

# INOXTrend

Price list XT20.4  
Listino Prezzi XT20.4



Gourmet  
GR



Professional Bakery  
PB



Professional Gastro  
PG



Professional LengthWise  
CD



Professional Compact 51  
PK



Nice & Go  
NG













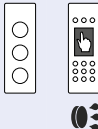





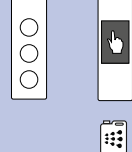



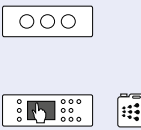



















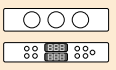
Nice & Go Basic  
NB



Snack  
SN

# Index/Indice

<b>Gourmet.....</b>	<b>GR-(BT)6</b>
<b>Professional Bakery .....</b>	<b>PB - (SA - DT) 10</b>
<b>Professional Gastro.....</b>	<b>PG- (DT)16</b>
<b>Professional Lengthwise .....</b>	<b>C- (DA - DT)20</b>
<b>Professional Compact 51 .....</b>	<b>PK- (DA - DT)26</b>
<b>Nice &amp; Go .....</b>	<b>NG- (SP - DA)30</b>
<b>Nice &amp; Go Basic .....</b>	<b>NB- (UA- SA - SP)36</b>
<b>Snack.....</b>	<b>SN- (CA - CP - UA - UP - SA - SP)42</b>
<b>Regenerators/Rigeneratori 48</b>	
<b>Provers/Lievitatori 49</b>	
<b>Trays and grids/ Teglie e griglie 50</b>	
<b>Drain pipes/ Tubi di scarico 52</b>	
<b>Cleaning products/Prodotti per la pulizia 53</b>	
<b>General sales terms and conditions/Termini e condizioni generali di vendita.....</b>	<b>54</b>

	LengthWise 		CrossWise 			
<b>Gourmet</b>  GR__	 $\begin{matrix} 6 \times 1/1 & 70 \\ 10 \times 1/1 & 70 \\ 20 \times 1/1 & 65 \end{matrix}$		 			
<b>Professional</b>  PB__ PG__ CD__	 $\begin{matrix} 7 \times 1/1 & 67 \\ 11 \times 1/1 & 67 \\ 20 \times 1/1 & 65 \end{matrix}$	 $\begin{matrix} 7 \times 2/1 & 67 \\ 11 \times 2/1 & 67 \\ 20 \times 2/1 & 65 \end{matrix}$	 	 $\begin{matrix} 6 \times \text{GN } 1/1 & 70 \\ 7 \times \text{GN } 1/1 & 70 \\ 10 \times \text{GN } 1/1 & 70 \\ 20 \times \text{GN } 1/1 & 65 \end{matrix}$	  $\begin{matrix} 4 \times 60 \times 40 & 80 \\ (5 \times 60 \times 40 + 5 \times \text{GN } 1/1) & 67 \\ 6 \times 60 \times 40 & 80 \\ (7 \times 60 \times 40 + 7 \times \text{GN } 1/1) & 67 \\ 10 \times 60 \times 40 & 80 \\ (12 \times 60 \times 40 + 12 \times \text{GN } 1/1) & 67 \\ 16 \times 60 \times 40 & 80 \end{matrix}$	  
<b>Professional Compact 51</b>  PK__	 $\begin{matrix} 4 \times 2/3 & 67 \\ 4 \times 1/1 & 67 \\ 7 \times 2/3 & 67 \\ 7 \times 1/1 & 67 \\ 11 \times 1/1 & 67 \end{matrix}$		 			
<b>Nice &amp; Go</b>  NG__			 $\begin{matrix} 5 \times 60 \times 40 + 5 \times 1/1 & 75 \\ 7 \times 60 \times 40 + 7 \times 1/1 & 75 \\ 10 \times 60 \times 40 + 10 \times 1/1 & 75 \end{matrix}$	  		
<b>Nice &amp; Go Basic</b>  NB__			 $\begin{matrix} 4 \times 2/3 & 75 \end{matrix}$	 $\begin{matrix} 4 \times 60 \times 40 + & 75 \\ 4 \times 1/1 & \\ 6 \times 60 \times 40 + & 75 \\ 6 \times 1/1 & \\ 10 \times 60 \times 40 + & 75 \\ 10 \times 1/1 & \end{matrix}$	 $\begin{matrix} 4 \times 46 \times 34 & 75 \end{matrix}$	  
<b>Snack</b>  SN__			 $\begin{matrix} 4 \times 2/3 & 70 \end{matrix}$	 $\begin{matrix} 3 \times 60 \times 40 + & 70 \\ 3 \times 1/1 & \\ 4 \times 60 \times 40 + & 70 \\ 4 \times 1/1 & \\ 5 \times 60 \times 40 + & 70 \\ 5 \times 1/1 & \\ 6 \times 60 \times 40 + & 70 \\ 6 \times 1/1 & \end{matrix}$	 $\begin{matrix} 4 \times 46 \times 34 & 70 \\ 4 \times 60 \times 40 & 70 \end{matrix}$	   

# SN-UP-004EW

**OVENS RANGE  
GAMMA FORNI**

- GR** Gourmet
- PB** Professional Bakery
- PG** Professional Gastro
- CD** Professional Lengthwise
- PK** Professional Compact 51
- NG** Nice & Go
- NB** Nice & Go Basic
- SN** Snack

**COOKING MODE  
MODALITÀ DI COTTURA**

- B** Combi with steam generator  
Combi con boiler
- D** Combi with direct steam  
Combi con vapore diretto
- S** Convection with steam  
Convezione con vapore
- U** Convection with umidification  
Convezione con umidificazione
- C** Convection with ventilation  
Convezione con ventilazione

**CONTROL PANEL  
PANNELLO DI CONTROLLO**

- T** Touch Screen
- P** Programmable  
Programmabile
- A** Analog  
Analogico

**OTHER CHARACTERISTICS  
ALTRE CARATTERISTICHE**

- W** Increased power  
Potenziato
- S** With grill  
Con salamandra

**HEATING SYSTEM  
ALIMENTAZIONE**

- E** Electric  
Elettrico
- G** Gas

**NUMBER OF LEVELS  
NUMERO DI LIVELLI**

- 03** from/da 03
- ...
- 20** to/a 20

**TRAY SIZE  
MISURA DELLA TEGLIA**

- 0** GN 1/1 + 600x400
- 1** GN 1/1
- 2** GN 2/1
- 3** GN 2/3
- 4** 460x340
- 6** 600x400

# Gourmet



## FEATURES/CARATTERISTICHE

	<b>Pitch: 70 mm</b> Passo: 70 mm		<b>Multi-level</b>
	<b>8 Ventilation speed with autoreverse</b> 8 velocità di ventilazione con autoreverse		<b>Multi-cooking</b>
	<b>Multi point core probe with Delta T function</b> Sonda al cuore Multi-punto con funzione Delta T		<b>USB connection</b> Connessione USB
	<b>Programs: 1.000 spaces to store recipes with 20 steps</b> Programmi: 1.000 spazi per registrare ricette con 20 step		<b>Retractable hand shower</b> Doccione retrattile
	<b>Automatic preheating</b> Preriscaldamento automatico		<b>5 Washing programs with tablets detergent</b> 5 programmi di lavaggio camera automatico con detergente in pastiglie

## FEATURES/CARATTERISTICHE

**Combi ovens with 10" or 7" capacitive touch screen display with smart and easy graphic interface. Equipped with steam generator, gas and electric available from 6 GN 1/1 to 20 levels GN 1/1; with autoreverse, eight speed fans motors with inverter, programmable with 1.000 spaces to store recipes in 8 folders, each dedicated to different food categories. Automatic washing system with tablet detergent (supplied by Inoxtrend), multi point core probe and retractable hand shower as standard.**

Forni combinati con pannello comandi touch screen da 10" o 7" con interfaccia grafica intelligente ed intuitiva. Dotato di boiler, disponibile con alimentazione a gas o elettrica, con capacità da 6 GN 1/1 a 20 livelli GN 1/1. Motore con autoreverse di serie, otto velocità di ventilazione con inverter, e 1000 spazi per memorizzare ricette in 8 cartelle, ciascuna dedicata ad una categoria di alimenti. Dotato inoltre di sistema di lavaggio camera automatico con detergente in pastiglie (fornite da Inoxtrend), sonda al cuore multi-punto e doccia retrattile.

## TOUCH SCREEN








### GR-BT

**Boiler with steam generator**  
Misto con boiler

## OPTIONS/OPTIONAL (to be requested upon order of the oven/da richiedere all'ordine del forno)







	Code Codice	Description Descrizione	For mod.Per modelli	 cm	 Kg	 m³	Price Prezzo €
	230 V 3	<b>Overprice for special electric supply 230 V 3</b> Sovraprezzo per alimentazione elettrica speciale 230 V 3	106				
			110				
			120				
		<b>Overprice for roll in rack (included mobile rack model SPT-110GR)</b> Sovraprezzo per struttura portateglie estraibile (include struttura modello SPT-110GR)	110				
	SMK-00	<b>Smoker</b> Affumicatore	all models tutti i modelli				
	PC-106GR	<b>Right hinged door</b> Porta con cerniere a destra	106				
	PC-110GR		110				
	PC-120GR		120				

<p>6 x GN 1/1 10 x GN 1/1 20 X GN 1/1</p> 	<p><b>ELECTRIC ELETTRICO</b></p>	
---	--------------------------------------	---

	Model Model	 Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	 kW - Volt - Hz	 cm	 Kg	 m <sup>3</sup>	Price Prezzo €
--	----------------	---	--	---	---	---	---	----------------------









### COMBI WITH STEAM GENERATOR/MISTO CON BOILER

	<b>GR-BT-106E</b>	6 X GN 1/1	Touchscreen	 8.4 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz	85 x 82 x 86 <b>97 x 100 x 105</b>	160	1.02	
	<b>GR-BT-110E</b>	10 X GN 1/1		 18.0 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz	85 x 82 x 115 <b>97 x 100 x 130</b>	200	1.26	
	<b>GR-BT-120E</b>	20 X GN 1/1		 40 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz	100 x 100 x 189 <b>111 x 116 x 210</b>	430	2.70	

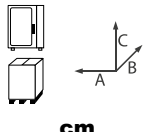












<p>6 x GN 1/1 10 x GN 1/1</p> 	<p><b>GAS</b></p>	
---	-------------------	---



### COMBI WITH STEAM GENERATOR/MISTO CON BOILER

	<b>GR-BT-106G</b>	6 X GN 1/1	Touchscreen	 12.0 kW  3 kW 230 V 1N~ 50/60 Hz	85 x 85 x 86 <b>97 x 100 x 105</b>	180	1.02	
	<b>GR-BT-110G</b>	10 X GN 1/1		 16.0 kW  0.6 kW 230 V 1N~ 50/60 Hz	85 x 85 x 115 <b>97 x 100 x 130</b>	235	1.26	



	Code Codice	Description Descrizione	For mod. Per modelli	 cm	 Kg	 m <sup>3</sup>	Price Prezzo €
<b>ACCESSORIES/ACCESSORI</b>							
	<b>SCSV-T</b>	<b>Core probe with Ø 2 mm skewer (vacuum cooking)</b> Sonda al cuore Ø 2 mm (cottura sottovuoto)	<b>all models</b> tutti i modelli				
	<b>SCMPT-T</b>	<b>Multi-point core probe</b> Sonda al cuore multipunto	<b>all models</b> tutti i modelli				
	<b>SHC-GR1</b>	<b>Suction hood with steam condensation</b>	106-110				
	<b>SHC-GR120</b>	Cappa con condensazione vapore	120				
	<b>SHF-GR1</b>	<b>Suction hood with filter</b>	106-110				
	<b>SHF-GR120</b>	Cappa aspirazione con filtro	120				
<b>STANDS AND TROLLEYS/SUPPORTI E CARRELLI</b>							
	<b>SCR-11-GR8</b>	<b>Stand</b>	106	84x67x85 <b>67x95x20</b>	<b>29</b>		
	<b>SCR-11-GR7</b>	Supporto con ripiano	110	84x67x70 <b>67x95x20</b>			
	<b>CRGR-11-GR8</b>	<b>Tray-slides kit for SCR-11-GR7</b>	106	<b>60x63x25</b>	<b>20</b>		
	<b>CRGR-11-GR7</b>	Kit porta-teglie per SCR-11-GR7	110				
	<b>SCRG-11-GR8</b>	<b>Stand with tray-slides</b>	106	<b>67x95x35</b>	<b>37</b>		
	<b>SCRG-11-GR7</b>	Supporto con ripiano e portateglie	110				
	<b>SPT-110GR</b>	<b>Roll in rack</b> Struttura portateglie estraibile	110				
	<b>CRS-GR1</b>	<b>Trolley for roll in rack</b> Carrello per struttura portateglie	110				
	<b>CR20T-120GR</b>	<b>Mobile oven rack</b> <b>20 x GN1/1 pitch 65 mm</b> Carrello portateglie 20 x GN 1/1 passo 65 mm	120	51 x 92 x 173 <b>61 x 101 x 185</b>	65		
	<b>MT-120GR</b>	<b>Heat retaining hood</b> Coperta termica per carrello portateglieZ	120				

