



- Cook & Chill

IT Il sistema Cook & Chill Diamond System è il risultato di numerosi brevetti e innovazioni che lo rendono il sistema di cottura e raffreddamento rapido più avanzato sul mercato..

Ⓣ - Cottura perfetta grazie al controllo dell'umidità Cook & Chill (CCHY), un sistema di gestione del vapore "intelligente", indipendente dai prodotti e dai metodi di cottura. CCHY regola automaticamente l'immissione di aria fresca, l'emissione ideale di vapore e l'uscita dell'umidità in eccesso, garantendo una perfetta atmosfera di cottura in tutte le condizioni.

- Grazie al sistema Cook & Chill CCRR e all'ottimizzazione della camera di cottura, potrete beneficiare di una distribuzione uniforme del calore indipendentemente dal carico. Una temperatura uniforme grazie al preriscaldamento dell'aria fresca in ingresso assicura che il cibo sia sempre succoso, mediamente dorato e croccante. Un sistema automatico di raffreddamento rapido dell'involucro consente di risparmiare tempo quando si passa a programmi a bassa temperatura.

- Il sistema di pulizia automatica integrata (CCNA) di Cook & Chill consente di pulire perfettamente e senza fatica il forno, la caldaia e i ventilatori con la semplice pressione di un pulsante! - La funzione COOKING OPTIMISER consente di analizzare l'ordine di cottura ideale delle varie pietanze per ottimizzare i tempi, i consumi e generare risparmi (serie CT e AT). - CCBT è un ingegnoso sistema di cottura che permette di cuocere grandi pezzi di carne a bassa temperatura, garantendo una cottura perfetta senza perdere peso. Questa perdita di peso si riduce di oltre il 50% rispetto ai cicli di cottura tradizionali. Inoltre, questo sistema consente di conservare gli alimenti per 24 ore ad una temperatura superiore a 65° C senza proliferazione batterica (standard HACCP).

- La funzione tempo residuo (CCRT) stima il

tempo residuo che rimane prima della fine della cottura o del raffreddamento rapido. Questa funzione è automatica per ogni ciclo utilizzando una sonda e permette di pianificare meglio le attività.

- Il nuovo bruciatore a gas ad alta efficienza e lo scambiatore di calore scanalato aumentano l'efficienza del trasferimento di calore. Permettono di risparmiare fino al 20 per cento del consumo di gas e di ridurre del 20 per cento le emissioni nocive. Certificazione Gastec.

- La funzione CRUISE controlla automaticamente il processo di raffreddamento rapido in base al tipo e alle dimensioni dell'alimento. Completa il processo entro i limiti prescritti e preserva la qualità degli alimenti senza "essiccazione in superficie".

- Grazie al CCAS (Impulso di avvio automatico), dopo più di 24 ore di inattività, l'olio del compressore viene distribuito uniformemente nelle tubazioni, aumentando le prestazioni e la longevità delle celle.

- La funzione TURBO CCTC è stata progettata appositamente per la produzione continua. Scegliendo la temperatura da -36 a +3°C la funzione CCTC manterrà la temperatura impostata. Le turbine rimangono sempre in funzione e lo sbrinatorio viene gestito automaticamente.

- Controllando che la sonda al cuore sia inserita correttamente nel prodotto, viene garantita la funzione CCAC dei cicli rapidi di raffreddamento o congelamento, selezionando automaticamente il ciclo "sonda al cuore" o "tempo controllato" di conseguenza.

EN The concept off the Cook & Chill Diamond is the result of many patents and innovations which make of it the system

Ⓝ - Perfect cooking thanks to Cook & Chill humidity control (CCHY), an "intelligent" steam management system, independent of products and cooking methods. CCHY automatically regulates the intake of fresh air, the ideal steam emission and the outlet of excess humidity, which guarantees a perfect cooking atmosphere in all conditions.

- Thanks to the Cook & Chill CCRR system and the optimization of the baking chamber, you benefit from a uniform heat distribution regardless of the load. A uniform temperature thanks to the preheating of the incoming fresh air, ensures that the food is always juicy, medium golden and crispy. An automatic rapid enclosure cooling system saves time when switching to lower temperature programs.

- Cook & Chill's integrated automatic cleaning system (CCNA) allows you to clean the oven, boiler and fans perfectly and effortlessly at the touch of a button! - The COOKING OPTIMISER function allows you to analyze the ideal cooking order of your various dishes in order to optimize time, consumption and generate savings (CT and AT Series). - CCBT an ingenious cooking system that allows you to cook large pieces of meat at a low temperature, guaranteeing perfect cooking without losing weight. This weight loss is reduced by more than 50% compared to traditional cooking cycles. In addition, this system allows you to store your food for 24 hours at a temperature above 65° C without bacterial proliferation (HACCP standards).

- The residual time function (CCRT) estimates the residual time remaining before the end of the baking or rapid cooling. This



of cooking and the blast chilling most advanced of the market.

function is automatic for each cycle using a probe and allows you to better plan your activities.

- New high efficiency gas burner and grooved heat exchanger increase the efficiency of heat transfer. They save up to 20% of gas consumption and also reduce harmful emissions by 20%. Gastec certification.
- The CRUISE function automatically controls the rapid cooling process according to the type and size of the food. It completes the process within the prescribed limits and preserves the quality of the food without "surface drying out".
- Thanks to the CCAS (automatic start pulses), after more than 24 hours of inactivity, the compressor oil is distributed evenly in the pipes. Increasing cell performance and longevity.
- The TURBO CCTC function has been specially designed for continuous production. Choose the temperature, from -36 to +3°C, the CCTC function will keep the set temperature. The turbines always remain running and defrosting is automatically managed.
- By checking that the core probe is correctly inserted into the product, the CCAC function of the rapid cooling or freezing cycles is guaranteed, by automatically selecting the "core probe" or "controlled time" cycle accordingly.

El sistema Cook & Chill Diamond es el resultado de numerosas patentes e innovaciones que lo convierten en el sistema de cocción y enfriamiento rápido más avanzado del mercado.

- ES - Cocción perfecta gracias al control de la humedad de Cook & Chill (CCHY), un sistema de gestión de vapor "inteligente", independiente de los productos y de los métodos de cocción. CCHY regula automáticamente el suministro de aire fresco, la salida de vapor ideal y el exceso de humedad, asegurando una atmósfera de cocción perfecta en todas las condiciones.
- Gracias al sistema CCRR de Cook & Chill y a la optimización de la cámara de cocción, se beneficiará de una distribución uniforme del calor independientemente de la carga. Una temperatura uniforme gracias al precalentamiento del aire fresco entrante garantiza que los alimentos estén siempre jugosos, medianamente dorados y crujientes. Un sistema automático para el enfriamiento rápido de la cámara ahorra tiempo al cambiar a programas de baja temperatura.
- El sistema de limpieza automático integrado (CCNA) de Cook & Chill le permite limpiar el horno, la caldera y los ventiladores de forma perfecta y sin esfuerzo con sólo pulsar un botón. - La función COOKING OPTIMISER permite analizar el orden de cocción ideal de los distintos platos para optimizar el tiempo, el consumo y generar ahorros (series CT y AT). - CCBT es un ingenioso sistema de cocción que permite cocer grandes trozos de carne a baja temperatura, garantizando una cocción perfecta sin perder peso. Esta pérdida de peso se reduce en más de un 50% en comparación con los ciclos de cocción tradicionales. Además, este sistema permite almacenar los alimentos durante 24 horas a una temperatura superior a 65° C sin proliferación bacteriana (norma HACCP).
- La función CCRT calcula el tiempo restante antes de que finalice la cocción o el enfri-

amiento rápido. Esta función es automática para cada ciclo mediante una sonda y permite planificar mejor las actividades.

- El nuevo quemador de gas de alta eficiencia y el intercambiador de calor con ranuras aumentan la eficiencia de la transferencia de calor. Ahorran hasta un 20 por ciento del consumo de gas y reducen las emisiones nocivas en un 20 por ciento. Certificación Gastec.
- La función CRUISE controla automáticamente el proceso de enfriamiento rápido según el tipo y tamaño del alimento. Completa el proceso dentro de los límites prescritos y preserva la calidad de los alimentos sin "secado superficial".
- Gracias a la CCAS (Pulso de inicio automático), después de más de 24 horas de inactividad, el aceite del compresor se distribuye uniformemente en las tuberías, aumentando el rendimiento y la longevidad de las células.
- La función TURBO CCTC ha sido especialmente diseñada para la producción continua. Eligiendo la temperatura de -36 a +3°C, la función CCTC mantendrá la temperatura ajustada. Las turbinas están siempre en funcionamiento y el descongelamiento se gestiona automáticamente.
- Mediante la comprobación de la correcta inserción de la sonda a corazón en el producto, se garantiza la función CCAC de los ciclos de enfriamiento o congelación rápidos, seleccionando automáticamente el ciclo de "sonda a corazón" o "duración controlada" en consecuencia.

Cook & Chill
by Diamond

IT scegliete il Sistema Cook & Chill Diamond che vi conviene meglio.

☞ Una scelta completa di forni per soddisfare i cuochi più esigenti. Dai quello che esige solamente il meglio di un forno a quello che privilegia la sua creatività e la sua esperienza..

EN Choose the Cook & Chill Diamond system which is appropriate to you.

☞ A complete choice of ovens, to satisfy the most demanding chiefs. Which requires the best of a oven to that which privileges its creativity and its background.

ES Elija el Sistema Cook y Chill a Diamond que les conviene.

☞ Una elección completa de hornos, para satisfacer los jefes más exigentes. De el que exige el mejor de un horno a el que favorece su creatividad y su experiencia.

	As	At	C	Ct
Type of cooking				
Convection of 25 with 300°C	✓	✓	✓	✓
Steam 100°C	✓	✓	✓	✓
Steam with function "booster rocket" of 101 with 130°C (frozen...)	✓	✓		
Mixed Convection/steam of 25 with 250°C.	✓	✓	✓	✓
Steam low temp. 25-99°C (delicate products)	✓	✓		
Cooking low temp. CCBT (large sides of meat...).	✓	✓		
Functions regeneration and maintenance of 25 with 250°C.	✓	✓	✓	✓
Diamond «Plus»				
Multi timer cooking		✓		✓
Pasteurization of pasta/Dehydratat		✓		
CCHY - "Smart" system, management of the steam	✓	✓		
CCRR - Pre-heating of the entering fresh air and fast cooling	✓	✓	✓	✓
CCNA - Integrated automatic cleaning	✓	✓	✓	✓
CCBT - Low temperature cooking	✓	✓		
CCRT - Residual duration of cooking	✓	✓		
Standard equipment				
Core probe 	1	6	1	1
Cooking phases (by cycle)	4	16	4	16
Program	100	1000	100	1000
Cleaning tap unit	✓	✓	✓	✓
Fan speed	5	7	5	7
Structure with step of 65 mm « anti-"anti-tipping"»	✓	✓	✓	✓
Touch screen		✓		✓
Boiler	✓	✓		

(IT) Forni e cellule, avendo le stesse capacità di produzione ed utilizzando degli accessori di movimentazione 100% compatibile, vi permetteranno di ottimizzare la gestione, la flessibilità e di razionalizzare così la vostra attività. Di più una larga gamma di accessori vi permette di adattare il sistema Cook & Chill Diamond alla taglia o al settore della vostra attività, del kit di sovrapposizione passando dalla cappa aspirante, il servizio e la manutenzione è compreso per tutte le soluzioni del "banqueting system"...

