

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



# BAKERY & PASTRY OVENS



# Our field is your vision in the world of bakery



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



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

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





**Desarrollamos su visión en el mundo de la panadería.**

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

***Nuestra работа основана на вашем видении мира хлебопечения.***

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



**BAKERIES**



**PÂTISSERIE SHOPS**



**RESTAURANTS HOTELS**

# Designed for you!

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

***Pensés pour vous !***

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







**SUPERMARKETS**



**CAFÉS**



**SNACK BARS**

### **¡Creados para ti!**

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

### **Созданы именно для вас!**

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



**VENEXIA LINE**

**SQUERO LINE**



# VENEXIA

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

### VENEXIA LINE

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

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

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







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

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

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

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



# VENEXIA

## Precision and simplicity in bakery



Automatic Cooking



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







### **La précision et la simplicité VENEXIA en boulangerie**

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

### **VENEXIA precisión y practicidad en panadería**

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

### **VENEXIA - точное и простое выпекание хлебобулочных изделий**

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

**VENEXIA LINE**



# VENEXIA Cloud Planning, sharing, H

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

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

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

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

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







# ACCP, Maintaining...



RECIPE  
PLATFORM



RECIPE SHARING  
ON MULTIPLE  
DEVICES



CLOUD SERVICE

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

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

**VENEXIA** LINE



**VENEXIA**

# Technology with **special** **and total reliability**



**CORE PROBE  
REGENERATION**

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



**TIMED  
REGENERATION**

*RÉGÉNÉRATION TEMPORISÉE  
REGENERACIÓN  
CRONOMETRADA  
РЕГЕНЕРАЦИЯ ПО ВРЕМЕНИ*



**OVERNIGHT  
BAKING &  
WASHING**

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



**BAKE & HOLD**

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







# programs

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



**AUTOMATIC  
COOL-DOWN**

REFROIDISSEMENT  
AUTOMATIQUE  
ENFRIAMIENTO AUTOMÁTICO  
АВТОМАТИЧЕСКОЕ  
ОХЛАЖДЕНИЕ



**MULTI-LEVEL  
MIX**

MIXTE MULTI-NIVEAUX  
MIXTO MULTINIVEL  
РАЗНЫЕ БЛЮДА НА  
РАЗНЫХ УРОВНЯХ



**SELF CLEANING**

AUTO-NETTOYAGE  
AUTOLIMPIEZA  
САМООЧИСТКА



**RINSING**

RINÇAGE  
ACLARADO  
ОПОЛАСКИВАНИЕ

**VENEXIA** LINE



# SQUERO

## Everything you need with nothing superfluous

## SQUERO LINE

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

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

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

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





### **LÍNEA SQUERO Nada de superfluo y todo indispensable**

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

### **ЛИНЕЙКА SQUERO: Ничего лишнего, только необходимое**

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





# SQUERO

## The smart oven...



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

### **SQUERO Le four Smart ...**

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







Manual cooking



Automatic cooking



Special cycles

### SQUERO ElHorno inteligente...

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

### Смарт-печь SQUERO...

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

**SQUERO** LINE



# SQUERO

## ...complete with everything

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



**MULTI-LEVEL  
COOKING**

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



**REGENERATION**

*RÉGÉNÉRATION*  
*REGENERACIÓN*  
*РЕГЕНЕРАЦИЯ*



**PROOFING**

*FERMENTATION*  
*FERMENTACIÓN*  
*РАССТОЙКА*



**AUTOMATIC  
COOL-DOWN**

*REFROIDISSEMENT  
AUTOMATIQUE*  
*ENFRIAMIENTO AUTOMÁTICO*  
*АВТОМАТИЧЕСКОЕ  
ОХЛАЖДЕНИЕ*







**SELF CLEANING**

**AUTO-NETTOYAGE  
AUTOLIMPIEZA  
САМООЧИСТКА**

**SQUERO LINE**



## SQUERO DIGITAL control



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

### **SQUERO Commande numérique**

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

### **SQUERO control digital**

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

### **Цифровое устройство управления SQUERO**

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







**Temperature selector**  
*Sélecteur de température*  
 Selector de temperatura  
 Селектор температуры



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



**Timer selector**  
*Sélecteur de minuterie*  
 Selector timer  
 Селектор таймера



**Exhaust selector**  
*Sélecteur d'échappement*  
 Selector extracción  
 Селектор отвода пара



**Steam selector**  
*Sélecteur de vapeur*  
 Selector vapor  
 Селектор подачи пара



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



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



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

**SQUERO** LINE



## SQUERO **MANUAL** control



Easy, quick and practical manual control.

