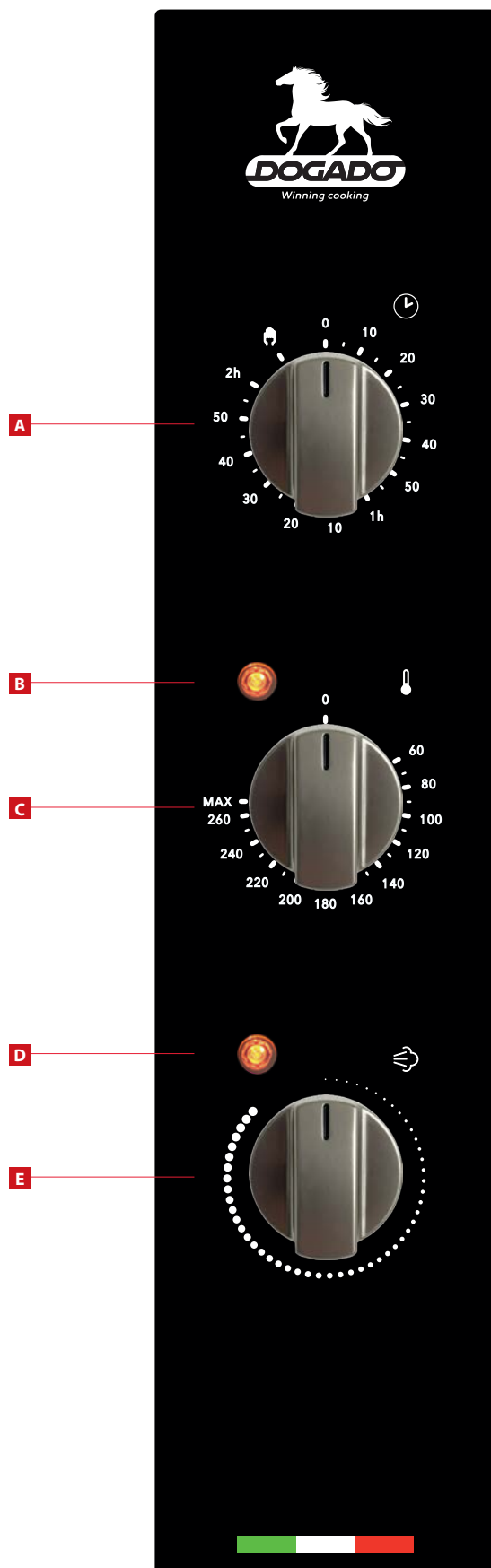
XQED



- A Back / On | Off**
Retour/Marche | Désactivé
Atras/Encendido | Apagado
Indietro/On | Off
- B Menu / Settings**
Menu/Paramètres
Menu/Configuración
Menu/Impostazioni
- C 2.4" LCD Screen**
2.4" LCD Contrôle
2.4" LCD Control
Schermo 2.4" LCD
- D Increase Button/Up**
Bouton Augmenter/Haut
Aumentar/Arriba
Pulsante di aumento
- E Decrease Button/Down**
Bouton de diminution
Botón de disminución/aumento
Pulsante diminuzione
- F Time selector/Core probe**
Sélecteur de temps/Sonde à cœur
Control de tiempo/Sonda corazón
Регулятор времени
Controllo tempo/Sonda al cuore
- G Temperature selector**
Sélecteur de température
Control de temperatura
Controllo temperatura
- H 5 Speed regulation**
Réglage 5 vitesses
5 regulaciones de velocidad
Regolazione 5 velocità
- I Steam selector**
Sélecteur de vapeur
Control de humedad
Controllo vapore
- J Start/Stop**
Commencer arrêter
Comenzar/Parar
Start/Stop
- K Cooking cycle**
Cycle de cuisson
Ciclo de horneado/cocinado
Cicli di cottura
- L 6-speed program**
Programme à 6 vitesses
Programa de 6 velocidades
6 programmi preimpostati
- M Core probe inlet**
Entrée de la sonde centrale
Entrada de la sonda de núcleo
Ingresso sonda al cuore

MECHANICAL CONTROL | Commande mécanique | Control mecánico | Controllo meccanico

XQEM



A Time selector

Sélecteur de temps
Control de tiempo
Controllo tempo

B Temperature Led

Température Led
Temperatura Led
LED Temperatura

C Temperature selector

Sélecteur de température
Control de temperatura
Controllo temperatura

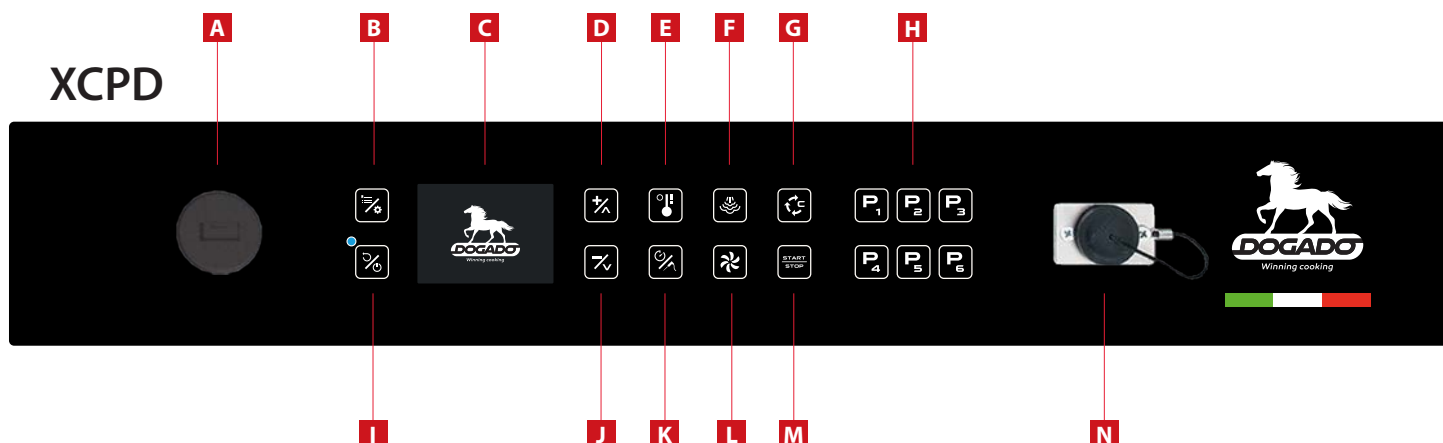
D Steam Led

Vapeur Led
Vapor Led
LED Vapore

E Steam selector

Sélecteur de vapeur
Control de humedad
Controllo vapore

DIGITAL 2,4" LCD CONTROL | Commande LCD numérique 2,4" | Control digital LCD de 2,4" | Controllo digitale 2,4" LCD



A

USB
USB
USB

B

Menu / Settings
Menu/Paramètres
Menu/Configuración
Menu/Impostazioni

C

2.4" LCD screen
2.4" Contrôle
2.4" Control
Schermo 2.4" LCD

D

Increase Button/Up
Bouton Augmenter/Haut
Aumentar/Arriba
Pulsante di aumento

E

Temperature selector
Sélecteur de température
Control de temperatura
Controllo temperatura

F

Steam selector
Sélecteur de vapeur
Control de humedad
Controllo vapore

G

Cooking cycle
Cycle de cuisson
Ciclo de horneado/cocinado
Cicli di cottura

H

6-speed program
Programme à 6 vitesses
Programa de 6 velocidades
6 programmi preimpostati

I

Back / On | Off
Retour/Marche | Désactivé
Atras/Encendido | Apagado
Indietro/On | Off

J

Decrease Button/Up
Bouton de diminution
Botón de disminución/aumento
Pulsante diminuzione

K

Time selector/Core probe
Sélecteur de temps/Sonde à cœur
Control de tiempo/Sonda corazón
Результат времени
Controllo tempo/Sonda al cuore

L

5 Speed regulation
Réglage 5 vitesses
5 regulaciones de velocidad
Regolazione 5 velocità

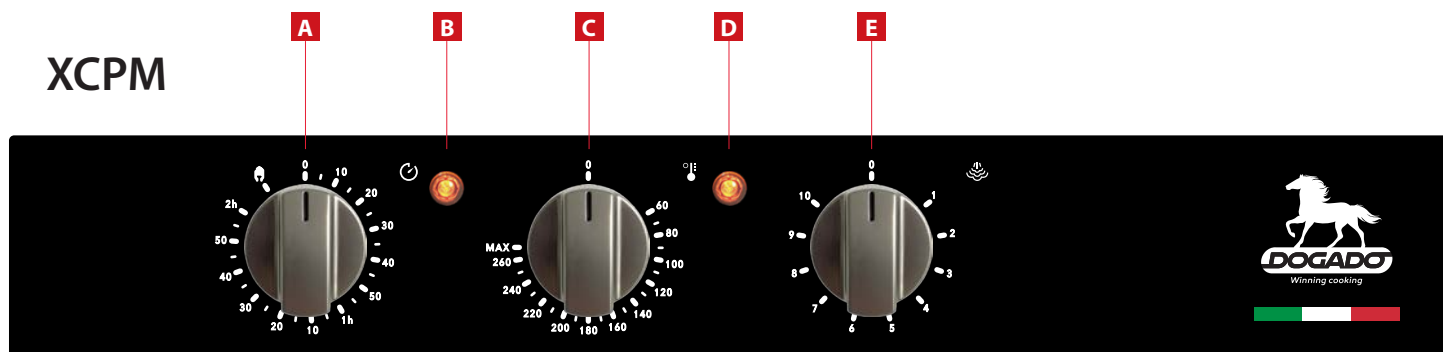
M

Start/Stop
Commencer arrêter
Comenzar/Parar
Start/Stop

N

Core probe
Sonde à cœur
Sonda corazón
Sonda al cuore

MECHANICAL CONTROL | Commande mécanique | Control mecánico | Controllo meccanico



A

Timer selector
Sélecteur de minuterie
Selector timer
Controllo tempo

B

Temperature Led
Température Led
Temperatura Led
LED Temperatura

C

Temperature selector
Sélecteur de température
Selector de temperatura
Controllo temperatura

D

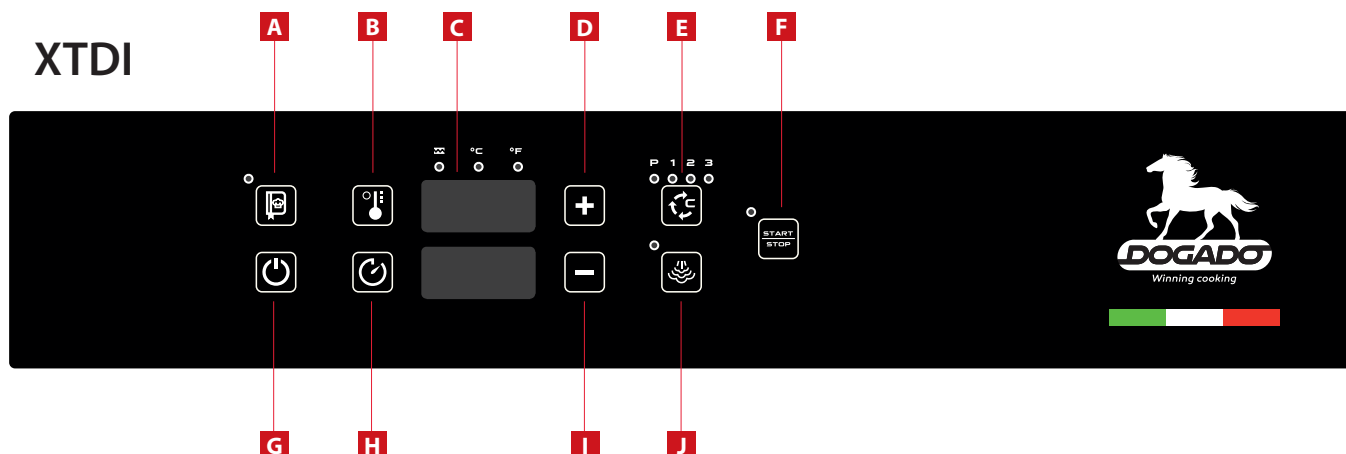
Steam Led
Vapeur Led
Vapor Led
LED Vapore

