

**XT22.1**  
PRICE LIST  
LISTINO PREZZI

EN/IT



**SMART  
OVENS  
FOR  
SMART  
KITCHENS.**



**SMART  
OVENS  
FOR  
SMART  
KITCHENS.**





# INDEX

## 6 LEVEL-UP

- 7 LEVEL-UP **SUPER OVEN**
- 8 LEVEL-UP **TOUCH**
- 10 LEVEL-UP **ANALOGIC**
- 12 LEVEL-UP **HEAVY-DUTY USE**
- 14 LEVEL-UP **OPTIONS AND ACCESSORIES**

## 16 COMPATECH

- 18 COMPATECH **TOUCH**
- 19 COMPATECH **ANALOGIC**
- 20 COMPATECH **OPTIONS AND ACCESSORIES**

## 22 FLEXO

- 23 FLEXO **HOMEMADE & CATERING CONFECTIONARY**
- 24 FLEXO **HOMEMADE & CATERING CONFECTIONARY TOUCH**
- 25 FLEXO **HOMEMADE & CATERING CONFECTIONARY ANALOGIC**
- 26 FLEXO **HOMEMADE & CATERING CONFECTIONARY OPTIONS AND ACCESSORIES**
  
- 28 FLEXO **GASTRONOMY WORLD TOUCH**
- 30 FLEXO **GASTRONOMY WORLD OPTIONS AND ACCESSORIES**

## > LEGENDA

### OVEN RANGE GAMMA FORNI

- LU → Level-Up
- CT → CompaTech
- FX → Flexo
- VS → Verso
- TG → ToGo

### CONTROL PANEL PANNELLO DI CONTROLLO

- T → Touch screen
- P → Programmable  
*Programmabile*
- A → Analogic  
*Analogico*

### HEATING SUPPLY ALIMENTAZIONE

- E → Electric  
*Elettrico*
- G → Gas  
*Gas*

### OTHER FEATURES ALTRE CARATTERISTICHE

- H → Increased power  
*Potenziato*
- G → With grill  
*Con salamandra*

### COOKING MODE MODALITÀ DI COTTURA

- B → Combi with steam generator  
*Combi con boiler*
- D → Combi with direct injection  
*Combi con vapore diretto*
- H → Convection with humidification  
*Convezione con umidificazione*
- C → Convection  
*Convezione*

### CAPACITY NUMERO DI LIVELLI

- 03 → From/da 03
- 04 → From/da 04
- ...

### TRAY SIZE MISURA DELLA TEGLIA

- 0 → GN1/1 + 60x40
- 1 → GN1/1
- 2 → GN2/1
- 3 → GN2/3
- 4 → 46x34
- 6 → 60x40

## 32 VERSO

- 34 VERSO **POWER PROGRAMMABLE**
- 35 VERSO **POWER ANALOGIC**
- 36 VERSO **EVO PROGRAMMABLE**
- 37 VERSO **EVO ANALOGIC**
- 38 VERSO **BASIC ANALOGIC**
- 40 VERSO **OPTIONS AND ACCESSORIES**

## 42 ToGo

- 44 ToGo **PROGRAMMABLE**
- 46 ToGo **ANALOGIC**
- 50 ToGo **OPTIONS AND ACCESSORIES**

## 52 POLO

- 53 POLO **BLAST CHILLER / ABBATTITORE**
  
- 54 **REGENERATORS / RIGENERATORI**
- 55 **PROVERS / LIEVITATORI**
- 56 **NUBE**
- 58 **TRAYS AND GRIDS / TEGLIE E GRIGLIE**
- 59 **DRAIN PIPES / TUBI DI SCARICO**
- 60 **CLEANING PRODUCTS / PRODOTTI PER LA PULIZIA**
  
- 60 **GENERAL SALES TERMS AND CONDITIONS**  
TERMINI E CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

# TG HP 004EH

# LEVEL-UP

**Your best ally  
in the kitchen**

Our know-how, the continuous research of our engineers and the collaboration with excellent Chefs allowed us to take advantage of every possibility offered by technology to put it at the service of the culinary art. The result is a product where refined and characteristic design meets extraordinary cooking performance.

**A wide range to meet all requirements.**

**Equipment for intensive and long-lasting use.**

Il nostro know-how, la continua ricerca dei nostri ingegneri e la collaborazione con ottimi Chef hanno permesso di sfruttare ogni possibilità offerta dalla tecnologia per metterla a servizio dell'arte culinaria. Il risultato è un prodotto in cui il design raffinato e caratteristico incontra performance di cottura straordinarie. Un'ampia gamma per soddisfare tutte le esigenze. Ideale per un uso continuo e intensivo.



 INOXTREND

# LEVEL-UP

## SUPER OVEN

### With steam generator

Con boiler

LW



It is the suitable tool for large kitchens, which demand high productivity and reliability. In fact, steam generation through the boiler allows excellent performances to be achieved and the organoleptic characteristics of food to be preserved. The availability of 8 speeds, core probe and retractable hand shower allows you to set the oven for any use. The final aid is guaranteed by automatic washing, which is even more elaborate to reduce consumption.

È lo strumento adatto alle grandi cucine, che pretendono produttività elevata ed affidabilità. La generazione del vapore tramite boiler consente infatti il raggiungimento di eccellenti prestazioni e il mantenimento delle caratteristiche organolettiche dei cibi. Mentre la disponibilità di 8 velocità, sonda al cuore e doccia retrattile permette di impostare qualsiasi utilizzo. L'aiuto finale è garantito dal lavaggio automatico, ancora più elaborato per diminuire i consumi.



### CARATTERISTICHE FEATURES

20  
GN1/1

<b>Pitch</b> Interasse	<b>65 mm</b>
<b>Number of ventilation speed with autoreverse</b> Numero di velocità di ventilazione con autoreverse	<b>8</b>
<b>Multipoint core probe with Delta T function</b> Sonda al cuore multipunto con funzione Delta T	●
<b>Release valve</b> Valvola di sfianto	<b>Aut</b>
<b>Automatic programs</b> Programmi automatici	●
<b>Automatic preheating</b> Preriscaldamento automatico	●
<b>USB connection</b> Connessione USB	●
<b>Automatic washing with tablets detergent</b> Lavaggio automatico con pastiglie	●

● standard di serie — not available non disponibile

Supply Alimentazione	Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza > kW	Voltage Voltaggio > V	Frequency Frequenza > Hz	Product (LxDxH) Product (LxPxA) > cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA) > cm	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>
	LU BT 120E	20 x GN 1/1	Touch	38.0	380-415V 3N	50/60	100x100x189			

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia  
Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)  
L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza

# LEVEL-UP

## TOUCH

### With direct steam injection

A iniezione diretta di vapore



**Level-Up Touch is the ideal technological solution for gastronomy cooking that sets the Chef's imagination free by creating cooking independently or using the preset programs. A multifunctional tool to cook, roast, grill, fry, braise having the right grids and baking trays available, thus achieving perfect cooking results and optimal work organization.**

Level-Up Touch è la soluzione tecnologica ideale per cotture gastronomiche che liberano la fantasia dello Chef creando cotture in autonomia o utilizzando i programmi preimpostati. Uno strumento multifunzione con cui cucinare, arrostitire, grigliare, friggere, brasare avendo a disposizione le giuste griglie e teglie, raggiungendo così perfetti risultati di cottura e un'ottimale organizzazione del lavoro.



### CARATTERISTICHE FEATURES

<b>Pitch</b> Interasse	<b>67 mm</b>
<b>Number of ventilation speed with autoreverse</b> Numero di velocità di ventilazione con autoreverse	<b>2+2</b>
<b>Core probe with Delta T function</b> Sonda al cuore con funzione Delta T	●
<b>Release valve</b> Valvola di sfiato	<b>Aut</b>
<b>Automatic programs</b> Programmi automatici	●
<b>Automatic preheating</b> Preriscaldamento automatico	●
<b>USB connection</b> Connessione USB	●
<b>Automatic washing with tablets detergent</b> Lavaggio automatico con pastiglie	●

● standard di serie    — not available non disponibile





⚡ LU DT 107E  
 🔥 LU DT 107G



⚡ LU DT 111E  
 🔥 LU DT 111G



⚡ LU DT 207E  
 🔥 LU DT 207G



⚡ LU DT 211E  
 🔥 LU DT 211G



Supply Alimentazione	Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza > kW	Voltage Voltaggio > V	Frequency Frequenza > Hz	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxH) > cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxH) > cm	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>
Electric Elettrico	LU DT 107E	7 x GN 1/1	Touch	8.3	380-415V 3N	50/60	82x90x78			
	LU DT 111E	11 x GN 1/1	Touch	16.4	380-415V 3N	50/60	82x90x106			
	LU DT 207E	7 x GN 2/1	Touch	16.4	380-415V 3N	50/60	107x102x78			
	LU DT 211E	11 x GN 2/1	Touch	23.0	380-415V 3N	50/60	107x102x106			
Gas Gas	LU DT 107G	7 x GN 1/1	Touch	12.0 0.3	220-240V 1N	50*	82x90x78			
	LU DT 111G	11 x GN 1/1	Touch	16.0 0.5	220-240V 1N	50*	82x90x106			
	LU DT 207G	7 x GN 2/1	Touch	23.0 0.6	220-240V 1N	50*	107x102x78			
	LU DT 211G	11 x GN 2/1	Touch	23.0 0.6	220-240V 1N	50*	107x102x106			

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia  
 Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)  
 L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza  
 \* 60 Hz available upon order • 60 Hz disponibile all'ordine

# LEVEL-UP

## ANALOGIC

### With direct steam injection

A iniezione diretta di vapore



Level-Up Analogic is a gas and/or electric heated professional oven, available from 7 up to 20 levels for heavy duty use. Direct steam injection that assures high quality cooking results in any type of traditional recipes for the kitchens all over the world. The LengthWise insertion of the tray is the typical solution required by the medium and large catering business. The Chef has all the essentials to express his best skills; three cooking modes: convection, steam, combi.

