

04

Range // Gamma // Gama // Gamme // Range

**CONVECTION AND COMBINATION OVENS
FORNI A CONVEZIONE E MISTI
FOURS CONVECTION ET MIXTES
KONVEKTIONSÖFEN UND KOMBIDÄMPFER
HORNOS DE CONVECCIÒN Y MIXTOS**



04.1

Range // Gamma // Gama // Gamme // Range

Convection and Combination Ovens M1
Forni a convezione e misti M1
Fours Convection et Mixtes M1
Konvektionsöfen und Kombidämpfer M1
Hornos de Convección y Mixtos M1



Features

*// Caratteristiche
// Fonctionnalités
// Eigenschaften
// Características*



ENG The MI Mareno oven range includes models to suit all catering needs. Gas or electric, the standard models are available in a direct steam configuration. Should you wish to opt for the boiler, it is available as an accessory and must be requested when ordering. It cannot be installed later. All MI ovens are also connectable to the Connecty. Cloud network, which is free of charge and allows you to create new recipes, develop new cooking programmes and then download them directly from the cloud to your MI oven. You can also download Haccp data and run diagnostics. In addition, you can synchronise data, programmes and recipes across multiple appliances installed even thousands of kilometres away. Ideal for hotel chains, QSR, GDO.

ITA La gamma di forni MI Mareno comprende modelli adatti a tutte le esigenze ristorative. Gas o elettrici, i modelli standard sono disponibili nella configurazione a vapore diretto. Qualora si volesse optare per il boiler, è disponibile come accessorio e dovrà essere richiesto al momento dell'ordine. Non potrà essere installato in seguito. Tutti i forni MI sono inoltre connettabili alla rete Connecty.Cloud, gratuita e che permette di creare nuove ricette, elaborare nuovi programmi di cottura da scaricare poi direttamente dal cloud sul tuo forno MI. È inoltre possibile scaricare i dati Haccp ed effettuare la diagnostica di funzionamento. Inoltre è possibile sincronizzare dati, programmi e ricette su più apparecchiature installate anche a migliaia di chilometri di distanza. Ideale per catene alberghiere, QSR, GDO.

FRA La gamme de fours MI Mareno comprend des modèles qui répondent à tous les besoins de la restauration. Au gaz ou à l'électricité, les modèles standard sont disponibles en configuration vapeur directe. Si vous souhaitez opter pour la chaudière, celle-ci est disponible en tant qu'accessoire et doit être demandée lors de la commande. Elle ne peut pas être installée ultérieurement. Tous les fours MI sont également connectables au réseau Connecty.Cloud, qui est gratuit et vous permet de créer de nouvelles recettes, de développer de nouveaux programmes de cuisson et de les télécharger directement depuis le cloud sur votre four MI. Vous pouvez également télécharger des données Haccp et effectuer des diagnostics. En outre, vous pouvez synchroniser les données, les programmes et les recettes sur plusieurs appareils installés même à des milliers de kilomètres de distance. Idéal pour les chaînes hôtelières, QSR, GDO.

DEU Die Ofenreihe MI Mareno umfasst Modelle, die allen Anforderungen der Gastronomie gerecht werden. Gas oder elektrisch, die Standardmodelle sind in einer Direktdampfkonfiguration erhältlich. Wenn Sie sich für den Boiler entscheiden, ist dieser als Zubehör erhältlich und muss bei der Bestellung angefordert werden. Er kann nicht nachträglich eingebaut werden. Alle MI-Kombidämpfer können auch an das kostenlose Connecty.Cloud-Netzwerk angeschlossen werden, das es Ihnen ermöglicht, neue Rezepte zu erstellen, neue Garprogramme zu entwickeln und diese dann direkt aus der Cloud auf Ihren MI-Kombidämpfer herunterzuladen. Sie können auch Haccp-Daten herunterladen und Diagnosen durchführen. Darüber hinaus können Sie Daten, Programme und Rezepte über mehrere Geräte hinweg synchronisieren, selbst wenn diese Tausende von Kilometern entfernt sind. Ideal für Hotelketten, QSR, Supermärkte.

ESP La gama de hornos MI Mareno incluye modelos que se adaptan a todas las necesidades de restauración. De gas o eléctricos, los modelos estándar están disponibles en configuración de vapor directo. Si desea optar por la caldera, está disponible como accesorio y debe solicitarse al realizar el pedido. No puede instalarse posteriormente. Todos los hornos MI también pueden conectarse a la red Connecty.Cloud, que es gratuita y le permite crear nuevas recetas, desarrollar nuevos programas de cocción y descargarlos directamente desde la nube a su horno MI. También puede descargar datos Haccp y ejecutar diagnósticos. Además, puede sincronizar datos, programas y recetas entre varios aparatos instalados incluso a miles de kilómetros de distancia. Ideal para cadenas hoteleras, QSR, GDO.

M1

ENG

COOKING MODE

- AC (Automatic Cooking) system for Italian and international recipes, an automatic cooking program with a photographic representation of the dish.
- Manual mode with three cooking modes and instant start: convection from 30°C to 270°C, steam from 30°C to 130°C, combination convection + steam from 30°C to 270°C.
- Preheating up to 300°C.
- Multicooking Mode - Possibility to cook different foods simultaneously with different cooking times.
- Klima Smart - System that automatically manages the perfect climate in the cooking chamber.
- AT Smoker (optional), with external smoker.

CONNECTIVITY TO CONNECTY.CLOUD - WI-FI or ETHERNET

- Access to Connecty.cloud is guaranteed by the Cloud connection.
- Recipe creation with illustrative photo.
- Direct access to recipe database.
- Synchronisation of ovens connected to the same account.
- Continuous HACCP monitoring even by remote through the Connecty.cloud portal.
- Remote diagnostics via the Connecty.cloud portal.

OPERATION

- Automatic (AC) "one touch" cooking.
- Organisation of recipes into categories with preview.
- Smart recognition of recipes arranged in multilevel folders.
- 7" LCD high-definition capacitive colour screen with "Touch" functions.
- Cool Down function for the rapid fan-cooling of the cooking chamber.
- Automatic resumption of cooking in case of a power failure.
- User interface with a choice of 6 languages.
- MI has 95 available recipes. Each recipe has been tested to guarantee best results.
- Possibility to view and modify the recipe at any time.

CONTROL MECHANISMS

- Autoreverse (automatic reversal of fan rotation) for perfectly even cooking.
- Parallel control of chamber and core temperature.
- Easy access to programmable user parameters to customise the appliance settings.
- Possibility to choose up to 6 fan speeds. For special cooking methods, an intermittent speed can be used.
- Temperature control at the product core using probe with 4 detection points.
- USB port to download HACCP data, update software and upload/download cooking programs.
- Possibility to set automatic oven shutdown at the end of the automatic wash program.
- User profile block (specific function for Quick Service Restaurants).
- Service Program.
- Energy-efficient LED lighting for cooking chamber. Optimal visibility in all points of the cooking chamber. Neutral light that doesn't alter the original colours of the product.

CONSTRUCTION

- Cooking chamber in 1 mm thick 18/10 AISI 304 stainless steel with long fully rounded edges for best air flow and easier cleaning.
- Perfectly smooth, watertight chamber.
- Door with rear ventilated double tempered glass with air chamber and interior heat-reflecting glass for less heat radiation towards the operator and greater efficiency.
- Internal glass that opens out for easy cleaning and maintenance.
- Deflector that can be opened for easy cleaning of the fan compartment.
- Under-door drip tray to collect condensation and convey it directly to the drain, even with the door open.
- Compact brushless magnetic drive motors.
- Solid state relay for power optimisation and modulation.
- Cooling system for forced ventilation electronics, with stainless steel micro-expanded mesh protective filter, easy to remove and dishwasher-safe.

Electric operation

- Cooking chamber heating system with sheathed heating elements in INCOLOY 800 stainless steel.

Gas operation

- Indirect gas-fired cooking chamber heating system with high efficiency air-blown modulating flame premix burners.
- Automatic burner ignition with high-frequency electronic discharge generator.
- Electronic flame control and self-diagnosis device with automatic re-ignition.

DIRECT STEAM GENERATION

- Direct steam generation system for cooking chamber, with water injection directly on the fan and spraying on the heating elements. Advantage: immediate availability of steam in the cooking chamber.

INDIRECT STEAM GENERATION

- High-performance fully insulated steam generator in AISI 304 stainless steel (electric models).
- Steam generator heating with sheathed heating elements in INCOLOY 800 stainless steel.
- Highly insulated steam generator in AISI 316 stainless steel (gas models).
- Indirect gas-fired steam generator heating system with high efficiency air-blown modulating flame burners (gas models).
- Automatic preheating of water in the steam generator.
- Draining and automatic daily washing of the steam generator, with water temperature below 60°C.
- Automatic alert for descaling of the steam generator.
- CALOUT anti-limescale system supplied standard, which prevents the formation and build-up of limescale in the steam generator.

SAFETY DEVICES

- Cooking chamber temperature limiter.
- Safety device against overpressure and negative pressure in the cooking chamber.
- Motor thermal cut-off.
- Door open/closed electronic sensor.
- Electronic control for "no water" alert.
- Self-diagnosis with smart error viewing.
- Ventilated component cooling system with electronically controlled overtemperature display.
- Flame detection electronic sensor that interrupts the gas flow if the burner flame is accidentally switched off.
- Safety pressure switch for "no gas" alert.
- Compliant with Italian and international standards for safe operation if used without being monitored by an operator.
- Maximum last tray shelf height 160 cm. (For countertop models using the special support).
- In case of a power failure during washing, hygiene is always guaranteed insofar as the washing cycle is automatically resumed.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Automatic washing cycle. Separate detergent container with automatic dosing.
- CALOUT anti-limescale system that prevents the formation and build-up of limescale in the steam generator (for model with steam generator).
- Separate container and automatic anti-limescale dosing.
- 7 automatic washing programs, without the need for an operator to be present after start-up: Manual - Rinse - Soft - Eco - Hard - Hard Plus - Grill.
- Manual washing system with externally-connected hand shower (optional).
- Easy external cleaning thanks to the stainless steel and glass surfaces, and a water protection rating of IPX4 (countertop model) or IPX5 (floor-standing models).

INSTALLATION & ENVIRONMENT

- 100% recyclable packaging.
- 90% recyclability rate.
- Quality ISO 9001 / Safety ISO 45001 / Environment ISO 14001 certification.
- Operation without adding the water softener and descaler (model with steam generator).

M1

ITA

MODALITÀ DI COTTURA

- AC (Automatic Cooking) sistema automatico di cottura per ricette italiane e internazionali, programma di cottura automatico e presentazione fotografica del piatto.
- Modalità manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 270°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 270°C.
- Preriscaldamento fino a 300°C.
- Modalità Multicooking - Possibilità di cuocere contemporaneamente cibi diversi con tempi di cottura differenti.
- Clima Smart - Sistema che gestisce automaticamente il perfetto clima in camera di cottura.
- AT Smoker (optional), con affumicatore esterno.

CONNETTIVITA' AL CONNECTY.CLOUD - WI-FI O ETHERNET

- Grazie all'accesso al Cloud, si può accedere a Connecty.cloud.
- Creazione ricette con foto illustrativa.
- Accesso diretto al database di ricette.
- Sincronizzazione dei forni collegati al medesimo account.
- Monitoraggio HACCP continuo anche da remoto tramite portale Connecty.cloud.
- Diagnosi remota tramite portale Connecty.cloud.

UTILIZZO

- Avvio di una cottura automatica (AC) "one touch".
- Organizzazione delle ricette in categorie con pre-view.
- Riconoscimento intelligente delle ricette nelle cartelle multilivello.
- Schermo a colori da 7 pollici LCD capacitivo ad alta definizione, con scelta funzioni "Touch Screen".
- Funzione Cool Down per il raffreddamento rapido della camera di cottura tramite ventola.
- Riavvio automatico della cottura nel caso sia avvenuta l'interruzione dell'alimentazione elettrica.
- Interfaccia utente con possibilità di scelta fino a 6 lingue.
- In M1 sono disponibili 95 ricette. Ogni ricetta è stata testata per garantire un ottimale risultato.
- Possibilità in qualsiasi momento di visualizzare e modificare la ricetta.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore.
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare i setting dell'apparecchiatura.
- Possibilità di scegliere fino a 6 velocità di ventilazione. Per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza.
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione.
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.
- Possibilità di impostare lo spegnimento del forno al termine del programma di lavaggio automatico.
- Blocco profilo utente (funzione specifica per Quick Service Restaurant).
- Programma di Service.
- Illuminazione camera di cottura a led a basso consumo. Visibilità ottimale in tutti i punti della camera di cottura. Luce neutra che non altera i colori originali del prodotto.

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm stampata, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per un ottimale flusso d'aria e una più facile pulizia.
- Camera perfettamente liscia e a tenuta stagna.
- Porta con doppio vetro temperato retroventilato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile pulizia e manutenzione.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta.
- Motori compatti a trascinamento magnetico brushless (senza spazzole).
- Relè allo stato solido per ottimizzazione e modulazione della potenza.
- Sistema di raffreddamento dell'elettronica a ventilazione forzata con filtro di protezione in acciaio inox a rete microstirata, facilmente asportabile e lavabile anche in lavastoviglie.

Funzionamento elettrico

- Sistema di riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox INCOLOY 800.

Funzionamento a gas

- Sistema riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto con bruciatori premiscelati a fiamma modulante ad aria soffiata, ad alto rendimento.
- Accensione bruciatori automatica con generatore elettronico di scarica ad alta frequenza.
- Controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione.

GENERAZIONE VAPORE DIRETTO

- Sistema di generazione del vapore di tipo diretto in camera di cottura tramite iniezione d'acqua direttamente sul ventilatore e nebulizzazione sugli elementi riscaldanti. Vantaggio: disponibilità immediata di vapore in camera di cottura.

GENERAZIONE VAPORE INDIRETTO

- Generatore di vapore ad alto rendimento in acciaio inox AISI 304 e elevato isolamento termico (modelli elettrici).
- Riscaldamento generatore di vapore tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox INCOLOY 800.
- Generatore di vapore in acciaio inox AISI 316 ad alto isolamento termico (modelli a gas).
- Sistema di riscaldamento del generatore di vapore a gas di tipo indiretto con bruciatori a fiamma modulante ad aria soffiata ad alto rendimento (modelli a gas).
- Preriscaldamento automatico acqua nel generatore di vapore.
- Scarico e lavaggio automatico giornaliero del generatore di vapore, con temperatura dell'acqua al di sotto dei 60°C.
- Segnalazione automatica per disincrostazione del generatore di vapore.
- Sistema anticalcare CALOUT di serie che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel generatore di vapore.

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Limitatore temperatura di sicurezza camera di cottura.
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura.
- Termico di sicurezza motore.
- Sensore a controllo elettronico apertura/chiusura porta.
- Controllo elettronico per segnalazione mancanza acqua.
- Autodiagnosi con visualizzazione intelligente delle anomalie.
- Sistema di raffreddamento dei componenti ventilato, con visualizzazione a controllo elettronico della sovratemperatura.
- Dispositivo elettronico di controllo rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori.
- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas.
- Conforme agli standard nazionali ed internazionali per il funzionamento in sicurezza in caso di utilizzo senza presidio diretto da parte dell'operatore.
- Altezza massima ripiano ultima teglia 160 cm. (Per i modelli da banco utilizzando il supporto specifico).
- Nel caso di interruzione dell'alimentazione elettrica durante il lavaggio, l'igiene è sempre garantita in quanto il ciclo di lavaggio si riavvia in automatico.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Sistema di lavaggio automatico. Contenitore separato del detergente con dosaggio automatico.
- Sistema anticalcare CALOUT che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel generatore di vapore (per modello con generatore di vapore).
- Contenitore separato e dosaggio automatico anticalcare.
- 7 programmi di lavaggio automatico, senza necessità della presenza dell'operatore dopo l'avvio: Manuale - Risciacquo - Soft - Eco - Hard - Hard Plus - Grill.
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta esterna (optional).
- Facile pulizia esterna grazie a superfici in acciaio inox e vetro, e alla classe di protezione contro i getti d'acqua IPX4 (modelli da banco) e IPX5 (modelli a pavimento).

INSTALLAZIONE E AMBIENTE

- Imballo riciclabile al 100%.
- Percentuale riciclo del prodotto 90%.
- Certificazione Qualità ISO 9001 / Sicurezza ISO 45001 / Ambiente ISO 14001.
- Funzionamento senza l'aggiunta dell'addolcitore d'acqua e decalcificazione (modello con generatore di vapore).

M1

FRA

MÉTHODE DE CUISSON

- AC (Automatic Cooking) système automatique de cuisson pour recettes italiennes et internationales, programme de cuisson automatique et présentation photographique du plat.
- Modalité manuelle avec trois modes de cuisson à démarrage immédiat : convection de 30 °C à 270 °C, vapeur de 30 °C à 130 °C, mixte convection + vapeur de 30 °C à 270 °C.
- Préchauffage jusqu'à 300 °C.
- Mode Multicooking - Possibilité de cuire simultanément des aliments différents avec des temps de cuisson différés.
- Climat Smart - Système qui gère automatiquement l'ambiance parfaite dans la chambre de cuisson.
- AT Smoker (en option), avec fumoir externe.

CONNECTIVITÉ AU CONNECTY.CLOUD - WI-FI OU ETHERNET

- Le Cloud donne accès à Connecty.cloud.
- Création de recettes avec photo de présentation.
- Accès direct à la base de données des recettes.
- Synchronisation des fours connectés au même compte.
- Contrôle HACCP continu même à distance à travers le portail Connecty.cloud.
- Diagnostic à distance à travers le portail Connecty.cloud.

UTILISATION

- Démarrage d'une cuisson automatique (AC) « one touch ».
- Organisation des recettes en catégories avec aperçu.
- Reconnaissance intelligente des recettes dans les dossiers multiniveaux.
- Écran couleur de 7 pouces LCD-TFT, haute définition, capacitif, avec sélection des fonctions tactiles.
- Fonction Cool Down pour le refroidissement rapide de la chambre de cuisson par ventilateur.
- Redémarrage automatique de la cuisson en cas de coupure de l'alimentation électrique.
- Interface utilisateur en 6 langues.
- 95 recettes sont disponibles dans M1. Chaque recette a été testée pour garantir un résultat optimal.
- Possibilité à tout moment de visualiser et modifier la recette.

ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE

- Autoreverse (inversion automatique de la turbine) pour une parfaite uniformité de cuisson.
- Contrôle parallèle de la température de la chambre et à cœur.
- Accès simplifié aux paramètres d'utilisateur, pour personnaliser les réglages de l'appareil.
- Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation. Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières.
- Contrôle de la température au cœur du produit par sonde à 4 points de détection.
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, mettre à jour le logiciel et charger/télécharger des programmes de cuisson.
- Possibilité de programmer l'extinction du four à la fin du programme de lavage automatique.
- Blocage profil utilisateur (fonction spécifique pour Quick Service Restaurant).
- Programme de Maintenance.
- Éclairage de la chambre de cuisson à LED basse consommation. Visibilité optimale et intégrale de la chambre de cuisson. Lumière neutre qui n'altère pas les couleurs d'origine du produit.

CONSTRUCTION

- Chambre de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304, d'1 mm d'épaisseur, moulée, avec des bords arrondis à grand rayon pour un flux d'air optimal et un nettoyage plus facile.
- Chambre parfaitement lisse et étanche.
- Porte avec double verre trempé ventilé à l'arrière, avec entrefer et verre interne réfléchissant la chaleur pour moins de rayonnement thermique vers l'opérateur et une plus grande efficacité.
- Verre intérieur avec ouverture rabattable pour faciliter le nettoyage et l'entretien.
- Défecteur ouvrable sur charnière pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur.
- Bac qui récupère la condensation de la porte et l'oriente directement vers l'évacuation, même quand la porte est ouverte.
- Moteurs compacts à entraînement magnétique sans balais.
- Relais d'état solide pour l'optimisation et la modulation de la puissance.
- Système de refroidissement de l'électronique à ventilation forcée avec filtre de protection en maille micro-étrée en acier inox, facilement démontable et lavable au lave-vaisselle.

Fonctionnement électrique

- Chauffage de la chambre de cuisson au moyen de résistances électriques blindées

en acier inox INCOLOY 800.

Fonctionnement à gaz.

- Système de chauffage indirect de la chambre de cuisson à gaz avec brûleurs à prémélange, flamme modulante et air soufflé, à haut rendement.
- Allumage automatique du brûleur avec générateur de décharge électronique à haute fréquence.
- Dispositif électronique de contrôle de la flamme et de diagnostic automatique avec réinitialisation automatique de l'allumage.

GÉNÉRATION VAPEUR DIRECTE

- Système de génération directe de vapeur dans la chambre de cuisson par injection d'eau, directement sur le ventilateur et nébulisation sur les résistances. Avantage : disponibilité immédiate de la vapeur dans la chambre de cuisson.

GÉNÉRATION VAPEUR INDIRECTE

- Générateur de vapeur en acier inox AISI 304 à haut rendement et isolation thermique élevée (modèles électriques).
- Chauffage du générateur de vapeur au moyen de résistances électriques en acier inox blindées INCOLOY 800.
- Générateur de vapeur en acier inox AISI 316 à isolation thermique élevée (modèles gaz).
- Système de chauffage indirect du générateur de vapeur à gaz avec brûleurs à flamme modulante et air soufflé, à haut rendement (modèles gaz).
- Préchauffage automatique de l'eau dans le générateur de vapeur.
- Vidange et rinçage automatiques quotidiens du générateur de vapeur, avec une température de l'eau inférieure à 60 °C.
- Signalisation automatique pour le démarrage du générateur de vapeur.
- Système anticalcaire CALOUT de série qui empêche la formation et l'accumulation de calcaire dans le générateur de vapeur.

ÉQUIPEMENTS DE SÉCURITÉ

- Limiteur de température de sécurité de la chambre de cuisson.
- Dispositif de sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson.
- Disjoncteur thermique de sécurité du moteur.
- Capteur d'ouverture/fermeture de porte à commande électronique.
- Commande électronique de signalisation du manque d'eau.
- Autodiagnostic avec affichage intelligent des anomalies.
- Système de refroidissement ventilé des composants, avec affichage à commande électronique de la surchauffe.
- Dispositif de contrôle électronique de détection de flamme qui interrompt le flux de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme des brûleurs.
- Pressostat de sécurité signalant le manque de gaz.
- Conforme aux normes nationales et internationales pour un fonctionnement sûr en cas d'utilisation sans surveillance directe de l'opérateur.
- Hauteur max du dernier plateau 160 cm. (Pour les modèles de table utilisant le support spécifique).
- En cas de panne de courant pendant le lavage, l'hygiène est toujours garantie car le cycle de lavage redémarre automatiquement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Système de lavage automatique. Récipient séparé du détergent avec dosage automatique.
- Système anticalcaire CALOUT qui prévient la formation et l'accumulation de calcaire dans le générateur de vapeur (pour modèle avec générateur de vapeur).
- Récipient séparé et dosage automatique anticalcaire.
- 7 programmes de lavage automatique, sans besoin de la présence de l'opérateur après le démarrage : Manuel - Rinçage - Soft - Eco - Hard - Hard Plus - Grill.
- Système de lavage manuel avec douchette externe (en option).
- Nettoyage extérieur facile grâce à des surfaces en inox et en verre, et à la classe de protection contre les jets d'eau IPX4 (modèles à poser) et IPX5 (modèles au sol).

INSTALLATION ET ENVIRONNEMENT

- Emballage 100 % recyclable.
- Pourcentage de recyclage du produit 90%.
- Certification Qualité ISO 9001 / Sécurité ISO 45001 / Environnement ISO 14001.
- Fonctionnement sans ajout de l'adoucisseur d'eau et de démarrage (modèle avec générateur de vapeur).

M1

DEU

GARARTEN

- AC (Automatic Cooking) automatisches Garsystem für italienische und internationale Rezepte, automatisches Garprogramm und fotografische Darstellung des Gerichts.
- Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 270°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 270°C.
- Vorheizen bis zu 300°C.
- Modus Multicooking - Möglichkeit des gleichzeitigen Garens von verschiedenen Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten.
- Klima Smart - System, das automatisch das perfekte Klima in der Garkammer verwaltet.
- AT Smoker (optional), mit externer Räuchervorrichtung.

KONNEKTIVITÄT ZU CONNECTY.CLOUD - WI-FI ODER ETHERNET

- Dank des Zugangs zu der Cloud hat man Zugriff auf Connecty.cloud.
- Erstellung von Rezepten mit veranschaulichendem Foto.
- Direkter Zugang zur Rezeptdatenbank.
- Synchronisierung der Öfen, die mit demselben Konto verbunden sind.
- Kontinuierliche HACCP-Überwachung, auch aus der Ferne über das Portal Connecty.cloud.
- Ferndiagnose über Portal Connecty.cloud.

FUNKTIONSWEISE

- Start eines automatischen Garvorgangs (AC) "one touch".
- Anordnung der Rezepte in Kategorien mit Vorschau.
- Intelligente Wiedererkennung der Rezepte in Ordern mit Unterordnern.
- Kapazitiver 7" LCD- TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und "Touchscreen"-Funktionen.
- Funktion Cool Down zur schnellen Abkühlung der Garkammer mittels Ventilator.
- Automatischer Neustart des Garvorgangs bei Unterbrechung der Stromversorgung.
- Benutzerschnittstelle mit Auswahl von bis zu 6 Sprachen.
- In M1 sind 95 Rezepte verfügbar. Jedes Rezept wurde getestet, um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten.
- Möglichkeit, das Rezept jederzeit zu visualisieren und zu ändern.

AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung.
- Parallele Temperaturkontrolle in der Kammer und am Kern.
- Einfacher Zugang zu programmierbaren Benutzerparametern zur Anpassung der Geräteeinstellungen.
- Möglichkeit der Wahl von bis zu 6 Belüftungsgeschwindigkeiten. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden.
- Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Möglichkeit, die Abschaltung des Ofens am Ende des automatischen Reinigungsprogramms einzustellen.
- Benutzerprofil Sperre (spezielle Funktion für Quick Service Restaurant).
- Serviceprogramm.
- Led-Beleuchtung der Garkammer mit niedrigem Verbrauch. Optimale Sichtbarkeit aller Punkte der Garkammer. Neutrales Licht, das die ursprünglichen Farben des Produkts nicht verändert.

AUFBAU

- Garkammer aus Edelstahl I8/IO AISI 304, gestanzte von 1 mm Dicke, mit vollständig abgerundeten Kanten mit großem Radius für einen optimalen Luftstrom und eine leichtere Reinigung.
- Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer.
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und Wärme reflektierenden Innenglas für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit.
- Innenglas mit Klappöffnung für eine einfache Reinigung und Wartung.
- Das Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden.
- Wanne, die das Kondenswasser unter der Tür auffängt und direkt in den Abfluss leitet, auch bei offener Tür.
- Kompakte Brushless-Magnetmotoren (ohne Bürsten).
- Festkörperrelais zur Optimierung und Modulation der Leistung.
- Kühlsystem der Elektronik mit Zwangsbelüftung mit Schutzfilter aus Edelstahl mit Mikro-Streckgitter, leicht abnehmbar und spülmaschinenfest.

Elektrischer Betrieb

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800.

Betrieb mit Gas

- Indirekte Gas-Garraumheizung mit modulierenden Vormischbrennern, hoher

Wirkungsgrad.

- Automatische Zündung der Brenner mit elektronischem Generator für Hochfrequenzentladung.
- Elektronische Flammenüberwachung und Autodiagnosesystem mit automatischer Wiederherstellung der Zündung.

DIREKTE DAMPFERZEUGUNG

- Direktes Dampferzeugungssystem in der Garkammer durch Einspritzen von Wasser direkt auf den Lüfter und Vernebelung auf die Heizelemente. Vorteil: Unmittelbare Verfügbarkeit von Dampf in der Garkammer.

INDIREKTE DAMPFERZEUGUNG

- Hocheffizienter Dampferzeuger aus Edelstahl Aisi 304 mit hoher Wärmedämmung (elektrische Modelle).
- Heizung des Dampferzeugers durch gepanzerte elektrische Heizwiderstände aus Edelstahl INCOLOY 800.
- Dampferzeuger aus Edelstahl AISI 316 mit hoher Wärmedämmung (Modelle mit Gas).
- Direktes Dampferzeugungssystem mit Gas mit modulierenden Gebläsebrennern mit hohem Wirkungsgrad (Modelle mit Gas).
- Automatisches Vorheizen des Wassers im Dampferzeuger.
- Tägliche automatische Entleerung und Reinigung des Dampferzeugers, bei einer Wassertemperatur unter 60°C.
- Automatische Meldung für Entkalkung des Dampfgenerators.
- Serienmäßiges Entkalkungssystem CALOUT, das die Bildung und Ansammlung von Kalk im Dampferzeuger verhindert.

SICHERHEITSAUSSTATTUNGEN

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum.
- Sicherheitsvorrichtung gegen Überdruck und Druckabfall in der Garkammer.
- Thermoschutzschalter Motor.
- Magnetischer Türkontaktschalter.
- Wassermangelanzeige.
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik.
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle.
- Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung.
- Sicherheitsdruckwächter Meldung von Mangel an Gas.
- Entspricht den nationalen und internationalen Normen für den sicheren Betrieb im Falle der Verwendung ohne direkte Bedieneraufsicht.
- Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm. (Für die Modelle für die Positionierung auf Arbeitstischen unter Verwendung des spezifischen Untergestells).
- Im Falle einer Unterbrechung der Stromversorgung während der Wäsche ist die Hygiene immer gewährleistet, da der Waschzyklus automatisch wieder anläuft.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Automatisches Reinigungssystem. Getrennter Behälter des Reinigungsmittels mit automatischer Dosierung.
- Entkalkungssystem CALOUT, das der Bildung und Ansammlung von Kalk im Dampferzeuger vorbeugt (für Modell mit Dampferzeuger).
- Getrennter Behälter und automatische Dosierung des Entkalkers.
- 7 automatische Reinigungsprogramme, ohne die Notwendigkeit der Anwesenheit des Bedieners nach dem Start: Manuell - Spülen - Soft - Eco - Hard - Hard Plus - Grill.
- Manuelles Reinigungssystem mit externer Handbrause (optional).
- Leichte Außenreinigung dank Oberflächen aus Edelstahl und Glas und der Schutzklasse IPX4 gegen Wasserstrahlen (Modelle für Positionierung auf Arbeitstischen) und IPX5 (Modelle für Positionierung auf dem Boden).

INSTALLATION UND UMWELT

- 100% recycelbare Verpackung.
- 90% Produktrecycling.
- Zertifizierung Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO 14001.
- Betrieb ohne Zusatz von Wasserenthärter und Entkalkung (Modell mit Dampferzeuger).

M1

ESP

MODALIDAD DE COCCIÓN

- AC (Automatic Cooking) sistema automático de cocción para recetas italianas e internacionales, programa automático de cocción y presentación fotográfica del plato.
- Modalidad manual con tres modalidades de cocción y puesta en marcha inmediata: convección de 30°C a 270°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 270°C.
- Precalentamiento hasta 300°C.
- Modo Multicocción - Posibilidad de cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo con diferentes tiempos de cocción.
- Clima Smart - Sistema que gestiona automáticamente el clima perfecto en la cámara de cocción.
- AT Smoker (opcional), con ahumador externo.

CONECTIVIDAD AL CONNECTY.CLOUD - WI-FI O ETHERNET

- Gracias al acceso al Cloud, se puede acceder a Connecty.cloud.
- Creación de recetas con foto ilustrativa.
- Acceso directo a la base de datos de recetas.
- Sincronización de los hornos conectados a la misma cuenta.
- Monitoreo HACCP continuo incluso a distancia a través del portal Connecty.cloud.
- Diagnóstico remoto a través del portal Connecty.cloud.

FUNCIONAMIENTO

- Inicio de una cocción automática (AC) "one touch".
- Organización de las recetas en categorías con vista previa.
- Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel.
- Pantalla a color de 7 pulgadas LCD capacitiva, de alta definición, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
- Función Cool Down para el enfriamiento rápido de la cámara de cocción mediante ventilador.
- Reinicio automático de la cocción en caso de que se produzca una interrupción de la alimentación eléctrica.
- Interfaz de usuario con posibilidad de elegir entre 6 idiomas.
- En M1 hay disponibles 95 recetas. Cada receta ha sido probada para garantizar un óptimo resultado.
- Posibilidad de visualizar y cambiar en cualquier momento la receta.

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Control paralelo de la temperatura en la cámara y en el corazón.
- Fácil acceso a los parámetros de usuario programables para personalizar los ajustes del equipo.
- Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación. Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Posibilidad de configurar el apagado del horno al final del programa de lavado automático.
- Bloqueo perfil usuario (función específica para Quick Service Restaurant).
- Programa de Servicio.
- Iluminación cámara de cocción de led de bajo consumo. Visibilidad óptima en toda la cámara de cocción. Luz neutra que no cambia los colores originales del producto.

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción en acero inoxidable 18/10 AISI 304 espesor 1 mm, moldeada, con bordes completamente redondeados y amplio radio para obtener un flujo de aire adecuado y facilitar la limpieza.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética.
- Puerta con vidrio doble templado retroventilado, con crujía de aire y vidrio interno termorefectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia.
- Vidrio interno con apertura de libro para una limpieza y mantenimiento fácil.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimento ventilador.
- Cubeta que recoge la condensación bajo la puerta y la conduce directamente al desagüe, incluso con la puerta abierta.
- Motores compactos de accionamiento magnético brushless (sin escobillas).
- Relé de estado sólido para la optimización y modulación de la potencia.
- Sistema de enfriamiento de componentes electrónicos por ventilación forzada, con filtro de protección en acero inoxidable de malla microestirada, de extracción sencilla, que se puede lavar también en el lavavajillas.

Funcionamiento eléctrico

- Sistema de calentamiento cámara de cocción mediante resistencias eléctricas acorazadas en acero inoxidable INCOLOY 800.

Funcionamiento a gas

- Sistema de calentamiento cámara de cocción a gas de tipo indirecto con quemadores premezclados modulantes de aire impulsado, de alto rendimiento.
- Encendido automático de los quemadores con generador electrónico de descarga de alta frecuencia.
- Control de la llama electrónico y dispositivo de autodiagnóstico con restablecimiento automático del encendido.

GENERACIÓN VAPOR DIRECTO

- Sistema de producción de vapor de tipo directo en la cámara de cocción mediante inyección de agua directamente en el ventilador y nebulización en los elementos de calentamiento. Ventaja: disponibilidad inmediata de vapor en la cámara de cocción.

GENERACIÓN VAPOR INDIRECTO

- Generador de vapor de alto rendimiento en acero inox AISI 304 y elevado aislamiento térmico (modelos eléctricos).
- Calentamiento generador de vapor a través de resistencias eléctricas acorazadas de acero inox INCOLOY 800.
- Generador de vapor de acero inox AISI 316 de alto aislamiento térmico (modelos a gas).
- Sistema calentamiento del generador de vapor a gas de tipo indirecto con quemadores de llama moduladora de aire impulsado de alto rendimiento (modelo a gas).
- Precalentamiento automático de agua en el generador de vapor.
- Descarga y lavado automático diario del generador de vapor, con temperatura del agua por debajo de los 60°C.
- Señalización automática para la desincrustación de la caldera.
- Sistema antical CALOUT de serie que previene la formación y la acumulación de cal en el generador de vapor.

DOTACIÓN DE SEGURIDAD

- Limitador de temperatura de seguridad cámara de cocción.
- Dispositivo de seguridad contra el exceso de presión y la depresión en la cámara de cocción.
- Térmico de seguridad del motor.
- Sensor de control electrónico apertura/cierre puerta.
- Control electrónico para indicación de falta de agua.
- Autodiagnóstico con visualización inteligente de las averías.
- Sistema de enfriamiento de los componentes ventilado, con visualización de control electrónico de temperatura elevada.
- Dispositivo de detección de llama que interrumpe el flujo de gas en caso de que se apague accidentalmente la llama de los quemadores.
- Presostato de seguridad señalización de falta de gas.
- Conforme a los estándares nacionales e internacionales para el funcionamiento en seguridad en caso de uso sin plantón directo por parte del operador.
- Altura máxima estante última bandeja 160 cm. (Para los modelos de banco utilizando el soporte específico).
- En el caso de interrupción de la alimentación eléctrica durante el lavado, la higiene queda siempre garantizada dado que el ciclo de lavado se reinicia de modo automático.

LIEMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Sistema de lavado automático. Recipiente separado del detergente con dosificación automática.
- Sistema antical CALOUT que previene la formación y la acumulación de cal en el generador de vapor (para modelo con generador de vapor).
- Recipiente separado y dosificación automática antical.
- 7 programas de lavado automático, sin necesidad de la presencia del operador después del inicio: Manual - Aclarado - Soft - Eco - Hard - Hard Plus - Grill.
- Sistema de lavado manual con ducha externa (opcional).
- Fácil limpieza externa gracias a superficies en acero inox y vidrio, y a la clase de protección contra los chorros de agua IPX4 (modelos de barra) y IPX5 (modelos de suelo).

INSTALACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

- Embalaje reciclable al 100%.
- Porcentaje de reciclaje del producto 90%.
- Certificación Calidad ISO 9001 / Seguridad ISO 45001 / Ambiente ISO 14001.
- Funcionamiento sin instalación de ablandador de agua y desincrustación (modelo con caldera).



Direct Steam Ovens - 6x GN I/I

// Forni a Vapore Diretto - 6x GN I/I

// Fours à Vapeur Directe - 6x GN I/I

// Direkt Einspritzer - 6x GN I/I

// Hornos de Vapor Directo - 6x GN I/I

Model	Description	Datas
	Mod. MSYEO6IB	Forno Combi 6x GNI/I Elettrico a vapore diretto con schermo touch screen e cotture automatiche
	✂ 30/80 ↓ 70 mm € 12.330	Electric direct steam combi oven 6 x GNI/I, featuring touch screen control panel and automatic cooking system Four Combi 6x GNI/I électrique à vapeur directe avec écran tactile et système automatique de cuisson Elektro Combi Dämpfer 6x GNI/I. Direkt Einspritzer mit Touchscreen Funktionen und automatischen Garprogrammen Horno combinado eléctrico 6 x GNI/I de vapor directo, panel de control con pantalla táctil y sistema automático de cocción mm (LxPxH) 852x795x775 m³ 0.59 VAC 400-3N kW ⚡ 9.5
	Mod. MSYGO6IB	Forno Combi 6x GNI/I a Gas a vapore diretto con schermo touch screen e cotture automatiche
	✂ 30/80 ↓ 70 mm € 14.742	Gas direct steam combi oven 6 x GNI/I, featuring touch screen control panel and automatic cooking system Four Combi 6x GNI/I Gaz à vapeur directe avec écran tactile et système automatique de cuisson Gas Combi Dämpfer 6xGNI/I. Direkt Einspritzer mit Touchscreen Funktionen und automatischen Garprogrammen Horno combinado de gas 6 x GNI/I de vapor directo, panel de control con pantalla táctil y sistema automático de cocción mm (LxPxH) 852x795x775 m³ 0.52 VAC 230-I kW ⚡ 0.7

OPTIONAL MI OVENS - 6X GN I/I // Optional Forni MI - 6x GN I/I // Option pour les fours MI - 6x GN I/I // Optional für MI-Dämpfer - 6x GN I/I // Hornos MI Opcionales - 6x GN I/I //

Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.

Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.

Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement

Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.

Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

Model	Description
Mod. MOBO6IE	Generatore di vapore per modello elettrico O6I. Steam generator for electric model O6I Chaudière pour modèle électrique O6I. Dampfgenerator für eletromodelle O6I Generador de vapor para modelo eléctrico O6I
€ 1.474	
Mod. MOBO6IG	Generatore di vapore per modello gas O6I. Steam generator for gas model O6I Chaudière pour modèle à gaz O6I. Dampfgenerator für gasmodelle O6I Generador de vapor para modelo gas O6I
€ 2.409	

OPTIONAL MI OVENS - 6X GN I/I // Optional Forni MI - 6x GN I/I // Option pour les fours MI - 6x GN I/I // Optional für MI-Dämpfer - 6x GN I/I // Hornos MI Opcionales - 6x GN I/I //

Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.

Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.

Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement

Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.

Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

Model	Description
Mod. MCFOOI BT	Calfree Boosted - Prodotto Anticalcare Calfree Boosted - Anti-Scale Calfree Boosted - Produit Anticalcaire Calfree Boosted - Antikalkmittel Calfree Boosted - Producto Anticalcáreo
€ 95	
Mod. MKSCBO	Predisposizione Collegamento Rapido Per Sonda Al Cuore Tramite Connettore Esterno. Sonda Al Cuore Multipunto Ø 3 mm Inclusa Pre-Configuration For Quick Connection For Core Probe Via External Connector. Multipoint Core Probe Ø 3 mm Included Kit Connecteur Extérieur Pour Sonde Amovible. Sonde À Cœur Multipoint Ø 3 mm Inclue Vorrichtung zum Schnellanschluss vom Kerntemperaturfühler mittels externer Anschlussstelle. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler Ø 3 mm im Lieferumfang. Preparación Conexión Rápida Para Sonda Al Corazón Mediante Conector Externo. Sonda Al Corazón Multipunto Ø 3 mm Incluida
€ 134	
Mod. MNPSB	Porta Con Cerniere A Destra, Dotata Di Sonda Al Cuore Multipunto Con Connettore Esterno, Ø 3 mm Right Hinged Door, Equipped With Multipoint Core Probe With External Connector, Ø 3 mm Porte Avec Charnière A Droite, En Dotation Sonde À Cœur Multipoint Avec Connecteur Externe, Ø 3 mm Tür mit rechten Anschlag, ausgestattet mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und externen Anschluss, Ø 3 mm Puerta Con Bisagra A La Derecha, Dotada De Sonda Al Corazón Multipunto Con Conector Externo, Ø 3 mm
€ 614	
Mod. MAPDS	Sicurezza Apertura Porta Con Doppio Scatto Double Release Door Opening Sécurité Pour Ouverture Porte À Double Déclic Sicherheitstürenöffnung mit Doppelklick Seguridad Apertura Puerta Con Doble Resorte
€ 197	
Mod. MSYNETH	Supplemento Per Collegamento A Rete Ethernet Extra Charge For Ethernet Connection Supplément Pour Connection Ethernet Mehrpreis für Ethernetanschluss Suplemento Para Conexión A Red Ethernet
€ 268	
Mod. MSN	Supplemento Per Ottimizzatore Energia. Solo Per Modelli Elettrici. Extra Charge For Arrangement For Energy Optimization System. Only For Electric Models (To Be Requested When Ordering). Supplément Pour D'Optimisation Énergétique - Pour Fours Électriques Mehrpreis Vorrüstung für Energieoptimierungsanlage. Nur für Elektro-Modelle (bei Bestellung anzugeben). Suplemento Para Optimización Energética - Sólo Para Los Modelos Eléctricos
€ 379	
Mod. MNPK	Predisposizione Per Allacciamento Cappa Di Aspirazione Configuration For Connection To Extraction Hood Prédisposition Branchement Hotte D'Aspiration Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube Predisposición Para Conexión De La Campana De Aspiración
€ 199	
Mod. MDSP	Protezione Display-Comandi Display-Control Panel Protection Protection Pour Écran-Commandes Schutz für Display-Steuerung Protección De Pantalla-Mandos
€ 85	

OPTIONAL MI OVENS - 6X GN I/I // Optional Forni MI - 6x GN I/I // Option pour les fours MI - 6x GN I/I // Optional für MI-Dämpfer - 6x GN I/I // Hornos MI Opcionales - 6x GN I/I //

Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.

Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.

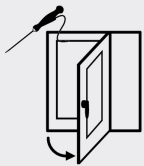
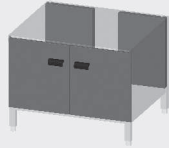
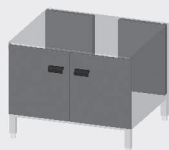
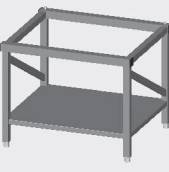
Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement

Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.