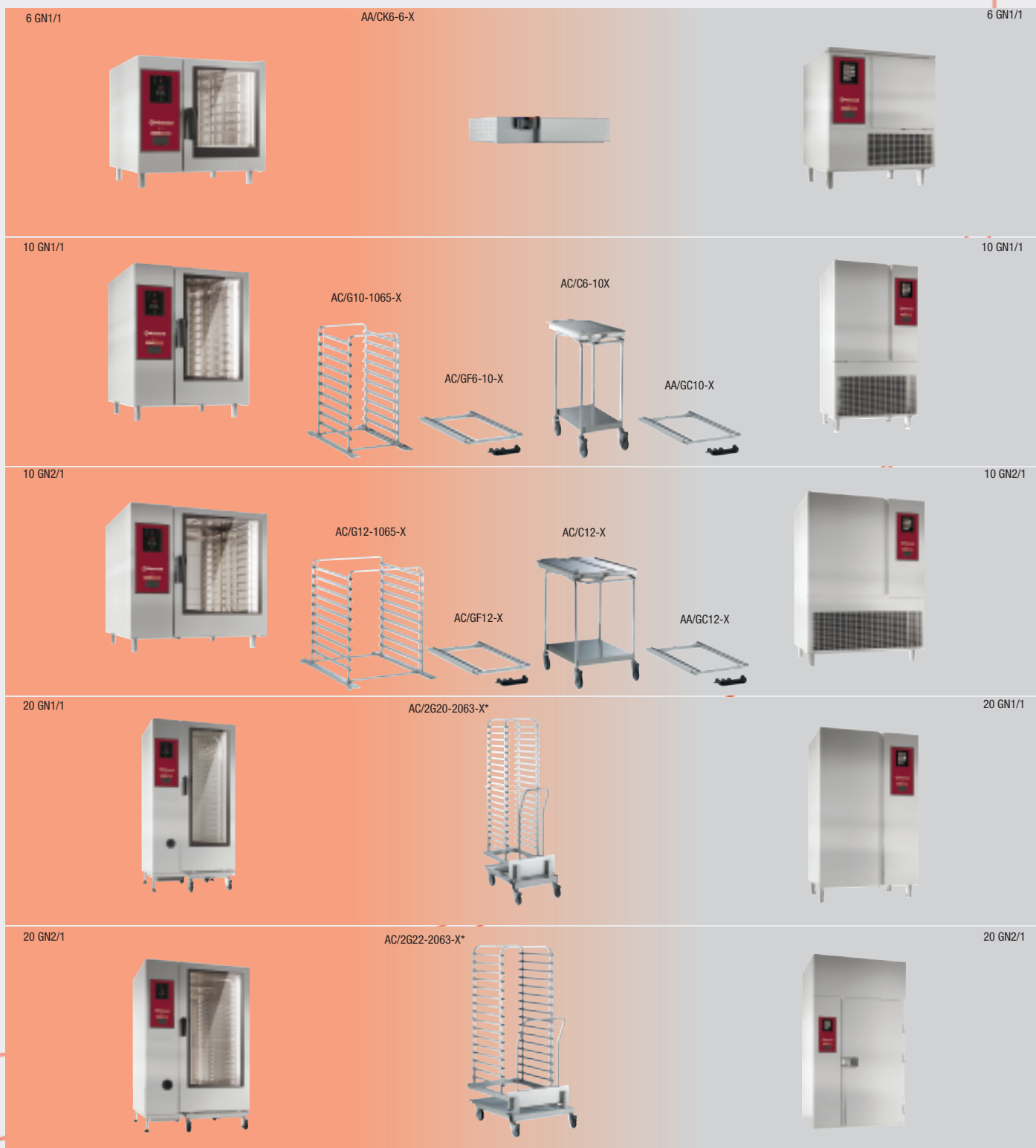
Di più una larga gamma di accessori vi permette di adattare il sistema Cook & Chill Diamond alla taglia o al settore della vostra attività, del kit di sovrapposizione passando dalla cappa aspirante, il servizio e la manutenzione è compreso per tutte le soluzioni del "banqueting system"...

(EN) Ovens and chillers, having same production capacities and using accessories of handling 100% compatible, will enable you to optimize management, flexibility and to thus rationalize your activity, A range of accessories allows you to adapt the Cook & Chill Diamond system to the size or the sector of your activity, from the kit of superposition to evacuation, the service, handling, including all the solutions for the "banqueting system"...

A range of accessories allows you to adapt the Cook & Chill Diamond system to the size or the sector of your activity, from the kit of superposition to evacuation, the service, handling, including all the solutions for the "banqueting system"...

(ES) Hornos y células, teniendo las mismas capacidades de producción y utilizando accesorios de manutención 100% compatible, les permitirán optimizar la gestión, la flexibilidad y racionalizar así su actividad, De uno amplios gamas de accesorios les permite adaptar el a Sistema Cook y Chill Diamond al tamaño o al sector de su actividad, del equipo de superposición pasando por la campana extractora que aspira, el servicio, la manutención, incluidas todas las soluciones para el "banqueting system"...

De uno amplios gamas de accesorios les permite adaptar el a Sistema Cook y Chill Diamond al tamaño o al sector de su actividad, del equipo de superposición pasando por la campana extractora que aspira, el servicio, la manutención, incluidas todas las soluciones para el "banqueting system"...



* Standard delivery with oven



**AUTO
CLEANING**

ADVANTAGE

IT - Vapore a iniezione diretta (90% di saturazione) - Comandi a tasti sensibili, "display digitale" - 11 livelli di umidificazione, la cottura in 2 fasi (scelta di 2 diversi tipi di cottura successivi). - Memoria (pre-programmabile) per 100 ricette, cottura in 4 diverse fasi (scelta di 4 diversi tipi di cottura successivi). - 5 regolatori di velocità - Sonda a cuore (1 sensore) - Pre-riscaldamento automatico e raffreddamento rapido della camera di cottura. - Dispositivo automatico "autopulente" integrato, 4 cicli a scelta.

EN - Direct injection steam (90% saturation) - Touch-sensitive "digital display" controls - 11 levels of humidification, cooking in 2 different phases (choice of 2 different types of successive cooking). - Memory (pre-programmable) for 100 recipes, cooking in 4 different phases (choice of 4 different types of successive cooking). - 5 speed controls - Core probe (1 sensor) - Automatic pre-heating and rapid cooling of the cooking chamber. - "AUTO-CLEANING" integrated automatic cleaning device, 4 different cycles to choose from.

ES - Vapor con inyección directa (90% de saturación). - Controles con teclas sensibles, pantalla digital. - 11 niveles de humidificación, cocción en 2 fases (elección de 2 tipos diferentes de cocción posterior). - Memoria (preprogramable) para 100 recetas, cocción en 4 fases diferentes (elección de 4 tipos diferentes de cocción posterior). - 5 controladores de velocidad. - Sonda a corazón (1 sensor) - Precaentamiento automático y enfriamiento rápido de la cámara de cocción. - Dispositivo automático de "autolimpieza" integrado, 4 ciclos de elección.

IT Forni a vapore diretto / convezione

- Pannello di controllo (Termostato da 25 a 300° C. - Timer da 1 min a 8 h,) con display digitale: accessibilità frontale, facilità e velocità per il servizio post-vendita, classe di protezione IPx5 (contro i getti d'acqua alla lancia).
- Costruzione interna ed esterna in acciaio inox AISI 304, isolamento termico in fibra ceramica, pannello di controllo con filtro in acciaio inox, evitando l'intasamento dei componenti (pannello ventilato), piedi in acciaio inox.
- Camera di cottura: completamente saldata, angoli arrotondati. Guarnizione fissata alla parte anteriore della camera. Struttura portapiatti facilmente rimovibile. Diffusori di calore facilmente smontabili. Sfiato motorizzato di grandi dimensioni che consente tutte le cotture.
- Porta doppio vetro: impugnatura ergonomica e atermica, chiusura automatica con sicurezza evitando qualsiasi apertura accidentale, recupero condensa integrato nella porta, vetro interno montato su cerniere, facilitando la pulizia e garantendo una perfetta igiene. La circolazione dell'aria tra i vetri garantisce un migliore isolamento termico. Microinterruttore per l'arresto della ventola all'apertura. Illuminazione LED laterale per una visione complessiva della camera.
- Riscaldamento a gas: tramite bruciatori pulsato e scambiatori di calore scanalati, per accrescere l'efficienza e risparmiare fino al 20% del consumo di gas riducendo del 20% le emissioni nocive.
- Riscaldamento elettrico: tramite resistenze blindate circolari in acciaio inox posizionate dietro i deflettori della ventola, vapore per nebulizzazione.

EN Direct steam / convection ovens

- Control panel (Thermostat from 25° to 300°C. - Timer from 1 min to 8 h,.....) with digital display: front accessibility, ease and speed for after-sales service, protection class IPx5 (against water jets with a lance)
- Internal and external construction in AISI 304 stainless steel, thermal insulation in ceramic fibre, control panel equipped with a stainless steel filter, preventing clogging of components (ventilated panel), stainless steel feet.
- Cooking chamber: fully welded, corners and rounded corners. Seal fixed on the front face of the cooking chamber. Easily removable plate holder structure. Easily removable heat diffusers. Our motorized largely dimensioned allowing all cooking.
- Double glazed door: ergonomic and athermic handle, automatic closing with safety to prevent accidental opening, condensation recuperator integrated in the door, interior glass mounted on hinges, making cleaning easier and guaranteeing perfect hygiene. Air circulation between the windows ensures better thermal insulation. Microswitch for stopping the fan when opening. Side LED lighting for a global view of the area.
- Gas heating: by means pulsed of burners and grooved heat exchangers, increase efficiency and save up to 20% on gas consumption and 20% on harmful emissions.
- Electric heating: by circular stainless steel armoured resistors placed behind the fan deflectors, steam by nebulizer.

ES Hornos de vapor directo / convección

- Panel de control (Termostato de 25 a 300°C. - Temporizador de 1 min a 8 h,) con pantalla digital: accesibilidad frontal, facilidad y velocidad para el servicio posventa, clase de protección IPx5 (contra chorros de agua en la lanza).
- Construcción interna y externa en acero inoxidable AISI 304, aislamiento térmico de fibra cerámica, panel de control con filtro de acero inoxidable, evitando la obstrucción de componentes (panel ventilado), pies de acero inoxidable.
- Cámara de cocción: totalmente soldada, esquinas redondeadas. Junta adherida al frente de la cámara. Estructura porta platos fácilmente extraíble. Difusores de calor fácilmente desmontables. Salida de aire motorizada que permite todas las operaciones de cocción.
- Puerta de doble acristalamiento: manija ergonómica y térmica, cierre automático con seguridad que evita cualquier apertura accidental, recuperación de condensado integrada en la puerta, vidrio interno montado en las bisagras, facilita la limpieza y garantiza una higiene perfecta. La circulación del aire entre las gafas asegura un mejor aislamiento térmico. Microinterruptor para detener el ventilador en la apertura. Iluminación LED lateral para una vista general de la cámara.
- Calefacción de gas: a través de quemadores pulsado y intercambiadores de calor estriados, para aumentar la eficiencia y ahorrar hasta un 20% del consumo de gas al reducir las emisiones nocivas en un 20%.
- Calefacción eléctrica: a través de elementos calefactores circulares blindados de acero inoxidable colocados detrás de los deflectores del ventilador, vaporización.

page 392



03





	SDE/XC-06	SDE/XC-10	SDE/XC-12	SDE/XC-20	SDE/XC-22
Capacity	6x 1/1 (30 kg) 5x 600x400* mm	10x 1/1 (50 kg) 8x 600x400* mm	10x 2/1 (100 kg) 8x 600x400* mm	20x 1/1 (100 kg) 16x 600x400* mm	20x 2/1 (200 kg) 16x 600x400* mm
Charge Max. (kg)	30	50	100	100	200
Accepted GN 1/3 - 1/2 - 2/3	✓	✓	-	✓	-
Exterior dimensions	867x850xh808	867x850xh1058	1090x1046xh1058	911x864xh1794	1162x1066xh1794
Electric connection	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**
Power kW	11	19	35,4	37,7	65,4
Weight (kg) Packaging (m³)	156 0,84	159 1,04	195 1,58	340 1,83	450 2,77
	7 396,00 EUR	9 376,00 EUR	16 166,00 EUR	21 146,00 EUR	30 294,00 EUR

	SDG/XC-06	SDG/XC-10	SDG/XC-12	SDG/XC-20	SDG/XC-22
Capacity	6x 1/1 (30 kg) 5x 600x400* mm	10x 1/1 (50 kg) 8x 600x400* mm	10x 2/1 (100 kg) 8x 600x400* mm	20x 1/1 (100 kg) 16x 600x400* mm	20x 2/1 (200 kg) 16x 600x400* mm
Charge Max. (kg)	30	50	100	100	200
Accepted GN 1/3 - 1/2 - 2/3	✓	✓	-	✓	-
Exterior dimensions	867x850xh808	867x850xh1058	1090x1046xh1058	911x864xh1794	1162x1066xh1794
Gas & electric connection	1/2" 230/1N 50Hz	1/2" 230/1N 50Hz	1/2" 230/1N 50Hz	1" 230/1N 50Hz	1" 230/1N 50Hz
Power Kcal-h / kW	10318 / 1,1	26655 / 1,1	40413 / 1,5	46432 / 1,80	85985 / 2,5
Weight (kg) Packaging (m³)	137 0,84	157 1,04	209 1,58	340 1,83	450 2,77
	9 495,00 EUR	11 194,00 EUR	18 797,00 EUR	23 668,00 EUR	34 520,00 EUR

Type of cooking

Convection of 25 with 300°C	✓
Steam 100°C	✓
Steam with function "booster rocket" of 101 with 130°C (frozen...)	
Mixed convection/steam of 25 with 250°C.	✓
Steam low temp. 25-99°C (delicate products)	
Cooking low temp. CCBT (large sides of meat...).	
Functions regeneration and maintenance of 25 with 250°C.	✓

* Pastry kit in option • **230/3 50Hz (+5%)


**TOUCH
SCREEN**

**AUTO
CLEANING**

ADVANTAGE

IT - Vapore a iniezione diretta (90% di saturazione). - Comandi TOUCH SCREEN display digitale di 7 a colori a ad alta definizione. - Gestione dei preferiti sulla schermata iniziale. - Allarme acustico e visivo a fine programma. - 2 modalità di cottura (programmata, manuale). - 11 livelli di umidificazione. - Memoria (pre-programmabile) per 1000 ricette, cottura in 16 diverse fasi (scelta di 16 diversi tipi di cottura successivi). - Porta USB per conservare e trasferire i diversi programmi di cottura (gestione dati HACCP). - 7 regolatori di velocità. - Sonda a cuore (1 sensore). - Pre-riscaldamento automatico e raffreddamento rapido della camera di cottura. - La funzione COOKING OPTIMISER consente di analizzare l'ordine di cottura ideale delle varie pietanze per ottimizzare i tempi, i consumi e generare risparmi (Solo modello TOUCH SCREEN). - Dispositivo automatico AUTO-CLEANING integrato, 4 cicli a scelta, funzione ECONOMIZZATORE per il risparmio d'acqua e detergente.