### **SQUERO** *Commande manuelle*

*Commande manuelle facile, rapide et pratique.*

### **SQUERO** control manual

Mando electromecánico, sencillo, rápido y práctico.

### **Ручное устройство управления SQUERO**

*Простое, быстрое и удобное ручное устройство управления.*







**Timer selector**  
*Sélecteur de minuterie*  
 Selector timer  
 Селектор таймера



**Temperature selector**  
*Sélecteur de température*  
 Selector de temperatura  
 Селектор температуры



**Steam selector**  
*Sélecteur de vapeur*  
 Selector vapor  
 Селектор подачи пара

**SQUERO** LINE

# CANNAREGIO provers

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

ЛИНЕЙКА РАССТОЕЧНЫХ ШКАФОВ



## Perfect proving **every time**

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

### **Fermentation parfaite à chaque instant**

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

### **Una fermentación siempre perfecta**

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

### **Непреренно безупречная расстойка**

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



**Digital**  
Numérique  
Digital  
Цифровое

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



**Manual**  
Manuelle  
Manual  
Ручное





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



**Temperature selector**  
Sélecteur de température  
Selector de temperatura  
Селектор температуры



**Timer selector**  
Sélecteur de minuterie  
Selector timer  
Селектор таймера



**Humidity selector**  
Sélecteur d'humidité  
Selector de humedad  
Селектор влаги



**Increase button**  
Bouton « augmenter »  
Botón aumentar  
Кнопка увеличения



**Decrease button**  
Bouton « diminuer »  
Botón disminuir  
Кнопка уменьшения



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



**Temperature selector**  
Sélecteur de température  
Selector de temperatura  
Селектор температуры

### Manual control

Commande manuelle - Control manual - Ручное устройство управления



**Temperature selector**  
Sélecteur de température  
Selector de temperatura  
Селектор температуры



**Humidity selector**  
Sélecteur d'humidité  
Selector de humedad  
Селектор влаги

### Digital control

Commande numérique - Control digital - Цифровое устройство управления

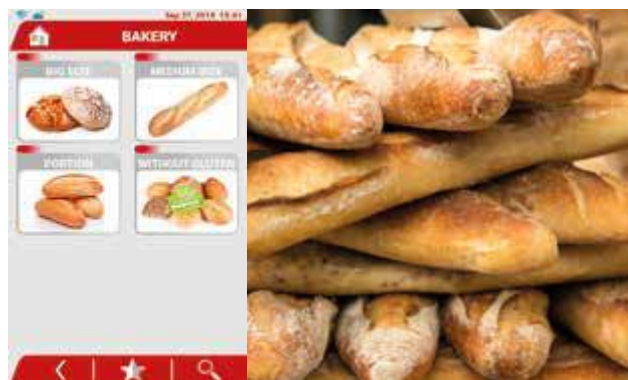
### Manual control with humidity selector

