

LISTINO FORNI OVENS PRICE LIST

INDICE

INDEX



FORNI MISTI CONVEZIONE / VAPORE PER GASTRONOMIA

COMBINED CONVECTION / STEAM OVENS FOR GASTRONOMY

Controllo touch screen 9" - versione con generatore di vapore ad alta efficienza

9" touch screen control - high efficiency steam generator version 8

Controllo touch screen 7" - versione con vapore diretto

7" touch screen control - direct steam version 10

Versione sovrapponibile e versione Rooster Booster

Stacking kit version and Rooster Booster version 12

ACCESSORI

ACCESSORIES 13



FORNI MISTI CONVEZIONE / VAPORE PER GASTRONOMIA

COMBINED CONVECTION STEAM OVENS FOR GASTRONOMY

Controllo touch screen 7" - versione con generatore di vapore ad alta efficienza

7" touch screen control - high efficiency steam generator version 16

Controllo touch screen 7" - versione con vapore diretto

7" touch screen control - direct steam version 18

ACCESSORI

ACCESSORIES 20



FORNI MISTI CONVEZIONE / VAPORE PER GASTRONOMIA

COMBINED CONVECTION STEAM OVENS FOR GASTRONOMY

Controllo touch screen 5" - versione con vapore diretto

5" touch screen control - direct steam version 22

ACCESSORI

ACCESSORIES 24



FORNI A CONVEZIONE-VAPORE DIRETTO

COMBINED CONVECTION-DIRECT STEAM OVENS

Controllo touch screen 7" - cerniera a sinistra, pannello a destra PPC

7" touch screen control - left side hinges, right side panel 26

Controllo touch screen 7" - cerniera a destra, pannello a sinistra PPC

7" touch screen control - right side hinges, left side panel 28

ACCESSORI

ACCESSORIES 30

INDICE

INDEX



FORNI A CONVEZIONE PER GASTRONOMIA E PASTICCERIA

GASTRONOMY AND CONFECTIONERY CONVECTION OVENS

Controllo elettromeccanico a due velocità con umidificatore PPC

Electromechanical control with humidifier and two fan speed 34

FORNI A CONVEZIONE-VAPORE DIRETTO

COMBINED CONVECTION-DIRECT STEAM OVENS

Controllo elettromeccanico a due velocità

Electromechanical control with two fan speed 36

ACCESSORI

ACCESSORIES 38

FORNI A CONVEZIONE PER GASTRONOMIA E PASTICCERIA

GASTRONOMY AND CONFECTIONERY CONVECTION OVENS

Controllo elettromeccanico

Electromechanical control 40

ACCESSORI MULTIGAMMA

ACCESSORIES 44



MANTENITORI, MANTENITORI-RIGENERATORI DI TEMPERATURA

HOLDING, HOLDING - REGENERATING OVENS 50

ACCESSORI

ACCESSORIES 54

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

GENERAL SALES CONDITIONS 55



www.imq.it

CERTIFICATO N. 9190.GIOK
CERTIFICATE N.

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' DI
WE HEREBY CERTIFY THAT THE QUALITY MANAGEMENT SYSTEM OPERATED BY

GIORIK SPA

VIA CAVALIERI DI VITTORIO VENETO 14 - 32036 SEDICO (BL)
UNITA' OPERATIVE / OPERATIVE UNITS

VIA CAVALIERI DI VITTORIO VENETO 14 - 32036 SEDICO (BL)
E' CONFORME ALLA NORMA / IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD

ISO 9001:2015

PER LE SEGUENTI ATTIVITA' / FOR THE FOLLOWING ACTIVITIES

Progettazione, fabbricazione e assistenza tecnica di apparecchiature
professionali per la ristorazione collettiva
Design, production and technical assistance of professional kitchen
equipment for catering and food service facilities

Ulteriori informazioni riguardanti l'applicabilità dei requisiti ISO 9001:2015 possono essere ottenute consultando l'organizzazione
Further clarifications regarding the applicability of ISO 9001:2015 requirements may be obtained by consulting the organization

IL PRESENTE CERTIFICATO E' SOGGETTO AL RISPETTO DEL
REGOLAMENTO PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI DI GESTIONE
THE USE AND THE VALIDITY OF THE CERTIFICATE SHALL SATISFY THE
REQUIREMENTS OF THE RULES FOR CERTIFICATION OF MANAGEMENT SYSTEMS

IMQ S.p.A. - VIA QUINTILIANO, 43 - 20138 MILANO ITALY
Management Systems Division - Flavio Ornago



IONet, the association of the world's first class certification bodies, is the largest provider of management System Certification in the world. IONet is composed of more than 30 bodies and counts over 150 subsidiaries all over the globe.



SGQ N° 005 A

Member of the Association of Management Systems Certification Bodies (ASAC) Society of the IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

IAF: 18, 19

La validità del certificato è subordinata a sorveglianza annuale e massima compliance del Sistema di Gestione con periodo triennale. The validity of the certificate is subjected to annual audit and assessment of the entire Management System within three years.



Organismo di Certificazione Federato CISQ
www.imq.it



www.cisq.com

CISQ è la Federazione Italiana di Organismi di Certificazione dei sistemi di gestione aziendale. CISQ is the Italian Federation of management system Certification Bodies.



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

CISQ/IMQ has issued an IQNet recognized certificate that the organization:

GIORIK SPA

VIA CAVALIERI DI VITTORIO VENETO 14 - 32036 SEDICO (BL)

has implemented and maintains a

Quality Management System

for the following scope:

Design, production and technical assistance of professional kitchen equipment for catering and food service facilities

Further clarifications regarding the applicability of ISO 9001:2015 requirements may be obtained by consulting the organization

which fulfills the requirements of the following standard:

ISO 9001:2015

This attestation is directly linked to the IQNet Partner's original certificate and shall not be used as a stand-alone document

Registration Number: IT - 20777



*Alex Stoichitoiu
President of IQNET*



*Ing. Claudio Provetti
President of CISQ*

IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France APCER Portugal CCC Cyprus CISQ Italy
CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany FCAV Brazil
FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia Inspecta Sertifiointi Oy Finland INTECO Costa Rica
IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland
NYCE-SIGE Mexico PCBC Poland Quality Austria Austria RR Russia SII Israel SIQ Slovenia
SIRIM QAS International Malaysia SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia
IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

INDICE

INDEX

CE

IMQ



in compliance with



WATER REGULATIONS ADVISORY SCHEME

LEGENDA E NOTE

LEGEND AND NOTES



APPARECCHIATURE ELETTRICHE

ELECTRIC EQUIPMENT



APPARECCHIATURE A GAS

GAS EQUIPMENT

In caso di installazione di apparecchiature su mobile con potenza totale superiore ai 15 kW sprovviste di cappa di aspirazione, è necessario il camino antiventto. Tutte le apparecchiature a gas presenti nell'attuale listino sono predisposte all'utilizzo con gas metano (G20). Tutte le apparecchiature disponibili in stock per consegne immediate vengono spedite con la dotazione standard Giorik (come specificata nel presente listino). Ogni modifica della dotazione o personalizzazione o ancora modifica del tipo di alimentazione a gas/elettrica sarà soggetta ad un sovrapprezzo compreso tra il 3% ed il 5% a seconda del tipo di modifica. Tutte le apparecchiature presenti nell'attuale listino sono prodotte in conformità al marchio CE.

For installation of all gas cooking equipment with total output over 15 kW and with no extraction hood/canopy, anti draught flue is required. All gas equipment on this price list are for natural gas (G20) installation. All equipment available from stock for immediate delivery is to be shipped with the standard Giorik features as shown in the current price list. Any changes of their features, gas/electric feed power, will be charged with an extra cost between 3% and 5% according to type of modification. All equipment on this price list are manufactured in compliance with CE

I dati del presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso dal costruttore • The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice • Die Daten dieser Beschreibung sind nicht als bindend anzusehen. Der Hersteller Kann ohne Vorankündigung Änderungen an den Produkten vornehmen • Des modifications aux produits peuvent être apportées sans préavis du constructeur • La casa se reserva el derecho de aportar a los aparatos las modificaciones que creera oportuno.

Steam box

EVOLUTION



H



9"



Con boiler
With boiler



Steam H
box
EVOLUTION

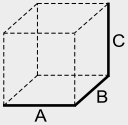












Meteo steamtuner
SYSTEM

FORNI MISTI CONVEZIONE / VAPORE PER GASTRONOMIA

CONTROLLO TOUCH SCREEN 9" - VERSIONE CON GENERATORE DI VAPORE AD ALTA EFFICIENZA


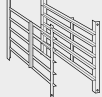


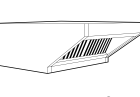
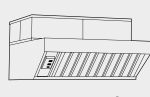




COMBINED CONVECTION / STEAM OVENS FOR GASTRONOMY

9" TOUCH SCREEN CONTROL - HIGH EFFICIENCY STEAM GENERATOR VERSION

	CODICE Code	 (A x B x C) cm	VOL./PESO Vol./Weight m ³ /kg	GAS Gas kW	VAC 230-1N 50Hz kW	VAC 400-3N 50Hz kW	PREZZO Price €
	SEHE061W	86x79,5x83,5 6 GN 1/1	0,62 / 132			11,4	10.919,00
	SEHG061W		0,62 / 142	12	1,4		13.127,00
	SEHE101W	86x79,5x111,5 10 GN 1/1	0,82 / 168			16,5	14.262,00
	SEHG101W		0,82 / 178	19	1,5		16.409,00
	SEHE062W	112x84,5x83,5 6 GN 2/1	1,14 / 195			21,4	15.216,00
	SEHG062W		1,14 / 223	19	1,4		17.960,00
	SEHE102W	112x84,5x111,5 10 GN 2/1	1,34 / 220			28,3	18.260,00
	SEHG102W		1,34 / 250	27	3,3		21.602,00
	SEHE201W	99,5x83,5x185 20 GN 1/1	1,61 / 290			33,3	26.483,00
	SEHG201W		1,61 / 300	36	3,3		29.266,00
	SEHE202W	120x91x185 20 GN 2/1	2,25 / 370			54,1	33.567,00
	SEHG202W		2,25 / 400	54	4,1		38.122,00

- Scheda touch screen 9 pollici, 9 fasi di cottura;
- sistema combinato di produzione del vapore **BOILER/INSTANT**;
- ricettario precaricato;
- doccia di serie;
- sonda al cuore 1 punto di serie, optional multipunto;
- controllo qualitativo del vapore (secco-bagnato) **STEAM TUNER**;
- **W** lavaggio automatico con detergente liquido o tabs;
- disincrostazione automatica del boiler;
- 6 velocità della ventola;
- controllo umidità **METEO SYSTEM**;
- collegamento USB;
- cottura Delta T;
- autoreverse autoadattivo in funzione della durata del ciclo di cottura;
- raffreddamento rapido e a porta aperta;
- illuminazione a led della camera di cottura;
- capacità teglie 60x40 con porta teglie dedicato;
- wi-fi incluso;
- disponibile per alcuni modelli porta contraria.

- 9" touch screen panel, 9 cooking phases;
- combined steam production system **BOILER/DIRECT**;
- preset cooking programmes;
- retractable hand spray as standard;
- 1 point core probe as standard, multipoint as optional;
- steam quality control system (dry-wet) **STEAM TUNER**;
- **W** automatic washing system with liquid detergent or tabs;
- **Boiler automatic descaling**;
- 6 fan speed;
- cooking chamber humidity control **METEO SYSTEM**;
- USB connection;
- Delta T cooking;
- autoreverse with rotation times changing according to the set cooking cycle;
- speed cooling and with door open;
- chamber led lighting;
- suitable for 60x40 trays w/specific tray holding structure;
- wi-fi as standard;
- left hinged door available for certain models.

SUPPORTO Stand	PARATIE Racks	ARMADI NEUTRI Neutral cupboards	ARMADIO CALDO Warm cupboard	CAPPA A CONDENSAZIONE Condensation Hood	CAPPA FILTRI A CARBONE** Hood with carbon filter system**	CARRELLI Trolley	DOCETTA RETRAIBILE Retractable hand spray	SONDA AL CUORE Core probe	LAVAGGIO Washing system
									
TSB06 * 79x61x85 h € 439,00	2019768 € 291,00 8 Pos. - 8 Posn.	TAN0800 85x77x80 h € 2.352,00	TAC0800 85x77x80 h € 2.627,00	7080523 € 2.833,00	7080529 € 4.116,00	-----	Incluso Included	6000124 1 incluso 1 included	Incluso Included
TSB10 79x61x70 h € 439,00	2019769 € 182,00 6 Pos. - 6 Posn.	TAN0800 85x77x80 h € 2.352,00	TAC0800 85x77x80 h € 2.627,00	7080523 € 2.833,00	7080529 € 4.116,00	-----	Incluso Included	6000124 1 incluso 1 included	Incluso Included
TSB62 * 104x68x85 h € 658,00	2022356 € 457,00 8 Pos. - 8 Posn.	TAN0821 112x85x80 h € 2.262,00	-----	-----	-----	-----	Incluso Included	6000124 1 incluso 1 included	Incluso Included
TSB12 104x68x70 h € 658,00	2019770 € 239,00 6 Pos. - 6 Posn.	TAN0821 112x85x80 h € 2.262,00	-----	-----	-----	-----	Incluso Included	6000124 1 incluso 1 included	Incluso Included
-----	-----	-----	-----	-----	-----	2025106 € 2.113,00	Incluso Included	6000124 Incluso Included	Incluso Included
-----	-----	-----	-----	-----	-----	1 incluso 1 included			
-----	-----	-----	-----	-----	-----	2025107 € 2.193,00	Incluso Included	6000124 Incluso Included	Incluso Included
-----	-----	-----	-----	-----	-----	1 incluso 1 included			

* non compatibile con carrello porta struttura estraibile; per dettagli vedi pag. 13/incompatible with trolley for structure; see page 13

** non necessita di connessione all'esterno/No external connection required

R



7"



Iniezione diretta
Direct injection

Steam R
box
EVOLUTION

FORNI MISTI CONVEZIONE / VAPORE PER GASTRONOMIA

CONTROLLO TOUCH SCREEN 7" - CON VAPORE DIRETTO





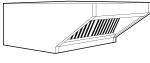




COMBINED CONVECTION / STEAM OVENS FOR GASTRONOMY

7" TOUCH SCREEN CONTROL - WITH DIRECT STEAM

	CODICE Code	 (A x B x C) cm	VOL./PESO Vol./Weight m ³ /kg	GAS Gas kW	VAC 230-1N 50Hz		PREZZO Price €
						VAC 400-3N 50Hz 60 Hz optional kW	
	SERE061W	86x79,5x83,5 6 GN 1/1	0,62 / 132				7.712,00
	SERG061W						
	SERE101W	86x79,5x111,5 10 GN 1/1	0,82 / 168				9.396,00
	SERG101W						
	SERE062W	112x84,5x83,5 6 GN 2/1	1,14 / 195				11.234,00
	SERG062W						
	SERE102W	112x84,5x111,5 10 GN 2/1	1,34 / 220				13.031,00
	SERG102W						
	SERE201W	99,5x83,5x185 20 GN 1/1	1,61 / 290				19.551,00
	SERG201W						
	SERE202W	120x91x185 20 GN 2/1	2,25 / 370				24.077,00
	SERG202W						

- Scheda touch screen 7 pollici, 9 fasi di cottura;
- generazione di vapore INSTANT;
- ricettario precaricato;
- controllo umidità;
- SUPER STEAM: controllo qualitativo del vapore a 2 livelli
- collegamento USB;
- n. 6 velocità della ventola;
- cottura Delta T (con sonda al cuore optional);
- **W lavaggio automatico con detergente liquido + brillantante 2 in 1;**
- autoreverse autoadattivo in funzione della durata del ciclo cottura;
- raffreddamento rapido e a porta aperta;
- illuminazione a led della camera di cottura;
- capacità teglie 60x40 con porta teglie dedicato;
- wi-fi incluso;
- disponibile per alcuni modelli porta contraria.