EN - Direct injection steam (90% saturation). - TOUCH SCREEN 7 and high definition color controls. - Managing favorites on the home screen. - Audible and visual alert for program end. - 2 cooking modes (programmed, manual). - 11 humidification levels. - Memory (pre-programmable) for 1000 recipes, cooking on 16 different phases (choice of 16 different successive cooking types). - USB port for storage, transfer the various cooking programs (HACCP data management). - 7 speed controls. - Core probe (1 sensor). - Automatic pre-heating and rapid cooling of the cooking chamber. - The COOKING OPTIMISER function allows you to analyze the ideal cooking order of your various dishes in order to optimize time, consumption and generate savings (TOUCH SCREEN model only). - AUTO-CLEANING integrated automatic cleaning device, 4 different cycles to choose from, ECONOMIZER function allowing water and detergent savings.

ES - Vapor con inyección directa (90% de saturación). - Controles TOUCH SCREEN 7 en color y alta definición. - Gestión de favoritos en la pantalla de inicio. - Alarma acústica y visual al final del programa. - 2 modos de cocción (programado, manual). - 11 niveles de humidificación. - Memoria (pre-programable) para 1000 recetas, cocción en 16 fases diferentes (elección de 16 tipos diferentes de cocción posterior). - Puerto USB para almacenar y transferir diferentes programas de cocción (gestión de datos HACCP). - 7 controladores de velocidad. - Sonda a corazón (1 sensor). - Precalentamiento automático y enfriamiento rápido de la cámara de cocción. - La función COOKING OPTIMISER permite analizar el orden de cocción ideal de los distintos platos para optimizar el tiempo, el consumo y generar ahorros (Sólo en el modelo TOUCH SCREEN). - Dispositivo automático de AUTO-CLEANING integrado, 4 ciclos de elección, Función ECONOMIZADOR para ahorro de agua y detergente.

IT Forni a vapore diretto / convezione a schermo "TOUCH"

- Pannello di controllo a schermo tattile 7", accessibilità frontale, facilità e velocità per il servizio post-vendita, classe di protezione IPx5 (contro i getti d'acqua alla lancia).
- Costruzione interna ed esterna in acciaio inox AISI 304, isolamento termico in fibra ceramica, pannello di controllo con filtro in acciaio inox, evitando l'intasamento dei componenti (pannello ventilato), piedi in acciaio inox.
- Camera di cottura: completamente saldata, angoli arrotondati. Guarnizione fissata alla parte anteriore della camera. Struttura portapiatti facilmente rimovibile. Diffusori di calore facilmente smontabili. Sfiato motorizzato di grandi dimensioni che consente tutte le cotture.
- Porta doppio vetro: impugnatura ergonomica e atermica, chiusura automatica con sicurezza evitando qualsiasi apertura accidentale, recupero condensa integrato nella porta, vetro interno montato su cerniere, facilitando la pulizia e garantendo una perfetta igiene. La circolazione dell'aria tra i vetri garantisce un migliore isolamento termico. Microinterruttore per l'arresto della ventola all'apertura. Illuminazione LED laterale per una visione complessiva della camera.
- Riscaldamento a gas: tramite bruciatori pulsato e scambiatori di calore scanalati, per accrescere l'efficienza e risparmiare fino al 20% del consumo di gas riducendo del 20% le emissioni nocive.
- Riscaldamento elettrico: tramite resistenze blindate circolari in acciaio inox posizionate dietro i deflettori della ventola, vapore per nebulizzazione.

EN Direct steam/convection ovens "TOUCH"

- 7" TOUCH SCREEN control panel, front accessibility, ease and speed for after-sales service, IPx5 protection rating (against water jets with a hose).
- Internal and external construction in AISI 304 stainless steel, thermal insulation in ceramic fibre, control panel equipped with a stainless steel filter, preventing clogging of components (ventilated panel), stainless steel feet.
- Cooking chamber: fully welded, corners and rounded corners. Seal fixed on the front face of the cooking chamber. Easily removable plate holder structure. Easily removable heat diffusers. Our motorized largely dimensioned allowing all cooking.
- Double glazed door: ergonomic and athermic handle, automatic closing with security to prevent accidental opening, condensation recuperator integrated in the door, hinged inner glass. Air circulation between the windows ensures better thermal insulation. Microswitch for stopping the fan when opening. Side LED lighting for a global view of the speaker.
- Gas heating: by means pulsed of burners and grooved heat exchangers, increase efficiency and save up to 20% on gas consumption and 20% on harmful emissions.
- Electric heating: by circular stainless steel armoured resistors placed behind the fan deflectors, steam by nebulizer.

ES Hornos de vapor directo / convección con pantalla "TOUCH"

- Panel de control de pantalla táctil de 7", accesibilidad frontal, facilidad y velocidad para el servicio posventa, clase de protección IPx5 (contra chorros de agua en la lanza)
- Construcción interna y externa en acero inoxidable AISI 304, aislamiento térmico de fibra cerámica, panel de control con filtro de acero inoxidable, evitando la obstrucción de componentes (panel ventilado), pies de acero inoxidable.
- Cámara de cocción: totalmente soldada, esquinas redondeadas. Junta adherida al frente de la cámara. Estructura porta platos fácilmente extraíble. Difusores de calor fácilmente desmontables. Salida de aire motorizada que permite todas las operaciones de cocción.
- Puerta de doble acristalamiento: manija ergonómica y térmica, cierre automático con seguridad que evita cualquier apertura accidental, recuperación de condensado integrada en la puerta, vidrio interno montado en las bisagras, facilita la limpieza y garantiza una higiene perfecta. La circulación del aire entre las gafas asegura un mejor aislamiento térmico. Microinterruptor para detener el ventilador en la apertura. Iluminación LED lateral para una vista general de la cámara.
- Calefacción de gas: a través de quemadores pulsado y intercambiadores de calor estriados, para aumentar la eficiencia y ahorrar hasta un 20% del consumo de gas al reducir las emisiones nocivas en un 20%.
- Calefacción eléctrica: a través de elementos calefactores circulares blindados de acero inoxidable colocados detrás de los deflectores del ventilador, vaporización.

page 392



03





	SDET/XC-06	SDET/XC-10	SDET/XC-12	SDET/XC-20	SDET/XC-22
Capacity	6x 1/1 (30 kg) 5x 600x400* mm	10x 1/1 (50 kg) 8x 600x400* mm	10x 2/1 (100 kg) 8x 600x400* mm	20x 1/1 (100 kg) 16x 600x400* mm	20x 2/1 (200 kg) 16x 600x400* mm
Charge Max. (kg)	30	50	100	100	200
Accepted GN 1/3 - 1/2 - 2/3	✓	✓	-	✓	-
Exterior dimensions	867x850xh808	867x850xh1058	1090x1046xh1058	911x864xh1794	1162x1066xh1794
Electric connection	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**
Power kW	11	19	35,4	37,7	65,4
Weight (kg) Packaging (m³)	156 0,84	159 1,04	195 1,58	340 1,83	450 2,77
	8 783,00 EUR	11 204,00 EUR	18 295,00 EUR	25 407,00 EUR	32 800,00 EUR

	SDGT/XC-06	SDGT/XC-10	SDGT/XC-12	SDGT/XC-20	SDGT/XC-22
Capacity	6x 1/1 (30 kg) 5x 600x400* mm	10x 1/1 (50 kg) 8x 600x400* mm	10x 2/1 (100 kg) 8x 600x400* mm	20x 1/1 (100 kg) 16x 600x400* mm	20x 2/1 (200 kg) 16x 600x400* mm
Charge Max. (kg)	30	50	100	100	200
Accepted GN 1/3 - 1/2 - 2/3	✓	✓	-	✓	-
Exterior dimensions	867x850xh808	867x850xh1058	1090x1046xh1058	911x864xh1794	1162x1066xh1794
Gas & electric connection	1/2" 230/1N 50Hz	1/2" 230/1N 50Hz	1/2" 230/1N 50Hz	1" 230/1N 50Hz	1" 230/1N 50Hz
Power Kcal-h / kW	10318 / 1,1	26655 / 1,1	40413 / 1,5	46432 / 1,80	85985 / 2,5
Weight (kg) Packaging (m³)	137 0,84	157 1,04	209 1,58	340 1,83	450 2,77
	11 216,00 EUR	13 390,00 EUR	20 486,00 EUR	27 882,00 EUR	37 668,00 EUR

Type of cooking

Convection of 25 with 300°C	✓
Steam 100°C	✓
Steam with function "booster rocket" of 101 with 130°C (frozen...)	
Mixed convection/steam of 25 with 250°C.	✓
Steam low temp. 25-99°C (delicate products)	
Cooking low temp. CCBT (large sides of meat...).	
Functions regeneration and maintenance of 25 with 250°C.	✓

* Pastry kit in option • **230/3 50Hz (+5%)



page 392


**AUTO
CLEANING**
03


ADVANTAGE

Ⓜ - Vapore generato da boiler (100% di saturazione). - Comandi a tasti sensibili, display digitale. - Tecnologia By-pass (sonda che genera il tasso di umidità), cottura in 2 fasi (scelta di 2 diversi tipi di cottura successivi). - Memoria (pre-programmabile) per 100 ricette, cottura in 4 diverse fasi (scelta di 4 diversi tipi di cottura successivi). - BANQUETING funzione di rigenerazione - LOW T° COOKING cottura a bassa temperatura (T° inferiore a 100°C). - 5 regolatori di velocità. - Sonda a cuore (1 sensore). - Pre-riscaldamento automatico e raffreddamento rapido della camera di cottura. - Dispositivo automatico AUTO-CLEANING integrato (CCNA) con disincretante del boiler, 4 cicli a scelta.

Ⓝ - Steam generated by boiler (100% saturation). - Touch-sensitive controls digital display. - By-pass technology (probe that manages the humidity level), 2-stage cooking (choice of 2 different successive cooking types). - Memory (pre-programmable) for 100 recipes, cooking on 4 different phases (choice of 4 different successive cooking types). BANQUETING regeneration function. - LOW T° COOKING cooking at low temperature (T° below 100°C). - 5 speed controls - Core probe (1 sensor). - Automatic pre-heating and rapid cooling of the cooking chamber. - AUTO-CLEANING integrated automatic cleaning device (CCNA) with boiler descaling, 4 different cycles at choice.

Ⓞ - Vapor generado por la caldera (100% de saturación). - Controles con teclas sensibles, pantalla digital. - Tecnología By-pass (que genera la tasa de humedad), cocción en 2 fases (elección de 2 tipos diferentes de cocción posterior). - 11 niveles de humidificación, cocción en 2 fases (elección de 2 tipos diferentes de cocción posterior). - Memoria (preprogramable) para 100 recetas, cocción en 4 fases diferentes (elección de 4 tipos diferentes de cocción posterior). - BANQUETING función de regeneración. - LOW T° COOKING cocción a baja temperatura (T° inférieure à 100°C). - 5 controladores de velocidad. - Sonda a corazón (1 sensor). - Pre calentamiento automático y enfriamiento rápido de la cámara de cocción. - Dispositivo automático de AUTO-CLEANING integrado (CCNA) con descalcificador de la caldera, 4 ciclos de elección.