# Professional Bakery



	FEATURES/CARATTERISTICHE	ANALOGIC ANALOGICO	TOUCH SCREEN
	<b>Pitch: 80 mm mod. 4, 6, 10 and 16 levels</b> <b>Pitch: 67 mm mod. 5, 7 and 12 levels</b>	Passo: 80 mm mod. 4, 6, 10 e 16 livelli Passo: 67 mm mod. 5, 7 e 12 livelli	<b>standard</b> di serie
	2 Ventilation speed with autoreverse 2 Velocità di ventilazione con autoreverse	<b>standard</b> di serie	<b>standard</b> di serie
	<b>Core probe with Delta T function</b> Sonda al cuore con funzione Delta T	<b>not available</b> non disponibile	<b>standard</b> di serie
	<b>Release valve</b> Valvola di sfiato	<b>electromechanical</b> elettromeccanica	<b>electromechanical</b> elettromeccanica
	<b>Automatic programs</b> Programmi automatici	<b>not available</b> non disponibile	<b>standard</b> di serie
<b>PRH</b>	<b>Automatic preheating</b> Preriscaldamento automatico	<b>not available</b> non disponibile	<b>standard</b> di serie
	<b>USB connection</b> Connessione USB	<b>not available</b> non disponibile	<b>standard</b> di serie
	<b>Automatic washing with liquid detergent</b> Lavaggio automatico con detergente liquido	<b>not available</b> non disponibile	<b>standard</b> di serie

## FEATURES/CARATTERISTICHE

Compact dimensions gas and electric professional ovens, available from 4 to 16 levels for heavy duty use. Direct steam injection that assures high quality results in any type of traditional recipes for the kitchens of the world. Touch screen control ovens have automatic washing system with liquid detergent and core probe included. All ovens with capacitive 7" touch screen panel, placed on the door, autoreverse and two speed fan motors, equipped with 1.000 spaces to store recipes in 8 folders, each dedicated to different food categories.

Forni professionali a gas ed elettrici dalle dimensioni compatte, disponibili da 4 a 16 livelli per usi intensivi e continui. Iniezione diretta di vapore che assicura risultati di alta qualità in ogni tipo di ricetta per le cucine di tutto il mondo. Nei forni con comando touch, lavaggio automatico della camera di cottura, con l'uso di detergente liquido, e sonda al cuore di serie. Forni con schermo touch screen capacitivo da 7", posizionato direttamente sulla porta, motori con autoreverse e due velocità di ventilazione, dotati di 1.000 spazi per memorizzare ricette in 8 cartelle, ciascuna dedicata una categoria di preparazioni.




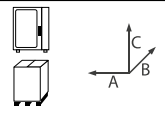


## CONTROL PANELS/PANNELLI DI CONTROLLO

ANALOGIC ANALOGICO	TOUCH SCREEN
<b>PB-SA</b> <b>Convection with steam</b> Convezione con vapore	<b>PB-DT</b> <b>Combi with direct steam</b> Misto a iniezione diretta

## OPTIONS/OPTIONAL (to be requested upon order of the oven/da richiedere all'ordine del forno)















	Code Codice	Description Descrizione	For mod. Per mod.	cm	Kg	m <sup>3</sup>	Price Prezzo
	Reduced pitch 67 mm	From 04 to 05 levels 60x40 + GN 1/1 da 04 a 05 livelli 60x40 + GN1/1	604				
	Passo ridotto a 67 mm	From 06 to 07 levels 60x40 + GN 1/1 da 06 a 07 livelli 60x40 + GN1/1	606				
		From 10 to 12 levels 60x40 + GN 1/1 da 10 a 12 livelli 60x40 + GN1/1	610				
230 V 3		Overprice for special electric supply 230 V 3 Sovrapprezzo per alimentazione elettrica speciale 230 V 3	all models tutti i modelli				commutable on site  commutable in utenza
	DLR	Retractable hand shower Doccetta retraibile	all models tutti i modelli				
	PC-604PB	Left hinged door Porta con cerniere a sinistra	604				
	PC-606PB		606				
	PC-610PB		610				
	PC-616PB		616				

<p>4 x 60x40 6 x 60x40 10 x 60x40 16 x 60x40</p> 	<p><b>ELECTRIC ELETTRICO</b></p>	
--	--------------------------------------	---

	<b>Model Modello</b>	 <b>Capacity Capacità</b>	<b>Control panel Pannello di controllo</b>	 <b>kW - Volt - Hz</b>	 <b>cm</b>	 <b>Kg</b>	 <b>m<sup>3</sup></b>	<b>Price Prezzo</b> <b>€</b>
---	--------------------------	---	--	--	--	--	---	-------------------------------------



### COMBI WITH DIRECT STEAM/MISTO A INIEZIONE DIRETTA

	<b>PB-SA-604E</b>	4x 60x40	<b>analog analogico</b>	 7.5 kW 400 V 3N ~ 50 Hz*	84 x 89 x 80	135	0.9	
	<b>PB-DT-604E</b>	4x 60x40	<b>touch screen</b>	 7.5 kW 400 V 3N ~ 50 Hz	<b>89 x 106 x 101</b>			
	<b>PB-SA-606E</b>	6 x 60x40	<b>analog analogico</b>	 10.9 kW 400 V 3N ~ 50 Hz*	84 x 89 x 95	150	0.9	
	<b>PB-DT-606E</b>	6 x 60x40	<b>touch screen</b>	 10.9 kW 400 V 3N ~ 50 Hz	<b>89 x 106 x 115</b>			
	<b>PB-SA-610E</b>	10 x 60x40	<b>analog analogico</b>	 18.4 kW 400 V 3N ~ 50 Hz*	84 x 89 x 127	170	1.2	
	<b>PB-DT-610E</b>	10 x 60x40	<b>touch screen</b>	 18.4 kW 400 V 3N ~ 50 Hz	<b>89 x 106 x 148</b>			
	<b>PB-DT-616E</b>	16 x 60x40	<b>touch screen</b>	 37 kW 400 V 3N ~ 50 Hz*	86 x 87 x 184 <b>93 x 101 x 199</b>	220	2.20	


\*60 Hz available upon order  
60 Hz disponibile all'ordine

**On request, it is possible to order appliances which fit both EN and GN trays.**



Available ovens: 4, 6, 10 trays with a 80 mm pitch or 5, 7 and 12 trays with decrease 67 mm pitch, as shown in the table below.




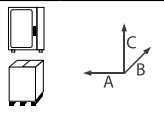


Su richiesta è possibile avere macchinari con doppio intagliamento (EN + GN).

Forni disponibili: 4, 6, 10 teglie con passo da 80 mm oppure 5, 7, 12 teglie con passo 67 mm, come da tabella.

	<b>Decreased pitch 67 mm</b>	<b>From 04 to 05 level da 04 a 05 livelli</b>	004				
	<b>Passo ridotto a a 67 mm</b>	<b>From 06 to 07 level da 06 a 07 livelli</b>	006				
		<b>From 10 to 12 level da 10 a 12 livelli</b>	010				















**ALL models are equipped with 1 grid**  
TUTTI i modelli sono forniti con 1 griglia

<b>4 x 60x40</b> <b>6 x 60x40</b> <b>10 x 60x40</b> 	<b>GAS</b>	
--	------------	---

	<b>Modello</b>	 <b>Capacity</b> <b>Capacità</b>	<b>Control panel</b> <b>Pannello di controllo</b>	 <b>kW - Volt - Hz</b>	 <b>cm</b>	 <b>Kg</b>	 <b>m³</b>	<b>Price</b> <b>Prezzo</b> <b>€</b>
---	----------------	---	--	--	--	--	--	---



### COMBI WITH DIRECT STEAM/MISTO A INIEZIONE DIRETTA

	<b>PB-SA-604G</b>	4 x 60x40	<b>analog</b> analogico	 10 kW  0.3kW 230 V N1 ~50 Hz*	84 x 89 x 82	144	0.9	
	<b>PB-DT-604G</b>	4 x 60x40	<b>touch screen</b>	 10 kW  0.3kW 230 V N1 ~50 Hz*	<b>89 x 106 x 101</b>			
	<b>PB-SA-606G</b>	6 x 60x40	<b>analog</b> analogico	 17 kW 230 V 1N ~ 50 Hz*	84 x 92 x 97	161	0.9	
	<b>PB-DT-606G</b>	6 x 60x40	<b>touch screen</b>	 17 kW 230 V 1N ~ 50 Hz*	<b>89 x 106 x 115</b>			
	<b>PB-SA-610G</b>	10 x 60x40	<b>analog</b> analogico	 20 kW 230 V 1N ~ 50 Hz*	84 x 89 x 127	192	1.2	
	<b>PB-DT-610G</b>	10 x 60x40	<b>touch screen</b>	 20 kW 230 V 1N ~ 50 Hz*	<b>89 x 106 x 148</b>			


\*60 Hz available upon order  
60 Hz disponibile all'ordine

On request, it is possible to order appliances which fit both EN and GN trays.

Available ovens: 4, 6, 10 trays with a 80 mm pitch or 5, 7 and 12 trays with decrease 67 mm pitch, as shown in the table below.

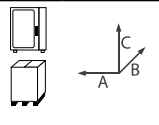










Su richiesta è possibile avere macchinari con doppio intagliamento (EN + GN).

Forni disponibili: 4, 6, 10 teglie con passo da 80 mm oppure 5, 7, 12 teglie con passo 67 mm, come da tabella.

	<b>Decreased pitch</b> <b>67 mm</b>	<b>From 04 to 05 level</b> da 04 a 05 livelli	004				
	<b>Passo ridotto a</b> <b>a 67 mm</b>	<b>From 06 to 07 level</b> da 06 a 07 livelli	006				
		<b>From 10 to 12 level</b> da 10 a 12 livelli	010				








**ALL models are equipped with 1 grid**

TUTTI i modelli sono forniti con 1 griglia

	<b>Code Codice</b>	<b>Description Descrizione</b>	<b>For mod. Per modelli</b>	 <b>cm</b>	 <b>Kg</b>	 <b>m³</b>	<b>Price Prezzo</b> <b>€</b>
<b>ACCESSORIES/ACCESSORI</b>							
	<b>DL-PB</b>	<b>Hand shower</b> Doccione	<b>all PB models</b> tutti i modelli PB		2	0.03	
	<b>SDC</b>	<b>Core probe</b> Sonda al cuore	PB-DT				
	<b>SCMP-T</b>	<b>Multi-point core probe</b> Sonda al cuore multipunto	PB-DT				
	<b>SHC-PBO</b>	<b>Suction hood with steam condensation</b> Cappa con condensazione vapore	<b>all models</b> tutti i modelli				
	<b>SHF-PBO</b>	<b>Suction hood with filter</b> Cappa aspirazione con filtro					
<b>STANDS AND TROLLEYS/SUPPORTI E CARRELLI</b>							
	<b>SCR-01-PB8</b>	<b>Stand with shelf</b>	604-606	84x78x85 <b>67x95x20</b>	<b>29</b>		
	<b>SCR-01-PB7</b>	Supporto con ripiano	610	84x78x50 <b>67x95x20</b>	<b>29</b>		
	<b>CRGR-01-PB8</b>	<b>Tray-slides kit for SCR-01-PB8</b> Kit portateglie per SCR-01-PB8		<b>60x63x25</b>	<b>20</b>		
	<b>CRGR-01-PB7</b>	<b>Tray-slides kit for SCR-01-PB7</b> Kit portateglie per SCR-01-PB7		<b>60x63x25</b>	<b>20</b>		
	<b>SCGR-01-PB8</b>	<b>Stand with shelf and tray-slides</b>	604-606	<b>67x95x35</b>	<b>37</b>		
	<b>SCGR-01-PB7</b>	Supporto con ripiano e portateglie	610	<b>67x95x35</b>	<b>37</b>		
	<b>CR616T-PB</b>	<b>Mobile oven rack</b> <b>16 x 60x40</b> pitch 80 mm  Carrello portateglie 16 x 60x40 passo 80 mm	616				
	<b>STS-PB</b>	<b>Simulation panel</b>  Pannello simulatore	PB-DT				

# Professional Gastro



FEATURES	CARATTERISTICHE	TOUCH SCREEN	
	<b>Pitch: 70 mm mod. 106-107-110</b> <b>Pitch: 65 mm mod. 120</b>	Passo: 70 mm mod. 106-107-110 Passo: 65 mm mod. 120	<b>standard</b> di serie
	<b>2 Ventilation speed with autoreverse</b>	2 velocità di ventilazione con autoreverse	<b>standard</b> di serie
	<b>Core probe with Delta T function</b>	Sonda al cuore con funzione Delta T	<b>standard</b> di serie
	<b>Release valve</b>	Valvola di sfiato	<b>electromechanical</b> elettromeccanica
	<b>Automatic programs</b>	Programmi automatici	<b>standard</b> di serie
<b>PRH</b>	<b>Automatic preheating</b>	Preriscaldamento automatico	<b>standard</b> di serie
	<b>USB connection</b>	Connessione USB	<b>standard</b> di serie
	<b>Automatic washing with liquid detergent</b>	Lavaggio automatico con detergente liquido	<b>standard</b> di serie

## FEATURES/CARATTERISTICHE

Professional Gastro are gas and electric professional ovens, available from 6 to 20 levels GN 1/1, with direct steam injection.

