

V E N I C E S T Y L E , E M O T I O N & I N N O V A T I O N



BAKERY & PASTRY OVENS



Our field is your vision in the world of bakery



Inspired by the excellence of Venice, one of the world's most unique cities, the VENEXIA and SQUERO ranges of premium convection ovens deliver the ultimate in performance, flexibility, safety, user-friendliness and bake quality.



Notre domaine, c'est votre vision du monde de la boulangerie.

Inspirées de l'excellence de Venise, l'une des villes les plus uniques au monde, les lignes de fours à convection VENEXIA et SQUERO proposent des produits haut de gamme qui offrent le summum en matière de performances, de flexibilité, de sécurité, facilité d'utilisation et de qualité de cuisson. d'utilisation pour garantir la meilleure qualité de cuisson.



Desarrollamos su visión en el mundo de la panadería.

Inspirados en la excelencia de Venecia, una ciudad única en el mundo, la línea de hornos por convección de calidad superior VENEXIA y SQUERO ofrecen lo máximo en prestaciones, flexibilidad, seguridad, facilidad de uso y calidad en panificación.

Nuestra работа основана на вашем видении мира хлебопечения.

Черпая вдохновение в великолепии такого уникального в мире города, как Венеция, линейка конвекционных печей VENEXIA и SQUERO включает в себя флагманские изделия, предлагающие наилучшие характеристики готовки, гибкость в применении, безопасность и практичность эксплуатации и качество выпекания.



BAKERIES



PÂTISSERIE SHOPS



RESTAURANTS HOTELS

Designed for you!

Venix developed VENEXIA and SQUERO, two complete professional oven lines for patisserie shops, bakeries, restaurants, hotels, supermarkets, cafés and snack bars.

Pensés pour vous !

Venix a développé VENEXIA et SQUERO, deux lignes complètes de fours professionnels pour les personnels de laboratoire et de cuisine des pâtisseries, boulangeries, restaurants, hôtels, supermarchés, cafés et snack-bars...





SUPERMARKETS



CAFÉS



SNACK BARS

¡Creados para ti!

Venix ha desarrollado VENEXIA y SQUERO, dos líneas completas de hornos profesionales dedicados a quienes trabajan en pastelerías, panaderías, restaurantes, hoteles, supermercados, cafeterías y bares.

Созданы именно для вас!

Компания Venix разработала VENEXIA и SQUERO - две полные серии профессиональных печей, созданных для использования в кондитерских, булочных, ресторанах, гостиницах, супермаркетах, кафе и закусовых.



VENEXIA LINE



SQUERO LINE



VENEXIA

Smart touch-control ovens: all the functions you need in one oven

VENEXIA LINE

The cooking process is constantly monitored by the incorporated "Android" operating system: user friendly with a 7" capacitive display. It includes as an option, the possibility to exploit "cloud" platforms as an easy and efficient added value.

Fours VENEXIA à commande Smart touch : toutes les fonctions dont vous avez besoin dans un seul appareil

La cuisson est surveillée par le système d'exploitation « Android » intégré, qui se distingue par sa facilité d'utilisation avec un écran capacitif de 7" (17,8 cm). Les fours VENEXIA offrent une valeur ajoutée particulièrement élevée grâce à leur capacité à exploiter les plateformes « Cloud », de façon simple et efficace.





VENEXIA El horno inteligente táctil: todas las funciones necesarias en un solo horno

La cocción es controlada constantemente por el sistema operativo "Android" que destaca por la facilidad de uso con una pantalla capacitiva de 7". Los hornos VENEXIA ofrecen un alto valor añadido gracias a sus capacidad de aprovechar las plataformas "Cloud" de manera sencilla y eficaz.

Смарт-печи VENEXIA с сенсорным управлением: все необходимые вам функции в одной печи

Процесс готовки постоянно отслеживается простой в использовании операционной системой "Android" с интерфейсом на емкостном дисплее с диагональю 7". Печи VENEXIA предлагают большие преимущества благодаря возможности простого и эффективного использования "облачных" платформ.



VENEXIA

Precision and simplicity in bakery



Automatic Cooking



With smart technology that inspires the chef's creativity and simplifies the work of kitchen staff, these ovens allow simultaneous automatic preparation of different dishes. They also preserve flavours and fragrances while optimising cooking times, costs and results.





La précision et la simplicité VENEXIA en boulangerie

Dotés d'une technologie intelligente qui inspire la créativité des chefs et simplifie le travail du personnel de cuisine et de laboratoire, ces fours permettent de préparer automatiquement plusieurs plats en même temps. Ils préservent également les saveurs et les arômes tout en optimisant les temps de cuisson, les coûts et les résultats.

VENEXIA precisión y practicidad en panadería

Equipado con una tecnología inteligente que respalda la creatividad del panadero o pastelero y simplifica el trabajo del personal, permite la preparación simultánea y automática de diferentes recetas, preservando sus sabores y aromas y optimizando tiempos, costes y resultados.

VENEXIA - точное и простое выпекание хлебобулочных изделий

Используя умную технологию, расширяющую креативные возможности шеф-повара и облегчающую работу кухонных работников, эти печи обеспечивают одновременную и автоматическую готовку разных блюд. Кроме того, они сохраняют их вкус и аромат при оптимизации времени, расходов и результатов выпекания.

VENEXIA LINE



VENEXIA Cloud Planning, sharing, H

The performances of VENEXIA ovens can be monitored remotely, from a PC, tablet or smartphone; and all cooking steps remotely analyzed. HACCP data can be downloaded and stored on an USB flash drive to retrieve information and fulfill all legislation requirements.

VENEXIA CLOUD Organiser, partager, HACCP, maintenir en température...

Le fonctionnement des fours VENEXIA peut être surveillé à distance (à partir d'un ordinateur, d'une tablette ou d'un smartphone) et toutes les étapes de cuisson des plats peuvent également être analysées à distance. Les données HACCP peuvent être téléchargées sur une clé USB afin d'être archivées et consultées à des fins de sécurité alimentaire et pour garantir leur conformité à la législation en vigueur.

VENEXIA CLOUD Organizar, compartir, HACCP, Mantenimiento...

Es posible controlar el funcionamiento de los hornos VENEXIA a distancia (desde un PC, tableta o smartphone) y también es posible analizar a distancia todos los pasos en la cocción de cualquier plato. Los datos de HACCP se pueden descargar en la memoria USB para su archivo y recuperación, con finalidades de seguridad alimentaria y para garantizar la conformidad con la legislación aplicable.





ACCP, Maintaining...



RECIPE
PLATFORM



RECIPE SHARING
ON MULTIPLE
DEVICES



CLOUD SERVICE

VENEXIA CLOUD Организация, совместное пользование, ХАССП, хранение...

За работой печей VENEXIA можно следить дистанционно при помощи компьютера, планшета или смартфона, кроме того, можно также дистанционно анализировать все этапы готовки любого блюда. Данные по ХАССП можно сгрузить на USB флэш-накопитель для сохранения в архиве и дальнейшего поиска в целях обеспечения безопасности блюд и гарантии соответствия действующему законодательству.