Ⓜ Forni a vapore con caldaia/convezione

- Pannello di controllo (Termostato da 25 a 300° C). - Timer da 1 min a 8 h,) con display digitale: concetto chiaro e logico, accessibilità frontale, facilità e velocità per il servizio post-vendita, classe di protezione IPx5 (contro i getti d'acqua alla lancia). - Costruzione interna ed esterna in acciaio inox AISI 304, isolamento termico in fibra ceramica, pannello di controllo con filtro in acciaio inox, evitando l'intasamento dei componenti (pannello ventilato), piedi in acciaio inox. - Camera di cottura: completamente saldata, angoli arrotondati. Guarnizione fissata alla parte anteriore della camera. Condensatore a vapore di serie: riduce la temperatura della condensa all'evacuazione e limita l'uscita all'apertura della porta. Struttura portapiatti facilmente rimovibile. Diffusori di calore facilmente smontabili. Sfiato motorizzato di grandi dimensioni che consente tutte le cotture. - Porta doppio vetro: impugnatura ergonomica e atermica, chiusura automatica con sicurezza evitando qualsiasi apertura accidentale, recupero condensa integrato nella porta, vetro interno montato su cerniere, facilitando la pulizia e garantendo una perfetta igiene. La circolazione dell'aria tra i vetri garantisce un migliore isolamento termico. Microinterruttore per l'arresto della ventola all'apertura. Illuminazione LED laterale per una visione complessiva della camera. - Riscaldamento a gas: tramite bruciatori pulsato e scambiatori di calore scanalati, per accrescere l'efficienza e risparmiare fino al 20% del consumo di gas riducendo del 20% le emissioni nocive. - Riscaldamento elettrico: tramite resistenze blindate circolari in acciaio inox posizionate dietro i deflettori della ventola, vapore: tramite resistenze blindate in acciaio inox in un boiler esterno.

Ⓝ Steam ovens with boiler/convection

- Control panel (Thermostat from 25° to 300°C. - Timer from 1 min to 8 h,...) with digital display: clear and logical design, front accessibility, ease and speed for after-sales service, IPx5 protection rating (against water jets at the lance). Internal and external construction in AISI 304 stainless steel, thermal insulation in ceramic fibre, control panel equipped with a stainless steel filter, preventing clogging of components (ventilated panel), stainless steel feet. - Cooking chamber: fully welded, fully waterproof, rounded corners and angles without roughness. Seal fixed on the front face of the cooking chamber. Standard steam condenser reduces the temperature of the condensate when evacuated and limits the steam output when the door is opened. Easily removable plate holder structure. Easily removable heat diffusers. Our motorized largely dimensioned allowing all cooking. - Double glazed door: ergonomic and athermic handle, automatic closing with safety to prevent accidental opening, condensation recuperator integrated in the door, interior glass mounted on hinges, making cleaning easier and guaranteeing perfect hygiene. Air circulation between the windows ensures better thermal insulation. Microswitch for stopping the fan when opening. Side LED lighting for a global view of the speaker. - Gas heating: by means pulsed of burners and grooved heat exchangers, increase efficiency and save up to 20% on gas consumption and 20% on harmful emissions. - Electric heating: by circular stainless steel shielded resistors placed behind the fan deflectors, steam: by stainless steel shielded resistors in an external boiler.

Ⓞ Hornos vapor con caldera/convección

- Panel de control (Termostato de 25 a 300°C). - Temporizador de 1 min a 8 h,) con pantalla digital: concepción clara y lógica, accesibilidad frontal, facilidad y velocidad para el servicio posventa, clase de protección IPx5 (contra chorros de agua en la lanza). - Construcción interna y externa en acero inoxidable AISI 304, aislamiento térmico de fibra cerámica, panel de control con filtro de acero inoxidable, evitando la obstrucción de componentes (panel ventilado), pies de acero inoxidable. - Cámara de cocción: totalmente soldada, esquinas redondeadas. Junta adherida al frente de la cámara. Condensador de vapor estándar: reduce la temperatura del condensado a la evacuación y limita la salida cuando se abre la puerta. Estructura porta platos fácilmente extraíble. Difusores de calor fácilmente desmontables. Salida de aire motorizada que permite todas las operaciones de cocción. - Puerta de doble acristalamiento: manija ergonómica y térmica, cierre automático con seguridad que evita cualquier apertura accidental, recuperación de condensado integrada en la puerta, vidrio interno montado en las bisagras, facilita la limpieza y garantiza una higiene perfecta. La circulación del aire entre las gafas asegura un mejor aislamiento térmico. Microinterruptor para detener el ventilador en la apertura. Iluminación LED lateral para una vista general de la cámara. - Calefacción de gas: a través de quemadores pulsado e intercambiadores de calor estriados, para aumentar la eficiencia y ahorrar hasta un 20% del consumo de gas al reducir las emisiones nocivas en un 20%. - Calefacción eléctrica: a través de elementos calefactores circulares blindados de acero inoxidable colocados detrás de los deflectores del ventilador, vapor: a través de elementos calefactores blindados de acero inoxidable en una caldera externa.



As



	SBES/XC-06	SBES/XC-10	SBES/XC-12	SBES/XC-20	SBES/XC-22
Capacity	6x 1/1 (30 kg) 5x 600x400* mm	10x 1/1 (50 kg) 8x 600x400* mm	10x 2/1 (100 kg) 8x 600x400* mm	20x 1/1 (100 kg) 16x 600x400* mm	20x 2/1 (200 kg) 16x 600x400* mm
Charge Max. (kg)	30	50	100	100	200
Accepted GN 1/3 - 1/2 - 2/3	✓	✓	-	✓	-
Exterior dimensions	867x850xh808	867x850xh1058	1090x1046xh1058	911x864xh1794	1162x1066xh1794
Electric connection	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**
Power kW	11	19	35,4	37,7	65,4
Weight (kg) Packaging (m³)	167 0,84	160 1,04	208 1,58	340 1,83	450 2,77
	9 168,00 EUR	11 116,00 EUR	17 857,00 EUR	23 515,00 EUR	33 991,00 EUR

	SBGS/XC-06	SBGS/XC-10	SBGS/XC-12	SBGS/XC-20	SBGS/XC-22
Capacity	6x 1/1 (30 kg) 5x 600x400* mm	10x 1/1 (50 kg) 8x 600x400* mm	10x 2/1 (100 kg) 8x 600x400* mm	20x 1/1 (100 kg) 16x 600x400* mm	20x 2/1 (200 kg) 16x 600x400* mm
Charge Max. (kg)	30	50	100	100	200
Accepted GN 1/3 - 1/2 - 2/3	✓	✓	-	✓	-
Exterior dimensions	867x850xh808	867x850xh1058	1090x1046xh1058	911x864xh1794	1162x1066xh1794
Gas & electric connection	1/2" 230/1N 50Hz	1/2" 230/1N 50Hz	1/2" 230/1N 50Hz	1" 230/1N 50Hz	1" 230/1N 50Hz
Power Kcal-h / kW	10318 / 1,1	26655 / 1,1	40413 / 1,5	46432 / 1,80	85985 / 2,5
Weight (kg) Packaging (m³)	152 0,84	168 1,04	222 1,58	340 1,83	450 2,77
	12 238,00 EUR	14 052,00 EUR	22 055,00 EUR	27 941,00 EUR	41 353,00 EUR

Type of cooking

Convection of 25 with 300°C	✓
Steam 100°C	✓
Steam with function "booster rocket" of 101 with 130°C (frozen...)	✓
Mixed convection/steam of 25 with 250°C.	✓
Steam low temp. 25-99°C (delicate products)	✓
Cooking low temp. CCBT (large sides of meat...).	✓
Functions regeneration and maintenance of 25 with 250°C.	✓

* Pastry kit in option • **230/3 50Hz (+5%)

TOUCH
SCREENAUTO
CLEANING

page 392



03



ADVANTAGE

Ⓜ - Vapore generato dalla caldaia (100% di saturazione). - TOUCH SCREEN" controlla il touch screen a colori ad alta definizione. - Gestione dei preferiti nella schermata iniziale. Allarme acustico e visivo per la fine del programma. - 3 modalità di cottura (automatica, programmata, manuale). - Regolazione dell'umidificazione dall'1% al 100% grazie alla sonda LAMBDA (brevetto esclusivo). - Memoria (pre-programmabile) per 1000 ricette, cottura su 16 diverse fasi (scelta tra 16 diverse tipologie di cottura successive), modalità di cottura automatica AUTOMATICA in funzione del tipo di prodotto, del peso e della quantità, 11 cicli speciali: LOW T° COOKING cottura a bassa temperatura (T° sotto i 100°C), funzione di rigenerazione BANQUETING, FRESH PASTA PASTEURISATION, DEHYDRATING, ecc...

Ⓜ - Steam generated by boiler (100% saturation). - TOUCH SCREEN" controls high definition colour touch screen. - Favourites management on the home screen. Audible and visual alert for end of program. - 3 cooking modes (automatic, programmed, manual). - Humidity regulation from 1% to 100% thanks to its LAMBDA probe (Exclusive patent). - Memory (pre-programmable) for 1000 recipes, cooking on 16 different phases (choice of 16 different successive types of cooking), AUTOMATIC MODE automatic cooking according to the type of product, weight, as well as quantity, 11 special cycles: LOW T° COOKING cooking at low temperature (T° below 100°C), BANQUETING regeneration function, FRESH PASTA PASTEURISATION, DEHYDRATING, etc....

Ⓜ - Vapor generado por la caldera (100% de saturación). - La "TOUCH SCREEN" controla la pantalla táctil en color de alta definición. - Gestión de favoritos en la pantalla de inicio. Alerta audible y visual de fin de programa. - 3 modos de cocción (automático, programado, manual). - Regulación de la humidificación del 1% al 100% gracias a su sonda LAMBDA (Patente exclusiva). - Memoria (preprogramable) para 1000 recetas, cocción en 16 fases diferentes (elección de 16 tipos de cocción sucesivos diferentes), modo de cocción automático AUTOMÁTICO en función del tipo de producto, peso y cantidad, 11 ciclos especiales: LOW T° COOKING cocción a baja temperatura (T° inferior a 100 ° C), función de regeneración BANQUETING, FRESH PASTA PASTEURISATION, DESHIDRATACIÓN, etc.

Ⓜ Forno elettrico "TOUCH" vapore con caldaia e convezione

- Pannello di controllo TOUCH SCREEN da 7" con accessibilità frontale, manutenzione facile e veloce, grado di protezione IPx5 (contro i getti d'acqua con tubo flessibile).
- Costruzione interna ed esterna in acciaio inox AISI 304, isolamento termico in fibra ceramica, pannello di controllo dotato di filtro in acciaio inox, per evitare intasamenti dei componenti (pannello ventilato), piedini in acciaio inox.
- Camera di cottura: completamente saldata, completamente impermeabile, angoli arrotondati e angoli senza spigoli vivi. Sigillo fissato sulla faccia anteriore della camera di cottura. Doppio fondo stampato che separa la condensazione del grasso allo scarico. Il condensatore di vapore standard riduce la temperatura della condensa quando viene evacuata e limita la produzione di vapore quando la porta è aperta. Struttura portapiatti facilmente rimovibile. Diffusori di calore facilmente rimovibili. Oura motorizzato in gran parte dimensionato per permettere a tutti di cucinare.
- Porta a doppio vetro: maniglia ergonomica e atermica, chiusura automatica con sicurezza per evitare aperture accidentali, recuperatore di condensa integrato nella porta, vetro interno montato su cerniere che facilita la pulizia e garantisce una perfetta igiene. La circolazione dell'aria tra le finestre assicura un migliore isolamento termico. Microinterruttore per l'arresto della ventola all'apertura. Illuminazione laterale a LED per una visione globale dell'altoparlante.
- Riscaldamento a gas: tramite bruciatori pulsato e scambiatori di calore scanalati, aumentare l'efficienza e risparmiare fino al 20% sul consumo di gas e fino al 20% sulle emissioni nocive.
- Riscaldamento elettrico: da resistenze circolari schermate in acciaio inox poste dietro i deflettori del ventilatore, vapore: da resistenze schermate in acciaio inox in una caldaia esterna.

Ⓜ Electric oven "TOUCH" boiler steam and convection

- 7" TOUCH SCREEN control panel with front accessibility, easy and fast service, IPx5 protection rating (against water jets with a hose).
- Internal and external construction in AISI 304 stainless steel, thermal insulation in ceramic fibre, control panel equipped with a stainless steel filter, preventing clogging of components (ventilated panel), stainless steel feet.
- Cooking chamber: fully welded, fully waterproof, rounded angles and corners without roughness. Seal fixed on the front face of the cooking chamber. Double stamped bottom that separates the condensation of grease to the discharge. Standard steam condenser reduces the temperature of the condensate when evacuated and limits the steam output when the door is opened. Easily removable plate holder structure. Easily removable heat diffusers. Oura motorized largely dimensioned allowing all cooking.
- Double glazed door: ergonomic and athermic handle, automatic closing with safety to prevent accidental opening, condensation recuperator integrated in the door, interior glass mounted on hinges, making cleaning easier and guaranteeing perfect hygiene. Air circulation between the windows ensures better thermal insulation. Microswitch for stopping the fan when opening. Side LED lighting for a global view of the speaker.
- Gas heating: by means pulsed of burners and grooved heat exchangers, increase efficiency and save up to 20% on gas consumption and 20% on harmful emissions.
- Electrical heating: by circular stainless steel shielded resistors placed behind the fan deflectors, steam: by stainless steel shielded resistors in an external boiler.