- 7" touch screen control, 9 cooking phases;
- **DIRECT** steam production system;
- preset cooking programmes;
- cooking chamber humidity control;
- **SUPER STEAM:** steam quality control system, 2 levels;
- USB connection;
- **n. 6** fan speed;
- Delta T cooking (with core probe optional);
- **W automatic washing system with liquid detergent + rinse agent 2 in 1;**
- autoreverse with rotation times changing according to the set cooking cycle;
- speed cooling and with door open;
- chamber led lighting;
- suitable for 60x40 trays w/specific tray holding structure;
- wi-fi as standard;
- left hinged door available for certain models.

SUPPORTO Stand	PARATIE Racks	ARMADI NEUTRI Neutral cupboards	ARMADIO CALDO Warm cupboard	CAPPA A CONDENSAZIONE Condensation Hood	CAPPA FILTRI A CARBONE** Hood with carbon filter system**	CARRELLI Trolley	DOCSETTA RETRAIBILE Retractable hand spray	SONDA AL CUORE Core probe
								
				230-1N / 1,2 kW	230-1N / 0,4 kW			
TSB06 * 79x61x85 h € 439,00	2019768 € 291,00 8 Pos. - 8 Posn.	TAN0800 85x77x80 h € 2.352,00	TAC0800 85x77x80 h € 2.627,00	7080523 € 2.833,00	7080529 € 4.116,00	-----	7080052 € 399,00	6000124 € 209,00
TSB10 79x61x70 h € 439,00	2019769 € 182,00 6 Pos. - 6 Posn.	TAN0800 85x77x80 h € 2.352,00	TAC0800 85x77x80 h € 2.627,00	7080523 € 2.833,00	7080529 € 4.116,00	-----	7080052 € 399,00	6000124 € 209,00
TSB62 * 104x68x85 h € 658,00	2022356 € 457,00 8 Pos. - 8 Posn.	TAN0821 112x85x80 h € 2.262,00	-----	-----	-----	-----	7080052 € 399,00	6000124 € 209,00
TSB12 104x68x70 h € 658,00	2019770 € 239,00 6 Pos. - 6 Posn.	TAN0821 112x85x80 h € 2.262,00	-----	-----	-----	-----	7080052 € 399,00	6000124 € 209,00
-----	-----	-----	-----	-----	-----	2025106 € 2.113,00	Incluso Included	6000124 € 209,00
-----	-----	-----	-----	-----	-----	1 incluso 1 included		
-----	-----	-----	-----	-----	-----	2025107 € 2.193,00	Incluso Included	6000124 € 209,00
-----	-----	-----	-----	-----	-----	1 incluso 1 included		

* non compatibile con carrello porta struttura estraibile; per dettagli vedi pag. 13/incompatible with trolley for structure; see page 13






** non necessita di connessione all'esterno/No external connection required

FORNI MISTI CONVEZIONE / VAPORE PER GASTRONOMIA

VERSIONE SOVRAPPONIBILE E VERSIONE ROOSTER BOOSTER




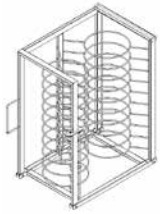
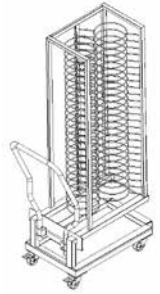
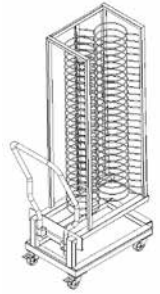
COMBINED CONVECTION / STEAM OVENS FOR GASTRONOMY

STACKING KIT VERSION AND ROOSTER BOOSTER VERSION

	CODICE Code		H. TOT. Total height mm	DESCRIZIONE Description	VAC 230-1N 50Hz kW	PREZZO Price €
	H	R				
 <p>KIT SUPPLEMENTO SOVRAPPOSIZIONE FORNI ELETTRICI Stacking kit for electric ovens</p>	2025108	2029032	1744 1989	6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 10 GN 1/1 + 6 GN 1/1	-----	894,00
	2025108L Per porta sx For left door	2029032L Per porta sx For left door				
	2025110		1744 1989	6 GN 2/1 + 6 GN 2/1 10 GN 2/1 + 6 GN 2/1	-----	894,00
	2025110L Per porta sx - For left door					
 <p>KIT SUPPLEMENTO SOVRAPPOSIZIONE FORNI A GAS Stacking kit for gas ovens</p>	2025109	2029034	1844	6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	-----	1.049,00
	2025109L Per porta sx For left door	2029034L Per porta sx For left door				
	2025111		1844	6 GN 2/1 + 6 GN 2/1	-----	1.049,00
	2025111L Per porta sx - For left door					
 <p>SUPPORTO PER FORNI ELETTRICI Stand for electric ovens</p>	TSB06_200		1944	6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 6 GN 2/1 + 6 GN 2/1	-----	523,00
 <p>ROOSTER BOOSTER KIT POLLI Chicken kit</p>	Supporto speciale con bacinella separazione grassi VERSIONE SOLID BACK Special stand with fat separator SOLID BACK VERSION		modelli su richiesta models on request: <i>SETE061FW</i> <i>SETE101FW</i>		-----	11.910,00 14.892,00
<p>PORTA PASSANTE Pass through door</p>	VERSIONE PASS THROUGH PASS THROUGH VERSION		modelli su richiesta models on request: <i>SETE061DF</i> <i>SETE101DF</i>		-----	13.827,00 16.812,00
 <p>CAPPA PER ROOSTER BOOSTER Hood for Rooster Booster models</p>	7080529		Doppio filtraggio a carboni attivi. Non necessita di collegamento con l'esterno Double active carbon filter system. Doesn't need any external connections. disponibile per / available for: <i>SETE061FW, SETE101FW</i>		0,4	4.116,00
<p>KIT FILTRI DI RICAMBIO Filter replacement kit</p>	7080529F		Per cappa 7080529 For hood 7080529		-----	1.405,00

ACCESSORI

ACCESSORIES

	CODICE Code	DESCRIZIONE Description	PREZZO Price €
	2025112	Per supporti / for stand TSB10 6 GN 1/1 - 10 GN 1/1	1.058,00
	2016120	Per supporti / for stand TSB12 6 GN 2/1 - 10 GN 2/1	1.249,00
	2025113	6 GN 1/1 - 10 GN 1/1	105,00
	2016187	6 GN 2/1 - 10 GN 2/1	123,00
	2025114	6 GN 1/1	722,00
	2025115	10 GN 1/1	798,00
	2018983	6 GN 2/1	1.191,00
	2016186	10 GN 2/1	1.446,00
	2025116	12 piatti / dishes 6 GN 1/1	920,00
	2025117	20 piatti / dishes 10 GN 1/1	1.079,00
	2018984	24 piatti / dishes 6 GN 2/1	1.740,00
	2016214	40 piatti / dishes 10 GN 2/1	2.102,00
	2025118	50 piatti / dishes 20 GN 1/1	3.021,00
	2025119	104 piatti / dishes 20 GN 2/1	3.940,00
	2016265	20 GN 1/1	853,00
	2016273	20 GN 2/1	1.183,00
	2016257	6 GN 1/1	329,00
	2016258	10 GN 1/1	396,00
	2021173	6 GN 2/1	526,00
	2016259	10 GN 2/1	590,00

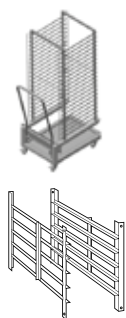
ACCESSORI

ACCESSORIES

	CODICE Code	DESCRIZIONE Description	PREZZO Price €
KIT INSTALLAZIONE CONSIGLIATO EVOLUTION Recommended installation Kit Evolution	2027120	Contiene: / Contains: 1pz filtro autobloccante / self-locking filter 168 micron 1pz collettore / collector 2pz curva scarico / polyprop. (PP) pipe fittings elbow 90° Ø5 2pz tubo / pipe Ø5, L 50 1pz raccordo a T / polypropylene (PP) T-pipe fittings Ø5 1pz tubo carico acqua / collecting water pipe 3/4" 1pz riduttore di pressione / pressure reducing valve 2pz check-valve / check-valve	il prezzo di questo prodotto è netto this product has a net price 68,00
KIT ANALISI ACQUA CONSIGLIATO Recommended water quality detection	2027717	Contiene: / Contains: 7080552 Conducimetro per misurazioni illimitate (TDS meter) / Conductivity tester unlimited measurements (TDS meter) 7080551 Verifica durezza acqua / Water hardness test 30 Tests approx 7080553 Strip verifica pH / PH test strip 50 Tests 7080554 Strip verifica cloruri / Chloride test strip 40 Tests	il prezzo di questo prodotto è netto this product has a net price 97,00

ACCESSORI PER CONVERSIONE PASTICCERIA

ACCESSORIES FOR PATISSERIE USE



	CODICE Code	DESCRIZIONE Description	PREZZO Price €
CARRELLO PER FORNO Trolley for oven	2025120	Per forni: / For ovens: 20(GN 1/1) —> 16 (60x40) - Passo 80 / Size 80	2.430,00
COPPIA PORTA TEGLIE Racks	2025121	Per forni: / For ovens: 6(GN 1/1) —> 5 (60x40) - Passo 80 / Size 80	262,00
COPPIA PORTA TEGLIE Racks	2025122	Per forni: / For ovens: 10(GN 1/1) —> 8 (60x40) - Passo 100 / Size 100	304,00

KORE

THE ESSENCE OF COMBI OVENS





7"

FORNI MISTI CONVEZIONE / VAPORE PER GASTRONOMIA

CONTROLLO TOUCH SCREEN 7" - VERSIONE CON GENERATORE DI VAPORE AD ALTA EFFICIENZA

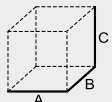




COMBINED CONVECTION STEAM OVENS FOR GASTRONOMY

7" TOUCH SCREEN CONTROL - HIGH EFFICIENCY STEAM GENERATOR VERSION



b Con boiler
With boiler


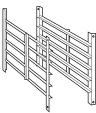
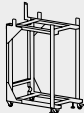
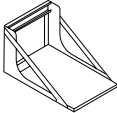






	CODICE Code	 (A x B x C) cm	VOL/PESO Vol/Weight m ³ /kg	GAS Gas kW	VAC 230-1N 50Hz kW	VAC 400-3N 50Hz 60 Hz optional kW	PREZZO Price €
	KB061W	51,9x80,8x77 6GN1/1	0,5 / 92			7,9	8.593,00
	KBG061W	51,9x84x77 6GN1/1	0,5 / 96	5,5	1,3		10.348,00
	KB101W	51,9x80,8x101 10GN1/1	0,63 / 110			14,8	9.907,00
	KBG101W	51,9x84x101 10GN1/1	0,63 / 118	11	1,6		12.545,00



- Scheda touch screen 7 pollici, 9 fasi di cottura;
- boiler ad alta efficienza;
- sistema combinato di produzione del vapore **BOILER/INSTANT**;
- ricettario precaricato;
- sonda al cuore 1 punto di serie, optional multipunto;
- controllo qualitativo del vapore (secco-bagnato) **STEAM TUNER**;
- **W lavaggio automatico con detergente liquido o tabs**;
- disincretazione automatica del boiler;
- 6 velocità della ventola;
- controllo umidità **METEO SYSTEM**;
- collegamento USB;
- cotture Delta T;
- programma di rigenerazione;
- autoreverse autoadattivo in funzione della durata del ciclo di cottura;
- raffreddamento rapido e a porta aperta;
- illuminazione a led della camera di cottura;
- porta con maniglia a destra (su richiesta);
- wi-fi incluso.

- 7" touch screen panel, 9 cooking phases;
- high efficiency boiler;
- combined steam production system **BOILER/DIRECT**;
- preset cooking programmes;
- 1 point core probe as standard, multipoint as optional;
- steam quality control system (dry-wet) **STEAM TUNER**;
- **W automatic washing system with liquid detergent or tabs**;
- **Boiler automatic descaling**;
- 6 fan speed;
- cooking chamber humidity control **METEO SYSTEM**;
- USB connection;
- Delta T cooking;
- regenerating programme;
- autoreverse with rotation times changing according to the set cooking cycle;
- fast cooling and with open door;
- chamber led lighting;
- door with handle on right side (on request);
- wi-fi as standard.