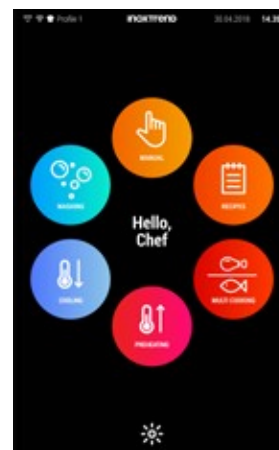
Thanks to their sturdiness and functions, Professional Gastro are the ideal appliances for most restaurant and canteen requirements. The models with touch screen control have a capacitive 5" panel placed on the door, autoreverse and two speed fan motors, equipped with 1.000 spaces to store recipes in 8 folders, each dedicated to different food categories. Automatic washing system with liquid detergent and core probe are also included.

La linea Professional Gastro comprende forni con iniezione diretta di vapore, disponibili con alimentazione elettrica o a gas, da 6 a 20 livelli GN 1/1.

Grazie alla loro robustezza e alle funzioni di cui dispongono, i forni Professional Gastro sono ideali per le esigenze di ristoranti e mense. I modelli con controllo touch screen hanno un pannello capacitivo da 5" posizionato sulla porta, funzione autoreverse e due velocità delle ventole, dispongono inoltre di 1000 spazi per salvare le ricette in 8 cartelle diverse, ognuna dedicata a una categoria di cibo. Sono inclusi sonda al cuore e sistema di lavaggio automatico con detergente liquido.

## CONTROL PANEL/PANNELLO DI CONTROLLO




### TOUCH SCREEN



**PG-DT**

**Combi with direct steam**  
Misto a iniezione diretta

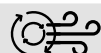
## OPTIONS/OPTIONAL (to be requested upon order of the oven/da richiedere all'ordine del forno)

	Code Codice	Description Descrizione	For mod. Per modelli	cm	Kg	m <sup>3</sup>	Price Prezzo €
 230 V 3		<b>Overprice for special electric supply 230 V 3</b>	106				
		Sovrapprezzo per alimentazione elettrica speciale 230 V 3	110				
			120				
	<b>DLR</b>	<b>Retractable hand shower kit</b> Kit doccia lavaggio retraibile	<b>All models</b> tutti i modelli				
	<b>PC-106PG</b>	<b>Left hinged door</b>	106				
	<b>PC-107PG</b>		107				
	<b>PC-110PG</b>	Supplemento prezzo per reversibilità porta	110				
	<b>PC-120PG</b>		120				












<b>6 x GN 1/1</b> <b>7 x GN 1/1</b> <b>10 x GN 1/1</b> <b>20 x GN 1/1</b> 	<b>ELECTRIC</b> <b>ELETRICO</b>	
---	------------------------------------	---

	Model Modello	 Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	 kW - Volt - Hz	 cm	 Kg	 m <sup>3</sup>	Price Prezzo €
---	------------------	---	--	---	---	---	---	----------------------

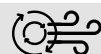


### COMBI WITH DIRECT STEAM/MISTO CON VAPORE DIRETTO





	<b>PG-DT-106E</b>	6 x GN 1/1	Touch screen	 9.5 kW 400 V 3N ~ 50 Hz*	75 x 76 x 69 <b>78 x 92 x 87</b>	88	0.62	
	<b>PG-DT-107E</b>	7 x GN 1/1	Touch screen	 11 kW 400 V 3N ~ 50 Hz*	75 x 76 x 76 <b>78 x 92 x 94</b>	95	0.98	
	<b>PG-DT-110E</b>	10 x GN 1/1	Touch screen	 18.7 kW 400 V 3N ~ 50 Hz*	75x 76 x 97 <b>78 x 92 x 115</b>	120	0.82	
	<b>PG-DT-120E</b>	20 x GN 1/1	Touch screen	 37 kW 400 V 3N ~ 50 Hz*	86 x 87 x 184 <b>93 x 101 x 199</b>	220	2.20	

<b>6 x GN 1/1</b> <b>10 x GN 1/1</b> 	<b>GAS</b>	
--	------------	---

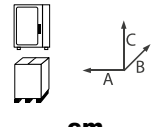





	Model Modello	 Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	 kW - Volt - Hz	 cm	 Kg	 m <sup>3</sup>	Price Prezzo €
---	------------------	---	--	---	---	---	---	----------------------










### COMBI WITH DIRECT STEAM/MISTO CON VAPORE DIRETTO

	<b>PG-DT-106G</b>	6 x GN 1/1	Touch screen	 13.5 kW 230 V 1N ~ 50 Hz*	76 x 76 x 75 <b>78 x 92 x 93</b>	98	0.88	
	<b>PG-DT-110G</b>	10 x GN 1/1	Touch screen	 20 kW 230 V 1N ~ 50 Hz*	76 x 76 x 103 <b>78 x 92 x 121</b>	130	1.16	

\*60 Hz available upon order  
60 Hz disponibile all'ordine

	<b>Code Codice</b>	<b>Description Descrizione</b>	<b>For mod. Per modelli</b>	 <b>cm</b>	 <b>Kg</b>	 <b>m³</b>	<b>Price Prezzo</b> <b>€</b>
	<b>DLE</b>	<b>Hand shower</b> Doccione	<b>All models</b> Tutti i modelli		2	0.03	
	<b>SCMP-T</b>	<b>Multi-point core probe</b> Sonda al cuore multipunto	PG-DT				
	<b>SHC-PG1</b>	<b>Extraction and condensation hood</b>	106-107-110 electric-elettrico				
	<b>SHC-PG120</b>	Cappa con condensazione	120 electric-elettrico				

### STANDS AND TROLLEYS/SUPPORTI E CARRELLI

	<b>SCR-01-PG8</b>	<b>Stand with shelf</b>	106-107	70x65x85 <b>67x95x20</b>	<b>29</b>		
	<b>SCR-01-PG7</b>	Supporto con ripiano	110	70x65x70 <b>67x95x20</b>			
	<b>CRGR-01-PG8</b>	<b>Tray-slides kit for SCR-01-PG8</b> Kit portateglie per SCR-01-PG8	106-107	<b>60x63x25</b>	<b>20</b>		
	<b>CRGR-01-PG7</b>	<b>Tray-slides kit for SCR-01-PG7</b> Kit portateglie per SCR-01-PG7	110	<b>60x63x25</b>			
	<b>SCRG-01-PG8</b>	<b>Stand with tray-slide and shelf</b>	106-107	<b>67x95x35</b>	<b>37</b>		
	<b>SCRG-01-PG7</b>	Supporto con ripiano e portateglie	110	<b>67x95x35</b>			
	<b>SPT-110PG</b>	<b>Roll in rack</b> Struttura portateglie estraibile	110		<b>29</b>	0.47	
	<b>CRS-PG1</b>	<b>Trolley for roll in rack</b> Carrello per struttura portateglie	110		<b>34</b>	0.47	
	<b>CR120T-PG</b>	<b>Mobile oven rack 20 x 1/1 GN pitch 65 mm</b> Carrello portateglie 20xGN1/1 passo 65 mm	120	78x65x174	<b>50</b>	1.02	
	<b>CR020T-PG</b>	<b>Mobile oven rack 20 x 1/1 GN + 60x40 pitch 65 mm</b> Carrello portateglie 20xGN1/1+60X40 passo 65 mm	020				
	<b>STS-PG</b>	<b>Simulation panel</b> Pannello simulatore	PG-DT				

# Professional LengthWise



	FEATURES/CARATTERISTICHE	ANALOGIC/ANALOGICO	TOUCH SCREEN
	Pitch: 67 mm mod. 7 and 11 levels. Pitch: 65 mm mod. 20 levels. <small>Passo: 67 mm mod. 7 e 11 livelli. Passo: 65 mm mod. 20 livelli.</small>	standard di serie	standard di serie
	<b>Number of speed ventilation with autoreverse</b> Numero di velocità di ventilazione con autoreverse	1	2
	<b>Core probe with Delta T function</b> Sonda al cuore con funzione Delta T	not available non disponibile	standard di serie
	<b>Release valve</b> Valvola di sfiato	manual manuale	electromechanical elettromeccanica
	<b>300 automatic programs</b> 300 programmi automatici	not available non disponibile	standard di serie
<b>PRH</b>	<b>Automatic preheating</b> Preriscaldamento automatico	not available non disponibile	standard di serie
	<b>USB connection</b> Connessione USB	not available non disponibile	standard di serie
	<b>Automatic washing with tablets detergent</b> Lavaggio automatico con pastiglie	not available non disponibile	standard di serie

## FEATURES/CARATTERISTICHE

Professional means reliability and high productivity. Gas and electric professional ovens, available from 7 to 20 levels for heavy duty use.

Direct steam injection that assures high quality results in any type of traditional recipes for the kitchens of the world.

All ovens with autoreverse and double speed fan motors, touch screen models all equipped with 150 recipes stored in 6 folders, each dedicated to different food categories, and 150 more for the chef to add.

Automatic washing system with tablet detergent (supplied by Inoxtrend) and core probe included.

Professional significa affidabilità ed alta produttività.

Forni professionali a gas ed elettrici, disponibili da 7 a 20 livelli per usi intensivi e continui.

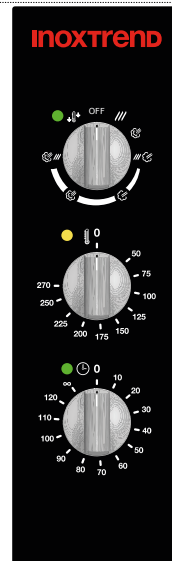
Iniezione diretta di vapore che garantisce risultati di alta qualità in ogni tipo di ricetta tradizionale per le cucine di tutto il mondo.

Autoreverse e doppia velocità di ventilazione di serie in tutti i modelli. Modelli touch screen equipaggiati con 150 ricette divise in 6 cartelle, ciascuna dedicata a preparazioni diverse, e altre 150 inseribili dallo chef.

Sistema di lavaggio automatico con pastiglie (fornito da Inoxtrend) e sonda al cuore inclusa.