VENEXIA LINE



VENEXIA

Technology with **special and total reliability**



**CORE PROBE
REGENERATION**

*RÉGÉNÉRATION SONDE
À CŒUR
REGENERACIÓN SONDA
CORAZÓN
РЕГЕНЕРАЦИЯ С
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
ТЕРМОЩУПА*



**TIMED
REGENERATION**

*RÉGÉNÉRATION TEMPORISÉE
REGENERACIÓN
CRONOMETRADA
РЕГЕНЕРАЦИЯ ПО ВРЕМЕНИ*



**OVERNIGHT
BAKING &
WASHING**

*CUISSON ET NETTOYAGE
DE NUIT
COCCIÓN Y LIMPIEZA
NOCTURNA
ВЫПЕКАНИЕ И МОЙКА В
НОЧНОЕ ВРЕМЯ*



BAKE & HOLD

*CUISSON ET MAINTIEN
AU CHAUD
BAKE & HOLD
ВЫПЕКАНИЕ И ПОДДЕРЖАНИЕ
ТЕМПЕРАТУРЫ*





programs

Technologie **VENEXIA** avec des programmes spéciaux et une **fiabilité totale**
VENEXIA Tecnología con **programas especiales y total fiabilidad**
VENEXIA Технология, **специальные программы и полная надежность**



**AUTOMATIC
COOL-DOWN**

REFROIDISSEMENT
AUTOMATIQUE
ENFRIAMIENTO AUTOMÁTICO
АВТОМАТИЧЕСКОЕ
ОХЛАЖДЕНИЕ



**MULTI-LEVEL
MIX**

MIXTE MULTI-NIVEAUX
MIXTO MULTINIVEL
РАЗНЫЕ БЛЮДА НА
РАЗНЫХ УРОВНЯХ



SELF CLEANING

AUTO-NETTOYAGE
AUTOLIMPIEZA
САМООЧИСТКА



RINSING

RINÇAGE
ACLARADO
ОПОЛАСКИВАНИЕ

VENEXIA LINE



SQUERO

Everything you need with nothing superfluous

SQUERO LINE

Squero is where traditional Venetian gondolas were made, so what better name to convey the superb quality of SQUERO BAKERY ovens? Delivering high performance and simplicity, this line of ovens is the perfect choice for bakeries, patisserie shops, hotels, supermarkets, cafés and convenience stores.

LIGNE SQUERO : Tout ce dont vous avez besoin sans suppléments indésirables

C'est au Squero qu'étaient fabriquées les gondoles vénitiennes traditionnelles. C'est donc le nom rêvé pour exprimer la superbe qualité des fours SQUERO BAKERY.

Cette gamme de fours est le choix idéal pour les boulangeries, pâtisseries, hôtels, supermarchés, cafés et magasins de proximité, car elle offre des performances élevées et une grande simplicité d'utilisation.



LÍNEA SQUERO Nada de superfluo y todo indispensable

Un nombre que rinde homenaje al lugar donde se construían las góndolas venecianas, para evocar la calidad concreta de SQUERO BAKERY. Esta línea de hornos ofrece alto rendimiento y practicidad, por eso es la elección ideal para panaderías, pastelerías, hoteles, supermercados, cafeterías y tiendas de 24 horas.

ЛИНЕЙКА SQUERO: Ничего лишнего, только необходимое

Название линейки, Squero, отдает дань уважения месту, где строились традиционные венецианские гондолы, и подчеркивает высочайшее качество печей SQUERO ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ. Предлагая высокие характеристики и простоту эксплуатации, эта линейка печей является идеальным решением для булочных, кондитерских, гостиниц, ресторанов, супермаркетов, кафе и минимаркетов.





SQUERO

The smart oven...



With nothing superfluous but all the essentials, this high-tech but extremely user-friendly oven offers all the most important functions and features capacitive touch controls and a 5" screen.

SQUERO Le four Smart ...

Sans rien de superflu, mais avec l'essentiel, ce four high-tech extrêmement facile à utiliser offre toutes les fonctions les plus importantes et dispose de commandes tactiles capacitives et d'un écran 5" (12,7 cm).





Manual cooking



Automatic cooking



Special cycles

SQUERO ElHorno inteligente...

Nada es superfluo y todo indispensable en este horno de alta tecnología pero fácil de usar que presenta todas las funciones más importantes con control táctil capacitivo conectado a una pantalla de 5".

Смарт-печь SQUERO...

В этой технологической печи, отличающейся очень простой эксплуатацией, нет ничего лишнего, но есть все необходимое. Основные функции управляются емкостным сенсорным устройством с интерфейсом на дисплее 5".

SQUERO LINE



SQUERO

...complete with everything

...avec tout ce qu'il faut
...no le falta nada
....у нее есть все



**MULTI-LEVEL
COOKING**

CUISSON MULTI-NIVEAUX
COCCIÓN MULTINIVEL
*ГОТОВКА НА НЕСКОЛЬКИХ
УРОВНЯХ*



REGENERATION

RÉGÉNÉRATION
REGENERACIÓN
РЕГЕНЕРАЦИЯ



PROOFING

FERMENTATION
FERMENTACIÓN
РАССТОЙКА



**AUTOMATIC
COOL-DOWN**

*REFROIDISSEMENT
AUTOMATIQUE*
ENFRIAMIENTO AUTOMÁTICO
*АВТОМАТИЧЕСКОЕ
ОХЛАЖДЕНИЕ*





SELF CLEANING

AUTO-NETTOYAGE
AUTOLIMPIEZA
САМООЧИСТКА

SQUERO LINE



SQUERO **DIGITAL** control



A function-rich digital control system with 99 programs and the possibility of adding a "Self Clean" option.

SQUERO Commande numérique

Une commande numérique riche en fonctionnalités avec 99 programmes et la possibilité d'ajouter l'option d'auto-nettoyage « Self Clean ».

SQUERO control digital

Mando digital con muchas funciones y 99 programas y la posibilidad de añadir la opción "autolimpieza".

Цифровое устройство управления SQUERO

Блок цифрового управления с многочисленными функциями, 99 программами и возможностью добавления опции самоочистки "Self Clean".





Temperature selector
Sélecteur de température
 Selector de temperatura
 Селектор температуры



Core probe selector
Sélecteur de la sonde à cœur
 Selector sonda corazón
 Селектор термошпун



Timer selector
Sélecteur de minuterie
 Selector timer
 Селектор таймера



Exhaust selector
Sélecteur d'échappement
 Selector extracción
 Селектор отвода пара



Steam selector
Sélecteur de vapeur
 Selector vapor
 Селектор подачи пара



Cooking programs (0-99)
Programmes de cuisson (0-99)
 Programas de cocción (0-99)
 Программы готовки (0-99)



2 Speed regulation
Réglage 2 vitesses
 2 regulaciones de velocidad
 Регулировка с 2 скоростями



Start/stop cooking program
Démarrer/arrêter le programme de cuisson
 Inicio/parada programa de cocción
 Запуск/остановка программы готовки

SQUERO LINE



SQUERO **MANUAL** control



Easy, quick and practical manual control.

SQUERO *Commande manuelle*

Commande manuelle facile, rapide et pratique.

SQUERO control manual

Mando electromecánico, sencillo, rápido y práctico.

Ручное устройство управления SQUERO

Простое, быстрое и удобное ручное устройство управления.





Timer selector
Sélecteur de minuterie
 Selector timer
 Селектор таймера



Temperature selector
Sélecteur de température
 Selector de temperatura
 Селектор температуры



Steam selector
Sélecteur de vapeur
 Selector vapor
 Селектор подачи пара

SQUERO LINE

CANNAREGIO provers

PROVERS LINE - LIGNE D'ÉTUVES DE FERMENTATION - LÍNEA DE FERMENTADORES

ЛИНЕЙКА РАССТОЕЧНЫХ ШКАФОВ



Perfect proving **every time**

A perfect blend of technology, reliability and design, CANNAREGIO PROVERS ensure the accurate temperature and humidity control essential for perfect proving. Finished products smell, taste and look fantastic .