SUPPORTO Stand	PARATIE Racks	KIT PER SOVRAPPONIBILITÀ Stacking Kit	SUPPORTO A MURO Wall stand	CAPPA Hood	CAPPA A CONDENSAZIONE Condensation Hood	DOCCHETTA APPESA Hooked hand shower	SONDA AL CUORE Core probe
				 230-1N / 0,1 kW	 230-1N / 0,4 kW		
TK1 47x62,3x80 h € 439,00	2023000 € 254,00 8 Pos. - 8 Posn.	2028714 € 1.035,00	2028930 € 374,00	7080518 € 1.714,00	7080519 € 2.741,00	7080003 € 170,00	6000124 Incluso Included
TK1 47x62,3x80 h € 439,00	2023000 € 254,00 8 Pos. - 8 Posn.	2028714 € 1.035,00	-----	7080518 € 1.714,00	7080519 € 2.741,00	7080003 € 170,00	6000124 Incluso Included



7"

FORNI MISTI CONVEZIONE / VAPORE PER GASTRONOMIA

CONTROLLO TOUCH SCREEN 7" - VERSIONE CON VAPORE DIRETTO

COMBINED CONVECTION STEAM OVENS FOR GASTRONOMY

7" TOUCH SCREEN CONTROL - DIRECT STEAM VERSION



i Iniezione diretta
Direct injection


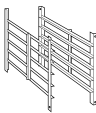
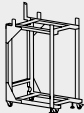
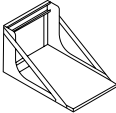






	CODICE Code	 (A x B x C) cm	VOL/PESO Vol/Weight m ³ /kg	GAS Gas kW	VAC 230-1N 50Hz kW	VAC 400-3N 50Hz kW	PREZZO Price €
	KI061W	51,9x80,8x77 6GN1/1	0,5 / 92		60 Hz optional	6,9	7.753,00
	KIG061W	51,9x84x77 6GN1/1	0,5 / 96	5,5	0,3		9.314,00
	KI101W	51,9x80,8x101 10GN1/1	0,63 / 110			13,8	9.154,00
	KIG101W	51,9x84x101 10GN1/1	0,63 / 118	11	0,6		10.984,00



- Scheda touch screen 7 pollici, 9 fasi di cottura;
- generazione di vapore INSTANT;
- ricettario precaricato;
- sonda al cuore 1 punto di serie, optional multipunto;
- controllo qualitativo del vapore (secco-bagnato) STEAM TUNER;
- **W** lavaggio automatico con detergente liquido o tabs;
- 6 velocità della ventola;
- controllo umidità METEO SYSTEM;
- collegamento USB;
- cotture Delta T;
- programma di rigenerazione;
- autoreverse autoadattivo in funzione della durata del ciclo di cottura;
- raffreddamento rapido e a porta aperta;
- illuminazione a led della camera di cottura;
- porta con maniglia a destra (su richiesta);
- wi-fi incluso.

- 7" touch screen panel, 9 cooking phases;
- **DIRECT** steam production system;
- preset cooking programmes;
- 1 point core probe as standard, multipoint as optional;
- steam quality control system (dry-wet) **STEAM TUNER**;
- **W** automatic washing system with liquid detergent or tabs;
- 6 fan speed;
- cooking chamber humidity control **METEO SYSTEM**;
- USB connection;
- Delta T cooking;
- regenerating programme;
- autoreverse with rotation times changing according to the set cooking cycle;
- fast cooling and with open door;
- chamber led lighting;
- door with handle on right side (on request);
- wi-fi as standard.

SUPPORTO Stand	PARATIE Racks	KIT PER SOVRAPPONIBILITÀ Stacking Kit	SUPPORTO A MURO Wall stand	CAPPA Hood	CAPPA A CONDENSAZIONE Condensation Hood	DOCCHETTA APPESSA Hooked hand shower	SONDA AL CUORE Core probe
				 230-1N / 0,1 kW	 230-1N / 0,4 kW		
TK1 47x62,3x80 h € 439,00	2023000 € 254,00 8 Pos. - 8 Posn	2028714 €1.035,00	2028930 €374,00	7080518 € 1.714,00	7080519 € 2.741,00	7080003 € 170,00	6000124 Incluso Included
TK1 47x62,3x80 h € 439,00	2023000 € 254,00 8 Pos. - 8 Posn	2028714 €1.035,00	-----	7080518 € 1.714,00	7080519 € 2.741,00	7080003 € 170,00	6000124 Incluso Included

ACCESSORI

ACCESSORIES

	CODICE Code	DESCRIZIONE Description	PREZZO Price
			€
KIT INSTALLAZIONE CONSIGLIATO KORE Recommended installation Kit Kore	2027121	Contiene: / Contains: 1pz filtro autobloccante / self-locking filter 168 micron 2pz curva scarico / polyprop. (PP) pipe fittings elbow 90° Ø40 2pz tubo / pipe Ø40, L 500 1pz raccordo a T / polypropylene (PP) T-pipe fittings Ø40 1pz tubo carico acqua / collecting water pipe 3/4" 1pz riduttore di pressione / pressure reducing valve 2pz check-valve / check-valve	il prezzo di questo prodotto è netto this product has a net price 63,00
KIT ANALISI ACQUA CONSIGLIATO Recommended water quality detection	2027717	Contiene: / Contains: 7080552 Conducimetro per misurazioni illimitate (TDS meter) / Conductivity tester unlimited measurements (TDS meter) 7080551 Verifica durezza acqua / Water hardness test 30 Tests approx 7080553 Strip verifica pH / PH test strip 50 Tests 7080554 Strip verifica cloruri / Chloride test strip 40 Tests	il prezzo di questo prodotto è netto this product has a net price 97,00

mini touch

THE SMART WAY OF COOKING



minitouch



5"

FORNI MISTI CONVEZIONE / VAPORE PER GASTRONOMIA

CONTROLLO TOUCH SCREEN 5" - VERSIONE CON VAPORE DIRETTO

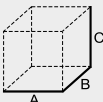
COMBINED CONVECTION STEAM OVENS FOR GASTRONOMY

5" TOUCH SCREEN CONTROL - DIRECT STEAM VERSION




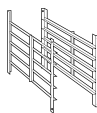
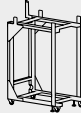
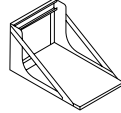
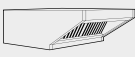



m Iniezione diretta
Direct injection



	CODICE Code	 (A x B x C) cm	VOL/PESO Vol/Weight m ³ /kg	VAC 400-3N 50 Hz 60 Hz optional kW	PREZZO Price €
⚡	KM0623	51,9x63,3x77 6GN2/3	0,5 / 77	4,7	5.273,00
	KM0623W				5.844,00
⚡	KM061	51,9x80,8x77 6GN1/1	0,5 / 92	6,9	5.718,00
	KM061W				6.290,00
⚡	KM101	51,9x80,8x101 10GN1/1	0,63 / 110	13,8	7.497,00
	KM101W				8.068,00

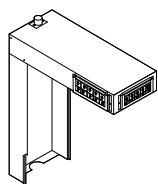
- Scheda touch screen 5 pollici, 9 fasi di cottura;
- generazione di vapore INSTANT;
- ricettario precaricato;
- sonda al cuore (optional);
- **W lavaggio automatico con detergente liquido + brillantante 2 in 1;**
- 3 velocità della ventola;
- collegamento USB;
- cotture Delta T (con sonda al cuore optional);
- raffreddamento a porta aperta;
- illuminazione a led della camera di cottura;
- cottura multilivello;
- funzione "One Touch";
- porta con maniglia a destra (su richiesta).

- 5" touch screen, 9 cooking phases;
- **DIRECT** steam production system;
- preset cooking programmes;
- core probe (optional);
- **W automatic washing system with liquid detergent + rinse agent 2 in 1;**
- 3 fan speed;
- USB connection;
- Delta T cooking (with core probe optional);
- cooling with open door;
- chamber led lighting;
- multilevel cooking;
- one Touch function;
- door with handle on right side (on request).

SUPPORTO Stand	PARATIE Racks	KIT PER SOVRAPPONIBILITÀ Stacking Kit	SUPPORTO A MURO Wall stand	CAPPA Hood	CAPPA A CONDENSAZIONE Condensation Hood	DOCCETTA APPESA Hooked hand shower	SONDA AL CUORE Core probe
				 230-1N / 0,1 kW	 230-1N / 0,4 kW		
TK23 47x45x80 h € 506,00	2023001 € 236,00 8 Pos. - 8 Posn.	-----	2028930 € 340,00	-----	7080524 € 2.741,00	7080003 € 170,00	6000124 € 209,00
TK1 47x62,3x80 h € 439,00	2023000 € 254,00 8 Pos. - 8 Posn.	2028714 € 941,00	2028930 € 340,00	7080518 € 1.714,00	7080519 € 2.741,00	7080003 € 170,00	6000124 € 209,00
TK1 47x62,3x80 h € 439,00	2023000 € 254,00 8 Pos. - 8 Posn.	2028714 € 941,00	-----	7080518 € 1.714,00	7080519 € 2.741,00	7080003 € 170,00	6000124 € 209,00

ACCESSORI

ACCESSORIES



	CODICE Code	DESCRIZIONE Description	PREZZO Price
			€
KIT PROLUNGA CAMINO Extension kit for suction chimney	2026459	Kit prolunga camino Extension kit for suction chimney	148,00
KIT INSTALLAZIONE CONSIGLIATO MINITOUCH Recommended installation Kit Minitouch	2027121	<p>Contiene: / Contains:</p> <p>1pz filtro autobloccante / self-locking filter 168 micron</p> <p>2pz curva scarico / polyprop. (PP) pipe fittings elbow 90° Ø40</p> <p>2pz tubo / pipe Ø40, L 500</p> <p>1pz raccordo a T / polypropylene (PP) T-pipe fittings Ø40</p> <p>1pz tubo carico acqua / collecting water pipe 3/4"</p> <p>1pz riduttore di pressione / pressure reducing valve</p> <p>2pz check-valve / check-valve</p>	<p>il prezzo di questo prodotto è netto this product has a net price</p> <p>63,00</p>
KIT ANALISI ACQUA CONSIGLIATO Recommended water quality detection	2027717	<p>Contiene: / Contains:</p> <p>7080552 Conducimetro per misurazioni illimitate (TDS meter) / Conductivity tester unlimited measurements (TDS meter)</p> <p>7080551 Verifica durezza acqua / Water hardness test 30 Tests approx</p> <p>7080553 Strip verifica pH / PH test strip 50 Tests</p> <p>7080554 Strip verifica cloruri / Chloride test strip 40 Tests</p>	<p>il prezzo di questo prodotto è netto this product has a net price</p> <p>97,00</p>

MOVAIR

FROM SIDE TO SIDE



■ PPC PRODOTTI PRONTA CONSEGNA

I prodotti contrassegnati con PPC sono disponibili alla spedizione in meno di 24h. • Products marked with PPC are available for shipment in less than 24 hours.



MTE5W_L

**FORNI A CONVEZIONE - VAPORE DIRETTO E LAVAGGIO AUTOMATICO
CONTROLLO TOUCH SCREEN 7" - CERNIERA A SINISTRA, PANNELLO A
DESTRA**

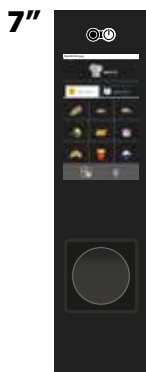
COMBINED CONVECTION - DIRECT STEAM OVENS AND AUTOMATIC
WASHING SYSTEM
7" TOUCH SCREEN CONTROL - LEFT SIDE HINGES, RIGHT SIDE PANEL



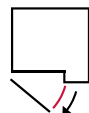
MTE5W_R

**FORNI A CONVEZIONE - VAPORE DIRETTO E LAVAGGIO AUTOMATICO
CONTROLLO TOUCH SCREEN 7" - CERNIERA A DESTRA, PANNELLO A
SINISTRA**

COMBINED CONVECTION - DIRECT STEAM OVENS AND AUTOMATIC
WASHING SYSTEM
7" TOUCH SCREEN CONTROL - RIGHT SIDE HINGES, LEFT SIDE PANEL



MOVAIR
FROM SIDE TO SIDE



CERNIERA A SINISTRA, PANNELLO A DESTRA
LEFT SIDE HINGES, RIGHT SIDE PANEL

FORNI A CONVEZIONE - VAPORE DIRETTO

CONTROLLO TOUCH SCREEN 7"

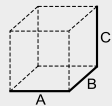
COMBINED CONVECTION - DIRECT STEAM OVENS

7" TOUCH SCREEN CONTROL



Iniezione diretta
Direct injection



	CODICE Code	 (A x B x C) cm	VOL./PESO Vol./Weight m ³ /kg	GAS Gas kW	VAC		PREZZO Price €						
					230-1N 50Hz kW	400-3N 50Hz kW							
⚡	MTE523_L	63,7X69,2X65,7 5x(GN 2/3)	0,45 / 53			3,3	4.218,00						
	MTE523W_L							4.870,00					
⚡	MTE523X_L											4,8	4.323,00
	MTE523XW_L												4.974,00
⚡	MTE5_L	90,7X75,2X65,7 5x(GN 1/1-60x40)	0,60 / 75				4.561,00						
	MTE5W_L							5.232,00					
⚡	MTE5X_L											7,7	4.662,00
	MTE5XW_L												5.332,00
🔥	MTG5_L	90,7X78,9X71,7 5x(GN 1/1-60x40)	0,76 / 120	9,5		0,3	6.381,00						
	MTG5W_L						7.051,00						
⚡	MTE7_L	90,7X75,2X83,7 7x(GN 1/1-60x40)	0,74 / 105				6.063,00						
	MTE7W_L							6.732,00					
⚡	MTE7X_L											12,6	6.124,00
	MTE7XW_L												6.791,00
🔥	MTG7_L	90,7X78,9X89,7 7x(GN 1/1-60x40)	0,82 / 130	16		0,6	6.998,00						
	MTG7W_L						7.655,00						
⚡	MTE10_L	90,7X75,2X103,7 10x(GN 1/1-60x40)	0,91 / 110				6.507,00						
	MTE10W_L							7.177,00					
⚡	MTE10X_L											17,4	6.746,00
	MTE10XW_L												7.417,00
🔥	MTG10_L	90,7X78,9X109,7 10x(GN 1/1-60x40)	1,2 / 160	19		0,6	8.408,00						
	MTG10W_L						9.071,00						

PPC

- Scheda touch screen 7 pollici, 9 fasi di cottura;
- generazione di vapore INSTANT;
- ricettario precaricato;
- sonda al cuore (optional);
- collegamento USB;
- cotture Delta T;
- raffreddamento a porta aperta;
- illuminazione a led della camera di cottura;
- funzione "One Touch";
- wi-fi incluso.