E

Steam selector
Sélecteur de vapeur
Selector vapor
Controllo vapore

DIGITAL CONTROL | Commande numérique | Control digital | Controllo digitale

XTDI



A Menu / Settings

Menu/Paramètres
Menu/Configuración
Menu/Impostazioni

B Temperature selector

Sélecteur de température
Control de temperatura
Controllo temperatura

C Display

Ecran
Display
Display

D Increase Button/Up

Bouton Augmenter/Haut
Aumentar/Arriba
Pulsante di aumento

E Cooking cycle

Cycle de cuisson
Ciclo de horneado/cocinado
Cicli di cottura

F Start/Stop

Commencer arrêter
Comenzar/Parar
Start/Stop

G On | Off

Marche | Désactivé
Encendido | Apagado
On | Off

H Time selector

Sélecteur de temps
Control de tiempo
Controllo tempo

I Decrease Button/Up

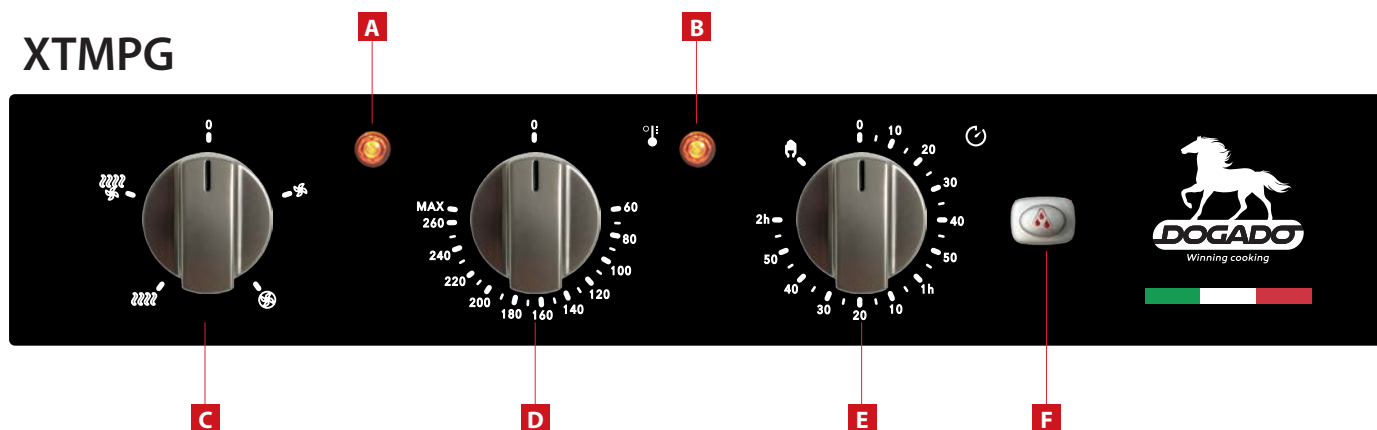
Bouton de diminution
Botón de disminución/aumento
Pulsante diminuzione

J Steam selector

Sélecteur de vapeur
Control de humedad
Controllo vapore

MECHANICAL CONTROL WITH GRILL | Commande mécanique avec grille | Control mecánico con grill | Controllo meccanico con grill

XTMPG



A On/Off light

Interrupteurs de
marche/arrêt lumière
Luz de encendido/apagado
LED On/Off

B Temperature light

Témoïn de température
Luz de temperatura
LED Temperatura

C Cooking selector

Sélecteur de cuisson
Selector de cocción
Выбор режима
Comando cottura

D Temperature selector

Sélecteur de température
Selector de temperatura
Controllo temperatura

E Timer selector

Sélecteur de minuterie
Selector timer
Controllo tempo

F Steam selector

Sélecteur de vapeur
Control de humedad
Controllo vapore

MECHANICAL CONTROL WITH HUMIDITY | Commande mécanique avec humidité | Control mecánico con humedad
| Controllo meccanico con umidificazione

XTMI/XTMP/XTMH



A Temperature selector
Sélecteur de température
Selector de temperatura
Controllo temperatura

B Timer selector
Sélecteur de minuterie
Selector timer
Controllo tempo

C Temperature light
Témoin de température
Luz de temperatura
LED temperatura

D Steam selector
Sélecteur de vapeur
Control de humedad
Selettore vapore

MECHANICAL CONTROL | Commande mécanique | Control mecánico | Controllo meccanico

XTM0



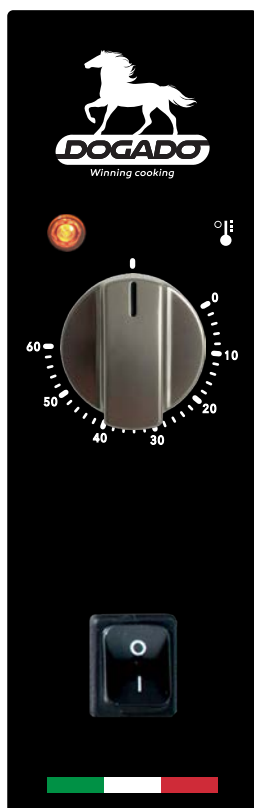
A Temperature selector
Sélecteur de température
Selector de temperatura
Controllo temperatura

B Timer selector
Sélecteur de minuterie
Selector timer
Controllo tempo

C Temperature light
Témoin de température
Luz de temperatura
LED temperatura

MECHANICAL CONTROL | Commande mécanique | Control mecánico | Controllo meccanico

XCAM



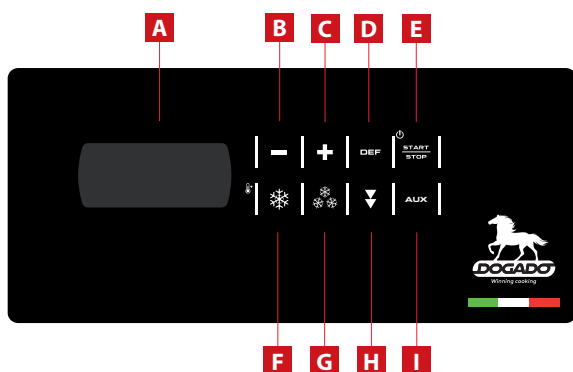
A Temperature selector
Sélecteur de température
Selector de temperatura
Controllo temperatura

B On | Off
Marche | Désactivé
Encendido | Apagado
On | Off

BLAST CHILLERS | Cellules de refroidissement rapide | Abatidores | Abbattitori

DIGITAL CONTROL | Commande numérique | Control digital | Controllo digitale

XCK



A LCD Display
Ecran LCD
Pantalla LCD
Display LCD

B Decrease button
Bouton « diminuer »
Botón disminuir
Pulsante diminuzione

C Increase button
Bouton « augmenter »
Botón aumentar
Pulsante aumento

D Defrost button
Bouton dégivrage
Botón de descongelamiento
Pulsante scongelamento

E Start/Stop
Commencer arrêter
Comenzar/Parar
Start/Stop

F+H Soft & Hard Deep Freezing
Surgélation Soft & Hard
Congelación ultrarrápida con
ciclos soft y hard
Congelamento soft & hard

G+H Soft & Hard Deep Freezing
Surgélation Soft & Hard
Congelación ultrarrápida con
ciclos soft y hard
Congelamento soft & hard

I Optionals control:
**UV Light and warmed
core probe**
Commande en option:
Lumière UV et sonde
centrale chauffée
Control opcional:
luz UV y sonda de núcleo
central caliente
Controllo luce UV e riscaldamento
sonda centrale

Gastronomy combi ovens

Fours mixtes pour gastronomie

Hornos combi de gastronomía

Forni combi per gastronomia



RESTAURANTS



HOTELS



CATERING

**Your kitchen is
our mission**

**Notre domaine,
c'est votre cuisine**



SUPERMARKETS



**DELICATESSEN
BUTCHERS**



**CANTEENS AND
CAFETERIAS**

**Tu cocina es
nuestra misión**

**La tua cucina,
la nostra missione**

GASTRONOMY COMBI OVENS | Fours mixtes pour gastronomie | Hornos combi de gastronomía | Forni combi gastronomia
TROLLEY | Chariot | Carro | Trolley
DIGITAL & MECHANICAL | Numérique et mécanique | Digital y mecánico | Digitale e meccanico



XQED



XQEM



	XQED20C*	XQEM20
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Capacità	20 GN 1/1	20 GN 1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Distanza tra le teglie	66 mm	66 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Frequenza (Hz)	50	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Voltaggio	380-415V 3N~	380-415V 3N~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Potenza (kW)	28,1	28,1
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxPxH (mm) Dimensioni del forno (L x P x H mm)	1051 x 1002 x 1900	1051 x 1002 x 1900
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Temperatura massima di cottura	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Peso del forno (kg)	250	250

*Automatic clean system integrated

*Modél avec système de lavage automatique intégré

*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

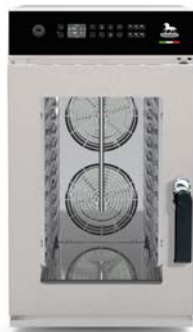
*Autolavaggio integrato

MANUAL COOKING	CUISON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	COTTURA MANUALE	XQED	XQEM
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Cottura a convezione	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Cottura mista a vapore e convezione	30°C - 230°C	30°C - 230°C
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Vapore	35°C - 130°C	35°C - 130°C
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Cottura con aria secca	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Cottura Delta T con sonda	◆	—
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	Con sonda cuore	◆	—
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Cottura sottovuoto	—	—
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	CICLI SPECIALI		
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Mix multi-livello:	—	—
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-COTTURA NOTTURNA	◆	—
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-COTTURA E MANTNIMENTO	—	—
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Cottura multi-timer	—	—
Proofing	Fermentation	Fermentación	Lievitazione	◆	—
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Raffreddamento automatico	◆	—
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	AUTOLAVAGGIO	◇	—
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	COTTURA AUTOMATICA		
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-RICETTARIO	99 programs	—
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Programma: il programma può esser salvato con nome e foto	—	—
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Programma di pulizia notturna	—	—
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Cicli di cottura per programma	n°4	—
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	DISTRIBUZIONE DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA		
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	VENTOLE CON INVERSIONE BIDIREZIONALE	◆	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Controllo della velocità	2	1
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	SISTEMA DI SOVRAPPOSIZIONE		
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V-SOVRAPPOSIZIONE con forni Venix	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V-SOVRAPPOSIZIONE con abbattitori Venix	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V-SOVRAPPOSIZIONE con lievitori Venix	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V-SOVRAPPOSIZIONE con stand Venix	◇	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ALTRE FUNZIONI		
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Tempo infinito	◆	◆
Multi-language software	Logiciel Multilangue	Software Multilingüe	Software Multilingua	◆	—
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Unità di temperatura F° o C°	◆	◇
V - LIGHTS Lights integrated in the door	V-Eclairage Éclairage intégré dans la porte	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V-LUCI integrate nella porta	Halogen	Halogen
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	CONNESSIONE		
USB	USB	USB	USB	—	—
WI-FI	WI-FI	WIFI	WIFI	—	—
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX CLOUD	—	—
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	DETTAGLI TECNICI		
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Sistema di pulizia del vetro interno	◆	◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	Tecnologia V-BREAK DROP per un eccellente controllo dell'umidità	◆	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Struttura coibentata (efficienza energetica)	◆	◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Tecnologia inverter	—	—
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Conneessione esterna per seconda sonda centrale	—	—
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Controllo digitale dell'iniezione d'acqua	◆	◆

GASTRONOMY COMBI OVENS | Fours mixtes pour gastronomie | Hornos combi de gastronomía | Forni combi gastronomia
DIGITAL COMPACT OVENS | Fours compacts numériques | Hornos compactos digitales | Forni compatti digitali



XCD/DC*



	XCD10/ XCD10DC*	XCD06/XCD06DC*
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Capacità	20 GN 1/1	20 GN 1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques - Distancia entre bandeja - Distanza tra le teglie	66 mm	66 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Frequenza (Hz)	50	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Voltaggio	380-415V 3N~	380-415V 3N~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Potenza (kW)	28,1	28,1
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Dimensioni del forno (L x P x H mm)	1051 x 1002 x 1900	1051 x 1002 x 1900
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Temperatura massima di cottura	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Peso del forno (kg)	250	250

*Automatic clean system integrated

*Modél avec système de lavage automatique intégré

*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

*Autolavaggio integrato

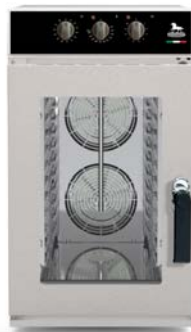


	XCD063/XCD063DC*
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Capacità	20 GN 1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques - Distancia entre bandeja - Distanza tra le teglie	66 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Frequenza (Hz)	50
Voltage / Tension / Tensión / Voltaggio	380-415V 3N~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Potenza (kW)	28,1
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Dimensioni del forno (L x P x H mm)	1051 x 1002 x 1900
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Temperatura massima di cottura	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Peso del forno (kg)	250

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	COTTURA MANUALE	XCD/DC*
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Cottura a convezione	30°C - 260°C ◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Cottura mista a vapore e convezione	30°C - 230°C ◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Vapore	35°C - 130°C ◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Cottura con aria secca	30°C - 260°C ◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Cottura Delta T con sonda	◆
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	Con sonda cuore	◆
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Cottura sottovuoto	◆
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	CICLI SPECIALI	
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux:	Mixto multinivel:	Mix multi-livello:	-
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-COTTURA NOTTURNA	◆
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-COTTURA E MANTNIMENTO	◆
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Cottura multi-timer	◆
Proofing	Fermentation	Fermentación	Lievitazione	◆
Automatic Cooling	Raffroidissement automatique	Enfriamiento automático	Raffreddamento automatico	◆
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	AUTOLAVAGGIO	◇
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	COTTURA AUTOMATICA	
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-RICETTARIO	100 programs ◆
Program: program can be saved with name and picture	Programme: possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Programma: il programma può esser salvato con nome e foto	◆
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Programma di pulizia notturna	◇
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Cicli di cottura per programma	n°6 ◆
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	DISTRIBUZIONE DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA	
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	VENTOLE CON INVERSIONE BIDIREZIONALE	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Controllo della velocità	5 ◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	SISTEMA DI SOVRAPPOSIZIONE	
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V-SOVRAPPOSIZIONE con forni Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V-SOVRAPPOSIZIONE con abbattitori Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V-SOVRAPPOSIZIONE con lievitori Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V-SOVRAPPOSIZIONE con stand Venix	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ALTRE FUNZIONI	
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Tempo infinito	◆
Multi-language software	Logiciel Multilangue	Software Multilingüe	Software Multilingua	◆
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Unità di temperatura F° o C°	◆
V - LIGHTS Lights integrated in the door	V-Eclairage Éclairage intégré dans la porte	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V-LUCI integrate nella porta	LED ◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	CONNESSIONE	
USB	USB	USB	USB	◆
WI-FI	WI-FI	WIFI	WIFI	◆
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX CLOUD	◆
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	DETTAGLI TECNICI	
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Sistema di pulizia del vetro interno	◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	Tecnologia V-BREAK DROP per un eccellente controllo dell'umidità	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Struttura coibentata (efficienza energetica)	◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Tecnologia inverter	-
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Connessione esterna per seconda sonda centrale	-
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Controllo digitale dell'iniezione d'acqua	◆