Fermentation parfaite à chaque instant

Un mélange parfait de technologie, de fiabilité et de design, les ÉTUVES DE FERMENTATION CANNAREGIO assurent un contrôle précis de la température et de l'humidité, essentiel pour une fermentation parfaite. L'arôme, la saveur et l'apparence des produits finis est exceptionnelle.

Una fermentación siempre perfecta

Los FERMENTADORES CANNAREGIO combinan a la perfección tecnología, fiabilidad y diseño y aseguran el control perfecto de temperatura y humedad, esencial para una perfecta fermentación. El resultado final son productos extraordinarios por sabor, aspecto y aroma.

Непреренно безупречная расстойка

Удачно объединяя в себе технологию, надежность и дизайн, РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ CANNAREGIO предоставляют точный контроль температуры и влаги, который необходим для безупречной расстойки. Запах, вкус и внешний вид выпечки - бесподобны.



Digital
Numérique
Digital
Цифровое

Manual with humidity selector
Commande manuelle avec sélecteur d'humidité
Manual con selector de humedad
Ручной цикл с селектором влаги



Manual
Manuelle
Manual
Ручное



ON/OFF - ON/OFF
ENCENDIDO/APAGADO
ВКЛ./ВЫКЛ.



Temperature selector
Sélecteur de température
Selector de temperatura
Селектор температуры



Timer selector
Sélecteur de minuterie
Selector timer
Селектор таймера



Humidity selector
Sélecteur d'humidité
Selector de humedad
Селектор влаги



Increase button
Bouton « augmenter »
Botón aumentar
Кнопка увеличения



Decrease button
Bouton « diminuer »
Botón disminuir
Кнопка уменьшения



Start/stop cooking program
Démarrer/arrêter le programme de cuisson
Inicio/parada programa de cocción
Запуск/остановка программы готовки



Temperature selector
Sélecteur de température
Selector de temperatura
Селектор температуры

Manual control

Commande manuelle - Control manual - Ручное устройство управления



Temperature selector
Sélecteur de température
Selector de temperatura
Селектор температуры



Humidity selector
Sélecteur d'humidité
Selector de humedad
Селектор влаги

Digital control

Commande numérique - Control digital - Цифровое устройство управления

Manual control with humidity selector

Commande manuelle avec sélecteur d'humidité
Control manual con selector de humedad
Ручное устройство управления с селектором влаги



Design

Design - Diseño - Дизайн



Automatic baking and cleaning

*Cuissons et nettoyages automatiques - Cocción y limpieza automáticos
Автоматическая готовка и промывка*

The advantages of our ovens

Les avantages de nos fours - **Las ventajas** de nuestros hornos
Преимущества наших печей



Inverter for motor 10 speed control

*Onduleur pour le contrôle des 10 vitesses du moteur
Inverter para controlar 10 velocidades de motor
Инвертор для управления 10 скоростями двигателей*



Self-cleaning

Auto-nettoyage - Autolimpieza - Самоочистка





Uniform cooking

*Uniformité de cuisson - Uniformidad de cocción
Равномерное запекание*



Multi-level cooking

*Cuisson multi-niveaux - Cocción multinivel
Готовка на нескольких уровнях*



User-oven connectivity

*Rapport utilisateur - four
Relación usuario - horno
Взаимодействие пользователя с печью*



Cloud service

Service Cloud - Servicio Cloud - Облачный сервис

BAKERY & PASTRY OVENS



The technology of our ovens

Les technologies de nos fours - **Las tecnologías** de nuestros hornos
Технологии наших печей



Easy trolley insertion

Facilité d'insertion des chariots
Facilidad para introducir los carros
Легкая установка тележек





LED door light

Éclairage LED de la porte
Luz LED puerta
Светодиодное освещение дверцы



Double glass

Double vitrage
Cristal doble
Двойное стекло



Clima Dry system

Clima Dry system
Clima Dry system
Clima Dry system



Reversible ventilation

Ventilation réversible
Ventilación reversible
Двухнаправленная вентиляция



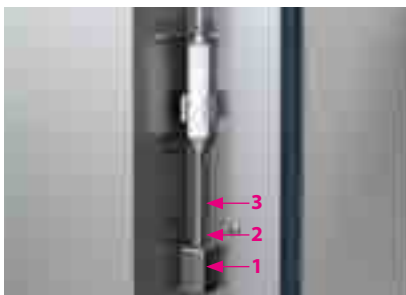
Direct Steam Injection

Injection directe de vapeur
Inyección directa de vapor
Прямая инъекция пара



Self-cleaning

Auto-nettoyage
Autolimpieza
Самоочистка



3 point Core Probe

Sonde à cœur 3 points
Sonda corazón 3 puntos
Трёхточечный термощуп



WIFI – Cloud

Wi-Fi – Cloud
WIFI – Cloud
WIFI – Облако



USB

USB - USB - USB



Energy efficiency high-insulation materials

Efficacité énergétique – matériaux d'isolation haute performance
Eficiencia energética – materiales de alto poder aislante
Энергоэффективность – материалы с высокой изолирующей способностью



Airflow Diffusion

Diffusion d'écoulement d'air
Difusión de corriente de aire
Распределенный воздушный поток



Heating elements in three sections

Éléments chauffants dans trois sections
Resistencia en tres secciones
Трёхсекционное сопротивление

Perfect cleaning in a short time

Our Self-Clean technology ensures maximum care and cleanliness with minimum consumption of chemicals, water and energy.



Nettoyage parfait en très peu de temps

Grâce à notre technologie Self Clean System, nous garantissons un entretien et une propreté avec une très faible consommation de produits d'entretien, d'eau et d'énergie.

Limpeza perfecta en poco tiempo

Con nuestra tecnología del Sistema de Autolimpieza, conseguimos realizar el cuidado y la limpieza con un consumo muy bajo de productos químicos, agua y energía.