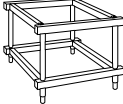
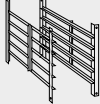

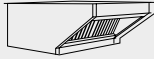


- 7" touch screen, 9 cooking phases;
- **DIRECT** steam production system;
- preset cooking programmes;
- core probe (optional);
- USB connection;
- Delta T cooking;
- cooling with open door;
- chamber led lighting;
- one Touch function;
- wi-fi as standard.

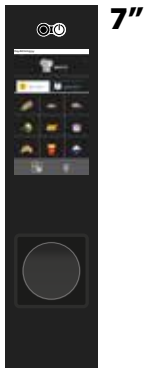
L - Cerniera a sinistra, pannello a destra / Left side hinges, right side panel

W - Lavaggio automatico con detergente liquido + brillantante 2 in 1 / Automatic washing system with liquid detergent + rinse agent 2 in 1

X - Versione potenziata / Extra power version

🌀🌀🌀 - Versione potenziata con tre ventole / Extra power version with three fans

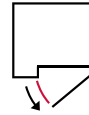
SUPPORTO Stand 	KIT PARATIE Racks Kit 	CELLA DI LIEVITAZIONE Proofer  <i>dettagli/details pag.30</i>	CAPPA Hood 	CAPPA A CONDENSAZIONE Condensation Hood 	SONDA AL CUORE Core probe 
-----	-----	-----	-----	-----	6000124 € 209,00
TSP0500 83x57x85 h € 439,00	2017691 € 400,00 8 Pos. - 8 Posn.	CLP0810 90x68x80 h € 2.100,00 CLP0811 90x71x94 h € 2.100,00 CA9308 93,5x81x87 h € 1.750,00 CA9312 93,5x90x71 h € 1.750,00	7080517 € 1.370,00	7080560 € 2.667,00	6000124 € 209,00
TSP1000 83x57x70 h € 439,00	2017692 € 400,00 6 Pos. - 6 Posn.	CLP0810 90x68x80 h € 2.100,00 CLP0811 90x71x94 h € 2.100,00 CA9308 93,5x81x87 h € 1.750,00 CA9312 93,5x90x71 h € 1.750,00	7080517 € 1.370,00	7080560 € 2.667,00	6000124 € 209,00
TSP1000 83x57x70 h € 439,00	2017692 € 400,00 6 Pos. - 6 Posn.	CLP0810 90x68x80 h € 2.100,00 CLP0811 90x71x94 h € 2.100,00 CA9308 93,5x81x87 h € 1.750,00 CA9312 93,5x90x71 h € 1.750,00	7080517 € 1.370,00	7080560 € 2.667,00	6000124 € 209,00



Iniezione diretta
Direct injection



MOVAIR
FROM SIDE TO SIDE



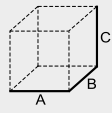
CERNIERA A DESTRA, PANNELLO A SINISTRA
RIGHT SIDE HINGES, LEFT SIDE PANEL

FORNI A CONVEZIONE - VAPORE DIRETTO

CONTROLLO TOUCH SCREEN 7"

COMBINED CONVECTION - DIRECT STEAM OVENS

TOUCH SCREEN CONTROL 7"

	CODICE Code	 (A x B x C) cm	VOL./PESO Vol./Weight m ³ /kg	GAS Gas kW	VAC		PREZZO Price €	
					230-1N 50Hz kW	400-3N 50Hz kW		
⚡	MTE523_R	63,7X69,2X65,7 5x(GN 2/3)	0,45 / 53		3,3		4.218,00	
	MTE523W_R							4.870,00
	MTE523X_R							4.323,00
	MTE523XW_R							4.974,00
⚡	MTE5_R	90,7X75,2X65,7 5x(GN 1/1-60x40)	0,60 / 75			6,3	4.561,00	
	MTE5W_R							5.232,00
	MTE5X_R							4.662,00
	MTE5XW_R							5.332,00
🔥	MTG5_R	90,7X78,9X71,7 5x(GN 1/1-60x40)	0,76 / 120	9,5	0,3		6.381,00	
	MTG5W_R							7.051,00
⚡	MTE7_R	90,7X75,2X83,7 7x(GN 1/1-60x40)	0,74 / 105			9,6	6.063,00	
	MTE7W_R							6.732,00
	MTE7X_R							6.124,00
	MTE7XW_R							6.791,00
🔥	MTG7_R	90,7X78,9X89,7 7x(GN 1/1-60x40)	0,82 / 130	16	0,6		6.998,00	
	MTG7W_R							7.655,00
⚡	MTE10_R	90,7X75,2X103,7 10x(GN 1/1-60x40)	0,91 / 110			12,6	6.507,00	
	MTE10W_R							7.177,00
	MTE10X_R							6.746,00
	MTE10XW_R							7.417,00
🔥	MTG10_R	90,7X78,9X109,7 10x(GN 1/1-60x40)	1,2 / 160	19	0,6		8.408,00	
	MTG10W_R							9.071,00

PPC




- Scheda touch screen 7 pollici, 9 fasi di cottura;
- generazione di vapore INSTANT;
- ricettario precaricato;
- sonda al cuore (optional);
- collegamento USB;
- cotture Delta T;
- raffreddamento a porta aperta;
- illuminazione a led della camera di cottura;
- funzione "One Touch";
- wi-fi incluso.


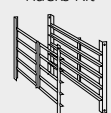
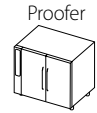
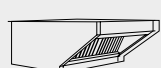


- 7" touch screen, 9 cooking phases;
- **DIRECT** steam production system;
- preset cooking programmes;
- core probe (optional);
- USB connection;
- Delta T cooking;
- cooling with open door;
- chamber led lighting;
- one Touch function;
- wi-fi as standard.

R - Cerniera a destra, pannello a sinistra / Right side hinges, left side panel

W - Lavaggio automatico con detergente liquido + brillantante 2 in 1 / Automatic washing system with liquid detergent + rinse agent 2 in 1

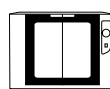
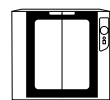
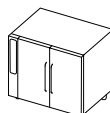
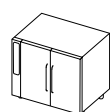
X - Versione potenziata / Extra power version

   - Versione potenziata con tre ventole / Extra power version with three fans

SUPPORTO Stand 	KIT PARATIE Racks Kit 	CELLA DI LIEVITAZIONE Proofer  <i>dettagli/details pag.30</i>	CAPPA Hood  230-1N / 0,1 kW	CAPPA A CONDENSAZIONE Condensation Hood  230-1N / 0,3 kW	SONDA AL CUORE Core probe 
-----	-----	-----	-----	-----	6000124 € 209,00
TSP0500 83x57x85 h € 439,00	2017691 € 400,00 8 Pos. - 8 Posn.	CLP0810 90x68x80 h € 2.100,00 CLP0811 90x71x94 h € 2.100,00 CA9308 93,5x81x87 h € 1.750,00 CA9312 93,5x90x71 h € 1.750,00	7080517 € 1.370,00	7080560 € 2.667,00	6000124 € 209,00
TSP1000 83x57x70 h € 439,00	2017692 € 400,00 6 Pos. - 6 Posn.	CLP0810 90x68x80 h € 2.100,00 CLP0811 90x71x94 h € 2.100,00 CA9308 93,5x81x87 h € 1.750,00 CA9312 93,5x90x71 h € 1.750,00	7080517 € 1.370,00	7080560 € 2.667,00	6000124 € 209,00
TSP1000 83x57x70 h € 439,00	2017692 € 400,00 6 Pos. - 6 Posn.	CLP0810 90x68x80 h € 2.100,00 CLP0811 90x71x94 h € 2.100,00 CA9308 93,5x81x87 h € 1.750,00 CA9312 93,5x90x71 h € 1.750,00	7080517 € 1.370,00	7080560 € 2.667,00	6000124 € 209,00

ACCESSORI

ACCESSORIES



	CODICE Code	DESCRIZIONE Description	VAC 230-1N 50Hz kW	PREZZO Price €																											
CELLA DI LIEVITAZIONE Proofer	CLP0810	Armadio cella di lievitazione, 8 teglie Proofing chamber 8 trays 8x(60x40) 90x68 - h80 cm	0,9	2.100,00																											
	CLP0811	Armadio cella di lievitazione, 10 teglie Proofing chamber 10 trays 10x(60x40) 90x71 - h94 cm	0,9	2.100,00																											
	CA9308	Armadio cella di lievitazione, 8 teglie Proofing chamber 8 trays 8x(60x40 - GN1/1) 93,5x81 - h87 cm	2,4	1.750,00																											
	CA9312	Armadio cella di lievitazione, 12 teglie Proofing chamber 12 trays 12x(60x40 - GN1/1) 93,5x90 - h71 cm	2,4	1.750,00																											
KIT SOVRAPPONIBILITÀ MOVAIR Movair stacking kit	2028484	Per forni elettrici / For electric ovens: <table style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td><table border="1" style="font-size: 8px;"> <tr><td>5</td><td>5</td><td>5</td></tr> <tr><td>5</td><td>7</td><td>10</td></tr> </table></td> <td><table border="1" style="font-size: 8px;"> <tr><td>5</td><td>7</td></tr> <tr><td>7</td><td>7</td></tr> </table></td> <td><table border="1" style="font-size: 8px;"> <tr><td>5</td></tr> <tr><td>10</td></tr> </table></td> </tr> <tr> <td>MTE5</td> <td>MTE7</td> <td>MTE10</td> </tr> <tr> <td>MTE5X</td> <td>MTE7X</td> <td>MTE10W</td> </tr> <tr> <td>MTE5W</td> <td>MTE7W</td> <td></td> </tr> <tr> <td>MTE5XW</td> <td>MTE7XW</td> <td></td> </tr> </table>	<table border="1" style="font-size: 8px;"> <tr><td>5</td><td>5</td><td>5</td></tr> <tr><td>5</td><td>7</td><td>10</td></tr> </table>	5	5	5	5	7	10	<table border="1" style="font-size: 8px;"> <tr><td>5</td><td>7</td></tr> <tr><td>7</td><td>7</td></tr> </table>	5	7	7	7	<table border="1" style="font-size: 8px;"> <tr><td>5</td></tr> <tr><td>10</td></tr> </table>	5	10	MTE5	MTE7	MTE10	MTE5X	MTE7X	MTE10W	MTE5W	MTE7W		MTE5XW	MTE7XW			597,00
<table border="1" style="font-size: 8px;"> <tr><td>5</td><td>5</td><td>5</td></tr> <tr><td>5</td><td>7</td><td>10</td></tr> </table>	5	5	5	5	7	10	<table border="1" style="font-size: 8px;"> <tr><td>5</td><td>7</td></tr> <tr><td>7</td><td>7</td></tr> </table>	5	7	7	7	<table border="1" style="font-size: 8px;"> <tr><td>5</td></tr> <tr><td>10</td></tr> </table>	5	10																	
5	5	5																													
5	7	10																													
5	7																														
7	7																														
5																															
10																															
MTE5	MTE7	MTE10																													
MTE5X	MTE7X	MTE10W																													
MTE5W	MTE7W																														
MTE5XW	MTE7XW																														
	2028484X		MTE10X MTE10XW																												
KIT SOVRAPPONIBILITÀ EASYAIR/MOVAIR EasyAir/Movair stacking kit	2028476	Per forni elettrici. Unica configurazione possibile con Movair sotto e Easyair sopra For electric ovens. Only available configuration with Movair under and Easyair over: <table style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td><table border="1" style="font-size: 8px;"> <tr><td>5</td><td>5</td><td>5</td></tr> <tr><td>5</td><td>7</td><td>10</td></tr> </table></td> <td><table border="1" style="font-size: 8px;"> <tr><td>5</td><td>7</td></tr> <tr><td>7</td><td>7</td></tr> </table></td> <td><table border="1" style="font-size: 8px;"> <tr><td>5</td></tr> <tr><td>10</td></tr> </table></td> </tr> <tr> <td>MTE5</td> <td>MTE7</td> <td>MTE10</td> </tr> <tr> <td>MTE5X</td> <td>MTE7X</td> <td>MTE10W</td> </tr> <tr> <td>MTE5W</td> <td>MTE7W</td> <td></td> </tr> <tr> <td>MTE5XW</td> <td>MTE7XW</td> <td></td> </tr> </table>	<table border="1" style="font-size: 8px;"> <tr><td>5</td><td>5</td><td>5</td></tr> <tr><td>5</td><td>7</td><td>10</td></tr> </table>	5	5	5	5	7	10	<table border="1" style="font-size: 8px;"> <tr><td>5</td><td>7</td></tr> <tr><td>7</td><td>7</td></tr> </table>	5	7	7	7	<table border="1" style="font-size: 8px;"> <tr><td>5</td></tr> <tr><td>10</td></tr> </table>	5	10	MTE5	MTE7	MTE10	MTE5X	MTE7X	MTE10W	MTE5W	MTE7W		MTE5XW	MTE7XW			914,00
<table border="1" style="font-size: 8px;"> <tr><td>5</td><td>5</td><td>5</td></tr> <tr><td>5</td><td>7</td><td>10</td></tr> </table>	5	5	5	5	7	10	<table border="1" style="font-size: 8px;"> <tr><td>5</td><td>7</td></tr> <tr><td>7</td><td>7</td></tr> </table>	5	7	7	7	<table border="1" style="font-size: 8px;"> <tr><td>5</td></tr> <tr><td>10</td></tr> </table>	5	10																	
5	5	5																													
5	7	10																													
5	7																														
7	7																														
5																															
10																															
MTE5	MTE7	MTE10																													
MTE5X	MTE7X	MTE10W																													
MTE5W	MTE7W																														
MTE5XW	MTE7XW																														
	2028476X		MTE10X MTE10XW																												
		Per codici EasyAir vedere pag. 38 For EasyAir codes see pag. 38																													