Ⓜ Horno eléctrico "TOUCH" vapor caldera y convección

- Panel de control TOUCH SCREEN de 7" con accesibilidad frontal, fácil y rápido mantenimiento, grado de protección IPx5 (contra chorros de agua con manguera).
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI 304, aislamiento térmico en fibra cerámica, cuadro de mandos con filtro de acero inoxidable, para evitar la obstrucción de los componentes (panel ventilado), pies de acero inoxidable.
- Cámara de cocción: totalmente soldada, totalmente impermeable, esquinas redondeadas y esquinas sin aristas. Sello fijado en la cara frontal de la cámara de cocción. Doble fondo estampado que separa la condensación de la grasa a la descarga. El condensador de vapor estándar reduce la temperatura del condensado cuando se evacua y limita la salida de vapor cuando se abre la puerta. Estructura portamaticulas fácilmente desmontable. Difusores de calor fácilmente desmontables. Oura motorizada en gran parte dimensionada permitiendo toda la cocción.
- Puerta de doble cristal: manilla ergonómica y atérmica, cierre automático con seguridad para evitar la apertura accidental, recuperador de condensación integrado en la puerta, cristal interior montado sobre bisagras, facilitando la limpieza y garantizando una perfecta higiene. La circulación de aire entre las ventanas garantiza un mejor aislamiento térmico. Microinterrupor para detener el ventilador al abrirlo. Iluminación lateral LED para una visión global del altavoz.
- Calefacción a gas: mediante quemadores pulsado e intercambiadores de calor ranurados, aumentar la eficiencia y ahorrar hasta un 20% en el consumo de gas y un 20% en emisiones nocivas.
- Calefacción eléctrica: a través de elementos de calefacción blindados circulares de acero inoxidable colocados detrás de los deflectores del ventilador; vapor: a través de resistencias blindadas de acero inoxidable en una caldera externa.



At



	SBET/XC-06	SBET/XC-10	SBET/XC-12	SBET/XC-20	SBET/XC-22
Capacity	6x 1/1 (30 kg) 5x 600x400* mm	10x 1/1 (50 kg) 8x 600x400* mm	10x 2/1 (100 kg) 8x 600x400* mm	20x 1/1 (100 kg) 16x 600x400* mm	20x 2/1 (200 kg) 16x 600x400* mm
Charge Max. (kg)	30	50	100	100	200
Accepted GN 1/3 - 1/2 - 2/3	✓	✓	-	✓	-
Exterior dimensions	867x850xh808	867x850xh1058	1090x1046xh1058	911x864xh1794	1162x1066xh1794
Electric connection	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**
Power kW	11	19	35,4	37,7	65,4
Weight (kg) Packaging (m³)	167 0,84	160 1,04	208 1,58	340 1,83	450 2,77
	12 322,00 EUR	14 681,00 EUR	21 930,00 EUR	28 352,00 EUR	39 724,00 EUR

	SBGT/XC-06	SBGT/XC-10	SBGT/XC-12	SBGT/XC-20	SBGT/XC-22
Capacity	6x 1/1 (30 kg) 5x 600x400* mm	10x 1/1 (50 kg) 8x 600x400* mm	10x 2/1 (100 kg) 8x 600x400* mm	20x 1/1 (100 kg) 16x 600x400* mm	20x 2/1 (200 kg) 16x 600x400* mm
Charge Max. (kg)	30	50	100	100	200
Accepted GN 1/3 - 1/2 - 2/3	✓	✓	-	✓	-
Exterior dimensions	867x850xh808	867x850xh1058	1090x1046xh1058	911x864xh1794	1162x1066xh1794
Gas & electric connection	1/2" 230/1N 50Hz	1/2" 230/1N 50Hz	1/2" 230/1N 50Hz	1" 230/1N 50Hz	1" 230/1N 50Hz
Power Kcal-h / kW	10318 / 1,1	26655 / 1,1	40413 / 1,5	46432 / 1,80	85985 / 2,5
Weight (kg) Packaging (m³)	152 0,84	168 1,04	222 1,58	340 1,83	450 2,77
	15 787,00 EUR	18 155,00 EUR	26 628,00 EUR	32 847,00 EUR	47 305,00 EUR


Type of cooking

Convection of 25 with 300°C	✓
Steam 100°C	✓
Steam with function "booster rocket" of 101 with 130°C (frozen...)	✓
Mixed convection/steam of 25 with 250°C.	✓
Steam low temp. 25-99°C (delicate products)	✓
Cooking low temp. CCBT (large sides of meat...).	✓
Functions regeneration and maintenance of 25 with 250°C.	✓

* Pastry kit in option • **230/3 50Hz (+5%)




	<p>AC/SS11-X 949,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 865x705xh770</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Supporto con struttura portavassoi, forni 6 & 10x GN 1/1 Ⓜ Undercarriage with plate structure, ovens 6 & 10x GN 1/1 Ⓢ Soporte con estructura para platinas, horno 6 & 10x GN 1/1 		<p>AC/HV6-10CV-X 8 410,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 875x1070xh472 - kW : 0,55 - 230/1N 50Hz</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Cappa motorizzata (1500 m³/h), condens. vapore Ⓜ Motorized cooker hood (1500 m³/h), steam condens. Ⓢ Campana motorizada (1500m³/h), condens. vapor <p>FOR: 6 & 10 GN1/1</p>
	<p>AC/SS21-X 1 139,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 1088x901xh770</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Supporto con struttura portavassoi, forni 10x GN 2/1 Ⓜ Undercarriage with plate structure, oven 10x GN 2/1 Ⓢ Soporte con estructura para platinas, horno 10x GN 2/1 		<p>AC/EK6-10-X 2 467,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 900x1050xh179</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Kit di sovrapposizione forni elet. 6x GN 1/1 o 10x GN 1/1 Ⓜ Elevation element elec. ovens 6x GN 1/1 or 10x GN 1/1 Ⓢ Equipo de superposición hornos eléc. 6x GN 1/1 o 10x GN 1/1
	<p>AC/AN6-10-X 2 595,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 867x775xh764</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Armadio neutro con porte, forno 6 & 10x GN1/1 Ⓜ Neutral cupboard with doors, ovens 6 & 10x GN 1/1 Ⓢ Armario neutro con puertas, horno 6 & 10x GN 1/1 		<p>AC/GK6-X 2 885,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 900x1050xh440</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Kit di sovrapposizione forni gas 6x GN 1/1 su 6x GN 1/1 Ⓜ Elevation element gas ovens 6x GN 1/1 on 6x GN 1/1 Ⓢ Equipo de superposición hornos gas 6x GN 1/1 sobre 6x GN 1/1
	<p>AC/AN12-X 2 828,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 1090x971xh764</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Armadio neutro con porte, forno 10 x GN2/1 Ⓜ Neutral cupboard with doors, oven 10x GN 2/1 Ⓢ Armario neutro con puertas, horno 10x GN 2/1 		<p>AC/GK10-X 2 885,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 900x1050xh440</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Kit di sovrapposizione forni gas 6x GN 1/1 o 10x GN 1/1 Ⓜ Elevation element gas ovens 6x GN 1/1 or 10x GN 1/1 Ⓢ Equipo de superposición hornos gas 6x GN 1/1 o 10x GN 1/1
	<p>AC/AC6-10-X 5 501,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 867x775xh764 - kW : 2,8 - 230/1N 50Hz</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Armadio caldo con porte, forni 6 & 10x GN1/1 Ⓜ Heating cupboard with doors, ovens 6 & 10x GN 1/1 Ⓢ Armario calentante con puertas, horno 6 & 10x GN 1/1 		<p>AC/RR20-X 2 000,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 105x85xh205</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ 4 ruote regolabili, 2 con freno, per forni 20 GN 1/1 & 2/1 Ⓜ 4 adjustable wheels, 2 with brakes, for oven 20 GN 1/1 & 2/1 Ⓢ 4 ruedas reglables, 2 con pare, para hornos 20 GN 1/1 &
	<p>AC/AC12-X 5 963,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 1090x971xh764 - kW : 2,5 - 230/1N 50Hz</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Armadio caldo con porte, forno 10 x GN2/1 Ⓜ Heating cupboard with doors, oven 10x GN 2/1 Ⓢ Armario calentante con puertas, horno 10x GN 2/1 		<p>AC/RSA-X 561,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 801x641xh390</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Rialzo supporto o armadio per forno 6 x GN1/1 Ⓜ Rise for basement or cupboard for oven 6x GN 1/1 Ⓢ Pedestal para soporte y armario, horno 6x GN 1/1
	<p>AC/HN6-10-X 2 194,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 875x1070xh472</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Cappa neutra per forni 6 & 10 x GN1/1 Ⓜ Neutral cooker hood for oven 6 & 10x GN 1/1 Ⓢ Campana neutro para horno 6 & 10x GN 1/1 		<p>AC/K4F 144,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 100x85xh158</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Kit di 4 ruote, 2 con freno per supporto & armadi Ⓜ Kit of 4 wheels, 2 with brakes for support & cupboard Ⓢ Kit de 4 ruedas, 2 con frenos para soporte & armario
	<p>AC/HN12-X 2 561,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 1098x1266xh472</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Cappa neutra per forni 10 x GN2/1 Ⓜ Neutral cooker hood for oven 10x GN 2/1 Ⓢ Campana neutro para horno 10x GN 2/1 		<p>AC/S4P-X 70,⁰⁰ EUR</p> <p>150/200</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ 4 piedi regolabili per forno 6 & 10x GN1/1 - GN2/1 Ⓜ 4 adjustable feet for oven 6 & 10x GN 1/1 - GN 2/1 Ⓢ 4 patas para hornos 6 & 10x GN 1/1 - GN 2/1
	<p>AC/HV6-10-X 3 654,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 875x1070xh472 - kW : 0,47 - 230/1N 50Hz</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Cappa mot. per forno 6 & 10x GN1/1. Ⓜ Mot. cooker hood for oven 6 & 10x GN 1/1. Ⓢ Campana mot. para horno 6 & 10x GN 1/1. 		<p>AC/DLM 259,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 130x180xh130</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Kit doccia esterna per forni con una fissazione laterale Ⓜ Kit external nozzle for oven, side fixation Ⓢ Ducha pequeña para horno, fijación lateral <p>FOR: VERSION A INCLUDED</p>
	<p>AC/HV12-X 4 752,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 1098x1266xh472 - kW : 0,47 - 230/1N 50Hz</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Cappa mot. per forno 10x GN2/1. Ⓜ Mot. cooker hood for oven 10x GN 2/1. Ⓢ Campana mot. para horno 10x GN 2/1. 		<p>AC/SCT-X 267,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 23x657xh478</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Struttura GN 1/1 supporto/armadio forni (complementare) Ⓜ Structure GN 1/1 support/cupboard oven (complementary) Ⓢ Estructura GN 1/1 soporte/armario hornos (complementario) <p>NB: 1PIECE INCLUS AC/SS11-X</p>



AC/G6-665-X **644,00 EUR**

mm : 353x504xh450


- Ⓣ Caricatore su ruote 6x GN1/1 (spazio 65 mm)
- Ⓜ Loader on wheels 6x GN 1/1 (space 65 mm)
- Ⓢ Cargador sobre ruedas 6x GN 1/1 (65 mm)



AC/C6-10-X **1 019,00 EUR**

mm : 867x775xh764


- Ⓣ Carrello per caricatore mobile forni 6 & 10x GN 1/1
- Ⓜ Trolley for removable loader ovens 6 & 10x GN 1/1
- Ⓢ Carro para cargador amovible, horno 6 & 10x GN 1/1



AC/G6-580-X **780,00 EUR**

mm : 353x504xh450


- Ⓣ Caricatore su ruote 5x GN1/1 (spazio 80 mm)
- Ⓜ Loader on wheels 5x GN 1/1 (space 80 mm)
- Ⓢ Cargador sobre ruedas 5x GN 1/1 (80 mm)



AC/C12-X **1 444,00 EUR**

mm : 1090x971xh764


- Ⓣ Carrello per caricatore mobile forno 10x GN 2/1
- Ⓜ Trolley for removable loader oven 10x GN 2/1
- Ⓢ Carro para cargador amovible, horno 10x GN 2/1



AC/P6-580-X **770,00 EUR**

mm : 428x653xh461


- Ⓣ Caricatore su ruote 5x600x400 (80mm), forno 6x GN1/1
- Ⓜ Loader on wheels 5x 600x400 (space 80mm), oven 6x GN 1/1
- Ⓢ Cargador sobre ruedas 5x 600x400 (80mm), horno 6x GN