Level-Up Analogic è un forno professionale a gas e/o elettrico, disponibile 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. L'inserimento della teglia in profondità è la classica soluzione richiesta dalla grande e media ristorazione. Lo Chef ha a sua disposizione tutto l'essenziale per potersi esprimere al meglio; tre modalità di cottura: convezione, vapore, misto.

### CARATTERISTICHE FEATURES

<b>Pitch</b> Interasse	<b>67 mm</b>
<b>Number of ventilation speed with autoreverse</b> Numero di velocità di ventilazione con autoreverse	<b>1</b>
<b>Core probe with Delta T function</b> Sonda al cuore con funzione Delta T	—
<b>Release valve</b> Valvola di sfiato	<b>Man</b>
<b>300 automatic programs</b> 300 programmi automatici	—
<b>Automatic preheating</b> Preriscaldamento automatico	—
<b>USB connection</b> Connessione USB	—
<b>Automatic washing with tablets detergent</b> Lavaggio automatico con pastiglie	—

● standard di serie — not available non disponibile



⚡ CDA 107E  
🔥 CDA 107G



⚡ CDA 111E  
🔥 CDA 111G



⚡ CDA 207E  
🔥 CDA 207G



⚡ CDA 211E  
🔥 CDA 211G



Supply Alimentazione	Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza > KW	Voltage Voltaggio > V	Frequency Frequenza > Hz	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxX) > cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxX) > cm	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>
Electric Elettrico	CDA 107E	7 x GN 1/1	Analogic	8.3	380-415V 3N	50/60	80x75x80	85x89x99	110	0.75
	CDA 111E	11 x GN 1/1	Analogic	16.4	380-415V 3N	50/60	80x75x106	85x89x127	140	0.96
	⚡ CDA 207E	7 x GN 2/1	Analogic	16.4	380-415V 3N	50/60	105x87x80	116x104x100	155	1.21
	CDA 211E	11 x GN 2/1	Analogic	23.0	380-415V 3N	50/60	105x87x106	116x104x126	195	1.52
Gas Gas	CDA 107G	7 x GN 1/1	Analogic	🔥 12.0 ⚡ 0.3	220-240V 1N	50*	80x78x80	85x89x99	125	0.75
	CDA 111G	11 x GN 1/1	Analogic	🔥 16.0 ⚡ 0.5	220-240V 1N	50*	80x78x106	85x89x127	150	0.96
	🔥 CDA 207G	7 x GN 2/1	Analogic	🔥 16.0 ⚡ 0.5	220-240V 1N	50*	105x90x80	116x104x100	165	1.21
	CDA 211G	11 x GN 2/1	Analogic	🔥 23.0 ⚡ 0.6	220-240V 1N	50*	105x90x106	116x104x127	220	1.53

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia  
Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)  
L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza  
\* 60 Hz available upon order • 60 Hz disponibile all'ordine

# LEVEL-UP

## HEAVY-DUTY USE

### With direct steam injection

A iniezione diretta di vapore

CW



Gas and electric heated professional ovens, available from 20 to 40 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 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.

Forni professionali a gas ed elettrici, disponibili da 20 a 40 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. 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 (fornite da Inoxtrend) e sonda al cuore inclusa.

### CARATTERISTICHE FEATURES

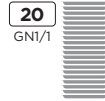
	Analogic	Touch control
<b>Pitch</b> Interasse		<b>65 mm</b>
<b>Number of ventilation speed with autoreverse</b> Numero di velocità di ventilazione con autoreverse	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Core probe with Delta T function</b> Sonda al cuore con funzione Delta T	—	●
<b>Release valve</b> Valvola di sfianto	<b>Man</b>	<b>Aut</b>
<b>Automatic programs</b> Programmi automatici	—	●
<b>Automatic preheating</b> Preriscaldamento automatico	—	●
<b>USB connection</b> Connessione USB	—	●
<b>Automatic washing with tablets detergent</b> Lavaggio automatico con pastiglie	—	●

● standard di serie — not available non disponibile





⚡ CDT 120E  
🔥 CDT 120G



⚡ CDT 220E  
🔥 CDT 220G



⚡ CDA 120E  
🔥 CDA 120G



⚡ CDA 220E  
🔥 CDA 220G





Supply Alimentazione	Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza > kW	Voltage Voltaggio > V	Frequency Frequenza > Hz	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxH) > cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxH) > cm	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>
<b>TOUCH</b>										
Elec. Elet.	CDT 120E	20 x GN 1/1	Touch	30.0	380-415V 3N	50/60	97x103x188	108x120x210	410	2.70
	⚡ CDT 220E	20 x GN 2/1	Touch	52.0	380-415V 3N	50/60	97x135x188	108x151x210	480	3.40
Gas Gas	CDT 120G	20 x GN 1/1	Touch	🔥 29.0 ⚡ 1.5	220-240V 1N	50/60	97x103x188	108x120x210	450	2.70
	🔥 CDT 220G	20 x GN 2/1	Touch	🔥 40.0 ⚡ 1.5	220-240V 1N	50/60	97x135x188	108x151x210	520	3.40
<b>ANALOGIC</b>										
Elec. Elet.	CDA 120E	20 x GN 1/1	Analogic	30.0	380-415V 3N	50*	97x103x188	108x120x210	410	2.70
	⚡ CDA 220E	20 x GN 2/1	Analogic	52.0	380-415V 3N	50*	97x135x188	108x151x210	480	3.40
Gas Gas	CDA 120G	20 x GN 1/1	Analogic	🔥 29.0 ⚡ 1.5	220-240V 1N	50*	97x103x188	108x120x210	450	2.70
	🔥 CDA 220G	20 x GN 2/1	Analogic	🔥 40.0 ⚡ 1.5	220-240V 1N	50*	97x135x188	108x151x210	520	3.40

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia  
 Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)  
 L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza  
 \* 60 Hz available upon order • 60 Hz disponibile all'ordine

# LEVEL-UP

## OPTIONS AND ACCESSORIES


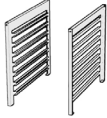

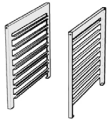
OPTIONS OPTIONAL	Description Descrizione	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxxA) > cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxxA) > cm	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>	Code Codice	For the models Per i modelli
	<b>Overprice for special electric supply 230 V 3</b> Sovraprezzo per alimentazione elettrica speciale 230 V 3						107 111 207 211 220
	<b>Overprice for roll in rack</b> Sovraprezzo per struttura (CDA models + SPT 110 o SPT 210TC)						111 211
	<b>Right hinged door</b> Porta incernierata a destra					PC 107C PC 111C PC 207C PC 211C	107 111 207 211
	<b>Right hinged door</b> Porta incernierata a destra (CDA & CDT model)					PC 120C	120-220

## ACCESSORIES ACCESSORI








	<b>Hand shower</b> Doccione			2	0.03	DLE	All Tutti
	<b>Core probe</b> Sonda al cuore					SDC	All touch Tutti touch
	<b>Multipoint core probe</b> Sonda al cuore multipunto					SCMP	LU
	<b>Fat filter</b> Filtro grassi (CDA models, CDT 120 & CDT 220)					FT 107C FT 111C FT 207C FT 211C FT 120C FT 220C	107 111 207 211 120 220
	<b>Suction hood</b> Cappa aspirazione con filtro (CDA models)					SHF C1 SHF C2	107-111 207-211
	<b>Suction hood with steam condensation</b> Cappa con condensazione vapore (CDA models)					SHC C1 SHC C2	107-111 207-211

## STACKING KIT KIT SOVRAPPOSIZIONE

	<b>Stacking kit</b> Kit sovrapposizione (107 electric + 107 electric, 107 electric + 107 gas-top)					SK LU11A	
	<b>Stacking kit</b> Kit sovrapposizione (207 electric + 207 electric, 207 electric + 207 gas-top)					SK LU21A	

<b>STANDS SUPPORTI</b>		<b>Descriptione</b> Descrizione	<b>Product (LxDxH)</b> Prodotto (LxPxxA) > cm	<b>Packaging (LxDxH)</b> Imballo (LxPxxA) > cm	<b>Packaging weight</b> Peso imballo > Kg	<b>Packaging volume</b> Volume imballo > m <sup>3</sup>	<b>Code</b> Codice	<b>For the models</b> Per i modelli
	<b>Stand</b> Supporto aperto (LU models)						ST LU11A	107-111
							ST LU21A	207-211
	<b>Tray slides</b> Portateglie (LU models)						TR LU11A	107-111
							TR LU21A	207-211
	<b>Stand</b> Supporto aperto (CDA models)		77x58x70		29	0.47	S 61C	107-111
				102x70x70		42	0.72	S 62C
	<b>Tray slides</b> Portateglie (CDA models)			60x63x25			CRGR 61C	107-111
							CRGR 62C	207-211

