

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



GASTRONOMY OVENS



Your kitchen is our mission



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

Notre domaine, c'est votre cuisine

Inspirée de l'excellence d'une ville unique au monde, la ligne de fours combinés VENEXIA et SQUERO offre des produits haut de gamme qui sont l'expression même de la perfection, de la performance, de la flexibilité, de la sécurité et de la praticité d'utilisation pour garantir la meilleure qualité de cuisson.





SQUERO

Everything you need with nothing superfluous

SQUERO LINE

Squero is the place where traditional Venetian gondolas are made, so what better name could there be to convey the superb quality of these ovens? With their essential performance, SQUERO GASTRONOMY ovens are the perfect choice for restaurants, catering businesses, delicatessens and large canteens.

SQUERO Rien de superflu et tout est essentiel

Un nom qui rend hommage aux chantiers navals où les gondoles de la Sérénissime ont pris forme, pour évoquer l'indéniable qualité de GASTRONOMIE SQUERO, une ligne de fours où le minimalisme s'associe à la performance et qui se présente comme une solution idéale pour les restaurants, le catering, les charcuteries-traiteurs et les cantines de grande taille.



SQUERO Nada de superfluo y todo indispensable

Un nombre que rinde homenaje al lugar donde se construían las góndolas de la Serenísima, para evocar la calidad concreta de SQUERO GASTRONOMÍA, una línea de hornos que en su poderosa esencialidad se erige como la solución ideal para restaurantes, catering, tiendas gastronómicas y grandes comedores.

SQUERO Ничего лишнего, только необходимое

Название модели отдает дань уважения месту, где мастера строили гондолы Венецианской республики Серениссима, и подчеркивает реальное качество линейки гастрономических печей SQUERO, предлагающих профессионализм и высокие характеристики и, поэтому, являющихся идеальным решением для ресторанов, кейтеринговых организаций, гастрономов и крупных столовых.





SQUERO

The smart oven...



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

SQUERO Le four smart...

Rien n'est superflu et tout est essentiel dans cet outil technologique d'une grande facilité d'utilisation qui possède toutes les caractéristiques les plus importantes avec commande tactile capacitive connectée à un écran 5".





Manual cooking



Automatic cooking



Special cycles

SQUERO El horno smart...

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

SQUERO Интеллектуальная смарт-печь...

В этом технологическом аппарате, отличающемся высокой простотой эксплуатации, нет ничего лишнего, но есть все необходимое. Основные функции управляются емкостным сенсорным устройством, соединенным с экраном на 5".

SQUERO LINE



SQUERO

...complete with everything

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



**À LA CARTE
MENU**

MENU À LA CARTE
MENÚ A LA CARTA
МЕНЮ А ЛЯ-КАРТ



REGENERATION

RÉGÉNÉRATION
REGENERACIÓN
РЕГЕНЕРАЦИЯ



PROOFING

FERMENTATION
FERMENTACIÓN
РАССТОЙКА



**AUTOMATIC
COOL-DOWN**

*REFROIDISSEMENT
AUTOMATIQUE*
ENFRIAMIENTO AUTOMÁTICO
*АВТОМАТИЧЕСКОЕ
ОХЛАЖДЕНИЕ*





SELF CLEANING

AUTO-NETTOYAGE
AUTOLIMPIEZA
САМООЧИСТКА

SQUERO LINE



SQUERO DIGITAL control



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

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

SQUERO control digital

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

Цифровое устройство управления SQUERO

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





Temperature selector
Sélecteur de température
 Selector de temperatura
 Селектор температуры



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



Delta "t" selector
Sélecteur Delta « T »
 Selector Delta "t"
 Селектор режима Дельта Т



Timer selector
Sélecteur de minuterie
 Selector timer
 Селектор таймера



Exhaust selector
Sélecteur d'échappement
 Selector extracción
 Селектор отвода пара



Steam selector
Sélecteur de vapeur
 Selector vapor
 Селектор подачи пара



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



2 Speed regulation
Réglage 2 vitesses
 2 regulaciones de velocidad
 2 Регулировка скорости



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

SQUERO LINE



SQUERO **MANUAL** control



Easy, quick and practical
electro-mechanical control.