**PORTA TEGLIE
PER CONVERSIONE
PASTICCERIA**
Rack for patisserie use

	CODICE Code	DESCRIZIONE Description	PREZZO Price
			€
	2023826	Per forni: / For ovens: 5(GN 1/1) —> 4 (60x40) - Passo 80 / Size 80 NOTA: sono necessari 2 pezzi / NOTE: 2 pieces required	113,00
	2024356	Per forni: / For ovens: 5(GN 1/1) —> 4 (60x40) - Passo 90 / Size 90 NOTA: sono necessari 2 pezzi / NOTE: 2 pieces required	113,00
	2023824	Per forni: / For ovens: 7(GN 1/1) —> 6 (60x40) - Passo 80 / Size 80 NOTA: sono necessari 2 pezzi / NOTE: 2 pieces required	127,00
	2021519	Per forni: / For ovens: 7(GN 1/1) —> 5 (60x40) - Passo 100 / Size 100 NOTA: sono necessari 2 pezzi / NOTE: 2 pieces required	131,00
	2023818	Per forni: / For ovens: 10(GN 1/1) —> 10 (60x40) - Passo 74 / Size 74 NOTA: sono necessari 2 pezzi / NOTE: 2 pieces required	210,00
	2020080	Per forni: / For ovens: 10(GN 1/1) —> 8 (60x40) - Passo 96 / Size 96 NOTA: sono necessari 2 pezzi / NOTE: 2 pieces required	210,00
KIT INSTALLAZIONE CONSIGLIATO MOVAIR Recommended installation Kit Movair	2028492	Contiene: / Contains: 1pz filtro autobloccante / self-locking filter 168 micron 2pz curva scarico / polyprop. (PP) pipe fittings elbow 90° Ø32 2pz tubo / pipe Ø32, L 500 1pz raccordo a T / polypropylene (PP) T-pipe fittings Ø32 1pz tubo carico acqua / collecting water pipe 3/4" 1pz riduttore di pressione / pressure reducing valve 1pz check-valve / check-valve 1pz tubo scarico bacinella / basin drain pipe Ø10	il prezzo di questo prodotto è netto this product has a net price 63,00
KIT MULTI-TEST ANALISI ACQUA CONSIGLIATO Recommended water quality detection	2027717	Contiene: / Contains: 7080552 Conducimetro per misurazioni illimitate (TDS meter) / Conductivity tester unlimited measurements (TDS meter) 7080551 Verifica durezza acqua / Water hardness test 30 Tests approx 7080553 Strip verifica pH / PH test strip 50 Tests 7080554 Strip verifica cloruri / Chloride test strip 40 Tests	il prezzo di questo prodotto è netto this product has a net price 97,00

EASYair

INTUITIVE COMBI OVENS



■ PPC PRODOTTI PRONTA CONSEGNA

I prodotti contrassegnati con PPC sono disponibili alla spedizione in meno di 24h. • Products marked with PPC are available for shipment in less than 24 hours.



EME52

FORNO A CONVEZIONE, CONTROLLO ELETTRMECCANICO CON UMIDIFICATORE E DUE VELOCITÀ

CONVECTION OVENS, ELECTROMECHANICAL CONTROL WITH HUMIDIFIER AND TWO FAN SPEEDS



FORNI A CONVEZIONE PER GASTRONOMIA E PASTICCERIA

CONTROLLO ELETTROMECCANICO A DUE VELOCITÀ CON UMIDIFICATORE

GASTRONOMY AND CONFECTIONERY CONVECTION OVENS

ELECTROMECHANICAL CONTROL WITH HUMIDIFIER AND TWO FAN SPEED



	CODICE Code	 (A x B x C) cm	VOL./PESO Vol./Weight m ³ /kg	GAS Gas kW	VAC		PREZZO Price €
					230-1N 50Hz kW	400-3N 50Hz 60 Hz optional kW	
	EME5232	60x70x66 5x(GN 2/3)	0,45 / 53		3,3		2.884,00
	EME5232X						4,8
	EME52	87x75x66 5x(GN 1/1-60x40)	0,60 / 75			6,3	3.326,00
	EME52X						7,7
	EMG52	87x79x72 5x(GN 1/1-60x40)	0,76 / 120	9,5	0,3		5.069,00
	EME72	87x75x82 7x(GN 1/1-60x40)	0,74 / 105			9,6	4.415,00
	EME72X						12,6
	EMG72	87x79x88 7x(GN 1/1-60x40)	0,82 / 130	16	0,6		5.492,00
	EME102	87x75x102 10x(GN 1/1-60x40)	0,91 / 110			12,6	4.949,00
	EME102X 						0,91 / 112
	EMG102	87x79x108 10x(GN 1/1-60x40)	1,2 / 160	19	0,6		6.368,00

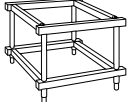
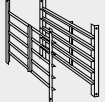

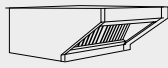
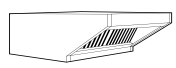
- Controllo elettromeccanico;
- doppia velocità;
- raffreddamento a porta aperta;
- illuminazione a led della camera di cottura.

- Electromechanical control;
- double speed;
- cooling with open door;
- chamber led lighting.

ACCESSORI / ACCESSORIES - Pag. 38/39

X - Versione potenziata / Extra power version

✻✻✻ - Versione potenziata con tre ventole / Extra power version with three fans

SUPPORTO Stand 	PARATIE Racks 	CELLA DI LIEVITAZIONE Proofer  <i>dettagli/details pag.38</i>	CAPPA Hood  230-1N / 0,1 kW	CAPPA A CONDENSAZIONE Condensation Hood  230-1N / 0,3 kW
-----	-----	-----	-----	-----
TSP0500 83x57x85 h € 439,00	2017691 € 400,00 8 Pos. - 8 Posn.	CLP0810 90x68x80 h € 2.100,00 CLP0811 90x71x94 h € 2.100,00 CA9308 93,5x81x87 h € 1.750,00 CA9312 93,5x90x71 h € 1.750,00	7080516 € 1.370,00	7080522 € 2.667,00
TSP1000 83x57x70 h € 439,00	2017692 € 400,00 6 Pos. - 6 Posn.	CLP0810 90x68x80 h € 2.100,00 CLP0811 90x71x94 h € 2.100,00 CA9308 93,5x81x87 h € 1.750,00 CA9312 93,5x90x71 h € 1.750,00	7080516 € 1.370,00	7080522 € 2.667,00
TSP1000 83x57x70 h € 439,00	2017692 € 400,00 6 Pos. - 6 Posn.	CLP0810 90x68x80 h € 2.100,00 CLP0811 90x71x94 h € 2.100,00 CA9308 93,5x81x87 h € 1.750,00 CA9312 93,5x90x71 h € 1.750,00	7080516 € 1.370,00	7080522 € 2.667,00

EASYair

FORNI A CONVEZIONE - VAPORE DIRETTO

CONTROLLO ELETTRMECCANICO A DUE VELOCITÀ

COMBINED CONVECTION - DIRECT STEAM OVENS

ELECTROMECHANICAL CONTROL WITH TWO FAN SPEED



Termoregolatore sonda al cuore/
sonda al cuore inclusa
Core probe display/
included core probe



	CODICE Code	 (A x B x C) cm	VOL./PESO Vol./Weight m ³ /kg	GAS Gas kW	VAC		PREZZO Price €
					230-1N 50Hz kW	400-3N 50Hz kW	
⚡	ECE5232 ECE5232S	60x70x66 5x(GN 2/3)	0,45 / 53		3,3		3.714,00 4.175,00
⚡	ECE5232X ECE5232XS						
⚡	ECE52 ECE52S	87x75x66 5x(GN 1/1-60x40)	0,60 / 75			6,3	4.016,00 4.484,00
⚡	ECE52X ECE52XS						
🔥	ECG52 ECG52S	87x79x72 5x(GN 1/1-60x40)	0,76 / 120	9,5	0,3		5.747,00 6.213,00
⚡	ECE72 ECE72S						
⚡	ECE72X ECE72XS	12,6	5.242,00 5.709,00				
🔥	ECG72 ECG72S	87x79x88 7x(GN 1/1-60x40)	0,82 / 130	16	0,6		6.481,00 6.938,00
⚡	ECE102 ECE102S						
⚡	ECE102X ECE102XS	17,3	6.306,00 6.778,00				
🔥	ECG102 ECG102S	87x79x108 10x(GN 1/1-60x40)	1,2 / 160	19	0,6		7.499,00 7.972,00

- Controllo elettromeccanico;
- generazione di vapore "instant";
- doppia velocità;
- raffreddamento a porta aperta;
- illuminazione a led della camera di cottura.

- Electromechanical control;
- direct steam system;
- double speed;
- cooling with open door;
- chamber led lighting.

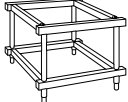
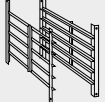

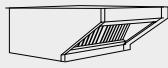
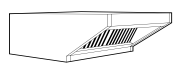
ACCESSORI / ACCESSORIES - Pag. 38/39



S - Versione con sonda al cuore inclusa / Version with core probe - included

X - Versione potenziata / Extra power version

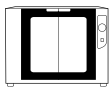
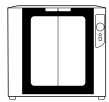
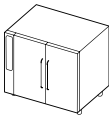
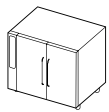
🌀🌀🌀 - Versione potenziata / Extra power version

SUPPORTO Stand 	PARATIE Racks 	CELLA DI LIEVITAZIONE Proofer  <i>dettagli/details pag.38</i>	CAPPA Hood  230-1N / 0,1 kW	CAPPA A CONDENSAZIONE Condensation Hood  230-1N / 0,3 kW
-----	-----	-----	-----	-----
TSP0500 83x57x85 h € 439,00	2017691 € 400,00 8 Pos. - 8 Posn.	CLP0810 90x68x80 h € 2.100,00 CLP0811 90x71x94 h € 2.100,00 CA9308 93,5x81x87 h € 1.750,00 CA9312 93,5x90x71 h € 1.750,00	7080516 € 1.370,00	7080522 € 2.667,00
TSP1000 83x57x70 h € 439,00	2017692 € 400,00 6 Pos. - 6 Posn.	CLP0810 90x68x80 h € 2.100,00 CLP0811 90x71x94 h € 2.100,00 CA9308 93,5x81x87 h € 1.750,00 CA9312 93,5x90x71 h € 1.750,00	7080516 € 1.370,00	7080522 € 2.667,00
TSP1000 83x57x70 h € 439,00	2017692 € 400,00 6 Pos. - 6 Posn.	CLP0810 90x68x80 h € 2.100,00 CLP0811 90x71x94 h € 2.100,00 CA9308 93,5x81x87 h € 1.750,00 CA9312 93,5x90x71 h € 1.750,00	7080516 € 1.370,00	7080522 € 2.667,00