## TROLLEYS STRUTTURE MOBILI

	<b>Roll in rack</b> Struttura portateglie estraibile (CDA models)			38x57x76	29	0.47	SPT 110TC	111
				58x67x76	34	0.47	SPT 210TC	211
	<b>Trolley for roll in rack</b> Carrello per struttura portateglie (CDA models)			37x73x92	34	0.47	CRS TC1	111
				57x83x94	34	0.47	CRS TC2	211
	<b>Mobile oven rack</b> Carrello portateglie 20 x 1/1 GN pitch/interasse 65 mm (LU-BT-120E model)						MR LU11A	120
				71x83x185	79x89x185		1.30	CR20T 120TC
	<b>Mobile oven rack</b> Carrello portateglie 20 x 2/1 GN pitch/interasse 65 mm			81x112x185	65	1.7	CR20T 220TC	220
	<b>Plate rack trolley</b> Carrello portapiatti (52 Ø 31 cm)		71x83x185	79x89x185		1.30	CR52P 120TC	120
	<b>Plate rack trolley</b> Carrello portapiatti 104 Ø 31 cm			81x112x185	65	1.7	CR104P 220TC	220
	<b>Heat retaining hood</b> Coperta termica						MT 120TC	120
					9	0.2	MT 220TC	220

# COMPATECH

## What you need to optimize your space

**CompaTech ovens are an epitome of size and technology. Suitable for finding space in any kitchen, even the smallest, they are the ideal tool for those who want everything. In fact, in a small space, our engineers have enclosed reliability, culinary performance and cleanliness.**

I forni CompaTech sono un condensato in dimensione e tecnologia. Adatti per trovare spazio in ogni cucina, anche la più piccola, sono lo strumento ideale per chi vuole tutto. In poco spazio, infatti, i nostri ingegneri hanno racchiuso affidabilità, prestazioni culinarie e pulizia.





# COMPATECH

**With direct steam injection**  
A iniezione diretta di vapore

LW



**Only 52 cm wide for every kitchen, even the smallest, that requires a high performing professional oven.**  
**Available in different sizes and stackable on top of each other to take full advantage of the precious space in your kitchen.**  
**Automatic washing system and core probe as a standard on all touch models.**  
**Reversible door on site.**

Largo solo 52 cm, ideale per tutte le cucine, anche le più piccole, che necessitano di un forno professionale dalle performance elevate. Disponibili in diverse dimensioni ed impilabili l'uno sull'altro per sfruttare appieno il prezioso spazio della tua cucina. Sistema di lavaggio della camera automatico e sonda al cuore di serie in tutti i modelli touch. Porta reversibile in utenza.

## CARATTERISTICHE FEATURES

	Analogic	Touch control
<b>Pitch</b> Interasse		<b>67 mm</b>
<b>Number of ventilation speed with autoreverse</b> Numero di velocità di ventilazione con autoreverse	<b>2</b>	<b>2+2</b>
<b>Core probe with Delta T function</b> Sonda al cuore con funzione Delta T	—	●
<b>Release valve</b> Valvola di sfiato	<b>Man</b>	<b>Aut</b>
<b>Automatic programs</b> Programmi automatici	—	●
<b>Automatic preheating</b> Preriscaldamento automatico	—	●
<b>USB connection</b> Connessione USB	—	●
<b>Automatic washing with liquid detergent</b> Lavaggio automatico con detergente liquido	—	●

● standard di serie

— not available non disponibile

## COMPATECH TOUCH



CT DT 304E

**4**  
GN2/3



CT DT 104E

**4**  
GN1/1



CT DT 107E

**7**  
GN1/1



CT DT 111E

**11**  
GN1/1

Supply Alimentazione	Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza > KW	Voltage Voltaggio > V	Frequency Frequenza > HZ	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) > cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA) > cm	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>
Elettrico	CT DT 304E	4 x GN 2/3	Touch	3.0	220-240V 1N	50/60	52x68x72			
	CT DT 104E	4 x GN 1/1	Touch	4.3	380-415V 3N	50/60	52x93x72			
	CT DT 107E	7 x GN 1/1	Touch	8.8	380-415V 3N	50/60	52x93x93			
	CT DT 111E	11 x GN 1/1	Touch	15.0	380-415V 3N	50/60	52x93x120			

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia  
 Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)  
 L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza

**COMPATECH  
ANALOGIC**



 PK DA 304E

**4**  
GN2/3



 PK DA 104E

**4**  
GN1/1




 PK DA 107E

**7**  
GN1/1



 PK DA 111E

**11**  
GN1/1

Supply Alimentazione	Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza > KW	Voltage Voltaggio > V	Frequency Frequenza > HZ	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) > cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA) > cm	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>
	PK DA 304E	4 x GN 2/3	Analogic	3.0 4.3	220-240V 1N 380-415V 3N	50*	52x66x67	60x82x86	75	0.42
	PK DA 104E	4 x GN 1/1	Analogic	5.2	380-415V 3N	50*	52x91x67	60x98x86	88	0.51
	PK DA 107E	7 x GN 1/1	Analogic	8.8	380-415V 3N	50*	52x91x88	60x98x107	114	0.63
	PK DA 111E	11 x GN 1/1	Analogic	15.0	380-415V 3N	50*	52x91x114	60x98x133	142	0.78


All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia  
Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)  
L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza  
\* 60 Hz available upon order • 60 Hz disponibile all'ordine

# COMPATECH

## OPTIONS AND ACCESSORIES

OPTIONS OPTIONAL	Description Descrizione	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) > cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA) > cm	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>	Code Codice	For the models Per i modelli
	<b>Overprice for special electric supply 230 V 3</b> Sovrapprezzo per alimentazione elettrica speciale 230 V 3						104
							107
							111

## ACCESSORIES ACCESSORI


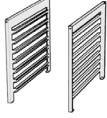

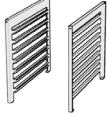
	<b>Hand shower</b> Doccione			2	0.03	DLE	All Tutti
	<b>Fat filter</b> Filtro grassi (PK models)					FT 31R	104-304 107
						FT2 31R	111
	<b>Suction hood</b> Cappa aspirazione					SHF PK	PK-DA
	<b>Suction hood with steam condensation</b> Cappa con condensazione vapore					SHC PK	

## STACKING KIT KIT SOVRAPPOSIZIONE

	<b>CompaTech stacking kit</b> Kit sovrapposizione CompaTech					SK CT23A	304+304
						SK CT11A	104+104 107+104 111+104



## STANDS SUPPORTI

	<b>Description</b> Descrizione	<b>Product (LxDxH)</b> Prodotto (LxPxxA) > cm	<b>Packaging (LxDxH)</b> Imballo (LxPxxA) > cm	<b>Packaging weight</b> Peso imballo > Kg	<b>Packaging volume</b> Volume imballo > m <sup>3</sup>	<b>Code</b> Codice	<b>For the models</b> Per i modelli
	<b>Stand for CT models</b> Supporto aperto per modelli CT					ST CT23A	304
						ST CT11A	104-107
						ST CT11B	111
	<b>Tray slides for CT models</b> Portateglie per modelli CT					TR CT23A	304
						TR CT11A	104-107
						TR CT11B	111
	<b>Stand with shelf for PK models</b> Supporto con ripiano per modelli PK	50x51x85	49x49x85	7.5	0.24	SCR 31 PK8	304
		49x67x85	49x67x85	10	0.32	SCR 11 PK8	104-107
		49x67x70	49x67x70	8	0.26	SCR 11 PK7	111
	<b>Tray slides kit</b> Kit portateglie (PK models)					CRGR 31 PK8	304
	<b>Tray slides kit</b> Kit portateglie (PK models)					CRGR 11 PK8	104-107
	<b>Tray slides kit</b> Kit portateglie (PK models)					CRGR 11 PK7	111

# FLEXO

## What you need to be flexible

**Maximum flexibility  
in the model that best suits  
your needs in the kitchen.  
For confectionary for catering  
to the world of gastronomy,  
the Flexo line combines modern  
design and high quality standard.**

Massima flessibilità nella scelta  
del modello che più si adatta  
alle tue esigenze in cucina.  
Dalla pasticceria per la ristorazione  
al mondo gastronomia, la linea  
Flexo intreccia un design moderno  
ad un'elevata qualità costruttiva.



# FLEXO

## HOMEMADE & CATERING CONFECTIONARY

**With direct steam injection**  
A iniezione diretta di vapore

CW



**In a small footprint, gas and electric heated professional ovens, available from 4 to 16 levels. Direct steam injection that assures high quality results in any type of traditional recipe 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 fan motors speed, equipped with 1.000 spaces to store recipes in 8 folders, each dedicated to different food categories.**

In un piccolo ingombro, forni professionali a gas ed elettrici, disponibili da 4 a 16 livelli. 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 ad una categoria di preparazioni.