## CONTROL PANELS/PANNELLI

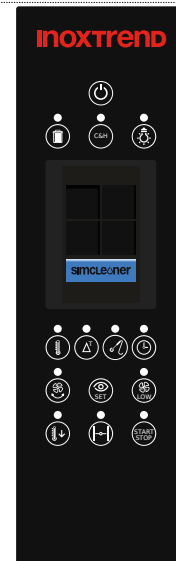
### ANALOGIC/ANALOGICO



**CDA**

**Combi with direct steam**  
Misto a iniezione diretta







### TOUCH SCREEN






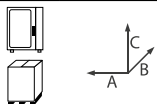


**CDT**

**Combi with direct steam**  
Misto a iniezione diretta

## OPTIONS/OPTIONAL (to be requested upon order of the oven/da richiedere all'ordine del forno)

























	Code Codice	Description Descrizione	For mod. Per modelli	 cm	 Kg	 m <sup>3</sup>	Price Prezzo €
 230 V 3		<b>Overprice for special electric supply 230 V 3</b> Sovraprezzo per alimentazione elettrica speciale 230 V 3	107				on request su richiesta
			111				
			207				
			211 220				
		<b>Overprice for roll in rack (included mobile rack model SPT-110 o SPT-210TC)</b>  Sovraprezzo per struttura portateglie estraibile (include struttura modello SPT-110 o SPT-210TC)	111				
			211				
	<b>PC-107C</b>	<b>Left hinged door</b>  Supplemento prezzo per reversibilità porta	107				
	<b>PC-111C</b>		111				
	<b>PC-207C</b>		207				
	<b>PC-211C</b>		211				
	<b>PC-120C</b>		120-220				

<p>7 x GN 1/1 11 x GN 1/1 7 x GN 2/1 11 x GN 2/1 20 x GN 2/1</p> 	<p><b>ELECTRIC ELETTRICO</b></p>	
--	--------------------------------------	---

	<b>Model Modello</b>	 <b>Capacity Capacità</b>	Control panel Pannello di controllo	 <b>kW - Volt - Hz</b>	 <b>cm</b>	 <b>Kg</b>	 <b>m<sup>3</sup></b>	<b>Price Prezzo</b> <b>€</b>
---	--------------------------	---	---	--	--	--	---	-------------------------------------






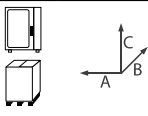


### COMBI WITH DIRECT STEAM/MISTO A INIEZIONE DIRETTA

	<b>CDA-107E</b>	7 x GN 1/1	<b>analogic</b> analogico	 8.3 kW 400 V 3N ~ 50 Hz*	80 x 75 x 80	110	0.85	
	<b>CDT-107E</b>		touch screen	 8.3 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz	<b>85 x 89 x 99</b>	115		
	<b>CDA-111E</b>	11 x GN 1/1	<b>analogic</b> analogico	 16.4 kW 400 V 3N ~ 50 Hz*	80 x 75 x 106	140	0.96	
	<b>CDT-111E</b>		touch screen	 16.4 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz	<b>85 x 89 x 127</b>	145		
	<b>CDA-207E</b>	7 x GN 2/1	<b>analogic</b> analogico	 16.4 kW 400 V 3N ~ 50 Hz*	105 x 87 x 80	155	1.20	
	<b>CDT-207E</b>		touch screen	 16.4 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz	<b>116 x 104 x 100</b>	160		
	<b>CDA-211E</b>	11 x GN 2/1	<b>analogic</b> analogico	 23.0 kW 400 V 3N ~ 50 Hz*	105 x 87 x 106	195	1.50	
	<b>CDT-211E</b>		touch screen	 23.0 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz	<b>116 x 104 x 126</b>	205		
	<b>CDA-120E**</b>	20 x GN 1/1	<b>analogic</b> analogico	 30.0 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz*	97 x 103 x 188	410	2.70	
	<b>CDT-120E**</b>		touch screen	 30.0 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz	<b>108 x 120 x 210</b>			
	<b>CDA-220E</b>	20 x GN 2/1	<b>analogic</b> analogico	 52.0 kW 400 V 3N ~ 50 Hz*	97 x 135 x 188	480	3.40	
	<b>CDT-220E</b>		touch screen	 52.0 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz	<b>108 x 151 x 210</b>	490		

\*60 Hz available upon order  
60 Hz disponibile all'ordine

\*\*Exception: crosswise insertion  
Eccezione: inserimento crosswise

<b>7 x GN 1/1</b> <b>11 x GN 1/1</b> <b>7 x GN 2/1</b> <b>11 x GN 2/1</b> <b>20 x GN 2/1</b> 	<b>GAS</b>	
---	------------	---

	<b>Model Modello</b>	 <b>Capacity Capacità</b>	Control panel Pannello di controllo	 <b>kW - Volt - Hz</b>	 <b>cm</b>	 <b>Kg</b>	 <b>m<sup>3</sup></b>	<b>Price Prezzo</b> <b>€</b>
---	--------------------------	---	---	--	--	--	---	-------------------------------------



## COMBI WITH DIRECT STEAM/MISTO A INIEZIONE DIRETTA




	<b>CDA-107G</b>	7 x GN 1/1	<b>analogic</b> analogico	 12.0 kW  0.3 kW 230 V N <del>50</del> 10-Hz*	80 x 78 x 80	125	0.85
	<b>CDT-107G</b>		touch screen	 12.0 kW  0.3 kW 230 V N <del>50</del> 10/60 Hz	<b>85 x 89 x 99</b>	130	
	<b>CDA-111G</b>	11 x GN 1/1	<b>analogic</b> analogico	 16.0 kW  0.5 kW 230 V N <del>50</del> 10-Hz*	80 x 78 x 106	150	0.96
	<b>CDT-111G</b>		touch screen	 16.0 kW  0.5 kW 230 V N <del>50</del> 10/60 Hz	<b>85 x 89 x 127</b>	155	
	<b>CDA-207G</b>	7 x GN 2/1	<b>analogic</b> analogico	 16.0 kW  0.5 kW 230 V N <del>50</del> 10-Hz*	105 x 90 x 80	165	1.20
	<b>CDT-207G</b>		touch screen	 16.0 kW  0.5 kW 230 V N <del>50</del> 10/60 Hz	<b>116 x 104 x 100</b>	170	
	<b>CDA-211G</b>	11 x GN 2/1	<b>analogic</b> analogico	 23.0 kW  0.6 kW 230 V N <del>50</del> 10-Hz*	105 x 90 x 106	220	1.50
	<b>CDT-211G</b>		touch screen	 23.0 kW  0.6 kW 230 V N <del>50</del> 10/60 Hz	<b>116 x 104 x 126</b>	230	
	<b>CDA-120G**</b>	20 x GN 1/1	<b>analogic</b> analogico	 29.0 kW  1.5 kW 230 V N <del>50</del> 10-Hz*	97 x 103 x 188	450	2.70
	<b>CDT-120G**</b>		touch screen	 29.0 kW  1.5 kW 230 V N <del>50</del> 10/60 Hz*	<b>108 x 120 x 210</b>		
	<b>CDA-220G</b>	20 x GN 2/1	<b>analogic</b> analogico	 40.0 kW  1.5 kW 230 V N <del>50</del> 10-Hz*	97 x 138 x 188	520	3.40
	<b>CDT-220G</b>		touch screen	 40.0 kW  1.5 kW 230 V N <del>50</del> 10/60 Hz	<b>108 x 151 x 210</b>	530	

\*60 Hz available upon order  
60 Hz disponibile all' ordine




\*\*Exception: crosswise insertion  
Eccezione: inserimento crosswise

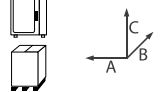










	<b>Code Codice</b>	<b>Description Descrizione</b>	<b>Per modelli</b>	 <b>cm</b>	 <b>Kg</b>	 <b>m³</b>	<b>Price Prezzo</b> <b>€</b>
--	------------------------	------------------------------------	--------------------	--	--	--	-------------------------------------

### ACCESSORIES/ACCESSORI

	<b>DLE</b>	<b>Hand shower</b> Doccione	<b>all models</b> tutti i modelli		2	0.03	
	<b>FT-107C</b>	<b>Fat filter</b> Filtro grassi	107				
	<b>FT-111C</b>		111				
	<b>FT-207C</b>		207				
	<b>FT-211C</b>		211				
	<b>FT-220C</b>		220				
	<b>SHF-C1</b>	<b>Suction hood</b> Cappa aspirazione con filtro	107 - 111				
	<b>SHF-C2</b>		207 - 211				
	<b>SHC-C1</b>	<b>Extraction and condensation hood</b> Cappa con condensazione vapore	107 - 111				
	<b>SHC-C2</b>		207 - 211				

### STANDS/SUPPORTI








	<b>S-61C</b>	<b>Stand</b> Supporto aperto	107 - 111	77 x 58 x 70	29	0.47	
	<b>S-62C</b>		207 - 211	102 x 70 x 70	42	0.72	
	<b>CRGR-61C</b>	<b>Tray slides for stands</b> Coppia portateglie per supporto	S-61C	<b>60x63x25</b>	<b>20</b>		
	<b>CRGR-62C</b>		S-62C				
	<b>SG-61C</b>	<b>Stand with tray-slides</b> Supporto aperto con portateglie	107 - 111	77 x 58 x 70	34	0.47	
	<b>SG-62C</b>		207 - 211	102 x 70 x 70	48	0.72	

	<b>Code Codice</b>	<b>Description Descrizione</b>	<b>Per modelli</b>	 <b>cm</b>	 <b>Kg</b>	 <b>m³</b>	<b>Price Prezzo</b> <b>€</b>
<b>TROLLEYS/STRUTTURE MOBILI</b>							
	<b>SPT-110TC</b>	<b>Roll in rack</b>	111	38 x 57 x 76	29	0.47	
	<b>SPT-210TC</b>	Struttura portateglie estraibile	211	58 x 67 x 76	34	0.47	
	<b>CRS-TC1</b>	<b>Trolley for roll in rack</b>	111	37 x 73 x 92	34	0.47	
	<b>CRS-TC2</b>	Carrello per struttura porta- teglie	211	57 x 83 x 94	34	0.47	
	<b>CR20T-120TC</b>	<b>Mobile oven rack 20 x 1/1 GN pitch 65 mm</b>  Carrello portateglie 20 x 1/1 GN passo 65 mm	120	71 x 83 x 185  <b>79 x 89 x 185</b>			
	<b>CR52P-120TC</b>	<b>Plate rack trolley (52 Ø 31 cm)</b>  Carrello portapiatti (52 Ø 31 cm)	120	71 x 83 x 185  <b>79 x 89 x 185</b>			
	<b>MT-120TC</b>	<b>Heat retaining hood</b>  Coperta termica	120				
	<b>CR20T-220TC</b>	<b>Mobile oven rack 20x GN 2/1 pitch 65 mm</b>  Carrello portateglie 20 x GN 2/1 passo 65 mm	220	81 x 112 x 185 65		1.7	
	<b>CR104P-220TC</b>	<b>Plate rack trolley (104 Ø 31 cm)</b>  Carrello portapiatti (104 Ø 31 cm)	220	81 x 112 x 185 65		1.7	
	<b>MT-220TC</b>	<b>Heat retaining hood</b>  Coperta termica	220		9.0	0.2	

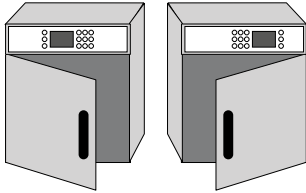


# Professional Compact 51



	FEATURES/CARATTERISTICHE	ANALOGIC/ANALOGICO	TOUCH SCREEN
	<b>Pitch: 67 mm</b> Passo: 67 mm		
	<b>2 Ventilation speed with autoreverse</b> 2 Velocità di ventilazione con autoreverse	<b>standard</b> di serie	<b>standard</b> di serie
	<b>Core probe with Delta T function</b> Sonda al cuore con funzione Delta T	<b>not available</b> non disponibile	<b>standard</b> di serie
	<b>Release valve</b> Valvola di sfato	<b>manual</b> manuale	<b>electromechanical</b> elettromeccanica
	<b>300 automatic programs</b> 300 programmi automatici	<b>not available</b> non disponibile	<b>standard</b> di serie
<b>PRH</b>	<b>Automatic preheating</b> <b>Preriscaldamento automatico</b>	<b>not available</b> non disponibile	<b>standard</b> di serie
	<b>USB connection</b> Connessione USB	<b>not available</b> non disponibile	<b>standard</b> di serie
	<b>Automatic washing with liquid detergent</b> Lavaggio automatico con detergente liquido	<b>not available</b> non disponibile	<b>standard</b> di serie

## CONTROL PANELS/PANNELLI



**Door opening direction  
reversible on site**

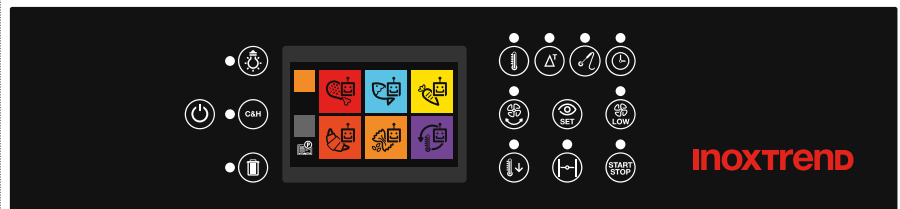
Porta reversibile in utenza

### ANALOGIC/ANALOGICO



**PK-DA Combi with direct steam**  
Misto a iniezione diretta

### TOUCH SCREEN



**PK-DT Combi with direct steam**  
Misto a iniezione diretta

## FEATURES/CARATTERISTICHE

**Only 51 cm wide: the oven professional oven for every kitchen, even the smallest, that requires a high performing oven. Electric ovens with 4, 7, 11 levels GN 2/3 or GN 1/1, with control panel on the top, analog controls or touch screen controls with 150 recipes stored in 6 folders, each dedicated to different food categories, and 150 more for the chef to add. Automatic chamber washing system with liquid detergent and core probe as a standard on all touch screen models.**

Largo solo 51 cm: il forno professionale ideale per tutte le cucine, anche le più piccole, che necessitano di un forno dalle performance elevate.




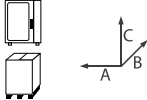


Forni elettrici con 4, 7 e 11 livelli GN 2/3 o GN 1/1 e pannello di controllo analogico o touch screen in alto, con 150 ricette divise in 6 cartelle, ciascuna dedicata a preparazioni diverse, e altre 150 inseribili dallo chef.