Безупречная чистка за короткое время

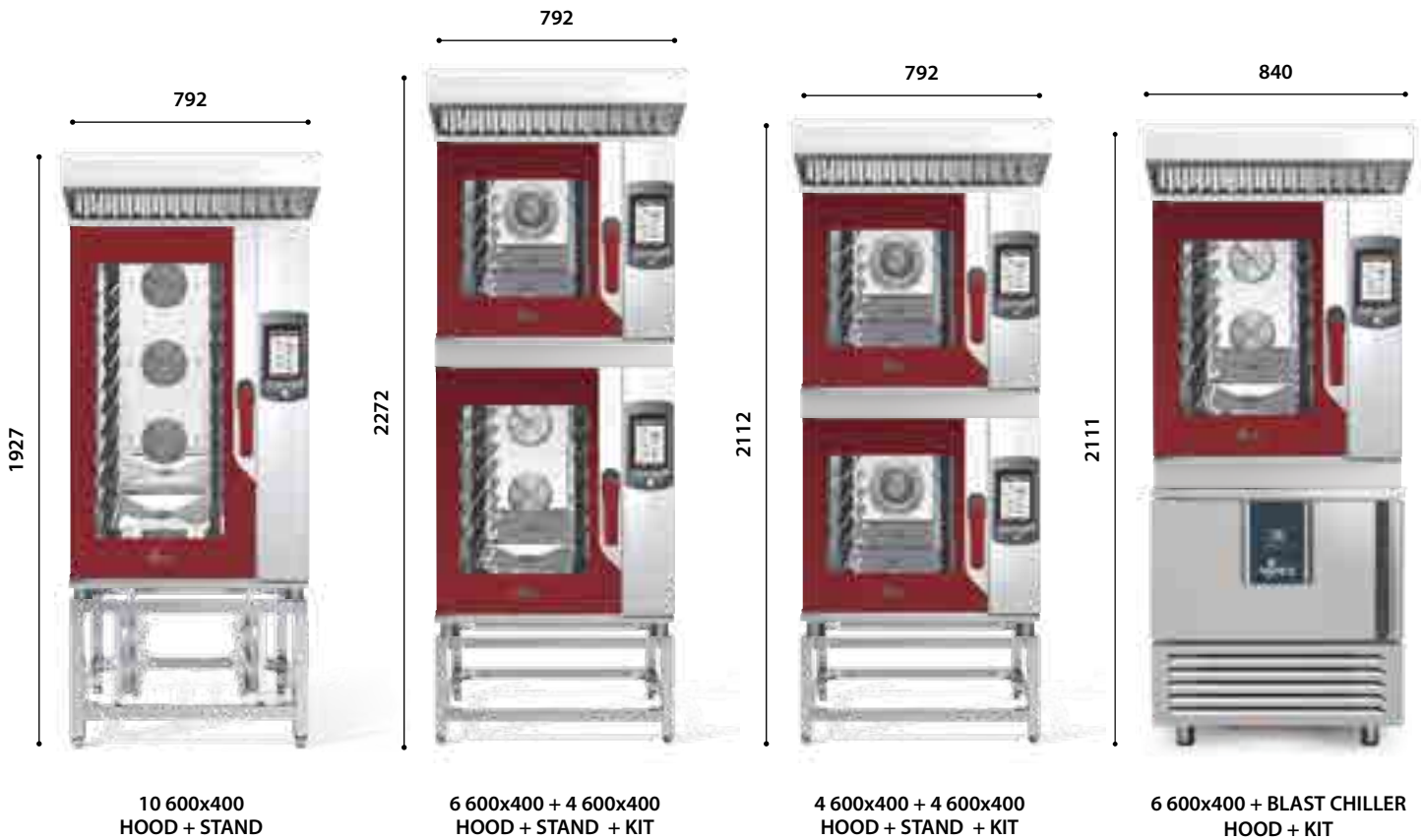
Технология в основе нашей системы самоочистки обеспечивает чистоту и должный уход при очень низком расходе химических средств, воды и энергии.





VENIX

BAKERY & PASTRY OVENS - STACKING METHODS



The **right space** for every need

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

À chaque exigence, son bon espace

Polyvalence des solutions disponibles pour répondre à toutes les exigences du marché.

Para cada necesidad el espacio adecuado

Versatilidad en las soluciones disponibles para satisfacer todas las necesidades del mercado.

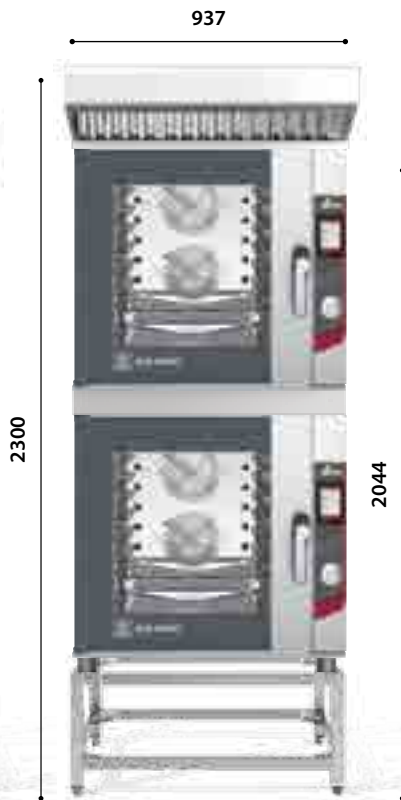
Любой необходимости нужно пространство

Доступность универсальных решений для удовлетворения всех требований на рынке.

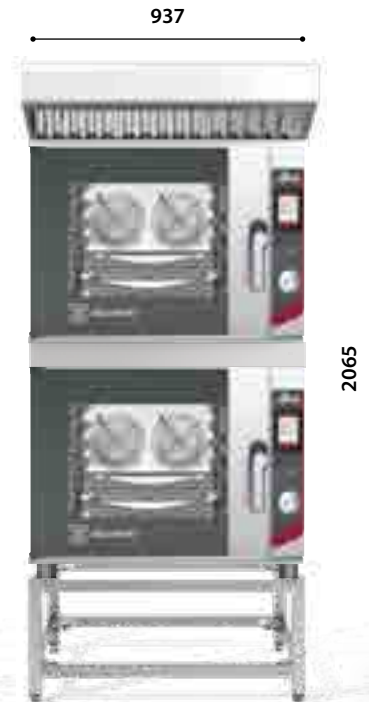




6 600x400 + 4 600x400
HOOD + STAND + KIT



6 600x400 + 6 600x400
HOOD + STAND + KIT



4 600x400 + 4 600x400
HOOD + STAND + KIT



6 600x400 + BLAST CHILLER
HOOD + KIT



10 600x400
HOOD + PROOFER



6 600x400
HOOD + PROOFER

BAKERY & PASTRY OVENS THE RANGE



VENEXIA

San Giorgio



	SG16TC	SG10TC	SG06TC	SG04TC
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	16 600x400	10 600x400 - GN 1/1	6 600x400 - GN 1/1	4 600x400 - GN 1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	A 400V 3N ~ B - C - D -	400V 3N ~ 400V 2N ~ - 230V 3 ~	400V 3N ~ 400V 2N ~ - 230V 3 ~	400V 3N ~ 400V 2N ~ - 230V 3 ~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	28,5	16,1	10,8	9
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxDxB, мм	1091 x 938 x 1900	794 x 954 x 1277	792 x 954 x 941	792 x 962 x 781
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки	280°C	280°C	280°C	280°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	310	150	115	112

TECHNOLOGY - TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA - ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard
Estándar - Серийно

Optional - En option
Opción - Опционально

Not available - Non disponible
No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISISON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 280°C ◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C ◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C ◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 280°C ◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом	◆
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термощупом	◆
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	◆
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ	
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	◆
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	◆
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	◆
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	◆
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка	◆
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	◆
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	◆
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	400 programs ◆
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	◆
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	◆
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°10 ◆
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	10 ◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА	
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆
Multi-language software	Logiciel Multilangue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках	◆
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◆
V- LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V- LUCES Luces integradas en la puerta	V- ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверь освещение	LED ◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ	
USB	USB	USB	USB	◆
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI	◆
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	◆
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология	◆
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термощупа	◆
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды	◆



SQUERO

Squero TOUCH



	SQ16TCC	SQ010TCC	SQ06TCC	SQ04TCC
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	16 600x400 - GN1/1	10 600x400 - GN1/1	6 600x400 - GN1/1	4 600x400-GN1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50	50	50	50
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	A 400V 3N ~ B - C - D -	400V 3N~ - - 230V 3~	400V 3N~ - - 230V 3~	400V 3N~ - - 230V 3~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	28,5	15,7	10,5	10.5
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxДxВ, мм	1091 x 938 x 1900	937 X 827 X 1211	937 X 821 X 875	937 X 821 X 715
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки	260°C	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	310	153	118	105

Standard - Standard ♦ Optional - En option ◇ Not available - Non disponible
Estándar - Серийно ♦ Опция - Опционально ◇ No disponible - Недоступно

TECHNOLOGY - TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA - ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