### CARATTERISTICHE FEATURES

Analogic  
Touch  
control

<b>Pitch</b> Interasse		<b>80 mm</b>
<b>Number of ventilation speed with autoreverse</b> Numero di velocità di ventilazione con autoreverse	<b>2</b>	<b>2+2</b>
<b>Core probe with Delta T function</b> Sonda al cuore con funzione Delta T	—	●
<b>Release valve</b> Valvola di sfiato	<b>Electromechanic</b> Elettromeccanico	<b>Automatic</b> Automatico
<b>Automatic programs</b> Programmi automatici	—	●
<b>Automatic preheating</b> Preriscaldamento automatico	—	●
<b>USB connection</b> Connessione USB	—	●
<b>Automatic washing with liquid detergent</b> Lavaggio automatico con detergente liquido	—	●

● standard di serie — not available non disponibile

## FLEXO HOMEMADE & CATERING CONFECTIONARY TOUCH



FX DT 604E  
 FX DT 604G

**4**  
60x40



FX DT 606E  
 FX DT 606G

**6**  
60x40



FX DT 610E  
 FX DT 610G

**10**  
60x40



FX DT 616E

**16**  
60x40

Supply Alimentazione	Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza > kW	Voltage Voltaggio > V	Frequency Frequenza > Hz	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxH)	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxH)	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>
	FX DT 604E	4 x 60x40	Touch	7.5	380-415V 3N	50/60	84x89x80	89x106x101	135	0,95
	FX DT 606E	6 x 60x40	Touch	10.9	380-415V 3N	50/60	84x89x95	89x106x95	150	0,90
	FX DT 610E	10 x 60x40	Touch	18.4	380-415V 3N	50/60	84x89x127	89x106x127	170	1,20
	FX DT 616E	16 x 60x40	Touch	37.0	380-415V 3N	50/60	86x87x184	93x101x199	220	1,87
	FX DT 604G	4 x 60x40	Touch	10.5 0.6	220-240V 1N	50/60	84x92x82	89x106x101	144	0,95
	FX DT 606G	6 x 60x40	Touch	14.5 0.6	220-240V 1N	50/60	84x92x97	89x106x95	161	0,90
	FX DT 610G	10 x 60x40	Touch	20.5 0.6	220-240V 1N	50/60	84x92x127	89x106x127	192	1,20

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia  
Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)  
L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza



## FLEXO HOMEMADE & CATERING CONFECTIONARY ANALOGIC



 FX DA 604E  
 FX DA 604G

**4**   
60x40











 FX DA 606E  
 FX DA 606G

**6**   
60x40



 FX DA 610E  
 FX DA 610G

**10**   
60x40


Supply Alimentazione	Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza > kW	Voltage Voltaggio > V	Frequency Frequenza > Hz	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) > cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA) > cm	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>
	FX DA 604E	4 x 60x40	Analogic	7.5	380-415V 3N	50*	84x89x80	89x106x101	135	0,95
	FX DA 606E	6 x 60x40	Analogic	10.9	380-415V 3N	50*	84x89x95	89x106x95	150	0,90
	FX DA 610E	10 x 60x40	Analogic	18.4	380-415V 3N	50*	84x89x127	89x106x127	170	1,20
	FX DA 604G	4 x 60x40	Analogic	 10.5  0.6	220-240V 1N	50*	84x92x82	89x106x101	144	0,95
	FX DA 606G	6 x 60x40	Analogic	 14.5  0.6	220-240V 1N	50*	84x92x97	89x106x95	161	0,90
	FX DA 610G	10 x 60x40	Analogic	 20.5  0.6	220-240V 1N	50*	84x92x127	89x106x127	192	1,20

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia  
Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)  
L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza  
\* 60 Hz available upon order • 60 Hz disponibile all'ordine




# FLEXO

## OPTIONS AND ACCESSORIES / HOMEMADE & CATERING CONFECTIONARY

OPTIONS OPTIONAL	Description Descrizione	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) > cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA) > cm	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>	Code Codice	For the models Per i modelli
	<b>Overprice for special electric supply 230 V 3</b> Sovrapprezzo per alimentazione elettrica speciale 230 V 3						
	<b>Left hinged door</b> Porta incernierata a sinistra					LD FX604	604
						LD FX606	606
						LD FX6104	610
	<b>Reduced pitch 67 mm</b> Passo ridotto a 67 mm (from 604 to 005 models)					RG FX005	604
	<b>Reduced pitch 67 mm</b> Passo ridotto a 67 mm (from 606 to 007 models)					RG FX007	606
	<b>Reduced pitch 67 mm</b> Passo ridotto a 67 mm (from 610 to 012 models)					RG FX012	610


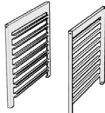
## ACCESSORIES ACCESSORI

	<b>Hand shower</b> Doccione			2	0.03	DLE	All Tutti
	<b>Core probe</b> Sonda al cuore					SDC	FX DT
	<b>Multipoint core probe</b> Sonda al cuore multipunto					SCMP	FX DT


## STACKING KIT KIT SOVRAPPOSIZIONE

	<b>Flexo stacking kit</b> Kit sovrapposizione Flexo (EN + GN)					SK FX00A	606 E + 604 E 606 E + 604 G 606 E + 606 E 606 E + 606 G
--	---	--	--	--	--	----------	--

## STANDS SUPPORTI

	<b>Description</b> Descrizione	<b>Product (LxDxH)</b> Prodotto (LxPxA) > cm	<b>Packaging (LxDxH)</b> Imballo (LxPxA) > cm	<b>Packaging weight</b> Peso imballo > Kg	<b>Packaging volume</b> Volume imballo > m <sup>3</sup>	<b>Code</b> Codice	<b>For the models</b> Per i modelli
	<b>Stand with shelf</b> Supporto con ripiano	84x78x85				SCR 01 PB8	604-606
		84x78x60				SCR 01 PB7	610
	<b>Tray slides kit</b> Kit portateglie					CRGR 01 PB8	604-606
	<b>Tray slides kit</b> Kit portateglie					CRGR 01 PB7	610

## TROLLEYS STRUTTURE MOBILI

	<b>Trolley 16 trays</b> Carrello 16 teglie (60x40)					CR616T PG	616
---	--	--	--	--	--	-----------	-----

# FLEXO

## GASTRONOMY WORLD

### With direct steam injection

A iniezione diretta di vapore

CW



Gas and electric heated professional ovens, available from 6 to 20 levels GN 1/1, with direct steam injection. Thanks to their functions, they 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.

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 Flexo 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.

### CARATTERISTICHE FEATURES

<b>Pitch</b> Interasse	<b>70 mm</b> (65 mm for model 120)
<b>Number of ventilation speed with autoreverse</b> Numero di velocità di ventilazione con autoreverse	<b>2+2</b>
<b>Core probe with Delta T function</b> Sonda al cuore con funzione Delta T	●
<b>Release valve</b> Valvola di sfiato	<b>Aut</b>
<b>Automatic programs</b> Programmi automatici	●
<b>Automatic preheating</b> Preriscaldamento automatico	●
<b>USB connection</b> Connessione USB	●
<b>Automatic washing with liquid detergent</b> Lavaggio automatico con detergente liquido	●

● standard di serie    — not available non disponibile

# FLEXO GASTRONOMY WORLD TOUCH



 FX DT 106E  
 FX DT 106G

**6**   
GN1/1



 FX DT 107E

**7**   
GN1/1









 FX DT 110E  
 FX DT 110G

**10**   
GN1/1



 FX DT 120E




**20**   
GN1/1

Supply Alimentazione	Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza > kW	Voltage Voltaggio > V	Frequency Frequenza > Hz	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) > cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA) > cm	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>
	FX DT 106E	6 x GN 1/1	Touch	9.5	380-415V 3N	50/60	75x76x69	78x92x87	88	0,62
	FX DT 107E	7 x GN 1/1	Touch	11.0	380-415V 3N	50/60	75x76x76	78x92x94	95	0,67
	FX DT 110E	10 x GN 1/1	Touch	18.6	380-415V 3N	50/60	75x76x97	78x92x115	120	0,83
	FX DT 120E	20 x GN 1/1	Touch	37.0	380-415V 3N	50/60	86x87x184	93x101x199	220	1,87
	FX DT 106G	6 x GN 1/1	Touch	 13.5  0,3	220-240V 1N	50/60	75x76x75	78x92x93	98	0,67
	FX DT 110G	10 x GN 1/1	Touch	 20,0  0,5	220-240V 1N	50/60	75x76x103	78x92x121	130	0,87

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia  
Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)  
L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza


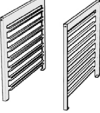
# FLEXO

## OPTIONS AND ACCESSORIES / GASTRONOMY WORLD

OPTIONS OPTIONAL	Description Descrizione	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxxA) > cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxxA) > cm	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>	Code Codice	For the models Per i modelli
	<b>Overprice for special electric supply 230 V 3</b> Sovrapprezzo per alimentazione elettrica speciale 230 V 3						
	<b>Left hinged door</b> Porta incernierata a sinistra					LD FX106	106
						LD FX107	107
						LD FX110	110
						LD FX120	120
<b>ACCESSORIES</b> ACCESSORI							
	<b>Hand shower</b> Doccione			2	0.03	DLE	All Tutti
			<b>Extraction and condensation hood</b> Cappa con condensazione				SHC PG1
						SHC PG120	120
<b>STACKING KIT</b> KIT SOVRAPPOSIZIONE							
	<b>Flexo stacking kit</b> Kit sovrapposizione Flexo (GNI/1)					SK FX11A	106 E + 106 E 106 E + 106 G 107 E + 106 E 110 E + 106 E 110 E + 106 G



## STANDS SUPPORTI

	<b>Description</b> Descrizione	<b>Product (LxDxH)</b> Prodotto (LxPxxA) > cm	<b>Packaging (LxDxH)</b> Imballo (LxPxxA) > cm	<b>Packaging weight</b> Peso imballo > Kg	<b>Packaging volume</b> Volume imballo > m <sup>3</sup>	<b>Code</b> Codice	<b>For the models</b> Per i modelli
	<b>Stand with shelf</b> Supporto con ripiano	70x65x85				SCR 01 PG8	106-107
		70x65x70				SCR 01 PG7	110
	<b>Tray slides kit</b> Kit portateglie					CRGR 01 PG8	106-107
	<b>Tray slides kit</b> Kit portateglie					CRGR 11 PG8	110

## TROLLEYS STRUTTURE MOBILI

	<b>Trolley 20 trays</b> Carrello 20 teglie (GN1/1)	CR120T PG	120
---	--	-----------	-----

# VERSO

**What you need  
is what you get**

Versatility, simplicity and easy handling are our distinctive features. A range that offers everything you need to carry out your job in the kitchen. The double insertion of the trays allows you to meet appropriately any kind of requirements.