XCM



	XCM10	XCM06
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Capacità	20 GN 1/1	20 GN 1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques - Distancia entre bandeja - Distanza tra le teglie	66 mm	66 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Frequenza (Hz)	50	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Voltaggio	380-415V 3N~	380-415V 3N~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Potenza (kW)	28,1	28,1
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Dimensioni del forno (L x P x H mm)	1051 x 1002 x 1900	1051 x 1002 x 1900
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Temperatura massima di cottura	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Peso del forno (kg)	250	250



	XCM63
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Capacità	20 GN 1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques - Distancia entre bandeja - Distanza tra le teglie	66 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Frequenza (Hz)	50
Voltage / Tension / Tensión / Voltaggio	380-415V 3N~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Potenza (kW)	28,1
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Dimensioni del forno (L x P x H mm)	1051 x 1002 x 1900
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Temperatura massima di cottura	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Peso del forno (kg)	250

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	COTTURA MANUALE	XCM
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Cottura a convezione	30°C - 260°C ◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Cottura mista a vapore e convezione	30°C - 230°C ◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Vapore	35°C - 130°C ◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Cottura con aria secca	30°C - 260°C ◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Cottura Delta T con sonda	—
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	Con sonda cuore	—
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Cottura sottovuoto	—
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	CICLI SPECIALI	
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Mix multi-livello:	—
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-COTTURA NOTTURNA	—
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-COTTURA E MANTNIMENTO	—
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Cottura multi-timer	—
Proofing	Fermentation	Fermentación	Lievitazione	—
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Raffreddamento automatico	—
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	AUTOLAVAGGIO	—
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	COTTURA AUTOMATICA	
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-RICETTARIO	—
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Programma: il programma può esser salvato con nome e foto	—
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Programma di pulizia notturna	—
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Cicli di cottura per programma	—
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	DISTRIBUZIONE DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA	
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	VENTOLE CON INVERSIONE BIDIREZIONALE	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Controllo della velocità	1
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	SISTEMA DI SOVRAPPOSIZIONE	
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V-SOVRAPPOSIZIONE con forni Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V-SOVRAPPOSIZIONE con abbattitori Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V-SOVRAPPOSIZIONE con lievitori Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V-SOVRAPPOSIZIONE con stand Venix	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ALTRE FUNZIONI	
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Tempo infinito	◆
Multi-language software	Logiciel Multilangue	Software Multilingüe	Software Multilingua	—
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Unità di temperatura F° o C°	◇
V - LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V-LUCI integrate nella porta	LED ◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	CONNESSIONE	
USB	USB	USB	USB	—
WI-FI	WI-FI	WIFI	WIFI	—
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX CLOUD	—
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	DETTAGLI TECNICI	
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Sistema di pulizia del vetro interno	◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	Tecnologia V-BREAK DROP per un eccellente controllo dell'umidità	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Struttura coibentata (efficienza energetica)	◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Tecnologia inverter	—
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Conessione esterna per seconda sonda centrale	—
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Controllo digitale dell'iniezione d'acqua	◆

CONDENSATION HOODS | Hottes à condensatio | Campanas de condensación | Cappe a condensazione



POSLMWF1*

POSLMWF2* WITH CARBON FILTER

Model suitable for oven - Modèle adapté pour fours - Modelo apto para horno - Modelli adatti ai forni

COMBI OVENS

XQED20C- XQEM20

Description - Description STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD - HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE
Descripción - Descrizione CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE - CAPPÀ DI CONDENSATIONE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Condensing system

Système de condensation
 Sistema de condensación
 Sistema di condensazione

WATER / EAU / AGUA / ACQUA

Outside dim. WxDxH

Dimensions extérieures L x P x H
 Medida exterior AxFxH
 Dimensioni esterne L x P x H

532 x 853 x 323 mm

532 x 853 x 433 mm

Power - Puissance

Potencia - Potenza

0,3 kW

0,3 kW

Voltage / Frequency

Tension / Fréquence
 Tensión / Frecuencia
 Tensione / Frequenza

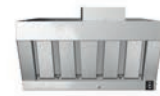
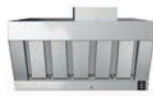
220-240V ~
 50 / 60 Hz

220-240V ~
 50 / 60 Hz

Weight (kg) / Poids (kg) / Peso (kg) / Peso (kg)

25 kg

30 kg



PORIMWF1*

PORIMWF2* WITH CARBON FILTER

Model suitable for oven - Modèle adapté pour fours - Modelo apto para horno - Modelli adatti ai forni

COMPACT COMBI OVENS

XCD10DC/XCD10 - XCD06DC/XCD06 - XCD063DC/XCD063

Description - Description STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD - HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE
Descripción - Descrizione CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE - CAPPÀ DI CONDENSATIONE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Condensing system

Système de condensation
 Sistema de condensación
 Sistema di condensazione

WATER / EAU / AGUA / ACQUA

Outside dim. WxDxH

Dimensions extérieures L x P x H
 Medida exterior AxFxH
 Dimensioni esterne L x P x H

532 x 853 x 323 mm

532 x 853 x 433 mm

Power - Puissance

Potencia - Potenza

0,3 kW

0,3 kW

Voltage / Frequency

Tension / Fréquence
 Tensión / Frecuencia
 Tensione / Frequenza

220-240V ~
 50 / 60 Hz

220-240V ~
 50 / 60 Hz

Weight (kg) / Poids (kg) / Peso (kg) / Peso (kg)

25 kg

30 kg

*Standard equipment

Équipement standard
 Equipamiento estándar
 Attrezzatura standard

2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds
 2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction
 2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables - 2 velocidades de extracción
 2 filtri in acciaio inox anti grasso rimovibili e lavabili - 2 velocità di estrazione

*Accessories

Accessoires
 Accesorios
 Accessori

Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 86FIL0009
 Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 86FIL0009
 Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 86FIL0009
 Cartuccia di ricambio filtro carbone: 60FIL003 (2X) - Kit di ricambio filtro carbone: 86FIL0009



TR20S

Model suitable for oven - *Modèle adapté pour fours* - Modelo apto para horno - *Modello adatto ai forni*

COMBI OVENS XQED20C- XQEM20

Load Capacity

Capacité de charge

Capacidad de carga

Capacità

20 GN 1/1

Space between trays

Espace entre les plaques

Distancia entre bandejas

Spazio tra le teglie

67 mm

Outside dim. WxDxH

Diam. extérieur L x P x H mm

Medida exterior AxFxH mm

Dimensioni L x P x H mm

755 x 565 x 1710

Weight (kg) / Poids (kg) /

Peso (kg) / Peso (kg)

25 kg



TA5361H80X



TA5361H80S



TA5361H50S



TA5361H50X

Model suitable for oven - *Modèle adapté pour fours* - Modelo apto para horno - *Modelli adatti ai forni*

COMPACT COMBI OVENS

XCD10DC/XCD10 - XCD06DC/XCD06 - XCD063DC/XCD063

Load Capacity

Capacité de charge

Capacidad de carga

Capacità

-

7
GN1/1 - GN2/3

3
GN1/1 - GN2/3

-

Space between trays

Espace entre les plaques

Distancia entre bandejas

Distanza tra le teglie

-

80

80

-

Outside dim. WxDxH

Diam. extérieur L x P x H mm

Medida exterior AxFxH

mm

Dimensioni L x P x H mm

530 x 610 x 800

530 x 610 x 800

530 x 610 x 500

530 x 610 x 500

Weight (kg) / Poids (kg) /

Peso (kg) / Peso (kg)

20,6 kg

22,8 kg

18,8 kg

17,6 kg

Combi / bakery ovens

Fours mixtes / boulangerie

Hornos combi / panadería

Forni combi / pasticceria



BAKERIES



**PÂTISSERIE
SHOPS**



HOTELS

**Our field is
your excellence**

**Notre domaine c'est votre
excellence**



SUPERMARKETS



**CONVENIENCE
STORES**



**CAFÉS
SNACK BARS**

**Nuestro campo es tu
excelencia**

**Il nostro compito
è la tua eccellenza**



XQETC



XQETC10C*

XQETC06C*

Tray capacity - Capacité des plaques
Capacidad bandejas - Capacità

10 600x400 - GN1/1

6 600x400 - GN1/1

Distance between tray - Distance entre les plaques -
Distancia entre bandeja - Distanza tra le teglie

80 mm

80 mm

Frequency (Hz) - Fréquence (Hz)
Frecuencia (Hz) - Frequenza (Hz)

50

50

Voltage / Tension / Tensión / Voltaggio

380-415V 3N~/220-240V 3~

380-415V 3N~/220-240V 3~

Power (kW) - Puissance (kW)
Potencia (kW) - Potenza (kW)

15,7 / 18,6**

10,5 / 12,4**

Oven size (WxDxH mm)
Dimensions du four (L x P x H mm)
Medidas horno AxExH (mm)
Dimensioni del forno (L x P x H mm)

937 x 890 x 1211

937 x 885 x 875

Max cooking temperature

Température de cuisson maxi
Temperatura máx. de cocción
Temperatura massima di cottura

260°C

260°C

Oven weight (kg) - Poids du four (kg)
Peso del horno (kg) - Peso del forno (kg)

135

98



*Automatic clean system integrated

*Modél avec système de lavage automatique intégré

*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

*Autolavaggio integrato

** On request

** Sur demande

** Por encargo

** Su richiesta



XQETC04C*

Tray capacity - Capacité des plaques
Capacidad bandejas - Capacità

4 600x400-GN1/1

Distance between tray - Distance entre les plaques -
Distancia entre bandeja - Distanza tra le teglie

80 mm

Frequency (Hz) - Fréquence (Hz)
Frecuencia (Hz) - Frequenza (Hz)

50

Voltage / Tension / Tensión / Voltaggio

380-415V 3N~/220-240V 3~

Power (kW) - Puissance (kW)
Potencia (kW) - Potenza (kW)

10,5 / 12,4**

Oven size (WxDxH mm)
Dimensions du four (L x P x H mm)
Medidas horno AxExH (mm)
Dimensioni del forno (L x P x H mm)

937 x 885 x 715

Max cooking temperature

Température de cuisson maxi
Temperatura máx. de cocción
Temperatura massima di cottura

260°C

Oven weight (kg) - Poids du four (kg)
Peso del horno (kg) - Peso del forno (kg)

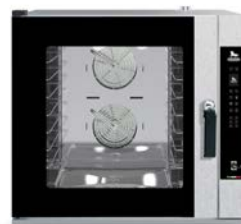
89

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	COTTURA MANUALE	XQETC
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Cottura a convezione	30°C - 260°C ◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Cottura mista a vapore e convezione	30°C - 230°C ◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Vapore	35°C - 130°C ◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Cottura con aria secca	30°C - 260°C ◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Cottura Delta T con sonda	◆
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	Con sonda cuore	◆
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Cottura sottovuoto	◆
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	CICLI SPECIALI	
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Mix multi-livello:	◆
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-COTTURA NOTTURNA	◆
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-COTTURA E MANTNIMENTO	◆
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Cottura multi-timer	-
Proofing	Fermentation	Fermentación	Lievitazione	◆
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Raffreddamento automatico	◆
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	AUTOLAVAGGIO	◆
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	COTTURA AUTOMATICA	
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-RICETTARIO	120 programs ◆
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Programma: il programma può esser salvato con nome e foto	◆
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Programma di pulizia notturna	◆
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Cicli di cottura per programma	n°6 ◆
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	DISTRIBUZIONE DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA	
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	VENTOLE CON INVERSIONE BIDIREZIONALE	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Controllo della velocità	2 ◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	SISTEMA DI SOVRAPPOSIZIONE	
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V-SOVRAPPOSIZIONE con forni Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V-SOVRAPPOSIZIONE con abbattitori Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V-SOVRAPPOSIZIONE con lievitori Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V-SOVRAPPOSIZIONE con stand Venix	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ALTRE FUNZIONI	
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Tempo infinito	◆
Multi-language software	Logiciel Multilangue	Software Multilingüe	Software Multilingua	◆
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Unità di temperatura F° o C°	◆
V - LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V-LUCI integrate nella porta	LED ◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	CONNESSIONE	
USB	USB	USB	USB	◆
WI-FI	WI-FI	WIFI	WIFI	-
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX CLOUD	-
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	DETTAGLI TECNICI	
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Sistema di pulizia del vetro interno	◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	Tecnologia V-BREAK DROP per un eccellente controllo dell'umidità	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Struttura coibentata (efficienza energetica)	◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Tecnologia inverter	-
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Conneessione esterna per seconda sonda centrale	-
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Controllo digitale dell'iniezione d'acqua	◆