MANUAL COOKING	CUISON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C ♦
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C ♦
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C ♦
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 260°C ♦
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом	♦
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термощупом	♦
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	♦
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ	
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	♦
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	♦
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	♦
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	-
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка	♦
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	♦
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	♦
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	120 programs ♦
Program: program can be saved with name and picture	Programme: possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	♦
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	♦
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°6 ♦
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДУВНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	♦
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	2 ♦
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА	
V-OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇
V-OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◇
V-OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстойных камер Venix	◇
V-OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	♦
Multi-language software	Logiciel Multilingue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках	♦
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	♦
V - LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V - ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверь освещение	LED ♦
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ	
USB	USB	USB	USB	♦
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI	◇
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	◇
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	♦
V-BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- ТЕХНОЛОГИЯ РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности	♦
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	♦
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология	♦
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термощупа	-
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды	♦

BAKERY & PASTRY OVENS

THE RANGE



SQUERO
Squero DIGITAL



*Automatic clean system integrated
*Modél avec système de lavage automatique intégré
*Modelo con sistema autolimpiante incorporado
*Model со встроенной системой самоочистки

	SQ16D0C*	SQ10D00 / D0C*	SQ06D00 / D0C*	SQ04D00 / D0C*
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	16 600x400 - GN1/1	10 600x400 - GN1/1	6 600x400-GN1/1	4 600x400-GN1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50	50	50	50
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	A 400V 3N ~ B - C - D -	400V 3N~ - - 230V 3~	400V 3N~ - - 230V 3~	400V 3N~ - - 230V 3~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	28,5	15,7	10,5	10,5
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxДxВ, мм	1091 x 938 x 1900	937 X 827 X 1211	937 X 821 X 875	937 X 821 X 715
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки	260°C	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	310	151	116	103

TECHNOLOGY - TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA - ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard
Estandar - Серийно

Optional - En option
Opción - Опционально

Not available - Non disponible
No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C ◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C ◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C ◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 260°C ◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом	◆
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термощупом	◆
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	-
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ	
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	-
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	◆
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	-
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuterías	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	-
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка	-
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	◆
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	◇
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	90 programs ◆
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	-
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	◇
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°4 ◆
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДУВНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	2 ◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА	
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧЕЕ ФУНКЦИИ	
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆
Multi-language software	Logiciel Multilingue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках	-
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◆
V- LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V- LUCES Luces integradas en la puerta	V- ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверь освещение	LED ◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ	
USB	USB	USB	USB	-
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI	-
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	-
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- ТЕХНОЛОГИЯ РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология	◆
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термощупа	-
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды	◆



SQUERO

Squero MANUAL



*2 Speed regulation
*2 Regulation de la vitesse
*2 Regulación de velocidad
*2 Регулировка скорости



	SQ16M00 / MV0*	SQ10M00 / MV0*	SQ06M00 / MV0*	SQ04M00 / MV0*
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	16 600x400 - GN1/1	10 600x400 - GN1/1	6 600x400 - GN1/1	4 600x400 - GN1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50	50	50	50
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	A 400V 3N ~ B - C - D -	400V 3N~ - - 230V 3~	400V 3N~ - - 230V 3~	400V 3N~ - - 230V 3~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	28,5	15,7	10,5	10,5
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxDxB, мм	1091 x 938 x 1900	937 X 827 X 1211	937 X 821 X 875	937 X 821 X 715
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки	260°C	280°C	280°C	280°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	310	149	114	102

TECHNOLOGY - TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA - ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard
Estandar - Серийно

Optional - En option
Opción - Опционально

Not available - Non disponible
No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 280°C ◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C ◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C ◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 280°C ◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом	-
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термощупом	-
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	-
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ	
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	-
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	-
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	-
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	-
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка	-
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	-
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	-
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	-
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	-
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	-
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	-
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДУВНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	1
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА	
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆
Multi-language software	Logiciel Multilangue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках	-
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◇
V- LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Eclairage intégré dans la porte	V- LUCES Luces integradas en la puerta	V- ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверь освещение	LED ◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ	
USB	USB	USB	USB	-
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI	-
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	-
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология	-
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термощупа	-
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды	◆

GAS OVENS LINE

LIGNE FOURS À GAZ - LÍNEA HORNOS A GAS - ЛИНЕЙКА ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ



Santa Croce TOUCH



*Automatic clean system integrated
*Modél avec système de lavage automatique intégré
*Modelo con sistema autolimpiante incorporado
*Модель со встроенной системой самоочистки

	SC10TCEV SC10TCCEV*	SC07TCEV SC07TCCEV*	SC05TCEV SC05TCCEV*
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	10 600x400 - 10 GN 1/1	7 600x400 - 7 GN 1/1	5 600x400 - 5 GN 1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	74 mm	74 mm	74 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50	50	50
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	A 230V 1 N B - C - D -	230V 1 N - - -	230V 1 N - - -
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	0,3 + 19	0,3 + 16	0,3 + 9,5
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxDxB, мм	870 X 786 X 1079	870 X 786 X 879	870 X 786 X 719
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки	300°C	300°C	300°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	160	130	120

TECHNOLOGY - TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA - ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard
Estandar - Серийно

Optional - En option
Opción - Опционально

Not available - Non disponible
No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISISON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 300°C ◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C ◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C ◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 300°C ◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом	◆
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термощупом	◆
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	◆
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ	
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	◆
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	◆
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	-
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuterías	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	-
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка	◆
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	◆
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	◇
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	200 programs ◆
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	◆
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	◇
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°9 ◆
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДУВНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	3 ◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА	
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	-
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆
Multi-language software	Logiciel Multilingue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках	◆
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◆
V- LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V- LUCES Luces integradas en la puerta	V- ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверь освещение	LED ◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ	
USB	USB	USB	USB	◆
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI	-
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	-
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- ТЕХНОЛОГИЯ РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология	-
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термощупа	-
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды	◆



*2 Speed regulation
*2 Regulation de la vitesse
*2 Regulacion de velocidad
*2 Регулировка скорости



Santa Croce MANUAL

	SC10MEV*	SC07MEV*	SC05MEV*
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	10 600x400 - 10 GN 1/1	7 600x400 - 7 GN 1/1	5 600x400 - 5 GN 1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	74 mm	74 mm	74 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50	50	50
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	A 230V 1 N B - C - D -	230V 1 N - - -	230V 1 N - - -
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	0,3 + 19	0,3 + 16	0,3 + 9,5
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxDxВ, мм	870 X 786 X 1079	870 X 786 X 879	870 X 786 X 719
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки	280°C	280°C	280°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	160	130	120

TECHNOLOGY - TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA - ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard
Estándar - Стандарт

Optional - En option
Opción - Опционально

Not available - Non disponible
No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 280°C ◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C ◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C ◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 280°C ◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом	-
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термощупом	◇
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	-
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ	
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	-
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	-
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	-
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	-
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка	-
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	-
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	-
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	-
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	-
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	-
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	-
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	2
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА	
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	-
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстойных камер Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V-СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆
Multi-language software	Logiciel Multilingue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках	-
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◆
Gas reset	Réinitialisation gaz	Reinicio parámetros gas	Сброс параметров газа	◆
V- LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V- LUCES Luces integradas en la puerta	V- ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверь освещение	LED ◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ	
USB	USB	USB	USB	-
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI	-
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	-
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- ТЕХНОЛОГИЯ РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология	-
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термощупа	-
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды	◆

PROVER LINE

PROVER LINE - LIGNE ÉTUVES DE FERMENTATION - LÍNEA DE FERMENTADORES - ЛИНЕЙКА РАССТОЕЧНЫХ ШКАФОВ



Cannaregio

		CA7912DH	CA7912MH	CA9312DH	CA9312MH
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков		12 600x400 - GN 1/1	12 600x400 - GN 1/1	12 600x400 - GN 1/1	12 600x400 - GN 1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками		75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц		50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	A	230	230	230	230
	B	-	-	-	-
	C	-	-	-	-
	D	-	-	-	-
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт		2.4 kW	2.4 kW	2.4 kW	2.4 kW
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxDxB, мм		792 x 893 x 706	792 x 903 x 706	935 x 893 x 706	935 x 903 x 706
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки		60°C	60°C	60°C	60°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг		62	62	65	65