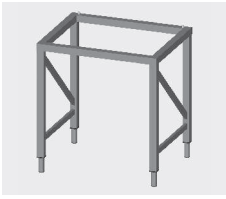
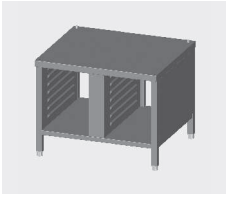
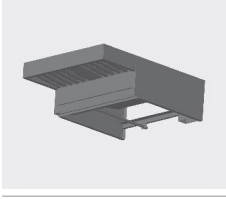
Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

Model	Description
Mod. MSSB564	Supplemento Per Struttura Estraibile Versione Pasticceria SBE564 + Telaio Di Inserimento BTLOII Extra Charge For Pastry Version Removable Rack SBE564 + Compulsory Frame BTLOII Supplément Pour Structure Extractible Version Pâtisserie SBE564 + Châssis D'Insertion BTLOII Aufpreis für abnehmbares Gestell SBE564 600x400 + Einfahrschiene BTLOII Suplemento Para Estructura Extraíble Versión Pastelería SBE564 + Bastidor De Introducción BTLOII
€ 762	
Mod. MSSBO6I	Supplemento Per Struttura Estraibile SBEO6I + Telaio Di Inserimento BTLOII Extra Charge For Removable Rack SBEO6I + Compulsory Frame BTLOII Supplément Pour Structure Extractible SBEO6I + Châssis D'Insertion BTLOII Aufpreis für abnehmbares Gestell SBEO6I + Einfahrschiene BTLOII Suplemento Para Estructura Extraíble SBEO6I + Bastidor De Introducción BTLOII
€ 762	
Mod. MSPP564	Supplemento Per Paratie Portateglie - Versione EN (600 X 400) - BGP564 Extra Charge For Shelf Racks - EN (600 X 400) Version - BGP564 Supplément Pour Glissières - Version EN (600 X 400) - BGP564 Aufpreis für Auflageschienen - Ausführung EN (600 X 400) - BGP564 Suplemento Para Mamparo Portabandejas - Versión EN (600 X 400) - BGP564
€ 168	
Mod. MBGRTO6I	Kit Pollogrill Professional - Altezza Armadio 670 mm Chicken Grill Kit Professional - Cabinet Height 670 mm Kit Rotisserie Professionnel - Hauteur Armoire 670 mm Professioneller Hähnchen - Grillsatz - Schrankhöhe 670 mm Kit Pollogrill Profesional - Altura Armario 670 mm
€ 4.722	
Mod. MBGRTO6IH	Kit Pollogrill Professional - Altezza Armadio 950 mm, Sugerito Chicken Grill Kit Professional - Cabinet Height 950 mm, Suggested Kit Rotisserie Professionnel - Hauteur Armoire 950 mm, Recommandé Professioneller Hähnchen - Grillsatz - Schrankhöhe 950 mm, Empfohlen Kit Pollogrill Profesional - Altura Armario 950 mm, Sugerido
€ 5.053	
Mod. MSAFF	Predisposizione Collegamento Rapido Per Affumicatore Tramite Connettore Esterno. Affumicatore Incluso Quick Connection For Smoker Via External Connector. Smoker Included Connexion rapide pour le fumoir via un connecteur externe. Fumoir inclus Vorbereitung für schnellen, externen Anschluss vom Räuchergerät (im Lieferumfang enthalten) Conexión rápida para ahumador mediante conector externo. Ahumador incluido
€ 1.019	
Mod. MOCBMI	Trasformatore Di Isolamento Per Collegamento Bifase/Monofase Per Modelli A Gas 2AC 220-240V/IN AC 230V Isolation Transformer For Two-Phase/Single Phase Connection For Gas Models 2AC 220-240V/IN AC 230V Transformateur D'Isolément Pour Branchement Biphase/Monophasé Pour Les Modèles À Gaz 2AC 220-240V/IN AC 230V Trenntransformator für Zweiphasigen Anschluss/Einphasigen Anschluss für Gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/IN AC 230V Transformador De Aislamiento Para Conexión Bifásica/Monofásica Para Modelos A Gas 2AC 220-240V/IN AC 230V
€ 475	

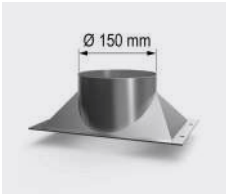
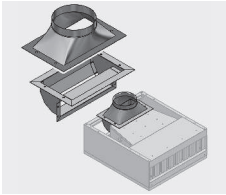
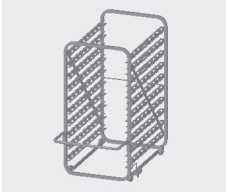
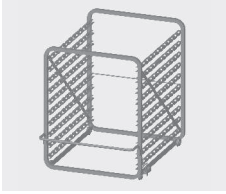
ACCESSORIES MI OVENS - 6X GN I/I // Accessori Forni MI - 6x GN I/I // Accessoires pour fours MI - 6x GN I/I // Zubehör für MI-Dämpfer - 6x GN I/I // Accesorios para Hornos MI - 6x GN I/I //

Model	Description
 Mod. MKBPSO6I € 2.506	Kit Porta Con Cerniere A Destra, Dotata Di Sonda Al Cuore Multipunto Con Connettore Esterno, Ø 3 mm Door Kit With Right-Hand Hinges, Equipped With Multipoint Core Probe With External Connector, Ø 3 mm Kit de porte avec charnières à droite, équipé d'une sonde à cœur multipoint avec connecteur externe, Ø 3 mm Tür mit Anschlag rechts, vorbereitet für schnellen externen Anschluss vom Mehrpunktkerntemperaturfühler Ø 3 mm Kit de puerta con bisagras a la derecha, equipado con sonda multipunto con conector externo, Ø 3 mm
 Mod. MKTSOII € 385	Kit Portine E Pareti Posteriori, Per Trasformazione Supporto Modello BSPOII In Modello BSCOII Doors And Rear Side Walls-Kit To Transform Stand Model BSPOII Into Model BSCOII Kit Portes Et Tôles Arrière Pour Transformation Support Modèle BSPOII En Modèle BSCOII Satz Türen und Rückwand zum Umbau von Gestell BSPOII in Modell BSCOII Kit De Puertas Con Paredes Laterales Y Traseras Para Transformar Modelo De Sobremesa BSPOII En Modelo BSCOII
 Mod. MKTSlIO € 520	Kit Portine E Pareti Posteriori, Per Trasformazione Supporto Modello BSKOII In Modello BSCIIO Doors And Rear Side Walls-Kit To Transform Stand Model BSKOII Into Model BSCIIO Kit Portes Et Tôles Arrière Pour Transformation Support Modèle BSKOII En Modèle BSCIIO Satz Türen und Rückwand zum Umbau von Gestell BSKOII in Modell BSCIIO Kit De Puertas Con Paredes Laterales Y Traseras Para Transformar Modelo De Sobremesa BSKOII En Modelo BSCIIO
 Mod. MBAPO6I € 235	Protezione Anticalore In Acciaio Inox Per Parete Laterale Stainless Steel Heat Shield For The Unit Side Panel Protection De Chaleur En Acier Inox Pour Tôle Latérale Hitzeschild aus Edelstahl für Seitenwand Protección Anticalor De Acero Inox, Para Pared Lateral
 Mod. MICFXOI € 171	Filtro Grassi Grease Filter For Mod. O5I Filtre À Graisse Pour Le Mod. O5I Fettfilter für Mod. O5I Filtro De Grasa Para El Mod. O5I
 Mod. MAFFE € 1.274	Affumicatore Con Alimentazione Esterna Smoker With External Power Supply Fumoir avec alimentation externe Räucher mit externen Anschluss Ahumador con alimentación externa
 Mod. MICLD € 285	Doccetta Di Lavaggio Completa Di Raccordi Ed Attacchi Hand Shower With Fittings And Connections Douchette De Lavage Dotée De Raccords Et De Fixations Handbrause komplett mit Verbindungen und Anschlüssen Ducha De Lavado Con Conexiones Y Enganches
 Mod. MBSROII € 1.039	Supporto Base In Acciaio Inox. Con Ripiano Floor Stand In Stainless Steel. With Shelf Support En Acier Inox. Avec Étagère Untergestell aus Edelstahl. Mit Einlegeboden Soporte Base En Acero Inox. Con Estante

ACCESSORIES MI OVENS - 6X GN I/I // Accessori Forni MI - 6x GN I/I // Accessoires pour fours MI - 6x GN I/I // Zubehör für MI-Dämpfer - 6x GN I/I // Accesorios para Hornos MI - 6x GN I/I //

Model	Description
 Mod. MBSAOII € 1.206	Supporto Base In Acciaio Inox Per Inserimento Abbattitore. Stainless Steel Floor Stand For Insertion Of The Blast Chiller. Support Pour Insertion Cellule De Refroidissement. Untergestell aus Edelstahl zur Einführung von Schockkühler. Soporte Base En Acero Inox Por Inclusión Abatidor.
 Mod. MBSP0II € 2.128	Supporto Base In Acciaio Inox. Con Paratie Portateglie - I/I GN Floor Stand In Stainless Steel. With Tray Runners - I/I GN Support En Acier Inox. Avec Porte-Plaques - I/I GN Untergestell aus Edelstahl. Mit Aufgeschienen GN I/I Soporte Base En Acero Inox. Con Rack Con Rieles Portabandejas - I/I GN
 Mod. MBSCOII € 2.479	Armadio In Acciaio Inox. Con Portine E Paratie Portateglie - I/I GN Cabinet In Stainless Steel. With Doors And Side Runners - I/I GN Armoire En Acier Inox. Avec Portes Et Porte-Plaques - I/I GN Unterschrank aus Edelstahl. Mit Türen und Aufgeschienen GN I/I Armario En Acero Inox. Con Puertas Y Rack Con Rieles Portabandejas - I/I GN
 Mod. MBSK0II € 2.312	Supporto Base In Acciaio Inox. Con Paratie Portateglie - Per Forno Con Cappa - I/I GN Floor Stand In Stainless Steel. With Tray Runners - For Oven With Hood - I/I GN Support En Acier Inox. Avec Porte-Plaques - Pour Four Avec Hotte - I/I GN Untergestell aus Edelstahl. Mit Aufgeschienen GNI/I, für Ofen mit Dunstabzugshaube Soporte Base En Acero Inox. Con Rack Con Rieles Portabandejas - Para Horno Con Campana
 Mod. MBSCII0 € 2.781	Armadio In Acciaio Inox. Con Portine E Paratie Portateglie - Per Forno Con Cappa - I/I GN Cabinet In Stainless Steel. With Doors And Side Runners - For Oven With Hood - I/I GN Armoire En Acier Inox. Avec Portes Et Porte-Plaques - Pour Four Avec Hotte - I/I GN Unterschrank aus Edelstahl. Mit Türen und Aufgeschienen - für Ofen mit Dunstabzugshaube GN I/I Armario En Acero Inox. Con Puertas Y Rack Con Rieles Portabandejas - Para Horno Con Campana - I/I GN
 Mod. MMLCO3IB € 3.608	Armadio di mantenimento statico e lenta cottura con sonda al cuore. 3x GN I/I Temperature holder and slow cooking cabinet with core probe. 3x GN I/I Support de température et armoire de cuisson lente avec sonde à cœur. 3x GN I/I Statischer Warmhaltegerät und Langzeitgarer mit Kerntemperaturfühler. Kapazität 3 x GN I/I Atemperador y cámara de cocción lenta con sonda al corazón. 3x GN I/I
 Mod. MMLCO5IB € 3.929	Armadio di mantenimento statico e lenta cottura con sonda al cuore. 5x GN I/I Temperature holder and slow cooking cabinet with core probe. 5x GN I/I Support de température et armoire de cuisson lente avec sonde à cœur. 5x GN I/I Statischer Warmhaltegerät und Langzeitgarer mit Kerntemperaturfühler. Kapazität 5 x GN I/I Atemperador y cámara de cocción lenta con sonda al corazón. 5x GN I/I
 Mod. MBKCOII € 4.842	Cappa Di Aspirazione Con Condensatore Ad Aria Per Modelli Elettrici. Solo per Forni già predisposti. Extraction Hood With Air-Cooled Condenser for Electric Models. Only For Prearranged Ovens. Hotte D'Aspiration Avec Condenseur À Air pour Fours Électriques. Uniquement pour Four ayant la predisposition. Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator. Nur Elektromodelle. Einsetzbar nur bei Geräten mit Anschlussvorbereitung für den externen Anschluss. Campana De Aspiración Con Condensador De Aire para los modelos eléctricos. Sólo para Hornos Ya Predispuestos.

ACCESSORIES MI OVENS - 6X GN 1/1 // Accessori Forni MI - 6x GN 1/1 // Accessoires pour fours MI - 6x GN 1/1 // Zubehör für MI-Dämpfer - 6x GN 1/1 // Accesorios para Hornos MI - 6x GN 1/1 //

Model	Description	
	Mod. MCCE	Collettore Cappa Per Collegamento Esterno - Ø 150 mm Collector For External Connection - Ø 150 mm Collecteur Hotte Pour Branchement Extérieure - Ø 150 mm Verbindungsstück für den externen Anschluss der Haube - Ø 150 mm Colector Campana Para Conexión Externa - Ø 150 mm € 446
	Mod. MBKCOIIF	Cappa di aspirazione flat con condensatore ad aria Flat Extraction Hood With Air Cooled Condenser Hotte D'Aspiration Plate Avec Condenseur D'Air Dunstabzugshaube Flat, mit luftgekühltem Kondensator. Campana De Aspiración Flat, Con Condensador Por Aire € 4.438
	Mod. MCCER90	Collettore Cappa Per Collegamento Esterno, Completo Di Raccordo A 90° - Ø 150 mm Collector For External Connection, Complete With 90° Fitting - Ø 150 mm Collecteur Hotte Pour Branchement Extérieure, Complet De Raccord À 90° - Ø 150 mm Verbindungsstück für den externen Anschluss der Haube, kompletter Anschluss 90° - Ø 150 mm Colector Campana Para Conexión Externa, Completo Con Conector De 90° - Ø 150 mm € 706
	Mod. MSBEO61	Struttura Portateglie Estraibile - Da Utilizzare Con Telaio Di Inserimento - Versione GN Removable Rack - To Be Used With Compulsory Frame - Gn Version Structure Porte-Plaques Extractible - À Utiliser Avec Châssis D'Insertion - Version Gn Herausnehmbares Hordengestell. Mit Einfahrschiene verwenden - Ausführung GN Estructura Portabandejas Extraible - Se Debe Usar Con Bastidor De Introducción - Versión Gn € 973
	Mod. MSBE564	Struttura Portateglie Estraibile - Da Utilizzare Con Telaio Di Inserimento - Versione EN (600 X 400) Removable Rack - To Be Used With Compulsory Frame - EN (600 X 400) Version Structure Porte-Plaques Extractible - À Utiliser Avec Châssis D'Insertion - Version EN (600 X 400) Herausnehmbares Hordengestell. Mit Einfahrschiene verwenden - Ausführung EN (600 X 400) Estructura Portabandejas Extraible - Se Debe Usar Con Bastidor De Introducción - Versión EN (600 X 400) € 973
	Mod. MBGP564	Coppia Paratie - Versione EN (600 X 400) Pair Of Shelf Racks - EN (600 X 400) Version Glissières - Version EN (600 X 400) Paar Auflageschienen - Ausführung EN (600 X 400) Par Mamparos - Versión EN (600 X 400) € 487
	Mod. MBCROIIS	Carrello per estrazione strutture con bacinella raccogli gocce H Min 911mm, H Max 1261mm Trolley for removable oven racks with drip tray. Min H 911mm, max H 1261mm Chariot pour extraction des structures porte-plaques avec cuvette ramasse-gouttes. H Min 911mm, H Max 1261mm Wagen für herausnehmbare Backofenroste mit Tropfschale. Min. Höhe 911 mm - Max. Höhe 1261 mm Carro de altura para extracción de estructuras con bandeja de recogida. H Min 911mm, H Máx 1261mm € 2.228
	Mod. MBTLOII	Telaio Per Inserimento Strutture Estraibili Compulsory Frame For Removable Oven Rack And Plate Racks Châssis D'Insertion Pour Structures Porte-Plaques Et Porte-Assiettes Einfahrschiene für herausnehmbare Gestelle Bastidor Para Introducción Estructuras Extraibles Portabandejas Y Escurreplatos € 302

ACCESSORIES MI OVENS - 6X GN 1/1 // Accessori Forni MI - 6x GN 1/1 // Accessoires pour fours MI - 6x GN 1/1 // Zubehör für MI-Dämpfer - 6x GN 1/1 // Accesorios para Hornos MI - 6x GN 1/1 //

Model	Description	
	Mod. MBRPO4 € 503	Kit Ruote Di Cui 2 Con Freno, Per Supporti E Armadi Castor Kit For Floor Stands And Cabinets, 2 With Brake Kit Roulettes Dont 2 Avec Frein, Pour Supports Et Armoires Satz Räder (2 davon mit Bremse) für Untergestelle und Unterschränke Kit Ruedas, De Las Cuales 2 Con Freno, Para Soportes Y Armarios

O2

Direct Steam Ovens - IOx GN I/I**// Forni a Vapore Diretto - IOx GN I/I****// Fours à Vapeur Directe - IOx GN I/I****// Direkt Einspritzer - IOx GN I/I****// Hornos de Vapor Directo - IOx GN I/I**

Model	Description	Datas
	Mod. MSYEIOIB ✂ 80/150 ↑ 70 mm € 15.412	Forno Combi IOx GN I/I Elettrico a vapore diretto con schermo touch screen e cotture automatiche Electric direct steam combi oven IO x GN I/I, featuring touch screen control panel and automatic cooking system Four Combi IOx GN I/I électrique à vapeur directe avec écran tactile et système automatique de cuisson Elektro Combi Dämpfer IOx GN I/I. Direkt Einspritzer mit Touchscreen Funktionen und automatischen Garprogrammen Horno combinado eléctrico IO x GN I/I de vapor directo, panel de control con pantalla táctil y sistema automático de cocción mm (LxPxH) 852x795x1055 m³ 0,8 kg 117 VAC 400-3N Hz 50/60 kW ⚡ 16
	Mod. MSYGIOIB ✂ 80/150 ↑ 70 mm € 18.093	Forno Combi IOx GN I/I a Gas a vapore diretto con schermo touch screen e cotture automatiche Gas direct steam combi oven IO x GN I/I, featuring touch screen control panel and automatic cooking system Four Combi IOx GN I/I Gaz à vapeur directe avec écran tactile et système automatique de cuisson Gas Combi Dämpfer IOx GN I/I. Direkt Einspritzer mit Touchscreen Funktionen und automatischen Garprogrammen Horno combinado de gas IO x GN I/I de vapor directo, panel de control con pantalla táctil y sistema automático de cocción mm (LxPxH) 852x795x1055 m³ 0,71 kg 122 VAC 230-1 Hz 50/60 kW ⚡ 0,8 kW ⚡ 22

OPTIONAL MI OVENS - IOx GN I/I // Optional Forni MI - IOx GN I/I // Option pour les fours MI - IOx GN I/I //
Optional für MI-Dämpfer - IOx GN I/I // Hornos MI Opcionales - IOx GN I/I //

Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.

Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.

Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement

Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.

Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

Model	Description
Mod. MOBIOIE € 2.190	Generatore di vapore per modello elettrico IOI. Steam generator for electric model IOI. Chaudière pour modèle électrique IOI. Dampfgenerator für eletromodelle IOI Generador de vapor para modelo eléctrico IOI.
Mod. MOBIOIG € 3.726	Generatore di vapore per modello gas IOI. Steam generator for gas model IOI. Chaudière pour modèle à gaz IOI. Dampfgenerator für gasmodelle IOI Generador de vapor para modelo gas IOI.

OPTIONAL MI OVENS - IOX GN I/I // Optional Forni MI - IOX GN I/I // Option pour les fours MI - IOX GN I/I // Optional für MI-Dämpfer - IOX GN I/I // Hornos MI Opcionales - IOX GN I/I //

Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.

Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.

Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement

Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.

Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

Model	Description
Mod. MKSCBO	Predisposizione Collegamento Rapido Per Sonda Al Cuore Tramite Connettore Esterno. Sonda Al Cuore Multipunto Ø 3 mm Inclusa Pre-Configuration For Quick Connection For Core Probe Via External Connector. Multipoint Core Probe Ø 3 mm Included Kit Connecteur Extérieur Pour Sonde Amovible. Sonde À Cœur Multipoint Ø 3 mm Inclue Vorrichtung zum Schnellanschluss vom Kerntemperaturfühler mittels externer Anschlussstelle. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler Ø 3 mm im Lieferumfang. Preparación Conexión Rápida Para Sonda Al Corazón Mediante Conector Externo. Sonda Al Corazón Multipunto Ø 3 mm Incluida
€ 134	
Mod. MNPSB	Porta Con Cerniere A Destra, Dotata Di Sonda Al Cuore Multipunto Con Connettore Esterno, Ø 3 mm Right Hinged Door, Equipped With Multipoint Core Probe With External Connector, Ø 3 mm Porte Avec Charnière À Droite, En Dotation Sonde À Cœur Multipoint Avec Connecteur Externe, Ø 3 mm Tür mit rechten Anschlag, ausgestattet mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und externen Anschluss, Ø 3 mm Puerta Con Bisagra A La Derecha, Dotada De Sonda Al Corazón Multipunto Con Conector Externo, Ø 3 mm
€ 614	
Mod. MAPDS	Sicurezza Apertura Porta Con Doppio Scatto Double Release Door Opening Sécurité Pour Ouverture Porte À Double Déclic Sicherheitstürenöffnung mit Doppelklick Seguridad Apertura Puerta Con Doble Resorte
€ 197	
Mod. MSYNETH	Supplemento Per Collegamento A Rete Ethernet Extra Charge For Ethernet Connection Supplément Pour Connection Ethernet Mehrpreis für Ethernetanschluss Suplemento Para Conexión A Red Ethernet
€ 268	
Mod. MSN	Supplemento Per Ottimizzatore Energia. Solo Per Modelli Elettrici. Extra Charge For Arrangement For Energy Optimization System. Only For Electric Models (To Be Requested When Ordering). Supplément Pour D'Optimisation Énergétique - Pour Fours Électriques Mehrpreis Vorrichtung für Energieoptimierungsanlage. Nur für Elektro-Modelle (bei Bestellung anzugeben). Suplemento Para Optimización Energética - Sólo Para Los Modelos Eléctricos
€ 379	
Mod. MNPK	Predisposizione Per Allacciamento Cappa Di Aspirazione Configuration For Connection To Extraction Hood Prédisposition Branchement Hotte D'Aspiration Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube Predisposición Para Conexión De La Campana De Aspiración
€ 199	
Mod. MDSP	Protezione Display-Comandi Display-Control Panel Protection Protection Pour Écran-Commandes Schutz für Display-Steuerung Protección De Pantalla-Mandos
€ 85	
Mod. MSSBO9I	Supplemento Per Struttura Estraibile SBEO9I + Telaio Di Inserimento BTLOII - Per Kit Pollogrill Professional Extra Charge For Removable Rack SBEO9I + Compulsory Frame BTLOII - For Chicken Grill Kit Professional Supplément Pour Structure Extractible SBEO9I + Châssis D'Insertion BTLOII - Pour Kit Rotisserie Professionnel Aufpreis für abnehmbares Gestell SBEO9I + Einfahrschiene BTLOII. Für professionelles Hähnchengrill-System. Suplemento Para Estructura Extraíble SBEO9I + Bastidor De Introducción BTLOII - Para Kit Pollogrill Profesional
€ 793	

OPTIONAL M1 OVENS - IOX GN I/I // Optional Forni M1 - IOx GN I/I // Option pour les fours M1 - IOx GN I/I // Optional für M1-Dämpfer - IOx GN I/I // Hornos M1 Opcionales - IOx GN I/I //

Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.

Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.

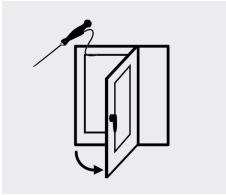
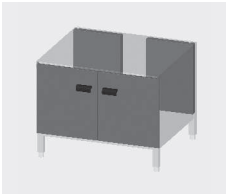
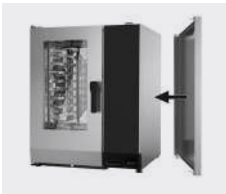
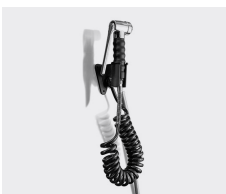
Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement

Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.

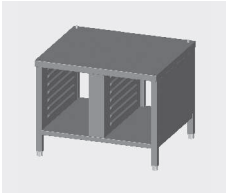
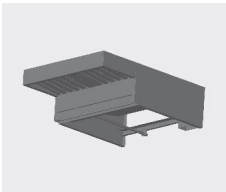
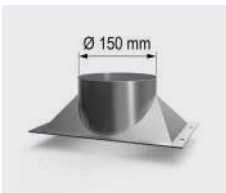
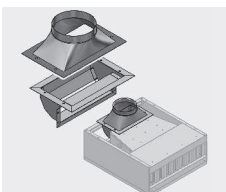
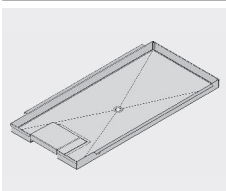
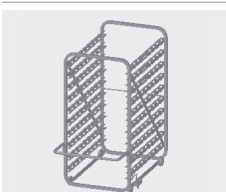
Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

Model	Description
Mod. MSSB864	Supplemento Per Struttura Estraibile Versione Pasticceria SBE864 + Telaio Di Inserimento BTLOII Extra Charge For Pastry Version Removable Rack SBE864 + Compulsory Frame BTLOII Supplément Pour Structure Extractible Version Pâtisserie SBE864 + Châssis D'Insertion BTLOII Aufpreis für herausnehmbares EN Gestell SBE864 + Einfahrschiene BTLOII Suplemento Para Estructura Extraible Versión Pastelería SBE864 + Bastidor De Introducción BTLOII
€ 793	
Mod. MSSBIOI	Supplemento Per Struttura Estraibile SBEIOI + Telaio Di Inserimento BTLOII Extra Charge For Removable Rack SBEIOI + Compulsory Frame BTLOII Supplément Pour Structure Extractible SBEIOI + Châssis D'Insertion BTLOII Aufpreis für herausnehmbares Gestell SBEIOI + Einfahrschiene BTLOII Suplemento Para Estructura Extraible SBEIOI + Bastidor De Introducción BTLOII
€ 793	
Mod. MSPP864	Supplemento Per Paratie Portateglie - Versione EN (600 X 400) - BGP864 Extra Charge For Shelf Racks - EN (600 X 400) Version - BGP864 Supplément Pour Glissières - Version EN (600 X 400) - BGP864 Aufpreis für Paar Auflageschienen - Ausführung EN (600 X 400) - BGP864 Suplemento Para Mamparo Portabandejas - Versión EN (600 X 400) - BGP864
€ 168	
Mod. MBGRTIOI	Kit Pollogrill Professional - Altezza Armadio 670 mm Chicken Grill Kit Professional - Cabinet Height 670 mm Kit Rotisserie Professionnel - Hauteur Armoire 670 mm Professioneller Hähnchen-Grillsystem - Schrankhöhe 670 mm Kit Pollogrill Profesional - Altura Armario 670 mm
€ 4.722	
Mod. MSAFF	Predisposizione Collegamento Rapido Per Affumicatore Tramite Connettore Esterno. Affumicatore Incluso Quick Connection For Smoker Via External Connector. Smoker Included Connexion rapide pour le fumoir via un connecteur externe. Fumoir inclus Vorbereitung für schnellen, externen Anschluss vom Räuchergerät (im Lieferumfang enthalten) Conexión rápida para ahumador mediante conector externo. Ahumador incluido
€ 1.019	
Mod. MCAMIOIB	Camino Antivento Per Modelli A Gas - Modelli Con Generatore Di Vapore Flue With Wind Protection Device For Gas Models - Models With Boiler Cheminée Anti-Vent Pour Modèles À Gaz - Modèles Avec Chaudière Zugunterbrecher für Gasgeräte. Modelle mit Dampfgenerator Chimenea Antiviento Para Los Modelos De Gas - Modelos Con Caldera
€ 530	
Mod. MCAVIOIB	Camino Antivento Per Modelli A Gas - Modelli A Vapore Diretto Flue With Wind Protection Device For Gas Models - Direct Steam Models Cheminée Anti-Vent Pour Modèles À Gaz - Modèles À Injection Directe Zugunterbrecher für Gasgeräte. Direkteinspritzer Chimenea Antiviento Para Los Modelos De Gas - Modelos De Vapor Directo
€ 274	
Mod. MOCBMI	Trasformatore Di Isolamento Per Collegamento Bifase/Monofase Per Modelli A Gas 2AC 220-240V/IN AC 230V Isolation Transformer For Two-Phase/Single Phase Connection For Gas Models 2AC 220-240V/IN AC 230V Transformateur D'Isolément Pour Branchement Biphasé/Monophasé Pour Les Modèles À Gaz 2AC 220-240V/IN AC 230V Trenntransformator für Zweiphasigen Anschluss/Einphasigen Anschluss für Gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/IN AC 230V Transformador De Aislamiento Para Conexión Bifásica/Monofásica Para Modelos A Gas 2AC 220-240V/IN AC 230V
€ 475	

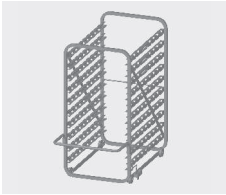
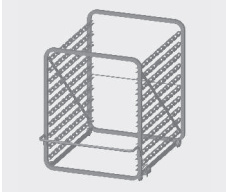
ACCESSORIES MI OVENS - IOX GN I/I // Accessori Forni MI - IOx GN I/I // Accessoires pour fours MI - IOx GN I/I // Zubehör für MI-Dämpfer - IOx GN I/I // Accesorios para Hornos MI - IOx GN I/I //

Model	Description	
	Mod. MKBPSIOI	Kit Porta Con Cerniere A Destra, Dotata Di Sonda Al Cuore Multipunto Con Connettore Esterno, Ø 3 mm Door Kit With Right-Hand Hinges, Equipped With Multipoint Core Probe With External Connector, Ø 3 mm Kit de porte avec charnières à droite, équipé d'une sonde à cœur multipoint avec connecteur externe, Ø 3 mm Tür mit Anschlag rechts, vorbereitet für schnellen externen Anschluss vom Mehrpunktkerntemperaturfühler Ø 3 mm Kit de puerta con bisagras a la derecha, equipado con sonda multipunto con conector externo, Ø 3 mm € 2.628
	Mod. MKTSOII	Kit Portine E Pareti Posteriori, Per Trasformazione Supporto Modello BSPOII In Modello BSCOII Doors And Rear Side Walls-Kit To Transform Stand Model BSPOII Into Model BSCOII Kit Portes Et Tôles Arrière Pour Transformation Support Modèle BSPOII En Modèle BSCOII Satz Türen und Rückwand zum Umbau von Gestell BSPOII in Modell BSCOII Kit De Puertas Con Paredes Laterales Y Traseras Para Transformar Modelo De Sobremesa BSPOII En Modelo BSCOII € 385
	Mod. MBAPIOI	Protezione Anticalore In Acciaio Inox Per Parete Laterale Stainless Steel Heat Shield For The Unit Side Panel Protection De Chaleur En Acier Inox Pour Tôle Latérale Hitzeschild aus Edelstahl für Seitenwand Protección Anticalor De Acero Inox, Para Pared Lateral € 268
	Mod. MNFXOI	Filtro Grassi Grease Filter For Mod. O7I - IOI - O72 - IO2 Filtre À Graisse Pour Mod. O7I - IOI - O72 - IO2 Fettfilter Filtro De Grasa Para El Mod. O7I - IOI - O72 - IO2 € 197
	Mod. MAFFE	Affumicatore Con Alimentazione Esterna Smoker With External Power Supply Fumoir avec alimentation externe Räucher mit externen Anschluss Ahumador con alimentación externa € 1.274
	Mod. MICLD	Doccetta Di Lavaggio Completa Di Raccordi Ed Attacchi Hand Shower With Fittings And Connections Douchette De Lavage Dotée De Raccords Et De Fixations Handbrause komplett mit Verbindungen und Anschlüssen Ducha De Lavado Con Conexiones Y Enganches € 285
	Mod. MBSROII	Supporto Base In Acciaio Inox. Con Ripiano Floor Stand In Stainless Steel. With Shelf Support En Acier Inox. Avec Étagère Untergestell aus Edelstahl. Mit Einlegeboden Soporte Base En Acero Inox. Con Estante € 1.039
	Mod. MBSCOII	Armadio In Acciaio Inox. Con Portine E Paratie Portateglie - I/I GN Cabinet In Stainless Steel. With Doors And Side Runners - I/I GN Armoire En Acier Inox. Avec Portes Et Porte-Plaques - I/I GN Unterschrank aus Edelstahl. Mit Türen und Aufhängeschienen GN I/I Armario En Acero Inox. Con Puertas Y Rack Con Rieles Portabandejas - I/I GN € 2.479

ACCESSORIES M1 OVENS - IOX GN I/I // Accessori Forni M1 - IOx GN I/I // Accessoires pour fours M1 - IOx GN I/I // Zubehör für M1-Dämpfer - IOx GN I/I // Accesorios para Hornos M1 - IOx GN I/I //

Model	Description	
	Mod. MBSP01I	Supporto Base In Acciaio Inox. Con Paratie Portateglie - I/I GN Floor Stand In Stainless Steel. With Tray Runners - I/I GN Support En Acier Inox. Avec Porte-Plaques - I/I GN Untergestell aus Edelstahl. Mit Aufgeschienen GN I/I Soporte Base En Acero Inox. Con Rack Con Rieles Portabandejas - I/I GN € 2.128
	Mod. MMLC03IB	Armadio di mantenimento statico e lenta cottura con sonda al cuore. 3x GN I/I Temperature holder and slow cooking cabinet with core probe. 3x GN I/I Support de température et armoire de cuisson lente avec sonde à cœur. 3x GN I/I Statischer Warmhaltergerät und Langzeitgarer mit Kerntemperaturfühler. Kapazität 3 x GN I/I Atemperador y cámara de cocción lenta con sonda al corazón. 3x GN I/I € 3.608
	Mod. MBKCO1I	Cappa Di Aspirazione Con Condensatore Ad Aria Per Modelli Elettrici. Solo per Forni già predisposti. Extraction Hood With Air-Cooled Condenser for Electric Models. Only For Prearranged Ovens. Hotte D'Aspiration Avec Condenseur À Air pour Fours Électriques. Uniquement pour Four ayant la predisposition. Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator. Nur Elektromodelle. Einsetzbar nur bei Geräten mit Anschlussvorbereitung für den externen Anschluss. Campana De Aspiración Con Condensador De Aire para los modelos eléctricos. Sólo para Hornos Ya Predispuestos. € 4.842
	Mod. MCCE	Collettore Cappa Per Collegamento Esterno - Ø 150 mm Collector For External Connection - Ø 150 mm Collecteur Hotte Pour Branchement Extérieure - Ø 150 mm Verbindungsstück für den externen Anschluss der Haube - Ø 150 mm Colector Campana Para Conexión Externa - Ø 150 mm € 446
	Mod. MBKCO1IF	Cappa di aspirazione flat con condensatore ad aria Flat Extraction Hood With Air Cooled Condenser Hotte D'Aspiration Plate Avec Condenseur D'Air Dunstabzugshaube Flat, mit luftgekühltem Kondensator. Campana De Aspiración Flat, Con Condensador Por Aire € 4.438
	Mod. MCCER90	Collettore Cappa Per Collegamento Esterno, Completo Di Raccordo A 90° - Ø 150 mm Collector For External Connection, Complete With 90° Fitting - Ø 150 mm Collecteur Hotte Pour Branchement Extérieure, Complet De Raccord À 90° - Ø 150 mm Verbindungsstück für den externen Anschluss der Haube, kompletter Anschluss 90° - Ø 150 mm Colector Campana Para Conexión Externa, Completo Con Conector De 90° - Ø 150 mm € 706
	Mod. MBSGP1I	Bacinella Di Scarico Grassi - GN I/I - Per Kit Pollogrill Professional Fat Drain Pan - GN I/I - For Chicken Grill Kit Professional Bac De Récupération Des Graisses - GN I/I - Pour Kit Rotisserie Professionnel Fettauffangwanne - GN I/I - für Hähnchen-Grillsystem Bandeja Recolectora De Grasa - GN I/I - Para Kit Pollogrill Profesional € 301
	Mod. MSBEO9I	Struttura Portateglie Estraibile - Da Utilizzare Con Telaio Di Inserimento - GN I/I - Per Kit Pollogrill Professional Removable Rack - To Be Used With Compulsory Frame - GN I/I - For Chicken Grill Kit Professional Structure Porte-Plaques Extractible - À Utiliser Avec Châssis D'Insertion - GN I/I - Pour Kit Rotisserie Professionnel Herausnehmbares Hordengestell. Mit Einfahrschiene verwenden - GN I/I - Für Hähnchen-Grillsystem. Estructura Portabandejas Extraíble - Se Debe Usar Con Bastidor De Introducción - GN I/I - Para Kit Pollogrill Profesional € 1.139

ACCESSORIES MI OVENS - IOX GN I/I // Accessori Forni MI - IOx GN I/I // Accessoires pour fours MI - IOx GN I/I // Zubehör für MI-Dämpfer - IOx GN I/I // Accesorios para Hornos MI - IOx GN I/I //

Model	Description
 Mod. MSBEIOI € 1.139	Struttura Portateglie Estraibile - Da Utilizzare Con Telaio Di Inserimento - Versione Gn Removable Rack - To Be Used With Compulsory Frame - Gn Version Structure Porte-Plaques Extractible - À Utiliser Avec Châssis D'Insertion - Version Gn Herausnehmbares Hordengestell. Mit Einfahrschiene verwenden. GN Ausführung Estructura Portabandejas Extraible - Se Debe Usar Con Bastidor De Introducción - Versión Gn
 Mod. MSBE864 € 1.139	Struttura Portateglie Estraibile - Da Utilizzare Con Telaio Di Inserimento - Versione EN (600 X 400) Removable Rack - To Be Used With Compulsory Frame - EN (600 X 400) Version Structure Porte-Plaques Extractible - À Utiliser Avec Châssis D'Insertion - Version EN (600 X 400) Herausnehmbares Hordengestell. Mit Einfahrschiene verwenden. EN Ausführung 600X400 Estructura Portabandejas Extraible - Se Debe Usar Con Bastidor De Introducción - Versión EN (600 X 400)
 Mod. MBGP864 € 646	Coppia Paratie - Versione EN (600 X 400) Pair Of Shelf Racks - EN (600 X 400) Version Glissières - Version EN (600 X 400) Paar Auflageschienen - Ausführung EN (600 X 400) Par Mamparos - Versión EN (600 X 400)
 Mod. MBCROIIS € 2.228	Carrello per estrazione strutture con bacinella raccogliogocce H Min 911mm, H Max 1261mm Trolley for removable oven racks with drip tray. Min H 911mm, max H 1261mm Chariot pour extraction des structures porte-plaques avec cuvette ramasse-gouttes. H Min 911mm, H Max 1261mm Wagen für herausnehmbare Backofenroste mit Tropfschale. Min. Höhe 911 mm - Max. Höhe 1261 mm Carro de altura para extracción de estructuras con bandeja de recogida. H Mín 911.mm, H Máx 1261.mm
 Mod. MBTLOII € 302	Telaio Per Inserimento Strutture Estraibili Compulsory Frame For Removable Oven Rack And Plate Racks Châssis D'Insertion Pour Structures Porte-Plaques Et Porte-Assiettes Einfahrschiene für herausnehmbare Gestelle Bastidor Para Introducción Estructuras Extraibles Portabandejas Y Escurreplatos
 Mod. MBRPO4 € 503	Kit Ruote Di Cui 2 Con Freno, Per Supporti E Armadi Castor Kit For Floor Stands And Cabinets, 2 With Brake Kit Roulettes Dont 2 Avec Frein, Pour Supports Et Armoires Satz Räder (2 davon mit Bremse) für Untergestelle und Unterschränke Kit Ruedas, De Las Cuales 2 Con Freno, Para Soportes Y Armarios

O3

Direct Steam Ovens - 12x GN 1/1 - 6x GN 2/1**// Forni a Vapore Diretto - 12x GN 1/1 - 6x GN 2/1****// Fours à Vapeur Directe - 12x GN 1/1 - 6x GN 2/1****// Direkt Einspritzer - 12x GN 1/1 - 6x GN 2/1****// Hornos de Vapor Directo - 12x GN 1/1 - 6x GN 2/1**

Model	Description	Datas
 Mod. MSYEO62B ✂ 60/160 ↓ 70 mm € 17.155	Forno Combi 6x GN2/1, 12x GN1/1 Elettrico a vapore diretto con schermo touch screen e cotture automatiche Electric direct steam combi oven 6 x GN2/1, 12 x GN1/1, featuring touch screen control panel and automatic cooking system Four Combi 6x GN2/1, 12xGN1/1 électrique à vapeur directe avec écran tactile et système automatique de cuisson Elektro Combi Dämpfer 6xGN2/1, 12XGN 1/1. Direkt Einspritzer mit Touchscreen Funktionen und automatischen Garprogrammen Horno combinado eléctrico 6 x GN2/1, 12 x GN1/1, de vapor directo, panel de control con pantalla tactil y sistema automático de cocción	mm (LxPxH) 1072x907x775 m³ kg 0.86 117 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 19
 Mod. MSYGO62B ✂ 60/160 ↓ 70 mm € 20.103	Forno Combi 6x GN2/1, 12x GN1/1 a Gas a vapore diretto con schermo touch screen e cotture automatiche Gas direct steam combi oven 6 x GN2/1, 12 x GN1/1, featuring touch screen control panel and automatic cooking system Four Combi 6x GN1/1, 12xGN1/1 Gaz à vapeur directe avec écran tactile et système automatique de cuisson Gas Combi Dämpfer 6xGN2/1, 12XGN 1/1. Direkt Einspritzer mit Touchscreen Funktionen und automatischen Garprogrammen Horno combinado de gas 6 x GN2/1, 12 x GN1/1, de vapor directo, panel de control con pantalla tactil y sistema automático de cocción	mm (LxPxH) 1072x907x775 m³ kg 0.75 122 VAC Hz 230-1 50/60 kW ⚡ kW ⬆ 0.8 26

OPTIONAL M1 OVENS - 12X GN 1/1 - 6X GN 2/1 // Optional Forni M1 - 12x GN1/1 - 6x GN2/1 // Option pour les fours M1 - 12x GN 1/1 - 6x GN 2/1 // Optional für M1-Dämpfer - 12x GN 1/1 - 6x GN 2/1 // Hornos M1 Opcionales - 12x GN 1/1 - 6x GN 2/1 //

Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.

Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.

Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement

Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.

Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

Model	Description
Mod. MOBO62E Generatore di vapore per modello elettrico O62. Steam generator for electric model O62 Chaudière pour modèle électrique O62. Dampfgenerator für eletromodelle O62 Generador de vapor para modelo eléctrico O62 € 2.440	
Mod. MOBO62G Generatore di vapore per modello gas O62. Steam generator for gas model O62 Chaudière pour modèle à gaz O62. Dampfgenerator für gasmodelle O62 Generador de vapor para modelo gas O62 € 3.991	

OPTIONAL MI OVENS - 12X GN 1/1 - 6X GN 2/1 // Optional Forni MI - 12x GN1/1 - 6x GN2/1 // Option pour les fours MI - 12x GN 1/1 - 6x GN 2/1 // Optional für MI-Dämpfer - 12x GN 1/1 - 6x GN 2/1 // Hornos MI Opcionales - 12x GN 1/1 - 6x GN 2/1 //

Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.

Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.

Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement

Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.

Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

Model	Description
Mod. MKSCBO	Predisposizione Collegamento Rapido Per Sonda Al Cuore Tramite Connettore Esterno. Sonda Al Cuore Multipunto Ø 3 mm Inclusa Pre-Configuration For Quick Connection For Core Probe Via External Connector. Multipoint Core Probe Ø 3 mm Included Kit Connecteur Extérieur Pour Sonde Amovible. Sonde À Cœur Multipoint Ø 3 mm Inclue Vorrichtung zum Schnellanschluss vom Kerntemperaturfühler mittels externer Anschlussstelle. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler Ø 3 mm im Lieferumfang. Preparación Conexión Rápida Para Sonda Al Corazón Mediante Conector Externo. Sonda Al Corazón Multipunto Ø 3 mm Incluida
€ 134	
Mod. MNPSB	Porta Con Cerniere A Destra, Dotata Di Sonda Al Cuore Multipunto Con Connettore Esterno, Ø 3 mm Right Hinged Door, Equipped With Multipoint Core Probe With External Connector, Ø 3 mm Porte Avec Charnière À Droite, En Dotation Sonde À Cœur Multipoint Avec Connecteur Externe, Ø 3 mm Tür mit rechten Anschlag, ausgestattet mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und externen Anschluss, Ø 3 mm Puerta Con Bisagra A La Derecha, Dotada De Sonda Al Corazón Multipunto Con Conector Externo, Ø 3 mm
€ 614	
Mod. MAPDS	Sicurezza Apertura Porta Con Doppio Scatto Double Release Door Opening Sécurité Pour Ouverture Porte À Double Déclic Sicherheitstürenöffnung mit Doppelklick Seguridad Apertura Puerta Con Doble Resorte
€ 197	
Mod. MSYNETH	Supplemento Per Collegamento A Rete Ethernet Extra Charge For Ethernet Connection Supplément Pour Connection Ethernet Mehrpreis für Ethernetanschluss Suplemento Para Conexión A Red Ethernet
€ 268	
Mod. MSN	Supplemento Per Ottimizzatore Energia. Solo Per Modelli Elettrici. Extra Charge For Arrangement For Energy Optimization System. Only For Electric Models (To Be Requested When Ordering). Supplément Pour D'Optimisation Énergétique - Pour Fours Électriques Mehrpreis Vorrüstung für Energieoptimierungsanlage. Nur für Elektro-Modelle (bei Bestellung anzugeben). Suplemento Para Optimización Energética - Sólo Para Los Modelos Eléctricos
€ 379	
Mod. MNPK	Predisposizione Per Allacciamento Cappa Di Aspirazione Configuration For Connection To Extraction Hood Prédisposition Branchement Hotte D'Aspiration Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube Predisposición Para Conexión De La Campana De Aspiración
€ 199	
Mod. MDSP	Protezione Display-Comandi Display-Control Panel Protection Protection Pour Écran-Commandes Schutz für Display-Steuerung Protección De Pantalla-Mandos
€ 85	
Mod. MSSBO62	Supplemento Per Struttura Estraibile SBEO62 + Telaio Di Inserimento BTLO2I Extra Charge For Removable Rack SBEO62 + Compulsory Frame BTLO2I Supplément Pour Structure Extractible SBEO62 + Châssis D'Insertion BTLO2I Aufpreis für herausnehmbares Gestell SBEO62 + Einfahrschiene BTLO2I Suplemento Para Estructura Extraíble SBEO62 + Bastidor De Introducción BTLO2I
€ 1.024	

OPTIONAL M1 OVENS - 12X GN 1/1 - 6X GN 2/1 // Optional Forni M1 - 12x GNI/1 - 6x GN2/1 // Option pour les fours M1 - 12x GN 1/1 - 6x GN 2/1 // Optional für M1-Dämpfer - 12x GN 1/1 - 6x GN 2/1 // Hornos M1 Opcionales - 12x GN 1/1 - 6x GN 2/1 //

Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.

Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.