Sistema di lavaggio della camera automatico con detergente liquido e sonda al cuore di serie in tutti i modelli touch screen.

## OPTIONAL (to be requested upon order of the oven/da richiedere all'ordine del forno)























	Code Codice	Description Descrizione	For mod. Per modelli	 cm	 Kg	 m <sup>3</sup>	Price Prezzo €
		Overprice for special electric supply 230 V 3	104				
		Sovrapprezzo per alimentazione elettrica speciale 230 V 3	107-307				
			111				

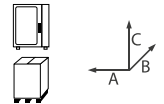


<p>4 x GN 2/3 4 x GN 1/1 7 x GN 2/3 7 x GN 1/1 11 x GN 1/1</p> 	<p><b>ELECTRIC ELETTRICO</b></p>	
--	--------------------------------------	---

	<b>Model Modello</b>	 <b>Capacity Capacità</b>	Control Panel Pannello di controllo	 <b>kW - Volt - Hz</b>	 <b>cm</b>	 <b>Kg</b>	 <b>m<sup>3</sup></b>	<b>Price Prezzo</b>  <b>€</b>
---	--------------------------	---	--	--	--	--	---	---



### COMBI WITH DIRECT INJECTION/MISTO A INIEZIONE DIRETTA




	<b>PK-DA-304E</b>	4 x GN 2/3	<b>analogic</b> analogico	 4.3 kW 400 V 3N ~ 50 Hz*  3.0 kW 230 V 1 ~ 50 Hz*	51 x 66 x 67	75	0.42	
	<b>PK-DT-304E</b>		touch screen	 4.3 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz  3.0 kW 230 V 1 ~ 50/60 Hz	<b>60 x 82 x 86</b>	82		
	<b>PK-DA-104E</b>	4 x GN 1/1	<b>analogic</b> analogico	 5.2 kW 400 V 3N ~ 50 Hz*	52 x 91 x 67	88	0.51	
	<b>PK-DT-104E</b>		touch screen	 5.2 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz	<b>60 x 98 x 86</b>			
	<b>PK-DA-307E</b>	7 x GN 2/3	<b>analogic</b> analogico	 6.1 kW 400 V 3N ~ 50 Hz*	51 x 66 x 88	90	0.53	
	<b>PK-DT-307E</b>		touch screen	 6.1 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz	<b>60 x 82 x 107</b>	98		
	<b>PK-DA-107E</b>	7 x GN 1/1	<b>analogic</b> analogico	 8.8 kW 400 V 3N ~ 50 Hz*	52 x 91 x 88	114	0.63	
	<b>PK-DT-107E</b>		touch screen	 8.8 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz	<b>60 x 98 x 107</b>			
	<b>PK-DA-111E</b>	11 x GN 1/1	<b>analogic</b> analogico	 15.0 kW 400 V 3N ~ 50 Hz*	52 x 91 x 114	142	0.78	
	<b>PK-DT-111E</b>		touch screen	 15.0 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz	<b>60 x 98 x 133</b>			

	<b>Code Codice</b>	<b>Description Descrizione</b>	<b>Per modelli</b>	 <b>cm</b>	 <b>Kg</b>	 <b>m<sup>3</sup></b>	<b>Price Prezzo</b> <b>€</b>
--	------------------------	------------------------------------	------------------------	--	--	---	-------------------------------------

**ACCESSORIES/ACCESSORI**

	<b>FT-31R</b>	<b>Fat filter</b>	304 / 104 307 / 107				
	<b>FT2-31R</b>	Filtro antigrasso	111				
	<b>DLE</b>	<b>Hand shower</b> Doccione lavaggio	<b>all models</b> tutti i modelli		2	0.03	
	<b>SHC-PK</b>	<b>Suction hood with steam condensation</b> Cappa con condensazione vapore	<b>all models</b> tutti i modelli				
	<b>SHF-PK</b>	<b>Suction hood with filter</b> Cappa aspirazione con filtro	<b>all models</b> tutti i modelli				




**STANDS/SUPPORTI**

	<b>SCR-31-PK8</b>	<b>Stand with shelf</b> Supporto con ripiano	304 / 307	49 x 49 x 85 <b>67 x 95 x 20</b>	<b>29</b>		
	<b>SCR-11-PK8</b>		104 / 107	49 x 67 x 85 <b>67 x 95 x 20</b>			
	<b>SCR-11-PK7</b>		111	49 x 67 x 70 <b>67 x 95 x 20</b>			
	<b>CRGR-31-PK8</b>	<b>Tray-slides kit</b> Kit portateglie	304/307	<b>60 x 63 x 25</b>	<b>20</b>		
	<b>CRGR-17-PK8</b>		104/107	<b>60 x 63 x 25</b>			
	<b>CRGR-17-PK7</b>		111	<b>60 x 63 x 25</b>			
	<b>SCRG-31-PK8</b>	<b>Stand with shelf and tray-slides</b> Supporto con ripiano e portateglie	304 / 307	49 x 49 x 85 <b>67 x 95 x 35</b>	10.8 <b>26</b>	0.24	
	<b>SCRG-11-PK8</b>		104 / 107	49 x 67 x 85 <b>60 x 63 x 35</b>	14.8 <b>30</b>	0.32	
	<b>SCRG-11-PK7</b>		111	49 x 67 x 70 <b>60 x 63 x 35</b>	12.8 <b>28</b>	0.26	





# Nice & Go



## FEATURES/CARATTERISTICHE

	<b>Pitch: 75mm</b> Passo: 75 mm
	<b>Autoreverse</b> Autoreverse
	<b>99 programs on NG-SP... models</b> 99 programmi nei modelli NG-SP...
<b>PRH</b>	<b>Automatic preheating and cooking phases on NG-SP models</b> Preriscaldamento automatico e fasi di cottura nei modelli NG-SP

## CONTROL PANELS/PANNELLI DI CONTROLLO





PROGRAMMABLE/PROGRAMMABILE	ANALOG/ANALOGICO
	
 <p style="text-align: center;"><b>NG-SP</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Convection with steam</b> Convezione con vapore</p>	 <p style="text-align: center;"><b>NG-DA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Combi with direct steam</b> Misto a iniezione diretta</p>



## FEATURES/CARATTERISTICHE




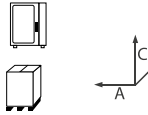


The best performances in a compact and slick design. Electric and gas convection with steam and combi ovens available from 5 to 10 levels, with analog and digital. Nice & Go ovens are the ideal solution for restaurants that require performance and **simplicity all together.**

La migliore performance in un design agile e compatto. Forni elettrici e a gas, a convezione con vapore e misti disponibili da 5 a 10 livelli, con pannello di controllo analogico e digitale. I modelli Nice & Go sono la risposta ai ristoratori che vogliono performance di qualità senza rinunciare alla semplicità.

## OPTIONS/OPTIONAL (to be requested upon order of the oven/da richiedere all'ordine del forno)







	Code Codice	Description Descrizione	Per modelli	 cm	 Kg	 m <sup>3</sup>	Price Prezzo €
 230 V 3 ~		Overprice for special electric supply 230 V 3  Sovrapprezzo per alimentazione elettrica speciale 230 V 3 ~	All models  tutti i modelli				

<p>5 x GN 1/1 + 60x40 7 x GN 1/1 + 60x40 10 x GN 1/1 + 60x40</p> 	<p><b>ELECTRIC ELETTRICO</b></p>	
--	--------------------------------------	---

	<b>Model Modello</b>	 <b>Capacity Capacità</b>	<b>Panel control Pannello di controllo</b>	 <b>kW - Volt - Hz</b>	 <b>cm</b>	 <b>Kg</b>	 <b>m³</b>	<b>Price Prezzo</b> <b>€</b>
---	--------------------------	---	--	--	---	--	--	-------------------------------------









### CONVECTION WITH STEAM/CONVEZIONE CON VAPORE

	<b>NG-SP-005EW</b>	5 x 60x40 5 x GN 1/1	<b>programmable programmabile</b>	 7.0 kW 400 V 3N ~ 50 Hz*	92 x 80 x 70 <b>96 x 90 x 98</b>	90	0.65	
	<b>NG-SP-007EW</b>	7 x 60x40 7 x GN 1/1	<b>programmable programmabile</b>	 9.3 kW 400 V 3N ~ 50 Hz*	92 x 80 x 85 <b>96 x 90 x 103</b>	100	0.89	
	<b>NG-SP-010EW</b>	10 x 60x40 10 x GN 1/1	<b>programmable programmabile</b>	 13.9 kW 400 V 3N ~ 50 Hz*	92 x 80 x 108 <b>96 x 90 x 126</b>	122	1.09	






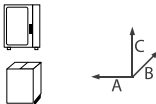


### COMBI WITH DIRECT INJECTION/MISTO A INIEZIONE DIRETTA

	<b>NG-DA-005EW</b>	5 x 60x40 5 x GN 1/1	<b>analog analogico</b>	 7 kW 400 V 3N ~ 50 Hz*	92 x 80 x 70 <b>96 x 90 x 98</b>	90	0.65	
	<b>NG-DA-007EW</b>	7 x 60x40 7 x GN 1/1	<b>analog analogico</b>	 9.3 kW 400 V 3N ~ 50 Hz*	92 x 80 x 85 <b>96 x 90 x 103</b>	100	0.89	
	<b>NG-DA-010EW</b>	10 x 60x40 10 x GN 1/1	<b>analog analogico</b>	 13.9 kW 400 V 3N ~ 50 Hz*	92 x 80 x 108 <b>96 x 90 x 126</b>	122	1.09	

\*60 Hz available upon order  
60 Hz disponibile all' ordine










**ALL models are equipped with 1 grid**  
TUTTI i modelli sono forniti con 1 griglia

<p>5 x GN 1/1 + 60x40 7 x GN 1/1 + 60x40 10 x GN 1/1 + 60x40</p> 	<b>GAS</b>	
--	------------	---

	<b>Model Modello</b>	 <b>Capacity Capacità</b>	<b>Panel control Pannello di controllo</b>	 <b>kW - Volt - Hz</b>	 <b>cm</b>	 <b>Kg</b>	 <b>m<sup>3</sup></b>	<b>Price Prezzo</b>  <b>€</b>
---	--------------------------	---	--	--	---	--	---	---












### CONVECTION WITH STEAM/CONVEZIONE CON VAPORE

	<b>NG-SP-005G</b>	5 x 60x40 5 x GN 1/1	<b>programmable programmabile</b>	 10 kW 0.3 kW  230 V N1 ~ 50 Hz*	92 x 81 x 76 <b>96 x 96 x 104</b>	90	0.96	
	<b>NG-SP-007G</b>	7 x 60x40 7 x GN 1/1	<b>programmable programmabile</b>	 13.5 0.3 kW  230 V N1 ~ 50 Hz*	92 x 81 x 91 <b>96 x 96 x 109</b>	100	1.00	
	<b>NG-SP-010G</b>	10 x 60x40 10 x GN 1/1	<b>programmable programmabile</b>	 20.0 0.5 kW  230 V N1 ~ 50 Hz*	92 x 81 x 114 <b>96 x 96 x 132</b>	135	1.22	



### COMBI WITH DIRECT STEAM/MISTO A INIEZIONE DIRETTA

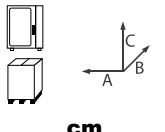


	<b>NG-DA-005G</b>	5 x 60x40 5 x GN 1/1	<b>analog analogico</b>	 10 kW 0.3 kW  230 V N1 ~ 50 Hz*	92 x 81 x 76 <b>96 x 96 x 104</b>	100	0.96	
	<b>NG-DA-007G</b>	7 x 60x40 7 x GN 1/1	<b>analog analogico</b>	 13.5 0.3 kW  230 V N1 ~ 50 Hz*	92 x 81 x 91 <b>96 x 96 x 109</b>	110	1.00	
	<b>NG-DA-010G</b>	10 x 60x40 10 x GN 1/1	<b>analog analogico</b>	 20 kW 0.5 kW  230 V N1 ~ 50 Hz*	92 x 81 x 114 <b>96 x 96 x 132</b>	135	1.22	

\*60 Hz available upon order

60 Hz disponibile all'ordine

**ALL models are equipped with 1 grid**  
TUTTI i modelli sono forniti con 1 griglia








	Code Codice	Description Descrizione	For models Per modelli	 cm	 Kg	 m <sup>3</sup>	Price Prezzo €
--	----------------	----------------------------	---------------------------	---	---	---	----------------------

### ACCESSORIES/ACCESSORI

	<b>DLE</b>	<b>Hand shower</b> Doccione lavaggio	<b>all models</b> tutti i modelli				
	<b>SHC-NG1</b>	<b>Suction hood with condensation and filter</b> Cappa con filtro e condensazione	<b>all electric models</b> tutti i modelli elettrici				