AC/2G20-2063-X **2 300,00 EUR**

mm : 545x790xh1700


- Ⓣ Carrello e caricatore 20x GN1/1 (63mm)
- Ⓜ Trolley & loader 20x GN 1/1 (63mm)
- Ⓢ Carro y cargador 20x GN 1/1 (63mm)



AC/G10-1065-X **827,00 EUR**

mm : 353x504xh711


- Ⓣ Caricatore su ruote 10x GN1/1 (spazio 65 mm)
- Ⓜ Loader on wheels 10x GN 1/1 (space 65 mm)
- Ⓢ Cargador sobre ruedas 10x GN 1/1 (65 mm)



AC/2G20-1680-X **3 015,00 EUR**

mm : 545x790xh1700


- Ⓣ Carrello e caricatore 16x GN1/1 (800mm)
- Ⓜ Trolley & loader 16x GN 1/1 (800mm)
- Ⓢ Carro y cargador 16x GN 1/1 (800 mm)



AC/G10-880-X **946,00 EUR**


mm : 353x504xh711

- Ⓣ Caricatore di vassoi su ruote 8x GN 1/1 (spazio 80 mm)
- Ⓜ Plate loader on wheels 8x GN 1/1 (space 80 mm)
- Ⓢ Cargador para platos sobre ruedas 8x GN 1/1 (80 mm)



AC/2P20-1680-X **3 123,00 EUR**


- Ⓣ Carrello & caricatore 16x 600x400 (80 mm), 20x GN 1/1
- Ⓜ Trolley & loader 16x 600x400 (80 mm), 20x GN 1/1
- Ⓢ Carro & cargador 16x 600x400 (80 mm), 20x GN 1/1



AC/P10-880-X **903,00 EUR**

mm : 428x653xh709


- Ⓣ Caricatore du ruote, 8x 600x400 (80mm), forno 10x GN 1/1
- Ⓜ Loader on wheels, 8x 600x400 (Space 80mm), oven 10x GN 1/1
- Ⓢ Cargador sobre ruedas, 8x 600x400 (80mm), horno 10x GN



AC/2G22-2063-X **2 891,00 EUR**

mm : 716x927xh1700


- Ⓣ Carrello e caricatore 20x GN2/1 (63mm)
- Ⓜ Trolley & loader 20x GN 2/1 (63mm)
- Ⓢ Carro y cargador 20x GN 2/1 (63mm)



AC/G12-1065-X **999,00 EUR**

mm : 558x624xh711


- Ⓣ Caricatore su ruote 10x GN2/1 (spazio 65mm)
- Ⓜ Loader on wheels 10x GN 2/1 (space 65mm)
- Ⓢ Cargador sobre ruedas, 10x GN 2/1 (65mm)



AC/2G22-1680-X **2 875,00 EUR**

mm : 716x927xh1700


- Ⓣ Carrello & caricatore su ruote 16x GN2/1 (80mm)
- Ⓜ Trolley & loader 16x GN 2/1 (80mm)
- Ⓢ Carro & cargador 16x GN 2/1 (80mm)



AC/G12-880-X **987,00 EUR**

mm : 558x624xh711


- Ⓣ Caricatore su ruote 8x GN2/1 (spazio 80mm)
- Ⓜ Loader on wheels 8x GN 2/1 (space 80mm)
- Ⓢ Cargador sobre ruedas, 8x GN 2/1 (80mm)



AC/2P22-1680-X **4 350,00 EUR**

mm : 715x930xh1700


- Ⓣ Carrello & caricatore 16x 600x400(80mm) 20xGN2/1
- Ⓜ Trolley & loader 16x 600x400(80mm) 20xGN2/1
- Ⓢ Carro & cargador 16x 600x400(80mm) 20xGN2/1



AC/P12-880-X **920,00 EUR**

mm : 573x825xh709


- Ⓣ Caricatore su ruote, 8x 600x400 (80mm), forno 10x GN 2/1
- Ⓜ Loader on wheels, 8x 600x400 (Space 80mm), oven 10x GN 2/1
- Ⓢ Cargador sobre ruedas, 8x 600x400 (80mm), horno 10x GN



AC/GF6-10-X **308,00 EUR**


mm : 410x653xh42

- Ⓣ Guide per caricatore amovibile forni 6 & 10x GN 1/1
- Ⓜ Conductors for removable loader ovens 6 & 10x GN 1/1
- Ⓢ Guia para cargador amovible, horno 6 & 10x GN 1/1



AC/PCC **944,00 EUR**

- Ⓣ Optional : Porta cerniera a sinistra
- Ⓜ Optional : Door with hinges left hand
- Ⓢ Optional : Revertir bisagras izquierda







AC/GF12-X **557,00 EUR**

mm : 632x831xh42

- Ⓣ Guide per caricatore mobile per forni 10x GN 2/1
- Ⓜ Conductors for removable loader ovens 10x GN 2/1
- Ⓢ Guia para cargador amovible, horno 10x GN 2/1



	AC/K2-1X mm : 325x530xh12 Ⓣ Kit 2 griglie GN 1/1 inox AISI 304 Ⓢ Kit of 2 grids GN 1/1 inox AISI 304 Ⓣ 2 parrillas GN 1/1 acero AISI 304	64,00 EUR		AC/PN-GL-X mm : 325x530xh5 Ⓣ Piatto rigato GN1/1, per grigliare carne, verdura, etc. Ⓢ Ribbed plate GN1/1 to roast meat, vegetable, etc. Ⓣ Placa nerviada GN 1/1 para asado carne, verdura, etc.	140,00 EUR
	AC/K2-2X mm : 530x650xh23 Ⓣ Kit 2 griglie GN 2/1 inox AISI 304 Ⓢ Kit of 2 grids GN 2/1 Inox AISI 304 Ⓣ 2 parrillas GN 2/1 acero AISI 304	170,00 EUR		AC/TP11 mm : 530x325xh40 Ⓣ Vassoio in alluminio pasticceria, panetteria, GN 1/1 h 40 mm Ⓢ Cooking plate aluminium pastry-bakery, GN 1/1 h40 mm Ⓣ Bandeja de aluminio pasteleria-panaderia, GN 1/1 h 40 mm	64,00 EUR
	AC/K2-SP mm : 325x530xh152 Ⓣ Kit 2 griglie GN 1/1 "speciale polli" (8 per griglia) Ⓢ Kit of 2 grids GN 1/1 "special chickens" (8 per grid) Ⓣ 2 rejillas GN 1/1 "especial pollo" (8 por rejilla)	117,00 EUR		AC/DLM-SC-X mm : 130x180xh130 Ⓣ Doccetta "nascosta" per forni 20 GN 1/1 & 2/1 Ⓢ Nozzler "hidden" for ovens 20 GN 1/1 & 2/1 Ⓣ Duchita "escondida" para hornos 20 GN 1/1 & 2/1 FOR: VERSION "AT" INCLUDED	431,00 EUR
	AC/PPF mm : 530x325xh40 Ⓣ Piatto perforato GN1/1-H90 speciale "patatine fritte" Ⓢ Perforated plate GN1/1 - h90 mm, special "French fries" Ⓣ Placa perforado GN 1/1 - h90 mm, "especial patatas fritas"	163,00 EUR		AC/PA-GN mm : 530x325xh40 Ⓣ Piatto di alluminio GN 1/1, perforato-ondulato per baguettes Ⓢ Baking tray for baguette GN 1/1, in aluminium Ⓣ Plato de aluminio GN 1/1, perforada -ondulada para ba-	64,00 EUR
	AC/PT1-20 mm : 530x330xh20 Ⓣ Piatto di cottura antiadesivo GN1/1 H 20mm Ⓢ Cooking plate anti-adhesive, GN 1/1 h 20 mm Ⓣ Placa de cocinar no adhesiva, GN 1/1 - h20 mm	120,00 EUR		AC/SVC mm : 160x170xh90 Ⓣ Sonda spillone USB per cottura sotto vuoto Ⓢ USB probe for vacuum cooking Ⓣ Sonda USB para cocción sous-vide	501,00 EUR
	AC/PT1-40 mm : 530x330xh40 Ⓣ Piatto di cottura antiadesivo GN1/1 h40mm Ⓢ Cooking plate anti-adhesive, GN 1/1 h40 mm Ⓣ Placa de cocinar no adhesiva, GN 1/1 - h40 mm	137,00 EUR		AC/PPT mm : 530x325xh85 Ⓣ Griglia in alluminio GN 1/1, per 28 patate Ⓢ Grid in aluminium GN1/1, for 28 potatoes Ⓣ Parrilla de aluminio GN 1/1, para 28 papas	126,00 EUR
	AC/PT1-65 mm : 530x330xh65 Ⓣ Piatto di cottura antiadesivo GN1/1 h60 mm Ⓢ Cooking plate anti-adhesive, GN 1/1 h60 mm Ⓣ Placa de cocinar no adhesiva, GN 1/1 - h60 mm	146,00 EUR		AC/EPH mm : 530x325xh12 Ⓣ Piatto modellato per uova, pancake, hamburger, etc... Ⓢ Baking plate for eggs, pancake, hamburger, etc... Ⓣ Plato moldeado para huevos, pancake, hamburger, etc...	140,00 EUR
	AC/PA-P5 mm : 400x600xh38 Ⓣ Piatto in alluminio 600x400xh38 mm perforato-ondulato Ⓢ Plate in aluminium 600x400xh38 mm, perforated-corrugated Ⓣ Placa de aluminio 600x400xh38 mm, perforado-curvado	50,00 EUR		AC/CC6-10-X mm : 406x305xh255 Ⓣ Camino, forno a vapore 6 & 10x GN 1/1 Ⓢ Drain canal, steam oven 6 & 10x GN 1/1 Ⓣ Extractor unit, horno vapor 6 & 10x GN 1/1	419,00 EUR
	AC/PA-P4 mm : 400x600xh20 Ⓣ Piatto in alluminio, 4x baguette, 600x400 h20 mm Ⓢ Plate in aluminium, 4x baguettes, 600x400xh20 mm Ⓣ Placa de aluminio 4x "francès pan", 600x400xh20 mm	30,00 EUR		AC/CC12-20-X mm : 406x305xh255 Ⓣ Camino per 10x GN 2/1 & 20x GN 1/1 Ⓢ Drain canal for 10x GN 2/1 & 20x GN 1/1 Ⓣ Extractor unit para 10x GN 2/1 & 20x GN 1/1	419,00 EUR
	AC/PA-P4P mm : 400x600xh20 Ⓣ Piatto in alluminio, 600x400 h 20, perforato Ⓢ Plate in aluminium 600x400xh20 mm, perforated Ⓣ Placa de aluminio 600x400xh20 mm, perforado	33,00 EUR		AC/CC22-X mm : 406x305xh255 Ⓣ Camino, forno a vapore 20x GN 2/1 Ⓢ Drain canal, steam oven 20x GN 2/1 Ⓣ Extractor unit, horno vapor 20x GN 2/1	419,00 EUR