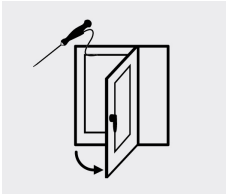
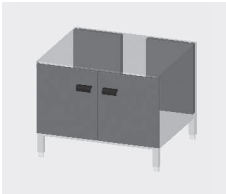
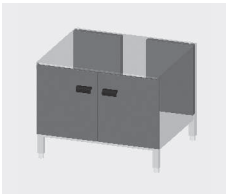
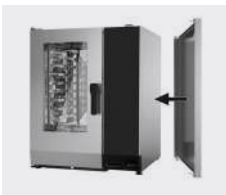
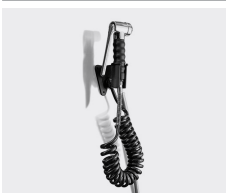
Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement

Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.

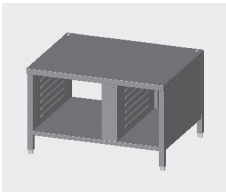
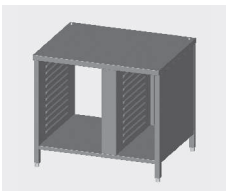
Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

Model	Description
Mod. MBGRTO62	Kit Pollogrill Professional - Altezza Armadio 670 mm Chicken Grill Kit Professional - Cabinet Height 670 mm Kit Rotisserie Professionnel - Hauteur Armoire 670 mm Professioneller Hähnchen -Grillsatz. Schrankhöhe 670 mm Kit Pollogrill Profesional - Altura Armario 670 mm
€ 5.388	
Mod. MBGRTO62H	Kit Pollogrill Professional - Altezza Armadio 950 mm, Suggestito Chicken Grill Kit Professional - Cabinet Height 950 mm, Suggested Kit Rotisserie Professionnel - Hauteur Armoire 950 mm, Recommandé Professioneller Hähnchen -Grillsatz. Schrankhöhe 950 mm, Empfohlen Kit Pollogrill Profesional - Altura Armario 950 mm, Sugerido
€ 6.023	
Mod. MSAFF	Predisposizione Collegamento Rapido Per Affumicatore Tramite Connettore Esterno. Affumicatore Incluso Quick Connection For Smoker Via External Connector. Smoker Included Connexion rapide pour le fumoir via un connecteur externe. Fumoir inclus Vorbereitung für schnellen, externen Anschluss vom Räuchergerät (im Lieferumfang enthalten) Conexión rápida para ahumador mediante conector externo. Ahumador incluido
€ 1.019	
Mod. MCAMIO2B	Camino Antivento Per Modelli A Gas - Modelli Con Generatore Di Vapore Flue With Wind Protection Device For Gas Models - Models With Boiler Cheminée Anti-Vent Pour Modèles À Gaz - Modèles Avec Chaudière Zugunterbrecher für Gasgeräte. Modelle mit Dampfgenerator Chimenea Antiviento Para Los Modelos De Gas - Modelos Con Caldera
€ 530	
Mod. MCAVIO2B	Camino Antivento Per Modelli A Gas - Modelli A Vapore Diretto Flue With Wind Protection Device For Gas Models - Direct Steam Models Cheminée Anti-Vent Pour Modèles À Gaz - Modèles À Injection Directe Zugunterbrecher für Gasgeräte. Direkteinspritzer Chimenea Antiviento Para Los Modelos De Gas - Modelos De Vapor Directo
€ 274	
Mod. MOCBMI	Trasformatore Di Isolamento Per Collegamento Bifase/Monofase Per Modelli A Gas 2AC 220-240V/IN AC 230V Isolation Transformer For Two-Phase/Single Phase Connection For Gas Models 2AC 220-240V/IN AC 230V Transformateur D'Isolement Pour Branchement Biphase/Monophasé Pour Les Modèles À Gaz 2AC 220-240V/IN AC 230V Trenntransformator für Zweiphasigen Anschluss/Einphasigen Anschluss für Gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/IN AC 230V Transformador De Aislamiento Para Conexión Bifásica/Monofásica Para Modelos A Gas 2AC 220-240V/IN AC 230V
€ 475	

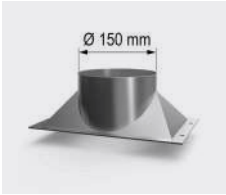
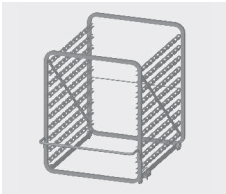
ACCESSORIES MI OVENS - 12X GN 1/1 - 6X GN 2/1 // Accessori Forni MI - 12x GN1/1 - 6x GN2/1 // Accessoires pour fours MI - 12x GN 1/1 - 6x GN 2/1 // Zubehör für MI-Dämpfer - 12x GN 1/1 - 6x GN 2/1 // Accesorios para Hornos MI - 12x GN 1/1 - 6x GN 2/1 //

Model	Description
	Mod. MKBPSO62 Kit Porta Con Cerniere A Destra, Dotata Di Sonda Al Cuore Multipunto Con Connettore Esterno, Ø 3 mm Door Kit With Right-Hand Hinges, Equipped With Multipoint Core Probe With External Connector, Ø 3 mm Kit de porte avec charnières à droite, équipé d'une sonde à cœur multipoint avec connecteur externe, Ø 3 mm Tür mit Anschlag rechts, vorbereitet für schnellen externen Anschluss vom Mehrpunktkerntemperaturfühler Ø 3 mm Kit de puerta con bisagras a la derecha, equipado con sonda multipunto con conector externo, Ø 3 mm € 2.546
	Mod. MKTSO2I Kit Portine E Pareti Posteriori, Per Trasformazione Supporto Modello BSPO2I In Modello BSCO2I Doors And Rear Side Walls-Kit To Transform Stand Model BSPO2I Into Model BSCO2I Kit Portes Et Tôles Arrière Pour Transformation Support Modèle BSPO2I En Modèle BSCO2I Satz Türen und Rückwand zum Umbau von Gestell BSPO2I in Modell BSCO2I Kit De Puertas Con Paredes Laterales Y Traseras Para Transformar Modelo De Sobremesa BSPO2I En Modelo BSCO2I € 428
	Mod. MKTS2IO Kit Portine E Pareti Posteriori, Per Trasformazione Supporto Modello BSKO2I In Modello BSC2IO Doors And Rear Side Walls-Kit To Transform Stand Model BSKO2I Into Model BSC2IO Kit Portes Et Tôles Arrière Pour Transformation Support Modèle BSKO2I En Modèle BSC2IO Satz Türen und Rückwand zum Umbau von Gestell BSKO2I in Modell BSC2IO Kit De Puertas Con Paredes Laterales Y Traseras Para Transformar Modelo De Sobremesa BSKO2I En Modelo BSC2IO € 482
	Mod. MBAPO62 Protezione Anticalore In Acciaio Inox Per Parete Laterale Stainless Steel Heat Shield For The Unit Side Panel Protection De Chaleur En Acier Inox Pour Tôle Latérale Hitzeschild aus Edelstahl für Seitenwand Protección Anticalor De Acero Inox, Para Pared Lateral € 286
	Mod. MNFXO62 Filtro Grassi Fat Filter - For ..EO62B Model Only Filtre À Graisse - Seulement Pour Modèle Électrique O62B Fettfilter Filtro Grasas - Sólo Para Modelo ..EO62B € 219
	Mod. MAFFE Affumicatore Con Alimentazione Esterna Smoker With External Power Supply Fumoir avec alimentation externe Räucher mit externen Anschluss Ahumador con alimentación externa € 1.274
	Mod. MICLD Doccetta Di Lavaggio Completa Di Raccordi Ed Attacchi Hand Shower With Fittings And Connections Douchette De Lavage Dotée De Raccords Et De Fixations Handbrause komplett mit Verbindungen und Anschlüssen Ducha De Lavado Con Conexiones Y Enganches € 285
	Mod. MICFXOI Filtro Grassi Grease Filter For Mod. O5I Filtre À Graisse Pour Le Mod. O5I Fettfilter für Mod. O5I Filtro De Grasa Para El Mod. O5I € 171

ACCESSORIES M1 OVENS - 12X GN 1/1 - 6X GN 2/1 // Accessori Forni M1 - 12x GN1/1 - 6x GN2/1 // Accessoires pour fours M1 - 12x GN 1/1 - 6x GN 2/1 // Zubehör für M1-Dämpfer - 12x GN 1/1 - 6x GN 2/1 // Accesorios para Hornos M1 - 12x GN 1/1 - 6x GN 2/1 //

Model	Description
 Mod. MBSRO21 € 1.173	Supporto Base In Acciaio Inox. Con Ripiano Floor Stand In Stainless Steel. With Shelf Support En Acier Inox. Avec Étagère Untergestell aus Edelstahl. Mit Einlegeboden Soporte Base En Acero Inox. Con Estante
 Mod. MBSAO21 € 1.357	Supporto Base In Acciaio Inox Per Inserimento Abbattitore. Stainless Steel Floor Stand For Insertion Of The Blast Chiller. Support Pour Insertion Cellule De Refroidissement. Untergestell aus Edelstahl zur Einführung von Schockkühler. Soporte Base En Acero Inox Por Inclusión Abatidor.
 Mod. MBSP021 € 2.378	Supporto Base In Acciaio Inox. Con Paratie Portateglie - 1/1 GN - 2/1 GN Floor Stand In Stainless Steel. With Tray Runners - 1/1 GN - 2/1 GN Support En Acier Inox. Avec Porte-Plaques - 1/1 GN - 2/1 GN Untergestell aus Edelstahl. Mit Auflagechienen GN 1/1 - 2/1 Soporte Base En Acero Inox. Con Rack Con Rieles Portabandejas - 1/1 GN - 2/1 GN
 Mod. MBSCO21 € 2.764	Armadio In Acciaio Inox. Con Portine E Paratie Portateglie - 1/1 GN - 2/1 GN Cabinet In Stainless Steel. With Doors And Side Runners - 1/1 GN - 2/1 GN Armoire En Acier Inox. Avec Portes Et Porte-Plaques - 1/1 GN - 2/1 GN Unterschrank aus Edelstahl. Mit Türen und Aufgeschienen - 1/1 GN - 2/1 GN Armario En Acero Inox. Con Puertas Y Rack Con Rieles Portabandejas - 1/1 GN - 2/1 GN
 Mod. MBSKO21 € 2.663	Supporto Base In Acciaio Inox. Con Paratie Portateglie - Per Forno Con Cappa - 1/1 GN - 2/1 GN Floor Stand In Stainless Steel. With Tray Runners - For Oven With Hood - 1/1 GN - 2/1 GN Support En Acier Inox. Avec Porte-Plaques - Pour Four Avec Hotte - 1/1 GN - 2/1 GN Untergestell aus Edelstahl. Mit Aufgeschienen - für Ofen Mit Dunstabzugshaube - 1/1 GN - 2/1 GN Soporte Base En Acero Inox. Con Rack Con Rieles Portabandejas - Para Horno Con Campana - 1/1 GN - 2/1 GN
 Mod. MBSC210 € 3.097	Armadio In Acciaio Inox. Con Portine E Paratie Portateglie - Per Forno Con Cappa - 1/1 GN - 2/1 GN Cabinet In Stainless Steel. With Doors And Side Runners - For Oven With Hood - 1/1 GN - 2/1 GN Armoire En Acier Inox. Avec Portes Et Porte-Plaques - Pour Four Avec Hotte - 1/1 GN - 2/1 GN Unterschrank aus Edelstahl. Mit Türen und Aufgeschienen. Für Ofen mit Dunstabzugshaube - 1/1 GN - 2/1 GN Armario En Acero Inox. Con Puertas Y Rack Con Rieles Portabandejas - Para Horno Con Campana - 1/1 GN - 2/1 GN
 Mod. MMLCO52B € 4.600	Armadio di mantenimento statico e lenta cottura con sonda al cuore. IOx GN 1/1 - 5x GN 2/1 Temperature holder and slow cooking cabinet with core probe. IOx GN 1/1 - 5x GN 2/1 Support de température et armoire de cuisson lente avec sonde à cœur. IOx GN 1/1 - 5x GN 2/1 Statischer Warmhaltergerät und Langzeitgarer mit Kerntemperaturfühler. Kapazität 5x GN 1/1 - IOx GN 2/1 Atemperador y cámara de cocción lenta con sonda al corazón. IOx GN 1/1 - 5x GN 2/1
 Mod. MBKCO21 € 5.226	Cappa Di Aspirazione Con Condensatore Ad Aria Extraction Hood With Air-Cooled Condenser Hotte D'Aspiration Avec Condenseur À Air. Dunstabzugshaube mit Luftgekühltem Schwadenkondensator Campana De Aspiración Con Condensador De Aire

ACCESSORIES MI OVENS - 12X GN 1/1 - 6X GN 2/1 // Accessori Forni MI - 12x GN1/1 - 6x GN2/1 // Accessoires pour fours MI - 12x GN 1/1 - 6x GN 2/1 // Zubehör für MI-Dämpfer - 12x GN 1/1 - 6x GN 2/1 // Accesorios para Hornos MI - 12x GN 1/1 - 6x GN 2/1 //

Model	Description
 Mod. MCCE Collettore Cappa Per Collegamento Esterno - Ø 150 mm Collector For External Connection - Ø 150 mm Collecteur Hotte Pour Branchement Extérieure - Ø 150 mm Verbindungsstück für den externen Anschluss der Haube - Ø 150 mm Colector Campana Para Conexión Externa - Ø 150 mm € 446	
 Mod. MSBEO62 Struttura Portateglie Estraibile - Da Utilizzare Con Telaio Di Inserimento - Versione Gn Removable Rack - To Be Used With Compulsory Frame - Gn Version Structure Porte-Plaques Extractible - À Utiliser Avec Châssis D'Insertion - Version Gn Hordengestell - Mit Einfahrschiene Verwenden - Ausführung Gn Estructura Portabandejas Extraible - Se Debe Usar Con Bastidor De Introducción - Versión Gn € 1.542	
 Mod. MBCRO2IS Carrello Per Estrazione Strutture Con Bacinella Raccogliogocce H Min 911 mm - H Max 1261 mm Trolley For Removable Oven Racks With Drip Tray. Min H 911 mm - Max H 1261 mm Chariot Pour Extraction Des Structures Porte-Plaques Avec Cuvette Ramasse. H Min 911 mm - H Max 1261 mm Transportwagen zum Herausnehmen von Gestelle mit Kondensatauffangwanne. Min H 911 mm - Max H 1261 mm Carro Para La Extracción De Estructuras Con Bandeja De Recogida. H Mín 911 mm - H Máx 1261 mm € 2.656	
 Mod. MBTLO2I Telaio Per Inserimento Strutture Estraibili Compulsory Frame For Removable Oven Rack And Plate Racks Châssis D'Insertion Pour Structures Porte-Plaques Et Porte-Assiettes Einfahrschiene für herausnehmbare Hordengestelle Bastidor Para Introducción Estructuras Extraibles Portabandejas Y Escurreplatos € 320	
 Mod. MBRPO4 Kit Ruote Di Cui 2 Con Freno, Per Supporti E Armadi Castor Kit For Floor Stands And Cabinets, 2 With Brake Kit Roulettes Dont 2 Avec Frein, Pour Supports Et Armoires Satz Räder (2 davon mit Bremse) für Untergestelle und Unterschränke Kit Ruedas, De Las Cuales 2 Con Freno, Para Soportes Y Armarios € 503	

04

Direct Steam Ovens - 2Ox GN 1/I - IOx GN 2/I

// Forni a Vapore Diretto - 2Ox GN 1/I - IOx GN 2/I

// Fours à Vapeur Directe - 2Ox GN 1/I - IOx GN 2/I

// Direkt Einspritzer - 2Ox GN 1/I - IOx GN 2/I

// Hornos de Vapor Directo - 2Ox GN 1/I - IOx GN 2/I

Model	Description	Datas
 Mod. MSYEIO2B X 150/300 ↓ 70 mm € 22.113	Forno Combi IOx GN2/I, 2Ox GNI/I Elettrico a vapore diretto con schermo touch screen e cotture automatiche Electric direct steam combi oven IO x GN2/I, 2O x GNI/I, featuring touch screen control panel and automatic cooking system Four Combi IOx GN2/I, 2OxGNI/I électrique à vapeur directe avec écran tactile et système automatique de cuisson Elektro Combi Dämpfer IOxGN2/I, 2OXGN I/I. Direkt Einspritzer mit Touchscreen Funktionen und automatischen Garprogrammen Horno combinado eléctrico IO x GN2/I, 2O x GNI/I, de vapor directo, panel de control con pantalla táctil y sistema automático de cocción	mm (LxPxH) 1072x907x1055 m³ kg 1.09 157 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 31
 Mod. MSYGIO2B X 150/300 ↓ 70 mm € 25.464	Forno Combi IOx GN2/I, 2Ox GNI/I a Gas a vapore diretto con schermo touch screen e cotture automatiche Gas direct steam combi oven IO x GN2/I, 2O x GNI/I, featuring touch screen control panel and automatic cooking system Four Combi IOx GN2/I, 2OxGNI/I Gaz à vapeur directe avec écran tactile et système automatique de cuisson Gas Combi Dämpfer IOxGN2/I, 2OXGN I/I. Direkt Einspritzer mit Touchscreen Funktionen und automatischen Garprogrammen Horno combinado de gas IO x GN2/I, 2O x GNI/I, de vapor directo, panel de control con pantalla táctil y sistema automático de cocción	mm (LxPxH) 1072x907x1055 m³ kg 1.02 187 VAC Hz 230-1 50/60 kW ⚡ 0.8 kW 🔥 42

OPTIONAL M1 OVENS - 2OX GN 1/I - IOX GN 2/I // Optional Forni M1 - 2Ox GNI/I - IOx GN2/I // Option pour les fours M1 - 2Ox GN 1/I - IOx GN 2/I // Optional für M1-Dämpfer - 2Ox GN 1/I - IOx GN 2/I // Hornos M1 Opcionales - 2Ox GN 1/I - IOx GN 2/I //

Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.

Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.

Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement

Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.

Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

Model	Description
Mod. MOBIO2E € 4.115	Generatore di vapore per modello elettrico IO2. Steam generator for electric model IO2 Chaudière pour modèle électrique IO2. Dampfgenerator für eletromodelle IO2 Generador de vapor para modelo eléctrico IO2
Mod. MOBIO2G € 4.970	Generatore di vapore per modello gas IO2. Steam generator for gas model IO2 Chaudière pour modèle à gaz IO2. Dampfgenerator für gasmodelle IO2 Generador de vapor para modelo gas IO2

OPTIONAL MI OVENS - 2OX GN 1/I - IOX GN 2/I // Optional Forni MI - 2Ox GNI/I - IOx GN2/I // Option pour les fours MI - 2Ox GN 1/I - IOx GN 2/I // Optional für MI-Dämpfer - 2Ox GN 1/I - IOx GN 2/I // Hornos MI Opcionales - 2Ox GN 1/I - IOx GN 2/I //

Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.

Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.

Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement

Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.

Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

Model	Description
Mod. MKSCBO	Predisposizione Collegamento Rapido Per Sonda Al Cuore Tramite Connettore Esterno. Sonda Al Cuore Multipunto Ø 3 mm Inclusa Pre-Configuration For Quick Connection For Core Probe Via External Connector. Multipoint Core Probe Ø 3 mm Included Kit Connecteur Extérieur Pour Sonde Amovible. Sonde À Cœur Multipoint Ø 3 mm Inclue Vorrichtung zum Schnellanschluss vom Kerntemperaturfühler mittels externer Anschlussstelle. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler Ø 3 mm im Lieferumfang. Preparación Conexión Rápida Para Sonda Al Corazón Mediante Conector Externo. Sonda Al Corazón Multipunto Ø 3 mm Incluida
€ 134	
Mod. MNPSB	Porta Con Cerniere A Destra, Dotata Di Sonda Al Cuore Multipunto Con Connettore Esterno, Ø 3 mm Right Hinged Door, Equipped With Multipoint Core Probe With External Connector, Ø 3 mm Porte Avec Charnière À Droite, En Dotation Sonde À Cœur Multipoint Avec Connecteur Externe, Ø 3 mm Tür mit rechten Anschlag, ausgestattet mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und externen Anschluss, Ø 3 mm Puerta Con Bisagra A La Derecha, Dotada De Sonda Al Corazón Multipunto Con Conector Externo, Ø 3 mm
€ 614	
Mod. MAPDS	Sicurezza Apertura Porta Con Doppio Scatto Double Release Door Opening Sécurité Pour Ouverture Porte À Double Déclit Sicherheitstürenöffnung mit Doppelklick Seguridad Apertura Puerta Con Doble Resorte
€ 197	
Mod. MSYNETH	Supplemento Per Collegamento A Rete Ethernet Extra Charge For Ethernet Connection Supplément Pour Connection Ethernet Mehrpreis für Ethernetanschluss Suplemento Para Conexión A Red Ethernet
€ 268	
Mod. MSN	Supplemento Per Ottimizzatore Energia. Solo Per Modelli Elettrici. Extra Charge For Arrangement For Energy Optimization System. Only For Electric Models (To Be Requested When Ordering). Supplément Pour D'Optimisation Énergétique - Pour Fours Électriques Mehrpreis Vorrüstung für Energieoptimierungsanlage. Nur für Elektro-Modelle (bei Bestellung anzugeben). Suplemento Para Optimización Energética - Sólo Para Los Modelos Eléctricos
€ 379	
Mod. MNPK	Predisposizione Per Allacciamento Cappa Di Aspirazione Configuration For Connection To Extraction Hood Prédisposition Branchement Hotte D'Aspiration Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube Predisposición Para Conexión De La Campana De Aspiración
€ 199	
Mod. MDSP	Protezione Display-Comandi Display-Control Panel Protection Protection Pour Écran-Commandes Schutz für Display-Steuerung Protección De Pantalla-Mandos
€ 85	
Mod. MSSBO92	Supplemento Per Struttura Estraibile SBEO92 + Telaio Di Inserimento BTLO2I - Per Kit Pollogrill Professional Extra Charge For Removable Rack SBEO92 + Compulsory Frame BTLO2I - For Chicken Grill Kit Professional Supplément Pour Structure Extractible SBEO92 + Châssis D'Insertion BTLO2I - Pour Kit Rotisserie Professionnel Aufpreis für herausnehmbares Gestell SBEO92 + Einfahrschiene BTLO2I - für Professioneller Hähnchen-Grillsatz Suplemento Para Estructura Extraíble SBEO92 + Bastidor De Introducción BTLO2I - Para Kit Pollogrill Profesional
€ 1.024	

OPTIONAL M1 OVENS - 20X GN 1/I - 10X GN 2/I // Optional Forni M1 - 20x GN1/I - 10x GN2/I // Option pour les fours M1 - 20x GN 1/I - 10x GN 2/I // Optional für M1-Dämpfer - 20x GN 1/I - 10x GN 2/I // Hornos M1 Opcionales - 20x GN 1/I - 10x GN 2/I //

Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.

Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.

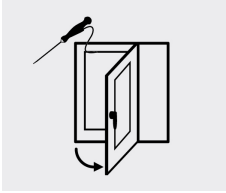
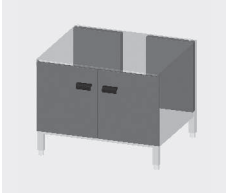
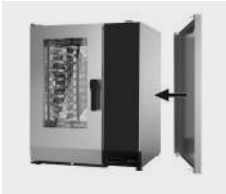
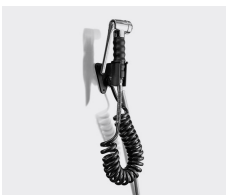
Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement

Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.

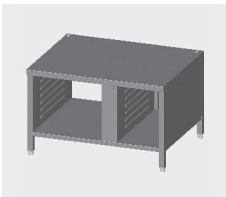
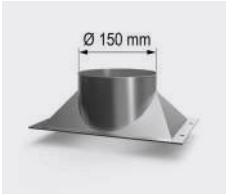
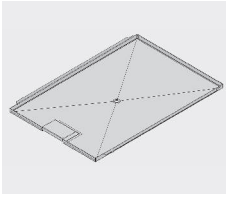
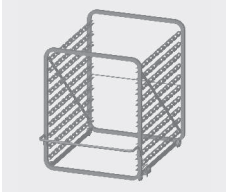
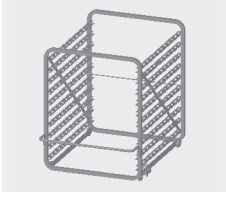
Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

Model	Description
Mod. MSSBIO2	Supplemento Per Struttura Estraibile SbeIO2 + Telaio Di Inserimento BTLO2I Extra Charge For Removable Rack SbeIO2 + Compulsory Frame BTLO2I Supplément Pour Structure Extractible SbeIO2 + Châssis D'Insertion BTLO2I Aufpreis für herausnehmbare Gestell SBEIO2 + Einfahrschiene BTLO2I Suplemento Para Estructura Extraible SbeIO2 + Bastidor De Introducción BTLO2I
€ 1.024	
Mod. MBGRTIO2	Kit Pollogrill Professional - Altezza Armadio 670 mm Chicken Grill Kit Professional - Cabinet Height 670 mm Kit Rotisserie Professionnel - Hauteur Armoire 670 mm Professioneller Hähnchen -Grillsatz - Schrankhöhe 670 mm Kit Pollogrill Profesional - Altura Armario 670 mm
€ 5.388	
Mod. MSAFF	Predisposizione Collegamento Rapido Per Affumicatore Tramite Connettore Esterno. Affumicatore Incluso Quick Connection For Smoker Via External Connector. Smoker Included Connexion rapide pour le fumoir via un connecteur externe. Fumoir inclus Vorbereitung für schnellen, externen Anschluss vom Räuchergerät (im Lieferumfang enthalten) Conexión rápida para ahumador mediante conector externo. Ahumador incluido
€ 1.019	
Mod. MCAMIO2B	Camino Antivento Per Modelli A Gas - Modelli Con Generatore Di Vapore Flue With Wind Protection Device For Gas Models - Models With Boiler Cheminée Anti-Vent Pour Modèles À Gaz - Modèles Avec Chaudière Zugunterbrecher für Gasgeräte. Modelle mit Dampfgenerator Chimenea Antiviento Para Los Modelos De Gas - Modelos Con Caldera
€ 530	
Mod. MCAVIO2B	Camino Antivento Per Modelli A Gas - Modelli A Vapore Diretto Flue With Wind Protection Device For Gas Models - Direct Steam Models Cheminée Anti-Vent Pour Modèles À Gaz - Modèles À Injection Directe Zugunterbrecher für Gasgeräte. Direkteinspritzer Chimenea Antiviento Para Los Modelos De Gas - Modelos De Vapor Directo
€ 274	
Mod. MOCBMI	Trasformatore Di Isolamento Per Collegamento Bifase/Monofase Per Modelli A Gas 2AC 220-240V/IN AC 230V Isolation Transformer For Two-Phase/Single Phase Connection For Gas Models 2AC 220-240V/IN AC 230V Transformateur D'Isolement Pour Branchement Biphasé/Monophasé Pour Les Modèles À Gaz 2AC 220-240V/IN AC 230V Trenntransformator für Zweiphasigen Anschluss/Einphasigen Anschluss für Gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/IN AC 230V Transformador De Aislamiento Para Conexión Bifásica/Monofásica Para Modelos A Gas 2AC 220-240V/IN AC 230V
€ 475	

ACCESSORIES MI OVENS - 2OX GN 1/I - IOX GN 2/I // Accessori Forni MI - 2OX GN1/I - IOX GN2/I // Accessoires pour fours MI - 2OX GN 1/I - IOX GN 2/I // Zubehör für MI-Dämpfer - 2OX GN 1/I - IOX GN 2/I // Accesorios para Hornos MI - 2OX GN 1/I - IOX GN 2/I //

Model	Description
	Mod. MKBPSIO2 Kit Porta Con Cerniere A Destra, Dotata Di Sonda Al Cuore Multipunto Con Connettore Esterno, Ø 3 mm Door Kit With Right-Hand Hinges, Equipped With Multipoint Core Probe With External Connector, Ø 3 mm Kit de porte avec charnières à droite, équipé d'une sonde à cœur multipoint avec connecteur externe, Ø 3 mm Tür mit Anschlag rechts, vorbereitet für schnellen externen Anschluss vom Mehrpunktkerntemperaturfühler Ø 3 mm Kit de puerta con bisagras a la derecha, equipado con sonda multipunto con conector externo, Ø 3 mm € 2.948
	Mod. MKTSO2I Kit Portine E Pareti Posteriori, Per Trasformazione Supporto Modello BSPO2I In Modello BSCO2I Doors And Rear Side Walls-Kit To Transform Stand Model BSPO2I Into Model BSCO2I Kit Portes Et Tôles Arrière Pour Transformation Support Modèle BSPO2I En Modèle BSCO2I Satz Türen und Rückwand zum Umbau von Gestell BSPO2I in Modell BSCO2I Kit De Puertas Con Paredes Laterales Y Traseras Para Transformar Modelo De Sobremesa BSPO2I En Modelo BSCO2I € 428
	Mod. MBAPIO2 Protezione Anticalore In Acciaio Inox Per Parete Laterale Stainless Steel Heat Shield For The Unit Side Panel Protection De Chaleur En Acier Inox Pour Tôle Latérale Hitzeschild Aus Edelstahl für Seitenwand Protección Anticalor De Acero Inox, Para Pared Lateral € 320
	Mod. MNFXOI Filtro Grassi Grease Filter For Mod. 07I - IOI - 072 - IO2 Filtre À Graisse Pour Mod. 07I - IOI - 072 - IO2 Fettfilter Filtro De Grasa Para El Mod. 07I - IOI - 072 - IO2 € 197
	Mod. MAFFE Affumicatore Con Alimentazione Esterna Smoker With External Power Supply Fumoir avec alimentation externe Räucher mit externen Anschluss Ahumador con alimentación externa € 1.274
	Mod. MICLD Doccetta Di Lavaggio Completa Di Raccordi Ed Attacchi Hand Shower With Fittings And Connections Douchette De Lavage Dotée De Raccords Et De Fixations Handbrause komplett mit Verbindungen und Anschlüssen Ducha De Lavado Con Conexiones Y Enganches € 285
	Mod. MBSRO2I Supporto Base In Acciaio Inox. Con Ripiano Floor Stand In Stainless Steel. With Shelf Support En Acier Inox. Avec Étagère Untergestell aus Edelstahl. Mit Einlegeboden Soporte Base En Acero Inox. Con Estante € 1.173
	Mod. MBSCO2I Armadio In Acciaio Inox. Con Portine E Paratie Portateglie - I/I GN - 2/I GN Cabinet In Stainless Steel. With Doors And Side Runners - I/I GN - 2/I GN Armoire En Acier Inox. Avec Portes Et Porte-Plaques - I/I GN - 2/I GN Unterschrank aus Edelstahl. Mit Türen und Aufhängeschienen - I/I GN - 2/I GN Armario En Acero Inox. Con Puertas Y Rack Con Rieles Portabandejas - I/I GN - 2/I GN € 2.764

ACCESSORIES M1 OVENS - 20X GN 1/1 - IOX GN 2/1 // Accessori Forni M1 - 20x GN1/1 - IOx GN2/1 // Accessoires pour fours M1 - 20x GN 1/1 - IOx GN 2/1 // Zubehör für M1-Dämpfer - 20x GN 1/1 - IOx GN 2/1 // Accesorios para Hornos M1 - 20x GN 1/1 - IOx GN 2/1 //

Model	Description
 Mod. MBSP021 € 2.378	Supporto Base In Acciaio Inox. Con Paratie Portateglie - 1/1 GN - 2/1 GN Floor Stand In Stainless Steel. With Tray Runners - 1/1 GN - 2/1 GN Support En Acier Inox. Avec Porte-Plaques - 1/1 GN - 2/1 GN Untergestell aus Edelstahl. Mit Auflagechienen GN 1/1 - 2/1 Soporte Base En Acero Inox. Con Rack Con Rieles Portabandejas - 1/1 GN - 2/1 GN
 Mod. MBKCO21 € 5.226	Cappa Di Aspirazione Con Condensatore Ad Aria Extraction Hood With Air-Cooled Condenser Hotte D'Aspiration Avec Condenseur À Air. Dunstabzugshaube mit Luftgekühltem Schwadenkondensator Campana De Aspiración Con Condensador De Aire
 Mod. MCCE € 446	Collettore Cappa Per Collegamento Esterno - Ø 150 mm Collector For External Connection - Ø 150 mm Collecteur Hotte Pour Branchement Extérieure - Ø 150 mm Verbindungsstück für den externen Anschluss der Haube - Ø 150 mm Colector Campana Para Conexión Externa - Ø 150 mm
 Mod. MBSGP21 € 467	Bacinella Di Scarico Grassi - GN 2/1 - Per Kit Pollogrill Professional Fat Drain Pan - GN 2/1 - For Chicken Grill Kit Professional Bac De Récupération Des Graisses - GN 2/1 - Pour Kit Rotisserie Professionnel Fettauffangwanne - GN 2/1 - für Hähnchen-Grillsystem Bandeja Recolectora De Grasa - GN 2/1 - Para Kit Pollogrill Profesional
 Mod. MSBEO92 € 1.591	Struttura Portateglie Estraibile - Da Utilizzare Con Telaio Di Inserimento - GN 2/1 - Per Kit Pollogrill Professional Removable Rack - To Be Used With Compulsory Frame - GN 2/1 - For Chicken Grill Kit Professional Structure Porte-Plaques Extractible - À Utiliser Avec Châssis D'Insertion - GN 2/1 - Pour Kit Rotisserie Professionnel Herausnehmbares Hordengestell GN 2/1 für Professioneller Hähnchen-Grillsatz. Mit Einfahrschiene verwenden Estructura Portabandejas Extraible - Se Debe Usar Con Bastidor De Introducción - GN 2/1 - Para Kit Pollogrill Profesional
 Mod. MSBEO2 € 1.591	Struttura Portateglie Estraibile - Da Utilizzare Con Telaio Di Inserimento - Versione Gn Removable Rack - To Be Used With Compulsory Frame - Gn Version Structure Porte-Plaques Extractible - À Utiliser Avec Châssis D'Insertion - Version Gn Herausnehmbares Hordengestell. Mit Einfahrschiene verwenden. Version Gn Estructura Portabandejas Extraible - Se Debe Usar Con Bastidor De Introducción - Versión Gn
 Mod. MBCRO21S € 2.656	Carrello Per Estrazione Strutture Con Bacinella Raccogliogocce H Min 911 mm - H Max 1261 mm Trolley For Removable Oven Racks With Drip Tray. Min H 911 mm - Max H 1261 mm Chariot Pour Extraction Des Structures Porte-Plaques Avec Cuvette Ramasse. H Min 911 mm - H Max 1261 mm Transportwagen zum Herausnehmen von Gestelle mit Kondensatauffangwanne. Min H 911 mm - Max H 1261 mm Carro Para La Extracción De Estructuras Con Bandeja De Recogida. H Min 911 mm - H Máx 1261 mm
 Mod. MBTLO21 € 320	Telaio Per Inserimento Strutture Estraibili Compulsory Frame For Removable Oven Rack And Plate Racks Châssis D'Insertion Pour Structures Porte-Plaques Et Porte-Assiettes Einfahrschiene für herausnehmbare Hordengestelle Bastidor Para Introducción Estructuras Extraibles Portabandejas Y Escurreplatos

ACCESSORIES MI OVENS - 2OX GN 1/1 - IOX GN 2/1 // Accessori Forni MI - 2OX GN1/1 - IOx GN2/1 // Accessoires pour fours MI - 2OX GN 1/1 - IOx GN 2/1 // Zubehör für MI-Dämpfer - 2OX GN 1/1 - IOx GN 2/1 // Accesorios para Hornos MI - 2OX GN 1/1 - IOx GN 2/1 //

Model	Description	
	Mod. MBRPO4 € 503	Kit Ruote Di Cui 2 Con Freno, Per Supporti E Armadi Castor Kit For Floor Stands And Cabinets, 2 With Brake Kit Roulettes Dont 2 Avec Frein, Pour Supports Et Armoires Satz Räder (2 davon mit Bremse) für Untergestelle und Unterschränke Kit Ruedas, De Las Cuales 2 Con Freno, Para Soportes Y Armarios

O5

Direct Steam Ovens - 6x+IOx GN I/I

- // Forni a Vapore Diretto - 6x+IOx GN I/I
- // Fours à Vapeur Directe - 6x+IOx GN I/I
- // Direkt Einspritzer - 6x+IOx GN I/I
- // Hornos de Vapor Directo - 6x+IOx GN I/I

Model	Description	Datas
	Mod. MSYE161B ↗ IIO/230 ↓ 70 mm € 29.485	Forno Combi 6x GNI/I + IOx GNI/I Elettrico a vapore diretto con schermo touch screen e cotture automatiche Electric direct steam combi oven 6 x GNI/I+IO x GNI/I, featuring touch screen control panel and automatic cooking system Four Combi 6x GNI/I + IOxGNI/I électrique à vapeur directe avec écran tactile et système automatique de cuisson Elektro Combi Dämpfer 6xGNI/I + IOXGN I/I. Direkt Einspritzer mit Touchscreen Funktionen und automatischen Garprogrammen Horno combinado eléctrico 6 x GNI/I+IO x GNI/I, de vapor directo, panel de control con pantalla tactil y sistema automático de cocción mm (LxPxH) 852x795x1840 m³ 1.48 kg 226 VAC 400-3N Hz 50/60 kW ⚡ 25.5
	Mod. MSYG161B ↗ IIO/230 ↓ 70 mm € 34.577	Forno Combi 6x GNI/I + IOx GNI/I a Gas a vapore diretto con schermo touch screen e cotture automatiche Gas direct steam combi oven 6 x GNI/I+IO x GNI/I, featuring touch screen control panel and automatic cooking system Four Combi 6x GNI/I + IOxGNI/I Gaz à vapeur directe avec écran tactile et système automatique de cuisson Gas Combi Dämpfer 6xGNI/I + IOXGN I/I. Direkt Einspritzer mit Touchscreen Funktionen und automatischen Garprogrammen Horno combinado de gas 6 x GNI/I+IO x GNI/I, de vapor directo, panel de control con pantalla tactil y sistema automático de cocción mm (LxPxH) 852x795x1840 m³ 1.25 kg 236 VAC 230-I Hz 50/60 kW ⚡ 1.4 kW 🔥 35

OPTIONAL MI OVENS - 6X+IOX GN I/I // Optional Forni MI - 6x + IOx GNI/I // Option pour les fours MI - 6x+IOx GN I/I // Optional für MI-Dämpfer - 6x+IOx GN I/I // Hornos MI Opcionales - 6x+IOx GN I/I //

Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.

Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.

Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement

Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.

Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

Model	Description
Mod. MOBI61E € 3.664	Generatore di vapore per modello elettrico I6I. Steam generator for electric model I6I Chaudière pour modèle électrique I6I. Dampfgenerator für eletromodelle I6I Generador de vapor para modelo eléctrico I6I
Mod. MOMI61E € 2.190	Generatore di vapore per modello elettrico I6I. Forno inferiore. Steam generator for electric model I6I. Lower oven. Chaudière pour modèle électrique I6I. Four inférieur. Dampfgenerator für eletromodelle I6I. Unteres gerät. Generador de vapor para modelo eléctrico I6I. Horno inferior.

OPTIONAL MI OVENS - 6X+IOX GN I/I // Optional Forni MI - 6x + IOx GNI/I // Option pour les fours MI - 6x+IOx GN I/I // Optional für MI-Dämpfer - 6x+IOx GN I/I // Hornos MI Opcionales - 6x+IOx GN I/I //

Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.

Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.

Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement

Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.

Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

Model	Description
Mod. MOBI6IG	Generatore di vapore per modello gas I6I. Steam generator for gas model I6I. Chaudière pour modèle à gaz I6I. Dampfgenerator für gasmodelle I6I Generador de vapor para modelo gas I6I
€ 6.135	
Mod. MOMI6IG	Generatore di vapore per modello gas I6I. Forno inferiore. Steam generator for gas model I6I. Lower oven Chaudière pour modèle à gaz I6I. Four inférieur. Dampfgenerator für gasmodelle I6I. Unteres gerät. Generador de vapor para modelo gas I6I. Horno inferior.
€ 3.726	
Mod. MNPS2	Porta Con Cerniere A Destra, Dotata Di Sonda Al Cuore Multipunto Con Connettore Esterno, Ø 3 mm Right Hinged Door, Equipped With Multipoint Core Probe With External Connector, Ø 3 mm Porte Avec Charnière A Droite, En Dotation Sonde À Cœur Multipoint Avec Connecteur Externe, Ø 3 mm Türe Mit Rechten Scharnieren, Ausgestattet Mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und Externem Anschluss, Ø 3 mm Puerta Con Bisagra A La Derecha, Dotada De Sonda Al Corazón Multipunto Con Conector Externo, Ø 3 mm
€ 1.228	
Mod. MAPDS2	Sicurezza Apertura Porta Con Doppio Scatto Double Release Door Opening Sécurité Pour Ouverture Porte À Double Déclic Sicherheitstürenöffnung mit Doppelklick Seguridad Apertura Puerta Con Doble Resorte
€ 396	
Mod. MSYNETH	Supplemento Per Collegamento A Rete Ethernet Extra Charge For Ethernet Connection Supplément Pour Connection Ethernet Mehrpreis für Ethernetanschluss Suplemento Para Conexión A Red Ethernet
€ 268	
Mod. MSN2	Supplemento Per Ottimizzazione Energetica. Solo Per Modelli Elettrici Extra Charge For Energy Saving System Connection. Electric Models Only Supplément Pour D'Optimisation Énergétique. Seulement Pour Fours Électriques Anschluss An Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle Suplemento Para Optimización Energética. Sólo Para Los Modelos Eléctricos
€ 762	
Mod. MNPK2	Predisposizione Per Allacciamento Cappa Di Aspirazione Configuration For Connection To Extraction Hood Prédisposition Nécessaire Pour Installation Hotte D'Aspiration Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube Predisposición Para Conexión De La Campana De Aspiración
€ 397	
Mod. MDSP2	Protezione Display-Comandi Display-Control Panel Protection Protection Pour Écran-Commandes Schutz für Display-Steuerung Protección De Pantalla-Mandos
€ 168	

OPTIONAL MI OVENS - 6X+IOX GN I/I // Optional Forni MI - 6x + IOx GN I/I // Option pour les fours MI - 6x+IOx GN I/I // Optional für MI-Dämpfer - 6x+IOx GN I/I // Hornos MI Opcionales - 6x+IOx GN I/I //

Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.

Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.

Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement

Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.

Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

Model	Description
Mod. MSSB864	Supplemento Per Struttura Estraibile Versione Pasticceria SBE864 + Telaio Di Inserimento BTLOII Extra Charge For Pastry Version Removable Rack SBE864 + Compulsory Frame BTLOII Supplément Pour Structure Extractible Version Pâtisserie SBE864 + Châssis D'Insertion BTLOII Aufpreis für herausnehmbares EN Gestell SBE864 + Einfahrschiene BTLOII Suplemento Para Estructura Extraible Versión Pastelería SBE864 + Bastidor De Introducción BTLOII
€ 793	
Mod. MSSB564	Supplemento Per Struttura Estraibile Versione Pasticceria SBE564 + Telaio Di Inserimento BTLOII Extra Charge For Pastry Version Removable Rack SBE564 + Compulsory Frame BTLOII Supplément Pour Structure Extractible Version Pâtisserie SBE564 + Châssis D'Insertion BTLOII Aufpreis für abnehmbares Gestell SBE564 600x400 + Einfahrschiene BTLOII Suplemento Para Estructura Extraible Versión Pastelería SBE564 + Bastidor De Introducción BTLOII
€ 762	
Mod. MSSBIOI	Supplemento Per Struttura Estraibile SBEIOI + Telaio Di Inserimento BTLOII Extra Charge For Removable Rack SBEIOI + Compulsory Frame BTLOII Supplément Pour Structure Extractible SBEIOI + Châssis D'Insertion BTLOII Aufpreis für herausnehmbares Gestell SBEIOI + Einfahrschiene BTLOII Suplemento Para Estructura Extraible SBEIOI + Bastidor De Introducción BTLOII
€ 793	
Mod. MSSBO6I	Supplemento Per Struttura Estraibile SBEO6I + Telaio Di Inserimento BTLOII Extra Charge For Removable Rack SBEO6I + Compulsory Frame BTLOII Supplément Pour Structure Extractible SBEO6I + Châssis D'Insertion BTLOII Aufpreis für abnehmbares Gestell SBEO6I + Einfahrschiene BTLOII Suplemento Para Estructura Extraible SBEO6I + Bastidor De Introducción BTLOII
€ 762	
Mod. MSP864	Supplemento Per Paratie Portateglie - Versione EN (600 X 400) - BGP864 Extra Charge For Shelf Racks - EN (600 X 400) Version - BGP864 Supplément Pour Glissières - Version EN (600 X 400) - BGP864 Aufpreis für Paar Auflageschienen - Ausführung EN (600 X 400) - BGP864 Suplemento Para Mamparo Portabandejas - Versión EN (600 X 400) - BGP864
€ 168	
Mod. MSP564	Supplemento Per Paratie Portateglie - Versione EN (600 X 400) - BGP564 Extra Charge For Shelf Racks - EN (600 X 400) Version - BGP564 Supplément Pour Glissières - Version EN (600 X 400) - BGP564 Aufpreis für Auflageschienen - Ausführung EN (600 X 400) - BGP564 Suplemento Para Mamparo Portabandejas - Versión EN (600 X 400) - BGP564
€ 168	
Mod. MRLO4	Opzione Kit Ruote. Altezza Max 1875 mm - Larghezza Max 913 mm Castors Option. Max Height 1875 mm - Max Width 913 mm Option Pour Roulettes. Hauteur Max 1875 mm - Largeur Max 913 mm Option Räder. Max Höhe 1875 mm - Max Breite 913 mm Opcion Ruedas. Altura Máx 1875 mm - Anchura Máx 913 mm
€ 326	
Mod. MRLI6I	Opzione Kit Rulli. Altezza Max 1730 mm - Altezza Inserimento Ultima Teglia 160 Cm Roller Kit Option. Max Height 1730 mm - Height Insertion Of Last Tray 160 Cm Option Pour Rouleaux. Hauteur Max 1730 mm - Hauteur Du Dernier Niveau D'Enfournement 160 Cm Option Rollen. Max Höhe 1730 mm - Höhe Einführung letztes Backblech 160 cm Opcion Rodillos. Altura Máx 1730 mm - Altura Introducción Última Bandeja 160 Cm
€ 404	

OPTIONAL MI OVENS - 6X+IOX GN I/I // Optional Forni MI - 6x + IOx GNI/I // Option pour les fours MI - 6x+IOx GN I/I // Optional für MI-Dämpfer - 6x+IOx GN I/I // Hornos MI Opcionales - 6x+IOx GN I/I //

Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.

Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.

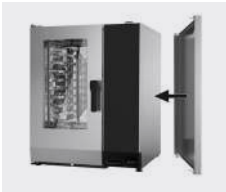
Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement

Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.

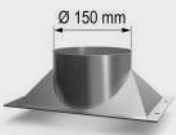
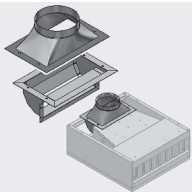
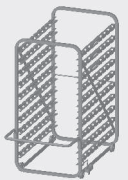
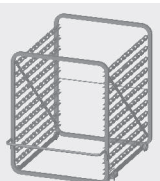
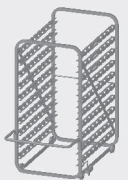
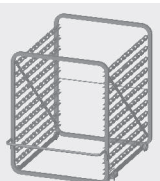
Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

Model	Description
Mod. MSAFFI	Predisposizione Collegamento Rapido Per Affumicatore Tramite Connettore Esterno - N. I Affumicatore Incluso Quick Connection For Smoker Via External Connector. N. I Smoker Included Connexion rapide pour le fumoir via un connecteur externe. N. I Fumoir inclus Vorrichtung zum Schnellanschluss vom Räuchergerät mittels externer Anschlussstelle. Räuchergerät im Lieferumfang. Conexión Rápida Para Ahumador Mediante Conector Externo. N. I Ahumador Incluido
€ 1.220	
Mod. MOCBM2	Trasformatore Di Isolamento Per Collegamento Bifase/Monofase Per Modelli A Gas 2AC 220-240V/IN AC 230V Isolation Transformer For Two-Phase/Single Phase Connection For Gas Models 2AC 220-240V/IN AC 230V Transformateur D'Isolément Pour Branchement Biphase/Monophasé Pour Les Modèles À Gaz 2AC 220-240V/IN AC 230V Trenntransformator für Zweiphasigen Anschluss/Einphasigen Anschluss für Gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/IN AC 230V Transformador De Aislamiento Para Conexión Bifásica/Monofásica Para Modelos A Gas 2AC 220-240V/IN AC 230V
€ 635	

ACCESSORIES MI OVENS - 6X+IOX GN I/I // Accessori Forni MI - 6x + IOx GNI/I // Accessoires pour fours MI - 6x+IOx GN I/I // Zubehör für MI-Dämpfer - 6x+IOx GN I/I // Accesorios para Hornos MI - 6x+IOx GN I/I //

Model	Description	Datas
	Mod. MBAPI6I Protezione Anticalore In Acciaio Inox Per Parete Laterale Stainless Steel Heat Shield For The Unit Side Panel Protection De Chaleur En Acier Inox Pour Tôle Latérale Hitzeschild Aus Edelstahl für Seitenwand Protección Anticalor De Acero Inox, Para Pared Lateral	€ 644
	Mod. MBFXI6I Filtro Grassi - 2 Pz. Fat Filter - 2 Pcs. Filtre À Graisse - Deux Parties Fettfilter - 2 Stk. Filtro Grasas - 2 Pz.	€ 396
	Mod. MAFFE Affumicatore Con Alimentazione Esterna Smoker With External Power Supply Fumoir avec alimentation externe Räucher mit externen Anschluss Ahumador con alimentación externa	€ 1.274
	Mod. MICLD Doccetta Di Lavaggio Completa Di Raccordi Ed Attacchi Hand Shower With Fittings And Connections Douchette De Lavage Dotée De Raccords Et De Fixations Handbrause komplett mit Verbindungen und Anschlüssen Ducha De Lavado Con Conexiones Y Enganches	€ 285

ACCESSORIES MI OVENS - 6X+IOX GN I/I // Accessori Forni MI - 6x + IOx GN I/I // Accessoires pour fours MI - 6x+IOx GN I/I // Zubehör für MI-Dämpfer - 6x+IOx GN I/I // Accesorios para Hornos MI - 6x+IOx GN I/I //

Model		Description	Datas
	Mod. MBKCI6I € 5.746	Cappa Di Aspirazione Con Condensatore Ad Aria Extraction Hood With Air-Cooled Condenser Hotte D'Aspiration Avec Condenseur À Air Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator Campana De Aspiración Con Condensador De Aire	
	Mod. MCCE € 446	Collettore Cappa Per Collegamento Esterno - Ø 150 mm Collector For External Connection - Ø 150 mm Collecteur Hotte Pour Branchement Extérieure - Ø 150 mm Verbindungsstück für den externen Anschluss der Haube - Ø 150 mm Colector Campana Para Conexión Externa - Ø 150 mm	
	Mod. MBKCI6IF € 5.426	Cappa Di Aspirazione Flat, Con Condensatore Ad Aria Flat Extraction Hood With Air Cooled Condenser Hotte D'Aspiration Plate Avec Condenseur D'Air Dunstabzugshaube FLAT mit luftgekühltem Schwadenkondensator Campana De Aspiración Flat, Con Condensador Por Aire	
	Mod. MCCER90 € 706	Collettore Cappa Per Collegamento Esterno, Completo Di Raccordo A 90° - Ø 150 mm Collector For External Connection, Complete With 90° Fitting - Ø 150 mm Collecteur Hotte Pour Branchement Extérieure, Complet De Raccord À 90° - Ø 150 mm Verbindungsstück für den externen Anschluss der Haube, kompletter Anschluss 90° - Ø 150 mm Colector Campana Para Conexión Externa, Completo Con Conector De 90° - Ø 150 mm	
	Mod. MSBEO6I € 973	Struttura Portateglie Estraibile - Da Utilizzare Con Telaio Di Inserimento - Versione GN Removable Rack - To Be Used With Compulsory Frame - Gn Version Structure Porte-Plaques Extractible - À Utiliser Avec Châssis D'Insertion - Version Gn Herausnehmbares Hordengestell. Mit Einfahrschiene verwenden - Ausführung GN Estructura Portabandejas Extraible - Se Debe Usar Con Bastidor De Introducción - Versión Gn	
	Mod. MSBE564 € 973	Struttura Portateglie Estraibile - Da Utilizzare Con Telaio Di Inserimento - Versione EN (600 X 400) Removable Rack - To Be Used With Compulsory Frame - EN (600 X 400) Version Structure Porte-Plaques Extractible - À Utiliser Avec Châssis D'Insertion - Version EN (600 X 400) Herausnehmbares Hordengestell. Mit Einfahrschiene verwenden - Ausführung EN (600 X 400) Estructura Portabandejas Extraible - Se Debe Usar Con Bastidor De Introducción - Versión EN (600 X 400)	
	Mod. MSBEIOI € 1.139	Struttura Portateglie Estraibile - Da Utilizzare Con Telaio Di Inserimento - Versione Gn Removable Rack - To Be Used With Compulsory Frame - Gn Version Structure Porte-Plaques Extractible - À Utiliser Avec Châssis D'Insertion - Version Gn Herausnehmbares Hordengestell. Mit Einfahrschiene verwenden. GN Ausführung Estructura Portabandejas Extraible - Se Debe Usar Con Bastidor De Introducción - Versión Gn	
	Mod. MSBE864 € 1.139	Struttura Portateglie Estraibile - Da Utilizzare Con Telaio Di Inserimento - Versione EN (600 X 400) Removable Rack - To Be Used With Compulsory Frame - EN (600 X 400) Version Structure Porte-Plaques Extractible - À Utiliser Avec Châssis D'Insertion - Version EN (600 X 400) Herausnehmbares Hordengestell. Mit Einfahrschiene verwenden. EN Ausführung 600X400 Estructura Portabandejas Extraible - Se Debe Usar Con Bastidor De Introducción - Versión EN (600 X 400)	

ACCESSORIES MI OVENS - 6X+IOX GN I/I // Accessori Forni MI - 6x + IOx GNI/I // Accessoires pour fours MI - 6x+IOx GN I/I // Zubehör für MI-Dämpfer - 6x+IOx GN I/I // Accesorios para Hornos MI - 6x+IOx GN I/I //

Model	Description	Datas
	Mod. MBCRI6IS Carrello Per Estrazione Strutture Con Bacinella Raccogliogocce Trolley For Removable Oven Racks With Drip Tray Chariot Pour Extraction Des Structures Porte-Plaques Avec Cuvette Ramasse Transportwagen zum Herausnehmen von Gestellen mit Kondensatauffangwanne. Carro Para La Extracción De Estructuras Con Bandeja De Recogida	€ 4.011
	Mod. MBCRI6IL Carrello Per Estrazione Strutture Con Bacinella Raccogliogocce Trolley For Removable Oven Racks With Drip Tray Chariot Pour Extraction Des Structures Porte-Plaques Avec Cuvette Ramasse Transportwagen zum Herausnehmen von Gestellen mit Kondensatauffangwanne. Carro Para La Extracción De Estructuras Con Bandeja De Recogida	€ 4.011
	Mod. MBTLOII Telaio Per Inserimento Strutture Estraiibili Compulsory Frame For Removable Oven Rack And Plate Racks Châssis D'Insertion Pour Structures Porte-Plaques Et Porte-Assiettes Einfahrschiene für herausnehmbare Gestelle Bastidor Para Introducción Estructuras Extraíbles Portabandejas Y Escurreplatos	€ 302
	Mod. MBGP564 Coppia Paratie - Versione EN (600 X 400) Pair Of Shelf Racks - EN (600 X 400) Version Glissières - Version EN (600 X 400) Paar Auflageschienen - Ausführung EN (600 X 400) Par Mamparos - Versión EN (600 X 400)	€ 487
	Mod. MBGP864 Coppia Paratie - Versione EN (600 X 400) Pair Of Shelf Racks - EN (600 X 400) Version Glissières - Version EN (600 X 400) Paar Auflageschienen - Ausführung EN (600 X 400) Par Mamparos - Versión EN (600 X 400)	€ 646
	Mod. MCPD20 Contentitore Per Detergenti - Capacità 2 Taniche Da IO Kg. Detergent Container - Capacity 2 Tanks Of IO Kg. Réservoir Pour Détergent - Capacité 2 Bidons De IO Kg. Behälter für Reinigungsmittel - Kapazität 2 Kanister je IO Kg. Recipiente Para Detergentes - Capacidad 2 Bidones De IO Kg.	€ 837
	Mod. MSPDP Contentitore Per Detergenti - Capacità 1 Tanica Da IO Kg. - Da Installare A Parete Detergent Container - Capacity 1 Tank Of IO Kg. - To Be Installed On The Wall Réservoir Pour Détergent - Capacité 1 Bidon De IO Kg. - À Installer Sur Le Mur Behälter für Reinigungsmittel - Kapazität 1 Kanister je IO Kg. - Für Wandinstallation Recipiente Para Detergentes - Capacidad 1 Bidone De IO Kg. - A Instalar En Pared	€ 121

06

Direct Steam Ovens - 2Ox GN I/I

// Forni a Vapore Diretto - 2Ox GN I/I

// Fours à Vapeur Directe - 2Ox GN I/I

// Direkt Einspritzer - 2Ox GN I/I

// Hornos de Vapor Directo - 2Ox GN I/I

Model	Description	Datas
	Mod. MSYE2OIB ✂ 150/300 ↓ 63 mm € 30.155	Forno Combi 2Ox GNI/I Elettrico a vapore diretto con schermo touch screen e cotture automatiche Electric direct steam combi oven 2O x GNI/I, featuring touch screen control panel and automatic cooking system Four Combi 2Ox GNI/I électrique à vapeur directe avec écran tactile et système automatique de cuisson Elektro Combi Dämpfer 2OxGNI/I. Direkt Einspritzer mit Touchscreen Funktionen und automatischen Garprogrammen Horno combinado eléctrico 2O x GNI/I, de vapor directo, panel de control con pantalla táctil y sistema automático de cocción mm (LxPxH) 892x862x1812 m ³ 1.43 VAC 400-3N kW ⚡ 31.8
	Mod. MSYG2OIB ✂ 150/300 ↓ 63 mm € 35.515	Forno Combi 2Ox GNI/I a Gas a vapore diretto con schermo touch screen e cotture automatiche Gas direct steam combi oven 2O x GNI/I, featuring touch screen control panel and automatic cooking system Four Combi 2Ox GNI/I Gaz à vapeur directe avec écran tactile et système automatique de cuisson Gas Combi Dämpfer 2OxGNI/I. Direkt Einspritzer mit Touchscreen Funktionen und automatischen Garprogrammen Horno combinado de gas 2O x GNI/I, de vapor directo, panel de control con pantalla táctil y sistema automático de cocción mm (LxPxH) 892x862x1812 m ³ 1.31 VAC 230-I kW ⚡ 1.3 kW 🔥 44

OPTIONAL MI OVENS - 2OX GN I/I // Optional Forni MI - 2Ox GNI/I // Option pour les fours MI - 2Ox GN I/I // Optional für MI-Dämpfer - 2Ox GN I/I // Hornos MI Opcionales - 2Ox GN I/I //

Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.

Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.

Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement

Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.

Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

Model	Description
Mod. MOB2OIE € 4.349	Generatore di vapore per modello elettrico 2OI. Steam generator for electric model 2OI. Chaudière pour modèle électrique 2OI. Dampfgenerator für eletromodelle 2OI Generador de vapor para modelo eléctrico 2OI
Mod. MOB2OIG € 5.139	Generatore di vapore per modello gas 2OI. Steam generator for gas model 2OI. Chaudière pour modèle à gaz 2OI. Dampfgenerator für gasmodelle 2OI Generador de vapor para modelo gas 2OI

OPTIONAL MI OVENS - 2OX GN I/I // Optional Forni MI - 2OX GN I/I // Option pour les fours MI - 2OX GN I/I // Optional für MI-Dämpfer - 2OX GN I/I // Hornos MI Opcionales - 2OX GN I/I //

Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.

Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.

Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement

Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.

Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

Model	Description
Mod. MNPK	Predisposizione Per Allacciamento Cappa Di Aspirazione Configuration For Connection To Extraction Hood Prédisposition Branchement Hotte D'Aspiration Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube Predisposición Para Conexión De La Campana De Aspiración
€ 199	
Mod. MSN	Supplemento Per Ottimizzatore Energia. Solo Per Modelli Elettrici. Extra Charge For Arrangement For Energy Optimization System. Only For Electric Models (To Be Requested When Ordering). Supplément Pour D'Optimisation Énergétique - Pour Fours Électriques Mehrpreis Vorrüstung für Energieoptimierungsanlage. Nur für Elektro-Modelle (bei Bestellung anzugeben). Suplemento Para Optimización Energética - Sólo Para Los Modelos Eléctricos
€ 379	
Mod. MSYNETH	Supplemento Per Collegamento A Rete Ethernet Extra Charge For Ethernet Connection Supplément Pour Connection Ethernet Mehrpreis für Ethernetanschluss Suplemento Para Conexión A Red Ethernet
€ 268	
Mod. MDSP	Protezione Display-Comandi Display-Control Panel Protection Protection Pour Écran-Commandes Schutz für Display-Steuerung Protección De Pantalla-Mandos
€ 85	
Mod. MSSB2OIS	Supplemento Per Carrello Monoblocco Nks2OIS - Versione Gastronomia - I5 X I/I GN - 83 Extra Charge For Trolley Nks2OIS - Gastronomy Version - I5 X I/I GN - 83 Supplément Pour Chariot Nks2OIS - Version Gastronomie - I5 X I/I GN - 83 Aufpreis für Hordengestellwagen Nks2OIS - Gastronomieausführung - I5 X I/I GN - 83 mm Suplemento Para Carro Monoblock Nks2OIS - Versión Gastronomía - I5 X I/I GN - 83
€ 4	
Mod. MSSBI54	Supplemento Per Carrello Monoblocco NksI54 - Versione Pasticceria - I5 X EN (600 X 400) - 89 Extra Charge For Trolley NksI54 - Pastry Version - I5 X EN (600 X 400) - 89 Supplément Pour Chariot NksI54 - Version Pâtisserie - I5 X EN (600 X 400) - 89 Aufpreis für Hordengestellwagen NksI54 - EN Ausführung - I5 X EN (600 X 400) - 89 Suplemento Para Carro Monoblock NksI54 - Versión Pastelería - I5 X EN (600 X 400) - 89
€ 614	
Mod. MSAFF	Predisposizione Collegamento Rapido Per Affumicatore Tramite Connettore Esterno. Affumicatore Incluso Quick Connection For Smoker Via External Connector. Smoker Included Connexion rapide pour le fumoir via un connecteur externe. Fumoir inclus Vorbereitung für schnellen, externen Anschluss vom Räuchergerät (im Lieferumfang enthalten) Conexión rápida para ahumador mediante conector externo. Ahumador incluido
€ 1.019	
Mod. MCAM2OIB	Camino Antivento Per Modelli A Gas - Modelli Con Generatore Di Vapore Flue With Wind Protection Device For Gas Models - Models With Boiler Cheminée Anti-Vent Pour Modèles À Gaz - Modèles Avec Chaudière Zugunterbrecher für Gasgeräte. Modelle mit Dampfgenerator Chimenea Antiviento Para Los Modelos De Gas - Modelos Con Caldera
€ 616	

OPTIONAL MI OVENS - 2OX GN I/I // Optional Forni MI - 2OX GN I/I // Option pour les fours MI - 2OX GN I/I // Optional für MI-Dämpfer - 2OX GN I/I // Hornos MI Opcionales - 2OX GN I/I //

Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.

Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.

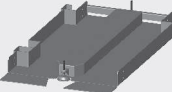
Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement

Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.

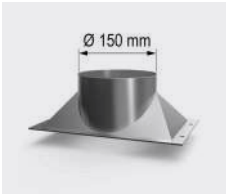
Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

Model	Description
Mod. MCAV20IB	Camino Antivento Per Modelli A Gas - Modelli A Vapore Diretto Flue With Wind Protection Device For Gas Models - Direct Steam Models Cheminée Anti-Vent Pour Modèles À Gaz - Modèles À Injection Directe Zugunterbrecher für Gasgeräte, Direkteinspritzer Chimenea Antiviento Para Los Modelos De Gas - Modelos De Vapor Directo
€ 550	
Mod. MOCBM3	Trasformatore Di Isolamento Per Collegamento Bifase/Monofase Per Modelli A Gas 2AC 220-240V/IN AC 230V Isolation Transformer For Two-Phase/Single Phase Connection For Gas Models 2AC 220-240V/IN AC 230V Transformateur D'Isolament Pour Branchement Biphase/Monophasé Pour Les Modèles À Gaz 2AC 220-240V/IN AC 230V Trenntransformator für Zweiphasigen Anschluss/Einphasigen Anschluss für Gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/IN AC 230V Transformador De Aislamiento Para Conexión Bifásica/Monofásica Para Modelos A Gas 2AC 220-240V/IN AC 230V
€ 556	

ACCESSORIES MI OVENS - 20X GN I/I // Accessori Forni MI - 20X GN I/I // Accessoires pour fours MI - 20X GN I/I // Zubehör für MI-Dämpfer - 20X GN I/I // Accesorios para Hornos MI - 20X GN I/I //

Model	Description
	Mod. MNFXO2 Filtro Grassi Per Forno Mod. 20I - 202 Grease Filter For Oven Mod. 20I - 202 Filtre À Graisse Pour Fours Mod. 20I - 202 Fettfilter für Backöfen Mod. 20I - 202 Filtro De Grasa Para Hornos Mod. 20I - 202 € 371
	Mod. MAFFE Affumicatore Con Alimentazione Esterna Smoker With External Power Supply Fumoir avec alimentation externe Räucher mit externen Anschluss Ahumador con alimentación externa € 1.274
	Mod. MICLD Doccetta Di Lavaggio Completa Di Raccordi Ed Attacchi Hand Shower With Fittings And Connections Douchette De Lavage Dotée De Raccords Et De Fixations Handbrause komplett mit Verbindungen und Anschlüssen Ducha De Lavado Con Conexiones Y Enganches € 285
	Mod. MNKS20I Carrello Monoblocco Con Struttura Portateglie E Bacinella Raccogliogocce. Capacità 20 X GN I/I. N° 1 In Dotazione Monoblock Trolley With Side Runners And Drip Tray. Capacity 20 X GN I/I. N° 1 Supplied Chariot Monobloc Avec Structure Porte-Plaques Et Cuvette Ramasse-Gouttes. Capacité 20 X GN I/I. 1 En Dotation Hordengestellwagen mit Tropfschale. Kapazität 20 X GN I/I. 1 Stück im Lieferumfang Carro Monobloc Con Estructura Portabandejas Y Bandeja De Goteo. Capacidad 20 X GN I/I. 1 De Serie € 2.770
	Mod. MNKS20IS Carrello Monoblocco Con N. 1 Struttura Portateglie, Capacità 15 X GN I/I Trolley With N. 1 Tray Rack, Capacity 15 X GN I/I Chariot Monobloc Avec 1 Structure Porte-Plats À Four, Capacité 15 X GN I/I Standwagen mit 1 Hordengestell, Kapazität 15 X GN I/I Carro Monobloc Con 1 Estructura Portabandejas, Capacidad 15 X GN I/I € 2.770
	Mod. MNKS154 Carrello Monoblocco Con Struttura Portateglie 600 X 400 - Versione Pasticceria - Trolleys With Drip Tray - Pastry Version 600 X 400 - Chariot Monobloc Avec Cuvette Ramasse-Gouttes - Version Pâtisserie - 600 X 400 - Standwagen mit 1 Hordengestell und Tropfschale - EN Ausführung - 600 X 400 - Carro Monobloque Porta Bandejas 600 X 400 - Versión Pastelería - € 3.700
	Mod. MNKP20I Carrello Monoblocco Con N. 1 Struttura Portapiatti E Bacinella Raccogliogocce Trolley With N. 1 Plate Holder Rack Complete With Drip Tray Chariot Monobloc Avec 1 Structure Porte-Plats Et Bac D'égouttement Standwagen mit 1 Tellergerüst und Tropfschale für Heißluftöfen Carro Monobloc Con 1 Estructura Portaplatos Y Bandeja De Goteo € 4.231
	Mod. MRIC20I Rampa In Acciaio Inox Per Inserimento Carrello, Per Correzione Dislivello Fino A 3% Stainless Steel Ramp For Trolley Insertion, Helps To Even The Floors Up To 3% Of Unevenness Rampe En Acier Inox Pour Insertion Chariot, Pour Correction Différence Jusqu'à 3% Anfahrrampe aus Edelstahl zur Hordengestellwageneinführung, und Ausgleich von Bodenunebenheit bis zu 3% Rampa En Acero Inoxidable Para La Introducción Del Carro, Ayuda A Nivelar Los Pisos Hasta Con Un 3% De Desnivelación € 2.049

ACCESSORIES M1 OVENS - 2OX GN I/I // Accessori Forni M1 - 2Ox GN I/I // Accessoires pour fours M1 - 2Ox GN I/I // Zubehör für M1-Dämpfer - 2Ox GN I/I // Accesorios para Hornos M1 - 2Ox GN I/I //

Model	Description
 Mod. MBKC2OI € 5.226	Cappa Di Aspirazione Con Condensatore Ad Aria Extraction Hood With Air-Cooled Condenser Hotte D'Aspiration Avec Condenseur À Air Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator Campana De Aspiración Con Condensador De Aire
 Mod. MCCE € 446	Collettore Cappa Per Collegamento Esterno - Ø 150 mm Collector For External Connection - Ø 150 mm Collecteur Hotte Pour Branchement Extérieure - Ø 150 mm Verbindungsstück für den externen Anschluss der Haube - Ø 150 mm Colector Campana Para Conexión Externa - Ø 150 mm
 Mod. MNCP2OIR € 1.359	Copertura Termica Per Strutture Carellate Trolley Thermal Cover Couvertures Isothermes Pour Chariot Warmhaltehaube für Hordengestellwagen Cobertura Térmica Para Estructuras Con Carros
 Mod. MBKQ2OI € 5.433	Kit Banqueting - NKP2OI + NCP2OIR Kit Banqueting - NKP2OI + NCP2OIR Kit Banqueting - NKP2OI + NCP2OIR Satz 'Bankett' - NKP2OI + NCP2OIR Kit Banquetes - NKP2OI + NCP2OIR
 Mod. MCPD2O € 837	Contentitore Per Detergenti - Capacità 2 Taniche Da 10 Kg. Detergent Container - Capacity 2 Tanks Of 10 Kg. Réservoir Pour Détergent - Capacité 2 Bidons De 10 Kg. Behälter für Reinigungsmittel - Kapazität 2 Kanister je 10 Kg. Recipiente Para Detergentes - Capacidad 2 Bidones De 10 Kg.
 Mod. MSPDP € 121	Contentitore Per Detergenti - Capacità 1 Tanica Da 10 Kg. - Da Installare A Parete Detergent Container - Capacity 1 Tank Of 10 Kg. - To Be Installed On The Wall Réservoir Pour Détergent - Capacité 1 Bidon De 10 Kg. - À Installer Sur Le Mur Behälter für Reinigungsmittel - Kapazität 1 Kanister je 10 Kg. - Für Wandinstallation Recipiente Para Detergentes - Capacidad 1 Bidone De 10 Kg. - A Instalar En Pared

07

Direct Steam Ovens - 40x GN I/I - 20x GN 2/I**// Forni a Vapore Diretto - 40x GN I/I - 20x GN 2/I****// Fours à Vapeur Directe - 40x GN I/I - 20x GN 2/I****// Direkt Einspritzer - 40x GN I/I - 20x GN 2/I****// Hornos de Vapor Directo - 40x GN I/I - 20x GN 2/I**

Model	Description	Datas
	Mod. MSYE202B 300/500 63 mm € 36.856	Forno Combi 20x GN2/I, 40x GNI/I Elettrico a vapore diretto con schermo touch screen e cotture automatiche Electric direct steam combi oven 20 x GN2/I, 40 x GNI/I, featuring touch screen control panel and automatic cooking system Four Combi 20x GN2/I, 40xGNI/I électrique à vapeur directe avec écran tactile et système automatique de cuisson Elektro Combi Dämpfer 20xGN2/I, 40XGN I/I. Direkt Einspritzer mit Touchscreen Funktionen und automatischen Garprogrammen Horno combinado eléctrico 20 x GN2/I, 40 x GNI/I, de vapor directo, panel de control con pantalla táctil y sistema automático de cocción mm (LxPxH) 1102x932x1812 m ³ 2.09 VAC 400-3N kW ⚡ 61.8
	Mod. MSYG202B 300/500 63 mm € 42.887	Forno Combi 20x GN2/I, 40x GNI/I a Gas a vapore diretto con schermo touch screen e cotture automatiche Gas direct steam combi oven 20 x GN2/I, 40 x GNI/I, featuring touch screen control panel and automatic cooking system Four Combi 20x GN2/I, 40xGNI/I Gaz à vapeur directe avec écran tactile et système automatique de cuisson Gas Combi Dämpfer 20xGN2/I, 40XGN I/I. Direkt Einspritzer mit Touchscreen Funktionen und automatischen Garprogrammen Horno combinado de gas 20 x GN2/I, 40 x GNI/I, de vapor directo, panel de control con pantalla táctil y sistema automático de cocción mm (LxPxH) 1102x932x1812 m ³ 1.85 VAC 230-I kW ⚡ 1.4

OPTIONAL MI OVENS - 40X GN I/I - 20X GN 2/I // Optional Forni MI - 40x GNI/I - 20x GN2/I // Option pour les fours MI - 40x GN I/I - 20x GN 2/I // Optional für MI-Dämpfer - 40x GN I/I - 20x GN 2/I // Hornos MI Opcionales - 40x GN I/I - 20x GN 2/I //

Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.

Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.

Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement

Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.

Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

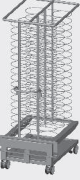
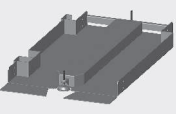
Model	Description
Mod. MOB202E € 6.397	Generatore di vapore per modello elettrico 202. Steam generator for electric model 202. Chaudière pour modèle électrique 202. Dampfgenerator für eletromodelle 202 Generador de vapor para modelo eléctrico 202
Mod. MOB202G € 7.764	Generatore di vapore per modello gas 202. Steam generator for gas model 202. Chaudière pour modèle à gaz 202. Dampfgenerator für gasmodelle 202 Generador de vapor para modelo gas 202

OPTIONAL M1 OVENS - 40X GN 1/I - 20X GN 2/I // Optional Forni M1 - 40x GN1/I - 20x GN2/I // Option pour les fours M1 - 40x GN 1/I - 20x GN 2/I // Optional für M1-Dämpfer - 40x GN 1/I - 20x GN 2/I // Hornos M1 Opcionales - 40x GN 1/I - 20x GN 2/I //

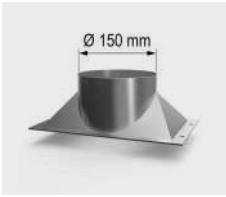
Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.
Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.
Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement
Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.
Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

Model	Description
Mod. MNPK	Predisposizione Per Allacciamento Cappa Di Aspirazione Configuration For Connection To Extraction Hood Prédisposition Branchement Hotte D'Aspiration Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube Predisposición Para Conexión De La Campana De Aspiración
€ 199	
Mod. MSN	Supplemento Per Ottimizzatore Energia. Solo Per Modelli Elettrici. Extra Charge For Arrangement For Energy Optimization System. Only For Electric Models (To Be Requested When Ordering). Supplément Pour D'Optimisation Énergétique - Pour Fours Électriques Mehrpreis Vorrüstung für Energieoptimierungsanlage. Nur für Elektro-Modelle (bei Bestellung anzugeben). Suplemento Para Optimización Energética - Sólo Para Los Modelos Eléctricos
€ 379	
Mod. MSYNETH	Supplemento Per Collegamento A Rete Ethernet Extra Charge For Ethernet Connection Supplément Pour Connection Ethernet Mehrpreis für Ethernetanschluss Suplemento Para Conexión A Red Ethernet
€ 268	
Mod. MDSP	Protezione Display-Comandi Display-Control Panel Protection Protection Pour Écran-Commandes Schutz für Display-Steuerung Protección De Pantalla-Mandos
€ 85	
Mod. MSSB2O2S	Supplemento Per Carrello Monoblocco Kks2O2S - Versione Gastronomia - 15 X 2/I GN - 30 X 1/I GN - 83 Extra Charge For Trolley Kks2O2S - Gastronomy Version - 15 X 2/I GN - 30 X 1/I GN - 83 Supplément Pour Chariot Kks2O2S - Version Gastronomie - 15 X 2/I GN - 30 X 1/I GN - 83 Aufpreis für Hordengestellwagen Kks2O2S - Gastronomieausführung - 15 X 2/I GN - 30 X 1/I GN - 83 Suplemento Para Carro Monoblock Kks2O2S - Versión Gastronomía - 15 X 2/I GN - 30 X 1/I GN - 83
€ 4	
Mod. MSSB2O2HD	Supplemento Per Carrello Monoblocco Heavy Duty Kks2O2Hd - Versione Gastronomia - 20 X 2/I GN - 40 X 1/I GN - 63 Extra Charge For Heavy Duty Trolley Kks2O2Hd - Gastronomy Version - 20 X 2/I GN - 40 X 1/I GN - 63 Supplément Pour Chariot Heavy Duty Kks2O2Hd - Version Gastronomie - 20 X 2/I GN - 40 X 1/I GN - 63 Aufpreis für Hordengestellwagen Heavy Duty Kks2O2Hd - Gastronomieausführung - 20 X 2/I GN - 40 X 1/I GN - 63 Suplemento Para Carro Monoblock Heavy Duty Kks2O2Hd - Versión Gastronomía - 20 X 2/I GN - 40 X 1/I GN - 63
€ 948	
Mod. MSAFF	Predisposizione Collegamento Rapido Per Affumicatore Tramite Connettore Esterno. Affumicatore Incluso Quick Connection For Smoker Via External Connector. Smoker Included Connexion rapide pour le fumoir via un connecteur externe. Fumoir inclus Vorbereitung für schnellen, externen Anschluss vom Räuchergerät (im Lieferumfang enthalten) Conexión rápida para ahumador mediante conector externo. Ahumador incluido
€ 1.019	
Mod. MOCBM3	Trasformatore Di Isolamento Per Collegamento Bifase/Monofase Per Modelli A Gas 2AC 220-240V//IN AC 230V Isolation Transformer For Two-Phase/Single Phase Connection For Gas Models 2AC 220-240V//IN AC 230V Transformateur D'Isolement Pour Branchement Biphasé/Monophasé Pour Les Modèles À Gaz 2AC 220-240V//IN AC 230V Trenntransformator für Zweiphasigen Anschluss/Einphasigen Anschluss für Gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V//IN AC 230V Transformador De Aislamiento Para Conexión Bifásica/Monofásica Para Modelos A Gas 2AC 220-240V//IN AC 230V
€ 556	

ACCESSORIES MI OVENS - 4OX GN I/I - 2OX GN 2/I // Accessori Forni MI - 4Ox GNI/I - 2Ox GN2/I // Accessoires pour fours MI - 4Ox GN I/I - 2Ox GN 2/I // Zubehör für MI-Dämpfer - 4Ox GN I/I - 2Ox GN 2/I // Accesorios para Hornos MI - 4Ox GN I/I - 2Ox GN 2/I //

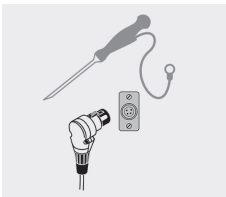
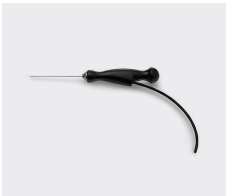
Model	Description
	Mod. MNFXO2 Filtro Grassi Per Forno Mod. 2OI - 2O2 Grease Filter For Oven Mod. 2OI - 2O2 Filtre À Graisse Pour Fours Mod. 2OI - 2O2 Fettfilter für Backöfen Mod. 2OI - 2O2 Filtro De Grasa Para Hornos Mod. 2OI - 2O2 € 371
	Mod. MAFFE Affumicatore Con Alimentazione Esterna Smoker With External Power Supply Fumoir avec alimentation externe Räucher mit externen Anschluss Ahumador con alimentación externa € 1.274
	Mod. MICLD Doccetta Di Lavaggio Completa Di Raccordi Ed Attacchi Hand Shower With Fittings And Connections Douchette De Lavage Dotée De Raccords Et De Fixations Handbrause komplett mit Verbindungen und Anschlüssen Ducha De Lavado Con Conexiones Y Enganches € 285
	Mod. MKKS2O2 Carrello Con Struttura Portateglie E Bacinella Raccogliogocce. Capacità 2O X GN 2/I - 4O X GN I/I Trolley With Side Runners And Drip Tray. Capacity 2O X GN 2/I - 4O X GN I/I Chariot Avec Structure Porte-Plaques Et Cuvette Ramasse-Gouttes. Capacité 2O X GN 2/I - 4O X GN I/I Standwagen mit I Hordengestell und Fettauffangwanne. Kapazität 2O X GN 2/I - 4O X GN I/I Carro Con Estructura Portabandejas Y Bandeja De Goteo. Capacidad 2O X GN 2/I - 4O X GN I/I € 3.155
	Mod. MKKS2O2HD Carrello Monoblocco Heavy Duty, Con Struttura Portateglie E Bacinella Raccogliogocce Heavy Duty Trolley With Drip Tray Chariot Monobloc Heavy Duty, Avec Cuvette Ramasse-Gouttes Standwagen Heavy Duty, mit I Hordengestell und Fettauffangwanne Carro Monobloque Heavy Duty, Porta Bandejas Y Bandeja Recogegotas € 4.438
	Mod. MKKS2O2S Carrello Monoblocco Con Struttura Portateglie E Bacinella Raccogliogocce Trolley With Drip Tray Chariot Monobloc Avec Cuvette Ramasse-Gouttes Standwagen mit I Hordengestell und Fettauffangwanne Carro Monobloque Porta Bandejas Y Bandeja Recogegotas € 3.349
	Mod. MKKP2O2 Carrello Monoblocco Con Struttura Portapiatti E Bacinella Raccogliogocce. Capacità Piatti N° 1OO Ø 3I Cm Monoblock Banqueting Trolley With Drip Tray. Plate Capacity N. 1OO Ø 3I Cm Chariot Monobloc Avec Structure Porte-Assiettes Et Cuvette Ramasse-Gouttes. Capacité 1OO Assiettes Ø 3I Cm Standwagen mit I Tellergerüst und Tropfschale. Kapazität 1OO Teller Ø 3I Cm. Carro Monobloc Con Estructura Portaplatos Y Bandeja De Goteo. Capacidad 1OO Platos Ø 3I Cm € 5.460
	Mod. MRIC2O2 Rampa In Acciaio Inox Per Inserimento Carrello, Per Correzione Dislivello Fino A 3% Stainless Steel Ramp For Trolley Insertion, Helps To Even The Floors Up To 3% Of Unevenness Rampe En Acier Inox Pour Insertion Chariot, Pour Correction Différence Jusqu'A 3% Anfahrrampe aus Edelstahl zur Hordengestellwageneinführung, und Ausgleich von Bodenunebenheit bis zu 3% Rampa En Acero Inoxidable Para La Introducción Del Carro, Ayuda A Nivelar Los Pisos Hasta Con Un 3% De Desnivelación € 2.564

ACCESSORIES MI OVENS - 4OX GN 1/I - 2OX GN 2/I // Accessori Forni MI - 4Ox GN1/I - 2Ox GN2/I // Accessoires pour fours MI - 4Ox GN 1/I - 2Ox GN 2/I // Zubehör für MI-Dämpfer - 4Ox GN 1/I - 2Ox GN 2/I // Accesorios para Hornos MI - 4Ox GN 1/I - 2Ox GN 2/I //

Model	Description
 Mod. MBKC2O2 € 5.828	Cappa Di Aspirazione Con Condensatore Ad Aria Extraction Hood With Air-Cooled Condenser Hotte D'Aspiration Avec Condenseur À Air Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator Campana De Aspiración Con Condensador De Aire
 Mod. MCCE € 446	Collettore Cappa Per Collegamento Esterno - Ø 150 mm Collector For External Connection - Ø 150 mm Collecteur Hotte Pour Branchement Extérieure - Ø 150 mm Verbindungsstück für den externen Anschluss der Haube - Ø 150 mm Colector Campana Para Conexión Externa - Ø 150 mm
 Mod. MKCP2O2R € 1.668	Copertura Termica Per Strutture Carellate Trolley Thermal Cover Couvertures Isothermes Pour Chariot Warmhaltehaube für Hordengestellwagen Cobertura Térmica Para Estructuras Con Carros
 Mod. MBKQ2O2 € 6.589	Kit Banqueting - KKP2O2 + KCP2O2R Kit Banqueting - KKP2O2 + KCP2O2R Kit Banqueting - KKP2O2 + KCP2O2R Satz "Bankett" - KKP2O2 + KCP2O2R Kit Banquetes - KKP2O2 + KCP2O2R
 Mod. MCPD2O € 837	Contentitore Per Detergenti - Capacità 2 Taniche Da 10 Kg. Detergent Container - Capacity 2 Tanks Of 10 Kg. Réservoir Pour Détergent - Capacité 2 Bidons De 10 Kg. Behälter für Reinigungsmittel - Kapazität 2 Kanister je 10 Kg. Recipiente Para Detergentes - Capacidad 2 Bidones De 10 Kg.
 Mod. MSPDP € 121	Contentitore Per Detergenti - Capacità 1 Tanica Da 10 Kg. - Da Installare A Parete Detergent Container - Capacity 1 Tank Of 10 Kg. - To Be Installed On The Wall Réservoir Pour Détergent - Capacité 1 Bidon De 10 Kg. - À Installer Sur Le Mur Behälter für Reinigungsmittel - Kapazität 1 Kanister je 10 Kg. - Für Wandinstallation Recipiente Para Detergentes - Capacidad 1 Bidone De 10 Kg. - A Instalar En Pared

08

Heart Probes for MI Ovens*// Sonde al cuore per Forni MI**// Sondes à cœur pour les fours MI**// Kernsonden für MI-Öfen**// Sondas al Corazón para Hornos MI***HEART PROBES FOR MI OVENS // Sonde al cuore per Forni MI // Sondes à cœur pour les fours MI // Kernsonden für MI-Öfen // Sondas al Corazón para Hornos MI //**

Model	Description
 Mod. MKSCBA € 152	Predisposizione collegamento per sonda al cuore (non inclusa). Installazione a cura di Tecnico Autorizzato. Pre-Configuration for Quick Connection for Core Probe (not included). Installation By Authorised Technician Kit Connecteur Extérieur pour sonde amovible (non fournie). À Monter Par Technicien. Vorrichtung zum Schnellanschluss vom Kerntemperaturfühler. Fühler nicht Inbegriffen. Installation durch einen Fachtechniker Preparación conexión rápida para sonda al corazón (no incluida). Instalación realizada por un Técnico Autorizado.
 Mod. MKSCOO4R € 368	Sonda Al Cuore Multipunto Ø 3 mm. Multipoint Core Probe Ø 3 mm. Sonde À Cœur Multipoint Ø 3 mm. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler Ø 3 mm Sonda Al Corazón Multipunto Ø 3 mm.
 Mod. MKSCI80 € 463	Sonda Al Cuore Multipunto Per Grosse Pezzature. Lunghezza Spillone 180 mm. Ø 3 mm Multipoint Core Probe For Large Pieces. Pin Length 180 mm. Ø 3 mm Sonde De Carottage Multipoint Pour Les Grandes Pièces. Longueur De La Broche 180 mm. Ø 3 mm Mehrpunkt-Kernsonde für Große Stücke. Stiftlänge 180 mm. Ø 3 mm Sonda Multipunto Para Piezas Grandes. Longitud De La Clavija 180 mm. Ø 3 mm
 Mod. MKSAOOI € 333	Sonda Al Cuore Ad Ago. Ø 1 mm Needle Core Probe. Ø 1 mm Sonde A Cœur Avec Aiguille. Ø 1 mm Nadel-Kerntemperaturfühler. Ø 1 mm Sonda Al Corazón Con Aguja. Ø 1 mm

09

Kit Chickengrill Professional**// Kit Pollogrill Professional****// Kit de grillade de poulet professionnel****// Profi-Hähnchengrill-Set****// Pollogrill Kit Profesional**

ENG Practical applications to manage chicken skewer cooking. Ideal for supermarkets, delicatessens and butcher shops. Advantages: practical system for collecting and disposing of cooking grease and zero cleaning time thanks to the GRILL wash programme which keeps the oven chamber spotlessly clean.

ITA Pratiche applicazioni per la gestione della cottura dei polli allo spiedo. Ideale per supermercati, gastronomie e Macellerie. Vantaggi di utilizzo: Sistema pratico di raccolta e smaltimento dei grassi di cottura e zero tempo per la pulizia grazie al programma di lavaggio GRILL per una camera di cottura sempre perfettamente pulita.

FRA Applications pratiques pour la gestion de la cuisson des poulets à la broche. Parfait pour les supermarchés, la gastronomie et les boucheries. Les avantages: système de récupération et d'élimination des graisses de cuisson, aucun temps de nettoyage son programme de lavage GRILL pour une enceinte de cuisson toujours parfaitement propre.

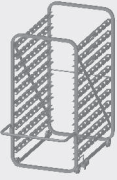
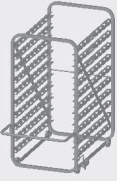
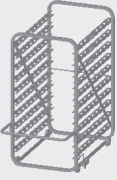
DEU Praktische Vorrichtungen zur Zubereitung von Hähnchen am Spieß. Ideal für Supermärkte, Gastronomiebetriebe und Metzgereien. Vorteile: praktisches System zur Sammlung und Entsorgung von Kochfett, und kein Zeitaufwand bei der Reinigung dank des Reinigungsprogramms GRILL, das für eine stets perfekt gereinigte Garkammer sorgt.

ESP Práctica aplicación para la gestión de la cocción de pollo al espetón. Ideal para supermercados, tiendas de gastronomía y carnicerías. Ventajas de uso: práctico sistema de recogida y eliminación de la grasa de cocción, y tiempo nulo para la limpieza gracias al programa de lavado GRILL para una cámara de cocción siempre perfectamente limpia.