EASYair

ACCESSORI

ACCESSORIES



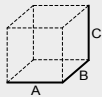








	CODICE Code	DESCRIZIONE Description	VAC 230-1N 50Hz kW	PREZZO Price €																																	
CELLA DI LIEVITAZIONE Proofer	CLP0810	Armadio cella di lievitazione, 8 teglie Proofing chamber 8 trays 8x(60x40) 90x68 - h80 cm	0,9	2.100,00																																	
	CLP0811	Armadio cella di lievitazione, 10 teglie Proofing chamber 10 trays 10x(60x40) 90x71 - h94 cm	0,9	2.100,00																																	
	CA9308	Armadio cella di lievitazione, 8 teglie Proofing chamber 8 trays 8x(60x40 - GN1/1) 93,5x81 - h87 cm	2,4	1.750,00																																	
	CA9312	Armadio cella di lievitazione, 12 teglie Proofing chamber 12 trays 12x(60x40 - GN1/1) 93,5x90 - h71 cm	2,4	1.750,00																																	
KIT SOVRAPPONIBILITÀ EASYAIR Easyair stacking kit	2021390 2021390X	Per forni elettrici / For electric ovens: <table border="0"> <tr> <td><table border="1"><tr><td>5</td><td>5</td><td>5</td></tr><tr><td>5</td><td>7</td><td>10</td></tr></table></td> <td><table border="1"><tr><td>5</td><td>7</td></tr><tr><td>7</td><td>7</td></tr></table></td> <td><table border="1"><tr><td>5</td></tr><tr><td>10</td></tr></table></td> </tr> </table> <table border="0"> <tr> <td>EME52</td> <td>EME72</td> <td>EME72</td> </tr> <tr> <td>EME52X</td> <td>EME72X</td> <td>EME72X</td> </tr> <tr> <td>ECE52</td> <td>ECE72</td> <td>ECE102</td> </tr> <tr> <td>ECE52X</td> <td>ECE72X</td> <td></td> </tr> </table> <table border="0"> <tr> <td></td> <td></td> <td>EME102X</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>ECE102X</td> </tr> </table>	<table border="1"><tr><td>5</td><td>5</td><td>5</td></tr><tr><td>5</td><td>7</td><td>10</td></tr></table>	5	5	5	5	7	10	<table border="1"><tr><td>5</td><td>7</td></tr><tr><td>7</td><td>7</td></tr></table>	5	7	7	7	<table border="1"><tr><td>5</td></tr><tr><td>10</td></tr></table>	5	10	EME52	EME72	EME72	EME52X	EME72X	EME72X	ECE52	ECE72	ECE102	ECE52X	ECE72X				EME102X			ECE102X		597,00
<table border="1"><tr><td>5</td><td>5</td><td>5</td></tr><tr><td>5</td><td>7</td><td>10</td></tr></table>	5	5	5	5	7	10	<table border="1"><tr><td>5</td><td>7</td></tr><tr><td>7</td><td>7</td></tr></table>	5	7	7	7	<table border="1"><tr><td>5</td></tr><tr><td>10</td></tr></table>	5	10																							
5	5	5																																			
5	7	10																																			
5	7																																				
7	7																																				
5																																					
10																																					
EME52	EME72	EME72																																			
EME52X	EME72X	EME72X																																			
ECE52	ECE72	ECE102																																			
ECE52X	ECE72X																																				
		EME102X																																			
		ECE102X																																			
KIT SOVRAPPONIBILITÀ EASYAIR/MOVAIR Easyair/Movair stacking kit	2028476 2028476X	Per forni elettrici. Unica configurazione possibile con Movair sotto e Easyair sopra For electric ovens. Only available configuration with Movair under and Easyair over: <table border="0"> <tr> <td><table border="1"><tr><td>5</td><td>5</td><td>5</td></tr><tr><td>5</td><td>7</td><td>10</td></tr></table></td> <td><table border="1"><tr><td>5</td><td>7</td></tr><tr><td>7</td><td>7</td></tr></table></td> <td><table border="1"><tr><td>5</td></tr><tr><td>10</td></tr></table></td> </tr> </table> <table border="0"> <tr> <td>EME52</td> <td>EME72</td> <td>EME72</td> </tr> <tr> <td>EME52X</td> <td>EME72X</td> <td>EME72X</td> </tr> <tr> <td>ECE52</td> <td>ECE72</td> <td>ECE102</td> </tr> <tr> <td>ECE52X</td> <td>ECE72X</td> <td></td> </tr> </table> <table border="0"> <tr> <td></td> <td></td> <td>EME102X</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>ECE102X</td> </tr> </table>	<table border="1"><tr><td>5</td><td>5</td><td>5</td></tr><tr><td>5</td><td>7</td><td>10</td></tr></table>	5	5	5	5	7	10	<table border="1"><tr><td>5</td><td>7</td></tr><tr><td>7</td><td>7</td></tr></table>	5	7	7	7	<table border="1"><tr><td>5</td></tr><tr><td>10</td></tr></table>	5	10	EME52	EME72	EME72	EME52X	EME72X	EME72X	ECE52	ECE72	ECE102	ECE52X	ECE72X				EME102X			ECE102X		914,00
<table border="1"><tr><td>5</td><td>5</td><td>5</td></tr><tr><td>5</td><td>7</td><td>10</td></tr></table>	5	5	5	5	7	10	<table border="1"><tr><td>5</td><td>7</td></tr><tr><td>7</td><td>7</td></tr></table>	5	7	7	7	<table border="1"><tr><td>5</td></tr><tr><td>10</td></tr></table>	5	10																							
5	5	5																																			
5	7	10																																			
5	7																																				
7	7																																				
5																																					
10																																					
EME52	EME72	EME72																																			
EME52X	EME72X	EME72X																																			
ECE52	ECE72	ECE102																																			
ECE52X	ECE72X																																				
		EME102X																																			
		ECE102X																																			
		Per codici Movair vedere pag. 30 For Movair codes see pag. 30																																			

FORNI A CONVEZIONE PER GASTRONOMIA E PASTICCERIA

CONTROLLO ELETTROMECCANICO

GASTRONOMY AND CONFECTIONERY CONVECTION OVENS

ELECTROMECHANICAL CONTROL

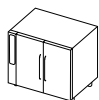
CODICE Code	 (A x B x C) cm	VOL./PESO Vol./Weight m ³ /kg	GAS Gas kW	VAC 230-1N 50Hz	VAC 400-3N 50Hz	PREZZO Price €
				60 Hz optional		
				kW	kW	
 Versioni senza umidificatore Versions without humidifier						
	MR31	77x74x60 3 x (GN 1/1 - 60x40)	0,54 / 53		3,3	1.874,00
	MR3		0,54 / 53		4,8	2.001,00
	MR4	77x74x65 4 x (GN 1/1 - 60x40)	0,60 / 63		6,3	2.102,00
	MR4X 				6,6	2.355,00
 Versioni con umidificatore e doppia velocità Versions with humidifier and two speed fan						
	MR321	77x74x60 3 x (GN 1/1 - 60x40)	0,54 / 53		3,3	2.091,00
	MR32		0,54 / 53		4,8	2.102,00
	MR42	77x74x65 4 x (GN 1/1 - 60x40)	0,60 / 63		6,3	2.204,00
	MR42X 				6,6	2.458,00

X - Versione potenziata / Extra power version

✿✿ - Versione potenziata con due ventole / Extra power version with two fans

CELLA DI LIEVITAZIONE

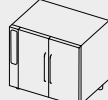
Proofer



dettagli/details pag.38

CELLA DI LIEVITAZIONE

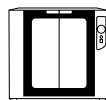
Proofer



dettagli/details pag.38

CELLA DI LIEVITAZIONE

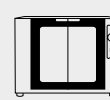
Proofer



dettagli/details pag.38

CELLA DI LIEVITAZIONE

Proofer



dettagli/details pag.38

CLP0810
90x68x80 h
€ 2.100,00

CLP0811
90x71x94 h
€ 2.100,00

CA9308
93,5x80x87 h
€ 1.750,00

CA9312
93,5x89x71 h
€ 1.750,00

CLP0810
90x68x80 h
€ 2.100,00

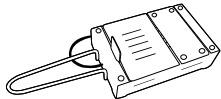

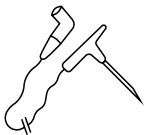
CLP0811
90x71x94 h
€ 2.100,00





CA9308
93,5x80x87 h
€ 1.750,00

CA9312
93,5x89x71 h
€ 1.750,00

EASYair

Accessori multigamma
Accessories

	CODICE Code	DESCRIZIONE Description		GAMMA Range					PREZZO Price	
				EVOLUTION	KORE	MINITOUCH	MOVAIR	EASYAIR		
ACCESSORI VARI ACCESSORIES									€	
	SMK01	AFFUMICATORE Smoker for ovens	Affumicatore per forni Smoker for ovens	0,3 kW	•	•	•	•	•	629,00
	7080003	DOCGETTA Hand spray	Doccetta Hand spray			•	•	•	•	170,00
	6000116	SONDA AL CUORE Core probe							•	209,00
	6000124				•	•	•	•		
	6000117	SONDA PER SOTTOVUOTO Probe for sous-vide cooking							•	171,00
	6000115				•	•	•	•		
	6000128	SONDA MULTIPUNTO Multipoint core probe	Sonda a 4 punti di misurazione e connettore Multipoint core probe, 4 points		•	•	•	•		259,00

	CODICE Code	DESCRIZIONE Description		GAMMA Range					PREZZO Price
				EVOLUTION	KORE	MINITOUCH	MOVAIR	EASYAIR	
TEGLIE, CESTELLI E TORTIERE TRAYS, BASKETS AND CAKE MOLDS									€
	2103125	Teglia alluminio Aluminium tray	60x40	•			•	•	44,00
	2103126	Teglia in lamiera brunita Burnished aluminium tray	60x40 H2	•			•	•	28,00
	2103138	Teglia alluminio microforata Aluminium microperforated tray	60x40	•			•	•	70,00
	2103132	TEGLIA IN ALLUMINIO PER BAGUETTE Aluminium tray for baguettes	Teglia per baguette Baguettes tray	60x40	•		•	•	83,00
	2103133	TEGLIA IN ALLUMINIO PER GRISSINI Aluminium tray for breadsticks	Teglia per grissini Breadsticks tray	60x40	•		•	•	81,00
	2103325	TEGLIA IN ALLUMINIO ANTIADERENTE PER PANE Non-stick aluminium tray for bread	Teglia alluminio antiaderente Non-stick aluminium tray	60x40	•		•	•	76,00






TEGLIE, CESTELLI E TORTIERE

TRAYS, BASKETS AND CAKE MOLDS

	CODICE Code	DESCRIZIONE Description		GAMMA Range					PREZZO Price
				EVOLUTION	KORE	MINITOUCH	MOVAIR	EASYAIR	
 <p>TEGLIA IN ALLUMINIO ANTIADERENTE E RESISTENTE PER SPADELLATI, IMPANATI, FRITTI E COTTURE AL FORNO IN GENERALE Non-stick marmorized aluminium tray for breaded and pan fried product and for everyday baking needs</p>	2103299	Teglia alluminio Aluminium tray	H20 - GN 1/1	•	•	•	•	•	56,00
	2103327	Teglia alluminio Aluminium tray	H40 - GN 1/1	•	•	•	•	•	69,00
 <p>TEGLIA IN ALLUMINIO ANTIADERENTE SPECIALE PER EFFETTO PIETRA, IDEALE PER PIZZE TONDE E A PALA E PER PANE FRESCO Non-stick aluminium tray for stone cooking results, for home-made bread and pizza</p>	2103286	Teglia per pane e pizza Tray for bread and pizza	GN 1/1	•	•	•	•	•	234,00
 <p>TEGLIA IN ALLUMINIO PURO IDEALE PER PIZZE TONDE E A PALA E PER PANE FRESCO Non-stick aluminium tray for home-made bread and pizza</p>	2103287	Teglia per pane e pizza Tray for bread and pizza	60x40	•			•	•	278,00
 <p>TEGLIA IN ALLUMINIO MICROFORATA ANTIADERENTE PER COTTURE DI PANE CONGELATO E FRESCO, CROISSANT E PASTICCERIA IN GENERE Microperforated aluminium tray for confectionery and bread</p>	2103289	Teglia alluminio microforata Microperforated aluminium tray	GN 1/1	•	•	•	•	•	100,00
 <p>CESTELLO PER PATATE FRITTE PER FORNI Baskets for french fries</p>	2103288	Cestello frittore Frying baskets	GN 1/1	•	•	•			117,00
	2103334	Cestello frittore Frying baskets	GN 1/1 - 2/1	•	•	•			155,00
 <p>TEGLIA SMALTATA MARMORIZZATA Marbled enameled tray</p>	2103299	Teglia/Tray	H20 - GN 1/1	•	•	•	•	•	55,00
	2103327	Teglia/Tray	H40 - GN 1/1	•	•	•	•	•	63,00
	2103339	Teglia/Tray	H60 - GN 1/1	•	•	•	•	•	66,00
 <p>TEGLIA IN ALLUMINIO ANTIADERENTE PER UOVA ALL'OCCHIO DI BUE, FRITTATINE E QUICHE Non-stick aluminium tray for fried eggs and quiches</p>	2103326	Teglia uova Fried eggs tray	GN 1/1	•	•	•	•	•	128,00



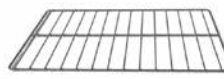

TEGLIE, CESTELLI E TORTIERE

TRAYS, BASKETS AND CAKE MOLDS

	CODICE Code	DESCRIZIONE Description		GAMMA Range					PREZZO Price
				EVOLUTION	KORE	MINITOUCH	MOVAIR	EASYAIR	
	2103294	Tortiera forata Perforated tray	Ø 30 cm	•	•	•	•	•	30,00
	2103296	Tortiera forata Perforated tray	Ø 36 cm	•			•	•	30,00
	2103295	Tortiera alluminio antiaderente Non-stick aluminium cake mold	Ø 30 cm	•	•	•	•	•	48,00
	2103328	Griglia alluminio stampata Molded aluminium grill	GN 1/1	•	•	•	•	•	184,00
	2103136	Inox	GN 2/3 - h20			•	•	•	28,00
	2103156	Inox	GN 2/3 - h40	•	•	•			32,00
	2103094	Inox	GN 1/1 - h20	•	•	•	•	•	48,00
	2103095	Inox	GN 1/1 - h40	•	•	•	•	•	62,00
	2103096	Inox	GN 1/1 - h65	•	•	•	•	•	70,00
	2103149	Inox	GN 1/1 - h100	•	•	•	•	•	85,00
	2103148	Inox perforata / perforated	GN 2/3 - h20	•	•	•			37,00
	2103097	Inox perforata / perforated	GN 1/1 - h20	•	•	•	•	•	70,00
	2103098	Inox perforata / perforated	GN 1/1 - h40	•	•	•	•	•	81,00
	2103099	Inox perforata / perforated	GN 1/1 - h65	•	•	•	•	•	92,00
	2103082	Inox GN 2/1 - h20		•					81,00
	2103081	Inox GN 2/1 - h40		•					92,00
	2103078	Inox perforata / perforated	GN 2/1 - h20	•					119,00


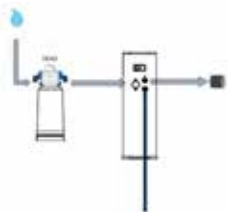



TEGLIE, CESTELLI E TORTIERE

TRAYS, BASKETS AND CAKE MOLDS

	CODICE Code	DESCRIZIONE Description	GAMMA Range					PREZZO Price
			EVOLUTION	KORE	MINITOUCH	MOVAIR	EASYAIR	
	2103323	Griglia 4 posti / 4 pcs. GN 2/3 - h150 PER LA COTTURA DI POLLI ALLO SPIEDO For roast and spit chickens			•			83,00
	2103320	Griglia 8 posti / 8 pcs. GN 1/1 - h150 PER LA COTTURA DI POLLI ALLO SPIEDO For roast and spit chickens	•	•	•	•	•	92,00
	2103322	Griglia 8 posti anatre / 8 pcs. ducks GN 1/1 - h260 PER LA COTTURA DI ANATRE ARROSTO For roast ducks	•	•	•	•	•	102,00
	2103321	Griglia 10 posti / 10 pcs. GN 1/1 - h150 PER LA COTTURA DI GALLETTI ALLO SPIEDO For roast and spit spring chickens	•	•	•	•	•	106,00
	2103329	Ring porta spiedini / Frame for skewers GN 1/1 - h20 KIT PER SPIEDO IN ACCIAIO INOX Stainless steel skewer kit	•	•	•	•	•	79,00
	2103330	Spiedino 9 pz. / 9 pcs. skewer	•	•	•	•	•	79,00
	2015684	inox tray GN 2/3	•	•	•			44,00
	2103131	inox tray GN 1/1 PER LA COTTURA DI ARROSTI, COTTURE SOTTOVUOTO O COME APPOGGIO PER ALTRE TEGLIE O CONTENITORI Stainless steel tray for roasting, sous-vide cooking and as shelf for other containers and trays	•	•	•	•	•	53,00
	2016438	inox tray GN 2/1	•					85,00
	2013226	inox tray 60x40	•			•	•	40,00
	2103278	Griglia alluminio / aluminium GN 2/3 GRIGLIA IN ALLUMINIO ANTIADERENTE PER GRIGLIARE CARNE, PESCE E VERDURE Non-stick aluminium grill for grilling meat, fish and vegetables	•	•	•			245,00
	2103277	Griglia alluminio / aluminium GN 1/1	•	•	•			200,00