COMBI / BAKERY OVENS | Fours mixtes / boulangerie | Hornos combi / panadería | Forni combi / pasticceria
DIGITAL 2,4" LCD CONTROL | Commande LCD numérique 2,4" | Control digital LCD de 2,4" | Controllo digitale 2,4" LCD



XQED/DC*



	XQED10/XQED10C*	XQED06/XQED06C*
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Capacità	10 600x400 - GN1/1	6 600x400-GN1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques - Distancia entre bandeja - Distanza tra le teglie	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Frequenza (Hz)	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Voltaggio	380-415V 3N~ or 220-240V~	380-415V 3N~ or 220-240V~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Potenza (kW)	15,8 / 18,7**	10,6 / 12,5**
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxExH (mm) Dimensioni del forno (L x P x H mm)	937 x 890 x 1211	937 x 885 x 875
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Temperatura massima di cottura	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Peso del forno (kg)	135	98



*Automatic clean system integrated
 *Modél avec système de lavage automatique intégré
 *Modelo con sistema autolimpiante incorporado
 *Autolavaggio integrato

** On request
 ** Sur demande
 ** Por encargo
 ** Su richiesta



	XQED04/XQED04C*
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Capacità	4 600x400-GN1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques - Distancia entre bandeja - Distanza tra le teglie	80 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Frequenza (Hz)	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Voltaggio	380-415V 3N~ or 220-240V~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Potenza (kW)	10,6 / 12,5**
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxExH (mm) Dimensioni del forno (L x P x H mm)	937 x 885 x 715
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Temperatura massima di cottura	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Peso del forno (kg)	88

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	COTTURA MANUALE	XQED/DC*
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Cottura a convezione	30°C - 260°C ◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Cottura mista a vapore e convezione	30°C - 230°C ◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Vapore	35°C - 130°C ◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Cottura con aria secca	30°C - 260°C ◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Cottura Delta T con sonda	◆
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	Con sonda cuore	◇
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Cottura sottovuoto	—
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	CICLI SPECIALI	
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Mix multi-livello:	—
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-COTTURA NOTTURNA	◆
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-COTTURA E MANTNIMENTO	◆
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Cottura multi-timer	◆
Proofing	Fermentation	Fermentación	Lievitazione	◆
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Raffreddamento automatico	◆
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	AUTOLAVAGGIO	◇
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	COTTURA AUTOMATICA	
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-RICETTARIO	100 programs ◆
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Programma: il programma può esser salvato con nome e foto	◆
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Programma di pulizia notturna	◇
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Cicli di cottura per programma	n°6 ◆
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	DISTRIBUZIONE DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA	
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	VENTOLE CON INVERSIONE BIDIREZIONALE	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Controllo della velocità	5 ◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	SISTEMA DI SOVRAPPOSIZIONE	
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V-SOVRAPPOSIZIONE con forni Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V-SOVRAPPOSIZIONE con abbattitori Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V-SOVRAPPOSIZIONE con lievitori Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V-SOVRAPPOSIZIONE con stand Venix	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ALTRE FUNZIONI	
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Tempo infinito	◆
Multi-language software	Logiciel Multilangue	Software Multilingüe	Software Multilingua	◆
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Unità di temperatura F° o C°	◆
V - LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V-LUCI integrate nella porta	LED ◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	CONNESSIONE	
USB	USB	USB	USB	◆
WI-FI	WI-FI	WIFI	WIFI	◆
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX CLOUD	◆
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	DETTAGLI TECNICI	
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Sistema di pulizia del vetro interno	◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	Tecnologia V-BREAK DROP per un eccellente controllo dell'umidità	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Struttura coibentata (efficienza energetica)	◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Tecnologia inverter	—
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Connessione esterna per seconda sonda centrale	—
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Controllo digitale dell'iniezione d'acqua	◆

COMBI / BAKERY OVENS | Fours mixtes / boulangerie | Hornos combi / panadería | Forni combi / pasticceria
MECHANICAL CONTROL | Commande mécanique | Control mecánico | Controllo meccanico



XQEM



	XQEM10	XQEM06
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Capacità	10 600x400 - GN1/1	6 600x400 - GN1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques - Distancia entre bandeja - Distanza tra le teglie	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Frequenza (Hz)	50	50
Voltage / Tension / Tensión / Voltaggio	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Potenza (kW)	15,7 / 18,6**	10,5 / 12,4**
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxExH (mm) Dimensioni del forno (L x P x H mm)	937 x 890 x 1211	937 x 885 x 875
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Temperatura massima di cottura	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Peso del forno (kg)	135	98



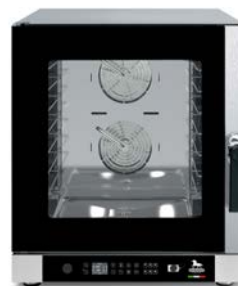
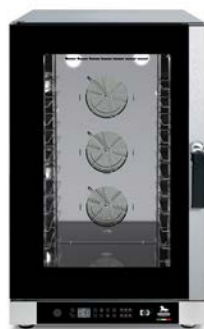
	XQEM04
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Capacità	4 600x400-GN1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques - Distancia entre bandeja - Distanza tra le teglie	80 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Frequenza (Hz)	50
Voltage / Tension / Tensión / Voltaggio	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Potenza (kW)	10,5 / 12,4**
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxExH (mm) Dimensioni del forno (L x P x H mm)	937 x 885 x 715
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Temperatura massima di cottura	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Peso del forno (kg)	86

MANUAL COOKING	CUISON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	COTTURA MANUALE	XQEM
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Cottura a convezione	30°C - 260°C ◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Cottura mista a vapore e convezione	30°C - 230°C ◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Vapore	35°C - 130°C ◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Cottura con aria secca	30°C - 260°C ◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Cottura Delta T con sonda	-
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	Con sonda cuore	-
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Cottura sottovuoto	-
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	CICLI SPECIALI	
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Mix multi-livello:	-
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-COTTURA NOTTURNA	-
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-COTTURA E MANTNIMENTO	-
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Cottura multi-timer	-
Proofing	Fermentation	Fermentación	Lievitazione	-
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Raffreddamento automatico	-
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	AUTOLAVAGGIO	-
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	COTTURA AUTOMATICA	
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-RICETTARIO	-
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Programma: il programma può esser salvato con nome e foto	-
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Programma di pulizia notturna	-
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Cidos de cocción para cada programa	Cicli di cottura per programma	-
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	DISTRIBUZIONE DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA	
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	VENTOLE CON INVERSIONE BIDIREZIONALE	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Controllo della velocità	1 (option)
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	SISTEMA DI SOVRAPPOSIZIONE	
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V-SOVRAPPOSIZIONE con forni Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V-SOVRAPPOSIZIONE con abbattitori Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V-SOVRAPPOSIZIONE con lievitori Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V-SOVRAPPOSIZIONE con stand Venix	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ALTRE FUNZIONI	
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Tempo infinito	◆
Multi-language software	Logiciel Multilangue	Software Multilingüe	Software Multilingua	-
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Unità di temperatura F° o C°	◇
V - LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V-LUCI integrate nella porta	HALOGENE ◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	CONNESSIONE	
USB	USB	USB	USB	-
WI-FI	WI-FI	WIFI	WIFI	-
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX CLOUD	-
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	DETTAGLI TECNICI	
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Sistema di pulizia del vetro interno	◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	Tecnologia V-BREAK DROP per un eccellente controllo dell'umidità	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Struttura coibentata (efficienza energetica)	◆
Inverter technology	Tecnologie onduleur	Tecnología inverter	Tecnologia inverter	-
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Conneessione esterna per seconda sonda centrale	-
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Controllo digitale dell'iniezione d'acqua	◆

COMBI / BAKERY OVENS | Fours mixtes / boulangerie | Hornos combi / panadería | Forni combi / pasticceria
DIGITAL 2,4" LCD CONTROL | Commande LCD numérique 2,4" | Control digital LCD de 2,4" | Controllo digitale 2,4" LCD



XCPD/DC*



	XCPD10/XCPD10C*	XCPD06/XCPD06C*
 Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Capacità	10 600 x 400 - GN 1/1	6 600 x 400 - GN 1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques - Distancia entre bandeja - Distanza tra le teglie	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Frequenza (Hz)	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Voltaggio	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Potenza (kW)	15,8	10,6
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Dimensioni del forno (L x P x H mm)	817 x 888 x 1308	817 x 883 x 972
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Temperatura massima di cottura	260°	260°
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Peso del forno (kg)	128	98

*Automatic clean system integrated

*Modél avec système de lavage automatique intégré

*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

*Autolavaggio integrato



MINI COMBI

	XCPD04/XCPD04C*	XCPD43
 Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Capacità	4 600 x 400 - GN 1/1	4 460 x 340 / GN2/3**
Distance between tray - Distance entre les plaques - Distancia entre bandeja - Distanza tra le teglie	80 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Frequenza (Hz)	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Voltaggio	380-415V 3N~/220-240V 3~	220-240V ~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Potenza (kW)	7,2	3,5
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Dimensioni del forno (L x P x H mm)	814 x 840 x 617	614x750x602
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Temperatura massima di cottura	260°	260°
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Peso del forno (kg)	66,2	41,6

**Optional tray rack support for GN 2/3 | Support de plateaux pour GN 2/3 en option | Estanteria opcional para bandejas GN 2/3 | Supporti per GN 2/3 opzionali

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	COTTURA MANUALE	XCPD/DC*
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Cottura a convezione	30°C - 260°C ◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Cottura mista a vapore e convezione	30°C - 230°C ◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Vapore	35°C - 130°C ◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Cottura con aria secca	30°C - 260°C ◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Cottura Delta T con sonda	◆
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	Con sonda cuore	◇
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Cottura sottovuoto	◆
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	CICLI SPECIALI	
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Mix multi-livello:	-
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-COTTURA NOTTURNA	◆
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-COTTURA E MANTNIMENTO	◆
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Cottura multi-timer	◆
Proofing	Fermentation	Fermentación	Lievitazione	◆
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Raffreddamento automatico	◆
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	AUTOLAVAGGIO	◇
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	COTTURA AUTOMATICA	
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-RICETTARIO	100 programs ◆
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Programma: il programma può esser salvato con nome e foto	◆
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Programma di pulizia notturna	◆
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Cicli di cottura per programma	n°6 ◆
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	DISTRIBUZIONE DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA	
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	VENTOLE CON INVERSIONE BIDIREZIONALE	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Controllo della velocità	5 ◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	SISTEMA DI SOVRAPPOSIZIONE	
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V-SOVRAPPOSIZIONE con forni Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V-SOVRAPPOSIZIONE con abbattitori Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V-SOVRAPPOSIZIONE con lievitori Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V-SOVRAPPOSIZIONE con stand Venix	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ALTRE FUNZIONI	
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Tempo infinito	◆
Multi-language software	Logiciel Multilangue	Software Multilingüe	Software Multilingua	◆
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Unità di temperatura F° o C°	◆
V - LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V-LUCI integrate nella porta	HALOGENE -
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	CONNESSIONE	
USB	USB	USB	USB	◆
WI-FI	WI-FI	WIFI	WIFI	◆
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX CLOUD	◆
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	DETTAGLI TECNICI	
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Sistema di pulizia del vetro interno	◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	Tecnologia V-BREAK DROP per un eccellente controllo dell'umidità	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Struttura coibentata (efficienza energetica)	◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Tecnologia inverter	-
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Connessione esterna per seconda sonda centrale	-
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Controllo digitale dell'iniezione d'acqua	◆

COMBI / BAKERY OVENS | Fours mixtes / boulangerie | Hornos combi / panadería | Forni combi / pasticceria
MECHANICAL CONTROL | Commande mécanique | Control mecánico | Controllo meccanico



XCPM



	XCPM10	XCPM06
 Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Capacità	10 600 x 400 - GN 1/1	6 600 x 400 - GN 1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques - Distancia entre bandeja - Distanza tra le teglie	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Frequenza (Hz)	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Voltaggio	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Potenza (kW)	15,8	10,5
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxExH (mm) Dimensioni del forno (L x P x H mm)	817 x 888 x 1308	817 x 883 x 972
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Temperatura massima di cottura	260°	260°
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Peso del forno (kg)	128	98



MINI COMBI

	XCPM04	XCPM43
 Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Capacità	4 600 x 400 - GN 1/1	4 460 x 340 / GN2/3**
Distance between tray - Distance entre les plaques - Distancia entre bandeja - Distanza tra le teglie	80 mm	75
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Frequenza (Hz)	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Voltaggio	380-415V 3N~/220-240V 3~	220-240V ~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Potenza (kW)	7,2	3,4
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxExH (mm) Dimensioni del forno (L x P x H mm)	814 x 840 x 617	614x750x602
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Temperatura massima di cottura	260°	260°
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Peso del forno (kg)	66,2	41,6

**Optional tray rack support for GN 2/3 | Support de plateaux pour GN 2/3 en option | Estanteria opcional para bandejas GN 2/3 | Supporti per GN 2/3 opzionali