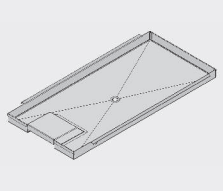
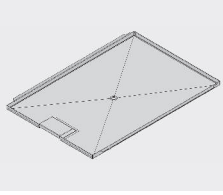
KIT CHICKENGRILL PROFESSIONAL // Kit Pollogrill Professional // Kit de grillade de poulet professionnel // Profi-Hähnchengrill-Set // Pollogrill Kit Profesional //

Model	Description	
	Mod. MBGRT06I	Kit Pollogrill Professional - Altezza Armadio 670 mm Chicken Grill Kit Professional - Cabinet Height 670 mm Kit Rotisserie Professionnel - Hauteur Armoire 670 mm Professioneller Hähnchen -Grillsatz - Schrankhöhe 670 mm Kit Pollogrill Profesional - Altura Armario 670 mm € 4.722
	Mod. MBGRT06IH	Kit Pollogrill Professional - Altezza Armadio 950 mm, Sugerito Chicken Grill Kit Professional - Cabinet Height 950 mm, Suggested Kit Rotisserie Professionnel - Hauteur Armoire 950 mm, Recommandé Professioneller Hähnchen -Grillsatz - Schrankhöhe 950 mm, Empfohlen Kit Pollogrill Profesional - Altura Armario 950 mm, Sugerido € 5.053
	Mod. MBGRT10I	Kit Pollogrill Professional - Altezza Armadio 670 mm Chicken Grill Kit Professional - Cabinet Height 670 mm Kit Rotisserie Professionnel - Hauteur Armoire 670 mm Professioneller Hähnchen-Grillsystem - Schrankhöhe 670 mm Kit Pollogrill Profesional - Altura Armario 670 mm € 4.722
	Mod. MBGRT062	Kit Pollogrill Professional - Altezza Armadio 670 mm Chicken Grill Kit Professional - Cabinet Height 670 mm Kit Rotisserie Professionnel - Hauteur Armoire 670 mm Professioneller Hähnchen -Grillsatz. Schrankhöhe 670 mm Kit Pollogrill Profesional - Altura Armario 670 mm € 5.388
	Mod. MBGRT062H	Kit Pollogrill Professional - Altezza Armadio 950 mm, Sugerito Chicken Grill Kit Professional - Cabinet Height 950 mm, Suggested Kit Rotisserie Professionnel - Hauteur Armoire 950 mm, Recommandé Professioneller Hähnchen -Grillsatz. Schrankhöhe 950 mm, Empfohlen Kit Pollogrill Profesional - Altura Armario 950 mm, Sugerido € 6.023
	Mod. MBGRT102	Kit Pollogrill Professional - Altezza Armadio 670 mm Chicken Grill Kit Professional - Cabinet Height 670 mm Kit Rotisserie Professionnel - Hauteur Armoire 670 mm Professioneller Hähnchen -Grillsatz - Schrankhöhe 670 mm Kit Pollogrill Profesional - Altura Armario 670 mm € 5.388
	Mod. MNRG1I	Kit pollogrill. Installabile successivamente all'acquisto. Chicken grill kit. Can be installed following purchase. Kit rotisserie. Pouvant etre installes apres l'achat Hähnchen-grillsatz. Installierbar nach kauf Kit pollogrill. Instalable después de la compra € 920
	Mod. MNRG2I	Kit pollogrill. Installabile successivamente all'acquisto. Chicken grill kit. Can be installed following purchase. Kit rotisserie. Pouvant etre installes apres l'achat Hähnchen-grillsatz. Installierbar nach kauf Kit pollogrill. Instalable después de la compra € 1.090

KIT CHICKENGRILL PROFESSIONAL - ACCESSORIES // Kit Pollogrill Professional - Accessori // Kit de grillade de poulet professionnel - Accessoires // Profi-Hähnchengrill-Set - Zubehör // Pollogrill Kit Profesional - Accesorios //

Model	Description
 Mod. MSBEO61 € 973	Struttura Portateglie Estraibile - Da Utilizzare Con Telaio Di Inserimento - Versione GN Removable Rack - To Be Used With Compulsory Frame - Gn Version Structure Porte-Plaques Extractible - À Utiliser Avec Châssis D'Insertion - Version Gn Herausnehmbares Hordengestell. Mit Einfahrschiene verwenden - Ausführung GN Estructura Portabandejas Extraible - Se Debe Usar Con Bastidor De Introducción - Versión Gn
 Mod. MSBEIO1 € 1.139	Struttura Portateglie Estraibile - Da Utilizzare Con Telaio Di Inserimento - Versione GN Removable Rack - To Be Used With Compulsory Frame - Gn Version Structure Porte-Plaques Extractible - À Utiliser Avec Châssis D'Insertion - Version Gn Herausnehmbares Hordengestell. Mit Einfahrschiene verwenden. GN Ausführung Estructura Portabandejas Extraible - Se Debe Usar Con Bastidor De Introducción - Versión Gn
 Mod. MSBEO91 € 1.139	Struttura Portateglie Estraibile - Da Utilizzare Con Telaio Di Inserimento - GN I/I - Per Kit Pollogrill Professional Removable Rack - To Be Used With Compulsory Frame - GN I/I - For Chicken Grill Kit Professional Structure Porte-Plaques Extractible - À Utiliser Avec Châssis D'Insertion - GN I/I - Pour Kit Rotisserie Professionnel Herausnehmbares Hordengestell. Mit Einfahrschiene verwenden - GN I/I - Für Hähnchen-Grillsystem. Estructura Portabandejas Extraible - Se Debe Usar Con Bastidor De Introducción - GN I/I - Para Kit Pollogrill Profesional
 Mod. MSBEO62 € 1.542	Struttura Portateglie Estraibile - Da Utilizzare Con Telaio Di Inserimento - Versione GN Removable Rack - To Be Used With Compulsory Frame - Gn Version Structure Porte-Plaques Extractible - À Utiliser Avec Châssis D'Insertion - Version Gn Hordengestell - Mit Einfahrschiene Verwenden - Ausführung Gn Estructura Portabandejas Extraible - Se Debe Usar Con Bastidor De Introducción - Versión Gn
 Mod. MSBEIO2 € 1.591	Struttura Portateglie Estraibile - Da Utilizzare Con Telaio Di Inserimento - Versione Gn Removable Rack - To Be Used With Compulsory Frame - Gn Version Structure Porte-Plaques Extractible - À Utiliser Avec Châssis D'Insertion - Version Gn Herausnehmbares Hordengestell. Mit Einfahrschiene verwenden. Version GN Estructura Portabandejas Extraible - Se Debe Usar Con Bastidor De Introducción - Versión Gn
 Mod. MSBEO92 € 1.591	Struttura Portateglie Estraibile - Da Utilizzare Con Telaio Di Inserimento - GN 2/I - Per Kit Pollogrill Professional Removable Rack - To Be Used With Compulsory Frame - GN 2/I - For Chicken Grill Kit Professional Structure Porte-Plaques Extractible - À Utiliser Avec Châssis D'Insertion - GN 2/I - Pour Kit Rotisserie Professionnel Herausnehmbares Hordengestell GN 2/I für Professioneller Hähnchen-Grillsatz. Mit Einfahrschiene verwenden Estructura Portabandejas Extraible - Se Debe Usar Con Bastidor De Introducción - GN 2/I - Para Kit Pollogrill Profesional
 Mod. MBTLO11 € 302	Telaio Per Inserimento Strutture Estraibili Compulsory Frame For Removable Oven Rack And Plate Racks Châssis D'Insertion Pour Structures Porte-Plaques Et Porte-Assiettes Einfahrschiene für herausnehmbare Gestelle Bastidor Para Introducción Estructuras Extraibles Portabandejas Y Escurreplatos
 Mod. MBTLO21 € 320	Telaio Per Inserimento Strutture Estraibili Compulsory Frame For Removable Oven Rack And Plate Racks Châssis D'Insertion Pour Structures Porte-Plaques Et Porte-Assiettes Einfahrschiene für herausnehmbare Hordengestelle Bastidor Para Introducción Estructuras Extraibles Portabandejas Y Escurreplatos

KIT CHICKENGRILL PROFESSIONAL - ACCESSORIES // Kit Pollogrill Professional - Accessori // Kit de grillade de poulet professionnel - Accessoires // Profi-Hähnchengrill-Set - Zubehör // Pollogrill Kit Profesional - Accesorios //

Model	Description
	Mod. MBSGP11 Bacinella Di Scarico Grassi - GN 1/1 - Per Kit Pollogrill Professional Fat Drain Pan - GN 1/1 - For Chicken Grill Kit Professional Bac De Récupération Des Graisses - GN 1/1 - Pour Kit Rotisserie Professionnel Fettauffangwanne - GN 1/1 - für Hähnchen-Grillsystem Bandeja Recolectora De Grasa - GN 1/1 - Para Kit Pollogrill Profesional € 301
	Mod. MBSGP21 Bacinella Di Scarico Grassi - GN 2/1 - Per Kit Pollogrill Professional Fat Drain Pan - GN 2/1 - For Chicken Grill Kit Professional Bac De Récupération Des Graisses - GN 2/1 - Pour Kit Rotisserie Professionnel Fettauffangwanne - GN 2/1 - für Hähnchen-Grillsystem Bandeja Recolectora De Grasa - GN 2/1 - Para Kit Pollogrill Profesional € 467
	Mod. MBCROI1S Carrello per estrazione strutture con bacinella raccogli gocce H Min 911mm, H Max 1261mm Trolley for removable oven racks with drip tray. Min H 911mm, max H 1261mm Chariot pour extraction des structures porte-plaques avec cuvette ramasse-gouttes. H Min 911mm, H Max 1261mm Wagen für herausnehmbare Backofenroste mit Tropfschale. Min. Höhe 911 mm - Max. Höhe 1261 mm Carro de altura para extracción de estructuras con bandeja de recogida. H Min 911mm, H Máx 1261mm € 2.228
	Mod. MBCRO21S Carrello Per Estrazione Strutture Con Bacinella Raccogli gocce H Min 911 mm - H Max 1261 mm Trolley For Removable Oven Racks With Drip Tray. Min H 911 mm - Max H 1261 mm Chariot Pour Extraction Des Structures Porte-Plaques Avec Cuvette Ramasse. H Min 911 mm - H Max 1261 mm Transportwagen zum Herausnehmen von Gestelle mit Kondensatauffangwanne. Min H 911 mm - Max H 1261 mm Carro Para La Extracción De Estructuras Con Bandeja De Recogida. H Min 911 mm - H Máx 1261 mm € 2.656



Overlay Kits

// Kit per Sovrapposizione

// Kit de superposition

// Overlay-Kit

// Kit de superposición

ENG Minimal space in the kitchen, but at the same time need lots of diversification and large production quantities? No problem, the solution can be found using different types of overlapping layouts. The following combinations are possible: O61+O61, O61+IO1, O62+O62, O62+IO2.

ITA Spazi ridotti in cucina e necessità nello stesso tempo di un'ampia diversificazione e quantità di produzione? Nessun problema, la soluzione si ottiene con le diverse possibilità di sovrapposizioni. Si possono pertanto avere le seguenti combinazioni gas/elettrico con boiler o vapore diretto: o61+o61, o61+1o1, o62+o62, o62+1o2.

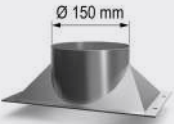
FRA Vous disposez d'un espace limité en cuisine conjointement à une grande diversification et quantité de production? Aucun problème, la solution sur mesure pour vous s'obtient par la superposition. On peut donc avoir les combinaisons suivantes: M1 gaz/électrique avec chaudière électrique ou à vapeur directe o61+o61, o61+1o1, o62+o62, o62+1o2.

DEU Wenig Platz in der Küche und gleichzeitig Bedarf an einer Vielfalt an unterschiedlichen Produkten in größeren Mengen? Kein Problem! Die Lösung ist das Aufeinanderstellen der benötigten Geräte. Folgende Kombinationen sind möglich: o61+o61, o61+1o1, o62+o62, o62+1o2.

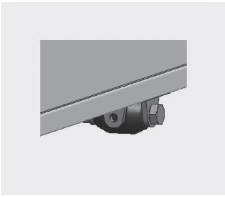
ESP ¿Espacios reducidos en la cocina y necesidad al mismo tiempo de una amplia diversificación y cantidad de producción? Ningún problema, la solución se obtiene con las distintas posibilidades de superposición. Se pueden por lo tanto tener las siguientes combinaciones: M1 gas/eléctrico con boiler o vapor directo: o61+o61, o61+1o1, o62+o62, o62+1o2.

Oven // Forno // Fours // Ofen //Horno	O61 - ⚡	O61 - 🔥	Oven // Forno // Fours // Ofen //Horno	O61 - ⚡	O61 - 🔥
O61 - ⚡	SKEO1IP	SKEO1IP	IO1 - ⚡	SKEO1IP	SKEO1IP
O61 - 🔥	SKGO1IP	SKGO1IP	IO1 - 🔥	SKGO1IP	SKGO1IP
Total Height Altezza Totale Hauteur totale Gesamthöhe Altura total	On Feet // Su Piedini // Sur pied // Auf Füßen // A pie 1670mm On Wheels // Su Ruote // Sur roues // Auf Rädern // Sobre ruedas 1680mm On Rollers // Su Rulli // Sur roulettes // Auf Walzen // Sobre rodillos 1560mm		Total Height Altezza Totale Hauteur totale Gesamthöhe Altura total	On Feet // Su Piedini // Sur pied // Auf Füßen // A pie 1950mm On Wheels // Su Ruote // Sur roues // Auf Rädern // Sobre ruedas 1960mm On Rollers // Su Rulli // Sur roulettes // Auf Walzen // Sobre rodillos 1840mm	
Oven // Forno // Fours // Ofen //Horno	O62 - ⚡	O62 - 🔥	Oven // Forno // Fours // Ofen //Horno	O62 - ⚡	O62 - 🔥
O62 - ⚡	SKEO2IP	SKEO2IP	IO2 - ⚡	SKEO2IP	SKEO2IP
O62 - 🔥	SKGO2IP	SKGO2IP	IO2 - 🔥	SKGO2IP	SKGO2IP
Total Height Altezza Totale Hauteur totale Gesamthöhe Altura total	On Feet // Su Piedini // Sur pied // Auf Füßen // A pie 1670mm On Wheels // Su Ruote // Sur roues // Auf Rädern // Sobre ruedas 1680mm On Rollers // Su Rulli // Sur roulettes // Auf Walzen // Sobre rodillos 1560mm		Total Height Altezza Totale Hauteur totale Gesamthöhe Altura total	On Feet // Su Piedini // Sur pied // Auf Füßen // A pie 1950mm On Wheels // Su Ruote // Sur roues // Auf Rädern // Sobre ruedas 1960mm On Rollers // Su Rulli // Sur roulettes // Auf Walzen // Sobre rodillos 1840mm	

OVERLAY KITS // Kit per Sovrapposizione // Kit de superposition // Overlay-Kit // Kit de superposición //

Model	Description	
	Mod. MSKEO1IP	Kit Di Sovrapposizione Stacking Kit Kit De Superposition Bausatz für Stapelfähigkeit Kit Superposición € 1.032
	Mod. MSKGO1IP	Kit Di Sovrapposizione Stacking Kit Kit De Superposition Bausatz für Stapelfähigkeit Kit Superposición € 1.850
	Mod. MSKEO2IP	Kit Di Sovrapposizione Stacking Kit Kit De Superposition Bausatz für Stapelfähigkeit Kit Superposición € 1.328
	Mod. MSKGO2IP	Kit Di Sovrapposizione Stacking Kit Kit De Superposition Bausatz für Stapelfähigkeit Kit Superposición € 2.024
	Mod. MBKCO1IS	Cappa Di Aspirazione Con Condensatore Ad Aria Per Kit Di Sovrapposizione Extraction Hood With Air-Cooled Condenser For Stacking Kit Hotte D'Aspiration Avec Condenseur À Air Pour Kit De Superposition Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator für Stapelsatz Campana De Aspiración Con Condensador De Aire Por Kit Sobreposicion € 5.919
	Mod. MBKCO2IS	Cappa Di Aspirazione Con Condensatore Ad Aria Per Kit Di Sovrapposizione Extraction Hood With Air-Cooled Condenser For Stacking Kit Hotte D'Aspiration Avec Condenseur À Air Pour Kit De Superposition Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator für Stapelsatz Campana De Aspiración Con Condensador De Aire Por Kit Sobreposicion € 6.372
	Mod. MCCE	Collettore Cappa Per Collegamento Esterno - Ø 150 mm Collector For External Connection - Ø 150 mm Collecteur Hotte Pour Branchement Extérieure - Ø 150 mm Verbindungsstück für den externen Anschluss der Haube - Ø 150 mm Colector Campana Para Conexión Externa - Ø 150 mm € 446
	Mod. MRPOO4	Kit Ruote Di Cui 2 Con Freno. Castor Kit, Of Which 2 With Brake. Only For Electric Oven Models. With Flange For Electric Ovens O71 - IO1 - IO2. Kit Roues Dont 2 Avec Frein. Uniquement Pour Fours Électriques. Avec Bride Pour Fours Électriques O71 - IO1 - IO2. Rädersatz, davon 2 Mit Bremse. Kit De Ruedas, 2 Con Freno. Solo Para Modelos Eléctricos. Con Brida Para Hornos Eléctricos O71 - IO1 - IO2. € 324

OVERLAY KITS // Kit per Sovrapposizione // Kit de superposition // Overlay-Kit // Kit de superposición //

Model	Description	
	Mod.	Kit rulli per forni. Roller kit for ovens. Kit de galets de four Satz Roller für Kombiämpfer Kit de rodillos para hornos.
	MRLB € 736	



M1 Ovens Accessories - Banqueting and Catering

// Accessori per Forni M1 - Banqueting e Catering

// Accessoires pour les fours M1 - Banqueting et Catering

// Zubehör für M1-Öfen - Bankett und Catering

// Accesorios para hornos M1 - Banquetes y catering

ENG Thanks to various accessories which can be integrated, it is no longer a problem for M1 to serve 10 - 100 dishes at any point in time with the highest quality. With the banqueting system and the technique of "Cook & Chill" it is possible to prepare dishes in advance a day earlier. In just ten minutes on the day they are served, the dishes can be ready with: perfect cooking results, even for large numbers; Better work organization, More time for a perfect finish, speedy service with satisfied customers.

ITA Grazie ai vari accessori che si possono integrare a M1 servire 10 - 100 o più portate uguali in un determinato e preciso momento con la massima qualità non è più un problema. Con il sistema banqueting e applicando la tecnica del "Cook & Chill" si possono preparare i piatti in anticipo anche il giorno prima. In alcune decine di minuti il giorno del servizio le portate possono essere pronte con qualità impeccabile anche per grandi numeri, migliore organizzazione del lavoro, più tempo per una finitura perfetta, velocità nel servizio con clienti soddisfatti.

FRA Grâce aux différents accessoires qu'il est possible d'intégrer à M1 servir 10-100 assiettes ou plusieurs plats identiques à un moment bien précis et avec la plus haute qualité n'est plus un problème. Avec le système Banqueting et grâce à sa technique «Cook & Chill» vous pourrez préparer vos repas à l'avance et même la veille. En quelques dizaines de minutes, le jour du service vos plats seront prêts avec: une qualité impeccable, même pour un grand nombre, une meilleure organisation du travail, plus de temps pour une finition parfait, rapidité du service avec des clients satisfaits.

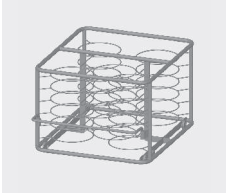
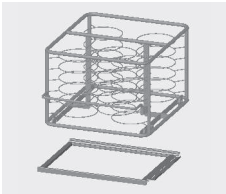
DEU Dank des Zubehörs, das in M1 integriert werden kann, ist das Servieren von einzelnen oder vielen Portionen in exakt gleicher hochwertiger Qualität zum selben Zeitpunkt kein Problem mehr. Mit dem System „Banqueting“ sowie der Technik des „Cook & Chill“ können die Gerichte auch entkoppelt am Tag zuvor zubereitet werden. In kurzer Zeit können die Gerichte am Tag des Servierens zubereitet werden und dabei wird dennoch eines gewährleistet: tadellose Qualität auch bei hoher Stückzahl, bessere Organisation der Arbeit, Mehr Zeit für eine perfekte Garnierung, schnelligkeit im Service und zufriedene Kundschaft.

ESP Gracias a los diferentes accesorios que se pueden integrar a M1 servir 10 - 100 ó más platos iguales en un determinado y preciso momento con la máxima calidad no es ya un problema. Con el sistema Banqueting y aplicando la técnica del "Cook & Chill" se pueden preparar los platos con anticipación también el día anterior. Con tan sólo diez minutos el día del servicio los platos pueden estar listos con: calidad impecable también para números grandes, mejor organización del trabajo, más tiempo para un acabado perfecto, velocidad en el servicio con clientes sofisticados.

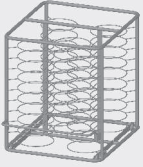
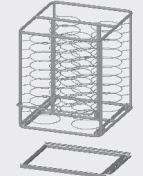
MI OVENS ACCESSORIES - BANQUETING AND CATERING // Accessori per Forni MI - Banqueting e Catering // Accessoires pour les fours MI - Banqueting et Catering // Zubehör für MI-Öfen - Bankett und Catering // Accesorios para hornos MI - Banquetes y catering //

Model	Description
	Mod. MBCRO11S Carrello per estrazione strutture con bacinella raccogli gocce H Min 911mm, H Max 1261mm Trolley for removable oven racks with drip tray. Min H 911mm, max H 1261mm Chariot pour extraction des structures porte-plaques avec cuvette ramasse-gouttes. H Min 911mm, H Max 1261mm Wagen für herausnehmbare Backofenroste mit Tropfschale. Min. Höhe 911 mm - Max. Höhe 1261 mm Carro de altura para extracción de estructuras con bandeja de recogida. H Min 911mm, H Máx 1261mm € 2.228
	Mod. MBTLO11 Telaio Per Inserimento Strutture Estraibili Compulsory Frame For Removable Oven Rack And Plate Racks Châssis D'Insertion Pour Structures Porte-Plaques Et Porte-Assiettes Einfahrschiene für herausnehmbare Gestelle Bastidor Para Introducción Estructuras Extraíbles Portabandejas Y Escurreplatos € 302
	Mod. MBPPO61 Struttura Portapiatti Estraibile - Da Utilizzare Con Telaio Di Inserimento Removable Plate Racks - To Be Used With Compulsory Frame Structure Porte-Assiettes Extractible - À Utiliser Avec Châssis D'Insertion Herausnehmbares Tellergerüst - Mit Einfahrschiene verwenden Estructura Portaplatos Extraíble - Se Debe Usar Con Bastidor De Introducción € 1.425
	Mod. MSSPO61 Supplemento Struttura Portapiatti Estraibile con Telaio Di Inserimento - Da Richiedere All'Ordine Extra Charge For Removable Plate Racks With Compulsory Frame - To Be Requested When Ordering Supplément Pour Structure Porteassiettes Extractible avec Châssis D'Insertion - À Demander Lors De La Commande Du Four Aufpreis für herausnehmbares Hordengerüst mit Einfahrschiene - Bei Gerätebestellung anfordern Suplemento Para Estructura Portaplatos Extraíble, con Bastidor De Introducción - Sólo Posible En El Momento Del Pedido € 1.258
	Mod. MBCTO61 Copertura Termica Per Strutture Estraibili Rack Thermal Cover Couvertures Isothermes Pour Structure Porte-Plaques Or Structure Porte-Assiettes Warmhaltehaube für herausnehmbare Hordengerüste Cobertura Térmica Para Estructura Extraíble € 464
	Mod. MBKQO61 Kit Banqueting - BPPO61 + BCRO11S + BCTO61 - BTLO11 Non Incluso Kit Banqueting - BPPO61 + BCRO11S + BCTO61 - BTLO11 Not Included Kit Banqueting - BPPO61 + BCRO11S + BCTO61 - BTLO11 Pas Inclus Satz "Bankett" - BPPO61 + BCRO11S + BCTO61 - BTLO11 nicht enthalten Kit Banquetes - BPPO61 + BCRO11S + BCTO61 - BTLO11 No Incluido € 3.109
	Mod. MBCRO21S Carrello Per Estrazione Strutture Con Bacinella Raccogli gocce H Min 911 mm - H Max 1261 mm Trolley For Removable Oven Racks With Drip Tray. Min H 911 mm - Max H 1261 mm Chariot Pour Extraction Des Structures Porte-Plaques Avec Cuvette Ramasse. H Min 911 mm - H Max 1261 mm Transportwagen zum Herausnehmen von Gestelle mit Kondensatauffangwanne. Min H 911 mm - Max H 1261 mm Carro Para La Extracción De Estructuras Con Bandeja De Recogida. H Min 911 mm - H Máx 1261 mm € 2.656
	Mod. MBTLO21 Telaio Per Inserimento Strutture Estraibili Compulsory Frame For Removable Oven Rack And Plate Racks Châssis D'Insertion Pour Structures Porte-Plaques Et Porte-Assiettes Einfahrschiene für herausnehmbare Hordengerüste Bastidor Para Introducción Estructuras Extraíbles Portabandejas Y Escurreplatos € 320

MI OVENS ACCESSORIES - BANQUETING AND CATERING // Accessori per Forni MI - Banqueting e Catering // Accessoires pour les fours MI - Banqueting et Catering // Zubehör für MI-Öfen - Bankett und Catering // Accesorios para hornos MI - Banquetes y catering //

Model	Description
	Mod. MBPPO62 Struttura Portapiatti Estraibile - Da Utilizzare Con Telaio Di Inserimento Removable Plate Racks - To Be Used With Compulsory Frame Structure Porte-Assiettes Extractible - À Utiliser Avec Châssis D'Insertion Herausnehmbares Tellergerüst - Mit Einfahrschiene verwenden Estructura Portaplatos Extraíble - Se Debe Usar Con Bastidor De Introducción € 2.487
	Mod. MSSPO62 Supplemento Per Struttura Portapiatti Estraibile con Telaio Di Inserimento - Da Richiedere All'Ordine Extra Charge For Removable Plate Racks With Compulsory Frame - To Be Requested When Ordering Supplément Pour Structure Porteassiettes Extractible avec Châssis D'Insertion - À Demander Lors De La Commande Aufpreis für herausnehmbares Tellergerüst mit Einfahrschiene - Bei Gerätebestellung anfordern Suplemento Para Estructura Portaplatos Extraíble, con Bastidor De Introducción - Sólo Posible En El Momento Del Pedido € 2.010
	Mod. MBCTO62 Copertura Termica Per Strutture Estraibili Rack Thermal Cover Couvertures Isothermes Pour Structure Porte-Plaques Or Structure Porte-Assiettes Warmhaltehaube für herausnehmbare Hordengestelle Cobertura Térmica Para Estructura Extraíble € 711
	Mod. MBKQO62 Kit Banqueting - BPPPO62 + BCRO2IS + BCTO62 - BTLO2I Non Incluso Kit Banqueting - BPPPO62 + BCRO2IS + BCTO62 - BTLO2I Not Included Kit Banqueting - BPPPO62 + BCRO2IS + BCTO62 - BTLO2I Pas Inclus Satz "Bankett" - BPPPO62 + BCRO2IS + BCTO62 - BTLO2I nicht enthalten Kit Banquetes - BPPPO62 + BCRO2IS + BCTO62 - BTLO2I No Incluido € 4.420
	Mod. MBPPIOI Struttura Portapiatti Estraibile - Da Utilizzare Con Telaio Di Inserimento Removable Plate Racks - To Be Used With Compulsory Frame Structure Porte-Assiettes Extractible - À Utiliser Avec Châssis D'Insertion Herausnehmbares Tellergerüst - Mit Einfahrschiene verwenden Estructura Portaplatos Extraíble - Se Debe Usar Con Bastidor De Introducción € 1.817
	Mod. MSSPIOI Supplemento Per Struttura Portapiatti Estraibile con Telaio Di Inserimento - Da Richiedere All'Ordine Extra Charge For Removable Plate Racks With Compulsory Frame - To Be Requested When Ordering Supplément Pour Structure Porteassiettes Extractible avec Châssis D'Insertion - À Demander Lors De La Commande Aufpreis für herausnehmbares Tellergerüst mit Einfahrschiene - Bei Gerätebestellung anfordern Suplemento Para Estructura Portaplatos Extraíble, con Bastidor De Introducción - Sólo Posible En El Momento Del Pedido € 1.521
	Mod. MBCTIOI Copertura Termica Per Strutture Estraibili Rack Thermal Cover Couvertures Isothermes Pour Structure Porte-Plaques Or Structure Porte-Assiettes Warmhaltehaube für herausnehmbare Hordengestelle Cobertura Térmica Para Estructura Extraíble € 543
	Mod. MBKQIOI Kit Banqueting - BPPPIOI + BCROIIS + BCTIOI - BTLOII Non Incluso Kit Banqueting - BPPPIOI + BCROIIS + BCTIOI - BTLOII Not Included Kit Banqueting - BPPPIOI + BCROIIS + BCTIOI - BTLOII Pas Inclus Satz "Bankett" - BPPPIOI + BCROIIS + BCTIOI - BTLOII nicht enthalten Kit Banquetes - BPPPIOI + BCROIIS + BCTIOI - BTLOII No Incluido € 3.467

MI OVENS ACCESSORIES - BANQUETING AND CATERING // Accessori per Forni MI - Banqueting e Catering // Accessoires pour les fours MI - Banqueting et Catering // Zubehör für MI-Öfen - Bankett und Catering // Accesorios para hornos MI - Banquetes y catering //

Model	Description
	Mod. MBPIO2 Struttura Portapiatti Estraibile - Da Utilizzare Con Telaio Di Inserimento Removable Plate Racks - To Be Used With Compulsory Frame Structure Porte-Assiettes Extractible - À Utiliser Avec Châssis D'Insertion Herausnehmbares Tellergestell - Mit Einfahrschiene verwenden Estructura Portaplatos Extraible - Se Debe Usar Con Bastidor De Introducción € 2.747
	Mod. MSSPIO2 Supplemento Per Struttura Portapiatti Estraibile con Telaio Di Inserimento - Da Richiedere All'Ordine Extra Charge For Removable Plate Racks With Compulsory Frame - To Be Requested When Ordering Supplément Pour Structure Porteassiettes Extractible avec Châssis D'Insertion - À Demander Lors De La Commande Aufpreis für herausnehmbares Tellergestell mit Einfahrschiene - Bei Gerätebestellung anfordern Suplemento Para Estructura Portaplatos Extraible, con Bastidor De Introducción - Sólo Posible En El Momento Del Pedido € 2.253
	Mod. MBCTIO2 Copertura Termica Per Strutture Estraibili Rack Thermal Cover Couvertures Isothermes Pour Structure Porte-Plaques Or Structure Porte-Assiettes Warmhaltehaube für herausnehmbare Hordengestelle Cobertura Térmica Para Estructura Extraible € 798
	Mod. MBKQIO2 Kit Banqueting - BPPIO2 + BCRO2IS + BCTIO2 - BTLO2I Non Incluso Kit Banqueting - BPPIO2 + BCRO2IS + BCTIO2 - BTLO2I Not Included Kit Banqueting - BPPIO2 + BCRO2IS + BCTIO2 - BTLO2I Pas Inclus Satz "Bankett" - BPPIO2 + BCRO2IS + BCTIO2 - BTLO2I nicht enthalten Kit Banquetes - BPPIO2 + BCRO2IS + BCTIO2 - BTLO2I No Incluido € 4.680
	Mod. MNKP2OI Carrello Monoblocco Con N. I Struttura Portapiatti E Bacinella Raccogliogocce Trolley With N. I Plate Holder Rack Complete With Drip Tray Chariot Monobloc Avec I Structure Porte-Plats Et Bac D'Égouttement Standwagen mit I Tellergestell und Tropfschale für Heißluftöfen Carro Monobloc Con I Estructura Portaplatos Y Bandeja De Goteo € 4.231
	Mod. MNCP2OIR Copertura Termica Per Strutture Carellate Trolley Thermal Cover Couvertures Isothermes Pour Chariot Warmhaltehaube für Hordengestellwagen Cobertura Térmica Para Estructuras Con Carros € 1.359
	Mod. MBKQ2OI Kit Banqueting - NKP2OI + NCP2OIR Kit Banqueting - NKP2OI + NCP2OIR Kit Banqueting - NKP2OI + NCP2OIR Satz 'Bankett' - NKP2OI + NCP2OIR Kit Banquetes - NKP2OI + NCP2OIR € 5.433
	Mod. MKKP2OI Carrello Monoblocco Con Struttura Portapiatti E Bacinella Raccogliogocce. Capacità Piatti N° 100 Ø 31 Cm Monoblock Banqueting Trolley With Drip Tray. Plate Capacity N. 100 Ø 31 Cm Chariot Monobloc Avec Structure Porte-Assiettes Et Cuvette Ramasse-Gouttes. Capacité 100 Assiettes Ø 31 Cm Standwagen mit I Tellergestell und Tropfschale. Kapazität 100 Teller Ø 31 Cm. Carro Monobloc Con Estructura Portaplatos Y Bandeja De Goteo. Capacidad 100 Platos Ø 31 Cm € 5.460

MI OVENS ACCESSORIES - BANQUETING AND CATERING // Accessori per Forni MI - Banqueting e Catering // Accessoires pour les fours MI - Banqueting et Catering // Zubehör für MI-Öfen - Bankett und Catering // Accesorios para hornos MI - Banquetes y catering //

Model	Description
	Mod. MKCP2O2R Copertura Termica Per Strutture Carellate Trolley Thermal Cover Couvertures Isothermes Pour Chariot Warmhaltehaube für Hordengestellwagen Cobertura Térmica Para Estructuras Con Carros € 1.668
	Mod. MBKQ2O2 Kit Banqueting - KKP2O2 + KCP2O2R Kit Banqueting - KKP2O2 + KCP2O2R Kit Banqueting - KKP2O2 + KCP2O2R Satz "Bankett" - KKP2O2 + KCP2O2R Kit Banquetes - KKP2O2 + KCP2O2R € 6.589
	Mod. MBCRI6IS Carrello Per Estrazione Strutture Con Bacinella Raccogliogocce Trolley For Removable Oven Racks With Drip Tray Chariot Pour Extraction Des Structures Porte-Plaques Avec Cuvette Ramasse Transportwagen zum Herausnehmen von Gestellen mit Kondensatauffangwanne. Carro Para La Extracción De Estructuras Con Bandeja De Recogida € 4.011
	Mod. MBCRI6IL Carrello Per Estrazione Strutture Con Bacinella Raccogliogocce Trolley For Removable Oven Racks With Drip Tray Chariot Pour Extraction Des Structures Porte-Plaques Avec Cuvette Ramasse Transportwagen zum Herausnehmen von Gestellen mit Kondensatauffangwanne. Carro Para La Extracción De Estructuras Con Bandeja De Recogida € 4.011
	Mod. MBKQI6IS Kit Banqueting - BcrI6IS + BPPO6I + BPPIOI + BCTO6I + BCTIOI - Per Forno Su Piedini O Su Ruote Kit Banqueting - BcrI6IS + BPPO6I + BPPIOI + BCTO6I + BCTIOI - For Oven On Feet Or Castor Kit Banqueting - BcrI6IS + BPPO6I + BPPIOI + BCTO6I + BCTIOI - Pour Four Sur Pieds Ou Sur Roulet Satz "Bankett" - BcrI6IS + BPPO6I + BPPIOI + BCTO6I + BCTIOI - für Gerät Auf Füßen Oder Auf Rädern Kit Banquetes - BcrI6IS + BPPO6I + BPPIOI + BCTO6I + BCTIOI - Por Horno Sobre Los Pies O Sobre Las Ruedas € 6.246
	Mod. MBKQI6IL Kit Banqueting - BcrI6IL + BPPO6I + BPPIOI + BCTO6I + BCTIOI - BTLOII X 2 Non Inclusi - Per Forno Su Rulli Kit Banqueting - BcrI6IL + BPPO6I + BPPIOI + BCTO6I + BCTIOI - BTLOII X 2 Not Included - For Oven On Rollers Kit Banqueting - BcrI6IL + BPPO6I + BPPIOI + BCTO6I + BCTIOI - BTLOII X 2 Pas Inclus - Pour Four Sur Rouleaux Satz "Bankett" - BcrI6IL + BPPO6I + BPPIOI + BCTO6I + BCTIOI - BTLOII X 2 nicht enthalten - für Gerät Auf Rollen Kit Banquetes - BcrI6IL + BPPO6I + BPPIOI + BCTO6I + BCTIOI - BTLOII X 2 No Incluido - Por Horno En Los Rodillos € 6.246

04.2

Range // Gamma // Gama // Gamme // Range

Convection and Combination Ovens MØ
Forni a convezione e misti MØ
Fours Convection et Mixtes MØ
Konvektionsöfen und Kombidämpfer MØ
Hornos de Convección y Mixtos MØ



Features

// *Caratteristiche*
 // *Fonctionnalités*
 // *Eigenschaften*
 // *Características*



ENG Mareno's MO GN I/I oven range includes both gas and electric models in 3 versions with different tray capacities: 5x GNI/I, 7x GNI/I and IOx GNI/I. With its elegant and discreet design, it fits into any bar, restaurant or pastry shop back counter. It is available with two different types of controls: electromechanical or electronic. The three knobs present make the MO oven easy to use and intuitive. It is equipped with automatic washing on demand, a convenient USB port from which to download HACCP data, 2 ventilation speeds and optional core probe.

ITA La gamma di forni MO GN I/I Mareno comprende modelli sia gas che elettrici in 3 versioni con capacità di teglie differenti: 5x GNI/I, 7x GNI/I e IOx GNI/I. Con il suo design elegante e discreto, si adatta a ogni retrobanco di bar, ristoranti o pasticcerie. È disponibile con due diverse tipologie di comandi: elettromeccanici o elettronici. Le tre manopole presenti rendono infatti il forno MO semplice da utilizzare ed intuitivo. È dotato di lavaggio automatico su richiesta, di una comoda porta usb da cui scaricare i dati HACCP, 2 velocità di ventilazione e sonda al cuore opzionale.

FRA La gamme de fours MO GN I/I de Mareno comprend des modèles à gaz et électriques en 3 versions avec différentes capacités de plateaux : 5x GNI/I, 7x GNI/I et IOx GNI/I. Avec son design élégant et discret, il s'intègre dans n'importe quelle arrière-boutique de bar, de restaurant ou de pâtisserie. Il est disponible avec deux types de commandes : électromécanique ou électronique. Les trois boutons présents rendent le four MO facile à utiliser et intuitif. Il est équipé d'un lavage automatique à la demande, d'un port USB pratique pour télécharger les données HACCP, de deux vitesses de ventilation et d'une sonde à cœur en option.

DEU Die Ofenreihe MO GN I/I von Mareno umfasst sowohl Gas- als auch Elektromodelle in 3 Versionen mit unterschiedlichen Blechkapazitäten: 5x GNI/I, 7x GNI/I und IOx GNI/I. Mit seinem eleganten und diskreten Design passt der MO Dämpfer in jede Bar, jedes Restaurant oder jede Konditorei. Er ist mit zwei verschiedenen Steuerungen erhältlich: elektromechanisch oder elektronisch. Durch die drei vorhandenen Drehknöpfe ist der Ofen MO einfach und intuitiv zu bedienen. Er ist mit automatischer Reinigung auf Anfrage, einem praktischen USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, 2 Lüftungsgeschwindigkeiten und einer optionalen Kernsonde ausgestattet.

ESP La gama de hornos MO GN I/I de Mareno incluye modelos de gas y eléctricos en 3 versiones con diferentes capacidades de bandeja: 5x GNI/I, 7x GNI/I y IOx GNI/I. Con su diseño elegante y discreto, encaja en cualquier mostrador trasero de bar, restaurante o pastelería. Está disponible con dos tipos de mandos: electromecánicos o electrónicos. Los tres mandos presentes hacen que el horno MO sea fácil de usar e intuitivo. Está equipado con lavado automático a demanda, un cómodo puerto USB desde el que descargar datos HACCP, 2 velocidades de ventilación y sonda de núcleo opcional.

M0 - ELECTRONIC CONTROLS (T)

ENG

COOKING MODES

- Automatic with 95 tested and stored cooking programmes, including programmes for reheating on the plate or in the pan.
- Programmable with the ability to store 99 cooking programmes in automatic sequence (up to 9 cycles), assigning a name and dedicated icon.
- Manual cooking with three cooking modes and instant cooking start: convection from 30°C to 260°C, steam from 30°C to 130°C, combination convection + steam from 30°C to 260°C.
- Clima - Automatic system for measuring and controlling the humidity in the cooking chamber.
- Fast-Dry® system for quick dehumidification of the cooking chamber (GN2/3).
- Rapid selection of favourite programs using scroll & push, with the dedicated scroller.

OPERATION

- LED HVS (High Visibility System) alphanumeric display to display the temperatures, Clima, time and core temperature.
- 2.4-inch (LCD - TFT) colour display for displaying your favourite programs, pre-set programs, fan, automatic washing, menus, and settings.
- SCROLLER knob with Scroll and Push function for confirming choices.
- Manual pre-heating.

CONTROL MECHANISMS

- Auto reverse (automatic reverse of fan rotation) for perfect cooking uniformity.
- Automatically regulated steam condensation (GN2/3).
- Automatic chamber venting control.
- Manual humidifier.
- Easy access to programmable user parameters to customise the appliance through the user menu.
- 2 fan speeds, the reduced speed decreases heating power. For special cooking methods, you can use an intermittent speed.
- Temperature control at the product core using a probe with 4 detection points (core probe optional).
- Needle core probe Ø 1 mm, for vacuum cooking and small pieces (optional).
- USB connection to download HACCP data, update software and load/download cooking programmes.
- Pre-configured SN energy optimisation system (optional).
- SERVICE program: Testing the operation of the electronic board - Display of the temperature probes - Counter for operating hours of all primary functions for programmed maintenance.
- Self-diagnosis before starting to use the equipment, with descriptive and audible signalling of any anomalies.
- LED cooking chamber lighting.
- EcoSpeed - Based on the quantity and type of product, the oven optimises and controls the energy output, maintaining the best cooking temperature and avoiding fluctuations.
- EcoVapor - With the EcoVapor system, there is a net reduction in water and energy consumption due to the automatic controls of the steam saturation in the cooking chamber.

TECHNICAL BUILD CHARACTERISTICS

- Perfectly smooth watertight cooking chamber with rounded edges.
- Door with double tempered glass with air chamber and interior heat-reflecting glass for less heat radiation towards the operator and greater efficiency.
- Internal glass that opens out for easy cleaning.
- Handle with left or right-hand opening
- Adjustable door hinge for optimal seal
- Deflector that can be opened for easy fan compartment cleaning.
- IPX3 water jet protection (GN1/I).
- IPX4 water jet protection (GN2/3).

CLEANING AND MAINTENANCE

- Automatic cleaning system LCS (Liquid Clean System) (optional), with builtin tank and automatic dispensing (CombiClean liquid cleanser in 100% recyclable cartridges. Supplied with 1 liquid cleanser cartridge CDLO5 - 990 gr.).
- 7 automatic cleaning programmes.
- Manual cleaning system with external hand shower (hand shower optional).

M0 - ELECTROMECHANICAL CONTROLS (M)

ENG

COOKING METHODS

- Manual cooking with three cooking modes: Convection from 50°C to 260°C, Steam from 50°C to 130°C, Combined from 50°C to 260°C.

OPERATION

- Control panel with manual switchgear and operation mode control lights.

CONTROL MECHANISMS

- Autoreverse (automatic inversion of the direction of the fan) for perfectly uniform cooking.
- Manual chamber venting.
- LED cooking chamber lighting.

TECHNICAL BUILD CHARACTERISTICS

- Perfectly smooth watertight cooking chamber with rounded edges.
- Double-glazed door with thermoreflective tempered glass, with an air cavity to prevent heat radiation towards users and for increased efficiency.
- Internal glass with book opening for ease of cleaning.
- Left or right-hand opening handle.
- Adjustable hinges for optimal grip.
- Extractable deflector for ease of cleaning of the fan bay.
- IPX3 water jet protection (GN1/I).
- IPX4 water jet protection (GN2/3).

CLEANING, REGULAR MAINTENANCE

- Manual cleaning system with external hand shower (shower optional).

MØ - CONTROLLO ELETTRONICO (T)

ITA

MODALITÀ DI COTTURA

- Automatico con 95 programmi di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia.
- Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 9 cicli) assegnando nome ed icona dedicata.
- Cottura manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 260°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 260°C.
- Clima - Sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura.
- Fast-Dry® sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura (GN2/3).
- Selezione rapida dei programmi preferiti scroll & push, con scroller dedicato.

FUNZIONAMENTO

- Display alfanumerici a LED ad alta visibilità HVS (High Visibility System) per visualizzazione valori di temperatura, Clima, tempo e temperatura al cuore.
- Display a colori da 2,4 pollici (LCD - TFT) per la visualizzazione di programmi preferiti, programmi preimpostati, ventilazione, lavaggio automatico, menu, impostazioni.
- Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte.
- Preriscaldamento manuale.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Condensazione vapori regolata automaticamente (GN2/3).
- Controllo automatico sfiato camera.
- Umidificatore manuale.
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura tramite menù utente.
- 2 velocità di ventilazione, la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento. Per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza.
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (sonda al cuore optional)
- Sonda al cuore ad ago Ø 1 mm, per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional).
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN (optional).
- Programma di SERVICE: Collaudo funzioni scheda elettronica - Visualizzazione sonde di temperatura - Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata.
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie.
- Illuminazione camera di cottura a led.
- EcoSpeed - In base alla quantità e al tipo di prodotto, il forno ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni.
- EcoVapor - Con il sistema EcoVapor si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.

CARATTERISTICHE TECNICHE COSTRUTTIVE

- Camera di cottura perfettamente liscia e a tenuta stagna con bordi arrotondati.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.
- Maniglia con apertura destra e sinistra.
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.
- Protezione contro i getti d'acqua IPX3 (GN1/1).
- Protezione contro i getti d'acqua IPX4 (GN2/3).

PULIZIA MANUTENZIONE

- Sistema di lavaggio automatico LCS (Liquid Clean System) (optional), con serbatoio integrato e dosaggio automatico (detergente liquido CombiClean, in cartucce riciclabili al 100%. In dotazione 1 tanica a cartuccia di detergente liquido CDLO5 - 990 gr.).
- 7 programmi di lavaggio automatico.
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta esterna (doccetta optional).

MØ - CONTROLLO ELETTROMECCANICO (M)

ITA

MODALITÀ DI COTTURA

- Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 50°C a 260°C, Vapore da 50°C a 130°C, Combinato da 50°C a 260°C.

FUNZIONAMENTO

- Pannello comandi a selettori elettromeccanici con spie di controllo funzionamento.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Sfiato camera manuale.
- Illuminazione camera di cottura a led.

CARATTERISTICHE TECNICHE COSTRUTTIVE

- Camera di cottura perfettamente liscia e a tenuta stagna con bordi arrotondati.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato termoriflettente, ad intercapedine d'aria per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.
- Maniglia con apertura destra e sinistra.
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.
- Protezione contro i getti d'acqua IPX3 (GN1/1).
- Protezione contro i getti d'acqua IPX4 (GN2/3).