Versatilità, essenzialità e praticità sono le qualità distintive. Una gamma che offre tutto ciò che è indispensabile per raggiungere il tuo obiettivo in cucina. Il doppio integramento infatti ti permette di rispondere in modo opportuno a tutte le tue esigenze.



# VERSO

**With direct steam injection**  
A iniezione diretta di vapore

CW



**Electric and gas heated combi ovens available from 5 up to 11 levels, with analog and programmable control. Verso ovens are the ideal solution for restaurants that require performance and simplicity at the same time.**

Forni elettrici e a gas misti disponibili da 5 a 11 livelli, con pannello di controllo analogico e programmabile. I modelli Verso sono la risposta ai ristoratori che vogliono performance di qualità senza rinunciare alla semplicità.

## CARATTERISTICHE FEATURES

Analogic

Programmable

<b>Pitch</b> Interasse	<b>75 mm</b> (67 mm for model 011)	
<b>Number of ventilation speed with autoreverse</b> Numero di velocità di ventilazione con autoreverse	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Core probe with Delta T function</b> Sonda al cuore con funzione Delta T	—	—
<b>Release valve</b> Valvola di sfianto	<b>Electromechanic</b> Elettromeccanico	<b>Automatic</b> Automatico
<b>Automatic programs</b> Programmi automatici	—	●
<b>Automatic preheating</b> Preriscaldamento automatico	—	●
<b>USB connection</b> Connessione USB	—	—
<b>Automatic washing</b> Lavaggio automatico	—	—

● standard  
di serie

— not available  
non disponibile

**VERSO**  
**POWER**  
**PROGRAMMABLE**



VS DP 005E  
 VS DP 005G

**5**   
GN1/1  
60x40

VS DP 007E  
 VS DP 007G

**7**   
GN1/1  
60x40



VS DP 011E  
 VS DP 011G

**11**   
GN1/1  
60x40

Supply Alimentazione	Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza > kW	Voltage Voltaggio > V	Frequency Frequenza > Hz	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) > cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA) > cm	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>
	VS DP 005E	5 x GN1/1 5 x 60x40	Programmable	7.0	380-415V 3N	50*	92x80x70	96x90x98	90	0,85
	VS DP 007E	7 x GN1/1 7 x 60x40	Programmable	9.3	380-415V 3N	50*	92x80x85	96x90x103	100	0,89
	VS DP 011E	11 x GN1/1 11 x 60x40	Programmable	13.9	380-415V 3N	50*	92x80x108	96x90x126	122	1,09
	VS DP 005G	5 x GN1/1 5 x 60x40	Programmable	10.0 0.3	220-240V 1N	50*	92x86x76	96x96x104	100	0,96
	VS DP 007G	7 x GN1/1 7 x 60x40	Programmable	13.5 0.3	220-240V 1N	50*	92x86x91	96x96x109	110	1,00
	VS DP 011G	11 x GN1/1 11 x 60x40	Programmable	20.0 0.5	220-240V 1N	50*	92x86x113	96x96x132	135	1,22

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia  
Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)  
L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza  
\* 60 Hz available upon order • 60 Hz disponibile all'ordine

**VERSO  
POWER  
ANALOGIC**


⚡ VS DA 005E  
🔥 VS DA 005G

**5**   
GN1/1  
60x40



⚡ VS DA 007E  
🔥 VS DA 007G

**7**   
GN1/1  
60x40



⚡ VS DA 011E  
🔥 VS DA 011G

**11**   
GN1/1  
60x40

Supply Alimentazione	Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza > kW	Voltage Voltaggio > V	Frequency Frequenza > Hz	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxH) > cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxH) > cm	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>
Electric Elettrico ⚡	VS DA 005E	5 x GN1/1 5 x 60x40	Analogic	7.0	380-415V 3N	50*	92x80x70	96x90x98	90	0,85
	VS DA 007E	7 x GN1/1 7 x 60x40	Analogic	9.3	380-415V 3N	50*	92x80x85	96x90x103	100	0,89
	VS DA 011E	11 x GN1/1 11 x 60x40	Analogic	13.9	380-415V 3N	50*	92x80x108	96x90x126	122	1,09
Gas Gas 🔥	VS DA 005G	5 x GN1/1 5 x 60x40	Analogic	🔥 10.0 ⚡ 0,3	220-240V 1N	50*	92x86x76	96x96x104	100	0,96
	VS DA 007G	7 x GN1/1 7 x 60x40	Analogic	🔥 13.5 ⚡ 0,3	220-240V 1N	50*	92x86x91	96x96x109	110	1,00
	VS DA 011G	11 x GN1/1 11 x 60x40	Analogic	🔥 20.0 ⚡ 0,5	220-240V 1N	50*	92x86x113	96x96x132	135	1,22

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia  
Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)  
L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza  
\* 60 Hz available upon order • 60 Hz disponibile all'ordine



**VERSO**  
**EVO**  
**PROGRAMMABLE**



VS DP 004E

**4**   
GNI/1  
60x40



VS DP 006E

**6**   
GNI/1  
60x40



VS DP 010E

**10**   
GNI/1  
60x40

<b>Supply</b> Alimentazione	<b>Model</b> Modello	<b>Capacity</b> Capacità	<b>Control panel</b> Pannello di controllo	<b>Power</b> Potenza > kW	<b>Voltage</b> Voltaggio > V	<b>Frequency</b> Frequenza > Hz	<b>Product (LxDxH)</b> Prodotto (LXPxA) > cm	<b>Packaging (LxDxH)</b> Imballo (LXPxA) > cm	<b>Packaging weight</b> Peso imballo > Kg	<b>Packaging volume</b> Volume imballo > m <sup>3</sup>
	VS DP 004E	4 x GNI/1 4 x 60x40	Programmable	6.5	380-415V 3N	50/60	86x73x56	90x77x75	65	0,53
	VS DP 006E	6 x GNI/1 6 x 60x40	Programmable	7.9	380-415V 3N	50*	87x78x71	91x81x90	85	0,66
	VS DP 010E	10 x GNI/1 10 x 60x40	Programmable	11.9	380-415V 3N	50*	87x78x101	91x81x120	110	0,88

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia  
Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)  
L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza  
\* 60 Hz available upon order • 60 Hz disponibile all'ordine

**VERSO**  
**EVO**  
**ANALOGIC**


VS DA 004E

**4**   
 GN1/1  
 60x40


VS DA 006E

**6**   
 GN1/1  
 60x40


VS DA 010E

**10**   
 GN1/1  
 60x40

<b>Supply</b> Alimentazione	<b>Model</b> Modello	<b>Capacity</b> Capacità	<b>Control panel</b> Pannello di controllo	<b>Power</b> Potenza > kW	<b>Voltage</b> Votaggio > V	<b>Frequency</b> Frequenza > Hz	<b>Product (LxDxH)</b> Prodotto (LxPxH) > cm	<b>Packaging (LxDxH)</b> Imballo (LxPxH) > cm	<b>Packaging weight</b> Peso imballo > Kg	<b>Packaging volume</b> Volume imballo > m <sup>3</sup>
<b>Electric</b> Elettrico 	VS DA 004E	4 x GN1/1 4 x 60x40	Analogic	6.5	380-415V 3N	50/60	86x73x56	90x77x75	65	0,53
	VS DA 006E	6 x GN1/1 6 x 60x40	Analogic	7.9	380-415V 3N	50*	87x78x71	91x81x90	85	0,66
	VS DA 010E	10 x GN1/1 10 x 60x40	Analogic	11.9	380-415V 3N	50*	87x78x101	91x81x120	110	0,88

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia  
 Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)  
 L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza  
 \* 60 Hz available upon order • 60 Hz disponibile all'ordine

**VERSO**  
**BASIC**  
**ANALOGIC**



VS HA 304E  
VS HA 404E

**4**   
GN2/3  
> 46x34



VS HA 604E  
VS HA 004E

**4**   
GN1/1  
> 60x40



VS HA 606E  
VS HA 006E

**6**   
GN1/1  
> 60x40



VS HA 610E  
VS HA 010E

**10**   
GN1/1  
> 60x40


Supply Alimentazione	Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza > KW	Voltage Voltaggio > V	Frequency Frequenza > Hz	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxX) > cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxX) > cm	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>
	VS HA 304E	4 x GN2/3	Analogic	3.3	220-240V 1N	50/60	72x68x56	76x78x75	52	0,45
	VS HA 404E	4 x 46x34	Analogic	3.3	220-240V 1N	50/60	72x68x56	76x78x75	52	0,45
	VS HA 604E	4 x 60x40	Analogic	6.5	380-415V 3N	50/60	86x73x56	90x77x75	65	0,53
	VS HA 004E	4 x GN1/1 4 x 60x40	Analogic	6.5	380-415V 3N	50/60	86x73x56	90x77x75	65	0,53
	VS HA 606E	6 x 60x40	Analogic	7.9	380-415V 3N	50/60	87x78x71	91x81x90	85	0,66
	VS HA 006E	6 x GN1/1 6 x 60x40	Analogic	7.9	380-415V 3N	50/60	87x78x71	91x81x90	85	0,66
	VS HA 610E	10 x 60x40	Analogic	11.9	380-415V 3N	50/60	87x78x101	91x81x120	110	0,88
	VS HA 010E	10 x GN1/1 10 x 60x40	Analogic	11.9	380-415V 3N	50/60	87x78x101	91x81x120	110	0,88