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	COTTURA MANUALE	XCPM
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Cottura a convezione	30°C - 260°C ◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Cottura mista a vapore e convezione	30°C - 230°C ◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Vapore	35°C - 130°C ◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Cottura con aria secca	30°C - 260°C ◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Cottura Delta T con sonda	-
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	Con sonda cuore	-
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Cottura sottovuoto	-
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	CICLI SPECIALI	
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Mix multi-livello:	-
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-COTTURA NOTTURNA	-
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-COTTURA E MANTNIMENTO	-
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Cottura multi-timer	-
Proofing	Fermentation	Fermentación	Lievitazione	-
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Raffreddamento automatico	-
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	AUTOLAVAGGIO	-
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	COTTURA AUTOMATICA	
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-RICETTARIO	-
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Programma: il programma può esser salvato con nome e foto	-
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Programma di pulizia notturna	-
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Cicli di cottura per programma	-
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	DISTRIBUZIONE DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA	
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	VENTOLE CON INVERSIONE BIDIREZIONALE	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Controllo della velocità	1 ◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	SISTEMA DI SOVRAPPOSIZIONE	
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V-SOVRAPPOSIZIONE con forni Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V-SOVRAPPOSIZIONE con abbattitori Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V-SOVRAPPOSIZIONE con lievitori Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V-SOVRAPPOSIZIONE con stand Venix	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ALTRE FUNZIONI	
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Tempo infinito	◆
Multi-language software	Logiciel Multilangue	Software Multilingüe	Software Multilingua	-
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Unità di temperatura F° o C°	-
V - LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V-LUCI integrate nella porta	HALOGENE -
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	CONNESSIONE	
USB	USB	USB	USB	-
WI-FI	WI-FI	WIFI	WIFI	-
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX CLOUD	-
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	DETTAGLI TECNICI	
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Sistema di pulizia del vetro interno	◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	Tecnologia V-BREAK DROP per un eccellente controllo dell'umidità	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Struttura coibentata (efficienza energetica)	◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Tecnologia inverter	-
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Connessione esterna per seconda sonda centrale	-
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Controllo digitale dell'iniezione d'acqua	◆



XCAM



XCAM9312

XCAM9308

Model suitable for oven - *Modèle adapté pour fours* - *Modelo apto para horno* - *Modelli adatti ai forni*

COMBI / BAKERY OVENS

XQETC10C - XQETC06C - XQETC04C - XQED10/10C - XQED06/06C - XQED04/04C - XQEM10 - XQEM06 - XQEM04

Tray capacity - *Capacité des plaques*

Capacidad bandejas - *Capacità*

12 600x400 - GN 1/1

8 600x400 - GN 1/1

Distance between tray - *Distance entre les plaques*

Distancia entre bandeja - *Distanza tra le teglie*

75 mm

75 mm

Frequency (Hz) - *Fréquence (Hz)*

Frecuencia (Hz) - *Frequenza*

50/60

50/60

Voltage / *Tension* / *Tensión* / *Voltaggio*

220-240V ~

220-240V ~

Power (kW) - *Puissance (kW)*

Potencia (kW) - *Potenza (kW)*

2,6

2,6

Prover size (WxDxH mm) - *Dimensions (L x P x H mm)* - *Medidas horno Ax FxH (mm)* - *Dimensione (L x P x H mm)*

935x893x706

935x803x867

Max cooking temperature - *Température de cuisson*

maxi - *Temperatura máx. de cocción* - *Temperatura massima di cottura*

60°C

60°C

Prover weight (kg) - *Poids du étuves (kg)*

Peso del fermentador (kg) - *Peso del lievatore (kg)*

50

48



XCAM8212

Model suitable for oven - *Modèle adapté pour fours* - *Modelo apto para horno* - *Modelli adatti ai forni*

COMBI / BAKERY OVENS

XCPD10/10C - XCPD06/06C - XCPD04/04C - XCPM10 - XCPM06 - XCPM04

Tray capacity - *Capacité des plaques*

Capacidad bandejas - *Capacità*

6 GN 2/1 - 600 X 400

12 GN 1/1

Distance between tray - *Distance entre les plaques*

Distancia entre bandeja - *Distanza tra le teglie*

75 mm

Frequency (Hz) - *Fréquence (Hz)*

Frecuencia (Hz) - *Frequenza*

50/60Hz

Voltage / *Tension* / *Tensión* / *Voltaggio*

10,4A

Power (kW) - *Puissance (kW)*

Potencia (kW) - *Potenza (kW)*

2,4Kw

Prover size (WxDxH mm) - *Dimensions (L x P x H mm)* - *Medidas horno Ax FxH (mm)* - *Dimensione (L x P x H mm)*

820x705x890

Max cooking temperature - *Température de cuisson*

maxi - *Temperatura máx. de cocción* - *Temperatura massima di cottura*

60 °C

Prover weight (kg) - *Poids du étuves (kg)*

Peso del fermentador (kg) - *Peso del lievatore (kg)*

52

CONDENSATION HOODS | Hottes à condensation | Campanas de condensación | Cappe a condensazione



POSQMW1*

POSQMW2*
WITH CARBON FILTER

POSQMAF1*

POSQAWF2*
WITH CARBON FILTER

Model suitable for oven - *Modèle adapté pour fours* - Modelo apto para horno - *Modelli adatti ai forni*

COMBI / BAKERY OVENS

XQETC10C - XQETC06C - XQETC04C - XQED10/10C - XQED06/06C -
XQED04/04C - XQEM10 - XQEM06 - XQEM04

Description - *Description*
Descripción - Descrizione

STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD - *HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE*
CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE - *CAPPA DI CONDENSAZIONE IN ACCIAIO INOSSIDABILE*

Condensing system

Système de condensation
Sistema de condensación
Sistema di condensazione

WATER / *EAU* / AGUA / ACQUA

AIR / *AIR* / AIRE / ARIA

Outside dim. WxDxH

Dimensions extérieures L x P x H
Medida exterior AxFxH
Dimensioni esterne L x P x H

937 x 892 x 323 mm

937 x 892 x 433 mm

937 x 892 x 323 mm

937 x 892 x 433 mm

Power - *Puissance*
Potencia - Potenza

0,3 kW

0,3 kW

0,3 kW

0,3 kW

Voltage / Frequency

Tension / Fréquence
Tensión / Frecuencia
Tensione / Frequenza

220-240V ~
50 / 60 Hz

220-240V ~
50 / 60 Hz

220-240V ~
50 / 60 Hz

220-240V ~
50 / 60 Hz

Weight (kg) / *Poids (kg)* /
Peso (kg) / *Peso (kg)*

31,5 kg

36,7 kg

31,5 kg

36,7



POCPMAF1*

POCPMAF2*
WITH CARBON FILTER

Model suitable for oven - *Modèle adapté pour fours* - Modelo apto para horno - *Modelli adatti ai forni*

COMBI / BAKERY OVENS

XCPD10/10C - XCPD06/06C - XCPD04/04C - XCPM10 - XCPM06 - XCPM04

Description - *Description*
Descripción - Descrizione

STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD - *HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE*
CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE - *CAPPA DI CONDENSAZIONE IN ACCIAIO INOSSIDABILE*

Condensing system

Système de condensation
Sistema de condensación
Sistema di condensazione

AIR / *AIR* / AIRE / ARIA

Outside dim. WxDxH

Dimensions extérieures L x P x H
Medida exterior AxFxH
Dimensioni esterne L x P x H

817 x 789 x 323 mm

817 x 789 x 433 mm

Power - *Puissance*
Potencia - Potenza

0,3 kW

0,3 kW

Voltage / Frequency

Tension / Fréquence
Tensión / Frecuencia
Tensione / Frequenza

220-240V ~
50 / 60 Hz

220-240V ~
50 / 60 Hz

Weight (kg) / *Poids (kg)* /
Peso (kg) / *Peso (kg)*

28 kg

34 kg

***Standard equipment**

Équipement standard
Equipamiento estándar
Attrezzatura standard

2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds
2 *filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables* - 2 *vitesse d'extraction*
2 *filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables* - 2 *velocidades de extracción*
2 *filtri in acciaio inox anti grasso rimovibili e lavabili* - 2 *velocità di estrazione*

***Accessories**

Accessoires
Accesorios
Accessori

Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 86FIL0009
Cartouche de rechange filtre charbon: 60FIL003 (2X) - Kit de rechange filtre charbon: 86FIL0009
Cartucho de filtro de carbon de repuesto: 60FIL003 (2x) - kit de filtro de carbon de repuesto: 86FIL0009
Cartuccia di ricambio filtro carbone: 60FIL003 (2X) - Kit di ricambio filtro carbone: 86FIL0009




TA9374H80S
TA9374H80X
TA9374H70S
TA9374H70X

Model suitable for oven - *Modèle adapté pour fours* - *Modelo apto para horno* - *Modelli adatti ai forni*

COMBI / BAKERY OVENS

XQETC10C - XQETC06C - XQETC04C - XQED10/10C - XQED06/06C -
XQED04/04C - XQEM10 - XQEM06 - XQEM04

Load Capacity

Capacité de charge
Capacidad de carga
Capacità

7
GN1/1
600x400

-

6
GN1/1
600x400

-

Space between trays

Espace entre les plaques
Distancia entre bandejas
Distanza tra le teglie

80

-

80

-

Outside dim. WxDxH

Diam. extérieur L x P x H mm
Medida exterior AxFxH mm
Dimensioni L x P x H mm

930 x 740 x 800

930 x 740 x 800

930 x 740 x 700

930 x 740 x 700

Weight (kg) / Poids (kg) /
Peso (kg) / Peso (kg)

25,2 kg

21,4 kg

23,4 kg

19,6 kg


TA9374H49S
TA9374H49X
TA9374H30X
TA9374H17X

Model suitable for oven - *Modèle adapté pour fours* - *Modelo apto para horno* - *Modelli adatti ai forni*

COMBI / BAKERY OVENS

XQETC10C - XQETC06C - XQETC04C - XQED10/10C - XQED06/06C -
XQED04/04C - XQEM10 - XQEM06 - XQEM04

Load Capacity

Capacité de charge
Capacidad de carga
Capacità

3
GN1/1
600x400

-

-

-

Space between trays

Espace entre les plaques
Distancia entre bandejas
Distanza tra le teglie

80

-

-

-

Outside dim. WxDxH

Diam. extérieur L x P x H mm
Medida exterior AxFxH mm
Dimensioni L x P x H mm

930 x 740 x 490

930 x 740 x 490

930 x 740 x 300

930 x 740 x 170

Weight (kg) / Poids (kg) /
Peso (kg) / Peso (kg)

17,3 kg

14,6 kg

12,3 kg

11,3 kg



	TA8274H80S	TA8274H80X	TA8274H70S
Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours</i> - <i>Modelo apto para horno</i> - <i>Modelli adatti ai forni</i>			
COMBI / BAKERY OVENS	XCPD10/10C - XCPD06/06C - XCPD04/04C - XCPM10 - XCPM06 - XCPM04		
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> <i>Capacidad de carga</i> <i>Capacità</i>	7 GN 1/1 600x400	-	6 GN1/1 600x400
Space between trays <i>Espace entre les plaques</i> <i>Distancia entre bandejas</i> <i>Distanza tra le teglie</i>	80	-	80
Outside dim. WxDxH <i>Diam. extérieur L x P x H mm</i> <i>Medida exterior AxFxH mm</i> <i>Dimensioni L x P x H mm</i>	820x740x800 mm	820x740x800 mm	820x740x700 mm
Weight (kg) / <i>Poids (kg)</i> / <i>Peso (kg)</i> / <i>Peso (kg)</i>	23 kg	18 kg	23 kg



	TA8274H70X	TA8274H49S	TA8274H49X
Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours</i> - <i>Modelo apto para horno</i> - <i>Modelli adatti ai forni</i>			
COMBI / BAKERY OVENS	XCPD10/10C - XCPD06/06C - XCPD04/04C - XCPM10 - XCPM06 - XCPM04		
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> <i>Capacidad de carga</i> <i>Capacità</i>	-	3 GN 1/1 600x400	-
Space between trays <i>Espace entre les plaques</i> <i>Distancia entre bandejas</i> <i>Distanza tra le teglie</i>	-	80	-
Outside dim. WxDxH <i>Diam. extérieur L x P x H mm</i> <i>Medida exterior AxFxH mm</i> <i>Dimensioni L x P x H mm</i>	820x740x700 mm	820x740x490 mm	820x740x490 mm
Weight (kg) / <i>Poids (kg)</i> / <i>Peso (kg)</i> / <i>Peso (kg)</i>	17 kg	20,5 kg	14,5 kg

CONVECTION OVENS | Fours à convection | Hornos de convección | Forni a convezione
DIGITAL & MECHANICAL | Numériques et mécaniques | Digitales y mecánicos | Digitali e meccanici

WITH GRILL



XTDI



XTMPG



	XTDI04.200	XTMPG04.EV
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Capacità	4 TRAYS 600x400 GN 1/1	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques - Distancia entre bandeja - Distanza tra le teglie	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Frequenza (Hz)	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Voltaggio	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~ 380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Potenza (kW)	6,7	6,7
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxExH (mm) Dimensioni del forno (L x P x H mm)	750 x 755 x 553	750 x 755 x 553
Steam selector - Selecteur de vapeur Selector vapor - Selezione del vapore	Digital / Numerique / Digital / Digitale	Manual / Manuelle / Manual / Manuale
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Temperatura massima di cottura	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Peso del forno (kg)	45	45