		CA9312M0	CA9308DH	CA9308MH	CA9308M0
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков		12 600x400 - GN 1/1	8 600x400 - GN 1/1	8 600x400 - GN 1/1	8 600x400 - GN 1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками		75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц		50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	A	230	230	230	230
	B	-	-	-	NO
	C	-	-	-	NO
	D	-	-	-	NO
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт		2.4 kW	2.4 kW	2.4 kW	2.4 kW
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxDxB, мм		935 x 903 x 706	935 x 803 x 867	935 x 813 x 867	935 x 813 x 867
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки		60°C	60°C	60°C	60°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг		65	63	63	63

HOTTES POVEGLIA - CAMPANAS POVEGLIA - ВЫТЯЖКИ POVEGLIA

Venix' new range of innovatively designed condensing hoods offers attractive styling for open installations as well as excellent efficiency. POVEGLIA hoods feature an innovative air-condensing system that eliminates fumes and odours and comes with easily removable, dishwasher-compatible, labyrinth grease filters.

La nouvelle gamme de hottes à condensation Venix affiche un style attrayant pour les installations ouvertes mais aussi une excellente efficacité. Les hottes POVEGLIA sont dotées d'un système de condensation d'air innovant pour éliminer les fumées et les odeurs, avec des filtres à graisse labyrinthe facilement amovibles et lavables en lave-vaisselle.

La nueva línea Venix de campanas de condensación de diseño innovador ofrece un estilo atractivo para instalaciones abiertas, así como una excelente eficiencia. Las campanas POVEGLIA cuentan con un innovador sistema de condensación de aire para eliminar el humo y olores, y filtros de grasa laberínticos fácilmente desmontables y lavables en lavavajillas.

Новая серия инновационно проработанных вытяжек от Venix с системой конденсации предлагает привлекательный дизайн при установке в открытых пространствах, а также высочайшую эффективность. Вытяжки POVEGLIA оснащены инновационной системой воздушной конденсации для устранения испарений и запахов, комплектуются быстросъемными, пригодными для мойки в посудомоечной машине жирулавливающими фильтрами лабиринтного типа.



H20



Model suitable for oven <i>Modèle adapté pour fours</i> Modelo apto para horno <i>Модель подходит для печи</i>	SG16TC - SQ16TCC - SQ16D00 SQ16D0C - SQ16M00 - SQ16MV0
Description - <i>Description</i> Descripción - <i>Descripción</i>	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD <i>HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE</i> CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE <i>КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ</i>
Condensing system / <i>Système de condensation</i> Sistema de condensación / <i>Система конденсации</i>	AIR / AIR / AIRE / ВОЗДУХ
Outside dim. WxDxH <i>Dimensions extérieures L x P x H</i> Medida exterior AxFxH <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	1051X991X317mm
Power - <i>Puissance</i> - Potencia - <i>Мощность</i>	0,3 kW
Voltage / Frequency - <i>Tension / Fréquence</i> Tensión / Frecuencia - <i>Напряжение / Частота</i>	230 V / 1N - 50 / 60 Hz
Standard equipment <i>Équipement standard</i> Equipamiento estándar <i>Серийная оснастка</i>	2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds <i>2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction</i> 2 filtros antigraza de acero inoxidable extraíbles y lavables - 2 velocidades de extracción <i>2 съёмных и моющихся жирулавливающих фильтра из нерж. стали</i> <i>2-х скоростной двигатель</i>



H10TCW



H10TC



H10SQ

Model suitable for oven <i>Modèle adapté pour fours</i> Modelo apto para horno <i>Модель подходит для печи</i>	SG10TC - SG06TC - SG04TC	SQ010TCC - SQ10D00 - SQ10D0C SQ10M00 - SQ10MV0 - SQ06TCC SQ06D00 - SQ06D0C - SQ06M00 SQ06MV0 - SQ04TCC - SQ04D00 SQ04D0C - SQ04M00 - SQ04MV0
Description - <i>Description</i> Descripción - <i>Descripción</i>	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD <i>HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE</i> CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE <i>КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ</i>	
Condensing system / <i>Système de condensation</i> Sistema de condensación / <i>Система конденсации</i>	WATER / EAU / AGUA ВОДА	AIR / AIR / AIRE ВОЗДУХ
Outside dim. WxDxH <i>Dimensions extérieures L x P x H</i> Medida exterior AxFxH <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	792X997X317 mm	937x871x317 mm
Power - <i>Puissance</i> - Potencia - <i>Мощность</i>	0,3 kW	0,3 kW
Voltage / Frequency - <i>Tension / Fréquence</i> Tensión / Frecuencia - <i>Напряжение / Частота</i>	230 V / 1N - 50 / 60 Hz	230 V / 1N - 50 / 60 Hz
Standard equipment <i>Équipement standard</i> Equipamiento estándar <i>Серийная оснастка</i>	2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds <i>2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction</i> 2 filtros antigraza de acero inoxidable extraíbles y lavables - 2 velocidades de extracción <i>2 съёмных и моющихся жирулавливающих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель</i>	

Stands

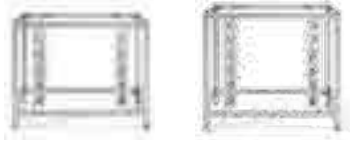
MODEL SUITABLE FOR OVEN - SUPPORT POUR FOURS - SOPORTES PARA HORNOS - ПОДСТАВКА ДЛЯ ПЕЧЕЙ



	T12VS	T12V	T12VL	T9VS	T9V	T9VL
Model suitable for oven <i>Modèle adapté pour fours</i> Modelo apto para horno <i>Модель подходит для печи</i>	SG10TC	SG10TC	SG10TC SG06TC SG04TC	SG06TC SG04TC	SG06TC SG04TC	SG10TC SG06TC SG04TC
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> Capacidad de carga <i>Допустимая нагрузка</i>	6 600x400 GN1/1	-	-	7 600x400 - GN1/1	-	-
Space between trays <i>Espace entre les plaques</i> Distancia entre bandejas <i>Расстояние между лотками</i>	80	-	-	80	-	-
Outside dim. WxDxH <i>Diam. extérieur L x P x H</i> Medida exterior AxFxH <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	785 X 735 X 700	785 X 735 X 700	785 X 735 X 400	785 X 735 X 800	785 X 735 X 800	785 X 735 X 300
Weight / Poids / Peso / Вес	24,6 kg	15,6 kg	12 kg	25 kg	22,6 kg	13 kg