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia  
Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)  
L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza  
\* 60 Hz available upon order • 60 Hz disponibile all'ordine





# VERSO

## OPTIONS AND ACCESSORIES

OPTIONS OPTIONAL	Description Descrizione	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxxA) > cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxxA) > cm	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>	Code Codice	For the models Per i modelli
	<b>Overprice for special electric supply 230 V 3</b> Sovrapprezzo per alimentazione elettrica speciale 230 V 3						
	<b>Right hinged door</b> Porta incernierata a destra					PC VS005	005
						PC VS007	007
						PC VS011	011

## ACCESSORIES ACCESSORI


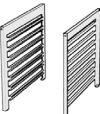
	<b>Hand shower</b> Doccione			2	0.03	DLE	All Tutti
	<b>Extraction and condensation hood</b> Cappa con condensazione					SHC NG1	All electric mod. Tutti i mod. elettrici (005-007-011)

## STACKING KIT KIT SOVRAPPOSIZIONE

	<b>Stacking kit (for Verso Power)</b> Kit sovrapposizione (per Verso Power)					SK VS00A	005 E + 005 E 005 E + 005 G 007 E + 005 E 007 E + 007 E 007 E + 007 G
--	---	--	--	--	--	----------	---



## STANDS SUPPORTI

Description Descrizione	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) > cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA) > cm	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>	Code Codice	For the models Per i modelli
	<b>Stand with shelf</b> Supporto con ripiano	88x61x85	18.5	0,51	SCR 11 NG8N	005-007
	88x61x70	15.8	0,42	SCR 11 NG7N	011	
	55x51x85	9.5	0,27	SCR 31 NB8	304-404	
	69x57x85	13	0,37	SCR 11 NB8	604-004 606-006	
	69x57x70	11	0,31	SCR 11 NB7	011	
<b>Tray slides kit</b> Kit portateglie					CRGR 11 NG8N	005-007
<b>Tray slides kit</b> Kit portateglie					CRGR 11 NG7N	011
	<b>Tray slides kit</b> Kit portateglie				CRGR 31 NB8	304-404
	<b>Tray slides kit</b> Kit portateglie				CRGR 11 NB8	604-004 606-006
	<b>Tray slides kit</b> Kit portateglie				CRGR 11 NB7	011

# ToGo

---

## What you need to be prepared

**Your snacky friend: practical, simple and functional, always at hand. The ideal solution for snack bars or food trucks that need a small oven to heat up or cook croissants, pastry, bread or simple dishes.**

Pratico, semplice e funzionale, sempre a portata di mano. 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 e semplici piatti.



# ToGo

## Convection, humidification and steam

Convezione, umidificazione e vapore

CW



**Electric ovens with tilt up door, analog controls or digital controls with 99 programs. Not only convection ovens but also models with steam regulation, with stainless steel AISI 304 cooking chamber and autoreverse fan.**

Forni elettrici con porta a ribalta, pannello di controllo analogico o digitale con 99 programmi. Non solo forni a convezione ma anche modelli con salamandra oppure con regolazione di vapore con camera in acciaio inossidabile AISI 304 e ventola autoreverse.

## CARATTERISTICHE FEATURES

Analogic

Programmable

<b>Pitch</b> Interasse		<b>70 mm</b>
<b>Number of ventilation speed</b> Numero di velocità di ventilazione	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Core probe with Delta T function</b> Sonda al cuore con funzione Delta T	—	—
<b>Release valve</b> Valvola di sfianto	—	—
<b>Automatic programs</b> Programmi automatici	—	●
<b>Automatic preheating</b> Preriscaldamento automatico	—	●
<b>USB connection</b> Connessione USB	—	—
<b>Automatic washing</b> Lavaggio automatico	—	—

● standard di serie

— not available non disponibile

## ToGo PROGRAMMABLE



TG HP 304EH  
TG HP 404EH

> **powered** / potenziato

4



TG HP 404EHG

> **with grill** / con salamandra

4



TG DP 404EH

4

Supply Alimentazione	Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza > kW	Voltage Voltaggio > V	Frequency Frequenza > Hz	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxX) > cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxX) > cm	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>
<b>CONVECTION WITH HUMIDIFICATION / CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE</b>										
	TG HP 304EH	4 x GN2/3	Programmable	3.2	220-240V 1N	50/60	58x62x60	62x69x76	40	0,33
	TG HP 404EH	4 x 46x34	Programmable	3.2	220-240V 1N	50/60	58x62x60	62x69x76	40	0,33
	TG HP 404EHG	4 x 46x34	Programmable	3.6	220-240V 1N	50/60	58x62x60	62x69x76	40	0,33
<b>CONVECTION WITH STEAM / CONVEZIONE CON VAPORE</b>										
	TG DP 404EH	4 x 46x34	Programmable	3.3	220-240V 1N	50/60	58x69x60	62x75x76	42	0,35

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia  
Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)  
L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza

## ToGo PROGRAMMABLE



**TG HP 604E**  
TG HP 004E

4

TG HP 004EH  
> **powered** / potenziato



**TG HP 004EG**

4

> **with grill** / con salamandra



**TG DP 004EH**

4

> **with autoreverse** / con autoreverse  
> **powered** / potenziato



**TG DP 005EH**

5

> **with autoreverse** / con autoreverse

Supply Alimentazione	Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza > kW	Voltage Vtaggio > V	Frequency Frequenza > Hz	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxH) > cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxH) > cm	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>
<b>CONVECTION WITH HUMIDIFICATION / CONVEZIONE CON Umidificazione</b>										
Electric Elettrico	TG HP 604E	4 x 60x40	Programmable	3.2	220-240V 1N	50/60	72x68x60	76x75x79	50	0,45
	TG HP 004E	4 x GN1/1 4 x 60x40	Programmable	3.2	220-240V 1N	50/60	72x68x60	76x75x79	50	0,45
	TG HP 004EH	4 x GN1/1 4 x 60x40	Programmable	4.9	380-415V 3N	50/60	72x68x60	76x75x79	50	0,45
	TG HP 004EG	4 x GN1/1 4 x 60x40	Programmable	3.6	220-240V 1N	50/60	72x68x60	76x75x79	50	0,45
<b>CONVECTION WITH STEAM / CONVEZIONE CON VAPORE</b>										
	TG DP 004EH	4 x GN1/1 4 x 60x40	Programmable	5.8	380-415V 3N	50/60	72x77x60	76x84x79	51	0,50
	TG DP 005EH	5 x GN1/1 5 x 60x40	Programmable	5.8	380-415V 3N	50/60	72x77x74	76x84x86	55	0,55

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia  
Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)  
L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza



## ToGo ANALOGIC



TG CA 304E  
TG CA 404E

4



TG CA 404EH

4



TG CA 404EHG  
> with grill / con salamandra

4



Supply Alimentazione	Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza > kW	Voltage Voltaggio > V	Frequency Frequenza > Hz	Product (LxDxH) Prodotto (LXPxA) > cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LXPxA) > cm	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>
<b>CONVECTION / CONVEZIONE</b>										
	TG CA 304E	4 x GN2/3	Analogic	2.7	220-240V 1N	50/60	48x62x57	62x69x76	40	0,33
	TG CA 404E	4 x 46x34	Analogic	2.7	220-240V 1N	50/60	58x62x57	62x69x76	40	0,33
	TG CA 404EH	4 x 46x34	Analogic	3.2	220-240V 1N	50/60	58x62x57	62x69x76	40	0,33
	TG CA 404EHG	4 x 46x34	Analogic	3.6	220-240V 1N	50/60	58x62x57	62x69x76	40	0,33

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia  
Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)  
L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza

**ToGo**  
**ANALOGIC**


TG HA 404E

**4**

 TG HA 304EH  
TG HA 404EH

**4**

 TG HA 304EHG  
TG HA 404EHG

&gt; with grill / con salamandra

**4**

 TG DA 304EH  
TG DA 404EH 

&gt; with autoreverse / con autoreverse

**4**

Supply Alimentazione	Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza > KW	Voltage Voltaggio > V	Frequency Frequenza > Hz	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxH) > cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxH) > cm	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>
<b>CONVECTION WITH HUMIDIFICATION / CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE</b>										
	TG HA 404E	4 x 46x34	Analogic	2.7	220-240V 1N	50/60	58x62x60	62x69x76	40	0,33
	TG HA 304EH	4 x GN2/3	Analogic	3.2	220-240V 1N	50/60	58x62x60	62x69x76	40	0,33
	TG HA 404EH	4 x 46x34	Analogic	3.2	220-240V 1N	50/60	58x62x60	62x69x76	40	0,33
	TG HA 304EHG	4 x GN2/3	Analogic	3.6	220-240V 1N	50/60	58x62x60	62x69x76	40	0,33
	TG HA 404EHG	4 x 46x34	Analogic	3.6	220-240V 1N	50/60	58x62x60	62x69x76	40	0,33
<b>CONVECTION WITH STEAM / CONVEZIONE CON VAPORE</b>										
	TG DA 304EH	4 x GN2/3	Analogic	3.3	220-240V 1N	50/60	58x69x60	62x75x76	42	0,35
	TG DA 404EH	4 x 46x34	Analogic	3.3	220-240V 1N	50/60	58x69x60	62x75x76	42	0,35