XTMP/XTM/XTMI

POWERFUL



	XTMP04.EV	XTM04.EV	XTMI04.200
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Capacità	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques - Distancia entre bandeja - Distanza tra le teglie	75 mm	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Frequenza (Hz)	50	50	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Voltaggio	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~	220-240V ~	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Potenza (kW)	5,8	3,4	6,7
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxExH (mm) Dimensioni del forno (L x P x H mm)	750 x 693 x 553	750 x 693 x 553	750 x 755 x 553
Steam selector - Selecteur de vapeur Selector vapor - Selezione del vapore	Manual / Manuelle / Manual / Manuale		
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Temperatura massima di cottura	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Peso del forno (kg)	45	45	45

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	COTTURA MANUALE	XTDI	XTMPG	XTMI	XTM/XTMP
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Cottura a convezione	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Mixed humidity and convection cooking	Cuisson mixte humidité et convection	Mixto cocción humedad / convección	Cottura mista a vapore e convezione	90°C - 230°C	90°C - 230°C	90°C - 230°C	90°C - 230°C
Humidity regulation	Régulation d'humidité	Regulación de humedad	Regolazione dell'umidità	Digital	Manual	Manual	Manual
Grill	GRILLE	Grill	Grill	—	—	—	—
AUTOMATIC COOKING	CUISSON AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	COTTURA AUTOMATICA				
Program: possibility to memorize program	Programme : possibilité de mémoriser le programme	Programa: posibilidad de memorizar el programa	Possibilità di memorizzare il programma	99	—	—	—
V-EVOLUTION CONTROL WITH 6 SPEED PROGRAMS	V-EVOLUTION CONTROL AVEC 6 PROGRAMMES DE VITESSE	V-EVOLUTION CONTROL CON 6 VELOCIDADES	CONTROLLO V-EVOLUTION CON 6 PROGRAMMI DI VELOCITÀ	—	—	—	—
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Cicli di cottura per programma	n°4	—	—	—
Automatic pre-heating setting	Réglage automatique du préchauffage	Ajuste automático de precalentamiento	Impostazione automatica di preriscaldamento	—	—	—	—
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	DISTRIBUZIONE DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA				
V-BI.DIRETIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	VENTOLE CON INVERSIONE BIDIREZIONALE	—	—	—	—
V-POWERFULL ENGINE	V-MOTEUR PLUS PUISSANT	V-MOTOR POTENTE	V-MOTORE POTENZIATO	—	—	—	—
Number of speed regulation	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Numero di velocità disponibili	1	1	1	1
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	SISTEMA DI SOVRAPPOSIZIONE				
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V-SOVRAPPOSIZIONE con forni Venix	—	—	—	—
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's Profers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V-SOVRAPPOSIZIONE con lievitori Venix	—	—	—	—
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's Stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V-SOVRAPPOSIZIONE con stand Venix	—	—	—	—
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ALTRE FUNZIONI				
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Tempo infinito	—	—	—	—
Temperature parameter unit F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Unità di temperatura F° o C°	—	—	—	—
V - LIGHTS	V-Éclairage	V - LUCES	V - LUCI	Halogen	Halogen	Halogen	Halogen
USB	USB	USB	USB	—	—	—	—
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	DETTAGLI TECNICI				
Internal glass easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Sistema di pulizia del vetro interno	—	—	—	—
Thermal insulation structure (energetic efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Struttura coibentata (efficienza energetica)	—	—	—	—

CONVECTION OVENS | Fours à convection | Hornos de convección | Forni a convezione
DIGITAL & MECHANICAL | Numériques et mécaniques | Digitales y mecánicos | Digitali e meccanici

WITH GRILL



XTDI



XTMPG



	XTDI043.200	XTMG043
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Capacità	4 TRAYS 450x340 GN2/3*	4 TRAYS 450x340 GN 2/3*
Distance between tray - Distance entre les plaques - Distancia entre bandeja - Distanza tra le teglie	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Frequenza (Hz)	50/60	50
Voltage / Tension / Tensión / Voltaggio	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Potenza (kW)	3	2,9
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Dimensioni del forno (L x P x H mm)	560 x 683 x 530	560 x 632 x 575
Steam selector - Selecteur de vapeur Selector vapor - Selezione del vapore	Digital / Numerique / Digital / Digitale	Manual / Manuelle / Manual / Manuale
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Temperatura massima di cottura	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Peso del forno (kg)	33	28



XTMH



XTM0



	XTMHT043.EV	XTM043
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Capacità	4 TRAYS 450x340 GN 2/3*	4 TRAYS 450x340 GN 2/3*
Distance between tray - Distance entre les plaques - Distancia entre bandeja - Distanza tra le teglie	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Frequenza (Hz)	50	50
Voltage / Tension / Tensión / Voltaggio	220-240V ~	220-240V ~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Potenza (kW)	2,9	2,9
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Dimensioni del forno (L x P x H mm)	560 x 632 x 530	560 x 632 x 530
Steam selector - Selecteur de vapeur Selector vapor - Selezione del vapore	Manual / Manuelle / Manual / Manuale	-
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Temperatura massima di cottura	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Peso del forno (kg)	28	28

*Optional tray rack support for GN 2/3 | Support de plateaux pour GN 2/3 en option | Estanteria opcional para bandejas GN 2/3 | Supporti per GN 2/3 opzionali

MANUAL COOKING	<i>CUISSON MANUELLE</i>	COCCIÓN MANUAL	<i>COTTURA MANUALE</i>	XTDI	XTMG	XTMH	XTMO
Convection cooking	<i>Cuisson par convection</i>	Cocción por convección	<i>Cottura a convezione</i>	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Mixed humidity and convection cooking	<i>Cuisson mixte humidité et convection</i>	Mixto cocción humedad / convección	<i>Cottura mista a vapore e convezione</i>	90°C - 230°C	90°C - 230°C	90°C - 230°C	90°C - 230°C
Humidity regulation	<i>Régulation d'humidité</i>	Regulación de humedad	<i>Regolazione dell'umidità</i>	Digital	Manual	Manual	Manual
Grill	GRILLE	Grill	Grill	—	—	—	—
AUTOMATIC COOKING	<i>CUISSON AUTOMATIQUE</i>	COCCIÓN AUTOMÁTICA	<i>COTTURA AUTOMATICA</i>				
Program: possibility to memorize program	<i>Programme : possibilité de mémoriser le programme</i>	Programa: posibilidad de memorizar el programa	<i>Possibilità di memorizzare il programma</i>	99	—	—	—
V-EVOLUTION CONTROL WITH 6 SPEED PROGRAMS	<i>V-EVOLUTION CONTROL AVEC 6 PROGRAMMES DE VITESSE</i>	V-EVOLUTION CONTROL CON 6 VELOCIDADES	<i>CONTROLLO V-EVOLUTION CON 6 PROGRAMMI DI VELOCITÀ</i>	—	—	—	—
Cooking cycles for each program	<i>Cycles de cuisson pour chaque programme</i>	Ciclos de cocción para cada programa	<i>Cicli di cottura per programma</i>	n°4	—	—	—
Automatic pre-heating setting	<i>Réglage automatique du préchauffage</i>	Ajuste automático de precalentamiento	<i>Impostazione automatica di preriscaldamento</i>	—	—	—	—
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	<i>RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON</i>	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	<i>DISTRIBUZIONE DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA</i>				
V-BI.DIRETIONAL REVERSING FAN	<i>V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL</i>	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	<i>VENTOLE CON INVERSIONE BIDIREZIONALE</i>	—	—	—	—
V-POWERFULL ENGINE	<i>V-MOTEUR PLUS PUISSANT</i>	V-MOTOR POTENTE	<i>V-MOTORE POTENZIATO</i>	—	—	—	—
Number of speed regulation	<i>Nombre de régulation de vitesse</i>	Número de velocidades configurables	<i>Numero di velocità disponibili</i>	1	1	1	1
OVERLAP SYSTEM	<i>SYSTÈME DE SUPERPOSITION</i>	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	<i>SISTEMA DI SOVRAPPOSIZIONE</i>				
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	<i>V-SOVRAPPOSIZIONE con forni Venix</i>	—	—	—	—
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's Proofer	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	<i>V-SOVRAPPOSIZIONE con lievitori Venix</i>	—	—	—	—
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's Stand	<i>V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix</i>	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	<i>V-SOVRAPPOSIZIONE con stand Venix</i>	—	—	—	—
OTHER FUNCTIONS	<i>AUTRES FONCTIONS</i>	OTRAS FUNCIONES	<i>ALTRE FUNZIONI</i>				
Infinity time	<i>Temps infini</i>	Tiempo infinito	<i>Tempo infinito</i>	—	—	—	—
Temperature parameter unit F° or C°	<i>Unité de paramétrage de la température °F ou °C</i>	Unidad de medida temperatura F° o C°	<i>Unità di temperatura F° o C°</i>	—	—	—	—
V - LIGHTS	<i>V-Éclairage</i>	V - LUCES	<i>V - LUCI</i>	Halogen	Halogen	Halogen	Halogen
USB	USB	USB	USB	—	—	—	—
TECHNICAL DETAILS	<i>DÉTAILS TECHNIQUES</i>	DETALLES TÉCNICOS	<i>DETTAGLI TECNICI</i>				
Internal glass easy clean system	<i>Système de verre interne facile à nettoyer</i>	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	<i>Sistema di pulizia del vetro interno</i>	—	—	—	—
Thermal insulation structure (energetic efficiency)	<i>Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)</i>	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	<i>Struttura coibentata (efficienza energetica)</i>	—	—	—	—



XCAM



XCAM8008



Model suitable for oven - *Modèle adapté pour fours* - *Modelo apto para horno* - *Modelli adatti ai forni*

CONVECTION OVENS

XTDI04.200 - XTMI04.200 - XTMPG04.EV - XTMP04.EV

Tray capacity - *Capacité des plaques*

Capacidad bandejas - *Capacità*

8 600x400 - GN 1/1

Distance between tray - *Distance entre les plaques*

Distancia entre bandeja - *Distanza tra le teglie*

75 mm

Frequency (Hz) - *Fréquence (Hz)*

Frecuencia (Hz) - *Frequenza*

50 / 60 Hz

Voltage / *Tension* / *Tensión* / *Voltaggio*

220-240V ~

Power (kW) - *Puissance (kW)*

Potencia (kW) - *Potenza (kW)*

2,6

Prover size (WxDxH mm) - *Dimensions (L x P x H mm)* - *Medidas horno*

AxFxH (mm) - *Dimensione (L x P x H mm)*

800 x 678 x 866

Max cooking temperature - *Température de cuisson maxi* - *Temperatura*

máx. de cocción - *Temperatura massima di cottura*

60°C

Prover weight (kg) - *Poids du étuves (kg)*

Peso del fermentador (kg) - *Peso del lievatore (kg)*

36



XCAM6008



Model suitable for oven - *Modèle adapté pour fours* - *Modelo apto para horno* - *Modelli adatti ai forni*

CONVECTION OVENS

XTDI043.200 - XTMG043 - XTMT043.EV - XTMT043

Tray capacity - *Capacité des plaques*

Capacidad bandejas - *Capacità*

8 460x340 - GN 2/3

450x330

Distance between tray - *Distance entre les plaques*

Distancia entre bandeja - *Distanza tra le teglie*

75mm

Frequency (Hz) - *Fréquence (Hz)*

Frecuencia (Hz) - *Frequenza*

50 / 60 Hz

Voltage / *Tension* / *Tensión* / *Voltaggio*

220-240V ~

Power (kW) - *Puissance (kW)*

Potencia (kW) - *Potenza (kW)*

1,2

Prover size (WxDxH mm) - *Dimensions (L x P x H mm)* - *Medidas horno*

AxFxH (mm) - *Dimensione (L x P x H mm)*

600 x 678 x 876

Max cooking temperature - *Température de cuisson maxi* - *Temperatura*

máx. de cocción - *Temperatura massima di cottura*

60°C

Prover weight (kg) - *Poids du étuves (kg)*

Peso del fermentador (kg) - *Peso del lievatore (kg)*

28


TA8058H80S
TA8058H80X
TA8058H60S

Model suitable for oven - *Modèle adapté pour fours* - Modelo apto para horno - *Modelli adatti ai forni*

CONVECTION OVENS

XTDI04.200 - XTMI04.200 - XTMPG04.EV - XTMP04.EV

Load Capacity

Capacité de charge

Capacidad de carga

Capacità

7
600x400 / GN1/1

-

4
600x460 / GN1/1

Space between trays

Espace entre les plaques

Distancia entre bandejas

Distanza tra le teglie

80

-

80

Outside dim. WxDxH

Diam. extérieur L x P x H mm

Medida exterior Ax Fx H mm

Dimensioni L x P x H mm

800x580x800

800x580x800

800x580x600

Weight (kg) / Poids (kg) / Peso (kg) / Peso (kg)

18,6 kg

13,4 kg

15,6 kg


TA6054H80S
TA6054H80X
TA6054H60S

Model suitable for oven - *Modèle adapté pour fours* - Modelo apto para horno - *Modelli adatti ai forni*