PULIZIA, MANUTENZIONE ORDINARIA

- Sistema di lavaggio manuale con doccetta esterna (doccetta optional).

M0 - COMMANDES ÉLECTRONIQUE(T)

FRA

MÉTHODES DE CUISSON

- Automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés, y compris les programmes pour la remise en température sur assiette et plat.
- Possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 9 cycles) en enregistrant le nom et l'icône dédiée.
- Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson à lancement immédiat: convection de 30°C à 260°C, vapeur de 30°C à 130°C, combiné convection + vapeur de 30°C à 260°C.
- Clima - Système automatique de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité dans l'enceinte de cuisson.
- Fast-Dry® système de déshumidification rapide de l'enceinte de cuisson (GN2/3).
- Sélection rapide des programmes favoris scroll & push, grâce au scroller dédié.

FONCTIONNEMENT

- Écrans alphanumériques à LED haute visibilité HVS (High Visibility System) pour l'affichage des valeurs de température, Clima, temps et température au cœur du produit.
- Écran couleur 2,4 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, programmes enregistrés, ventilation, lavage automatique, menu, paramètres.
- Boutons SCROLLER PLUS avec fonction de défilement et de pression de sélection pour confirmer votre choix.
- Préchauffage manuel.

ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE

- Autoreverse (inversion automatique de la turbine) pour une parfaite uniformité de cuisson.
- Condensation de vapeurs automatiquement ajustée (GN2/3).
- Contrôle automatique évent chambre.
- Humidificateur manuel.
- Facilité d'accès aux paramètres programmables, possibilité de personnaliser le menu de l'utilisateur.
- 2 vitesses de ventilation, la vitesse réduite active la réduction de la puissance de chauffage. Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières.
- Contrôle de la température au cœur du produit par sonde à 4 points de détection (sonde au cœur en option)
- Sonde à cœur avec aiguille Ø 1 mm, pour la cuisson du sous-vide et petites pièces (option).
- Connexion USB pour le téléchargement des données HACCP, mise à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson.
- Prédiposition pour le système d'économie d'énergie SN (option).
- Programme de SERVICE: Test des fonctions de la carte électronique - Visualisation des sondes de température - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les fonctions principales de maintenance programmée.
- Fonction autodiagnostic avant démarrage de vérification de l'équipement, avec descriptif visuel et indication sonore des éventuelles anomalies.
- Éclairage chambre de cuisson à led.
- EcoSpeed - En fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie, il maintient toujours la juste température de cuisson en évitant les oscillations.
- EcoVapor - Le système EcoVapor permet d'obtenir une réduction importante de la consommation d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de saturation de vapeur dans la chambre de cuisson.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre de cuisson parfaitement lisse et étanche aux bords arrondis.
- Porte de fermeture à double vitrage trempé, ventilée et vitre intérieure thermoréfléchissante, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité.
- Vitre interne montée sur charnière, ouverture simple pour un nettoyage facile
- Poignée avec ouverture gauche / droite
- Charnières de portes réglables pour une étanchéité optimale.
- Déflecteur ouvrable sur charnière pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur.
- Protection contre les jets d'eau IPX3 (GN1/I).
- Protection contre les jets d'eau IPX4 (GN2/3).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Système de lavage automatique LCS (Liquid Clean System) (en option), avec réservoir intégré et dosage automatique (détergent liquide CombiClean en cartouches 100% recyclables. En dotation 1 bidon à cartouche de détergent liquide CDLO5 - 990 gr.).
- 7 programmes de lavage automatique.
- Système de lavage manuel avec douchette externe (douchette en option).

M0 - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES(M)

FRA

MODES DE CUISSON

- Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson: Convection de 50°C à 260°C, Vapeur de 50°C à 130°C, Combiné de 50°C à 260°C.

FONCTIONNEMENT

- Panneau des commandes avec sélecteurs électromécaniques avec des voyants de contrôle du fonctionnement.

ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE

- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite.
- Évent chambre manuel.
- Éclairage chambre de cuisson à led.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre de cuisson parfaitement lisse et étanche aux bords arrondis.
- Porte de fermeture à double vitrage trempé thermo-réfléchissante, ventilée, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité.
- Vitre interne avec ouverture simple pour une opération de nettoyage facile
- Poignée avec ouverture droite et gauche.
- Charnières de la porte réglables pour une bonne étanchéité.
- Déflecteur ouvrable pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur.
- Protection contre les jets d'eau IPX3 (GN1/I).
- Protection contre les jets d'eau IPX4 (GN2/3).

NETTOYAGE, ENTRETIEN ORDINAIRE

- Système de lavage manuel avec douchette externe (douchette en option).

M0 - ELEKTRONISCHE STEUERUNG (T)

DEU

GARMODUS

- Automatisch mit 95 getesteten und gespeicherten Garprogrammen, inklusive Programme für das Aufwärmen auf dem Teller oder dem Blech ausgestattet.
- Programmierbar, mit der Möglichkeit des Speicherns einer automatischen Reihenfolge von bis zu 99 Garprogrammen (bis zu 9 Zyklen), denen ein Name und ein Symbol zugeordnet werden kann.
- Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 260°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 260°C.
- Klima - Automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer.
- Fast-Dry® System für eine schnelle Entfeuchtung der Garkammer (GN2/3).
- Schnellauswahl der bevorzugten Programme Scroll & Push, mit eigens dafür vorgesehenem Scroller.

FUNKTIONSWEISE

- Alphanumerisches LED-Display mit guter Sichtbarkeit HVS (High Visibility System) zur Anzeige folgender Werte: Temperatur, Klima, Zeit und Temperatur im Produktkern.
- 2,4-Zoll-Farbdisplay (LCD - TFT) zur Anzeige der bevorzugten Programme, der voreingestellten Programme, der Ventilation, der automatischen Reinigung, des Menüs und der Einstellungen.
- SCROLL-Rad mit Scroll und Drück-Funktion zur Bestätigung der getroffenen Auswahl.
- Manuelles Vorheizen.

AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung.
- Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes (GN2/3).
- Automatisches Entlüftungskammer.
- Manuelle Entfeuchtung.
- Erleichterter Zugriff auf die programmierbaren Anwenderparameter, um persönliche Einstellungen am Gerät über das Menü vorzunehmen.
- 2 Ventilationsgeschwindigkeiten, die verringerte Geschwindigkeit aktiviert das Senken der Heizleistung. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden.
- Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler (Kerntemperaturfühler optional) wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.
- Nadel-Kerntemperaturfühler Ø 1 mm, die für das Vakuumgaren sowie für kleines Gar gut eingesetzt wird (Option).
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Voreinstellung des Systems zur Optimierung des Energieverbrauchs SN (Option).
- Serviceprogramm: Prüfung der Funktionen - Steuerplatine sowie zur Anzeige der Kerntemperaturfühler - Betriebsstundenzähler der Hauptfunktionen für planmäßige Wartung.
- Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten.
- LED-Beleuchtung der Kammer.
- EcoSpeed - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert das Gerät den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.
- EcoVapor - Mit dem System EcoVapor werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.

TECHNISCHE KONSTRUKTIONSEIGENSCHAFTEN

- Wasserdichter, perfekt glatter Garraum mit abgerundeten Ecken.
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und wärmereflektierendem Innenglas für eine geringere Wärmestrahlung in Richtung der bedienenden Person sowie eine höhere Leistungsfähigkeit.
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.
- Anschlag rechts oder links lieferbar.
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden.
- IPX3-Schutzgrad gegen Wasserstrahlen (GNI/I).
- IPX4-Schutzgrad gegen Wasserstrahlen (GN2/3).

REINIGUNG / WARTUNG

- Automatisches Reinigungssystem LCS (Liquid Clean System) (Option), mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean in zu 100% recycelbaren Kapseln. Inbegriffen ist 1 Kartuschenbehälter flüssiges Reinigungsmittel CDLO5 - 990 gr.).
- 7 Automatische Reinigungsprogramme.
- Manuelles Reinigungssystem mit externer Handbrause (Handbrause optional).

M0 - ELEKTROMECHANISCHE STEUERUNGEN (M)

DEU

GARMODUS

- Manuelles Garen mit drei Garmodi: Umluft von 50°C bis 260°C, Dampfgaren von 50°C bis 130°C, Kombination aus Heißluft und Dampf von 50°C bis 260°C.

FUNKTIONSWEISE

- Bedientafel mit elektromechanischen Schaltern und Kontrollleuchten der Funktionen.

AUSSTATTUNG DER KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine perfekte Gleichmässigkeit.
- Manuelle Entlüftung der Kammer.
- LED-Beleuchtung der Kammer.

TECHNISCHE KONSTRUKTIONSEIGENSCHAFTEN

- Wasserdichter, perfekt glatter Garraum mit abgerundeten Ecken.
- Tür mit Doppelverglasung und Wärme reflektierenden Innenglas mit Luftzwischenraum für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit.
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.
- Rechts oder Linksanschlag lieferbar.
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden.
- IPX3-Schutzgrad gegen Wasserstrahlen (GNI/I).
- IPX4-Schutzgrad gegen Wasserstrahlen (GN2/3).

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Manuelles Reinigungssystem mit externer Handbrause (Handbrause optional)

M0 - MANDOS ELECTRÓNICO (T)

ESP

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Automático con 95 programas de cocción probados y guardados, incluidos los programas para la recuperación de la temperatura en bandeja o en el plato.
- Programable con posibilidad de guardar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 9 ciclos) asignando el nombre y el icono correspondiente.
- Cocción manual con tres modalidades de cocción de activación inmediata: convección de 30°C a 260°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 260°C.
- Clima - Sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción.
- Fast-Dry® sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción (GN2/3).
- Selección rápida de los programas favoritos scroll & push, con scroller dedicado.

FUNCIONAMIENTO

- Pantallas alfanuméricas de led de alta visibilidad HVS (High Visibility System) para visualización de valores de temperatura, Clima, tiempo y temperatura en el corazón.
- Pantalla de color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritos, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.
- Mandos SCROLLER con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.
- Precalentamiento manual.

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Condensación de vapores regulada automáticamente (GN2/3).
- Control automático respiradero cámara.
- Humidificador manual.
- Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú de usuario.
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento. Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (sonda al corazón opcional)
- Sonda al corazón con aguja Ø 1 mm, para cocción al vacío y pequeños tamaños (opcional).
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/ descargar programas de cocción.
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).
- Programa de SERVICE: Prueba de las funciones ficha electrónica - Visualización de sondas de temperatura - Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.
- Autodiagnóstico de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Iluminación cámara de cocción de led.
- EcoSpeed - En base a la cantidad y el tipo de producto en cocción, el horno optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.
- EcoVapor - Con el sistema EcoVapor se obtiene una clara reducción de los consumos de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FABRICACIÓN

- Cámara de cocción perfectamente uniforme y hermética con bordes redondeados.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, a intersticio de aire y cristal interno termorefectante para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.
- Protección contra los chorros de agua IPX3 (GN1/I).
- Protección contra los chorros de agua IPX4 (GN2/3).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System) (opcional), con tanque integrado y dosificación automática (detergente líquido CombiClean en envases reciclables al 100%. En dotación 1 envase de cartucho detergente líquido CDLO5 - 990 gr.).
- 7 programas de lavado automático.
- Sistema de lavado manual con ducha externa (ducha opcional).

M0 - MANDOS ELECTROMECAÑICOS (M)

ESP

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 50°C a 260°C, Vapor de 50°C a 130°C, Combinado de 50°C a 260°C.

FUNCIONAMIENTO

- Panel de mandos de selectores electromecánicos con indicadores de control de funcionamiento.

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Respiradero cámara manual.
- Iluminación cámara de cocción de led.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FABRICACIÓN

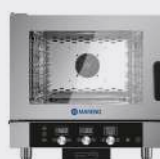
- Cámara de cocción perfectamente uniforme y hermética con bordes redondeados.
- Puerta de cierre con doble cristal templado termoreflexor, a intersticio de aire para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.
- Protección contra los chorros de agua IPX3 (GN1/I).
- Protección contra los chorros de agua IPX4 (GN2/3).

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

- Sistema de lavado manual con ducha externa (ducha opcional).

OI

MO Ovens - 5x GN I/I**// Forni MO - 5x GN I/I****// Fours MO - 5x GN I/I****// MO-Direkt Einspritzer - 5x GN I/I****// Hornos MO - 5x GN I/I**

Model	Description	Datas
	Mod. MICEMO5IE ✂ 30/80 ↑ 70 mm Forno combinato elettromecc. vapore diretto 5x GN I/I Electromechanical direct steam combi oven 5 x GN I/I Four combiné électromécanique vapeur directe 5xGNI/I Elektromechanischer Kombidämpfer, Direkteinzpriter, 5 x GN I/I Horno combinado electromecánico de vapor directo 5 x GN I/I	mm (LxPxH) 777x729x777 m ³ kg 0.45 74 VAC Hz 400 3N 50/60 kW ⚡ 7.25
	Mod. MICETO5IE ✂ 30/80 ↑ 70 mm Forno combinato elettrico vapore diretto 5x GN I/I Electric direct steam combi oven 5 x GN I/I Four combiné électrique vapeur directe 5xGNI/I Elektro-Kombidämpfer, Direkteinzpriter, 5 x GN I/I Horno combinado eléctrico de vapor directo 5 x GN I/I	mm (LxPxH) 777x729x777 m ³ kg 0.45 74 VAC Hz 400 3N 50/60 kW ⚡ 7.25
	Mod. MICGMO5IE ✂ 30/80 ↑ 70 mm Forno combinato a gas elettromecc. vapore diretto 5x GN I/I Gas direct steam electromechanical combi oven 5 x GN I/I Four combiné gaz électromécanique vapeur directe 5xGNI/I Elektromechanischer Gas-Kombidämpfer, Direkteinzpriter, 5 x GN I/I Horno combinado electromecánico de gas de vapor directo 5 x GN I/I	mm (LxPxH) 777x729x777 m ³ kg 0.45 80 VAC Hz 230 IN 50/60 kW ⚡ kW ▲ 0.25 8.5
	Mod. MICGTO5IE ✂ 30/80 ↑ 70 mm Forno combinato a gas vapore diretto 5x GN I/I Gas direct steam combi oven 5 x GN I/I Four combiné gaz vapeur directe 5xGNI/I Gas-Kombidämpfer, Direkteinzpriter, 5 x GN I/I Horno combinado de gas de vapor directo 5 x GN I/I	mm (LxPxH) 777x729x777 m ³ kg 0.45 80 VAC Hz 230 IN 50/60 kW ⚡ kW ▲ 0.25 8.5

OPTIONAL MO OVENS - 5X GN I/I // Optional Forni MO - 5x GN I/I // Option pour les fours MO - 5x GN I/I // Optional für die Dämpfer MO - 5x GN I/I // Opcional para Hornos MO - 5x GN I/I //

Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.

Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.

Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement

Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.

Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

Model	Description
Mod. MILCSI	Kit Sistema Lavaggio Automatico Per Forni Versione T Completo Di Tanica Detergente Da 990 Gr. Automatic Washing System Kit With Washing Arm, Arm Support And Cleaner Tank 990 Gr. For Ovens T Version. Kit De Lavage Automatique, Avec Bras De Lavage, Support Bras De Lavage Et Bidon Nettoyant 990 Gr. Pour Fours Version T. Automatisches Reinigungssystem inkl. Reiniger 990 Gr. Kanister. Für Öfen Ausführung T. Kit Sistema De Lavado Automático Para Hornos Versión T, Con Bidón De Detergente De 990 Gr.
€ 1.002	
Mod. MISCO4	Sonda Al Cuore Multipunto Per Grosse Pezzature. Ø 3 mm. Per Forni Mod. T. Multipoint Core Probe For Large Items. Ø 3 mm Sonde À Cœur Mltipoint Pour Les Gros Morceaux. Ø 3 mm Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für grosse Stücke Ø 3 mm. Für Öfen Ausführung T. Sonda Al Corazón Multipunto Para Grandes Dimensiones. Ø 3 mm.
€ 455	
Mod. MISAOI	Sonda Al Cuore Ad Ago. Ø 1 mm. Per Forni Mod. T. Needle Core Probe. Ø 1 mm Sonde A Cœur Avec Aiguille. Ø 1 mm Nadel-Kerntemperaturfühler. Ø 1 mm. Für Öfen Ausführung T. Sonda Al Corazón Con Aguja. Ø 1 mm
€ 455	
Mod. MIPSO5I	Porta Contraria Per Forni Mod. O5I (Eseguibile Solo All'Ordine) Right Hinged Door For Oven Mod. O5I (Available Only When Ordering) Porte Inversée Pour Fours Mod. O5I (Exécutable Seulement À La Commande) Türanschlagwechsel für Mod. O5I (bei Gerätebestellung anfordern) Puerta De Apertura Contraria Para Hornos Mod. O5I (Indicar En El Pedido)
€ 167	
Mod. MISP464	Supplemento Per Struttura Estraibile Versione Pasticceria Migp464 Extra Charge For Pastry Version Removable Rack Migp464 Supplément Pour Structure Extractible Version Pâtisserie Migp464 Aufpreis für herausnehmbares Gestell Migp464 EN Ausführung Suplemento Para Estructura Extraible Versión Pastelería Migp464
€ 136	

O2

MO ovens - 7x GN I/I**// Forni MO - 7x GN I/I****// Fours MO - 7x GN I/I****// MO-Direkt Einspritzer - 7x GN I/I****// Hornos MO - 7x GN I/I**

Model	Description	Datas
	Mod. MICEMO7IE ✂ 50/120 ↑ 70 mm Forno combinato elettromecc. vapore diretto 7x GN I/I Electromechanical direct steam combi oven 7 x GN I/I Four combiné électromécanique vapeur directe 7xGN I/I Elektromechanischer Kombidämpfer, Direkteinspritzer, 7 x GN I/I Horno combinado electromecánico de vapor directo 7 x GN I/I	mm (LxPxH) 777x729x942 m ³ kg 0.55 90 VAC Hz 400 3N 50/60 kW ⚡ 12.5
	Mod. MICETO7IE ✂ 50/120 ↑ 70 mm Forno combinato elettrico vapore diretto 7x GN I/I Electric direct steam combi oven 7 x GN I/I Four combiné électrique vapeur directe 7xGN I/I Elektro-Kombidämpfer, Direkteinspritzer, 7 x GN I/I Horno combinado eléctrico de vapor directo 7 x GN I/I	mm (LxPxH) 777x729x942 m ³ kg 0.55 90 VAC Hz 400 3N 50/60 kW ⚡ 12.5
	Mod. MICGMO7IE ✂ 50/120 ↑ 70 mm Forno combinato a gas elettromecc. vapore diretto 7x GN I/I Gas direct steam electromechanical combi oven 7 x GN I/I Four combiné gaz électromécanique vapeur direct 7xGN I/I Elektromechanischer Gas-Kombidämpfer, Direkteinspritzer, 7 x GN I/I Horno combinado electromecánico de gas de vapor directo 7 x GN I/I	mm (LxPxH) 777x729x942 m ³ kg 0.55 97 VAC Hz 230 IN 50/60 kW ⚡ kW ▲ 0.5 12
	Mod. MICGTO7IE ✂ 50/120 ↑ 70 mm Forno combinato a gas vapore diretto 7x GN I/I Gas direct steam combi oven 7 x GN I/I Four combiné gaz vapeur directe 7xGN I/I Gas-Kombidämpfer, Direkteinspritzer, 7 x GN I/I Horno combinado de gas de vapor directo 7 x GN I/I	mm (LxPxH) 777x729x942 m ³ kg 0.55 97 VAC Hz 230 IN 50/60 kW ⚡ kW ▲ 0.5 12

OPTIONAL MO OVENS - 7X GN 1/1 // Optional Forni MO - 7x GN 1/1 // Option pour les fours MO - 7x GN 1/1 // Optional für die Dämpfer MO - 7x GN 1/1 // Opcional para Hornos MO - 7x GN 1/1 //

Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.

Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.

Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement

Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.

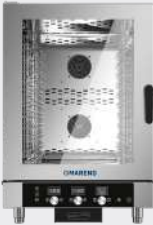
Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

Model	Description
Mod. MILCS2	Kit Sistema Di Lavaggio Automatico Per Forni Mod. TO7I TIOI. Automatic Washing System Kit For Ovens Mod. TO7I TIOI Kit De Lavage Automatique Pour Fours Modèle TO7I TIOI. Automatisches Reinigungssystem für Öfen Mod. TO7I TIOI. Kit Sistema De Lavado Automático Para Hornos Mod. TO7I TIOI
€ 1.002	
Mod. MIPSO7I	Porta Contraria Per Forni Mod. O7I (Eseguibile Solo All'Ordine) Right Hinged Door For Oven Mod. O7I (Available Only When Ordering) Porte Inversée Pour Fours Mod. O7I (Exécutable Seulement À La Commande) Türanschlagwechsel für Mod. O7I (bei Gerätebestellung anfordern) Puerta De Apertura Contraria Para Hornos Mod. O7I (Indicar En El Pedido)
€ 167	
Mod. MISP664	Supplemento Per Struttura Estraibile Versione Pasticceria Migp664 Extra Charge For Pastry Version Removable Rack Migp664 Supplément Pour Structure Extractible Version Pâtisserie Migp664 Aufpreis für herausnehmbares Gestell Migp664 EN Ausführung Suplemento Para Estructura Extraible Versión Pastelería Migp664
€ 136	
Mod. MISCO4	Sonda Al Cuore Multipunto Per Grosse Pezzature. Ø 3 mm. Per Forni Mod. T. Multipoint Core Probe For Large Items. Ø 3 mm Sonde À Cœur Mltipoint Pour Les Gros Morceaux. Ø 3 mm Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für grosse Stücke Ø 3 mm. Für Öfen Ausführung T. Sonda Al Corazón Multipunto Para Grandes Dimensiones. Ø 3 mm.
€ 455	

03

MO ovens - IOx GN I/I

- // Forni MO - IOx GN I/I
- // Fours MO - IOx GN I/I
- // MO-Direkt Einspritzer - IOx GN I/I
- // Hornos MO - IOx GN I/I

Model	Description	Datas
 Mod. MICEMIOIE ✂ 80/150 ↑ 70 mm € 7.867	Forno combinato elettromecc. vapore diretto IOx GN I/I Electromechanical direct steam combi oven IO x GN I/I Four combiné électromécanique vapeur directe IOxGNI/I Elektromechanischer Kombidämpfer, Direkteinzpriter, IO x GN I/I Horno combinado electromecánico de vapor directo IO x GN I/I	mm (LxPxH) 777x729x1152 m³ kg 0.65 IO4 VAC Hz 400 3N 50/60 kW ⚡ 14.5
 Mod. MICETIOIE ✂ 80/150 ↑ 70 mm € 9.355	Forno combinato elettrico vapore diretto IOx GN I/I Electric direct steam combi oven IO x GN I/I Four combiné électrique vapeur directe IOxGNI/I Elektro-Kombidämpfer, Direkteinzpriter, IO x GN I/I Horno combinado eléctrico de vapor directo IO x GN I/I	mm (LxPxH) 777x729x1152 m³ kg 0.65 IO4 VAC Hz 400 3N 50/60 kW ⚡ 14.5
 Mod. MICGMIOIE ✂ 80/150 ↑ 70 mm € 10.874	Forno combinato a gas elettromecc. vapore diretto IOx GN I/I Gas direct steam electromechanical combi oven IO x GN I/I Four combiné gaz électromécanique vapeur direct IOxGNI/I Elektromechanischer Gas-Kombidämpfer, Direkteinzpriter, IO x GN I/I Horno combinado electromecánico de gas de vapor directo IO x GN I/I	mm (LxPxH) 777x729x1152 m³ kg 0.65 III VAC Hz 230 IN 50/60 kW ⚡ kW ⬆ 0.5 16
 Mod. MICGTIOIE ✂ 80/150 ↑ 70 mm € 12.436	Forno combinato a gas vapore diretto IOx GN I/I Gas direct steam combi oven IO x GN I/I Four combiné gaz vapeur directe IOxGNI/I Gas-Kombidämpfer, Direkteinzpriter, IO x GN I/I Horno combinado de gas de vapor directo IO x GN I/I	mm (LxPxH) 777x729x1152 m³ kg 0.65 III VAC Hz 230 IN 50/60 kW ⚡ kW ⬆ 0.5 16

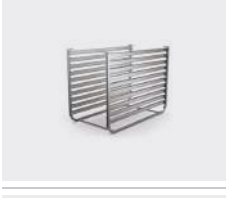
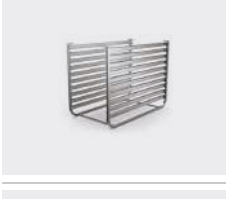
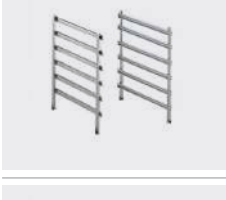
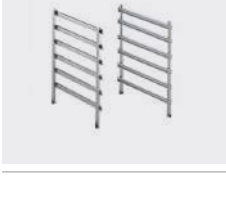
OPTIONAL MO OVENS - IOX GN I/I // Optional Forni MO - IOx GN I/I // Option pour les fours MO - IOx GN I/I // Optional für die Dämpfer MO - IOx GN I/I // Opcional para Hornos MO - IOx GN I/I //

Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.
Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.
Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement
Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.
Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

Model	Description
Mod. MIPSI01	Porta Contraria Per Forni Mod. IOI (Eseguibile Solo All'Ordine) Right Hinged Door For Oven Mod. IOI (Available Only When Ordering) Porte Inversée Pour Fours Modèle IOI (Exécutable Seulement À La Commande) Türanschlagwechsel für Mod. IOI (bei Gerätebestellung anfordern) Puerta De Apertura Contraria Para Hornos Mod. IOI (Indicar En El Pedido)
€ 199	
Mod. MISP864	Supplemento Per Struttura Estraibile Versione Pasticceria Migp864 Extra Charge For Pastry Version Removable Rack Migp864 Supplément Pour Structure Extractible Version Pâtisserie Migp864 Aufpreis für herausnehmbares Gestell Migp864 EN Ausführung Suplemento Para Estructura Extraible Versión Pastelería Migp864
€ 136	
Mod. MISCO4	Sonda Al Cuore Multipunto Per Grosse Pezzature. Ø 3 mm. Per Forni Mod. T. Multipoint Core Probe For Large Items. Ø 3 mm Sonde À Cœur Mltipoint Pour Les Gros Morceaux. Ø 3 mm Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für grosse Stücke Ø 3 mm. Für Öfen Ausführung T. Sonda Al Corazón Multipunto Para Grandes Dimensiones. Ø 3 mm.
€ 455	
Mod. MILCS2	Kit Sistema Di Lavaggio Automatico Per Forni Mod. TO7I TIOI. Automatic Washing System Kit For Ovens Mod. TO7I TIOI. Kit De Lavage Automatique Pour Fours Modèle TO7I TIOI. Automatisches Reinigungssystem für Öfen Mod. TO7I TIOI. Kit Sistema De Lavado Automático Para Hornos Mod. TO7I TIOI
€ 1.002	

04

Accessories MO ovens - GN I/I**// Accessori Forni MO - GN I/I****// Accessoires pour les fours MO - GN I/I****// Zubehör für die Dämpfer MO - GN I/I****// Accesorios para hornos MO - GN I/I****ACCESSORIES MO OVENS - GN I/I // Accessori Forni MO - GN I/I // Accessoires pour les fours MO - GN I/I // Zubehör für die Dämpfer MO - GN I/I // Accesorios para hornos MO - GN I/I //**

Model	Description	Datas
	Mod. MISRO7IE Supporto Base In Acciaio Inox Per Mod. O5I - O7I Stainless Steel Stand For Mod. O5I - O7I Support Base En Acier Inox Pour Modèle O5I - O7I Untergestell Aus Edelstahl für Mod. O5I - O7I Soporte Base En Acero Inox Para Mod. O5I - O7I.	€ 887
	Mod. MISRO7IS Supporto Base In Acciaio Inox Per Mod. O5I - O7I, Per Inserimento Abbattitore Mod. O5O - O5I. Stainless Steel Stand For Mod. O5I - O7I Support Base En Acier Inox Pour Modèle O5I - O7I Untergestell Aus Edelstahl für Mod. O5I - O7I Soporte Base En Acero Inox Para Mod. O5I - O7I.	€ 887
	Mod. MISRIOIE Supporto Base In Acciaio Inox Per Mod. IOI Stainless Steel Stand For Mod. IOI Support Base En Acier Inox Pour Modèle IOI Untergestell Aus Edelstahl für Mod. IOI Soporte Base En Acero Inox Para Mod. IOI	€ 887
	Mod. MNPTO7I Portateglie per supporto base MISRO7IE MISRIOIE capacità 10 x GN I/I. Per forno mod. O5I - O7I - IOI. Stainless steel stand with side runners. Capacity 10xGN I/I. For oven mod. O5I - O7I - IOI Support base en acier inox avec porte-plaques incorporé. Capacité 10xGN I/I Pour four modèle O5I - O7I - IOI Untergestell aus Edelstahl mit eingebauten Auflageschienen. Kapazität 10xGN I/I. Für Mod. O5I - O7I - IOI Soporte base en acero inox con portabandejas incorporado. Capacidad 10xGN I/I. Para horno mod. O5I - O7I - IOI	€ 486
	Mod. MNPTO64 Portateglie Per Supporto Base Misro7IE MisrioIE Capacità 7 X (600 X 400). Per Forno Mod. O5I - O7I - IOI. Stainless Steel Stand With Side Runners. Capacity 8xGN I/I. For Oven Mod. O5I - O7I - IOI Support Base En Acier Inox Avec Porte-Plaques Incorporé. Capacité 8xGN I/I Pour Four Modèle O5I - O7I - IOI Auflageschienen für Untergestell MISRO7I / MISRIOIE. Kapazität 7X EN. für Mod. O5I - O7I - IOI Soporte Base En Acero Inox Con Portabandejas Incorporado. Capacidad 8xGN I/I. Para Horno Mod. O5I - O7I - IOI	€ 352
	Mod. MIGP464 Coppia Paratie 4 X 600 X 400 - Versione Pasticceria. Per Mod. O5I Pair Of Shelf Racks 4 X 600 X 400 - Pastry Version. Per Mod. O5I Glissières 4 X 600 X 400 - Version Pâtisserie. Per Mod. O5I Paar Auflageschienen 4 X 600 X 400 - EN Ausführung. Für Mod. O5I Par Mamparos 4 X 600 X 400 - Versión Pastelería. Para Mod. O5I	€ 245
	Mod. MIGP664 Coppia Paratie 6 X 600 X 400 - Versione Pasticceria. Per Mod. O7I Pair Of Shelf Racks 6 X 600 X 400 - Pastry Version. Forr Mod. O7I Glissières 6 X 600 X 400 - Version Pâtisserie. Pour Mod. O7I Paar Auflageschienen 6 X 600 X 400 - EN Ausführung. Für Mod. O7I Par Mamparos 6 X 600 X 400 - Versión Pastelería. Para Mod. O7I	€ 294

ACCESSORIES MO OVENS - GN 1/1 // Accessori Forni MO - GN 1/1 // Accessoires pour les fours MO - GN 1/1 // Zubehör für die Dämpfer MO - GN 1/1 // Accesorios para hornos MO - GN 1/1 //

Model	Description	Datas
	Mod. MIGP864 Coppia Paratie 8 X 600 X 400 - Versione Pasticceria. Per Mod. IOI Pair Of Shelf Racks 8 X 600 X 400 - Pastry Version. Forr Mod. IOI Glissières 8 X 600 X 400 - Version Pâtisserie. Pour Mod. IOI Paar Auflageschienen 8 X 600 X 400 - EN Ausführung. Für Mod. IOI Par Mamparos 8 X 600 X 400 - Versión Pastelería. Para Mod. IOI € 324	
	Mod. MILVI26 Armadio Lievitatore Controlli Digitali Capacità Teglie: 12x (600X400) VAC230 50Hz Proofing Cabinet. Digital Controls. Capacity 12x (600 X 400) mm. VAC230 50Hz Armoire De Fermentation Contrôles Digitales. Capacité Chambre 12x (600 X 400). VAC230 50Hz Gärschrank. Digitaler Steuerung. Glastüren. Garraumkapazität 12x (600 X 400). VAC230 50Hz Armario De Fermentación. Mandos De Control Electrónico. Capacidad 12x (600 X 400). VAC230 50Hz € 3.257	
	Mod. MIKKV5I Cappa In Acciaio Inox Senza Condensatore Ad Aria. Necessario Collegamento Esterno. Stainless Steel Hood Without Air-Cooled Steam Condenser. External Connection Required. Hotte D'Aspiration En Acier Inox Sans Condenseur À Air. Raccordement Externe Nécessaire. Dunstabzugshaube aus Edelstahl ohne luftgekühlten Kondensator. Externer Anschluss erforderlich. Campana De Acero Inox Sin Condensador Por Aire. Requiere Conexión Al Exterior. € 3.326	
	Mod. MIRPO4 Kit Ruote Di Cui 2 Con Freno. Solo Per Forni Modelli Elettrici. Con Flangia Per Forni Elettrici O5I O7I IOI Castor Kit, Of Which 2 With Brake. Only For Electric Oven Models. With Flange For Electric Ovens O5I O7I IOI Kit Roues Dont 2 Avec Frein. Uniquement Pour Fours Électriques. Avec Bride Pour Fours Électriques O5I O7I IOI Rädersatz, davon 2 Mit Bremse. Nur für Elektro Modelle O5I O7I IOI. Mit Flansch Kit De Ruedas, 2 Con Freno. Solo Para Modelos Eléctricos. Con Brida Para Hornos Eléctricos O5I O7I IOI € 486	
	Mod. MICFXOI Filtro Grassi Grease Filter For Mod. O5I Filtre À Graisse Pour Le Mod. O5I Fettfilter für Mod. O5I Filtro De Grasa Para El Mod. O5I € 171	
	Mod. MICFXO2 Filtro Grassi Per Mod. O7I - IOI Grease Filter For Mod. O7I - IOI Filtre À Graisse Pour Mod. O7I - IOI Fettfilter für Mod. O7I - IOI Filtro De Grasa Para El Mod. O7I - IOI € 285	

o4.3

Range // Gamma // Gama // Gamme // Range

MØ Compact Combi Ovens
Forni Combi Compatti MØ
Fours Combinés MØ Compacts
MØ Kompakt-Kombidämpfer
Hornos Combi MØ Compactos



Features

// Caratteristiche
// Fonctionnalités
// Eigenschaften
// Características



ENG The Mareno MO range of compact ovens includes electric models in 2 versions with different tray capacities: 6x GNI/1 and 6x GN2/3. With its elegant and discreet design, it fits into any bar, restaurant or pastry shop back counter. It is available with two different types of controls: electromechanical or electronic. The three knobs present make the MO oven easy to use and intuitive. These versions are also suitable for installation in any environment, even domestic, by means of special kits available as accessories.

ITA La gamma di forni compatti MO Mareno comprende modelli elettrici in 2 versioni con capacità di teglie differenti: 6x GNI/1 e 6x GN2/3. Con il suo design elegante e discreto, si adatta a ogni retrobanco di bar, ristoranti o pasticcerie. È disponibile con due diverse tipologie di comandi: elettromeccanici o elettronici. Le tre manopole presenti rendono infatti il forno MO semplice da utilizzare ed intuitivo. Queste versioni sono adatte anche ad essere incassate in qualsiasi ambiente, anche domestico, tramite appositi kit disponibili come accessori.

FRA La gamme de fours compacts Mareno MO comprend des modèles électriques en 2 versions avec différentes capacités de plateaux : 6x GNI/1 et 6x GN2/3. Avec son design élégant et discret, il s'intègre dans n'importe quelle arrière-boutique de bar, de restaurant ou de pâtisserie. Il est disponible avec deux types de commandes : électromécanique ou électronique. Les trois boutons présents rendent le four MO facile à utiliser et intuitif. Ces versions peuvent également être installées dans n'importe quel environnement, même domestique, grâce à des kits spéciaux disponibles en tant qu'accessoires.

DEU Die Kompaktbacköfen der Serie MO von Mareno umfassen elektrische Modelle in 2 Versionen mit unterschiedlichen Blechkapazitäten: 6x GNI/1 und 6x GN2/3. Mit seinem eleganten und diskreten Design passt der MO Dämpfer in jede Bar, jedes Restaurant oder jede Konditorei. Er ist mit zwei verschiedenen Steuerungen erhältlich: elektromechanisch oder elektronisch. Durch die drei vorhandenen Drehknöpfe ist der Ofen MO einfach und intuitiv zu bedienen. Diese Versionen eignen sich für die Installation in jeder Umgebung, auch in Privathaushalten, mit Hilfe spezieller Bausätze, die als Zubehör erhältlich sind.

ESP La gama de hornos compactos Mareno MO incluye modelos eléctricos en 2 versiones con diferentes capacidades de bandeja: 6x GNI/1 y 6x GN2/3. Con un diseño elegante y discreto, encaja en cualquier mostrador trasero de bar, restaurante o pastelería. Está disponible con dos tipos de mandos diferentes: electromecánicos o electrónicos. Los tres mandos presentes hacen que el horno MO sea fácil de usar e intuitivo. Estas versiones también son aptas para su instalación en cualquier entorno, incluso doméstico, mediante kits especiales disponibles como accesorios.

MØ - ELECTRONIC CONTROLS (T)

ENG

COOKING MODES

- Automatic with 95 tested and stored cooking programmes, including programmes for reheating on the plate or in the pan.
- Programmable with the ability to store 99 cooking programmes in automatic sequence (up to 9 cycles), assigning a name and dedicated icon.
- Manual cooking with three cooking modes and instant cooking start: convection from 30°C to 260°C, steam from 30°C to 130°C, combination convection + steam from 30°C to 260°C.
- Klima - Automatic system for measuring and controlling the humidity in the cooking chamber.
- Fast-Dry® system for quick dehumidification of the cooking chamber (GN2/3).
- Rapid selection of favourite programs using scroll & push, with the dedicated scroller.

OPERATION

- LED HVS High Visibility System) alphanumeric display to display the temperatures, Klima, time and core temperature.
- 2.4-inch (LCD - TFT) colour display for displaying your favourite programs, pre-set programs, fan, automatic washing, menus, and settings.
- SCROLLER knob with Scroll and Push function for confirming choices.
- Manual pre-heating.

CONTROL MECHANISMS

- Auto reverse (automatic reverse of fan rotation) for perfect cooking uniformity.
- Automatically regulated steam condensation (GN2/3).
- Automatic chamber venting control.
- Manual humidifier.
- Easy access to programmable user parameters to customise the appliance through the user menu.
- 2 fan speeds, the reduced speed decreases heating power. For special cooking methods, you can use an intermittent speed.
- Temperature control at the product core using a probe with 4 detection points (core probe optional).
- Needle core probe Ø 1 mm, for vacuum cooking and small pieces (optional).
- USB connection to download HACCP data, update software and load/download cooking programmes.
- Pre-configured SN energy optimisation system (optional).
- SERVICE program: Testing the operation of the electronic board - Display of the temperature probes - Counter for operating hours of all primary functions for programmed maintenance.
- Self-diagnosis before starting to use the equipment, with descriptive and audible signalling of any anomalies.
- LED cooking chamber lighting.
- EcoSpeed - Based on the quantity and type of product, the oven optimises and controls the energy output, maintaining the best cooking temperature and avoiding fluctuations.
- EcoVapor - With the EcoVapor system, there is a net reduction in water and energy consumption due to the automatic controls of the steam saturation in the cooking chamber.

TECHNICAL BUILD CHARACTERISTICS

- Perfectly smooth watertight cooking chamber with rounded edges.
- Door with double tempered glass with air chamber and interior heat-reflecting glass for less heat radiation towards the operator and greater efficiency.
- Internal glass that opens out for easy cleaning.
- Handle with left or right-hand opening
- Adjustable door hinge for optimal seal
- Deflector that can be opened for easy fan compartment cleaning.
- IPX3 water jet protection (GNI/I).
- IPX4 water jet protection (GN2/3).

CLEANING AND MAINTENANCE

- Automatic cleaning system LCS (Liquid Clean System) (optional), with builtin tank and automatic dispensing (CombiClean liquid cleanser in 100% recyclable cartridges. Supplied with 1 liquid cleanser cartridge CDLO5 - 990 gr.).
- 7 automatic cleaning programmes.
- Manual cleaning system with external hand shower (hand shower optional).

MØ - ELECTROMECHANICAL CONTROLS (M)

ENG

COOKING METHODS

- Manual cooking with three cooking modes: Convection from 50°C to 260°C, Steam from 50°C to 130°C, Combined from 50°C to 260°C.

OPERATION

- Control panel with manual switchgear and operation mode control lights.

CONTROL MECHANISMS

- Autoreverse (automatic inversion of the direction of the fan) for perfectly uniform cooking.
- Manual chamber venting.
- LED cooking chamber lighting.

TECHNICAL BUILD CHARACTERISTICS

- Perfectly smooth watertight cooking chamber with rounded edges.
- Double-glazed door with thermoreflective tempered glass, with an air cavity to prevent heat radiation towards users and for increased efficiency.
- Internal glass with book opening for ease of cleaning.
- Left or right-hand opening handle.
- Adjustable hinges for optimal grip.
- Extractable deflector for ease of cleaning of the fan bay.
- IPX3 water jet protection (GNI/I).
- IPX4 water jet protection (GN2/3).

CLEANING, REGULAR MAINTENANCE

- Manual cleaning system with external hand shower (shower optional).

MØ - CONTROLLO ELETTRONICO (T)

ITA

MODALITÀ DI COTTURA

- Automatico con 95 programmi di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia.
- Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 9 cicli) assegnando nome ed icona dedicata.
- Cottura manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 260°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 260°C.
- Clima - Sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura.
- Fast-Dry® sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura (GN2/3).
- Selezione rapida dei programmi preferiti scroll & push, con scroller dedicato.

FUNZIONAMENTO

- Display alfanumerici a LED ad alta visibilità HVS (High Visibility System) per visualizzazione valori di temperatura, Clima, tempo e temperatura al cuore.
- Display a colori da 2,4 pollici (LCD - TFT) per la visualizzazione di programmi preferiti, programmi preimpostati, ventilazione, lavaggio automatico, menu, impostazioni.
- Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte.
- Preriscaldamento manuale.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Condensazione vapori regolata automaticamente (GN2/3).
- Controllo automatico sfiato camera.
- Umidificatore manuale.
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura tramite menù utente.
- 2 velocità di ventilazione, la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento. Per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza.
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (sonda al cuore optional)
- Sonda al cuore ad ago Ø 1 mm, per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional).
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN (optional).
- Programma di SERVICE: Collaudo funzioni scheda elettronica - Visualizzazione sonde di temperatura - Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata.
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie.
- Illuminazione camera di cottura a led.
- EcoSpeed - In base alla quantità e al tipo di prodotto, il forno ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni.
- EcoVapor - Con il sistema EcoVapor si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.

CARATTERISTICHE TECNICHE COSTRUTTIVE

- Camera di cottura perfettamente liscia e a tenuta stagna con bordi arrotondati.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.
- Maniglia con apertura destra e sinistra.
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.
- Protezione contro i getti d'acqua IPX3 (GN1/I).
- Protezione contro i getti d'acqua IPX4 (GN2/3).

PULIZIA MANUTENZIONE

- Sistema di lavaggio automatico LCS (Liquid Clean System) (optional), con serbatoio integrato e dosaggio automatico (detergente liquido CombiClean, in cartucce riciclabili al 100%. In dotazione 1 tanica a cartuccia di detergente liquido CDLO5 - 990 gr.).
- 7 programmi di lavaggio automatico.
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta esterna (doccetta optional).

MØ - CONTROLLO ELETTROMECCANICO (M)

ITA

MODALITÀ DI COTTURA

- Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 50°C a 260°C, Vapore da 50°C a 130°C, Combinato da 50°C a 260°C.

FUNZIONAMENTO

- Pannello comandi a selettori elettromeccanici con spie di controllo funzionamento.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Sfiato camera manuale.
- Illuminazione camera di cottura a led.

CARATTERISTICHE TECNICHE COSTRUTTIVE

- Camera di cottura perfettamente liscia e a tenuta stagna con bordi arrotondati.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato termoriflettente, ad intercapedine d'aria per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.
- Maniglia con apertura destra e sinistra.
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.
- Protezione contro i getti d'acqua IPX3 (GN1/I).
- Protezione contro i getti d'acqua IPX4 (GN2/3).

PULIZIA, MANUTENZIONE ORDINARIA

- Sistema di lavaggio manuale con doccetta esterna (doccetta optional).

MØ - COMMANDES ÉLECTRONIQUE(T)

FRA

MÉTHODES DE CUISSON

- Automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés, y compris les programmes pour la remise en température sur assiette et plat.
- Possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 9 cycles) en enregistrant le nom et l'icône dédiée.
- Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson à lancement immédiat: convection de 30°C à 260°C, vapeur de 30°C à 130°C, combiné convection + vapeur de 30°C à 260°C.
- Climat - Système automatique de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité dans l'enceinte de cuisson.
- Fast-Dry® système de déshumidification rapide de l'enceinte de cuisson (GN2/3).
- Sélection rapide des programmes favoris scroll & push, grâce au scroller dédié.

FONCTIONNEMENT

- Écrans alphanumériques à LED haute visibilité HVS (High Visibility System) pour l'affichage des valeurs de température, Climat, temps et température au cœur du produit.
- Écran couleur 2,4 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, programmes enregistrés, ventilation, lavage automatique, menu, paramètres.
- Boutons SCROLLER PLUS avec fonction de défilement et de pression de sélection pour confirmer votre choix.
- Préchauffage manuel.

ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE

- Autoreverse (inversion automatique de la turbine) pour une parfaite uniformité de cuisson.
- Condensation de vapeurs automatiquement ajustée (GN2/3).
- Contrôle automatique événement chambre.
- Humidificateur manuel.
- Facilité d'accès aux paramètres programmables, possibilité de personnaliser le menu de l'utilisateur.
- 2 vitesses de ventilation, la vitesse réduite active la réduction de la puissance de chauffage. Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières.
- Contrôle de la température au cœur du produit par sonde à 4 points de détection (sonde au cœur en option)
- Sonde à cœur avec aiguille Ø 1 mm, pour la cuisson du sous-vide et petites pièces (option).
- Connexion USB pour le téléchargement des données HACCP, mise à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson.
- Prédiposition pour le système d'économie d'énergie SN (option).
- Programme de SERVICE: Test des fonctions de la carte électronique - Visualisation des sondes de température - Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les fonctions principales de maintenance programmée.
- Fonction autodiagnostic avant démarrage de vérification de l'équipement, avec descriptif visuel et indication sonore des éventuelles anomalies.
- Éclairage chambre de cuisson à led.
- EcoSpeed - En fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie, il maintient toujours la juste température de cuisson en évitant les oscillations.
- EcoVapor - Le système EcoVapor permet d'obtenir une réduction importante de la consommation d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de saturation de vapeur dans la chambre de cuisson.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre de cuisson parfaitement lisse et étanche aux bords arrondis.
- Porte de fermeture à double vitrage trempé, ventilée et vitre intérieure thermoréfléchissante, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité.
- Vitre interne montée sur charnière, ouverture simple pour un nettoyage facile
- Poignée avec ouverture gauche / droite
- Charnières de portes réglables pour une étanchéité optimale.
- Défecteur ouvrable sur charnière pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur.
- Protection contre les jets d'eau IPX3 (GN1/I).
- Protection contre les jets d'eau IPX4 (GN2/3).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Système de lavage automatique LCS (Liquid Clean System) (en option), avec réservoir intégré et dosage automatique (détergent liquide CombiClean en cartouches 100% recyclables. En dotation 1 bidon à cartouche de détergent liquide CDLO5 - 990 gr.).
- 7 programmes de lavage automatique.
- Système de lavage manuel avec douchette externe (douchette en option).

MØ - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES(M)

FRA

MODS DE CUISSON

- Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson: Convection de 50°C à 260°C, Vapeur de 50°C à 130°C, Combiné de 50°C à 260°C.

FONCTIONNEMENT

- Panneau des commandes avec sélecteurs électromécaniques avec des voyants de contrôle du fonctionnement.

ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE

- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite.
- Événement chambre manuel.
- Éclairage chambre de cuisson à led.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre de cuisson parfaitement lisse et étanche aux bords arrondis.
- Porte de fermeture à double vitrage trempé thermo-réfléchissante, ventilée, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité.
- Vitre interne avec ouverture simple pour une opération de nettoyage facile
- Poignée avec ouverture droite et gauche.
- Charnières de la porte réglables pour une bonne étanchéité.
- Défecteur ouvrable pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur.
- Protection contre les jets d'eau IPX3 (GN1/I).
- Protection contre les jets d'eau IPX4 (GN2/3).

NETTOYAGE, ENTRETIEN ORDINAIRE

- Système de lavage manuel avec douchette externe (douchette en option).

MØ - ELEKTRONISCHE STEUERUNG (T)

DEU

GARMODUS

- Automatisch mit 95 getesteten und gespeicherten Garprogrammen, inklusive Programme für das Aufwärmen auf dem Teller oder dem Blech ausgestattet.
- Programmierbar, mit der Möglichkeit des Speicherns einer automatischen Reihenfolge von bis zu 99 Garprogrammen (bis zu 9 Zyklen), denen ein Name und ein Symbol zugeordnet werden kann.
- Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 260°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 260°C.
- Klima - Automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer.
- Fast-Dry® System für eine schnelle Entfeuchtung der Garkammer (GN2/3).
- Schnellauswahl der bevorzugten Programme Scroll & Push, mit eigens dafür vorgesehenem Scroller.

FUNKTIONSWEISE

- Alphanumerisches LED-Display mit guter Sichtbarkeit HVS (High Visibility System) zur Anzeige folgender Werte: Temperatur, Klima, Zeit und Temperatur im Produktkern.
- 2,4-Zoll-Farbdisplay (LCD - TFT) zur Anzeige der bevorzugten Programme, der voreingestellten Programme, der Ventilation, der automatischen Reinigung, des Menüs und der Einstellungen.
- SCROLL-Rad mit Scroll und Drück-Funktion zur Bestätigung der getroffenen Auswahl.
- Manuelles Vorheizen.

AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung.
- Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes (GN2/3).
- Automatisches Entlüftungskammer.
- Manuelle Entfeuchtung.
- Erleichterter Zugriff auf die programmierbaren Anwenderparameter, um persönliche Einstellungen am Gerät über das Menü vorzunehmen.
- 2 Ventilationsgeschwindigkeiten, die verringerte Geschwindigkeit aktiviert das Senken der Heizleistung. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden.
- Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler (Kerntemperaturfühler optional) wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.
- Nadel-Kerntemperaturfühler Ø 1 mm, die für das Vakuumgaren sowie für kleines Gar gut eingesetzt wird (Option).
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Voreinstellung des Systems zur Optimierung des Energieverbrauchs SN (Option).
- Serviceprogramm: Prüfung der Funktionen - Steuerplatine sowie zur Anzeige der Kerntemperaturfühler - Betriebsstundenzähler der Hauptfunktionen für planmäßige Wartung.
- Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten.
- LED-Beleuchtung der Kammer.
- EcoSpeed - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert das Gerät den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.
- EcoVapor - Mit dem System EcoVapor werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.

TECHNISCHE KONSTRUKTIONSEIGENSCHAFTEN

- Wasserdichter, perfekt glatter Garraum mit abgerundeten Ecken.
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und wärmereflektierendem Innenglas für eine geringere Wärmestrahlung in Richtung der bedienenden Person sowie eine höhere Leistungsfähigkeit.
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.
- Anschlag rechts oder links lieferbar.
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden.
- IPX3-Schutzgrad gegen Wasserstrahlen (GNI/I).
- IPX4-Schutzgrad gegen Wasserstrahlen (GN2/3).

REINIGUNG / WARTUNG

- Automatisches Reinigungssystem LCS (Liquid Clean System) (Option), mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean in zu 100% recycelbaren Kapseln. Inbegriffen ist 1 Kartuschenbehälter flüssiges Reinigungsmittel CDLO5 - 990 gr.).
- 7 Automatische Reinigungsprogramme.
- Manuelles Reinigungssystem mit externer Handbrause (Handbrause optional).

MØ - ELEKTROMECHANISCHE STEUERUNGEN (M)

DEU

GARMODUS

- Manuelles Garen mit drei Garmodi: Umluft von 50°C bis 260°C, Dampfgaren von 50°C bis 130°C, Kombination aus Heißluft und Dampf von 50°C bis 260°C.

FUNKTIONSWEISE

- Bedientafel mit elektromechanischen Schaltern und Kontrollleuchten der Funktionen.

AUSSTATTUNG DER KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine perfekte Gleichmäßigkeit.
- Manuelle Entlüftung der Kammer.
- LED-Beleuchtung der Kammer.

TECHNISCHE KONSTRUKTIONSEIGENSCHAFTEN

- Wasserdichter, perfekt glatter Garraum mit abgerundeten Ecken.
- Tür mit Doppelverglasung und Wärme reflektierenden Innenglas mit Luftzwischenraum für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit.
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.
- Rechts oder Linksanschlag lieferbar.
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden.
- IPX3-Schutzgrad gegen Wasserstrahlen (GNI/I).
- IPX4-Schutzgrad gegen Wasserstrahlen (GN2/3).

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Manuelles Reinigungssystem mit externer Handbrause (Handbrause optional)

MØ - MANDOS ELECTRÓNICO (T)

ESP

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Automático con 95 programas de cocción probados y guardados, incluidos los programas para la recuperación de la temperatura en bandeja o en el plato.
- Programable con posibilidad de guardar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 9 ciclos) asignando el nombre y el icono correspondiente.
- Cocción manual con tres modalidades de cocción de activación inmediata: convección de 30°C a 260°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 260°C.
- Clima - Sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción.
- Fast-Dry® sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción (GN2/3).
- Selección rápida de los programas favoritos scroll & push, con scroller dedicado.

FUNCIONAMIENTO

- Pantallas alfanuméricas de led de alta visibilidad HVS (High Visibility System) para visualización de valores de temperatura, Clima, tiempo y temperatura en el corazón.
- Pantalla de color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritos, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.
- Mandos SCROLLER con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.
- Precalentamiento manual.

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Condensación de vapores regulada automáticamente (GN2/3).
- Control automático respiradero cámara.
- Humidificador manual.
- Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú de usuario.
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento. Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (sonda al corazón opcional)
- Sonda al corazón con aguja Ø 1 mm, para cocción al vacío y pequeños tamaños (opcional).
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/ descargar programas de cocción.
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).
- Programa de SERVICE: Prueba de las funciones ficha electrónica - Visualización de sondas de temperatura - Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.
- Autodiagnóstico de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Iluminación cámara de cocción de led.
- EcoSpeed - En base a la cantidad y el tipo de producto en cocción, el horno optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.
- EcoVapor - Con el sistema EcoVapor se obtiene una clara reducción de los consumos de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FABRICACIÓN

- Cámara de cocción perfectamente uniforme y hermética con bordes redondeados.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, a intersticio de aire y cristal interno termorefectante para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.
- Protección contra los chorros de agua IPX3 (GNI/I).
- Protección contra los chorros de agua IPX4 (GN2/3).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System) (opcional), con tanque integrado y dosificación automática (detergente líquido CombiClean en envases reciclables al 100%. En dotación I envase de cartucho detergente líquido CDLO5 - 990 gr.).
- 7 programas de lavado automático.
- Sistema de lavado manual con ducha externa (ducha opcional).

MØ - MANDOS ELECTROMECAÑICOS (M)

ESP

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 50°C a 260°C, Vapor de 50°C a 130°C, Combinado de 50°C a 260°C.

FUNCIONAMIENTO

- Panel de mandos de selectores electromecánicos con indicadores de control de funcionamiento.

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Respiradero cámara manual.
- Iluminación cámara de cocción de led.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FABRICACIÓN

- Cámara de cocción perfectamente uniforme y hermética con bordes redondeados.
- Puerta de cierre con doble cristal templado termoreflexor, a intersticio de aire para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.
- Protección contra los chorros de agua IPX3 (GNI/I).
- Protección contra los chorros de agua IPX4 (GN2/3).

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

- Sistema de lavado manual con ducha externa (ducha opcional).



MO Ovens - 6x GN I/I

// Forni MO - 6x GN I/I

// Fours MO - 6x GN I/I

// MO-Direkt Einspritzer - 6x GN I/I

// Hornos MO - 6x GN I/I

Model	Description	Datas
 Mod. MICCMO6IE ✂ 30/80 ↓ 60 mm € 7.656	Forno combinato elettromecc. vapore diretto 6x GN I/I Electromechanical direct steam combi oven 6 x GN I/I Four combi électrique mécanique à vapeur directe 6x GNI/I Elektromechanischer Gas-Kombidämpfer, Direkteinspritzer, 6 x GN I/I Horno combinado electromecánico de vapor directo 6 x GN I/I	mm (LxPxH) 510x880 m³ kg 0.4 73 VAC Hz 400 3N 50/60 kW ⚡ 7.75
 Mod. MICCTO6IE ✂ 30/80 ↓ 60 mm € 8.740	Forno combinato elettrico vapore diretto 6x GN I/I Electric direct steam combi oven 6 x GN I/I Four mixte électrique à vapeur directe 6x GNI/I Elektro-Kombidämpfer, Direkteinspritzer, 6 x GN I/I Horno combinado eléctrico de vapor directo 6 x GN I/I	mm (LxPxH) 510x800x880 m³ kg 0.4 73 VAC Hz 400 3N 50/60 kW ⚡ 7.75

OPTIONAL FOR MO OVENS // Optional Forni MO // Option pour les fours MO // Optional für die Dämpfer MO // Opcional para Hornos MO //

Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.

Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.

Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement

Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.

Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

Model	Description
Mod. MKSCOO4F € 454	Sonda Al Cuore Multipunto Da Richiedere All'Ordine (Supplemento Per Versione T) Multisensor Core Probe To Be Requested When Ordering (Supplement For Version T) Sonde À Cœur Multipoints À Demander À La Commande (Supplément Pour Version T) Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, bei Gerätebestellung anfordern - Ausführung T Sonda Al Corazón Multipunto (Indicar Al Hacer El Pedido, Suplemento Versión T).
Mod. MKSAOOIF € 454	Sonda Al Cuore Ad Ago Ø 1 mm. Da Richiedere All'Ordine (Supplemento Per Versione T) Needle Core Probe Ø 1 mm. To Be Requested When Ordering (Supplement For Version T) Sonde A Cœur Avec Aiguille Ø 1 mm. À Demander À La Commande (Supplément Pour Version T) Nadel-Kerntemperaturfühler Ø 1 mm. Bei Gerätebestellung anfordern - Ausführung T Sonda Al Corazón Con Aguja Ø 1 mm. (Indicar Al Hacer El Pedido, Suplemento Versión T).
Mod. MNPS € 609	Porta contraria per forni mod. O26 - O61 Right hinged door for oven mod. O26 - O61 Porte inversée pour fours modèle O26 - O61 Türanschlagwechsel für Mod. O26 - O61 Puerta de apertura contraria para hornos mod. O26 - O61

O2

MO Ovens - 6x GN 2/3

// Forni MO - 6x GN 2/3
 // Fours MO - 6x GN 2/3
 // MO-Direkt Einspritzer - 6x GN 2/3
 // Hornos MO - 6x GN 2/3

Model	Description	Datas
 Mod. MICCMO26E ↗ 20/50 ↕ 60 mm € 6.919	Forno combinato elettromecc. vapore diretto 6x GN 2/3 Electromechanical direct steam combi oven 6 x GN 2/3 Four combi électrique mécanique à vapeur directe 6x GN2/3 Elektromechanischer Kombidämpfer, Direkteinspritzer, 6 x GN 2/3 Horno combinado electromecánico de vapor directo 6 x GN 2/3	mm (LxPxH) 510x625x880 m³ kg 0.3 59 VAC Hz 400 3N 50/60 kW ⚡ 5.25
 Mod. MICCTO26E ↗ 20/50 ↕ 60 mm € 7.836	Forno combinato elettrico vapore diretto 6x GN 2/3 Electric direct steam combi oven 6 x GN 2/3 Four mixte électrique à vapeur directe 6x GN2/3 Elektro-Kombidämpfer, Direkteinspritzer, 6 x GN 2/3 Horno combinado eléctrico de vapor directo 6 x GN 2/3	mm (LxPxH) 510x647x880 m³ kg 0.3 59 VAC Hz 400 3N 50/60 kW ⚡ 5.25

OPTIONAL FOR MO OVENS // Optional Forni MO // Option pour les fours MO // Optional für die Dämpfer MO // Opcional para Hornos MO //

Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.
 Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.
 Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement
 Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.
 Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

Model	Description
Mod. MKSCOO4F € 454	Sonda Al Cuore Multipunto Da Richiedere All'Ordine (Supplemento Per Versione T) Multisensor Core Probe To Be Requested When Ordering (Supplement For Version T) Sonde À Cœur Multipoints À Demander À La Commande (Supplément Pour Version T) Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, bei Gerätebestellung anfordern - Ausführung T Sonda Al Corazón Multipunto (Indicar Al Hacer El Pedido, Suplemento Versión T).
Mod. MKSAOOIF € 454	Sonda Al Cuore Ad Ago Ø 1 mm. Da Richiedere All'Ordine (Supplemento Per Versione T) Needle Core Probe Ø 1 mm. To Be Requested When Ordering (Supplement For Version T) Ssonde A Cœur Avec Aiguille Ø 1 mm. À Demander À La Commande (Supplément Pour Version T) Nadel-Kerntemperaturfühler Ø 1 mm. Bei Gerätebestellung anfordern - Ausführung T Sonda Al Corazón Con Aguja Ø 1 mm. (Indicar Al Hacer El Pedido, Suplemento Versión T).
Mod. MNPS € 609	Porta contraria per forni mod. O26 - O61 Right hinged door for oven mod. O26 - O61 Porte inversée pour fours modèle O26 - O61 Türanschlagwechsel für Mod. O26 - O61 Puerta de apertura contraria para hornos mod. O26 - O61

OPTIONAL FOR MO OVENS // Optional Forni MO // Option pour les fours MO // Optional für die Dämpfer MO // Opcional para Hornos MO //

Please note: optional extras must be requested at the time of ordering and cannot be installed later.

Attenzione: gli optional sono da richiedere al momento dell'ordine, e non sono installabili successivamente.

Remarque : les options doivent être demandées au moment de la commande et ne peuvent pas être installées ultérieurement

Bitte beachten Sie: Sonderausstattungen müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angefordert werden und können nicht nachträglich eingebaut werden.

Nota: los extras opcionales deben solicitarse en el momento del pedido y no pueden instalarse posteriormente.

Model	Description
Mod. MILCSI	Kit Sistema Lavaggio Automatico Per Forni Versione T Completo Di Tanica Detergente Da 990 Gr. Automatic Washing System Kit With Washing Arm, Arm Support And Cleaner Tank 990 Gr. For Ovens T Version. Kit De Lavage Automatique, Avec Bras De Lavage, Support Bras De Lavage Et Bidon Nettoyant 990 Gr. Pour Fours Version T. Automatisches Reinigungssystem inkl. Reiniger 990 Gr. Kanister. Für Öfen Ausführung T. Kit Sistema De Lavado Automático Para Hornos Versión T, Con Bidón De Detergente De 990 Gr.
€ 1.002	

03

Accessories for MO ovens

// Accessori Forni MO

// Accessoires pour les fours MO

// Zubehör für MO Dämpfer

// Accesorios para Hornos MO

ACCESSORIES FOR MO OVENS // Accessori Forni MO // Accessoires pour les fours MO // Zubehör für MO Dämpfer // Accesorios para Hornos MO //

Model	Description
 Mod. MSMO26 € 707	Mensola A Parete In Acciaio Inox Per Forni Mod. IccmO24E. Shelf For Oven Mod. McveO24S - McveO24X Étagère Porte-Fours Modèle McveO24S - McveO24X Ofenkonsole Mod. McveO24S - McveO24X Cartela De Soporte Para Hornos Mod. McveO24S Y McveO24X
 Mod. MCSRO61 € 992	Supporto Base In Acciaio Inox Per Mod. O61 Stainless Steel Stand For Mod. O61 Support Base En Acier Inox Pour Modèle O61 Untergestell aus Edelstahl für Mod. O61 Soporte Base En Acero Inox Para Mod. O61
 Mod. MCPTO61 € 504	Portateglie Per Supporto Base Capacità IOXGN I/I. Per Forno Mod. O61. Rack For Stand, Capacity IOXGN I/I For Oven Mod. O61. Porte-Plaques Pour Support Base Capacité IOXGN I/I Pour Four Modèle O61. Auflageschienen für Untergestell IOXGN I/I. für Öfen Mod. O61. Portabandejas Para Soporte Base Capacidad IO X GN I/I. Para Horno Mod. O61.
 Mod. MCANO61 € 1.105	Armadio Neutro Con Portateglia Capacità IOXGN I/I Per Supporto Base. Per Forno Mod.O61. Neutral Cabinet With Pan-Holder Capacity IOXGN I/I For Base Support. For Oven Mod.O61. Armoire Neutre Avec Support De Plateau Capacité IOXGN I/I Pour Le Support De Base. Pour Le Four Mod.O61. Neutraler Schrank mit Auflageschienen für IOXGN I/I. Für Backofen Mod.O61. Armario Neutro Con Capacidad De Soporte De Bandejas IOXGN I/I Para Soporte De Base. Para El Horno Mod.O61.

ACCESSORIES FOR MO OVENS // Accessori Forni MO // Accessoires pour les fours MO // Zubehör für MO Dämpfer // Accesorios para Hornos MO //

Model	Description
	Mod. MCPDO6I Piano Di Appoggio In Acciaio Inox, Inseribile Su Supporto Base. Per Forno Mod.O6I. Stainless Steel Shelf Fixed To Floor Stand. For Oven Mod.O6I. Plan De Support En Acier Inox A Insérer Dans Le Support De Base. Pour Four Modèle O6I. Ablage Aus Edelstahl , in Untergestell einsetzbar. Für Öfen Mod.O6I Plano De Apoyo De Acero Inox, Insertable En Soporte Base. Para Horno Mod. O6I. € 336
	Mod. MLD25 Kit Doccione Completo Di Flessibile In Acciaio Inox, Raccordi Ed Attacchi Shower Kit Complete With Stainless Steel Hose, Connectors And Attachments Kit Douchette De Lavage Dotée De Tuyau Flexible En Acier Inox, De Raccords Et De Fixations Handbrause komplett mit Schlauch aus Edelstahl, Anschlüssen und Verbindungen Kit Grifo Ducha Con Flexible De Acero Inox, Racores Y Fijaciones. € 302
	Mod. MCKOO6IE Cappa di aspirazione con condensatore ad aria, per forni predisposti. Necessario collegamento esterno. Extraction Hood with air-cooled condenser, for prearranged Ovens. External Connection Required. Hotte d'aspiration avec condenseur à air, Uniquement sur Four déjà disposé. Raccordement externe nécessaire. Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator, einsetzbar nur bei Geräten mit Anschlussvorbereitung. Externer Anschluss erforderlich. Campana de aspiración con condensador de aire, sólo en Hornos ya predispuestos. Requiere conexión al exterior. € 3.583
	Mod. MKFICO26E Kit per forno da incasso estraibile, con cappa di aspirazione integrata. Mod. O26. Kit for built-in oven, extraction hood included. Model O26. Kit pour four encastrable et extractible, avec hotte d'aspiration intégrée. Mod. O26. € 6.961 Kit para horno de encastre, con campana extractora incluida. Modelo O26.
	Mod. MKFICO6IE Kit per forno da incasso estraibile, con cappa di aspirazione integrata. Mod. O6I. Kit for built-in oven, extraction hood included. Model O6I. Kit pour four encastrable et extractible, avec hotte d'aspiration intégrée. Mod. O6I. € 7.955 Kit para horno de encastre, con campana extractora incluida. Modelo O6I.

04.4

Range // Gamma // Gama // Gamme // Range

Heated Holding Cabinets
Mantenitori Statici di Temperatura
Armoires chaude
Statische Warmhaltegeräte
Armarios de mantenimiento estático



Features

// Caratteristiche
// Fonctionnalités
// Eigenschaften
// Características



ENG Static heated holding cabinet and low temperature cooking with core probe, capacity 3x GN I/I, 5x GNI/I and 5x GN2/I versions, also offer the possibility of slow cooking. Thanks to the gentle heat of the cooking chamber, it is possible to maintain a constant temperature that is useful both for maintaining and cooking while preserving the organoleptic properties of the food. The manual front vent allows perfect regulation of the humidity level. The electronic control is extremely intuitive and easy to use even by less experienced personnel.

ITA I mantenitori di temperatura, disponibili nelle versioni 3x GNI/I, 5x GNI/I e 5x GN2/I, offrono anche la possibilità di effettuare lente cotture. Grazie al calore delicato della camera di cottura, è possibile mantenere una temperatura costante utile sia per mantenere che per cuocere preservando le proprietà organolettiche dei cibi. Lo sfiato manuale frontale permette una perfetta regolazione del livello di umidità. Il controllo elettronico è estremamente intuitivo e facilmente utilizzabile anche da personale meno esperto.

FRA Les mainteneurs de température, disponibles dans les versions 3x GNI/I, 5x GNI/I et 5x GN2/I, offrent également la possibilité d'une cuisson lente. Grâce à la chaleur douce de la chambre de cuisson, il est possible de maintenir une température constante, utile aussi bien pour la conservation que pour la cuisson, tout en préservant les propriétés organoleptiques des aliments. L'évent frontal manuel permet de régler parfaitement le taux d'humidité. Le contrôle électronique est extrêmement intuitif et facile à utiliser, même par un personnel peu expérimenté.

DEU Die in den Ausführungen 3x GNI/I, 5x GNI/I und 5x GN2/I erhältlichen Temperaturhaltergeräte bieten auch die Möglichkeit des langsamen Garens. Dank der sanften Hitze des Garraums ist es möglich, eine konstante Temperatur zu halten, die sowohl für das Halten als auch für das Garen nützlich ist, wobei die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel erhalten bleiben. Die manuelle Frontlüftung ermöglicht eine perfekte Regulierung der Luftfeuchtigkeit. Die elektronische Steuerung ist äußerst intuitiv und auch für weniger erfahrenes Personal leicht zu bedienen.

ESP Mantenedor estático caliente y cocción a baja temperatura con sonda al corazón, disponibles en versiones 3x GNI/I, 5x GNI/I y 5x GN2/I, también ofrecen la posibilidad de cocción lenta. Gracias al calor suave de la cámara de cocción, es posible mantener una temperatura constante, útil tanto para el mantenimiento como para la cocción, preservando las propiedades organolépticas de los alimentos. La ventilación frontal manual permite regular perfectamente el nivel de humedad. El control electrónico es extremadamente intuitivo y fácil de utilizar incluso por el personal menos experimentado.

ENG

- Temperature from +30°C to +120°C.
- Manual programming of cooking and holding parameters.
- Cooking programmes that can be divided into 9 different stages, allowing high performance in food processing.
- Delta-T function: the possibility of adjusting the temperature difference between the oven chamber and the core of the product allows the tenderness of the meat to be enhanced and the weight loss to be reduced.
- Core probe
- Hold function at the end of cooking

FRA

- Température de +30°C à +120°C.
- Programmation manuelle des paramètres de cuisson et de maintien.
- Programmes de cuisson divisibles en 9 étapes différentes, permettant des performances élevées dans le traitement des aliments.
- Fonction Delta-T : la possibilité de régler la différence de température entre la chambre du four et le cœur du produit permet d'améliorer la tendreté de la viande et de réduire la perte de poids.
- Sonde à cœur
- Fonction de maintien en fin de cuisson.

ESP

- Temperatura de +30°C a +120°C.
- Programación manual de los parámetros de cocción y mantenimiento.
- Programas de cocción que se pueden dividir en 9 etapas diferentes, lo que permite un alto rendimiento en el procesamiento de alimentos.
- Función Delta-T: la posibilidad de ajustar la diferencia de temperatura entre la cámara del horno y el núcleo del producto permite mejorar la ternura de la carne y reducir la pérdida de peso.
- Sonda de núcleo
- Función de mantenimiento al final de la cocción.

ITA

- Temperatura da +30°C a +120°C.
- Programmazione manuale dei parametri di cottura e di mantenimento.
- Programmi di cottura che possono essere divisi in 9 fasi diverse, permettendo prestazioni elevate nella lavorazione del cibo.
- Funzione Delta-T: la possibilità di regolare la differenza di temperatura tra la camera del forno e il cuore del prodotto consente di esaltare la tenerezza delle carni e la riduzione del calo di peso.
- Sonda al cuore
- Funzione di mantenimento a fine cottura

DEU

- Temperatur von +30°C bis +120°C.
- Manuelle Programmierung der Gar- und Halteparameter.
- In 9 verschiedene Stufen unterteilbare Garprogramme, die eine hohe Leistung bei der Verarbeitung von Lebensmitteln ermöglichen.
- Delta-T-Funktion: Die Möglichkeit, den Temperaturunterschied zwischen dem Garraum und dem Kern des Produkts einzustellen, ermöglicht es, die Zartheit des Fleisches zu verbessern und den Gewichtsverlust zu verringern.
- Kernsonde
- Haltefunktion am Ende des Garvorgangs



Heated Holding Cabinets

// Mantenitori Statici di Temperatura
// Armoires chaude
// Statische Warmhaltegeräte
// Armarios de mantenimiento estático

Model	Description	Datas
 Mod. MMLCO3IB ↕ 75 mm € 3.608	Armadio di mantenimento statico e lenta cottura con sonda al cuore. 3x GN I/I Temperature holder and slow cooking cabinet with core probe. 3x GN I/I Support de température et armoire de cuisson lente avec sonde à cœur. 3x GN I/I Statischer Warmhaltegerät und Langzeitgarer mit Kerntemperaturfühler. Kapazität 3 x GN I/I Atemperador y cámara de cocción lenta con sonda al corazón. 3x GN I/I	mm (LxPxH) 450x660x415 m³ kg 0.125 22 VAC Hz IN 220-240 50/60 kW ⚡ 0.7
 Mod. MMLCO5IB ↕ 75 mm € 3.929	Armadio di mantenimento statico e lenta cottura con sonda al cuore. 5x GN I/I Temperature holder and slow cooking cabinet with core probe. 5x GN I/I Support de température et armoire de cuisson lente avec sonde à cœur. 5x GN I/I Statischer Warmhaltegerät und Langzeitgarer mit Kerntemperaturfühler. Kapazität 5 x GN I/I Atemperador y cámara de cocción lenta con sonda al corazón. 5x GN I/I	mm (LxPxH) 450x660x565 m³ kg 0.175 27 VAC Hz IN 220-240 50/60 kW ⚡ 1
 Mod. MMLCO52B ↕ 75 mm € 4.600	Armadio di mantenimento statico e lenta cottura con sonda al cuore. 10x GN I/I - 5x GN 2/I Temperature holder and slow cooking cabinet with core probe. 10x GN I/I - 5x GN 2/I Support de température et armoire de cuisson lente avec sonde à cœur. 10x GN I/I - 5x GN 2/I Statischer Warmhaltegerät und Langzeitgarer mit Kerntemperaturfühler. Kapazität 5x GN I/I - 10x GN 2/I Atemperador y cámara de cocción lenta con sonda al corazón. 10x GN I/I - 5x GN 2/I	mm (LxPxH) 660x765x565 m³ kg 0.3 37 VAC Hz IN 220-240 50/60 kW ⚡ 1.5

o4.5

Range // Gamma // Gama // Gamme // Range

Common Accessories and Detergents
Accessori comuni e Detergenti
Accessoires courants et détergents
Zubehör und Reinigungsmittel
Accesorios Comunes y Detergentes



OI

Oven Accessories - Starter Kit

// Accessori Forni - Starter Kit
// Accessoires pour fours - Kit de démarrage
// Dämpfer-Zubehör - Starter Kit
// Accesorios para hornos - Kit básico

OVEN ACCESSORIES - STARTER KIT // Accessori Forni - Starter Kit // Accessoires pour fours - Kit de démarrage // Dämpfer-Zubehör - Starter Kit // Accesorios para hornos - Kit básico //

Model	Description
 1 x SGIIIC SPRINT GRILL 2 x ATII BASIC GRILL 1 x RIIIO2 RISTO GRILL 1 x GSII2 PFT BLAUZIT 2 x GVIIIO GRAND GRILL	Mod. MSKIIR Kit per ristorante composto da: 1x SGIIIC, 2x ATII, 1x SIIIO2, 1x RIIIO4, 1x GVIIIO Restaurant Multigrill Set with: 1x SGIIIC, 2x ATII, 1x SIIIO2, 1x RIIIO4, 1x GVIIIO Kit Multigrill pour Restauration avec : 1x SGIIIC, 2x ATII, 1x SIIIO2, 1x RIIIO4, 1x GVIIIO Zubehörsatz für Restaurant: 1x SGIIIC, 2x ATII, 1x SIIIO2, 1x RIIIO4, 1x GVIIIO Restaurantes Multigrill Kit con: 1x SGIIIC, 2x ATII, 1x SIIIO2, 1x RIIIO4, 1x GVIIIO € 872
 1 x SGIIIC SPRINT GRILL 2 x PSIIIO8 PROFIT CHOCOLAT 1 x GSII2 GRAND GRILL 1 x ATII BASIC GRILL 2 x GVIIIO GRAND GRILL	Mod. MSKIIS Kit per supermercato e gastronomia, composto da: 1x SGIIIC, 2x PSIIIO8, 1x GSII2, 1x GVIIIO, 2x ATII Supermarket Multigrill Set with: 1x SGIIIC, 2x PSIIIO8, 1x GSII2, 1x GVIIIO, 2x ATII Kit pour GMS-Traiteur avec : 1x SGIIIC, 2x PSIIIO8, 1x GSII2, 1x GVIIIO, 2x ATII Zubehörsatz für Supermarkt: 1x SGIIIC, 2x PSIIIO8, 1x GSII2, 1x GVIIIO, 2x ATII Supermercado Multigrill Kit con: 1x SGIIIC, 2x PSIIIO8, 1x GSII2, 1x GVIIIO, 2x ATII € 1.298
 3 x ATF64 LARGE PIA 3 x ATL64 BASIC PIA 1 x APO64 PASTA GRILL	Mod. MSK64P Kit per pasticceria composto da: 3x ATF64, 3x ATL64, 1x APO64 Pastry Multigrill Set with: 3x ATF64, 3x ATL64, 1x APO64 Kit pour Patisserie avec: 3x ATF64, 3x ATL64, 1x APO64 Zubehörsatz für Bäckerei: 3x ATF64, 3x ATL64, 1x APO64 Kit Multigrill de Pastelería con: 3x ATF64, 3x ATL64, 1x APO64 € 939
 1 x SGIIIL SPRINT GRILL 2 x ATII BASIC GRILL 1 x RIIIO2 RISTO GRILL 1 x GSII2 PFT BLAUZIT 2 x GVIIIO GRAND GRILL	Mod. MSK2IR Kit per ristorante composto da: 1x SGIIIL, 2x ATII, 1x SIIIO2, 1x RIIIO4, 1x GVIIIO Restaurant Multigrill Set with: 1x SGIIIL, 2x ATII, 1x SIIIO2, 1x RIIIO4, 1x GVIIIO Kit Multigrill pour Restauration avec : 1x SGIIIL, 2x ATII, 1x SIIIO2, 1x RIIIO4, 1x GVIIIO Zubehörsatz für Restaurant: 1x SGIIIL, 2x ATII, 1x SIIIO2, 1x RIIIO4, 1x GVIIIO Restaurantes Multigrill Kit con: 1x SGIIIL, 2x ATII, 1x SIIIO2, 1x RIIIO4, 1x GVIIIO € 872
 1 x SGIIIL SPRINT GRILL 2 x PSIIIO8 PROFIT CHOCOLAT 1 x GSII2 GRAND GRILL 1 x ATII BASIC GRILL 2 x GVIIIO GRAND GRILL	Mod. MSK2IS Kit per supermercato e gastronomia, composto da: 1x SGIIIL, 2x PSIIIO8, 1x GSII2, 1x GVIIIO, 2x ATII Supermarket Multigrill Set with: 1x SGIIIL, 2x PSIIIO8, 1x GSII2, 1x GVIIIO, 2x ATII Kit pour GMS-Traiteur avec : 1x SGIIIL, 2x PSIIIO8, 1x GSII2, 1x GVIIIO, 2x ATII Zubehörsatz für Supermarkt: 1x SGIIIL, 2x PSIIIO8, 1x GSII2, 1x GVIIIO, 2x ATII Supermercado Multigrill Kit con: 1x SGIIIL, 2x PSIIIO8, 1x GSII2, 1x GVIIIO, 2x ATII € 1.298

O2

Pans and Accessories for GN 1/1 Ovens

// Contenitori e Accessori per forni GN 1/1

// Plagues et accessoires pour fours GN 1/1

// Bleche und Zubehör für GN 1/1 Dämpfer

// Bandejas y accesorios para hornos GN 1/1

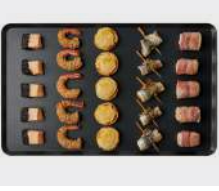
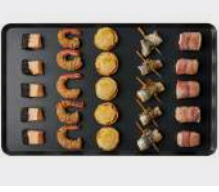
PANS AND ACCESSORIES FOR GN 1/1 OVENS // Contenitori e Accessori per forni GN 1/1 // Plagues et accessoires pour fours GN 1/1 // Bleche und Zubehör für GN 1/1 Dämpfer // Bandejas y accesorios para hornos GN 1/1 //

Model	Description	Datas
	Mod. MS1102 € 100	Stew Pan. Teglia Smaltata - Lega Metallica, Rivestimento In Ceramica - I/I GN - H 20 mm Stew Pan. Enameled Container - Metal Alloy, Ceramic Coated - I/I GN - H 20 mm Stew Pan. Plaque Emaillee - Alliage Métallique, Revêtement En Céramique - I/I GN - H 20 mm Stew Pan. Emaillierte Behälter - Aluminiumlegierung, Teflonbeschichtung - I/I GN - H 20 mm Stew Pan. Bandeja Esmaltada - Aleación Metálica, Revestimiento De Cerámica - I/I GN - H 20 mm
	Mod. MS1104 € 118	Stew Pan. Teglia Smaltata - Lega Metallica, Rivestimento In Ceramica - I/I GN - H 40 mm Stew Pan. Enameled Container - Metal Alloy, Ceramic Coated - I/I GN - H 40 mm Stew Pan. Plaque Emaillee - Alliage Métallique, Revêtement En Céramique - I/I GN - H 40 mm Stew Pan. Emaillierte Behälter - Aluminiumlegierung, Teflonbeschichtung - I/I GN - H 40 mm Stew Pan. Bandeja Esmaltada - Aleación Metálica, Revestimiento De Cerámica - I/I GN - H 40 mm
	Mod. MS1106 € 128	Stew Pan. Teglia Smaltata - Lega Metallica, Rivestimento In Ceramica - I/I GN - H 65 mm Stew Pan. Enameled Container - Metal Alloy, Ceramic Coated - I/I GN - H 65 mm Stew Pan. Plaque Emaillee - Alliage Métallique, Revêtement En Céramique - I/I GN - H 65 mm Stew Pan. Emaillierte Behälter - Aluminiumlegierung, Teflonbeschichtung - I/I GN - H 65 mm Stew Pan. Bandeja Esmaltada - Aleación Metálica, Revestimiento De Cerámica - I/I GN - H 65 mm
	Mod. MR1104 € 157	Fry Basket. Cestello In Rete Per Prefritti - Acciaio Inox - I/I GN - 1,5 Kg Fry Basket. Grid Container - Stainless Steel - I/I GN - 1,5 Kg Fry Basket. Corbeille - Acier Inox - I/I GN - 1,5 Kg Fry Basket. Rost Behälter - Edelstahl - I/I GN - 1,5 Kg Fry Basket. Cesta De Red Para Prefritos - Acero Inox - I/I GN - 1,5 Kg
	Mod. MATO2 € 109	Stir-Fry Pan. Teglia Antiaderente, A Lati Chiusi - Lega Di Alluminio - I/I GN - H 20 mm Stir-Fry Pan. Non-Stick Pan, With Sides - Aluminium Alloy - I/I GN - H 20 mm Stir-Fry Pan. Plaque Antiadhérente, À Côtés Fermés - Aluminium Revêtu En Téflon - I/I GN - H 20 mm Stir-Fry Pan. Antihafbeschichteter Behälter, mit geschlossenen Seiten - Aluminium Teflonbeschichtet - I/I GN - H 20 mm Stir-Fry Pan. Bandeja Antiadherente, Con Lados Cerrados - Aluminio Revestido Con Teflón - I/I GN - H 20 mm
	Mod. MATO4 € 133	Stir-Fry Pan. Teglia Antiaderente, A Lati Chiusi - Lega Di Alluminio - I/I GN - H 40 mm Stir-Fry Pan. Non-Stick Pan, With Sides - Aluminium Alloy - I/I GN - H 40 mm Stir-Fry Pan. Plaque Antiadhérente, À Côtés Fermés - Aluminium Revêtu En Téflon - I/I GN - H 40 mm Stir-Fry Pan. Antihafbeschichteter Behälter, mit geschlossenen Seiten - Aluminium Teflonbeschichtet - I/I GN - H 40 mm Stir-Fry Pan. Bandeja Antiadherente, Con Lados Cerrados - Aluminio Revestido Con Teflón - I/I GN - H 40 mm

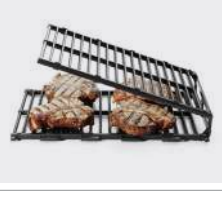
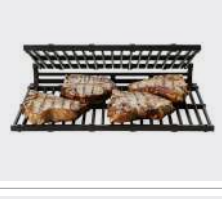
PANS AND ACCESSORIES FOR GN I/I OVENS // Contenitori e Accessori per forni GN I/I // Plaques et accessoires pour fours GN I/I // Bleche und Zubehör für GN I/I Dämpfer // Bandejas y accesorios para hornos GN I/I //

Model	Description	Datas
	Mod. MATO6 € 139	Stir-Fry Pan. Teglia Antiaderente, A Lati Chiusi - Lega Di Alluminio - I/I GN - H 65 mm Stir-Fry Pan. Non-Stick Pan, With Sides - Aluminium Alloy - I/I GN - H 65 mm Stir-Fry Pan. Plaque Antiadhérente, À Côtés Fermés - Aluminium Revêtu En Téflon - I/I GN - H 65 mm Stir-Fry Pan. Antihftbeschichteter Behälter, mit geschlossenen Seiten - Aluminium Teflonbeschichtet - I/I GN - H 65 mm Stir-Fry Pan. Bandeja Antiadherente, Con Lados Cerrados - Aluminio Revestido Con Teflón - I/I GN - H 65 mm
	Mod. MGVIIIO € 157	Square Grill. Griglia Speciale Per Cottura Verdure - Alluminio Teflonato Antiaderente - I/I GN Square Grill. Special Grid For Cooking Vegetables - Non-Stick Aluminium Teflon Coated - I/I GN Square Grill. Grille Spéciale Pour Cuisson Des Légumes - Aluminium - I/I GN Square Grill. Gemüse Grillrost - Aluminium - I/I GN Square Grill. Parrilla Especial Para Cocción De Verduras - Aluminio - I/I GN
	Mod. MGCII3 € 258	Grill. Griglia Speciale Per Cottura Carni E Pesci - Htc3, Con Trattamento Antiaderente A Tre Strati - Grill. Special Grid For Cooking Meats And Fish - Htc3, With Triple-Layer, Non-Stick Coating - Grill. Grille Spéciale Pour Cuisson Des Viandes Et Poissons - Htc3, Avec Traitement Anti-Adhérent À Trois Couches - Grill. Grillrost für Fleisch und Fisch - Htc3, Mit Dreifacher Antihft-Beschichtung - Grill. Parrilla Especial Para Cocción De Carnes Y Pescados - Htc3, Con Tratamiento Antiadherente De Tres Capas -
	Mod. MTFIO6 € 187	Bullseye Pan. Teglia Antiaderente, Ø 120 mm - Alluminio Teflonato - I/I GN - 6 Pz Bullseye Pan. Non-Stick Pan, Ø 120 mm - Teflon-Coated Aluminium - I/I GN - 6 Pcs Bullseye Pan. Plaque Antiadhérente, Ø 120 mm - Aluminium Revêtu En Téflon - I/I GN - 6 Pcs Bullseye Pan. Antihftbeschichteter Behälter, Ø 120 mm - Aluminium Teflonbeschichtet - I/I GN - 6 Stk. Bullseye Pan. Bandeja Antiadherente, Ø 120 mm - Aluminio Revestido Con Teflón - I/I GN - 6 Uds
	Mod. MPHIO8 € 139	Chicken Spit. Griglia Per Polli - Acciaio Inox - I/I GN - 8 Pz. Chicken Spit. Grid For Chickens - Stainless Steel - I/I GN - 8 Pcs. Chicken Spit. Grille Pour Poulets - Acier Inox - I/I GN - 8 Pcs. Chicken Spit. Hähnchen Grillrost - Edelstahl - I/I GN - 8 Stk. Chicken Spit. Parrilla Para Pollos - Acero Inox - I/I GN - 8 Uds
	Mod. MXIIIOO € 120	Griglia - Acciaio Inox - I/I GN Grid - Stainless Steel - I/I GN Grille - Acier Inox - I/I GN Rost - Edelstahl - I/I GN Parrilla - Acero Inox - I/I GN
	Mod. MTIIIO2 € 77	GN Pan. Teglia - Acciaio Inox - I/I GN - H 20 mm GN Pan. Container - Stainless Steel - I/I GN - H 20 mm GN Pan. Plaque - Acier Inox - I/I GN - H 20 mm GN Pan. Behälter - Edelstahl - I/I GN - H 20 mm GN Pan. Bandeja - Acero Inox - I/I GN - H 20 mm
	Mod. MTIIIO4 € 97	GN Pan. Teglia - Acciaio Inox - I/I GN - H 40 mm GN Pan. Container - Stainless Steel - I/I GN - H 40 mm GN Pan. Plaque - Acier Inox - I/I GN - H 40 mm GN Pan. Behälter - Edelstahl - I/I GN - H 40 mm GN Pan. Bandeja - Acero Inox - I/I GN - H 40 mm

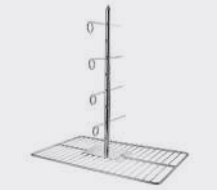
PANS AND ACCESSORIES FOR GN 1/1 OVENS // Contenitori e Accessori per forni GN 1/1 // Plaques et accessoires pour fours GN 1/1 // Bleche und Zubehör für GN 1/1 Dämpfer // Bandejas y accesorios para hornos GN 1/1 //