### STANDS/SUPPORTI


	<b>SCA-11-NG8N</b>	<b>Stand</b> Supporto aperto	005 007	92x63x85	14	0.51	
	<b>SCA-11-NG7N</b>		010		92x63x70	11.3	0.42
	<b>CRGR-11-NG8N</b>	<b>Tray-slides for stands</b> Coppia portateglie per supporto	005 007	<b>60x63x25</b>	<b>20</b>		
	<b>CRGR-11-NG7N</b>		010				
	<b>SCR-11-NG8N</b>	<b>Stand with shelf</b> Supporto con ripiano	005 007	<b>67x95x20</b>	18.5 <b>33</b>	0.51	
	<b>SCR-11-NG7N</b>		010		15.8 <b>31</b>	0.42	
	<b>SCAG-11-NG8N</b>	<b>Stand with tray-slides</b> Supporto con portateglie	005 007		18.7	0.51	
	<b>SCAG-11-NG7N</b>		010		15	0.42	
	<b>SCRG-11-NG8N</b>	<b>Stand with shelf and tray-slides</b> Supporto con ripiano e portateglie	005 007	<b>67x95x35</b>	23 <b>38</b>	0.51	
	<b>SCRG-11-NG7N</b>		010		19 <b>34</b>	0.42	

# Nice & Go

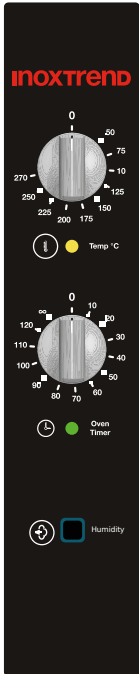
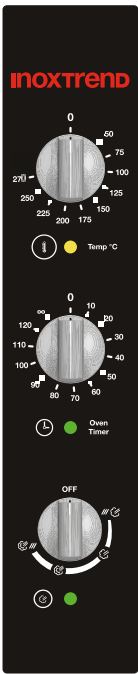




## Basic



### FEATURES/CARATTERISTICHE

	<b>Pitch: 75 mm</b> Passo: 75 mm
	<b>Autoreverse</b> Autoreverse

## CONTROL PANELS/PANNELLI DI CONTROLLO





ANALOGIC/ANALOGICO		PROGRAMMABLE/PROGRAMMABILE
		
 <p><b>NB-UA</b>  <b>Convection with humidification</b>                      Convezione con umidificazione</p>	 <p><b>NB-SA</b>  <b>Convection with steam</b>                      Convezione con vapore</p>	 <p><b>NB-SP</b>  <b>Convection with steam</b>                      Convezione con vapore</p>

## FEATURES/CARATTERISTICHE




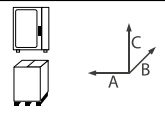


Best-price convection ovens with addition of humidification or with steam regulator, available from 4 to 10 levels with capacity: 46x34, GN2/3, 60x40 or GN1/1 and 60x40 with Analog or Digital controls.

Forni con ottimo rapporto qualità/prezzo, con possibilità di umidificazione o con regolazione di vapore, con controllo analogico o digitale, disponibili da 4 a 10 livelli con le seguenti capacità: 46x34, GN 2/3, 60x40, GN 1/1 + 60x40.

## OPTIONS/OPTIONAL (to be requested upon order of the oven/da richiedere all'ordine del forno)




	Code Codice	Description Descrizione	For mod. Per modelli	 cm	 Kg	 m <sup>3</sup>	Price Prezzo €
 230 V 3 ~		Overprice for special electric supply 230 V 3 Sovrapprezzo per alimentazione elettrica speciale 230 V 3 ~	all models tutti i modelli				

<p>4 x 46x34 4 x GN 2/3 4 x 60x40 + GN 1/1 6 x 60x40 + GN 1/1</p> 	<p><b>ELECTRIC ELETTRICO</b></p>	
---	--------------------------------------	---

	<b>Model Modello</b>	 <b>Capacity Capacità</b>	<b>Control panel Pannello di controllo</b>	 <b>kW - Volt - Hz</b>	 <b>cm</b>	 <b>Kg</b>	 <b>m³</b>	<b>Price Prezzo</b> <b>€</b>
---	--------------------------	---	--	--	--	--	--	-------------------------------------






### CONVECTION WITH HUMIDIFICATION/CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE

	<b>NB-UA-304E</b>	4 x GN 2/3	<b>analogic analogico</b>	 3.3 kW 230 V N1 ~ 50/60 Hz	72 x 68 x 56	52	0.45	
	<b>NB-UA-404E</b>	4 x 460 x 340			76 x 78 x 75			






### CONVECTION WITH HUMIDIFICATION/CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE

	<b>NB-UA-604E</b>	4 x 60x40	<b>analogic analogico</b>	 6.5 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz	86 x 73 x 56	65	0.53	
	<b>NB-UA-004E</b>	4 x 60x40 4 x GN 1/1			90 x 77 x 75			






### CONVECTION WITH STEAM/CONVEZIONE CON VAPORE

	<b>NB-SA-004E</b>	4 x 60x40 4 x GN 1/1	<b>analogic analogico</b>	 6.5 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz	86 x 73 x 56	65	0.53	
	<b>NB-SP-004E</b>	4 x 60x40 4 x GN 1/1	<b>programmable programmabile</b>		90 x 77 x 75			






### CONVECTION WITH HUMIDIFICATION/CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE

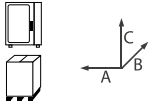


	<b>NB-UA-606E</b>	6 x 60x40	<b>analogic analogico</b>	 7.9 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz	87 x 78 x 71	85	0.66	
	<b>NB-UA-006E</b>	6 x 60x40 6 x GN 1/1			91 x 81 x 90			



### CONVECTION WITH STEAM/CONVEZIONE CON VAPORE

	<b>NB-SA-006E</b>	6 x 60x40 6 x GN 1/1	<b>analogic analogico</b>	 7.9 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz	87 x 78 x 71	85	0.66	
	<b>NB-SP-006E</b>	6 x 60x40 6 x GN 1/1	<b>programmable programmabile</b>		91 x 82 x 90			








	Code Codice	Description Descrizione	For models per modelli	 cm	 Kg	 m <sup>3</sup>	Price Prezzo €
--	----------------	----------------------------	---------------------------	---	---	---	----------------------

## ACCESSORIES/ACCESSORI

	<b>DLE</b>	<b>Hand shower</b> Doccione	<b>all models</b>  tutti i modelli		2	0.03	
---	------------	--------------------------------	---	--	---	------	--

## STANDS/SUPPORTI

	<b>SCA-31-NB8</b>	<b>Stand</b>  Supporto aperto	304 404	55 x 51 x 85	7,3	0.27	
	<b>SCA-11-NB8</b>		604 606	69 x 57 x 85	10	0.37	
	<b>SCA-11-NB7</b>		010	69 x 57 x 70	8.4	0.31	
	<b>SCR-31-NB8</b>	<b>Stand with shelf</b>  Supporto con ripiano	304 404	55 x 51 x 85 <b>67x65x20</b>	9.5 <b>25</b>	0.27	
	<b>SCR-11-NB8</b>		604 606	69 X 57 X 85 <b>67x65x20</b>	13 <b>29</b>	0.37	
	<b>SCR-11-NB7</b>		010	69 x 57 x 70 <b>67x65x20</b>	11 <b>26</b>	0.31	
	<b>CRGR-31-NB8</b>	<b>Tray-slides for stands</b> Portateglie per supporto	304 404				
	<b>CRGR-11-NB8</b>	<b>Tray-slides for stands</b> Portateglie per supporto	604 606	<b>60x63x25</b>	<b>20</b>		
	<b>CRGR-11-NB7</b>	<b>Tray-slides for stands</b> Portateglie per supporto	010				
	<b>SCAG-31-NB8</b>	<b>Stand with tray-slides</b>  Supporto con portateglie	304 404	55 x 51 x 85	11.3	0.27	
	<b>SCAG-11-NB8</b>		604 606	69 x 57 x 85	14	0.37	
	<b>SCAG-11-NB7</b>		010	69 x 57 x 70	10.2	0.31	
	<b>SCRG-31-NB8</b>	<b>Stand with shelf and tray-slides</b>  Supporto con ripiano e portateglie	304 404	55 x 51 x 85 <b>67x95x35</b>	13.5 <b>29</b>	0.27	
	<b>SCRG-11-NB8</b>		604 606	69 x 57 x 85	17 <b>32</b>	0.37	
	<b>SCRG-11-NB7</b>		010	69 x 57 x 70	13 <b>28</b>	0.31	

# Snack



## FEATURES/CARATTERISTICHE

The ideal range for snack bars or food trucks that need a small oven to heat up or cook croissants, pastry, bread or simple dishes.

Electric ovens with tilt open door, analog controls or digital controls with 99 programs, with capacity: 46x34, GN2/3, 60x40 or GN1/1 and 60x40.

Not only convection ovens but also models with steam regulation, with stainless steel AISI 304 cooking chamber and autoreverse fan.

La soluzione ideale per piccoli bar o food truck che hanno bisogno di un piccolo forno per scaldare e/o cucinare croissant, piccola pasticceria, pane o semplici piatti.

Forni elettrici con porta a ribalta, pannello di controllo analogico o digitale con 99 programmi. Con capacità da 3 a 6 livelli di dimensioni 46x34, GN2/3, 60x40 o GN1/1 e 60x40.

Non solo forni a convezione ma anche modelli salamandra oppure con regolazione di vapore con camera in acciaio inossidabile AISI 304 e ventola autoreverse.

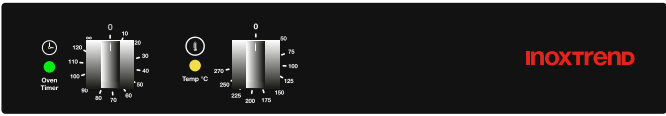
## FEATURES/CARATTERISTICHE



**Pitch: 70 mm**  
Passo: 70 mm

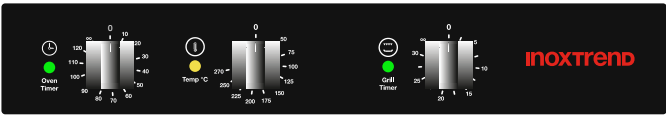
## CONTROL PANELS/PANNELLI

### ANALOGIC/ANALOGICO




**INOXTREND**

**SN-CA**  
**Convection with ventilation**  
 Convezione con ventilazione




**INOXTREND**

**SN-CA...S**  
**Convection with humidification and grill**  
 Convezione con ventilazione e grill



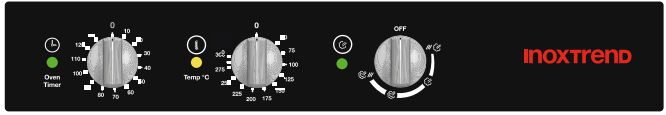
**INOXTREND**

**SN-UA**  
**Convection with humidification**  
 Convezione con umidificazione



**INOXTREND**

**SN-UA...S**  
**Convection with humidification and grill**  
 Convezione con ventilazione e grill



**INOXTREND**

**SN-SA**  
**Convection with steam**  
 Convezione con vapore

### PROGRAMMABLE/PROGRAMMABILE



**INOXTREND**

**SN-CP**  
**Convection with ventilation**  
 Convezione con ventilazione



**INOXTREND**





**SN-UP...S**  
**Convection with humidification and grill**  
 Convezione con ventilazione e grill





**INOXTREND**




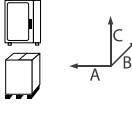


**SN-UP  
SN-SP**  
**Convection with humidification**  
 Convezione con umidificazione

### OPTIONAL (to be requested upon order of the oven/da richiedere all'ordine del forno)

	Code Codice	Description Descrizione	For mod. Per modelli	 cm	 Kg	 m <sup>3</sup>	Price Prezzo €
 230 V 3		<b>Overprice for special electric supply 230 V 3</b> Sovrapprezzo per alimentazione elettrica speciale 230 V 3 ~	400 V 3N ~				













<b>4 x 46x34</b> <b>4 x GN 2/3</b> 	<b>ELECTRIC</b> <b>ELETTRICO</b>	
<b>Minimum order quantity: 3 pieces</b> <b>Quantità ordine minima: 3 pezzi</b>		

	Model Modello	 Capacity Capacità	Option Opzioni	Control panel Pannello di controllo	 kW - Volt - Hz	 cm	 Kg	 m <sup>3</sup>	Price Prezzo €
---	------------------	---	-------------------	--	--	---	---	---	----------------------
