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia  
 Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)  
 L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza

**ToGo**  
**ANALOGIC**



**TG CA 604EH**  
> **powered** / potenziato

4



**TG HA 604E**  
**TG HA 004E**  
**TG HA 004EH**  
> **powered** / potenziato

4



**TG HA 604EG**  
**TG HA 004EG**  
> **with grill** / con salamandra

4



**TG HA 006EH**  
> **with autoreverse** / con autoreverse


6



**TG DA 004EH**  
> **with autoreverse** / con autoreverse  
> **powered** / potenziato

4



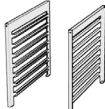
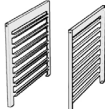
**ToGo**  
**ANALOGIC**

<b>Supply</b> Alimentazione	<b>Model</b> Modello	<b>Capacity</b> Capacità	<b>Control panel</b> Pannello di controllo	<b>Power</b> Potenza > kW	<b>Voltage</b> Voltaggio > V	<b>Frequency</b> Frequenza > Hz	<b>Product (LxDxH)</b> Prodotto (LxPxX) > cm	<b>Packaging (LxDxH)</b> Imballo (LxPxX) > cm	<b>Packaging weight</b> Peso imballo > Kg	<b>Packaging volume</b> Volume imballo > m <sup>3</sup>
<b>CONVECTION / CONVEZIONE</b>										
	TG CA 604EH	4 x 60x40	Analogic	5.8	380-415V 3N	50/60	72x77x60	76x84x79	50	0,50
<b>CONVECTION WITH HUMIDIFICATION / CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE</b>										
<b>Electric</b> Elettrico 	TG HA 604E	4 x 60x40	Analogic	3.2	220-240V 1N	50/60	72x68x60	76x75x79	50	0,45
	TG HA 004E	4 x GN1/1 4 x 60x40	Analogic	3.2	220-240V 1N	50/60	72x68x60	76x75x79	50	0,45
	TG HA 004EH	4 x GN1/1 4 x 60x40	Analogic	4.9	380-415V 3N	50/60	72x68x60	76x75x79	50	0,45
	TG HA 604EG	4 x 60x40	Analogic	3.6	220-240V 1N	50/60	72x68x60	76x75x79	50	0,45
	TG HA 004EG	4 x GN1/1 4 x 60x40	Analogic	3.6	220-240V 1N	50/60	72x68x60	76x75x79	50	0,45
	TG HA 006EH	6 x GN1/1 6 x 60x40	Analogic	5.8	380-415V 3N	50/60	72x77x74	76x84x86	55	0,55
	<b>CONVECTION WITH STEAM / CONVEZIONE CON VAPORE</b>									
	TG DA 004EH	4 x GN1/1 4 x 60x40	Analogic	5.8	380-415V 3N	50/60	72x77x60	76x84x69	51	0,50

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia  
 Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)  
 L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza

# ToGo

## OPTIONS AND ACCESSORIES

OPTIONS OPTIONAL	Description Descrizione	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxA) > cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxA) > cm	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>	Code Codice	For the models Per i modelli
	<b>Overprice for special electric supply 230 V 3</b> Sovrapprezzo per alimentazione elettrica speciale 230 V 3						
<b>STANDS</b> SUPPORTI							
	<b>Open stand</b> Stand aperto	50X51X85	53x49x85	9	0.25	S 33G8	404-304
	<b>Open stand</b> Stand aperto	69x59x85	61x55x85	10	0.33	S 36G8	604-004
	<b>Tray slides kit</b> Kit portateglie					CRGR 33G8	404-304
	<b>Tray slides kit</b> Kit portateglie					CRGR 36G8	604-004







# POLO



## POLO BLAST CHILLER ABBATTITORE POLO

Polo is the complementary partner for every kitchen and for every Chef, who wants to amaze his customers with genuine and excellent products, further increasing the organization of the entire team and reducing food waste. Each Chef can thus concentrate on creating new dishes, and then leave the cooking task to our devices, bake, chill, preserve and regenerate.

L'abbattitore Polo è il partner complementare per ogni cucina e per ogni Chef, che desidera stupire i suoi clienti con prodotti genuini ed eccellenti, aumentando ulteriormente l'organizzazione dell'intera squadra e riducendo gli sprechi di cibo. Ogni Chef potrà così concentrarsi nel creare nuovi piatti, per poi lasciare alle nostre apparecchiature il compito di cucinare, abbattere, conservare e rigenerare.



### CONTROL PANEL PANNELLO DI CONTROLLO



- Start/Stop
- Increment key  
Tasto incremento
- Decrement key  
Tasto decremento
- Hard or soft  
Hard o soft
- Shock freezing  
Abbattimento negativo
- Blast chilling  
Abbattimento positivo

	Supply Alimentazione	Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Efficiency Efficienza > kg	Efficiency Efficienza > kg	Voltage Voltaggio > V	Frequency Frequenza > Hz	Cooling power Potenza refrigerante EN12900 > W	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxX) > cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxX) > cm	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>
					+90° - 3° C MAX 90'	+90° - 18° C MAX 240'							
Electric Elettrico		PL 005H	5 X GN 1/1 5 X 60x40	Semtouch	20	14	230V 1N	50	1015	79x82x89	82x91x102	110	0,76
		PL 011H	11 X GN 1/1 11 X 60x40	Semtouch	40	28	400V 3N	50	2062	79x82x146	82x91x159	193	1,19
		PL 015H	15 X GN 1/1 15 X 60x40	Semtouch	60	42	400V 3N	50	2724	79x82x180	82x91x193	210	1,44



# REGENERATORS RIGENERATORI



RRUA 105E  
RRUA 105EP



RRUA 110E



RRUA 115E

Supply Alimentazione	Model Modello	Capacity Capacità	Control panel Pannello di controllo	Power Potenza > KW	Voltage Vtaggio > V	Frequency Frequenza > Hz	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxH) > cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxH) > cm	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>
Electric Elettrico	RRUA 105E	5 X GN 1/1	Analogic	5.0 3.4	380-415V 3N 220-240V 1N	50/60	71x77x60	75x87x75	80	0,49
	RRUA 105EP	5 X GN 1/1	Analogic	6.0	380-415V 3N	50/60	71x77x60	75x87x75	80	0,49
	RRUA 110E	10 X GN 1/1	Analogic	10.0	380-415V 3N	50/60	71x77x94	75x87x110	120	0,72
	RRUA 115E	15 X GN 1/1	Analogic	15.0	380-415V 3N	50/60	71x79x165	75x94x184	175	1,48

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia  
Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)  
L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza

## PROVERS LIEVITATORI



LS 408E NB



LS 608E NB



LS 066E P



LS 088E P

Supply Alimentazione	Description Descrizione	Product (LxDxH) Prodotto (LxPxxA) > cm	Packaging (LxDxH) Imballo (LxPxxA) > cm	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>	Code Codice	For the models Per i modelli
Electric Elettrico	<b>Static prover 8 levels (1.5 kW 230 V+1- 50/60 Hz)</b> Lievitatore 8 livelli (1.5 kW 230 V+1- 50/60 Hz)	58x58x93		66	0,31	LS 408E NB	TG 304-404E
	<b>Static prover 8 levels 60x40 (2 kW 230 V+1- 50/60 Hz)</b> Lievitatore 8 livelli 60x40 (2 kW 230 V+1- 50/60 Hz)	88x71x93		86	0,57	LS 608E NB	VS 604-004- 606-006 TG 003-604- 004
	<b>Static prover 6+6 levels GN 1/1 + 60x40 (2 kW 230 V+1- 50/60 Hz)</b> Lievitatore 6+6 livelli GN1/1 + 60X40 (2 kW 230 V+1- 50/60 Hz)	100x80x73		85	0,57	LS 066E P	FX 610-012 FX 011 FX 610-010
	<b>Static prover 8+8 levels GN 1/1 + 60x40 (2 kW 230 V+1- 50/60 Hz)</b> Lievitatore 8+8 livelli GN1/1 + 60X40 (2 kW 230 V+1- 50/60 Hz)	100x80x83		95	0,65	LS 088E P	FX 604-005 606-005 FX 005-007

All models are equipped with 1 grid • Tutti i modelli sono forniti con 1 griglia  
Tray insertion: LW (LengthWise) / CW (CrossWise) • Inserimento vassoio: LW (lato lungo) / CW (lato corto)  
L: Length / D: Depth / H: Height • L: Larghezza / P: Profondità / A: Altezza



# NUBE

Straight  
from the  
future



## **Connect and log-in to simplify your job.**

Connettiti e registrati  
per semplificare  
il tuo lavoro.