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



## Design

*Design - Diseño - Дизайн*



## Automatic baking and cleaning

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

# The advantages of our ovens

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



## Inverter for motor 10 speed control

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



## Self-cleaning

*Auto-nettoyage - Autolimpieza - Самоочистка*







## Uniform cooking

*Uniformité de cuisson - Uniformidad de cocción  
Равномерное запекание*



## Multi-level cooking

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



## User-oven connectivity

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



## Cloud service

*Service Cloud - Servicio Cloud - Облачный сервис*

**BAKERY & PASTRY OVENS**



# The technology of our ovens

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



## Easy trolley insertion

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







### LED door light

Éclairage LED de la porte  
Luz LED puerta  
Светодиодное освещение дверцы



### Double glass

Double vitrage  
Cristal doble  
Двойное стекло



### Clima Dry system

Clima Dry system  
Clima Dry system  
Clima Dry system



### Reversible ventilation

Ventilation réversible  
Ventilación reversible  
Двунаправленная вентиляция



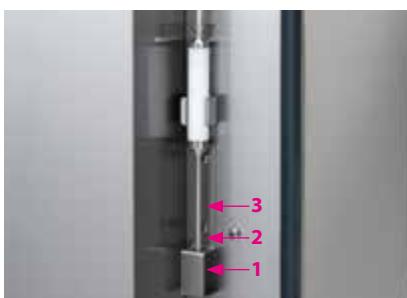
### Direct Steam Injection

Injection directe de vapeur  
Inyección directa de vapor  
Прямая инъекция пара



### Self-cleaning

Auto-nettoyage  
Autolimpieza  
Самоочистка



### 3 point Core Probe

Sonde à cœur 3 points  
Sonda corazón 3 puntos  
Трехточечный термощуп



### WIFI – Cloud

Wi-Fi – Cloud  
WIFI – Cloud  
WIFI – Облако



### USB

USB - USB - USB



### Energy efficiency high-insulation materials

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



### Airflow Diffusion

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



### Heating elements in three sections

Éléments chauffants dans trois sections  
Resistencia en tres secciones  
Трёхсекционное сопротивление