	AC/PPH-6-X mm : 70x775xh708 ① Pannello termico sinistro, protezione 6x GN 1/1 ② Thermal panel left, protection 6x GN 1/1 ③ Panel de aislamiento izquierdo, para proteger 6x GN 1/1	451,⁰⁰ EUR		AC/PPH-12-X mm : 70x971xh958 ① Pannello termico sinistro, protezione quadro comandi 10xGN2/1 ② Thermal panel left, control panel protection 10x GN 2/1 ③ Panel de aislamiento izquierdo, p/proteger 10x GN 2/1	512,⁰⁰ EUR
	AC/PPH-10-X mm : 70x775xh958 ① Pannello termico sinistro, protezione quadro comandi 10xGN1/1 ② Thermal panel left, control panel protection 10x GN 1/1 ③ Panel de aislamiento izquierdo, p/proteger 10x GN 1/1	495,⁰⁰ EUR		AC/PPH-20-X mm : 70x775xh1694 ① Pannello termico sinistro, protezione quadro comandi 20xGN 1/1 ② Thermal panel left, control panel protection 20x GN 1/1 ③ Panel de aislamiento izquierdo, p/proteger 20x GN 1/1	741,⁰⁰ EUR
	AC/PPH-66-X mm : 70x775xh1536 ① Pannello termico sin., protezione 6x GN 1/1+6x GN 1/1 ② Thermal panel left, protection 6x GN 1/1+6x GN 1/1 ③ Panel de aislamiento izq., p/proteger 6x GN 1/1+6x GN 1/1	724,⁰⁰ EUR		AC/PPH-22-X mm : 70x971xh1694 ① Pannello termico sinistro, per quadro comandi 20xGN2/1 ② Thermal panel left, for protection 20x GN 2/1 ③ Panel de aislamiento izquierdo, p/proteger 20x GN 2/1	741,⁰⁰ EUR
	AC/PPH-610-X mm : 70x775xh1786 ① Pannello termico sinistrato, protezione 6x GN 1/1+10x GN 1/1 ② Thermal panel left, protection 6x GN 1/1+10x GN 1/1 ③ Panel de aislamiento izq., p/proteger 6x GN 1/1+10x GN	767,⁰⁰ EUR		AC/SMK mm : 220x220xh85 ① Affumicatore di alimenti per forni ② Smoking room food for ovens ③ Afumicador de alimentos para hornos	223,⁰⁰ EUR
	AC/SSB mm : 530x325xh55 ① Struttura supporto per spiedi forni GN 1/1 & 2/1 ② Support structure for skewers oven GN 1/1 & 2/1 ③ Estructura soporte para espadas hornos GN 1/1 & 2/1	73,⁰⁰ EUR		AC/SM-WD1 mm : 100x230xh65 ① Sacco di trucioli di quercia per AC/SMK ② Bag with oak wood chips for AC/SMK ③ Bolsa de gravilla de madera roble por AC/SMK	28,⁰⁰ EUR
	AC/BG4 mm : 240x2xh615 ① 4 pinze per spiedi "grandi" forni GN 1/1 ② 4 skewers "big" oven GN 1/1 ③ 4 picos para espadas "grandes" hornos GN 1/1	106,⁰⁰ EUR		AC/SM-WD2 mm : 100x230xh65 ① Sacco di trucioli di noce "Hickory" per AC/SMK ② Bag with walnutswood chips "Hickory" for AC/SMK ③ Bolsa de gravilla de madera nogal "Hickory" por AC/SMK	28,⁰⁰ EUR
	AC/BP6 mm : 240x2xh355 ① 6 pinze per spiedi "piccoli" forni GN 2/1 ② 6 skewers "little" oven GN 2/1 ③ 6 picos para espadas "pequeños" hornos GN 2/1	132,⁰⁰ EUR		AC/SM-WD3 mm : 100x230xh65 ① Sacco di trucioli di acero per AC/SMK ② Bag with maple wood chips for AC/SMK ③ Bolsa de gravilla de madera de arce por AC/SMK	28,⁰⁰ EUR
	AC/SC64-X mm : 623x68xh440 ① Struttura 600x400 supporto/armadio forni 6 & 10 GN 1/1 ② Structure 600x400 support/cupboard ovens 6 & 10 GN 1/1 ③ Estructura 600x400 soporte/armario hornos 6 & 10 GN 1/1 NB: 1PIECE INCLUS AC/SS11	448,⁰⁰ EUR		AC/SM-WD4 mm : 100x230xh65 ① Sacco di trucioli di ciliegio per AC/SMK ② Bag with cherish wood chips for AC/SMK ③ Bolsa de gravilla de madera de cerezo por AC/SMK	28,⁰⁰ EUR
	AC/SE-6-X mm : 608x50xh100 ① Struttura (Dx & Sx) vassoi 600x400, per forni 6x GN 1/1 ② Structure (Dx & Gx) plates 600x400, for ovens 6x GN 1/1 ③ Estructura (Dx & lzq) bandejas 600x400, para hornos 6x GN 1/1	568,⁰⁰ EUR		AC/CL-RI ① Sciacquare / decalcificare la pastiglia (50 pz.) ② Rinse / descaling tablet (50 pcs) ③ Aclarar / descalcificar la pastilla (50 piezas)	94,⁰⁰ EUR
	AC/SE-10-X mm : 608x751xh80 ① Struttura (Dx & Sx) vassoi 600x400, per forni 10x GN 1/1 ② Structure (Dx & Gx) plates 600x400, for ovens 10x GN 1/1 ③ Estructura (Dx & lzq) bandejas 600x400, para hornos 10x GN 1/1	823,⁰⁰ EUR		AC/CL-BP ① Detersivo in pastiglia (100 pz.) ② Detergent tablet (100 pcs) ③ Detergente la pastilla(100 piezas)	133,⁰⁰ EUR



IT Migliore gestione

La funzione rigenerazione dei forni misti del gamma "Cook & Chill by Diamond" vi permette di pianificare l'organizzazione dei vostri banchetti.

- 1 - migliore efficacia, migliore gestione del tempo.
- 2 - riduzione del tempo di preparazione.
- 3 - nessun essiccamento, nessun perdita di peso degli alimenti.
- 4 - nessuno spreco, migliore redditività.

Più di stress né errori

non aspettate più l'ultimo momento per fare il vostra preparazione sul posto! Potete grazie al "Cook & Chill by Diamond" preparare in anticipo i vostri piatti di parecchi giorni. Giusto prima del servizio:

- 1 - mettete già i piatti con gli alimenti porzionati sul caricatore "Banquet System", selezionate la funzione rigenerazione (4 a 6 minuti).
- 2 - estraete il caricatore "Banquet System" mediante il carrello, coprite con la fodera termica: durante 30 minuti, i piatti e le vostre preparazioni resteranno a temperatura. Più di attesa né di piatti freddi, tutti i vostri clienti possono essere serviti allo stesso tempo.

Facilità di manipolazione

Per ogni tappa, una gamma completa di accessori facilita tutte le manipolazioni.

EN Better planning

The regeneration function of the combi steamers "Cook & Chill by Diamond", allows you to plan the organisation of your banquets.

- 1 - Effectivity, better time management.
- 2 - Diminishment of the preparation time.
- 3 - No drying out, no weight loss of the food.
- 4 - No spilling, better output.

No stress, no mistakes

No more waiting till the last minute to make your "mise en place"! Thanks to "Cook & Chill by Diamond" you can prepare your dishes several days in advance.

Before serving:

- 1 - Put the plates with the food already positioned on the loader "Banquet System", select the regeneration function (4 to 6 minutes).
- 2 - Take out the "Banquet System" using the trolley, cover with the thermal slipcover : During 30 minutes, your plates and dishes will keep the same temperature. No more waiting, no cold plates, all your clients can be served at the same time.

Easy to use

For every step, we have a gamut of accessories, making all actions easier.

ES Mejor gestión

La función regeneración de los hornos mixtos de la gama "Cook & Chill by Diamond" os permite de planificar la organización de vuestros banquetes.

- 1 - Mejor eficacia, mejor gestión del tiempo.
- 2 - Reducción del tiempo de preparación.
- 3 - No desecamiento, no pérdidas de peso de los alimentos.
- 4 - Sin derroches, mejor rentabilidad

No mas estrés ni errores

No esperéis hasta el ultimo minuto para la preparación. Podeis gracias a "Cook & Chill by Diamond" preparar vuestros platos varios días antes.

Justo antes el servicio:

- 1 - Coloque los platos con los alimentos desde ya con sus porciones sobre el cargador "Sistema Banqueta", seleccione la función regeneración (4 a 6 minutos).
- 2 - Extraiga el cargador "Banqueta sistema" mediante el carro, cubra con el housse térmico: mediante 30 minutos, los platos y vuestras preparaciones permanecerán a temperatura. No mas esperas ni platos frios, todos vuestros clientes pueden ser servidos al mismo tiempo.

Facilidad de manipulación

Para cada etapa, una gama completa de accesorios facilita todas las manipulaciones.



AC/HT10-X

AC/A10-2965-X

AC/C6-10-X



AC/2A20-5474-X



AC/HT22-X

AC/2A22-9275-X



Banqueting System

by Diamond


AC/A10-2965-X **1 379,00 EUR**

mm : 391x653xh722

Ⓣ Caricatore amovibile su ruote, per 30 piatti (ø 300 mm), forno 10x GN 1/1 (spazio 65 mm)

Ⓤ Removable loader with wheels, for 30 plates (ø 300mm), oven 10x GN 1/1 (space 65 mm)

Ⓢ Cargador amovible con ruedas, para 30 platos (ø 300 mm), horno 10x GN 1/1 (espacio 65 mm)




AC/A10-2385-X **1 298,00 EUR**

mm : 391x653xh722

Ⓣ Caricatore amovibile su ruote, per 23 piatti (ø 300 mm), forno 10x GN 1/1 (spazio 85 mm)

Ⓤ Removable loader with wheels, for 23 plates (ø 300mm), oven 10x GN 1/1 (space 85 mm)

Ⓢ Cargador amovible con ruedas, para 23 platos (ø 300 mm), horno 10x GN 1/1 (espacio 85 mm)




AC/A12-5175-X **2 783,00 EUR**

mm : 580x780xh722

Ⓣ Caricatore amovibile su ruote, per 51 piatti (ø 300 mm), forno 10x GN 2/1 (spazio 75 mm)

Ⓤ Removable loader with wheels, for 51 plates (ø 300mm), oven 10x GN 2/1 (space 75 mm)

Ⓢ Cargador amovible con ruedas, para 51 platos (ø 300 mm), horno 10x GN 2/1 (espacio 75 mm)




AC/2A20-5474-X **3 215,00 EUR**

mm : 510x841xh1700

Ⓣ Carrello e caricatore amovibile, per 54 piatti (ø 300 mm), forno 20x GN 1/1 (spazio 74 mm)

Ⓤ Carriage and removable loader, for 54 plates (ø 300mm), oven 20x GN 1/1 (space 74 mm)

Ⓢ Carro y cargador amovible, para 54 platos (ø 300 mm), horno 20x GN 1/1 (espacio 74 mm)




AC/2A20-4585-X **3 008,00 EUR**

mm : 510x841xh1700

Ⓣ Carrello e caricatore amovibile, per 45 piatti (ø 300 mm), forno 20x GN 1/1 (spazio 85 mm)

Ⓤ Carriage and removable loader, for 45 plates (ø 300 mm), oven 20x GN 1/1 (space 85 mm)

Ⓢ Carro y cargador amovible con ruedas, para 45 platos (ø 300 mm), horno 20x GN 1/1 (espacio 85 mm)



AC/2A22-9275-X **4 101,00 EUR**

mm : 692x987xh1700

Ⓣ Carrello e caricatore amovibile, per 92 piatti (ø 300 mm), forno 20x GN 2/1 (spazio 75 mm)

Ⓤ Carriage and removable loader, for 92 plates (ø 300mm), oven 20x GN 2/1 (space 75 mm)

Ⓢ Carro y cargador amovible con ruedas, para 92 platos (ø 300 mm), horno 20x GN 2/1 (espacio 75 mm)




AC/GF6-10-X **308,00 EUR**

mm : 410x653xh42

Ⓣ Guide per caricatore amovibile forni 6 & 10x GN 1/1

Ⓤ Conductors for removable loader ovens 6 & 10x GN 1/1

Ⓢ Guia para cargador amovible, horno 6 & 10x GN 1/1




AC/GF12-X **557,00 EUR**

mm : 632x831xh42

Ⓣ Guide per caricatore mobile per forni 10x GN 2/1

Ⓤ Conductors for removable loader ovens 10x GN 2/1

Ⓢ Guia para cargador amovible, horno 10x GN 2/1




AA/GC10-X **585,00 EUR**

mm : 410x653xh42

Ⓣ Guide per caricatore amovibile celle 10x GN 1/1

Ⓤ Runners for removable loader units 10x GN 1/1

Ⓢ Guia para cargador amovible, celulas 10x GN 1/1




AA/GC12-X **780,00 EUR**

mm : 632x831xh42

Ⓣ Guide per caricatore amovibile celle 10x GN 2/1

Ⓤ Runners for removable loader units 10x GN 2/1

Ⓢ Guia para cargador amovible, celulas 10x GN 2/1




AC/C6-10-X **1 019,00 EUR**

mm : 867x775xh764

Ⓣ Carrello per caricatore mobile forni 6 & 10x GN 1/1

Ⓤ Trolley for removable loader ovens 6 & 10x GN 1/1

Ⓢ Carro para cargador amovible, horno 6 & 10x GN 1/1




AC/C12-X **1 444,00 EUR**

mm : 1090x971xh764

Ⓣ Carrello per caricatore mobile forno 10x GN 2/1

Ⓤ Trolley for removable loader oven 10x GN 2/1

Ⓢ Carro para cargador amovible, horno 10x GN 2/1




AC/HT10-X **1 172,00 EUR**

mm : 390x660xh720

Ⓣ Fodera termica per caricatore 10x GN 1/1

Ⓤ Thermal cover for loader 10x GN 1/1

Ⓢ Funda térmico para cargada, horno 10x GN 1/1




AC/HT12-X **1 342,00 EUR**

mm : 625x785xh720

Ⓣ Fodera termica per caricatore 10x GN 2/1

Ⓤ Thermal cover for loader 10x GN 2/1

Ⓢ Funda térmico para cargada, horno 10x GN 2/1




AC/HT20 **1 534,00 EUR**

mm : 390x660xh1560

Ⓣ Fodera termica per caricatore 20x GN 1/1

Ⓤ Thermal cover for loader 20x GN 1/1

Ⓢ Funda térmico para cargada, horno 20x GN 1/1




AC/HT22-X **1 564,00 EUR**

mm : 625x785xh1560

Ⓣ Fodera termica per caricatore 20x GN 2/1

Ⓤ Thermal cover for loader 20x GN 2/1

Ⓢ Funda térmico para cargada, horno 20x GN 2/1





**TOUCH
SCREEN**

**GASTRONORM
OR
EN 600X400**

ADVANTAGE

Ⓜ Possibilità di inserire alimenti con una temperatura fino a 90° C. - Versione NNC: 3 cicli personalizzabili (soft +3° C, hard +3° C, manutenzione), versione BCC: 5 cicli personalizzabili (soft +3 o -18° C, duro +3 o -18° C, manutenzione), cicli specifici per gelato, yogurt, cioccolato, sushi / sashimi, ecc ... - Funzione CRUISE. - Funzione CCRT che stima il tempo residuo rimanente prima della fine del ciclo. - Funzione TURBO CCTC appositamente progettata per una produzione continua. - Sonda a cuore con 3 sensori con funzione CCAC, che verifica il corretto inserimento nel prodotto. - HACCP: dotato di allarme acustico e visivo e di archiviazione dei dati. Possibilità di recuperare i dati direttamente su un computer (porta seriale). I cicli di raffreddamento o di congelamento sono conformi agli standard NF. Possono anche essere personalizzati in base agli standard locali.