CONVECTION OVENS

XTDI043.200 - XTMG043 - XTMHT043.EV - XTM043

Load Capacity

Capacité de charge

Capacidad de carga

Capacità

7
460x340/450x340
GN 2/3

-

4
460x340/450x340
GN 2/3

Space between trays

Espace entre les plaques

Distancia entre bandejas

Distanza tra le teglie

80

-

80

Outside dim. WxDxH

Diam. extérieur L x P x H mm

Medida exterior Ax Fx H mm

Dimensioni L x P x H mm

600x540x800

600x540x800

600x540x600

Weight (kg) / Poids (kg) / Peso (kg) / Peso (kg)

16 kg

12 kg

13 kg


XCK


	XCK03	XCK05	XCK08	XCK10S
 Outside dimension (WxDxH) - Dimensions extérieures (L x P x H) Medidas exteriores (AxExH) - Dimensioni (L x P x H)	760x670x895	760x670x895	790x760x1600	790x760x1600
Package dimensions (WxDxH) - Dimensions de l'emballage (L x P x H) Medidas de embalaje (AxExH) - Dimensioni imballo (L x P x H)	810x740x1080	810x740x1080	830x800x1790	830x800x1790
Weight (kg) - Poids (kg) - Peso (kg) - Peso (kg)	77	82	128	128
Packaged Weight (kg) - Poids emballé (kg) Peso embalado (kg) - Peso dell' imballo (kg)	92	97	148	148
Load capacity - Capacité de charge Capacidad de carga - Capacità	3 trays 600x400 or 3 Trays GN 1/1	5 trays 600x400 or 5 Trays GN1/1	8 trays 600x400 or 8 Trays GN1/1	10 trays 600x400 or 10 Trays GN1/1
Trays spacing (mm) - Espacement des plaques (mm) Distancia entre bandejas (mm) - Spazio tra le teglie (mm)	85	68	74	74
Voltage / Frequency - Tension / Fréquence Tensión / Frecuencia - Voltaggio / Frequenza	220V - 1~ +N - 50Hz-Γ ₄ 230V - 1~ +N - 60Hz-Γ ₄	220V - 1~ +N - 50Hz-Γ ₄ 230V - 1~ +N - 60Hz-Γ ₄	230V - 1~ +N - 50Hz-Γ ₄	230V - 1~ +N - 50Hz-Γ ₄
Cooling capacity* - Puissance frigorifique* Capacidad de enfriamiento* - Capacità di raffreddamento*	1125W (50Hz-Γ ₄) 1316W (60Hz-Γ ₄)	1870W (50Hz-Γ ₄) 2350W (60Hz-Γ ₄)	3000 W	3000 W
Capacity per cycle - Capacité par cycle Capacidad por ciclo - Capacità per ciclo	10 kg +90°→ +3°C 6 kg +90°→ -18°C	20 kg +90°→ +3°C 13 kg +90°→ -18°C	35 kg +90°→ +3°C 20 kg +90°→ -18°C	35 kg +90°→ +3°C 20 kg +90°→ -18°C
Refrigerant Gas - Gaz réfrigérant - Gas refrigerante - Gas refrigerante	R452a	R452a	R452a	R452a
Max absorbed current - Courant absorbé maximal Corriente máx. absorbida - Corrente massima assorbita	4,9 A (50Hz-Γ ₄) 5,12 A (60Hz-Γ ₄)	7A (50Hz-Γ ₄) 7A (60Hz-Γ ₄)	10,3A	10,3A
Max absorbed power - Puissance absorbée maximale Potencia máxima absorbida - Potenza massima assorbita	830W (50Hz-Γ ₄) 972W (60Hz-Γ ₄)	1300W (50Hz-Γ ₄) 1500W (60Hz-Γ ₄)	2195W	2195W
Insulation thickness (mm) - Épaisseur d'isolation (mm) Espesor de aislamiento (mm) - Spessore di isolamento (mm)	60	60	60	60
Soft & Hard Blast Chilling - Refroidissement Soft & Hard Abatimiento rápido con ciclos soft y hard Refrigerazione Soft & Hard	◆	◆	◆	◆
Soft & Hard Deep Freezing - Surgélation Soft & Hard Congelación ultrarrápida con ciclos soft y hard Surgelazione Soft & Hard	◆	◆	◆	◆
Core probe or timed cycle - Sonde à cœur ou cycle minuté Sonda corazón o ciclo cronometrado Sonda al cuore o ciclo a tempo	◆	◆	◆	◆
Storage at the end of each cycle - Stockage à la fin de chaque cycle Almacenamiento al final de cada ciclo - Stoccaggio alla fine di ogni ciclo	◆	◆	◆	◆
Automatic defrost - Dégivrage automatique Desescarche automático - Scongellamento automatico	◆	◆	◆	◆
Core probe - Sonde à cœur - Sonda corazón - Sonda al cuore	—	◆	◆	◆
Options - Options - Opciones - Opzionali				
Core probe - Sonde à cœur - Sonda corazón - Sonda al cuore	◇			
Hot Gas Defrost - Dégivrage par gaz chaud Desescarche por gas caliente - Scongellamento con gas riscaldato	—	◇	◇	◇
HACCP Control - Contrôle HACCP Control APPCC- XACCP- Controllo HACCP	◇	◇	◇	◇
Pivoting Wheels kit - Kit roulettes pivotantes Kit de ruedas giratorias - Kit ruote pivotanti	◇	◇	◇	◇
Oven Coupling kit - Kit de couplage pour four Kit de acoplamiento para horno - Kit di sovrapposizione con forno	◇	◇	◇	◇
Sanitisation kit - Kit d'assainissement Kit de higienización - Kit di sanificazione	◇	◇	◇	◇


XCK10

790x760x1600	790x760x1600	790x760x1600
830x800x1790	830x800x1790	830x800x1790
128	128	128
148	148	148
10 trays 600x400 or 10 Trays GN1/1	10 trays 600x400 or 10 Trays GN1/1	10 trays 600x400 or 10 Trays GN1/1
74	74	74
220V - 3~ +N - 50Hz-Гц 220V - 3~ +N - 60Hz-Гц	400V - 3~ +N - 50Hz-Гц	440V - 3~ +N - 60Hz-Гц
4771 W (50Hz-Гц) 5726 W (50Hz-Гц)	4767 W	5230 W
40 kg +90° → +3°C	40 kg +90° → +3°C	40 kg +90° → +3°C
25 kg +90° → -18°C	25 kg +90° → -18°C	25 kg +90° → -18°C
R452a	R452a	R452a
11,7 A (50Hz-Гц) 13 A (60Hz-Гц)	6,7 A	7 A
3700 W (50Hz-Гц) 4400 W (60Hz-Гц)	3500 W	4100 W
60	60	60
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◇	◇	◇
◇	◇	◇
◇	◇	◇
◇	◇	◇
◇	◇	◇

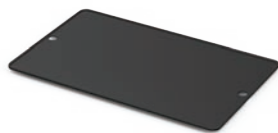

XCK15

790x760x1950	790x760x1950	790x760x1950
910 x 910 x 2090	910 x 910 x 2090	910 x 910 x 2090
161	161	161
225	225	225
15 trays 600x400 or 15 Trays GN1/1	15 trays 600x400 or 15 Trays GN1/1	15 trays 600x400 or 15 Trays GN1/1
70	70	70
220V - 3~ +N - 50Hz-Гц 220V - 3~ +N - 60Hz-Гц	400V - 3~ +N - 50Hz-Гц	440V - 3~ +N - 60Hz-Гц
4771W (50Hz-Гц) 5726W (60Hz-Гц)	4767W	5230W
40 kg +90° → +3°C	40 kg +90° → +3°C	40 kg +90° → +3°C
25 kg +90° → -18°C	25 kg +90° → -18°C	25 kg +90° → -18°C
R452a	R452a	R452a
11,7 A (50Hz-Гц) 13 A (60Hz-Гц)	6.7 A	7 A
3700 W (50Hz-Гц) 4400 W (60Hz-Гц)	3500 W	4100 W
60	60	60
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◆	◆	◆
◇	◇	◇
◇	◇	◇
◇	◇	◇
◇	◇	◇
◇	◇	◇

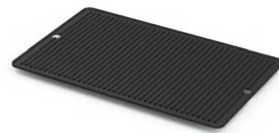
GRIDS & TRAYS GN 1/1 | GN 1/1 Grilles et plaques | GN 1/1 Rejillas y Bandejas | Griglie e teglie GN 1/1



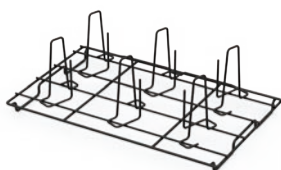
GP31 TRAY AIR-FRY GN 1/1 AISI304
PLAQUE AIR-FRY GN 1/1 AISI304
BANDEJA GASTRONOMICA AIR-FRY 1/1 AISI304
TEGLIA AIR-FRY GN 1/1 AISI304



GP37 TRAY BAKING GN 1/1 FLAT ALUM.+NONSTICK
PLAQUE DE CUISSON GN 1/1 PLATE
ANTIADHÉSIVE EN ALUMINUM
BANDEJA GASTRONOMICA PARA HORNEADO 1/1
PLANA ALUMINIO + ANTI ADHERENTE
TEGLIA COTTURA GN 1/1 PIANA IN ALLUMINIO
ANTIADERENTE



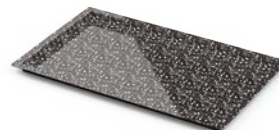
GP38 TRAY GRILL & ROAST GN 1/1 ALUM. NONSTICK
PLAQUE GRILL & RÔTI GN 1/1 ANTIADHÉSIVE EN
ALUMINUM
BANDEJA GRILL Y ASADO GN 1/1 ALUMINIO
ANTI ADHERENTE
TEGLIA GRILL & ROAST GN 1/1 IN ALLUMINIO
ANTIADERENTE



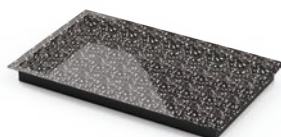
GP66 GRILL CHICKEN GN 1/1 AISI304 NONSTICK, 6PCS
GRILLE À POULET GN 1/1 AISI304 ANTIADHÉSIVE 6 PCS
ASADOR GASTRONOMICO PARA POLLO 1/1
AIS304 ANTI ADHERENTE 6 PIEZAS
TEGLIA PER POLLO GN 1/1 AISI304 ANTIADERENTE
6PZ



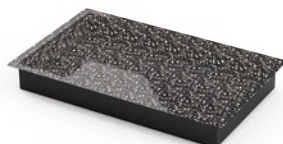
GG33 GRID GN 1/1 FLAT AISI304
GRILLE GN 1/1 PLATE AISI304
REJILLA GASTRONOMICA 1/1 PLANA AISI304
GRIGLIA PIANA GN 1/1 AISI304



GP23 CONTAINER GN 1/1 H20 ALUMINUM NONSTICK
RÉCIPIENT GN 1/1 H20 ANTIADHÉSIF EN ALUMINUM
RECIPIENTE GASTRONOMICO 1/1 H20 ALUMINIO
ANTI ADHERENTE
CONTENITORE GN 1/1 H20 IN ALLUMINIO
ANTIADERENTE



GP21 CONTAINER GN 1/1 H40 ALUMINUM NONSTICK
RÉCIPIENT GN 1/1 H40 ANTIADHÉSIF EN ALUMINUM
RECIPIENTE GASTRONOMICO 1/1 H40
ALUMINIO ANTI ADHERENTE
CONTENITORE GN 1/1 H40 IN ALLUMINIO
ANTIADERENTE



GP25 CONTAINER GN 1/1 H65 ALUMINUM NONSTICK
RÉCIPIENT GN 1/1 H65 ANTIADHÉSIF EN ALUMINUM
RECIPIENTE GASTRONOMICO 1/1 H65 ALUMINIO
ANTI ADHERENTE
CONTENITORE GN 1/1 H65 IN ALLUMINIO
ANTIADERENTE



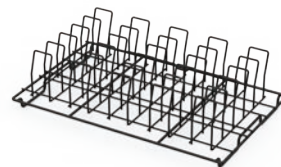
GP35 TRAY EGG GN 1/1 ALUMINUM NONSTICK
PLAQUE À OEUF GN 1/1 ANTIADHÉSIVE EN
ALUMINUM
BANDEJA GASTRONOMICA PARA HUEVOS
1/1 ALUMINIO ANTI ADHERENTE
TEGLIA PER UOVA GN 1/1 IN ALLUMINIO
ANTIADERENTE



GP36 GRILL GN 1/1 FLAT ENAMEL
GRILLE GN 1/1 PLATE ÉMAILLÉE
ASADOR GASTRONOMICO 1/1 PLANO
ENLOZADO
GRIGLIA PIANA GN 1/1 SMALTATA



GP58 GRILL SKEWERS GN 1/1 AISI304
GRILLE À BROCHETTES GN 1/1 AISI304
ASADOR GASTRONOMICO PARA
ESPETOS/PINCHOS 1/1 AISI304
GRIGLIA PER SPIEDINI GN 1/1 AISI304



GP67 GRILL RIBS GN 1/1 AISI304 NONSTICK 6PCS
GRILLE À CÔTELETES ANTIADHÉSIVE GN 1/1 AISI304 6 PCS
ASADOR GASTRONOMICO PARA RIBS 1/1 AISI304
ANTI ADHERENTE 9PIEZAS
GRIGLIA PER COSTINE GN 1/1 AISI304
ANTIADERENTE 6PZ