# Perfect cleaning in a short time

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



## **Nettoyage parfait en très peu de temps**

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

## **Limpeza perfecta en poco tiempo**

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

## **Безупречная чистка за короткое время**

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





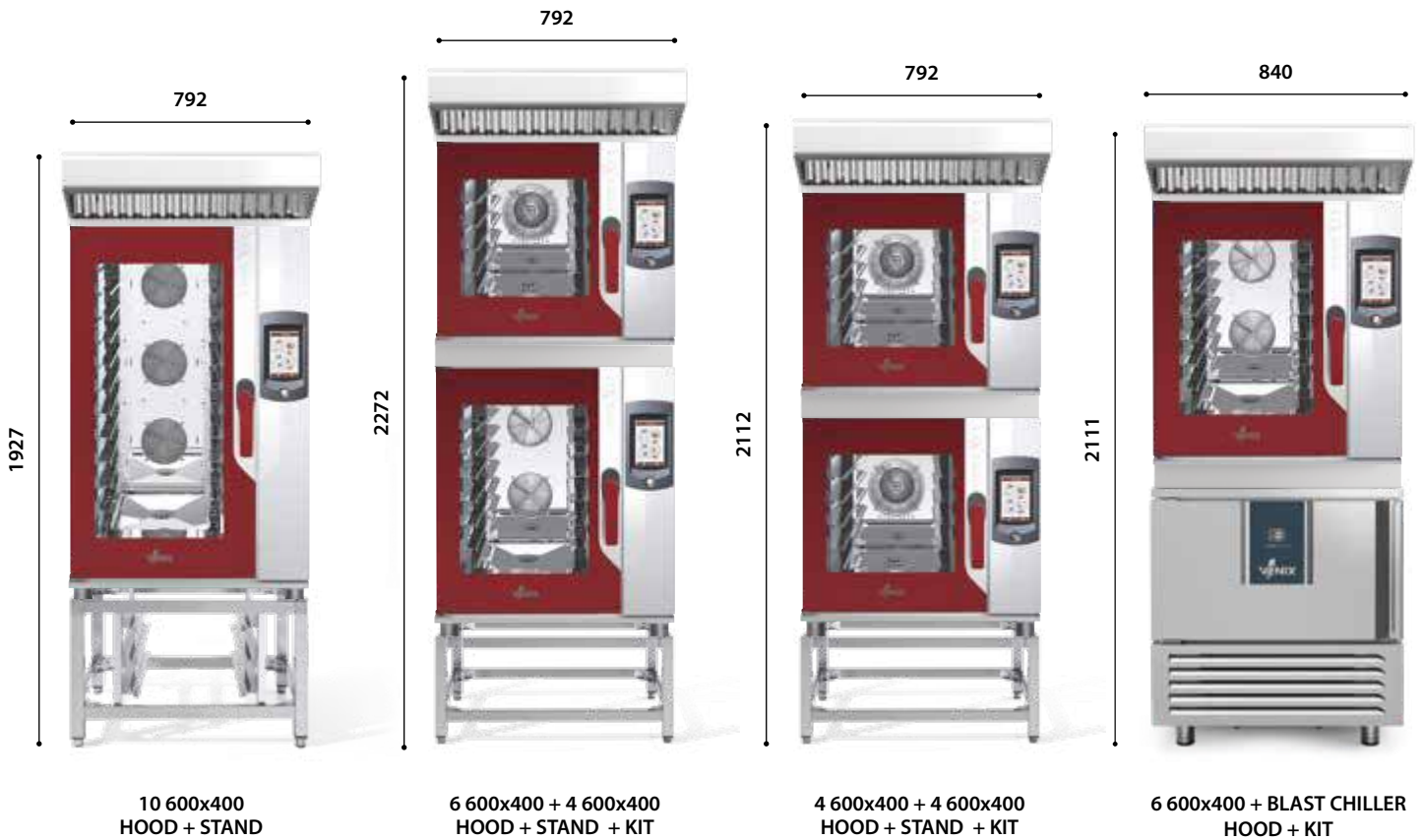


VENIX



VENIX

## BAKERY & PASTRY OVENS - STACKING METHODS



# The **right space** for every need

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

### **À chaque exigence, son bon espace**

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

### **Para cada necesidad el espacio adecuado**

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

### **Любой необходимости нужно пространство**

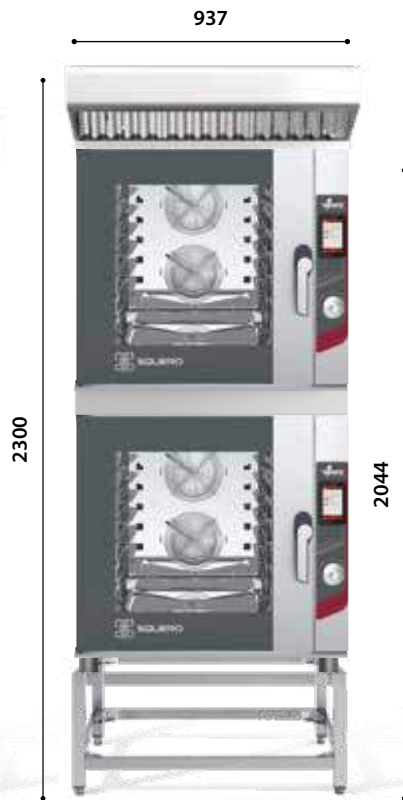
*Доступность универсальных решений для удовлетворения всех требований на рынке.*



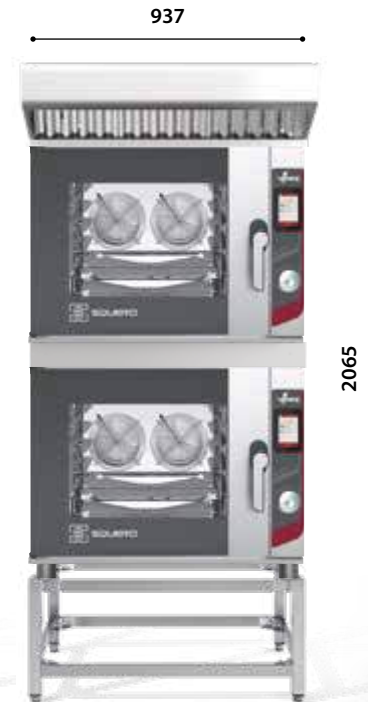




6 600x400 + 4 600x400  
HOOD + STAND + KIT



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



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



6 600x400 + BLAST CHILLER  
HOOD + KIT



10 600x400  
HOOD + PROOFER



6 600x400  
HOOD + PROOFER

## BAKERY & PASTRY OVENS THE RANGE



**VENEXIA**  
San Giorgio



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



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



## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

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

## BAKERY & PASTRY OVENS THE RANGE



# SQUERO

## Squero TOUCH



	SQ16TCC	SQ10TCC
<b>Tray capacity</b> - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	16 600x400 - GN1/1	10 600x400 - GN1/1
<b>Distance between tray</b> - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	80 mm	80 mm
<b>Frequency (Hz)</b> - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50	50
<b>Voltage</b> / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	400V 3N ~	400V 3N~/ 230V 3~
<b>Power (kW)</b> - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	28,5	15,7
<b>Oven size (WxDxH mm)</b> - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxExH (mm) - <i>Размеры печи ШxДxВ, мм</i>	1091 x 938 x 1900	937 X 827 X 1211
<b>Max cooking temperature</b> - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	260°C
<b>Oven weight (kg)</b> - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	310	153