Model	Description	Datas
	Mod. MT1106 GN Pan. Teglia - Acciaio Inox - I/I GN - H 65 mm GN Pan. Container - Stainless Steel - I/I GN - H 65 mm GN Pan. Plaque - Acier Inox - I/I GN - H 65 mm GN Pan. Behälter - Edelstahl - I/I GN - H 65 mm GN Pan. Bandeja - Acero Inox - I/I GN - H 65 mm € 54	
	Mod. MF1102 Steam Pan. Teglia Forata - Acciaio Inox - I/I GN - H 20 mm Steam Pan. Perforated Tray - Stainless Steel - I/I GN - H 20 mm Steam Pan. Plaque Perforée - Acier Inox - I/I GN - H 20 mm Steam Pan. Behälter Gelocht - Edelstahl - I/I GN - H 20 mm Steam Pan. Bandeja Perforada - Acero Inox - I/I GN - H 20 mm € 93	
	Mod. MF1104 Steam Pan. Teglia Forata - Acciaio Inox - I/I GN - H 40 mm Steam Pan. Perforated Tray - Stainless Steel - I/I GN - H 40 mm Steam Pan. Plaque Perforée - Acier Inox - I/I GN - H 40 mm Steam Pan. Behälter Gelocht - Edelstahl - I/I GN - H 40 mm Steam Pan. Bandeja Perforada - Acero Inox - I/I GN - H 40 mm € 108	
	Mod. MF1106 Steam Pan. Teglia Forata - Acciaio Inox - I/I GN - H 65 mm Steam Pan. Perforated Tray - Stainless Steel - I/I GN - H 65 mm Steam Pan. Plaque Perforée - Acier Inox - I/I GN - H 65 mm Steam Pan. Behälter Gelocht - Edelstahl - I/I GN - H 65 mm Steam Pan. Bandeja Perforada - Acero Inox - I/I GN - H 65 mm € 143	
	Mod. MF1110 Steam Pan. Teglia Forata - Acciaio Inox - I/I GN - H 100 mm Steam Pan. Perforated Tray - Stainless Steel - I/I GN - H 100 mm Steam Pan. Plaque Perforée - Acier Inox - I/I GN - H 100 mm Steam Pan. Behälter Gelocht - Edelstahl - I/I GN - H 100 mm Steam Pan. Bandeja Perforada - Acero Inox - I/I GN - H 100 mm € 180	
	Mod. MF1115 Steam Pan. Teglia Forata - Acciaio Inox - I/I GN - H 150 mm Steam Pan. Perforated Tray - Stainless Steel - I/I GN - H 150 mm Steam Pan. Plaque Perforée - Acier Inox - I/I GN - H 150 mm Steam Pan. Behälter Gelocht - Edelstahl - I/I GN - H 150 mm Steam Pan. Bandeja Perforada - Acero Inox - I/I GN - H 150 mm € 266	
	Mod. MAT11 Finger Grill, Bake Pan. Teglia Antiaderente - Alluminio Teflonato - I/I GN - Liscia Finger Grill, Bake Pan. Non-Stick Pan - Teflon-Coated Aluminium - I/I GN - Smooth Finger Grill, Bake Pan. Plaque Antiadhérente - Aluminium Revêtu En Téflon - I/I GN - Lisse Finger Grill, Bake Pan. Antihafbeschichteter Behälter - Aluminium Teflonbeschichtet - I/I GN - Glatt Finger Grill, Bake Pan. Bandeja Antidherente - Aluminio Revestido Con Teflón - I/I GN - Lisa € 104	
	Mod. MAF11 Finger Grill, Bake Pan. Teglia Antiaderente - Alluminio Teflonato - I/I GN - Forata Finger Grill, Bake Pan. Non-Stick Pan - Teflon-Coated Aluminium - I/I GN - Perforated Finger Grill, Bake Pan. Plaque Antiadhérente - Aluminium Revêtu En Téflon - I/I GN - Perforées Finger Grill, Bake Pan. Antihafbeschichteter Behälter - Aluminium Teflonbeschichtet - I/I GN - Gelocht Finger Grill, Bake Pan. Bandeja Antidherente - Aluminio Revestido Con Teflón - I/I GN - Perforada € 110	

PANS AND ACCESSORIES FOR GN 1/1 OVENS // Contenitori e Accessori per forni GN 1/1 // Plaques et accessoires pour fours GN 1/1 // Bleche und Zubehör für GN 1/1 Dämpfer // Bandejas y accesorios para hornos GN 1/1 //

Model	Description	Datas
	Mod. MAPLR11 Stripe Grill, Pizza Grill. Piastra Antiaderente. I Lato Liscio, I Lato Rigato - Lega Di Alluminio - I/I GN Stripe Grill, Pizza Grill. Non-Stick Heat Input Plate. I Side Smooth, I Side Rifled - Aluminium Alloy - I/I GN Stripe Grill, Pizza Grill. Plaque Antiadhérente. I Côté Lisse, I Côté Rayée - Alliage D'Aluminium - I/I GN Stripe Grill, Pizza Grill. Antihftbeschichteter Blech. I Seite Glatt, I Seite Gerillt - Aluminiumlegierung - I/I GN Stripe Grill, Pizza Grill. Plancha De Acumulación De Calor. I Lado Liso, I Lado Con Rayas - Aleación De Aluminio - I/I GN	€ 393
	Mod. MGS111 Skewer Grill 52. Griglia Speciale Per Cottura Spiedo Carni - Acciaio Inox - I/I GN - Lunghezza Spiedini 52 Cm Skewer Grill 52. Special Grid For Cooking Spit Meats - Stainless Steel - I/I GN - Skewers Lenght 52 Cm Skewer Grill 52. Grille Spéciale Pour Cuisson Des Viandes À La Broche - Acier Inox - I/I GN - Longueur Des Brochettes 52 Cm Skewer Grill 52. Spiess Grillrost für Fleisch - Edelstahl - I/I GN - Spießlänge 52 Cm Skewer Grill 52. Parrilla Especial Para Cocción De Brocheta De Carnes - Acero Inox - I/I GN - Largo Brochetas 52 Cm	€ 97
	Mod. MSDO52 Spillone Per Spiedo - Acciaio Inox - I/I GN - 52 Cm Skewers - Stainless Steel - I/I GN - 52 Cm Pic À Brochettes - Acier Inox - I/I GN - 52 Cm Nadel für Spieß - Edelstahl - I/I GN - 52 Cm Aguja Para Brocheta - Acero Inox - I/I GN - 52 Cm	€ 38
	Mod. MGS112 Skewer Grill 23. Griglia Speciale Per Cottura Spiedini Carni E Pesci - Lunghezza Spiedini 23 Cm Skewer Grill 23. Special Grid For Cooking Meat And Fish Skewers - Skewers Lenght 23 Cm Skewer Grill 23. Grille Spéciale Pour Cuisson Des Viandes Et Poissons À La Broche - Longueur Des Brochettes 23 Cm Skewer Grill 23. Spiess Grillrost für Fleisch und Fleisch - Spießlänge 23 Cm Skewer Grill 23. Parrilla Especial Para Cocción De Brochetas Carnes Y Pescados - Largo Brochetas 23 Cm	€ 108
	Mod. MSG11C Speedy Grill. Griglia Speciale Per Cottura Carni, Pesci E Verdure. Inserimento Lato Corto - Htc3. Speedy Grill. Special Grid For Cooking Meats, Fish And Vegetables. Short Side Insertion - Htc3. Speedy Grill. Grille Spéciale Pour Cuisson Des Viandes, Poissons Et Légumes. Introduction Côté Court - Htc3. Speedy Grill. Grillrost für Fleisch, Fisch und Gemüse. Einschub Kurze Seite - Htc3. Speedy Grill. Parrilla Especial Para Cocción De Carnes, Pescados Y Verduras. Introducción Lado Corto - Htc3.	€ 488
	Mod. MSG11L Speedy Grill. Griglia Speciale Per Cottura Carni, Pesci E Verdure. Inserimento Lato Lungo - Htc3. Speedy Grill. Special Grid For Cooking Meats, Fish And Vegetables. Long Side Insertion - Htc3. Speedy Grill. Grille Spéciale Pour Cuisson Des Viandes, Poissons Et Légumes. Introduction Côté Long - Htc3. Speedy Grill. Grillrost für Fleisch, Fisch und Gemüse. Einschub Lange Seite - Htc3. Speedy Grill. Parrilla Especial Para Cocción De Carnes, Pescados Y Verduras. Introducción Lado Largo - Htc3.	€ 488
	Mod. MPS11O8 Speedy Chicken. Teglia Speciale Antiaderente Per Polli. H 145 mm. Per Polli Fino A 1,5 Kg. - I/I GN - 8 Pz Speedy Chicken. Special Non-Stick Pan For Chickens. H 145 mm. For Chicken Up To 1,5 Kg. - I/I GN - 8 Pcs Speedy Chicken. Plaque Speciaux Antiadhérente Pour Poulets. H 145 mm. Pour Poulets Jusqu'A' 1,5 Kg. - I/I GN - 8 Pcs Speedy Chicken. Speziell Antihftbeschichteter Hähnchen Grillrost. H 145 mm. Für Hähnchen Bis A 1,5 Kg. - I/I GN - 8 Stk. Speedy Chicken. Bandeja Espacial Antiadherente Para Pollos. H 145 mm. Para Pollos Hasta 1,5 Kg. - I/I GN - 8 Uds	€ 360
	Mod. MPS11O6 Speedy Chicken. Teglia Speciale Antiaderente Per Polli. H 145 mm. Per Polli Fino A 2,5 Kg. - I/I GN - 6 Pz Speedy Chicken. Special Non-Stick Pan For Chickens. H 145 mm. For Chicken Up To 2,5 Kg. - I/I GN - 6 Pcs Speedy Chicken. Plaque Speciaux Antiadhérente Pour Poulets. H 145 mm. Pour Poulets Jusqu'A' 2,5 Kg. - I/I GN - 6 Pcs Speedy Chicken. Speziell Antihftbeschichteter Hähnchen Grillrost. H 145 mm. Für Hähnchen Bis A 2,5 Kg. - I/I GN - 6 Stk. Speedy Chicken. Bandeja Espacial Antiadherente Para Pollos. H 145 mm. Para Pollos Hasta 2,5 Kg. - I/I GN - 6 Uds	€ 360

PANS AND ACCESSORIES FOR GN 1/1 OVENS // Contenitori e Accessori per forni GN 1/1 // Plaques et accessoires pour fours GN 1/1 // Bleche und Zubehör für GN 1/1 Dämpfer // Bandejas y accesorios para hornos GN 1/1 //

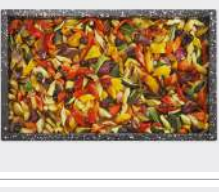
Model	Description	Datas
	Mod. MTF223 Omelette Pan. Teglia Antiaderente, Ø 200 mm - Alluminio Teflonato - 1/1 GN - 2 Pz Omelette Pan. Non-Stick Pan, Ø 200 mm - Teflon-Coated Aluminium - 1/1 GN - 2 Pcs Omelette Pan. Plaque Antiadhérente, Ø 200 mm - Aluminium Revêtu En Téflon - 1/1 GN - 2 Pcs Omelette Pan. Antihaftbeschichteter Behälter, Ø 200 mm - Aluminium Teflonbeschichtet - 1/1 GN - 2 Stk. Omelette Pan. Bandeja Antiadherente, Ø 200 mm - Aluminio Revestido Con Teflón - 1/1 GN - 2 Uds € 148	
	Mod. MSAM55 Lamb Spit. Spiedo Per Agnello E Maialino. Massimo 12 Kg. - Acciaio Inox - 1/1 GN - H 550 mm Lamb Spit. Skewer For Lamb And Piglet. Maximum 12 Kg. - Stainless Steel - 1/1 GN - H 550 mm Lamb Spit. Broche Pour Agneau Et Cochon De Lait. Maximum 12 Kg. - Acier Inox - 1/1 GN - H 550 mm Lamb Spit. Spieß-Grillrost für Lamm und Spanferkel. Maximal 12 Kg. - Edelstahl - 1/1 GN - H 550 mm Lamb Spit. Asador Para Cordero Y Cerdito Y Cochinillo. Maximo 12 Kg. - Acero Inox - 1/1 GN - H 550 mm € 385	

03

Pans and Accessories for GN 2/1 Ovens**// Contenitori e Accessori per forni GN 2/1****// Plaques et accessoires pour fours GN 2/1****// Bleche und Zubehör für GN 2/1 Dämpfer****// Bandejas y accesorios para hornos GN 2/1****PANS AND ACCESSORIES FOR GN 2/1 OVENS // Contenitori e Accessori per forni GN 2/1 // Plaques et accessoires pour fours GN 2/1 // Bleche und Zubehör für GN 2/1 Dämpfer // Bandejas y accesorios para hornos GN 2/1 //**

Model	Description	Datas
	Mod. MX2100 Griglia - Acciaio Inox - 2/1 GN Grid - Stainless Steel - 2/1 GN Grille - Acier Inox - 2/1 GN Edelstahlrost - 2/1 GN Parrilla - Acero Inox - 2/1 GN	€ 148
	Mod. MT2102 GN Pan. Teglia - Acciaio Inox - 2/1 GN - H 20 mm GN Pan. Container - Stainless Steel - 2/1 GN - H 20 mm GN Pan. Plaque - Acier Inox - 2/1 GN - H 20 mm GN Pan. Behälter - Edelstahl - 2/1 GN - H 20 mm GN Pan. Bandeja - Acero Inox - 2/1 GN - H 20 mm	€ 65
	Mod. MT2104 GN Pan. Teglia - Acciaio Inox - 2/1 GN - H 40 mm GN Pan. Container - Stainless Steel - 2/1 GN - H 40 mm GN Pan. Plaque - Acier Inox - 2/1 GN - H 40 mm GN Pan. Behälter - Edelstahl - 2/1 GN - H 40 mm GN Pan. Bandeja - Acero Inox - 2/1 GN - H 40 mm	€ 68
	Mod. MT2106 GN Pan. Teglia - Acciaio Inox - 2/1 GN - H 65 mm GN Pan. Container - Stainless Steel - 2/1 GN - H 65 mm GN Pan. Plaque - Acier Inox - 2/1 GN - H 65 mm GN Pan. Behälter - Edelstahl - 2/1 GN - H 65 mm GN Pan. Bandeja - Acero Inox - 2/1 GN - H 65 mm	€ 86
	Mod. MF2102 Steam Pan. Teglia Forata - Acciaio Inox - 2/1 GN - H 20 mm Steam Pan. Perforated Tray - Stainless Steel - 2/1 GN - H 20 mm Steam Pan. Plaque Perforée - Acier Inox - 2/1 GN - H 20 mm Steam Pan. Behälter gelocht - Edelstahl - 2/1 GN - H 20 mm Steam Pan. Bandeja Perforada - Acero Inox - 2/1 GN - H 20 mm	€ 210
	Mod. MF2104 Steam Pan. Teglia Forata - Acciaio Inox - 2/1 GN - H 40 mm Steam Pan. Perforated Tray - Stainless Steel - 2/1 GN - H 40 mm Steam Pan. Plaque Perforée - Acier Inox - 2/1 GN - H 40 mm Steam Pan. Behälter gelocht - Edelstahl - 2/1 GN - H 40 mm Steam Pan. Bandeja Perforada - Acero Inox - 2/1 GN - H 40 mm	€ 225
	Mod. MF2106 Steam Pan. Teglia Forata - Acciaio Inox - 2/1 GN - H 65 mm Steam Pan. Perforated Tray - Stainless Steel - 2/1 GN - H 65 mm Steam Pan. Plaque Perforée - Acier Inox - 2/1 GN - H 65 mm Steam Pan. Behälter gelocht - Edelstahl - 2/1 GN - H 65 mm Steam Pan. Bandeja Perforada - Acero Inox - 2/1 GN - H 65 mm	€ 275

PANS AND ACCESSORIES FOR GN 2/1 OVENS // Contenitori e Accessori per forni GN 2/1 // Plaques et accessoires pour fours GN 2/1 // Bleche und Zubehör für GN 2/1 Dämpfer // Bandejas y accesorios para hornos GN 2/1 //

Model	Description	Datas
	Mod. MF2110 € 348	Steam Pan. Teglia Forata - Acciaio Inox - 2/1 GN - H 100 mm Steam Pan. Perforated Tray - Stainless Steel - 2/1 GN - H 100 mm Steam Pan. Plaque Perforée - Acier Inox - 2/1 GN - H 100 mm Steam Pan. Behälter gelocht - Edelstahl - 2/1 GN - H 100 mm Steam Pan. Bandeja Perforada - Acero Inox - 2/1 GN - H 100 mm
	Mod. MF2115 € 511	Steam Pan. Teglia Forata - Acciaio Inox - 2/1 GN - H 150 mm Steam Pan. Perforated Tray - Stainless Steel - 2/1 GN - H 150 mm Steam Pan. Plaque Perforée - Acier Inox - 2/1 GN - H 150 mm Steam Pan. Behälter gelocht - Edelstahl - 2/1 GN - H 150 mm Steam Pan. Bandeja Perforada - Acero Inox - 2/1 GN - H 150 mm
	Mod. MS2102 € 155	Stew Pan. Teglia Smaltata - Lega Metallica, Rivestimento In Ceramica - 2/1 GN - H 20 mm Stew Pan. Enameled Container - Metal Alloy, Ceramic Coated - 2/1 GN - H 20 mm Stew Pan. Plaque Emaillee - Alliage Métallique, Revêtement En Céramique - 2/1 GN - H 20 mm Stew Pan. Emaillierte Behälter - Aluminiumlegierung, Teflonbeschichtung - 2/1 GN - H 20 mm Stew Pan. Bandeja Esmaltada - Aleación Metálica, Revestimiento De Cerámica - 2/1 GN - H 20 mm
	Mod. MS2104 € 172	Stew Pan. Teglia Smaltata - Lega Metallica, Rivestimento In Ceramica - 2/1 GN - H 40 mm Stew Pan. Enameled Container - Metal Alloy, Ceramic Coated - 2/1 GN - H 40 mm Stew Pan. Plaque Emaillee - Alliage Métallique, Revêtement En Céramique - 2/1 GN - H 40 mm Stew Pan. Emaillierte Behälter - Aluminiumlegierung, Teflonbeschichtung - 2/1 GN - H 40 mm Stew Pan. Bandeja Esmaltada - Aleación Metálica, Revestimiento De Cerámica - 2/1 GN - H 40 mm
	Mod. MS2106 € 196	Stew Pan. Teglia Smaltata - Lega Metallica, Rivestimento In Ceramica - 2/1 GN - H 65 mm Stew Pan. Enameled Container - Metal Alloy, Ceramic Coated - 2/1 GN - H 65 mm Stew Pan. Plaque Emaillee - Alliage Métallique, Revêtement En Céramique - 2/1 GN - H 65 mm Stew Pan. Emaillierte Behälter - Aluminiumlegierung, Teflonbeschichtung - 2/1 GN - H 65 mm Stew Pan. Bandeja Esmaltada - Aleación Metálica, Revestimiento De Cerámica - 2/1 GN - H 65 mm
	Mod. MR2104 € 309	Fry Basket. Cestello In Rete Per Prefritti - Acciaio Inox - 2/1 GN - 3 Kg Fry Basket. Grid Container - Stainless Steel - 2/1 GN - 3 Kg Fry Basket. Corbeille - Acier Inox - 2/1 GN - 3 Kg Fry Basket. Netzkorb für vorfrittierte Produkte - Edelstahl - 2/1 GN - 3 Kg Fry Basket. Cesta De Red Para Prefritos - Acero Inox - 2/1 GN - 3 Kg
	Mod. MTF112 € 320	Bullseye Pan. Teglia Antiaderente, Ø 120 mm - Alluminio Teflonato - 2/1 GN - 12 Pz Bullseye Pan. Non-Stick Pan, Ø 120 mm - Teflon-Coated Aluminium - 2/1 GN - 12 Pcs Bullseye Pan. Plaque Antiadhérente, Ø 120 mm - Aluminium Revêtu En Téflon - 2/1 GN - 12 Pcs Bullseye Pan. Antihafbeschichteter Behälter, Ø 120 mm - Aluminium Teflonbeschichtet - 2/1 GN - 12 Stk. Bullseye Pan. Bandeja Antiadherente, Ø 120 mm - Aluminio Revestido Con Teflón - 2/1 GN - 12 Uds
	Mod. MTF623 € 340	Omelette Pan. Teglia Antiaderente, Ø 200 mm - Alluminio Teflonato - 2/1 GN - 6 Pz Omelette Pan. Non-Stick Pan, Ø 200 mm - Teflon-Coated Aluminium - 2/1 GN - 6 Pcs Omelette Pan. Plaque Antiadhérente, Ø 200 mm - Aluminium Revêtu En Téflon - 2/1 GN - 6 Pcs Omelette Pan. Antihafbeschichteter Behälter, Ø 200 mm - Aluminium Teflonbeschichtet - 2/1 GN - 6 Stk. Omelette Pan. Bandeja Antiadherente, Ø 200 mm - Aluminio Revestido Con Teflón - 2/1 GN - 6 Uds

O4

Pans and Accessories for GN 2/3 Ovens**// Contenitori e Accessori per forni GN 2/3****// Plaques et accessoires pour fours GN 2/3****// Bleche und Zubehör für GN 2/3 Dämpfer****// Bandejas y accesorios para hornos GN 2/3****PANS AND ACCESSORIES FOR GN 2/3 OVENS // Contenitori e Accessori per forni GN 2/3 // Plaques et accessoires pour fours GN 2/3 // Bleche und Zubehör für GN 2/3 Dämpfer // Bandejas y accesorios para hornos GN 2/3 //**

Model	Description	Datas
	Mod. MX2300 Griglia - Acciaio Inox - 2/3 GN Grid - Stainless Steel - 2/3 GN Grille - Acier Inox - 2/3 GN Rost - Edelstahl - 2/3 GN Parrilla - Acero Inox - 2/3 GN	€ 273
	Mod. MT2302 GN Pan. Teglia - Acciaio Inox - 2/3 GN - H 20 mm GN Pan. Container - Stainless Steel - 2/3 GN - H 20 mm GN Pan. Plaque - Acier Inox - 2/3 GN - H 20 mm GN Pan. Behälter - Edelstahl - 2/3 GN - H 20 mm GN Pan. Bandeja - Acero Inox - 2/3 GN - H 20 mm	€ 160
	Mod. MT2304 GN Pan. Teglia - Acciaio Inox - 2/3 GN - H 40 mm GN Pan. Container - Stainless Steel - 2/3 GN - H 40 mm GN Pan. Plaque - Acier Inox - 2/3 GN - H 40 mm GN Pan. Behälter - Edelstahl - 2/3 GN - H 40 mm GN Pan. Bandeja - Acero Inox - 2/3 GN - H 40 mm	€ 180
	Mod. MT2306 GN Pan. Teglia - Acciaio Inox - 2/3 GN - H 65 mm GN Pan. Container - Stainless Steel - 2/3 GN - H 65 mm GN Pan. Plaque - Acier Inox - 2/3 GN - H 65 mm GN Pan. Behälter - Edelstahl - 2/3 GN - H 65 mm GN Pan. Bandeja - Acero Inox - 2/3 GN - H 65 mm	€ 76
	Mod. MF2302 Steam Pan. Teglia Forata - Acciaio Inox - 2/3 GN - H 20 mm Steam Pan. Perforated Tray - Stainless Steel - 2/3 GN - H 20 mm Steam Pan. Plaque Perforée - Acier Inox - 2/3 GN - H 20 mm Steam Pan. Behälter Gelocht - Edelstahl - 2/3 GN - H 20 mm Steam Pan. Bandeja Perforada - Acero Inox - 2/3 GN - H 20 mm	€ 81
	Mod. MF2304 Steam Pan. Teglia Forata - Acciaio Inox - 2/3 GN - H 40 mm Steam Pan. Perforated Tray - Stainless Steel - 2/3 GN - H 40 mm Steam Pan. Plaque Perforée - Acier Inox - 2/3 GN - H 40 mm Steam Pan. Behälter Gelocht - Edelstahl - 2/3 GN - H 40 mm Steam Pan. Bandeja Perforada - Acero Inox - 2/3 GN - H 40 mm	€ 93

PANS AND ACCESSORIES FOR GN 2/3 OVENS // Contenitori e Accessori per forni GN 2/3 // Plaques et accessoires pour fours GN 2/3 // Bleche und Zubehör für GN 2/3 Dämpfer // Bandejas y accesorios para hornos GN 2/3 //

Model	Description	Datas
	Mod. MF23O6 Steam Pan. Teglia Forata - Acciaio Inox - 2/3 GN - H 65 mm Steam Pan. Perforated Tray - Stainless Steel - 2/3 GN - H 65 mm Steam Pan. Plaque Perforée - Acier Inox - 2/3 GN - H 65 mm Steam Pan. Behälter Gelocht - Edelstahl - 2/3 GN - H 65 mm Steam Pan. Bandeja Perforada - Acero Inox - 2/3 GN - H 65 mm € 109	
	Mod. MR23O Fry Basket. Cestello In Rete Per Prefritti - Acciaio Inox - 2/3 GN - I Kg Fry Basket. Grid Container - Stainless Steel - 2/3 GN - I Kg Fry Basket. Corbeille - Acier Inox - 2/3 GN - I Kg Fry Basket. Netzkorb für vorfrittierte Produkte - Edelstahl - 2/3 GN - I Kg Fry Basket. Cesta De Red Para Prefritos - Acero Inox - 2/3 GN - I Kg € 123	
	Mod. MAT23O Stir-Fry Pan. Teglia Antiaderente, A Lati Chiusi - Lega Di Alluminio - 2/3 GN - H 20 mm Stir-Fry Pan. Non-Stick Pan, With Sides - Aluminium Alloy - 2/3 GN - H 20 mm Stir-Fry Pan. Plaque Antiadhérente, À Côtés Fermés - Aluminium Revêtu En Téflon - 2/3 GN - H 20 mm Stir-Fry Pan. Antihftbeschichteter Behälter, mit geschlossenen Seiten - Aluminium Teflonbeschichtet - 2/3 GN - H 20 mm Stir-Fry Pan. Bandeja Antiadherente, Con Lados Cerrados - Aluminio Revestido Con Teflón - 2/3 GN - H 20 mm € 81	
	Mod. MATL23 Finger Grill, Bake Pan. Teglia Antiaderente, Ad Angoli Aperti - Alluminio Teflonato - 2/3 GN - Liscia Finger Grill, Bake Pan. Non-Stick Pan, Open Corners - Teflon-Coated Aluminium - 2/3 GN - Smooth Finger Grill, Bake Pan. Plaque Antiadhérente, À Angles Ouverts - Aluminium Revêtu En Téflon - 2/3 GN - Lisse Finger Grill, Bake Pan. Antihftbeschichteter Behälter, mit offenen Ecken - Aluminium Teflonbeschichtet - 2/3 GN - Glatt Finger Grill, Bake Pan. Bandeja Antiadherente, Con Esquinas Abiertas - Aluminio Revestido Con Teflón - 2/3 GN - Lisa € 86	
	Mod. MATF23 Finger Grill, Bake Pan. Teglia Antiaderente, Ad Angoli Aperti - Alluminio Teflonato - 2/3 GN - Forata Finger Grill, Bake Pan. Non-Stick Pan - Teflon-Coated Aluminium - 2/3 GN - Perforated Finger Grill, Bake Pan. Plaque Antiadhérente, À Angles Ouverts - Aluminium Revêtu En Téflon - 2/3 GN - Perforées Finger Grill, Bake Pan. Antihftbeschichteter Behälter, mit offenen Ecken - Aluminium Teflonbeschichtet - 2/3 GN - Gelocht Finger Grill, Bake Pan. Bandeja Antiadherente, Con Esquinas Abiertas - Aluminio Revestido Con Teflón - 2/3 GN - Perforada € 104	
	Mod. MGV23O Square Grill. Griglia Speciale Per Cottura Verdure - Alluminio Teflonato Antiaderente - 2/3 GN Square Grill. Special Grid For Cooking Vegetables - Non-Stick Aluminium Teflon Coated - 2/3 GN Square Grill. Grille Spéciale Pour Cuisson Des Légumes - Aluminium - 2/3 GN Square Grill. Gemüse Grillrost - Aluminium - 2/3 GN Square Grill. Parrilla Especial Para Cocción De Verduras - Aluminio - 2/3 GN € 128	
	Mod. MGS23O Skewer Grill 23. Griglia Speciale Per Cottura Spiedini Carni E Pesci - Lunghezza Spiedini 23 Cm Skewer Grill 23. Special Grid For Cooking Meat And Fish Skewers - Skewers Length 23 Cm Skewer Grill 23. Grille Spéciale Pour Cuisson Des Viandes Et Poissons À La Broche - Longueur Des Brochettes 23 Cm Skewer Grill 23. Spiess Grillrost für Fleisch und Fisch - - Spießlänge 23 Cm Skewer Grill 23. Parrilla Especial Para Cocción De Brochetas Carnes Y Pescados - Largo Brochetas 23 Cm € 69	
	Mod. MGC23O Grill. Griglia Speciale Per Cottura Carni E Pesci - Htc3, Con Trattamento Antiaderente A Tre Strati - 2/3 GN Grill. Special Grid For Cooking Meats And Fish - Htc3, With Triple-Layer, Non-Stick Coating - 2/3 GN Grill. Grille Spéciale Pour Cuisson Des Viandes Et Poissons - Htc3, Avec Traitement Anti-Adhérent À Trois Couches - 2/3 GN Grill. Grillrost für Fleisch und Fisch - Htc3, mit dreifacher Antihft-Beschichtung - 2/3 GN Grill. Parrilla Especial Para Cocción De Carnes Y Pescados - Htc3, Con Tratamiento Antiadherente De Tres Capas - 2/3 GN € 258	

PANS AND ACCESSORIES FOR GN 2/3 OVENS // Contenitori e Accessori per forni GN 2/3 // Plaques et accessoires pour fours GN 2/3 // Bleche und Zubehör für GN 2/3 Dämpfer // Bandejas y accesorios para hornos GN 2/3 //

Model	Description	Datas
	Mod. MP230 € 93	Chicken Spit. Griglia Per Polli - Acciaio Inox - 2/3 GN - 4 Pz. Chicken Spit. Grid For Chickens - Stainless Steel - 2/3 GN - 4 Pcs. Chicken Spit. Grille Pour Poulets - Acier Inox - 2/3 GN - 4 Pcs. Chicken Spit. Hähnchen Grillrost - Edelstahl - 2/3 GN - 4 Stk. Chicken Spit. Parrilla Para Pollos - Acero Inox - 2/3 GN - 4 Uds
	Mod. MTF123 € 89	Omelette Pan. Teglia Antiaderente, Ø 200 mm - Alluminio Teflonato - 2/3 GN - 1 Pz Omelette Pan. Non-Stick Pan, Ø 200 mm - Teflon-Coated Aluminium - 2/3 GN - 1 Pcs Omelette Pan. Plaque Antiadhérente, Ø 200 mm - Aluminium Revêtu En Téflon - 2/3 GN - 1 Pcs Omelette Pan. Antihaftbeschichteter Behälter, Ø 200 mm - Aluminium Teflonbeschichtet - 2/3 GN - 1 Stk. Omelette Pan. Bandeja Antiadherente, Ø 200 mm - Aluminio Revestido Con Teflón - 2/3 GN - 1 Uds

O5

Special Pans and Accessories for GN 1/2 Ovens

// Contenitori e Accessori speciali per forni GN 1/2

// Plaques et accessoires spéciaux pour les fours GN 1/2

// Spezialbleche und Zubehör für GN 1/2 Dämpfer

// Bandejas y accesorios especiales para hornos GN 1/2

SPECIAL PANS AND ACCESSORIES FOR GN 1/2 OVENS // Contenitori e Accessori speciali per forni GN 1/2 //
Plaques et accessoires spéciaux pour les fours GN 1/2 // Spezialbleche und Zubehör für GN 1/2 Dämpfer //
Bandejas y accesorios especiales para hornos GN 1/2 //

Model	Description	Datas
	Mod. MATLI2 Finger Grill, Bake Pan. Teglia Antiaderente, Ad Angoli Aperti - Alluminio Teflonato, 1/2 GN Liscia Finger Grill, Bake Pan. Non-Stick Pan, Open Corners - Teflon-Coated Aluminium, 1/2 GN Smooth Finger Grill, Bake Pan. Plaque Antiadhérente, À Angles Ouverts - Aluminium Revêtu En Téflon, 1/2 GN Lisse Finger Grill, Bake Pan. Antihaftbeschichteter Behälter, mit offenen Ecken - Aluminium Teflonbeschichtet, 1/2 GN Glatt Finger Grill, Bake Pan. Bandeja Antiadherente, Con Esquinas Abiertas - Aluminio Revestido Con Teflón, 1/2 GN Lisa € 80	
	Mod. MATFI2 Finger Grill, Bake Pan. Teglia Antiaderente, Ad Angoli Aperti - Alluminio Teflonato, 1/2 GN Forata Finger Grill, Bake Pan. Non-Stick Pan, Open Corners - Teflon-Coated Aluminium, 1/2 GN Perforated Finger Grill, Bake Pan. Plaque Antiadhérente, À Angles Ouverts - Aluminium Revêtu En Téflon, 1/2 GN Perforées Finger Grill, Bake Pan. Antihaftbeschichteter Behälter, mit offenen Ecken - Aluminium Teflonbeschichtet, 1/2 GN Gelocht Finger Grill, Bake Pan. Bandeja Antiadherente, Con Esquinas Abiertas - Aluminio Revestido Con Teflón, 1/2 GN Perforada € 99	
	Mod. MTI2O2 GN Pan. Teglia - Acciaio Inox - 1/2 GN - H 20 mm GN Pan. Container - Stainless Steel - 1/2 GN - H 20 mm GN Pan. Plaque - Acier Inox - 1/2 GN - H 20 mm GN Pan. Behälter - Edelstahl - 1/2 GN - H 20 mm GN Pan. Bandeja - Acero Inox - 1/2 GN - H 20 mm € 97	
	Mod. MTI2O4 GN Pan. Teglia - Acciaio Inox - 1/2 GN - H 40 mm GN Pan. Container - Stainless Steel - 1/2 GN - H 40 mm GN Pan. Plaque - Acier Inox - 1/2 GN - H 40 mm GN Pan. Behälter - Edelstahl - 1/2 GN - H 40 mm GN Pan. Bandeja - Acero Inox - 1/2 GN - H 40 mm € 107	
	Mod. MTI2O6 GN Pan. Teglia - Acciaio Inox - 1/2 GN - H 65 mm GN Pan. Container - Stainless Steel - 1/2 GN - H 65 mm GN Pan. Plaque - Acier Inox - 1/2 GN - H 65 mm GN Pan. Behälter - Edelstahl - 1/2 GN - H 65 mm GN Pan. Bandeja - Acero Inox - 1/2 GN - H 65 mm € 65	
	Mod. MTI2O2 Steam Pan. Teglia Forata - Acciaio Inox - 1/2 GN - H 20 mm Steam Pan. Perforated Tray - Stainless Steel - 1/2 GN - H 20 mm Steam Pan. Plaque Perforée - Acier Inox - 1/2 GN - H 20 mm Steam Pan. Behälter Gelocht - Edelstahl - 1/2 GN - H 20 mm Steam Pan. Bandeja Perforada - Acero Inox - 1/2 GN - H 20 mm € 62	

SPECIAL PANS AND ACCESSORIES FOR GN 1/2 OVENS // Contenitori e Accessori speciali per forni GN 1/2 // Plaque et accessoires spéciaux pour les fours GN 1/2 // Spezialbleche und Zubehör für GN 1/2 Dämpfer // Bandejas y accesorios especiales para hornos GN 1/2 //

Model	Description	Datas
	Mod. MFI204 € 68	Steam Pan. Teglia Forata - Acciaio Inox - 1/2 GN - H 40 mm Steam Pan. Perforated Tray - Stainless Steel - 1/2 GN - H 40 mm Steam Pan. Plaque Perforée - Acier Inox - 1/2 GN - H 40 mm Steam Pan. Behälter Gelocht - Edelstahl - 1/2 GN - H 40 mm Steam Pan. Bandeja Perforada - Acero Inox - 1/2 GN - H 40 mm
	Mod. MFI206 € 70	Steam Pan. Teglia Forata - Acciaio Inox - 1/2 GN - H 65 mm Steam Pan. Perforated Tray - Stainless Steel - 1/2 GN - H 65 mm Steam Pan. Plaque Perforée - Acier Inox - 1/2 GN - H 65 mm Steam Pan. Behälter Gelocht - Edelstahl - 1/2 GN - H 65 mm Steam Pan. Bandeja Perforada - Acero Inox - 1/2 GN - H 65 mm

06

Baking trays and special accessories for pastry/bakery

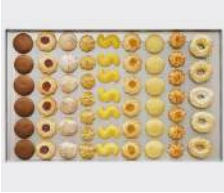
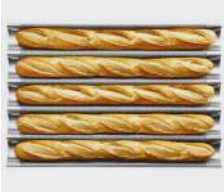
// Contenitori e Accessori speciali per pasticceria / panetteria

// Plaques de cuisson et accessoires spéciaux pour la pâtisserie/boulangerie //

// Backbleche und Spezialzubehör für Dämpfer //

// Bandejas de horno y accesorios especiales para pastelería/panadería //

BAKING TRAYS AND SPECIAL ACCESSORIES FOR PASTRY/BAKERY // Contenitori e Accessori speciali per pasticceria / panetteria // Plaques de cuisson et accessoires spéciaux pour la pâtisserie/boulangerie // Backbleche und Spezialzubehör für Dämpfer // Bandejas de horno y accesorios especiales para pastelería/panadería //

Model	Description	Datas
	Mod. MGX64 Griglia - Acciaio Inox - 600 X 400 Grid - Stainless Steel - 600 X 400 Grille - Acier Inox - 600 X 400 Edelstahlrost 600 X 400 Parrilla - Acero Inox - 600 X 400	€ 120
	Mod. MT11 Bake Pan. Teglia In Alluminio - Alluminio - 600 X 400 - 2 Lati Bake Pan. Aluminium Container - Aluminium - 600 X 400 - 2 Sides Bake Pan. Plaque En Aluminium - Aluminium - 600 X 400 - 2 Côtés Bake Pan. Backblech aus Aluminium - 600 X 400 - 2 Seiten Bake Pan. Bandeja De Aluminio - Aluminio - 600 X 400 - 2 Lados	€ 54
	Mod. MT12 Bake Pan. Teglia In Alluminio - Alluminio - 600 X 400 - H 20 mm Bake Pan. Aluminium Container - Aluminium - 600 X 400 - H 20 mm Bake Pan. Plaque En Aluminium - Aluminium - 600 X 400 - H 20 mm Bake Pan. Backblech aus Aluminium - 600 X 400 - H 20 mm Bake Pan. Bandeja De Aluminio - Aluminio - 600 X 400 - H 20 mm	€ 77
	Mod. MT14 Bake Pan. Teglia In Alluminio - Alluminio - 600 X 400 - H 40 mm Bake Pan. Aluminium Container - Aluminium - 600 X 400 - H 40 mm Bake Pan. Plaque En Aluminium - Aluminium - 600 X 400 - H 40 mm Bake Pan. Backblech aus Aluminium - 600 X 400 - H 40 mm Bake Pan. Bandeja De Aluminio - Aluminio - 600 X 400 - H 40 mm	€ 60
	Mod. MT22 Bake Pan. Teglia Forata - Alluminio - 600 X 400 - H 20 mm Bake Pan. Perforated Container - Aluminium - 600 X 400 - H 20 mm Bake Pan. Plaque Perforée - Aluminium - 600 X 400 - H 20 mm Bake Pan. Backblech Gelocht - Aluminium - 600 X 400 - H 20 mm Bake Pan. Bandeja Perforada - Aluminio - 600 X 400 - H 20 mm	€ 147
	Mod. MT42 Baguette Pan. Teglia Per Baguettes - Lega Di Alluminio Antiaderente - 600 X 400 - H 40 mm Baguette Pan. Baking Tray For Baguette - Non-Stick Aluminium Alloy - 600 X 400 - H 40 mm Baguette Pan. Plaque Profilée Pour Baguettes - Aluminium - 600 X 400 - H 40 mm Baguette Pan. Backblech für Baguette - Aluminium - 600 X 400 - H 40 mm Baguette Pan. Bandeja Para Barras De Pan - Aluminio - 600 X 400 - H 40 mm	€ 69

BAKING TRAYS AND SPECIAL ACCESSORIES FOR PASTRY/BAKERY // Contenitori e Accessori speciali per pasticceria / panetteria // Plaques de cuisson et accessoires spéciaux pour la pâtisserie/boulangerie // Backbleche und Spezialzubehör für Dämpfer // Bandejas de horno y accesorios especiales para pastelería/panadería //

Model	Description	Datas
	Mod. MAPO64 € 441	Pizza Grill. Piastra Ad Accumulo Di Calore - Lega Di Alluminio - 600 X 400 - Liscia Pizza Grill. Heat Input Plate - Aluminium Alloy - 600 X 400 - Smooth Pizza Grill. Plaque À Accumulation De Chaleur - Alliage D'Aluminium - 600 X 400 - Lisse Pizza Grill. Blech Zur Wärmespeicherung - Aluminiumlegierung - 600 X 400 - Glatt Pizza Grill. Plancha De Acumulación De Calor - Aleación De Aluminio - 600 X 400 - Lisa
	Mod. MATL64 € 134	Bake Pan. Teglia Antiaderente - Alluminio Teflonato - 600 X 400 - Liscia Bake Pan. Non-Stick Pan - Teflon-Coated Aluminium - 600 X 400 - Smooth Bake Pan. Plaque Antiadhérente - Aluminium Revêtu En Téflon - 600 X 400 - Lisse Bake Pan. Antihftbeschichteter Behälter - Aluminium Teflonbeschichtet - 600 X 400 - Glatt Bake Pan. Bandeja Antiadherente - Aluminio Revestido Con Teflón - 600 X 400 - Lisa
	Mod. MATF64 € 139	Bake Pan. Teglia Antiaderente - Alluminio Teflonato - 600 X 400 - Forata Bake Pan. Non-Stick Pan - Teflon-Coated Aluminium - 600 X 400 - Perforated Bake Pan. Plaque Antiadhérente - Aluminium Revêtu En Téflon - 600 X 400 - Perforées Bake Pan. Antihftbeschichteter Behälter - Aluminium Teflonbeschichtet - 600 X 400 - Gelocht Bake Pan. Bandeja Antiadherente - Aluminio Revestido Con Teflón - 600 X 400 - Perforada

07

Detergents

// Detergenti
// Détergents
// Reinigungsmittel
// Detergentes

DETERGENTS // Detergenti // Détergents // Reinigungsmittel // Detergentes //

Model	Description	Datas
	Mod. MDLOOIBT Code CRI676130 € 133	Detergente Alcalino In Tanica Alkaline Cleaner (Tank). Détergent Alcalin En Bidon Alkalischer Reiniger in Kanister Detergente Alcalino En Bidones.
	Mod. MDSOOIBT Code CRI676450 € 151	Decalcificante Acido Per Boiler In Tanica. Tanica Da 10 Lt Acid Descaler For Boiler (Tank). 10-Litre Tank. Détartrant Acide Pour Chauffe-Eau En Bidon. Bidon De 10 L. Entkalker für Boiler In Kanister (10 L) Descalcificante Ácido En Bidones Para Generador De Vapor. Bidón De 10 L.
	Mod. MCFOOIBT Code CRI676450 € 95	Calfree Boosted - Prodotto Anticalcare Calfree Boosted - Anti-Scale Calfree Boosted - Produit Anticalcaire Calfree Boosted - Antikalkmittel Calfree Boosted - Producto Anticalcáreo
	Mod. MDLOO2BC Code CRI676160 € 133	Prodotto Detergente Alcalino A Triplice Azione. Confezione Da 2 Cartucce, Da 5 Kg. Ciascuna. Alkaline Cleaner (Tank). Pack of 2 Cartridges, 5 Kg. Each. Produit Détergent Alcalin À Triple Action. Paquet De 2 Cartouches, De 5 Kg. Chacun. Alkalisches Reinigungsmittel Mit Dreifach-Wirkung. Verpackung mit 2 Kapseln à 5 Kg. Producto Detergente Alcalino De Triple Acción. Confección De 2 Envases, De 5 Kg. Cada Uno.
	Mod. MCFOO2BC Code CRI676200 € 95	Prodotto Anticalcare Atossico Ecologico. Esclusivo Per Sistema Cal-Out. Confezione Da 2 Cartucce Da 4,5 Kg. Ciascuna. Anti-Scale, Non Toxic And Environmentally Friendly Product, Exclusive For The Cal-Out System. Pack Of 2 Cartridges, 4,5 Kg. Each. Produit Anticalcaire Écologique Et Non Toxique. Exclusif Pour Le Système Cal-Out. Paquet De 2 Cartouches, De 4,5 Kg. Chacun. Ungiftiges und Umweltfreundliches Antikalkmittel. Exklusiv für das System Cal-Out. Verpackung mit 2 Kapseln à 4,5 Kg. Producto Anticalcáreo Atóxico Ecológico. Exclusivo Del Sistema Cal-Out. Confección De 2 Envases, De 4,5 Kg. Cada Uno.
	Mod. MPLOO2 € 54	Nebulizzatore Per Detergente, Capacità 2 Litri Nebulizer For Cleanser - Capacity 2 L. Pulvérisateur Pour Nettoyant - Capacité 2 L. Handdruck-Sprühpistole - Kapazität 2 L. Pulverizador Para Detergente - 2 L.
	Mod. MPLOO5 € 103	Nebulizzatore Per Detergente, Capacità 5 Litri Nebulizer For Cleanser With Hose - Capacity 5 L. Pulvérisateur Pour Nettoyant Avec Lance - Capacité 5 L. Handdruck-Sprühpistole komplett mit Brause - Kapazität 5 L. Pulverizador Para Detergente - 5 L.

DETERGENTS // Detergenti // Détergents // Reinigungsmittel // Detergentes //

Model	Description		Datas
	Mod. MCPD20 € 837	Contentitore Per Detergenti - Capacità 2 Taniche Da 10 Kg. Detergent Container - Capacity 2 Tanks Of 10 Kg. Réservoir Pour Détergent - Capacité 2 Bidons De 10 Kg. Behälter für Reinigungsmittel - Kapazität 2 Kanister je 10 Kg. Recipiente Para Detergentes - Capacidad 2 Bidones De 10 Kg.	
	Mod. MSPDP € 121	Contentitore Per Detergenti - Capacità 1 Tanica Da 10 Kg. - Da Installare A Parete Detergent Container - Capacity 1 Tank Of 10 Kg. - To Be Installed On The Wall Réservoir Pour Détergent - Capacité 1 Bidon De 10 Kg. - À Installer Sur Le Mur Behälter für Reinigungsmittel - Kapazität 1 Kanister je 10 Kg. - Für Wandinstallation Recipiente Para Detergentes - Capacidad 1 Bidone De 10 Kg. - A Instalar En Pared	