GP70 GREASE CONTAINER GN 1/1 AISI304
RÉCIPIENT À GRAISSE GN 1/1 AISI304
CONTENEDOR GASTRONOMICO PARA GRASA 1/1 AISI304
CONTENITORE PER GRASSO GN 1/1 AISI304



GP44 CONTAINER GN 1/1 H65 AISI304
RÉCIPIENT GN 1/1 H65 AISI304
RECIPIENTE GASTRONOMICO 1/1 H65 AISI304
CONTENITORE GN 1/1 H65 AISI304



GP45 CONTAINER GN 1/1 H65 PERFORATED AISI304
RÉCIPIENT GN 1/1 H65 PERFORÉ AISI304
RECIPIENTE GASTRONOMICO 1/1 H65 CALADO AISI304
CONTENITORE TRAFORATO GN 1/1 H65 AISI304

GRIDS & TRAYS GN 2/3 | GN 2/3 Grilles et plaques | GN 2/3 Rejillas y Bandejas | Griglie e teglie GN 2/3



GG55 GRID GN 2/3 FLAT AISI304
GRILLE GN 2/3 PLATE AISI304
REJILLA GASTRONOMICA 2/3 PLANA AISI304
GRIGLIA PIANA GN 2/3 AISI304



GP53 CONTAINER GN 2/3 H65 AISI304
RÉCIPIENT GN 2/3 H65 AISI304
RECIPIENTE GASTRONOMICO 2/3 H65 AISI304
CONTENITORE GN 2/3 H65 AISI304



GP54 CONTAINER GN 2/3 H65 PERFORATED AISI304
RÉCIPIENT GN 2/3 H65 PERFORÉ AISI304
RECIPIENTE GASTRONOMICO 2/3 H65 CALADO AISI304
CONTENITORE TRAFORATO GN 2/3 H65 AISI304



GP57 TRAY AIR-FRY GN 2/3 AISI304
PLAQUE AIR-FRY GN 2/3 AISI304
BANDEJA GASTRONOMICA AIR-FRY 2/3 AISI304
TEGLIA AIR-FRY GN 2/3 AISI304

GRIDS & TRAYS 600X400 | 600x400 Grilles et plaques | 600x400 Rejillas y Bandejas | Griglie e teglie 600x400



PG10 GRID 600X400 FLAT CHROME
GRILLE 600X400 PLATE CROMÉE
REJILLA CROMADA PLANA 600X400
GRIGLIA PIANA CROMATA 600X400



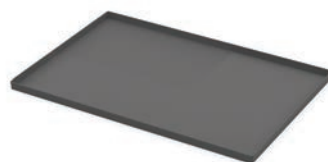
PT10 TRAY BAGUETTE 600X400 PERFORATED ALUM.
PLAQUE À BAGUETTE 600X400 PERFORÉ EN ALUMINUM
BANDEJA PARA BAGHETTE 600X400 CALADA ALUMINIO
TEGLIA PER BAGUETTE 600X400 TRAFORATA IN ALLUMINIO



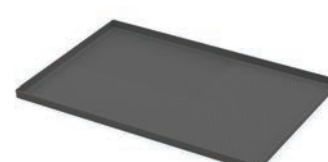
PT12 TRAY 600X400 PERFORATED ALUMINUM
PLAQUE 600X400 PERFORÉ EN ALUMINUM
BANDEJA 600X400 CALADA ALUMINIO
TEGLIA 600X400 TRAFORATA IN ALLUMINIO



PT13 TRAY 600X400 ALUMINUM
PLAQUE 600X400 EN ALUMINUM
BANDEJA 600X400 ALUMINIO
TEGLIA IN ALLUMINIO 600X400



PT14 TRAY 600X400 ALUMINUM NONSTICK
PLAQUE 600X400 ANTIADHÉSIVE EN ALUMINUM
BANDEJA 600X400 ALUMINIO ANTI ADHERENTE
TEGLIA 600X400 IN ALLUMINIO ANTIADERENTE

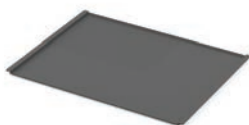


PT15 TRAY 600X400 PERFORATED ALUM. NONSTICK
PLAQUE 600X400 PERFORÉ ANTIADHÉSIVE
EN ALUMINUM
BANDEJA 600X400 CALADA ALUMINIO ANTI
ADHERENTE
TEGLIA 600X400 TRAFORATA IN ALLUMINIO
ANTIADERENTE

GRIDS & TRAYS 450X340 | 450x340 Grilles et plaques | 450x340 Rejillas y Bandejas | Griglie e teglie 450x340



PG12 GRID 450X340 FLAT CHROME
GRILLE 450X340 PLATE CHROMÉE
REJILLA CROMADA PLANA 450X340
GRIGLIA PIANA CROMATA 450X340



PT29 TRAY 450x340 ALUMINUM NONSTICK
PLAQUE 450X340 ANTIADHÉSIVE EN ALUMINUM
BANDEJA 450X340 ALUMINIO ANTI ADHERENTE
TEGLIA 450X340 IN ALLUMINIO ANTIADERENTE



PT31 TRAY 450X340 ALUMINUM
PLAQUE 450X340 EN ALUMINUM
BANDEJA 450X340 ALUMINIO
TEGLIA IN ALLUMINIO 450X340

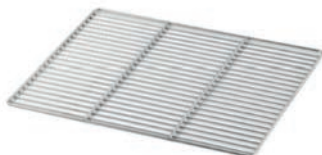


PT33 TRAY 450X340 PERFORATED ALUMINUM
PLAQUE 450X340 PERFORÉ EN ALUMINUM
BANDEJA 450X340 CALADA ALUMINIO
TEGLIA 450X340 TRAFORATA IN ALLUMINIO



PT34 TRAY 450X340 ALUMINUM PERFORATED NONSTICK
PLAQUE 450X340 PERFORÉ ANTIADHÉSIVE EN ALUMINUM
BANDEJA 450X340 ALUMINIO CALADO ANTI ADHERENTE
TEGLIA 450X340 TRAFORATA IN ALLUMINIO ANTIADERENTE

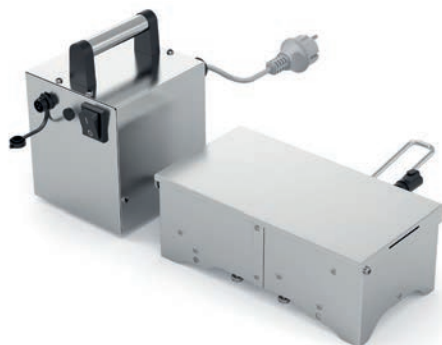
FULL SIZE GRIDS & TRAYS | Grilles et plaques taille grande | Rejillas y bandejas standard | Griglie e teglie Full size



PG15 GRID FULL SIZE FLAT CHROME
GRILLE PLATE CHROMÉE TAILLE GRANDE
REJILLA CROMADA PLANA TAMAÑO GRANDE
GRIGLIA PIANA CROMATA FULL SIZE

Smoker

Fumoir
Ahumador
Affumicatore



SMK02
UNIVERSAL SMOKER
FUMOIR UNIVERSEL
AHUMADOR UNIVERSAL
AFFUMICATORE UNIVERSALE



Kit wheels

Kits roues
Kit de ruedas
Kit ruote

R100
KIT, 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE - H100 MM
KIT, 2 ROULETTES AVEC FREIN + 2 ROULETTES SANS FREIN - H100 MM
KIT, 2 RUEDAS CON FRENO + 2 RUEDAS SIN FRENO - H100 MM
KIT, 2 RUOTE CON FRENI + 2 RUOTE SENZA FRENI - H100 MM



CP1
XQED20C CORE PROBE
XQED20C SONDE À CŒUR
XQED20C Sonda Corazón
SONDA AL CUORE PER XQED20C



CP5
XQED-DC, XCPD-DC CORE PROBE
SONDE À CŒUR XQED-DC, XCPD-DC
SONDA CORAZÓN XQED-DC, XCPD-DC
SONDA AL CUORE PER XQED-DC, XCPD-DC



DT1
DETERGENT 750 ML.
DÉTERGENT 750 ML
DETERGENTE 750 ML
DETERGENTE 750 ML



DT2
DETERGENT 6 KG.
DÉTERGENT 6 KG
DETERGENTE 6 KG
DETERGENTE 6 KG



DT4
DETERGENT 10 KG.
DÉTERGENT 10 KG
DETERGENTE 10 KG
DETERGENTE 10 KG

Stacking kits

Ensembles d'empilement
Kits de apilamiento
Kit di sovrapposizione



SKSQ
STAKING KIT FOR XQE GN 1/1
KIT D'EMPLAGE POUR XQE GN 1/1
KIT DE APILADO PARA XQE GN 1/1
KIT DI SOVRAPPOSIZIONE PER FORNI XQE GN 1/1

SKRI
STAKING KIT FOR XCD
KIT D'EMPLAGE POUR XCD
KIT DE APILADO PARA XCD
KIT DI SOVRAPPOSIZIONE PER FORNI XCD

SKCP
STAKING KIT FOR XCP
KIT D'EMPLAGE POUR XCP
KIT DE APILADO PARA XCP
KIT DI SOVRAPPOSIZIONE PER FORNI XCP

SKTO
STAKING KIT FOR XT 450X340 - GN 2/3
KIT D'EMPLAGE POUR XT 450X340 - GN 2/3
KIT DE APILADO PARA XT 450X340 - GN 2/3
KIT DI SOVRAPPOSIZIONE PER FORNI XT 450X340 - GN 2/3

SKTC
STAKING KIT FOR XT 600X400 GN 1/1
KIT D'EMPLAGE POUR XT 600X400 GN 1/1
KIT DE APILADO PARA XT 600X400 GN 1/1
KIT DI SOVRAPPOSIZIONE PER FORNI XT 600X400 GN 1/1



S1
SHOWER KIT
KIT DOUCHETTE
KIT DUCHA
KIT DOCCETTA



S20
WASHING SYSTEM KIT FOR XQED
KIT SYSTÈME DE NETTOYAGE XQED
KIT SISTEMA DE LAVADO XQED
KIT LAVAGGIO PER XQED

S21
WASHING SYSTEM KIT FOR XCPD
KIT SYSTÈME DE NETTOYAGE XCPD
KIT SISTEMA DE LAVADO XCPD
KIT LAVAGGIO PER XCPD

ACCESSORIES FOR BLAST CHILLERS | Accessoires pour cellules de refroidissement rapide | Accesorios para abatidores |
Accessori per gli abbattitori

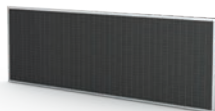


SK43 STACKING KIT FOR FOR XCK / XQE
 KIT D'EMPILAGE POUR XCK / XQE
 KIT DE APILADO PARA XCK / XQE
 KIT DI SOVRAPPOSIZIONE PER XCK / XQE

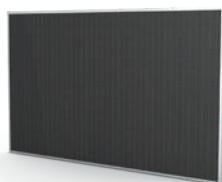


CP5 CORE PROBE (EXCLUDED XCK03)
 SONDE CENTRALE (XCK03 EXCLU)
 Sonda de temperatura central
 (EXCEPTO XCK03)
 Sonda al cuore (ESCLUSO XCK03)

HCCPPKDA KIT HCCP
 KIT HCCP
 KIT HCCP
 KIT HCCP



FIL01 AIR FILTER KIT (XCK05)
 KIT FILTRE AIR (XCK05)
 KIT DE FILTRADO DE AIRE (XCK05)
 KIT FILTRO DELL'ARIA (XCK05)



FIL02 AIR FILTER KIT (XCK08 - XCK10S - XCK10 - XCK15)
 KIT DE FILTRE À AIR (XCK08 - XCK10S - XCK10 - XCK15)
 KIT DE FILTRO DE AIRE (XCK08 - XCK10S - XCK10 - XCK15)
 KIT FILTRO DELL'ARIA (XCK08 - XCK10S - XCK10 - XCK1)



IX13 KIT ICE CREAM (XCK05)
 KIT POUR CRÈME GLACÉE (XCK05)
 KIT DE HELADO (XCK05)
 KIT PER GELATO (XCK05)



R100 KIT, 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE - H100 MM
 KIT, 2 ROULETTES AVEC FREIN + 2 ROULETTES SANS FREIN - H100 MM
 KIT, 2 RUEDAS CON FRENO + 2 RUEDAS SIN FRENO - H100 MM
 KIT, 2 RUOTE CON FRENI + 2 RUOTE SENZA FRENI - H100 MM



PG10 GRID 600X400 FLAT CHROME
 GRILLE 600X400 PLATE CHROMÉE
 REJILLA CROMADA PLANA 600X400
 GRIGLIA PIANA CROMATA 600X400



GG33 GRID GN 1/1 FLAT AISI304
 GRILLE GN 1/1 PLATE AISI304
 REJILLA GASTRONOMICA 1/1 PLANA AISI304
 GRIGLIA PIANA GN 1/1 AISI304



GG55 GRID GN 2/3 FLAT AISI304
 GRILLE GN 2/3 PLATE AISI304
 REJILLA GASTRONOMICA 2/3 PLANA AISI304
 GRIGLIA PIANA GN 2/3 AISI304