Ⓜ Possibility to insert foods with a temperature up to 90° C. - NNC version: 3 customizable cycles (soft +3°C, hard +3°C, hard +3°C, hold), BCC version: 5 customizable cycles (soft +3 or -18°C, hard +3 or -18°C, hold), specific cycles for ice cream, yogurt, chocolate, sushi/sashimi, etc.... - CRUISE function. - CCRT function that estimates the residual time remaining before the end of the cycle. - TURBO CCTC function specially designed for continuous production. - 3-sensor core probe with CCAC function, which checks its correct insertion into the product. HACCP: Equipped with an audible and visual alarm as well as a data archiving system. Possibility to recover the data directly on a computer (serial port). The cooling or freezing cycles comply with NF standards. They can also be customized according to local standards.

Ⓜ Posibilidad de insertar alimentos con una temperatura de hasta 90°C. - Versión NNC: 3 ciclos personalizables (suave + 3°C, duro + 3°C, mantenimiento), versión BCC: 5 ciclos personalizables (suave +3 o -18°C, duro +3 o -18°C, mantenimiento), ciclos específicos para helados, yogurt, chocolate, sushi / sashimi, etc ... - Función CRUISE. - Función CCRT que estima el tiempo restante antes del final del ciclo. - Función TURBO CCTC especialmente diseñada para una producción continua. - Sonda a corazón con 3 sensores con función CCAC, que verifica la correcta inserción en el producto. - HACCP: equipado con alarma sonora y visual y almacenamiento de datos. Posibilidad de recuperar datos directamente en una computadora (puerto serie). Los ciclos de enfriamiento o congelación cumplen con las normas NF. También se pueden personalizar según los estándares locales.



Ⓜ Cellule di congelamento rapido "TOUCH SCREEN"

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304, struttura monoblocco, isolamento in poliuretano espanso, senza CFC o HCFC spessore 60 mm, piedi in acciaio inox.
- Camera : angoli arrotondati senza asperità. Fondo stampato che raccoglie la condensa verso lo scarico. Struttura portapiatti facilmente rimovibile, diapositive che consentono l'utilizzo di piatti GN 1/1 o da pasticceria 600x400 mm. Il design unico della camera accoppiato al(i) ventilatore(i) sovradimensionato(i) in acciaio inox AISI 304 posizionato(i) lateralmente, garantiscono l'omogeneità della temperatura e prevengono la secchezza e la formazione di brina sulla superficie degli alimenti.
- Porta: apertura a 180°, maniglia integrata, chiusura automatica con guarnizione magnetica, microinterruttore per arresto ventola all'apertura. Semplice ma efficace, il fermaporta permette di mantenere la porta aperta, evitando la formazione di cattivi odori e proliferazione batterica. Porta non reversibile.:
- Gruppo refrigerante : unità ermetica in classe climatica 4, evaporatore ventilato sovradimensionato trattate contro i sali, sbrinamento automatico o manuale, pressostato di sicurezza et relè di surriscaldamento termici.
- Pannello di controllo digitale, schermo tattile a colori ad alta definizione da 7 ". Accesso frontale, facilità e rapidità per la manutenzione, indice di protezione IPx5 (contro i getti d'acqua alla lancia.) - Memoria (pre-programmabile) per 1000 ricette, utilizzo in 16 fasi diverse (scelta di 16 fasi diverse successive) - 7 regolamenti di velocità. - Accessori inclusi: struttura gradino antiribaltamento da 65 mm, sonda a cuore con 3 sensori.

Ⓜ Quick freezing cells "TOUCH SCREEN"

- Interior and exterior construction in AISI 304 stainless steel, monobloc structure, expanded polyurethane insulation, CFC and HCFC-free, 60 mm thick, stainless steel feet.
- Speaker: rounded corners and angles without roughness. Deep-drawn bottom that collects condensation towards the discharge. Easily removable plate holder structure, slides allowing the use of GN 1/1 or pastry dishes 600x400 mm. The unique design of the enclosure, coupled with the oversized AISI 304 stainless steel fan(s) positioned laterally, ensures temperature homogeneity and prevents drying out and frost formation on the food surface.
- Door: 180° opening, integrated handle, automatic closing with magnetic seal, microswitch to stop the fan when opening. Simple but effective, the door stop keeps the door open, preventing the formation of bad odours and bacterial proliferation. Non-reversible door.
- Cooling unit: hermetic unit in climate class 4, oversized ventilated evaporator treated against coating salts, automatic defrosting at each cycle or manual, safety pressure switch and thermal overheating relays.
- TOUCH SCREEN" control panel 7" high definition color touch screen. Front accessibility, ease and speed for after-sales service, IPx5 protection rating (against water jets with a hose). - Memory (pre-programmable) for 1000 recipes, use in 16 different phases (choice of 16 different successive steps) - 7 speed controls - Accessories included: 65 mm "anti-tilt" structure. Core probe with 3 sensors.

Ⓜ Células de congelación rápida "TOUCH SCREEN"

- Estructura interna y externa en acero inoxidable AISI 304, estructura monobloque, aislamiento en espuma de poliuretano, sin espesor de CFC o HCFC 60 mm, pies en acero inoxidable.
- Cámara: esquinas redondeadas sin rugosidad. Fondo impreso que recoge el condensado hacia el desagüe. Estructura de platos fácilmente extraíble, diapositivas que permiten el uso de platos GN 1/1 o para pastelería de 600x400 mm. El diseño único de la cámara acoplada al (i) ventilador (es) sobredimensionado en acero inoxidable AISI 304 colocado (i) lateralmente, garantiza la homogeneidad de la temperatura y evita la sequedad y la formación de escarcha en la superficie del alimento.
- Puerta: apertura de 180°, manija integrada, cierre automático con junta magnética, microinterrupción para detener el ventilador en la apertura. Simple pero efectivo, el tope de la puerta permite mantener la puerta abierta, evitando la formación de malos olores y la proliferación de bacterias. Puerta no reversible.
- Grupo de refrigeración: unidad hermética de la clase climática 4, evaporador ventilado sobredimensionado tratado contra sales, descongelación automática o manual, interruptor de presión de seguridad y relés de sobrecalentamiento.
- Panel de control digital, pantalla táctil a color de alta definición de 7". Acceso frontal, facilidad y velocidad para el mantenimiento, índice de protección IPx5 (contra chorros de agua en la lanza). - Memoria (preprogramable) para 1000 recetas, uso en 16 fases diferentes (elección de 16 fases diferentes posterior) - 7 regulaciones de velocidad. - Accesorios incluidos: estructura escalonada antivuelco de 65 mm, sonda a corazón con 3 sensores.



GASTRONORM
OR
EN 600X400



	BCC/XT-06	BCC/XT-10	BCC/XT-12	BCC/XT-20GR	BCC/XT-22TD-GR
Capacity GN	6x 1/1 (30 kg) 5x 600x400 mm	10x 1/1 (50 kg) 8x 600x400 mm	10x 2/1 (100 kg) 8x 600x400 mm	20x 1/1 (100 kg) 16x 600x400 mm	20x 2/1 (200 kg) 16x 600x400 mm
Production per cycle (kg) +70° +3°	30	50	100	100	200
Production per cycle (kg) +70° -18°	30	50	70	85	170
Exterior dimensions	897x937xh1060	897x939xh1730	1250x1092xh1730	1040x850xh1741	1400x1266xh2270
Interior dimensions	505x705xh450	505x705xh900	670x843xh900	525x705xh1453	780x946xh1850
Core probe					
Incorporated compressor	✓	✓	✓	-	-
Electrical connection	400/3N 50Hz*	400/3N 50Hz*	400/3N 50Hz*	400/3N 50-60Hz*	400/3N 50-60Hz*
Power kW	2,70	4,15	5,50	-	-
Weight (kg)	150	265	320	320	450
Packaging (m ³)	1,29	2,06	3,57	3,57	3,93
	14 742,00 EUR	19 352,00 EUR	23 941,00 EUR	17 447,00 EUR	28 402,00 EUR



U.K. Standards (T° in Heart)	NF Standards (T° in heart)
+70°C to +3°C in 90 minuten	+65°C to +10°C in 110 minuten
+70°C tot -18°C in 240 minuten	+65°C to -18°C in 270 minuten











*230/3 50Hz (+5%)

Daily departures **Worldwilde**



Diamond
E U R O P E S.A.
N.V.
SINCE 1985



	<p>AA/UA-20-X 11 455,00</p> <p>EUR</p>		<p>AA/GR11 36,00 EUR</p> <p>mm : 325x532xh20</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Griglia rilsan GN 1/1 Ⓤ Grid Rilsan GN 1/1 Ⓢ Parrilla plastificada GN 1/1
	<p>AA/UW-20-X 11 455,00</p> <p>EUR</p>		<p>AA/GR21 56,00 EUR</p> <p>mm : 530x650xh60</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Griglia rilsan GN 2/1 Ⓤ Grid Rilsan GN 2/1 Ⓢ Parrilla plastificada GN 2/1
	<p>AA/UA-22-X 12 852,00 EUR</p> <p>- kW : 10,58 - 400/3N 50Hz</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Unità frigorifera, condensatore ad aria, 20x GN2/1 Ⓤ Cooling unit, air condenser 20x GN 2/1 Ⓢ Unidad hermética, condensador de air? 20x GN 2/1 		<p>AA/K2C-1X 114,00 EUR</p> <p>mm : 325x540xh40</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Kit di 2 griglie GN 1/1, inox AISI 304 Ⓤ Kit 2 grids GN1/1, inox AISI 304 Ⓢ 2 parrillas GN 1/1, acero inox AISI 304
	<p>AA/GC10-X 585,00 EUR</p> <p>mm : 410x653xh42</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Guide per caricatore amovibile celle 10x GN 1/1 Ⓤ Runners for removable loader units 10x GN 1/1 Ⓢ Guía para cargador amovible, celulas 10x GN 1/1 		<p>AA/K4C-X 272,00 EUR</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Kit 4 ruote, 2 con freno 6 & 10x GN1/1 Ⓤ Kit 4 wheels, 2 with brake 6 & 10 GN 1/1 Ⓢ Kit 4 ruedas, 2 con frenos 6 & 10 GN 1/1
	<p>AA/GC12-X 780,00 EUR</p> <p>mm : 632x831xh42</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Guide per caricatore amovibile celle 10x GN 2/1 Ⓤ Runners for removable loader units 10x GN 2/1 Ⓢ Guía para cargador amovible, celulas 10x GN 2/1 		<p>AA/CK6-6-X 515,00 EUR</p> <p>mm : 895x765xh100</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Kit di sovrapposizione forni 6xGN1/1 su cellule 6xGN1/1 Ⓤ Stacking element ovens 6x GN 1/1 on units 6x GN 1/1 Ⓢ Equipo de superposición, horno 6x GN 1/1 sobre celulas 6x GN 1/1

13



- Ⓣ Sacchetti per sottovuota cottura -40°C +121°C
- Ⓤ Cooking vacuum bags for under machines - 40°C +121°C
- Ⓢ Bolsas para cocinar en máquinas -40°C +121°C

10



- Ⓣ Vaschetta gastronorm perforata
- Ⓤ Gastronorm perforated tray
- Ⓢ Cuba gastronorm perforada



- Ⓣ Vaschetta gastronorm 1/1
- Ⓤ Gastronorm tray 1/1
- Ⓢ Cuba gastronorm 1/1

Customer Care



Diamond
E U R O P E S.A.
N.V.

SINCE 1985