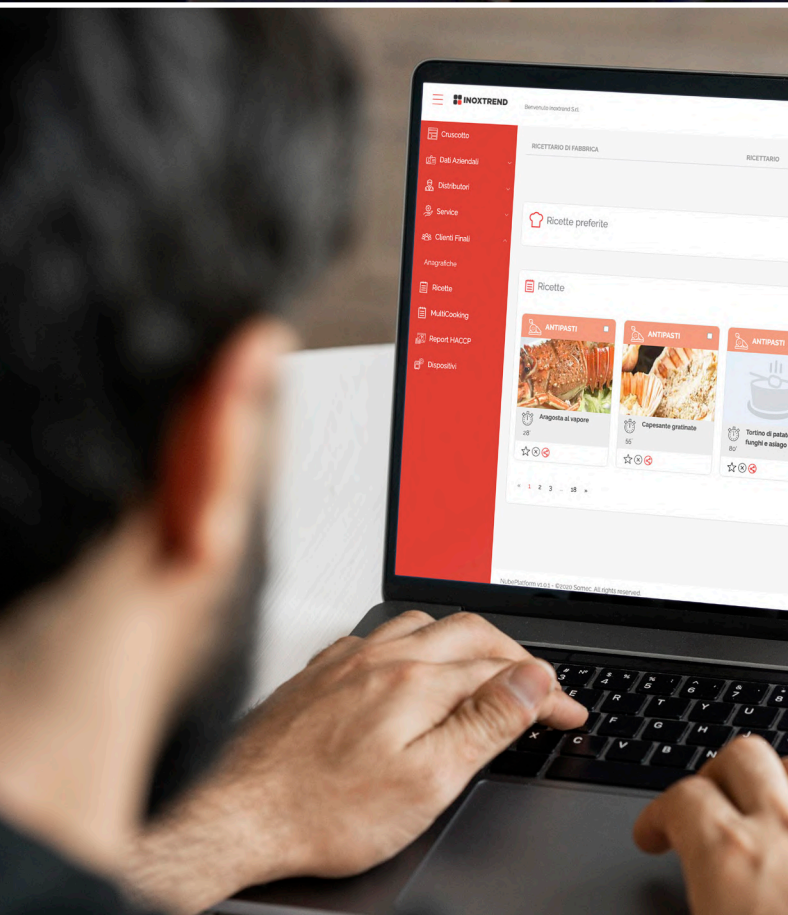
**Thanks to “NUBE”, Inoxtrend is even closer to you. Through a wi-fi connection, you can create, edit and share recipes on multiple appliances; while your oven will always be updated and monitored. HACCP register always updated, as well as recommended and real-time service to help you in every step.**

Grazie a “NUBE”, Inoxtrend è ancora più vicina a voi. Attraverso una connessione wi-fi, potete creare, modificare e condividere ricette su più apparecchiature; mentre il vostro forno sarà sempre aggiornato e monitorato. Registro HACCP sempre aggiornato, nonché service consigliato e in real time per aiutarvi in ogni passaggio in tempo reale.








\* available from July 2022 / disponibile da luglio 2022






## TRAYS AND GRIDS TEGLIE E GRIGLIE

	<b>Description</b> Descrizione	<b>Product (LxDxH)</b> Prodotto (LxPxA) > cm	<b>Packaging (LxD)</b> Imballo (LxP) > cm	<b>Height (H)</b> Altezza (A) > cm	<b>Packaging weight</b> Peso imballo > Kg	<b>Code</b> Codice	<b>For the models</b> Per i modelli
	<b>Stainless steel grid</b> Griglia inox		35,5x32,5		0.9	G 23	GN2/3
			53x32,5		1.4	G 11	GN1/1
			53x35		2.3	G 21	GN2/1
			60X40		2.3	G 46	60X40
	<b>Chrome-plated iron grid</b> Griglia in ferro cromata		35,5x32,5		0.9	G 23 CR	GN2/3
			53x32,5		1.4	G 11 CR	GN1/1
			53x35		2.3	G 21 CR	GN2/1
			60X40		2.3	G 46 CR	60X40
	<b>Stainless steel tray</b> Teglia inox		35,5x32,5	4	0.8	B 234	GN2/3
			53x32,5	2	1.2	B 12	GN1/1
			53x32,5	4	1.4	B 14	GN1/1
			53x32,5	6	1.6	B 16	GN1/1
			53x65	2	2.6	B 22	GN2/1
			53x65	4	3.0	B 24	GN2/1
	<b>Aluminium tray for pastry</b> Teglia alluminio per pasticceria		46X34			P 431	46X34
			60X40			P 461	60X40
	<b>Punched stainless tray</b> Teglia inox forata		53x32,5	2	1.2	B 12F	GN1/1
			53X32,5	4	1.4	B 14F	GN1/1
			53x32,5	6	1.6	B 16F	GN1/1
	<b>Stainless steel basket</b> Cestello rete inox		53x32,5	4	1.2	F 11	GN1/1
	<b>Non stick aluminium tray</b> Teglia alluminio antiaderente		53x32,5	4	1.2	BA 14	GN1/1
	<b>Aluminium stick tray</b> Teglia alluminio					GA 11	GN1/1
	<b>Non stick grid</b> Griglia antiaderente					GS 11	GN1/1
	<b>Contoured enameled tray</b> Teglia piegata smaltata			4		BE 11	GN1/1
	<b>Grilling platter</b> Placca grill		53x32,5	2	1.2	GM 12	GN1/1
	<b>Stainless steel grid for poultry</b> Griglia inox per polli		53x32,5		1.2	G 11S	GN1/1
	<b>Punched aluminium baguette tray with 5 positions</b> Teglia per baguette forata in alluminio a 5 canali		60x40			P46B	60x40
	<b>Eggs tray</b> Teglia a 6 invasi in alluminio					GE 11	GN1/1

## CLEANING PRODUCTS PRODOTTI PER LA PULIZIA

Description Descrizione		
	<b>Detergent in tabs DETABINOX (100 pieces pack)</b> Detersivo in pastiglia DETABINOX (100 pezzi a confezione)	M30.2.0100
	<b>Sparkling-aid in tabs BRILLINOX (80 pieces pack)</b> Brillantante in pastiglia BRILLINOX (80 pezzi a confezione)	M40.3.0080
	<b>Liquid detergent FLICKOVEN 1 package = 4 canisters of 5 kg each</b> Detergente liquido FLICKOVEN 1 confezione = 4 taniche da 5 kg ciascuna	M50.4.0005

## DRAIN PIPES TUBI DI SCARICO

Description Descrizione	Pipes diameter Diametro tubo > mm	Packaging (LxD) Imballo (LxP) > cm	Packaging weight Peso imballo > Kg	Packaging volume Volume imballo > m <sup>3</sup>	Code Codice
	40	10x10x100	1.0	0,01	KSC 40
<b>Water discharge kit with vent</b> Kit scarico acqua con sfiato	50	10x10x100	1.0	0,01	KSC 50
	40	10x10x10	1.0	0,01	IR 105
<b>Fitting with elbow for water discharge pipe</b> Curva per tubo scarico acqua	50	10x10x10	1.0	0,01	IR 106
	40	10x10x10	1.0	0,01	IR 100
<b>Water drain pipe</b> <b>L = 100 cm</b> Tubo scarico acqua L = 100 cm	50	10x10x10	1.0	0,01	IR 101



# GENERAL SALES TERMS AND CONDITIONS

## TERMINI E CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

**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. Any contract concluded between INOXTREND and the customer including these General Terms shall be governed by Italian law, excluding conflict-of-law rules and Vienna Convention on International Sale of Goods 1980. For any disputes arising from or related to these General Conditions and or to sales of goods by INOXTREND the Court of INOXTREND's legal seat shall have exclusive jurisdiction. INOXTREND insofar as leader of the legal action reserves the right to shift the jurisdiction to other law courts. Note: INOXTREND declines any responsibility for inaccuracies contained in this price list.

### 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.

**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.com



Inoxtrend Srl  
Via Serenissima, 1  
31025 Santa Lucia di Piave (TV)  
Italy  
tel: 0438 456990

Una società  **SOME C**  
GRUPPO  
QUALITÀ COSTRUTTIVA ITALIANA

**SOME C SpA (EXM ticker: SOM) consists of a group of companies, specialized in the engineering, design and execution of turnkey naval and civil construction projects, in three project sectors: engineered systems of naval architecture and building façades, professional kitchen systems and products, design and creation of bespoke interiors. SOME C group companies are credited on Tier 1 Suppliers lists of the main shipyards and building companies in the world and quality, safety and ESG sustainability certified. SOME C means Italian construction quality. www.somecgruppo.com**

SOME C SpA (EXM ticker: SOM) è un gruppo di società specializzate nell'ingegnerizzazione, progettazione e realizzazione di progetti costruttivi chiavi in mano in ambito navale e civile, in tre segmenti di commessa: sistemi ingegnerizzati di architetture navali e facciate civili, sistemi e prodotti di cucine professionali, progettazione e creazione di interiors personalizzati. Le società di SOME C gruppo operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG. SOME C è qualità costruttiva italiana. www.somecgruppo.com

Release date: Rev.1 March 2022 Data di rilascio: Rev.1 Marzo 2022  
Inoxtrend srl reserves the right to make, without prior notice, any changes that may be necessary for the continuous improvement of the product.  
All images used are for illustrative purposes only. Inoxtrend srl si riserva di apportare, senza preavviso, tutte le modifiche che si rendessero necessarie al continuo perfezionamento del prodotto. Tutte le immagini utilizzate hanno scopo esclusivamente illustrativo.