### CONVECTION WITH VENTILATION/CONVEZIONE CON VENTILAZIONE


	<b>SN-CA-304E</b>	4 x GN 2/3		analogic analogico	 2.7 kW 230 V N1 ~ 50/60 Hz	48 x 62 x 57 <b>62 x 69 x 76</b>	41	0.33	
	<b>SN-CA-404E</b>	4 x 46x34		analogic analogico	 2.7 kW 230 V N1 ~ 50/60 Hz	58 x 62 x 57 <b>62 x 69 x 76</b>	41	0.33	
	<b>SN-CA-304EW</b>	4 x GN 2/3	powered potenziato	analogic analogico	 3.2 kW 230 V N1 ~ 50/60 Hz	58 x 62 x 57	41	0.33	
	<b>SN-CA-404EW</b>	4 x 46x34							
	<b>SN-CA-304EWS</b>	4 x GN 2/3	powered potenziato  with grill con salamandra	analogic analogico	 3.6 kW 230 V N1 ~ 50/60 Hz	<b>62 x 69 x 76</b>	41	0.33	
	<b>SN-CA-404EWS</b>	4 x 46x34							




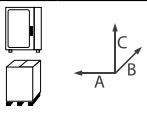




### CONVECTION WITH HUMIDIFICATION/CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE

	<b>SN-UA-304E</b>	4 x GN 2/3		analogic analogico	 2.7 kW 230 V N1 ~ 50/60 Hz	48 x 62 x 60 <b>62 x 69 x 76</b>	41	0.33	
	<b>SN-UA-404E</b>	4 x 46x34		analogic analogico	 2.7 kW 230 V N1 ~ 50/60 Hz	58 x 62 x 60 <b>62 x 69 x 76</b>	41	0.33	
	<b>SN-UA-404EW</b>	4 x 46x34	powered potenziato	analogic analogico	 3.2 kW 230 V N1 ~ 50/60 Hz	58 x 62 x 60 <b>62 x 69 x 76</b>	41	0.33	
	<b>SN-UA-304EW</b>	4 x GN 2/3							
	<b>SN-UA-404EWS</b>	4 x 46x34	powered potenziato  with grill con salamandra	analogic analogico	 3.6 kW 230 V N1 ~ 50/60 Hz	58 x 62 x 60 <b>62 x 69 x 76</b>	41	0.33	
	<b>SN-UA-304EWS</b>	4 x GN 2/3							
	<b>SN-UP-404EW</b>	4 x 46x34	powered potenziato	programmable programmabile	 3.2 kW 230 V N1 ~ 50/60 Hz	58 x 62 x 60 <b>62 x 69 x 76</b>	41	0.33	
	<b>SN-UP-304EW</b>	4 x GN 2/3							

**ALL models are equipped with 1 grid**  
**TUTTI i modelli sono forniti con 1 griglia**




<p>4 x 46x34 4 x GN 2/3 4 x 60x40 3 x 60x40 + GN 1/1 4 x 60x40 + GN 1/1</p> <p>GN EN GN EN</p>	<p><b>ELECTRIC ELETRICO</b></p>	
<p>Minimum order quantity: 3 pieces Quantità ordine minima: 3 pezzi</p>		

	Model Modello	 Capacity Capacità	Option Opzioni	Control panel Pannello di controllo	 kW - Volt	 cm	 Kg	 m <sup>3</sup>	Price Prezzo €
---	------------------	---	-------------------	--	---	---	---	---	----------------------

 **CONVECTION WITH HUMIDIFICATION/CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE**

	<b>SN-UP-404EWS</b>	4 x 46x34	powered potenziato	programmable programmabile	 3.6 kW 230 V N1 ~ 50/60 Hz	58 x 62 x 60	41	0.33	
	<b>SN-UP-304EWS</b>	4 x GN 2/3	with grill con salamandra			62 x 69 x 76			




 **CONVECTION WITH STEAM/CONVEZIONE CON VAPORE**

	<b>SN-SA-404E</b>	4 x 46x34		analogic analogico	 3.3 kW 230 V N1 ~ 50/60 Hz	58 x 69 x 60	42	0.36	
	<b>SN-SA-304E</b>	4 x GN 2/3				62 x 75 x 76			
	<b>SN-SP-404E</b>	4 x 46x34		programmable programmabile	 3.3 kW 230 V N1 ~ 50/60 Hz	58 x 69 x 60	42	0.36	
	<b>SN-SP-304E</b>	4 x GN 2/3				62 x 75 x 76			


 **CONVECTION WITH STEAM/CONVEZIONE CON VAPORE**

	<b>SN-SP-003EW</b>	3 x 60x40 3 x GN 1/1	with autoreverse con autoreverse	programmable programmabile	 5.8 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz	72 x 77 x 60 <b>76 x 84 x 79</b>	51	0.51	
---	--------------------	-------------------------	--	-------------------------------	--	-------------------------------------	----	------	--


 **CONVECTION WITH VENTILATION/CONVEZIONE CON VENTILAZIONE**




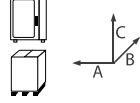


	<b>SN-CA-604EW</b>	4 x 60x40	with autoreverse	analogic analogico	 5.8 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz	72 x 77 x 60	51	0.51	
	<b>SN-CP-604EW</b>	4 x 60x40	con autoreverse			programmable programmabile			

 **CONVECTION WITH HUMIDIFICATION/CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE**

	<b>SN-UA-604E</b>	4 x 60x40	powered potenziato	analogic analogico	 3.2 kW 230 V N1 ~ 50/60 Hz	72 x 68 x 60	50	0.45	
	<b>SN-UA-004E</b>	4 x 60x40 4 x GN 1/1							
	<b>SN-UA-604EW</b>	4 x 60x40				 4.9 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz			
	<b>SN-UA-004EW</b>	4 x 60x40 4 x GN 1/1							













ALL models are equipped with 1 grid  
TUTTI i modelli sono forniti con 1 griglia

<p>4 x 60x40 4 x 60x40 + GN 1/1 5 x 60x40 + GN 1/1 6 x 60x40 + GN 1/1</p> <p>EN GN EN</p>	<p><b>ELECTRIC ELETTRICO</b></p>	<p>Minimum order quantity: 3 pieces Quantità ordine minima: 3 pezzi</p>	
---	--------------------------------------	---	---

	Model Modello	 Capacity capacità	option opzioni	Control panel Pannello di controllo	 kW - Volt - Hz	 cm	 Kg	 m <sup>3</sup>	Price Prezzo €
---	------------------	---	-------------------	--	--	---	---	---	----------------------









### CONVECTION WITH HUMIDIFICATION/CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE

	SN-UA-604ES	4 x 60x40	with grill con salamandra	analogic analogico	 3.6 kW 230 V N1 ~ 50/60 Hz	72 x 68 x 60  76 x 75 x 79	50	0.45	
	SN-UA-004ES	4 x 60x40 4 x GN1/1							
	SN-UP-604E	4 x 60x40	powered potenziato	programmable programmabile	 3.2 kW 230 V N1 ~ 50/60 Hz		50	0.45	
	SN-UP-004E	4 x 60x40 4 x GN1/1							
	SN-UP-604EW	4 x 60x40	with grill con salamandra	programmable programmabile	 4.9 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz		50	0.45	
	SN-UP-004EW	4 x 60x40 4 x GN1/1							
	SN-UP-604ES	4 x 60x40	with grill con salamandra	programmable programmabile	 3.6 kW 230 V N1 ~ 50/60 Hz		50	0.45	
	SN-UP-004ES	4 x 60x40 4 x GN1/1							



### CONVECTION WITH STEAM/CONVEZIONE CON VAPORE

	SN-SA-604EW	4 x 60x40	with autoreverse con autoreverse	analogic analogico	 5.8 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz	72 x 77 x 60  76 x 84 x 79	51	0.51
	SN-SA-004EW	4 x 60x40 4 x GN1/1						
	SN-SP-604EW	4 x 60x40	programmable programmabile	 5.8 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz	51		0.51	
	SN-SP-004EW	4 x 60x40 4 x GN1/1						





### CONVECTION WITH STEAM/CONVEZIONE CON VAPORE

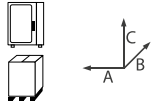


	SN-SP-005EW	5 x 60x40 5 x GN1/1	with autoreverse con autoreverse	programmable programmabile	 5.8 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz	72 x 77 x 74  76 x 84 x 86	51	0.55
---	-------------	------------------------	-------------------------------------	-------------------------------	---	----------------------------------	----	------








### CONVECTION WITH HUMIDIFICATION/CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE



	SN-UA-006EW	6 x 60x40 6 x GN1/1	with autoreverse con autoreverse	analogic analogico	 5.8 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz	72 x 77 x 74  76 x 84 x 86		0.55
---	-------------	------------------------	-------------------------------------	-----------------------	---	----------------------------------	--	------

ALL models are equipped with 1 grid  
TUTTI i modelli sono forniti con 1 griglia

	Code Codice	Description Descrizione	For models Per modelli	 cm	 Kg	 m <sup>3</sup>	Price Prezzo €
--	----------------	----------------------------	---------------------------	---	---	---	----------------------





## STANDS/SUPPORTI

	<b>S-33G8</b>	<b>Stand</b> Supporto	404 - 304	50 x 51 x 85			
	<b>S-36G8</b>		604 - 004	69 x 59 x 85			
	<b>CRGR-33G8</b>	<b>Tray-slides kit</b> Kit portateglie	404 - 304	<b>60x63x25</b>	<b>20</b>		
	<b>CRGR-36G9</b>		604 - 004				
	<b>SG-33G8</b>	<b>Stand with tray-slides</b> Supporto con portateglie	404 - 304	50 x 51 x 85			
	<b>SG-36G8</b>		604 - 004	69 x 59 x 85			

<p>5 x GN 1/1 10 x GN 1/1 15 x GN 1/1</p> 	<p><b>ELECTRIC ELETTRICO</b></p>	
---	--------------------------------------	--

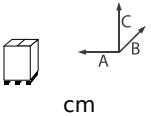







	Model Modello	 Capacity Capacità	Control Panel Pannello di controllo	 kW - Volt - Hz				Price Prezzo €
	RRUA-105E	5 X GN 1/1	analogic analogico	 5.0 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz commutable/commutabile  3.4 kW 230 V N1 ~ 50/60 Hz	71 x 77 x 60 <b>75 x 87 x 75</b>	80	0.49	
	RRUA-105EP	5 X GN 1/1		 6.0 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz	71 x 77 x 60 <b>75 x 87 x 75</b>	80	0.49	
	RRUA-110E	10 X GN 1/1		 10.0 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz	71 x 77 x 94 <b>75 x 87 x 110</b>	120	0.72	
	RRUA-115E	15 X GN 1/1		 15.0 kW 400 V 3N ~ 50/60 Hz	75 x 79 x 165 <b>86 x 94 x 184</b>	175	1.48	



	Code Codice	Description Descrizione	Per modelli	 cm	h	 Kg	Price Prezzo €
	<b>G-23</b>	<b>Stainless steel grid</b> Griglia inox	GN 2/3	35,5x32,5		0.9	
	<b>G-11</b>		GN 1/1	53x32,5		1.4	
	<b>G-21</b>		GN 2/1	53x65		2.3	
	<b>G-46</b>		60X40	60x40		2.3	
	<b>G23-CR</b>	<b>Chrome-plated iron grid</b> Griglia in ferro cromata	GN 2/3	35,5x32,5		0.9	
	<b>G43-CR</b>		46X34	46X34		1.4	
	<b>G11-CR</b>		GN 1/1	53x32,5		2.3	
	<b>G46-CR</b>		60X40	60X40		2.3	
	<b>B-234</b>	<b>Stainless steel tray</b> Teglia inox	GN 2/3	35,5x32,5	40	0.8	
	<b>B-12</b>		GN 1/1	53x32,5	20	1.2	
	<b>B-14</b>		GN 1/1	53x32,5	40	1.4	
	<b>B-16</b>		GN 1/1	53x32,5	60	1.6	
	<b>B-22</b>		GN 2/1	53x65	20	2.6	
	<b>B-24</b>		GN 2/1	53x65	40	3.0	
	<b>B-26</b>		GN 2/1	53x65	60	3.4	
	<b>P-431</b>	<b>Aluminium tray for pastry</b>	46X34	46X34			
	<b>P-11</b>	Teglia alluminio per pasticceria	GN 1/1	53x32,5			
	<b>P-461</b>		60X40	60X40			
	<b>B-12F</b>	<b>Punched stainless tray</b> Teglia inox forata	GN 1/1	53x32,5	20	1.2	
	<b>B-14F</b>		GN 1/1	53x32,5	40	1.4	
	<b>B-16F</b>		GN 1/1	53x32,5	60	1.6	
	<b>F-11</b>	<b>Stainless steel basket</b> Cestello rete inox	GN 1/1	53x32,5	40	1.2	
	<b>BA-14</b>	<b>Non stick aluminium tray</b> Teglia alluminio antiaderente	GN 1/1	53x32,5	40	1.2	
	<b>GA-11</b>	<b>Aluminium stick tray</b>	GN 1/1				
	<b>GS-11</b>	<b>Non stick grid</b> Griglia antiaderente	GN 1/1				
	<b>BE-11</b>	<b>Contoured enameled tray</b> Teglia piegata smaltata	GN 1/1		40		