DETERGENTI E TRATTAMENTO ACQUA

DETERGENTS AND WATER TREATMENTS

	CODICE Code	DESCRIZIONE Description	GAMMA Range					PREZZO Price €
			EVOLUTION	KORE	MINITOUCH	MOVAIR	EASYAIR	
	7080542	Detergente sgrassante e brillantante 2 in 1 per forni autopulenti 2 in 1 degreaser and rinse aid for self-cleaning ovens 4 pz. x 5 Kg	•	•	•	•		167,00
	7080533	Valido solo per Evolution H e per Kore B Only for Evolution H and Kore B 4 pz. x 5 Kg	•	•				145,00
	7080537	Detergente sgrassante per pulizia manuale dei forni Degreaser for manual cleaning of the ovens 4 pz. x 5 Kg	•	•	•	•	•	171,00
	7080536	GIORIK TAB Conf 120 pz.	•	•				211,00
	7080556	Sistema a osmosi inversa per l'ottenimento di acqua pura con separazione pressochè completa di minerali sciolti, sali e altre sostanze interferenti. Sostituzione raccomandata delle cartucce dopo 12 mesi. Dotato di serbatoio d'accumulo. Reverse osmosis system for the extraction to filter almost all dissolved minerals, salts and other unwanted substances. It's recommended to change the filter after 12 months. Equipped with storage tank.	•	•	•	•	•	il prezzo di questo prodotto è netto this product has a net price 1.300,00
	7080557	Ricambio per sistema osmosi inversa: - cartuccia cloro; - cartuccia membrana osmosi. Reverse osmosis systeme replacement : - chlorine filter cartridge; - filter cartridge osmosis membrane	•	•	•	•	•	il prezzo di questo prodotto è netto this product has a net price 419,00
	7080558	Sistema di filtrazione per l'ottimizzazione dell'acqua potabile per il settore gastronomico. Riduce calcio, magnesio, sapori sgradevoli e cloro. Composto da cartuccia + testa Filtration system for the optimization of drinking water for the gastronomic sector. Reduces calcium, magnesium, unpleasant tastes and chlorine. Contains cartridge + head	•	•	•	•	•	il prezzo di questo prodotto è netto this product has a net price 195,00
	7080559	Ricambio per sistema filtrante anticalcare Replacement cartridge for anti-scale filtering system.	•	•	•	•	•	il prezzo di questo prodotto è netto this product has a net price 137,00



Mantenitori,
mantentori-rigeneratori
di temperatura

*Holding,
holding-regenerating ovens*

SISTEMI DI MANTENIMENTO E COTTURA A BASSA TEMPERATURA

LOW TEMPERATURE COOKING AND HOLDING SYSTEMS

CODICE Code	 (A x B x C) cm	VOL./PESO Vol./Weight m ³ /kg	VAC		PREZZO Price €
			230-1N 50Hz kW	400-3N 50Hz kW	
 Mantenitore di temperatura 3 GN 1/1 Versione elettronica non programmabile Holding cabinet 3 GN 1/1 Non programmable electronic version					
⚡ GM0311E	45x63x42	0,17 / 30	0,7		2.001,00
 Mantenitore di temperatura 5 GN 1/1 Versione elettronica non programmabile Holding oven 5 GN 1/1 Non programmable electronic version					
⚡ GM0511E	45x63x57	0,22 / 36	1,0		2.268,00
Sonda al cuore COD. 6000124 non inclusa Core probe P.N. 6000124 not included					209,00



3 GN 1/1



5 GN 1/1

MANTENITORI DI TEMPERATURA

HOLDING OVENS

 Mantenitore di temperatura 2 cassetti GN 1/1 Versione elettronica non programmabile Holding cabinet 2 GN 1/1 drawers Non programmable electronic version					
⚡ GMC2E	65x60x51	0,19/35	0,9		2.457,00
 Mantenitore di temperatura 3 cassetti GN 1/1 Versione elettronica non programmabile Holding oven 3 GN 1/1 drawers Non programmable electronic version					
⚡ GMC3E	65x60x72	0,28/40	1,0		2.937,00



2 GN 1/1



3 GN 1/1

MANTENITORE - RIGENERATORE DI TEMPERATURA

HOLDING - REGENERATING OVENS

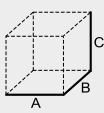












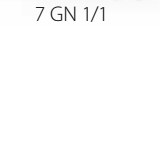

 Mantenitore-rigeneratore di temperatura 5 GN 2/3 Versione meccanica Holding-regenerating oven 5 GN 2/3 Mechanical version					
⚡ GR0523M	65x61x53	0,37 / 45	3,2		2.086,00



5 GN 2/3

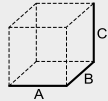












MANTENITORI, MANTENITORI-RIGENERATORI DI TEMPERATURA

HOLDING, HOLDING-REGENERATING OVENS

CODICE Code	 (A x B x C) cm	VOL./PESO Vol./Weight m ³ /kg	VAC		PREZZO Price €
			230-1N 50Hz kW	400-3N 50Hz 60 Hz optional kW	
 5 GN 1/1		Rigeneratore di temperatura 5 GN 1/1 - 5 60x40 Versione meccanica Regenerating oven 5 GN 1/1 - 5 60x40 Mechanical version			
⚡ GR0511M	82x75x73	0,64 / 97		6,3	3.098,00
 5 GN 1/1		Mantenitore-rigeneratore di temperatura 5 GN 1/1 - 5 60x40 Versione elettronica non programmabile Holding-regenerating oven 5 GN 1/1 - 5 60x40 Non programmable electronic version			
⚡ GR0511E	82x75x73	0,64 / 97		6,3	3.500,00
 5 GN 1/1		Mantenitore-rigeneratore di temperatura 5 GN 1/1 - 5 60x40 Versione elettronica programmabile Holding-regenerating oven 5 GN 1/1 - 5 60x40 Programmable electronic version			
⚡ GR0511P	82x75x73	0,64 / 97		6,3	3.765,00
 5 GN 1/1		Mantenitore-rigeneratore di temperatura 5 GN 1/1 - 5 60x40 Versione elettronica MONOFASE Holding-regenerating oven 5 GN 1/1 - 5 60x40 Electronic version SINGLE-PHASE			
⚡ GR0511L	82x75x73	0,64 / 97	3,3		3.405,00
 7 GN 1/1		Rigeneratore di temperatura 7 GN 1/1 - 7 60x40 Versione meccanica Regenerating oven 7 GN 1/1 - 7 60x40 Mechanical version			
⚡ GR0711M	82x75x91	0,77 / 110		9,6	3.679,00
 7 GN 1/1		Mantenitore-rigeneratore di temperatura 7 GN 1/1 - 7 60x40 Versione elettronica non programmabile Holding-regenerating oven 7 GN 1/1 - 7 60x40 Non programmable electronic version			
⚡ GR0711E	82x75x91	0,77 / 110		9,6	4.214,00
 7 GN 1/1		Mantenitore-rigeneratore di temperatura 7 GN 1/1 - 7 60x40 Versione elettronica programmabile Holding-regenerating oven 7 GN 1/1 - 7 60x40 Programmable electronic version			
⚡ GR0711P	82x75x91	0,77 / 110		9,6	4.495,00

MANTENITORI, MANTENITORI-RIGENERATORI DI TEMPERATURA

HOLDING, HOLDING-REGENERATING OVENS

CODICE Code	 (A x B x C) cm	VOL./PESO Vol./Weight m ³ /kg	VAC		PREZZO Price €
			230-1N 50Hz kW	400-3N 50Hz kW	
 Rigeneratore di temperatura 10 GN 1/1 - 10 60x40 Versione meccanica Regenerating oven 10 GN 1/1 - 10 60x40 Mechanical version					
 GR1011M	82x75x111	0,91 / 128		12,6	3.824,00
 Mantenitore-rigeneratore di temperatura 10 GN 1/1 - 10 60x40 Versione elettronica non programmabile Holding-regenerating oven 10 GN 1/1 - 10 60x40 Non programmable electronic version					
 GR1011E	82x75x111	0,91 / 128		12,6	4.358,00
 Mantenitore-rigeneratore di temperatura 10 GN 1/1 - 10 60x40 Versione elettronica programmabile Holding-regenerating oven 10 GN 1/1 - 10 60x40 Programmable electronic version					
 GR1011P	82x75x111	0,91 / 128		12,6	4.616,00
 Rigeneratore di temperatura 14 GN 1/1 - 14 60x40 Versione meccanica Regenerating oven 14 GN 1/1 - 14 60x40 Mechanical version					
 GR1411M	82x75x150	1,05 / 160		15,9	4.985,00
 Mantenitore-rigeneratore di temperatura 14 GN 1/1 - 14 60x40 Versione elettronica non programmabile Holding-regenerating oven 14 GN 1/1 - 14 60x40 Non programmable electronic version					
 GR1411E	82x75x150	1,05 / 160		15,9	5.514,00
 Mantenitore-rigeneratore di temperatura 14 GN 1/1 - 14 60x40 Versione elettronica programmabile Holding-regenerating oven 14 GN 1/1 - 14 60x40 Programmable electronic version					
 GR1411P	82x75x150	1,05 / 160		15,9	5.682,00



10 GN 1/1



10 GN 1/1



14 GN 1/1



14 GN 1/1

MANTENITORI, MANTENITORI-RIGENERATORI DI TEMPERATURA

HOLDING, HOLDING-REGENERATING OVENS

CODICE Code	 (A x B x C) cm	VOL./PESO Vol./Weight m ³ /kg	VAC		PREZZO Price €
			230-1N 50Hz kW	400-3N 50Hz 60 Hz optional kW	
Mantenitore-rigeneratore di temperatura 10 GN 2/1 Versione elettronica programmabile Holding-regenerating oven 10 GN 2/1 Programmable electronic version					
GR1021P	82x101x111	1,2 / 153		15,9	5.705,00
Mantenitore-rigeneratore di temperatura 10 GN 2/1 Versione meccanica Holding-regenerating oven 10 GN 2/1 Mechanical version					
GR1021M	82x101x111	1,2 / 153		15,9	5.213,00
Mantenitori di temperatura 20 GN 1/1 Versione elettronica programmabile Holding ovens 20 GN 1/1 Programmable electronic version					
GM2011P	93x112x204	2,74 / 300		7,2	10.034,00
Mantenitori-rigeneratori di temperatura 20 GN 1/1 Versione elettronica programmabile Holding-regenerating ovens 20 GN 1/1 Programmable electronic version					
GR2011P	93x112x204	2,74 / 300		16,2	10.766,00
Mantenitori di temperatura 20 GN 2/1 Versione elettronica programmabile Holding ovens 20 GN 2/1 Programmable electronic version					
GM2021P	97x126x204	3,2 / 380		9,2	11.124,00
Mantenitori-rigeneratori di temperatura 20 GN 2/1 Versione elettronica programmabile Holding-regenerating ovens 20 GN 2/1 Programmable electronic version					
GR2021P	97x126x204	3,2 / 380		22,2	12.407,00



10 GN 2/1







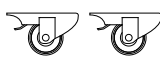
20 GN 1/1



20 GN 2/1

ACCESSORI

ACCESSORIES

	CODICE Code	DESCRIZIONE Description	PREZZO Price
			€
 <p>SUPPORTO Stand</p>	TSR0500	Supporto per rigeneratori/mantenitori Stand for regenerating/holding ovens 5 teglie / 5 trays H85 cm	648,00
	TSR1000	Supporto per rigeneratori/mantenitori Stand for regenerating/holding ovens 7 teglie / 7 trays 10 teglie / 10 trays H70 cm	624,00
	TSR1200	Supporto per rigeneratori/mantenitori Stand for regenerating/holding ovens 10 teglie GN 2/1 - 10 trays GN 2/1 H70 cm	660,00
 <p>CARRELLO Trolley</p>	GRC001	Carrello per rigeneratori/mantenitori Trolley for regenerating/holding ovens	967,00
<p>KIT SUPPLEMENTO SOVRAPPOSIZIONE Stacking additional kit</p>	2023374	$\frac{5}{5} \frac{5}{7} \frac{7}{7} \frac{5}{10}$	569,00
 <p>STRUTTURA PORTA-TEGLIE ESTRAIBILE Removable rack structure</p>	2023633	Struttura portateglie estraibile Removable rack structure 5 teglie / 5 trays	1.123,00
	2023647	Struttura portateglie estraibile Removable rack structure 7 teglie / 7 trays	1.123,00
	2023649	Struttura portateglie estraibile Removable rack structure 10 teglie / 10 trays	1.123,00
	2023651	Struttura portateglie estraibile Removable rack structure 10 teglie GN 2/1 10 trays GN 2/1	1.123,00
 <p>CARRELLO PORTA-STRUTTURA ESTRAIBILE Removable trolley for structure</p>	2023634	Carrello porta-struttura estraibile Removable trolley for structure 5-7-10 teglie GN 1/1 5-7-10 trays GN 1/1	1.090,00
	2023652	Carrello porta-struttura estraibile Removable trolley for structure 10 teglie GN 2/1 10 trays GN 2/1	1.090,00
 <p>KIT RUOTE Kit castor</p>	2029148	Kit ruote per mantenitori Kit castor for holding	91,00
	2029149	Kit ruote per mantenitori a cassetti Kit castor for holding with drawers	91,00

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

PREZZI E MODALITÀ DI PAGAMENTO

I prezzi esposti in questo listino non comprendono:

- costi di trasporto
- installazione, montaggio, allacciamento
- I.V.A. (imposta sul valore aggiunto).