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



## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

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

## BAKERY & PASTRY OVENS THE RANGE



### SQUERO

#### Squero DIGITAL



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

\*Automatic clean system integrated

\*Modél avec système de lavage automatique intégré

\*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

\*Модель со встроенной системой самоочистки



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



## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

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

## BAKERY & PASTRY OVENS THE RANGE



# SQUERO

## Squero MANUAL



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

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



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



## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

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

# GAS OVENS LINE

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



Santa Croce TOUCH



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

\*Automatic clean system integrated

\*Modél avec système de lavage automatique intégré

\*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

\*Модель со встроенной системой самоочистки



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



## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

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

# GAS OVENS LINE

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



Santa Croce MANUAL



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

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



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



## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

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

# PROVER LINE

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



## Cannaregio



CA7912DH

CA7912MH

**Model suitable for oven** - *Modèle adapté pour fours*  
Modelo apto para horno - *Модель подходит для печи*

SG04TC - SG06TC - SG10TC

**Tray capacity** - *Capacité des plaques*  
Capacidad bandejas - *Вместимость лотков*

12 600x400 - GN 1/1

12 600x400 - GN 1/1

**Distance between tray** - *Distance entre les plaques*  
Distancia entre bandeja - *Расстояние между лотками*

75 mm

75 mm

**Frequency (Hz)** - *Fréquence (Hz)*  
Frecuencia (Hz) - *Частота, Гц*

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

**Voltage** / *Tension* / *Tensión* / *Напряжение*

230

230

**Power (kW)** - *Puissance (kW)*  
Potencia (kW) - *Мощность, кВт*

2.4 kW

2.4 kW

**Prover size (WxDxH mm)** - *Dimensions du four (L x P x H mm)*  
Medidas horno AxFxH (mm) - *Размеры печи ШxДxВ, мм*

792 x 893 x 706

792 x 903 x 706

**Max cooking temperature** - *Température de cuisson maxi*  
Temperatura máx. de cocción - *Макс. температура готовки*

60°C

60°C

**Prover weight (kg)** - *Poids du four (kg)*  
Peso del horno (kg) - *Вес печи, кг*

62

62



CA9308DH

CA9308MH

**Model suitable for oven** - *Modèle adapté pour fours*  
Modelo apto para horno - *Модель подходит для печи*

SQ04TCC - SQ04D00/DOC\* - SQ04M00/MVO\* - SQ06TCC - SQ06D00/DOC\*  
SQ06M00/MVO\* - SQ10TCC - SQ10D00/DOC\* - SQ10M00/MVO\*

**Tray capacity** - *Capacité des plaques*  
Capacidad bandejas - *Вместимость лотков*

8 600x400 - GN 1/1

8 600x400 - GN 1/1

**Distance between tray** - *Distance entre les plaques*  
Distancia entre bandeja - *Расстояние между лотками*

75 mm

75 mm

**Frequency (Hz)** - *Fréquence (Hz)*  
Frecuencia (Hz) - *Частота, Гц*

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

**Voltage** / *Tension* / *Tensión* / *Напряжение*

230

230

**Power (kW)** - *Puissance (kW)*  
Potencia (kW) - *Мощность, кВт*

2.4 kW

2.4 kW

**Prover size (WxDxH mm)** - *Dimensions du four (L x P x H mm)*  
Medidas horno AxFxH (mm) - *Размеры печи ШxДxВ, мм*

935 x 803 x 867

935 x 813 x 867

**Max cooking temperature** - *Température de cuisson maxi*  
Temperatura máx. de cocción - *Макс. температура готовки*

60°C

60°C

**Prover weight (kg)** - *Poids du four (kg)*  
Peso del horno (kg) - *Вес печи, кг*

63

63



**CA9312DH**

**CA9312MH**

**CA9312M0**

SQ04TCC - SQ04D00/DOC\* - SQ04M00/MVO\* - SQ06TCC - SQ06D00/DOC\* - SQ06M00/MVO\*  
 SQ10TCC - SQ10D00/DOC\* - SQ10M00/MVO\*