	T12S	T12	T12L	T9S	T9	T9L
Model suitable for oven <i>Modèle adapté pour fours</i> Modelo apto para horno <i>Модель подходит для печи</i>	SQ010TCC-SQ10D00 SQ10D0C-SQ10M00 SQ10MV0	SQ010TCC-SQ10D00 SQ10D0C-SQ10M00 SQ10MV0	SQ010TCC-SQ10D00 SQ10D0C-SQ10M00 SQ10MV0	SQ06TCC-SQ06D00 SQ06D0C-SQ06M00 SQ06MV0-SQ04TCC SQ04D00-SQ04D0C SQ04M00-SQ04MV0	SQ06TCC-SQ06D00 SQ06D0C-SQ06M00 SQ06MV0-SQ04TCC SQ04D00-SQ04D0C SQ04M00-SQ04MV0	SQ07TC-SQ05TC SQ07D00-SQ07D0C SQ07M00-SQ05D00 SQ05D0C-SQ05M00
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> Capacidad de carga <i>Допустимая нагрузка</i>	6 600x400 - GN1/1	-	-	7 600x400 - GN1/1	-	-
Space between trays <i>Espace entre les plaques</i> Distancia entre bandejas <i>Расстояние между лотками</i>	80	-	-	80	-	-
Outside dim. WxDxH <i>Diam. extérieur L x P x H</i> Medida exterior AxFxH <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	920 X 620 X 700	920 X 620 X 700	920 X 620 X 500	920 X 620 X 800	920 X 620 X 800	920 X 620 X 300
Weight / Poids / Peso / Вес	24,6 kg	15,6 kg	15 kg	22,6 kg	12 kg	13 kg



	T12US	T9US
Model suitable for oven <i>Modèle adapté pour fours</i> Modelo apto para horno <i>Модель подходит для печи</i>	SQ1021DOC SQ1021M00	SQ0621DOC Q0621MOO
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> Capacidad de carga <i>Допустимая нагрузка</i>	6 660x460 - GN2/1	7 660x460 - GN2/1
Space between trays <i>Espace entre les plaques</i> Distancia entre bandejas <i>Расстояние между лотками</i>	80	80
Outside dim. WxDxH <i>Diam. extérieur L x P x H</i> Medida exterior AxFxH <i>Наружные разм. ШxDxB</i>	920 X 620 X 700	920 X 620 X 800
Weight / Poids / Peso / Bec	24,6 kg	15,6 kg

TR16S
SG16TC - SQ16TCC SQ16D00 - SQ16D0C SQ16M00 - SQ16MV0
16 trays 600X400 <i>16 plaques 600X400</i> 16 bandejas 600X400 <i>16 лотков 600X400</i>
80 mm
755x565x1710 mm
25 kg



Stands GAS LINE

SUPPORTS POUR FOURS À GAZ - SOPORTES PARA HORNOS A GAS - СТОЙКИ ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ



	TG10S	TG10	TG07S	TG07
Model suitable for oven <i>Modèle adapté pour fours</i> Modelo apto para horno <i>Модель подходит для печи</i>	SC10TCEV - SC10TMEV	SC10TCEV - SC10TMEV	SC07TCEV - SC07TMEV SC05TCEV - SC05TMEV	SC07TCEV - SC07TMEV SC05TCEV - SC05TMEV
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> Capacidad de carga <i>Допустимая нагрузка</i>	6 600X400 - GN1/1	-	7 600X400 - GN1/1	-
Space between trays <i>Espace entre les plaques</i> Distancia entre bandejas <i>Расстояние между лотками</i>	-	-	-	-
Outside dim. WxDxH <i>Diam. extérieur L x P x H</i> Medida exterior AxFxH <i>Наружные разм. ШxDxB</i>	830 x 570 x 700	830 x 570 x 700	830 x 570 x 850	830 x 570 x 850
Weight / Poids / Peso / Bec	15 kg	10 kg	15 kg	10 kg

Grills & Trays

GRILLES ET PLAQUES - REJILLAS Y BANDEJAS - РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ



PG10 600X400 CHROMED GRILL
GRILLE CHROMÉE 600 X 400
600X400 REJILLA CROMADA
600X400 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА



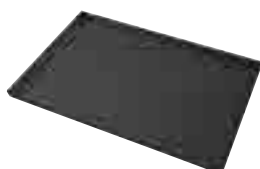
PT10 600X400 PERFORATED 5 CANAL ALUMINIUM TRAY
PLAQUE EN ALUMINIUM À 5 CANAUX PERFORÉE 600 X 400
600X400 BANDEJA PERFORADA 5 CANALES DE ALUMINIO
600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ С 5 КАНАЛАМИ



PT12 600X400 PERFORATED ALUMINIUM TRAY
PLAQUE EN ALUMINIUM PERFORÉE 600 X 400
600X400 BANDEJA PERFORADA DE ALUMINIO
600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



PT13 600X400 ALUMINIUM TRAY
PLAQUE EN ALUMINIUM 600 X 400
600X400 BANDEJA DE ALUMINIO
600X400 АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



PT14 600X400 TEFLON TRAY
PLAQUE EN TEFLON 600 X 400
600X400 BANDEJA DE TEFLÓN
600X400 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



PT15 600X400 PERFORATED TEFLON TRAY
PLAQUE EN TEFLON PERFORÉE 600 X 400
600X400 BANDEJA PERFORADA DE TEFLÓN
600X400 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



TRAY - PLAQUE
BANDEJA - TRAY

SG16TC

SG10TC

SG06TC

SG04TC

Cooking time
Temps de cuisson
Tiempo de Cocción
Время приготовления

pcs - pcs - pcs - um.

MIN/MIN / MIN/ МИН



80

50

30

20

18

PT10 BAGUETTE



640

400

240

160

14

PT12 CHOUX BUN



720

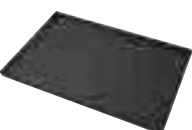
450

270

180

20

PT13 FOCACCIA



240

150

90

60

18

PT14 CROISSANT



560

350

210

140

12

PT15 BISCUITS

Accessories for ovens

ACCESSOIRES POUR FOURS - ACCESORIOS PARA HORNOS - АКЦЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

ACCESSORIES 



CP5 SAN GIORGIO CORE PROBE
SONDE À CŒUR SAN GIORGIO
SONDA CORAZÓN SAN GIORGIO
ТЕРМОЩУП SAN SAN GIORGIO



CP1 SQUERO CORE PROBE
SONDE À CŒUR SQUERO
SONDA CORAZÓN SQUERO
ТЕРМОЩУП SQUERO



CP4 VACUUM CORE PROBE FOR SAN GIORGIO RANGE
SONDE À CŒUR POUR CUISSON SOUS VIDE
SONDA CORAZÓN PARA COCCIÓN AL VACÍO
ТЕРМОЩУП ДЛЯ ВАКУУМА

R60B KIT, 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE FOR STAND (EXCLUDING T12)
KIT 2 ROULETTES AVEC FREIN + 2 ROULETTES SANS FREIN POUR SUPPORT (À L'EXCLUSION DU T12)
KIT 2 RUEDAS CON FRENO + 2 RUEDAS SIN FRENO PARA SOPORTE (EXCLUIDO T12)
КОМПЛЕКТ ИЗ 2 КОЛЕС С ТОРМОЗОМ И 2 КОЛЕС БЕЗ ТОРМОЗА ДЛЯ СТОЙКИ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ T12)

R60B12 KIT, 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE FOR STAND T12-T12S-T12L
KIT 2 ROULETTES AVEC FREIN + 2 ROULETTES SANS FREIN POUR SUPPORT T12-T12S-T12L
KIT 2 RUEDAS CON FRENO + 2 RUEDAS SIN FRENO PARA SOPORTE T12-T12S-T12L
КОМПЛЕКТ ИЗ 2 КОЛЕС С ТОРМОЗОМ И 2 КОЛЕС БЕЗ ТОРМОЗА ДЛЯ СТОЙКИ T12-T12S-T12L

R60P KIT, 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE FOR PROVER
KIT 2 ROULETTES AVEC FREIN + 2 ROULETTES SANS FREIN POUR ÉTUVE DE FERMENTATION
KIT 2 RUEDAS CON FRENO + 2 RUEDAS SIN FRENO PARA FERMENTADOR
КОМПЛЕКТ ИЗ 2 КОЛЕС С ТОРМОЗОМ И 2 КОЛЕС БЕЗ ТОРМОЗА ДЛЯ РАССТОЕЧНОГО ШКАФА