Le modalità di versamento del prezzo dei beni venduti sono le seguenti:

- 1) Pagamento con Rimessa Bancaria;
- 2) Pagamento Rateale;
- 3) Pagamento con lettera di credito per i clienti esteri.

In caso di mancato pagamento di anche una sola rata del prezzo - qualora sia concordata tra le parti una rateizzazione - l'acquirente decade dal beneficio del termine ed è pertanto tenuto all'immediata corresponsione dell'intero importo.

L'importo minimo fatturabile è pari a € 80,00 (netto, I.V.A. esclusa). Gli ordini che non raggiungono l'importo di € 150,00 (netto, comprensivo di trasporto ed I.V.A. esclusa) verranno evasi tassativamente con pagamento in contrassegno a mezzo corriere, porto franco c/addebito.

CONSEGNA

Il termine di consegna si intende normalmente in 4 settimane, salvo diversa indicazione della casa.

In ogni caso, eventuali ritardi nella consegna dovuti a fattori contingenti di produzione non potranno dare luogo a ritardi da parte dell'acquirente nel pagamento della merce fornita, se non espressamente pattuiti per iscritto tra le parti, né daranno diritto a sconti o comunque alla diminuzione del prezzo di listino.

DIRITTO DI RECESSO DALL'ACQUISTO

La normativa italiana che regola i contratti di vendita tra attività commerciali, nella fattispecie quella della venditrice e quella del rivenditore/distributore, non prevede la possibilità di recedere dal contratto di compravendita una volta che la merce sia stata consegnata.

Preghiamo pertanto i gentili clienti di:

- A) verificare attentamente caratteristiche tecniche, dimensioni, peso e prezzo dell'articolo scelto sul presente listino prima dell'ordine;
- B) leggere attentamente la conferma d'ordine spedita via fax dalla venditrice, confrontando i dati espressi sulla stessa e quelli del proprio ordine, affinché corrispondano esattamente a quello che si vuole acquistare;
- C) comunicare tempestivamente alla venditrice le discrepanze ed eventualmente le modifiche da apporre all'ordine.

Una volta consegnata la merce, il rapporto contrattuale viene considerato concluso, pertanto la venditrice, da quel momento, non accetterà alcuna richiesta di reso, dovuta ad errato acquisto.

RESA

La resa è da intendersi Franco nostro stabilimento caricato (ex-works loaded).

INTERESSI

Gli interessi, in caso di ritardato pagamento del prezzo, saranno automaticamente calcolati sulla base dell'Euribor 3 mesi più 5 punti percentuali, con decorrenza dal giorno della scadenza stabilita nelle condizioni di pagamento.

GARANZIA

La garanzia è di 24 mesi dalla data di fatturazione e copre i difetti che possono essere attribuiti ai materiali o alla fabbricazione che dovessero insorgere nel normale utilizzo dell'apparecchiatura. Durante il periodo di garanzia l'utente deve rivolgersi al rivenditore per qualsiasi segnalazione o reclamo. L'eventuale sostituzione di un pezzo nel periodo di garanzia non prolunga la durata della garanzia stessa oltre il limite iniziale. I pezzi in garanzia vengono spediti a carico e a rischio dell'acquirente.

La garanzia non viene riconosciuta in caso di installazione errata, nel caso di utilizzo di acqua sporca o aggressiva, in caso di presenza di calcare e di utilizzo di acqua non addolcita, nel caso in cui tensioni e frequenze di alimentazione siano diverse da quanto specificato in targhetta tecnica, nel caso, per le unità a gas, di utilizzo di gas inquinato o fuori specifica.

La garanzia non viene riconosciuta se il danno ha origini esterne all'apparecchio quali, ad esempio, sovratensioni di origine atmosferica. La garanzia non copre eventuali danni da trasporto.

La garanzia non viene riconosciuta in caso di cattivo utilizzo dell'apparecchiatura.

La garanzia sui materiali non viene riconosciuta nel caso di utilizzo di un detergente diverso da quello espressamente raccomandato.

Sono escluse dalla garanzia le parti di normale usura quali: le guarnizioni, le lampadine, i vetri interni delle porte.

La garanzia decade qualora la manutenzione venga fatta da personale non autorizzato o nel caso in cui vengano utilizzati ricambi non originali. La garanzia è valida solo nei confronti dell'acquirente originario.

ASSICURAZIONE CONTRO I RISCHI

In base all'art. 1 del D.P.R. 21/5/1988 n. 224.

In ottemperanza a quanto detto il nostro prodotto è assicurato contro i difetti di fabbricazione, errori di concezione o progettazione, difettoso imballo o confezionamento, errori di istruzione per l'uso a partire dal 01.01.1989.

STRALCIO DELLA POLIZZA DERIVANTE DAGLI OBBLIGHI DI LEGGE

L'assicurazione copre il costruttore contro: difetti di fabbricazione, errori di concezione o progettazione.

Il risarcimento deve essere per danni (capitale, interessi e spese) involontariamente cagionati a terzi dal prodotto difettoso dopo la consegna.

La garanzia è prestata per i prodotti fabbricati, confezionati o importati in Italia, consegnati in qualsiasi Paese e per i sinistri ovunque verificatisi, con esclusione di U.S.A. e Canada.

DANNI SUL PRODOTTO DOVUTI AL TRASPORTO

Come comportarsi in caso di danni da trasporto:

- A) **DANNI EVIDENTI AGLI IMBALLI E ALLA MERCE CONTENUTA**
Il destinatario deve respingere al momento della consegna la merce, indicando sulla BOLLA DI SPEDIZIONE del trasportatore la dicitura "merce danneggiata".
- B) **DANNI ALL'IMBALLO**
Procedere alla verifica e seguire la procedura sopra descritta (punto a). Nel caso la verifica non sia possibile in contemporanea alla consegna, apporre sulle bolle (di trasporto e di consegna) la dicitura "riserva di controllo". Il controllo dello stato della merce deve avvenire entro tre giorni dalla consegna. Questo è un diritto previsto dalla legge. In caso di avaria, parziale o totale, deve esserne data comunicazione con lettera raccomandata "A.R." (o fax) al trasportatore ed, in fotocopia, via fax alla venditrice, indicando se il danno è totale o parziale.
- C) **AVARIA NON RICONOSCIBILE: DANNI OCCULTI**
In questo caso, la Legge 450/85, Art. 1698, prevede l'ammissione al rimborso purché il danno venga denunciato appena conosciuto con lettera raccomandata "A.R." (o fax) al trasportatore, in copia alla venditrice e comunque entro e non oltre otto giorni dal ricevimento.

Quando non respinta al momento della consegna, la merce riconosciuta danneggiata deve essere rispedita, previo accordo con la venditrice, al nostro stabilimento di Sedico con LA CAUSALE "reso per danni da trasporto" e con MODALITÀ di CONSEGNA "trasporto in conto servizio", completa di ogni accessorio, nessuno escluso e con lo stesso trasportatore della consegna. In mancanza di quanto sopra indicato, non saranno accettati reclami tardivi od incompleti. La merce sarà considerata regolarmente consegnata ed accettata senza riserve, liberando il trasportatore dai suoi obblighi, ciò in conformità agli obblighi del ricevente.

Le merci a noi segnalate via fax inserite nelle procedure descritte nei casi a + b + c, verranno rispedito ai clienti che ne faranno richiesta sempre e solo in vendita.

La venditrice procederà alla emissione della "nota di accredito" a compensazione, parziale o totale, delle merci danneggiate solo dopo aver verificato il rispetto delle procedure pretese dalla Legge 450/85 e dopo aver ricevuto al proprio magazzino di Sedico la merce in causa ed aver verificato con il perito del trasportatore la veridicità della denuncia contenuta nella raccomandata "A.R." (o fax) inviata dal cliente.

GENERAL SALES CONDITIONS

PRICES AND PAYMENT TERMS

The prices shown in this list are ex works and do not include:

- carriage
- installation charges
- V.A.T.

The standard payment terms for the foreign markets are: confirmed and irrevocable documentary credit (L/C) and/or payment in advance. The minimum order value acceptable is € 150,00 (net, V.A.T. excluded). All orders that do not reach the amount of € 200,00 (net, transport included, V.A.T. excluded) will only be shipped with payment against document (C.O.D.) or anticipated wire transfer, shipping charges on invoice.

DELIVERY TERMS

The delivery time is normally 4 weeks from order confirmation or from letter of credit notification date.

Giorik reserves the right to alter these terms according to production requirements.

Should any delivery schedule be postponed, due to production events, neither any posticipation in payment by the client, unless previously agreed with a written notice between the two parties, nor any special discount nor price list decrease will be accepted.

Delivery is meant incoterm 2000 ex-works loaded c/o Giorik factory.

RIGHT OF PURCHASE WITHDRAWAL

The Italian Code ruling sale contracts between business companies, i.e. the seller and the agent/distributor, does not provide for a right of withdrawal from a sale contract after the merchandise has been delivered. Therefore, we kindly ask our customers to:

- attentively check technical features, dimensions, weight and price of items on the current price list prior to ordering;
- attentively read the order confirmation faxed back by the seller, comparing the details on the latter with those on the order, so that they meet customer requirements;
- immediately report any discrepancies or order changes to the seller.

Contract relations are considered as finished once the merchandise has been delivered. From then on, the seller will accept no return claim due to a wrong purchase.

INTEREST

Interests, in case of delayed payment of the goods, will be automatically charged on customer's account, based on Euribor 3 months value + 5%, and they are chargeable from the day after the due date.

GUARANTEE

The guarantee is for 24 months from the invoice date and it covers any defects that are attributable to the materials or manufacture of the equipment and that are revealed during normal use. While the guarantee is in force, users must address any comments or complaints to the retailer. If any parts have to be replaced under guarantee, this will not prolong the guarantee period beyond the original limit. Parts under guarantee are sent at the purchaser's risk and expense.

The guarantee does not apply in the event of faulty installation, use of dirty or hard water, if it contains lime scale or has not been softened, if the voltage and power frequency are other than as specified on the technical specification plate, and, for gas appliances, if the gas used is contaminated or does not meet the specification.

The guarantee does not apply if the damage is due to external circumstances, for example if it is caused by power surges of an atmospheric origin.

The guarantee does not apply to any damage caused during transport. The guarantee does not apply if the equipment has been used improperly.

The guarantee covering materials does not apply if detergents are used other than those expressly recommended.

The guarantee does not cover parts subject to normal wear and tear: seals, light bulbs, glass panels inside doors.

The guarantee is invalidated if maintenance is performed by non-approved personnel or if non-original parts have been used.

The guarantee only extends to the original purchaser.

PUBLIC LIABILITY INSURANCE

Based on the article 1 of the D.P.R. 21/5/1988 no. 224 (Italy).

Starting from 01.01.1989 and in compliance with the above-mentioned, our product is insured against defects in manufacture, errors design, faulty packing or errors in directions for installation and use.

EXTRACT OF THE INSURANCE CONTRACT DERIVING FROM LEGAL OBLIGATIONS

The insurance covers the manufacturer for: manufacturing defects, designing errors, faulty packing or errors in directions for installation and use.

The indemnity for damages (capital, interests and costs) involuntarily caused to a third party after delivery by a faulty product.

The guarantee is given for products which are manufactured, assembled in Italy or imported into Italy, shipped in any country and for accidents wherever they may occur, U.S.A. and Canada not included.

FREIGHT DAMAGE POLICY

Procedure to be carried out in case of freight damage:

- VISUAL DAMAGE TO PACKAGING AND GOODS CONTAINED**
The receiver must return the goods to the carrier on delivery and note "damaged items" on the carrier's delivery receipt.
- DAMAGE TO PACKAGING**
Inspect the package and proceed as in paragraph "A" above. If it is not possible to inspect the package in the presence of the carrier, write "subject to inspection" on both the shipping bill and the delivery receipt. The items so delivered must be checked within three days of delivery. This is a term established by law. In case of damage, be it partial or total, the claim must be made with the carrier by registered mail with return notice (or fax), and sent cc to the seller, indicating whether the damage is total or partial.
- UNDETECTED DAMAGE: HIDDEN DAMAGE**
In this case, the Italian Law 450/85, Art. 1698, provides for refund if the damage is claimed as soon as detected, by registered mail with return notice (or fax), and a copy of the claim is sent to the seller, within eight days of delivery.

When not returned to the carrier on delivery, the items acknowledged as damaged must be sent (with prior agreement with the seller only) to our factory by the same carrier, indicating as re.: "returned due to freight damage" and as delivery terms: "sent for servicing purposes". All accessories must be attached, none excluded. Failure to comply with the requirements above will determine rejection of late or incomplete claims. In this case the items will be considered as duly delivered and unconditionally accepted, and this will relieve the carrier from any further obligation.

When claims are reported to us by fax following the procedure in cases A + B + C above, the items will be returned to the customers upon their request, on sales terms only.

The seller will then issue a "credit note" as partial or total compensation for the damaged items, only after ensuring that the procedure established by the Italian Law 450/85 has been complied with and after the carrier's surveyor has assessed that the claim sent by registered mail with return notice (or by fax) is true and faithful.



Giorik SpA
via Cavalieri di Vittorio Veneto, 14
32036 Sedico (BL) | ITALY

tel. +39.0437.807200 | fax +39.0437.807001
e-mail: info@giorik.com

www.giorik.com

Giorik US Corporation
400 Birnie Street, Suite D,
Greenville, SC 29611 | USA

tel. 1-833-446-7451
e-mail: info@giorikus.com

www.giorikus.com