	<b>Code Codice</b>	<b>Description Descrizione</b>	<b>pipes diameter diametro tubo</b> mm	 cm	 Kg	 m <sup>3</sup>	<b>Price Prezzo</b> €
	<b>KSC-40</b>	<b>Water discharge kit with vent</b>	40	10 x 10 x 100	1.0	0.01	
	<b>KSC-50</b>	Kit scarico acqua con sfiato	50	10 x 10 x 100	1.0	0.01	
	<b>IR-105</b>	<b>Fitting with elbow for water discharge pipe</b>	40	10 x 10 x 10	1.0	0.01	
	<b>IR-106</b>	Curva per tubo scarico acqua	50	10 x 10 x 10	1.0	0.01	
	<b>IR-100</b>	<b>Water drain pipe L = 100 cm</b>	40	10 x 10 x 10	1.0	0.01	
	<b>IR-101</b>	Tubo scarico acqua L = 100 cm	50	10 x 10 x 10	1.0	0.01	
	<b>KFS-MT</b>	<b>Fixing kit table-top units and stand</b>  Kit fissaggio forni da tavolo al supporto		10 x 10 x 10	10	0.01	
	<b>DCF-20</b>	<b>Water decalcifier</b>  Addolcitore per acqua		30 x 25 x 96	22	0.07	



## GENERAL SALES TERMS AND CONDITIONS

**Art. 1 ORDERS** – When receiving an order INOXTREND confirms it with an order confirmation which is sent back to their customer. The order is processed when the order confirmation is sent back to INOXTREND duly signed and stamped by appointed person as sign of acceptance and understanding of all sales terms.

**Art. 2 PRICES** - Prices listed herein are quoted Ex Works Santa Lucia di Piave (TV) as per ICC Incoterms last version, V.A.T. excluded.

**Art. 3 PACKING** - Prices listed herein include standard packing (pallet, nylon and cardboard protection); different packings (i.e.: crates, wooden boxes, etc.) will be quoted on request.

**Art. 4 TRANSPORTATION and DELIVERY** – Goods are generally shipped at customer's risk as per ICC EXW delivery terms. Other delivery terms such as but not limited to CIF, CFR, FOB, FCA, CPT, etc. are subject to the corresponding ICC terms, latest release and must be agreed upon in writing.

**Art. 5 SHIPPING DAMAGES** - At goods receipt the customer must check the goods integrity and report immediately to the shipper any visible as well as internal damages. No complain on transport damages can be accepted by INOXTREND at a later stage. Complain on damages not deriving from transportation must be forwarded to INOXTREND within 5 days from goods receipt.

**Art. 6 SHIPPING DATE** – The shipping dates mentioned on order confirmation forms are not binding and may be subject to changes due to manufacturing process. Delayed shipping times do not entitle the customer to any refund nor INOXTREND accepts any liability thereupon.

**Art. 7 PAYMENTS** - In case of delayed or failed payments, interests at official rate, as reported in Dlgs. 231/2002 (Italian Law), will be charged from due date to actual payment date. In case of failed payment INOXTREND can righteously terminate the contract without any further compensations or refunds being due. In case of down payments or part payments these will not be returned and will be withheld by INOXTREND as damage compensation.

**Art. 8 MODIFICATIONS ON PRODUCTS** - INOXTREND reserve the right to modify their products either aesthetically or technically without any notification, including orders in progress. The client's right to an equivalent product is guaranteed whatever modification may take place.

**Art. 9 INSTALLATION** - Products installation, connection and running tests, as well as customer's and user's trainings, are at customer's charge. INOXTREND Sales Dept. is available for quotations.

**Art. 10 FINAL PROVISIONS** - if individual clauses of these General Terms should be or become invalid, the validity of the remaining clauses shall remain unaffected.

INOXTREND warrants its products from manufacturing defects. Parts recognized to be defective from origin will be replaced or repaired at INOXTREND's choice. The warranty covers parts only so no labour costs deriving from the actual part replacement will be borne by INOXTREND.

Warranty does not cover parts damaged by improper use, wrong installation, and if tampered with by unauthorized personnel.

Warranty does not cover:

- Parts subject to normal wear and tear.
  - Electric parts
  - Parts damaged by a machine wrong wiring to mains which irreparably affected some elements;
  - Damages not clearly and duly explained or for which there is no professional report.
- Warranty is automatically null and void if the serial number is erased, modified or no longer readable. INOXTREND is not responsible for non-production, food damages, software programming errors or wrong use of the equipment.

## GENERAL WARRANTY TERMS

Warranty, which is valid for 12 months, starts from invoice date.

INOXTREND warrants its products from manufacturing defects. Parts recognized to be defective from origin will be replaced or repaired at INOXTREND's choice. The warranty covers parts only so no labour costs deriving from the actual part replacement will be borne by INOXTREND.

Warranty does not cover parts damaged by improper use, wrong installation, and if tampered with by unauthorized personnel.

Warranty does not cover:

- Parts subject to normal wear and tear.
- Electric parts
- Parts damaged by a machine wrong wiring to mains which irreparably affected some elements;
- Damages not clearly and duly explained or for which there is no professional report.

Warranty is automatically null and void if the serial number is erased, modified or no longer readable. INOXTREND is not responsible for non-production, food damages, software programming errors or wrong use of the equipment.

## WARRANTY PROCEDURE

Claims for parts under warranty must be sent to INOXTREND Service Dept. in written with a complete report quoting the serial number.

Replacement spare parts will be invoiced. Before sending back the damaged parts, please check if the INOXTREND Service Department has sent you an authorization number; without it INOXTREND goods receiving department cannot accept the parcel, which will be rejected.

After duly checking the returned part, if the warranty replacement is assessed by INOXTREND Service, INOXTREND will issue a credit note for the same value of the parts themselves.

If the claim is not assessed by INOXTREND Service, then a complete report on their controls and verifications will be sent to the customer.

## SPARE PARTS

For parts in warranty replaced during the warranty time warranty will expire when the oven's period is over.

Note: The data contained in this document are to be considered subject to errors and/ or omissions.

## TERMINI E CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

**Art. 1 ORDINI** - Al ricevimento di un ordine, INOXTREND lo conferma con una conferma d'ordine che viene rispedita al proprio cliente. L'ordine viene elaborato quando la conferma dell'ordine viene inviata a INOXTREND, debitamente firmata e timbrata da persona preposta, come segno di accettazione e comprensione di tutti i termini di vendita.

**Art. 2 PREZZI** - I prezzi qui elencati sono quotati Ex Works Santa Lucia di Piave (TV) come da ultima versione di ICC Incoterms, I.V.A. esclusa.

**Art. 3 IMBALLAGGIO** - I prezzi qui elencati comprendono l'imballo standard (pallet, nylon e cartone); imballaggi diversi (ad es.: casse, gabbie di legno, ecc.) saranno quotati su richiesta.

**Art. 4 TRASPORTO e CONSEGNA** - Le merci vengono generalmente spedite a rischio del cliente secondo i termini di consegna ICC EXW. Altri termini di consegna come CIF, CFR, FOB, FCA, CPT, ecc. Sono soggetti ai termini ICC corrispondenti, all'ultima versione e devono essere concordati per iscritto.

**Art. 5 DANNI DI SPEDIZIONE** - Al ricevimento della merce, il cliente ne deve verificare l'integrità e segnalare immediatamente allo spedizioniere eventuali danni visibili e danni interni. Nessun reclamo sui danni di trasporto può essere accettato da INOXTREND in una fase successiva. Le lamentele sui danni non derivanti dal trasporto devono essere inoltrate a INOXTREND entro 5 giorni dalla ricezione della merce.

**Art. 6 DATA DI SPEDIZIONE** - Le date di spedizione indicate sui moduli di conferma dell'ordine non sono vincolanti e potrebbero essere soggette a modifiche dovute al processo di produzione. Ritardi nei tempi di consegna non danno luogo a nessun rimborso, né INOXTREND si assume alcuna responsabilità al riguardo.

**Art. 7 PAGAMENTI** - In caso di pagamenti ritardati o mancati, interessi al tasso ufficiale, come riportato in Dlgs. 231/2002, sarà addebitato dalla data di scadenza alla data di pagamento effettiva. In caso di mancato pagamento INOXTREND ha facoltà di rescindere il contratto senza ulteriori compensi o rimborsi dovuti. In caso di acconti o pagamenti parziali questi non saranno restituiti e saranno trattenuti da INOXTREND a titolo di risarcimento danni.

**Art. 8 MODIFICHE SUI PRODOTTI** - INOXTREND si riserva il diritto di modificare i propri prodotti esteticamente o tecnicamente senza alcuna notifica, inclusi gli ordini in corso. Il diritto del cliente a un prodotto equivalente è garantito qualunque modifica possa aver luogo.

**Art. 9 INSTALLAZIONE** - L'installazione dei prodotti, i test di connessione e di funzionamento, nonché i corsi di formazione del cliente e dell'utente, sono a carico del cliente. Il reparto vendite INOXTREND è disponibile per quotazioni.

**Art. 10 DISPOSIZIONI FINALI** - Nel caso che singole clausole delle presenti Condizioni Generali dovessero risultare o divenire non valide, la validità delle rimanenti clausole rimarrebbe inalterata.

Qualsiasi contratto concluso tra INOXTREND e il cliente include le presenti Condizioni Generali sarà regolato dalla legge italiana, escluse le norme sui conflitti di legge e la Convenzione di Vienna sulla vendita internazionale di merci del 1980.

Per qualsiasi controversia derivante da o correlata alle presenti Condizioni Generali e / o alle vendite di beni da parte di INOXTREND, la giurisdizione esclusiva sarà del tribunale della sede legale di INOXTREND. INOXTREND in quanto leader dell'azione legale si riserva il diritto di trasferire la giurisdizione ad altri tribunali.

Nota: INOXTREND declina ogni responsabilità per inesattezze contenute in questo listino prezzi.

## CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA

La garanzia, valida per 12 mesi, inizia dalla data della fattura.

INOXTREND garantisce i suoi prodotti da difetti di fabbricazione. Le parti riconosciute difettose all'origine saranno sostituite o riparate a scelta di INOXTREND. La garanzia copre solo le parti di ricambio, pertanto nessun costo di manodopera derivante dall'effettiva sostituzione delle parti sarà a carico di INOXTREND.

La garanzia non copre parti danneggiate da un uso improprio, installazione errata e manomissioni da parte di personale non autorizzato.

La garanzia non copre:

- Parti soggette a normale usura.
- Parti elettriche
- Parti danneggiate da un errato cablaggio della macchina alla rete elettrica che abbia danneggiato irrimediabilmente alcuni elementi;
- Danni non chiaramente e debitamente spiegati o per i quali non vi è alcuna relazione professionale.

La garanzia decade automaticamente nel caso in cui il numero di matricola sia cancellato, modificato o illeggibile. INOXTREND non è responsabile per mancata produzione, danni agli alimenti, errori di programmazione del software o uso errato dell'apparecchiatura.

## PROCEDURA DI GARANZIA

Le richieste di parti in garanzia devono essere inviate al servizio di assistenza INOXTREND in forma scritta con un rapporto completo che riporti il numero di matricola.

I pezzi di ricambio di ricambio saranno fatturati. Prima di restituire le parti danneggiate, verificare se il servizio di assistenza di INOXTREND ha inviato un numero di autorizzazione al reso; senza di esso il servizio di accettazione merci INOXTREND non può accettare il pacco, che sarà respinto.

Dopo aver controllato la parte restituita, se la sostituzione della garanzia viene approvata dal servizio tecnico INOXTREND, verrà emessa un accredito per lo stesso valore dei ricambi stessi.

Se il reclamo non viene approvato dal servizio tecnico INOXTREND, verrà inviato al cliente un rapporto completo sui controlli e sulle verifiche.

## PARTI DI RICAMBIO

I ricambi sostituiti in garanzia sono coperti dalla stessa per il periodo di validità della garanzia dell'apparecchio, non oltre.

Nota: I dati contenuti in questo documento sono da considerarsi salvo errori e/o omissioni.

# INOXTrend

[www.inoxtrend.com](http://www.inoxtrend.com)

INOXTREND SRL

Via Serenissima, 1 - 31025 S.LUCIA DI PIAVE (TREVISO) - ITALY

P.IVA 03485730265 Tel. +39.0438.456990 - Fax

+39.0438.451710

Email: [info@inoxtrend.com](mailto:info@inoxtrend.com)