SK10 STACKING KIT FOR SAN GIORGIO - KIT D'EMPILAGE POUR SAN GIORGIO
KIT DE APILADO PARA SAN GIORGIO - КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ SAN GIORGIO

SK15 STACKING KIT FOR 2 OVENS + SAN GIORGIO HOOD - KIT D'EMPILAGE POUR 2 FOURS + HOTTE SAN GIORGIO
KIT DE APILADO PARA 2 HORNOS + CAMPANA SAN GIORGIO
КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА 2 ПЕЧЕЙ И ВЫТЯЖКИ SAN GIORGIO

SK42 STACKING KIT FOR SQUERO - KIT D'EMPILAGE POUR SQUERO - KIT DE APILADO PARA SQUERO
КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ SQUERO



Accessories for ovens

ACCESSOIRES POUR FOURS - ACCESORIOS PARA HORNOS - АКЦЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

ACCESSORIES 



WS10 WATER SOFTENER CAP
PROTECTION DE L'ADOUCCISSEUR D'EAU
TAPA PARA ABLANDADOR DE AGUA
КРЫШКА УМЯГЧИТЕЛЯ ВОДЫ



WS11 WATER SOFTENER 3.5
ADOUCCISSEUR D'EAU 3.5
ABLANDADOR DE AGUA 3.5
УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ 3,5



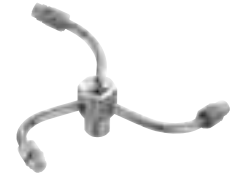
WS12 WATER SOFTENER 7.0
ADOUCCISSEUR D'EAU 7.0
ABLANDADOR DE AGUA 7.0
УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ 7,0



WPA WATER PRESSURE ADAPTOR
ADAPTATEUR DE PRESSION D'EAU
ADAPTADOR DE PRESIÓN DE AGUA
РЕГУЛЯТОР ДАВЛЕНИЯ ВОДЫ



S1 SHOWER KIT
KIT DOUCHETTE
KIT DUCHA
КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ



S3 WASHING SYSTEM KIT FOR SQUERO RANGE
KIT SYSTEME DE NETTOYAGE
KIT SISTEMA DE LAVADO
КОМПЛЕКТ ПРОМЫВОЧНОЙ СИСТЕМЫ



DT1 DETERGENT 750 ML.
DÉTÉRGENT 750 ML
DETERGENTE 750 ML
МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО 750 МЛ



DT2 DETERGENT 6 KG.
DÉTÉRGENT 6 KG
DETERGENTE 6 KG
МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО 6 КГ



DT4 DETERGENT 10 KG.
DÉTÉRGENT 10 KG
DETERGENTE 10 KG
МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО 10 КГ

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

VENIX décline toute responsabilité quant à d'éventuelles inexactitudes dans ce catalogue et se réserve le droit d'apporter les modifications nécessaires aux produits.

VENIX no se considera responsable de posibles imprecisiones en este catálogo y se reserva el derecho a realizar los cambios que considere apropiados en el producto.

VENIX не несет никакой ответственности за неточные сведения, которые могут содержаться в настоящем каталоге, и оставляет за собой право на внесение необходимых изменений в продукцию

— Remo di Pura —



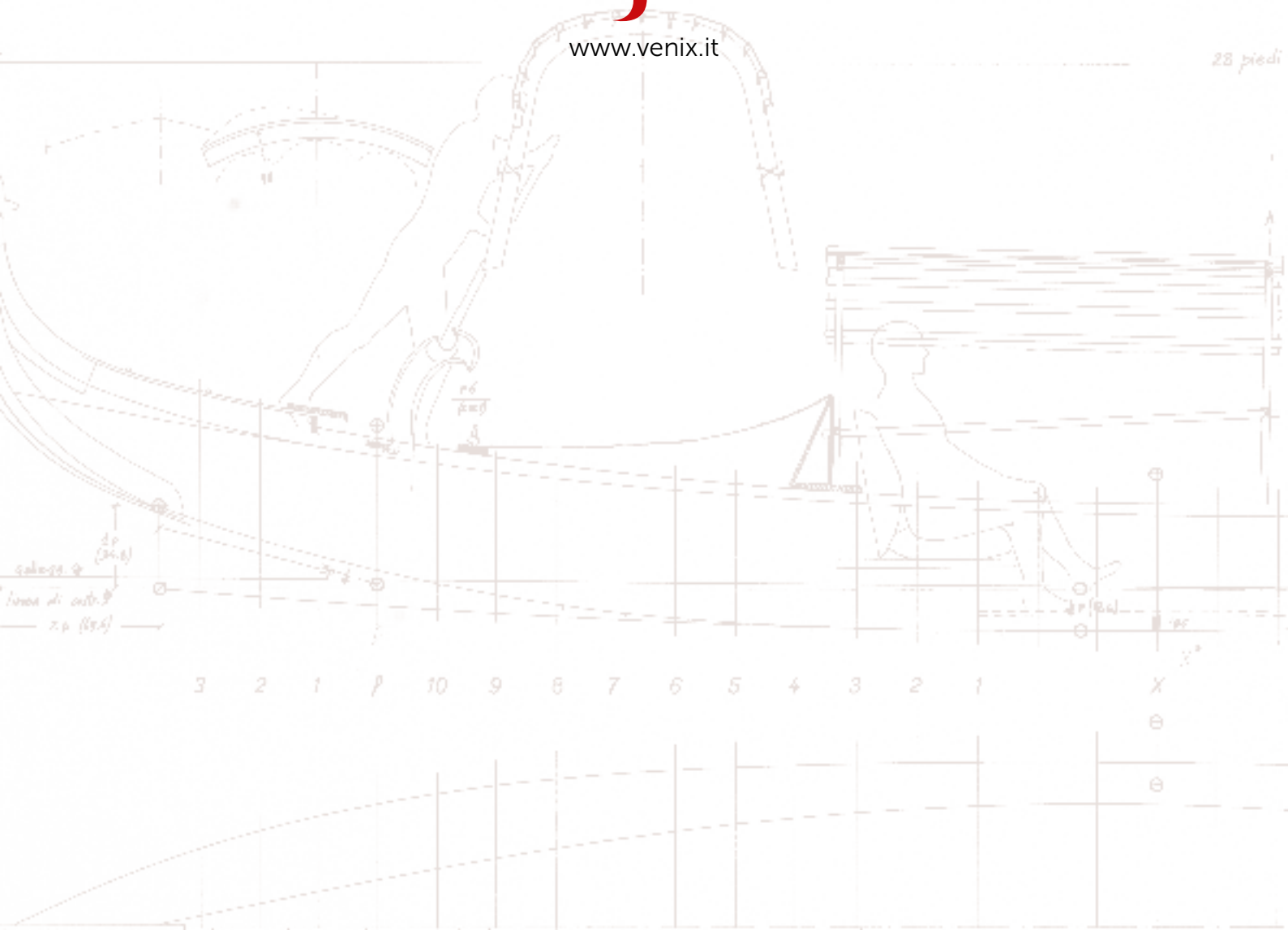
VENIX SRL Via della Fornace, 49
31023 Castelminio di Resana (TV) - ITALY
P +39 (0) 423 420 477 / +39 (0) 423 723 608
F +39 (0) 423 492 307
e-mail: info@venix.it

- Remo di Zvva -



www.venix.it

28 piedi



3 2 1 P 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 X

e

e