12 600x400 - GN 1/1

12 600x400 - GN 1/1

12 600x400 - GN 1/1

75 mm

75 mm

75 mm

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

230

230

230

2.4 kW

2.4 kW

2.4 kW

935 x 893 x 706

935 x 903 x 706

935 x 903 x 706

60°C

60°C

60°C

65

65

65



**CA9308M0**

8 600x400 - GN 1/1

75 mm

50 / 60 Hz

230

2.4 kW

935 x 813 x 867

60°C

63



# POVEGLIA hoods

HOTTES POVEGLIA - CAMPANAS POVEGLIA - ВЫТЯЖКИ POVEGLIA

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

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



**H20**

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



**H10TCW**



**H10TC**



**H10SQ**

<b>Model suitable for oven</b> <i>Modèle adapté pour fours</i> Modelo apto para horno <i>Модель подходит для печи</i>	SG10TC - SG06TC - SG04TC	SQ010TCC - SQ10D00 - SQ10D0C SQ10M00 - SQ10MV0 - SQ06TCC SQ06D00 - SQ06D0C - SQ06M00 SQ06MV0 - SQ04TCC - SQ04D00 SQ04D0C - SQ04M00 - SQ04MV0
<b>Description - Description</b> <i>Descripción - Описание</i>	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD <i>HOTTE À CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE</i> CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE <i>КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ</i>	
<b>Condensing system / Système de condensation</b> <i>Sistema de condensación / Система конденсации</i>	WATER / EAU / AGUA <i>ВОДА</i>	AIR / AIR / AIRE <i>ВОЗДУХ</i>
<b>Outside dim. WxDxH</b> <i>Dimensions extérieures L x P x H</i> Medida exterior AxFxH <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	792X997X317 mm	792X991X317 mm
<b>Power - Puissance - Potencia - Мощность</b>	0,3 kW	0,3 kW
<b>Voltage / Frequency - Tension / Fréquence</b> <i>Tensión / Frecuencia - Напряжение / Частота</i>	230 V / 1N - 50 / 60 Hz	230 V / 1N - 50 / 60 Hz
<b>Standard equipment</b> <i>Équipement standard</i> Equipamiento estándar <i>Серийная оснастка</i>	2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds <i>2 filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction</i> 2 filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables -2 velocidades de extracción <i>2 съёмных и моющихся жироплавляющих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель</i>	

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

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



# Stands

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



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



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





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

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



## Stands GAS LINE

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



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

# Grills & Trays

GRILLES ET PLAQUES - REJILLAS Y BANDEJAS - РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ



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



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



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



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



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



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



TRAY - PLAQUE  
BANDEJA - TRAY

SG16TC

SG10TC

SG06TC

SG04TC

Cooking time  
Temps de cuisson  
Tiempo de Cocción  
Время приготовления

pcs - pcs - pcs - um.

MIN/MIN / MIN/ МИН



80

50

30

20

18

**PT10 BAGUETTE**



640

400

240

160

14

**PT12 CHOUX BUN**



720

450

270

180

20

**PT13 FOCACCIA**



240

150

90

60

18

**PT14 CROISSANT**



560

350

210

140

12

**PT15 BISCUITS**

# Accessories for ovens

ACCESSOIRES POUR FOURS - ACCESORIOS PARA HORNOS - АКЦЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

ACCESSORIES 



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



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



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

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



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



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

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

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

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





# Accessories for ovens

ACCESSOIRES POUR FOURS - ACCESORIOS PARA HORNOS - АКЦЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

ACCESSORIES 



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



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



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



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



**S1** SHOWER KIT  
*KIT DOUCHETTE*  
KIT DUCHA  
КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ



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



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



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



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

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

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

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

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

— Remo di Piva —



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

- Remo di Prova -



www.venix.it

28 piedi