SQUERO *Commande manuelle*

*Commande électro-mécanique facile,
rapide et pratique.*

SQUERO control manual

Mando electromecánico, sencillo y rápido.

Ручное устройство управления SQUERO

*Простое, быстрое и удобное
электроμηχανическое устройство
управления.*





Timer selector
Sélecteur de minuterie
 Selector timer
 Селектор таймера



Temperature selector
Sélecteur de température
 Selector de temperatura
 Селектор температуры



Steam selector
Sélecteur de vapeur
 Selector vapor
 Селектор подачи пара

GASTRONOMY OVENS THE RANGE



SQUERO

Squero GN2/1



	SQ1021D0C*	SQ1021M00
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	10 GN 2/1 - 10 660x460	10 GN 2/1 - 10 660x460
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	85 mm	85 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50	50
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	400V 3N~/ 230V 3~	400V 3N~/ 230V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	20,6	20,6
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	980 X 878 X 1274	980 X 878 X 1274
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	155	155

*Automatic clean system integrated

*Modél avec système de lavage automatique intégré

*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

*Модель со встроенной системой самоочистки



	SQ0621D0C*	SQ0621M00
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	6 GN 2/1 - 6 660x460	6 GN 2/1 - 6 660x460
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	85 mm	85 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50	50
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	400V 3N~/ 230V 3~	400V 3N~/ 230V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	13,8	13,8
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	980 X 878 X 938	980 X 878 X 938
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	120	120

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	D	M
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C	30°C - 280°C
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C	30°C - 230°C
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C	35°C - 130°C
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 260°C	30°C - 280°C
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом	◆	–
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термощупом	◆	–
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	◆	–
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ		
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	–	–
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISSON DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	–	–
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	–	–
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuteries	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	–	–
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка	◆	–
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	◆	–
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	◆	–
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	99 programs	–
Program: program can be saved with name and picture	Programme: possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	–	–
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	–	–
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°4	–
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДУВНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	2	1
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА		
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix	◇	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◇	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆	◆
Multi-language software	Logiciel Multilangue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках	–	–
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◆	◇
V - LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V - ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверцу освещение	Halogen	Halogen
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ		
USB	USB	USB	USB	–	–
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI	–	–
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	–	–
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆	◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности	◆	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	◆	◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология	–	–
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термощупа	–	–
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды	◆	◆

GASTRONOMY OVENS THE RANGE



SQUERO Squero TOUCH



	SQ40TCC	SQ20TCC	SQ12TCC
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	40 GN1/1 - 20 GN 2/1	20 GN 1/1	12 GN1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	67 mm	67 mm	70 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50	50	50
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	400V 3N ~	400V 3N ~	400V 3N~/ 230V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	43.5	28,5	15,7
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxExH (mm) - <i>Размеры печи ШxДxВ, мм</i>	1091 x 1183 x 1900	1091 x 938 x 1900	937 X 827 X 1211
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	322	310	153



	SQ07TCC	SQ05TCC
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	7 GN1/1	5 GN1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	70 mm	70 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50	50
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	400V 3N~/ 230V 3~	400V 3N~/ 230V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	10,5	10.5
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxExH (mm) - <i>Размеры печи ШxДxВ, мм</i>	937 X 821 X 875	937 X 821 X 715
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	119	105

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

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

GASTRONOMY OVENS THE RANGE



SQUERO

Squero DIGITAL



	SQ40D0C*	SQ20D0C*	SQ12D00/D0C*
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	40 GN1/1 - 20 GN 2/1	20 GN 1/1	12 GN1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	67 mm	67 mm	70 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50	50	50
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	400V 3N ~	400V 3N ~	400V 3N~/ 230V 3~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	43,5	28,5	15,7
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxДxВ, мм	1091 x 1183 x 1900	1091 x 938 x 1900	937 X 827 X 1211
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	322	310	151/153

*Automatic clean system integrated

*Modél avec système de lavage automatique intégré

*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

*Модель со встроенной системой самоочистки



	SQ07D00/D0C*	SQ05D00/D0C*	SQ053D00/D0C*
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	7 GN1/1	5 GN1/1	5 GN 2/3
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	70 mm	70 mm	67 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50	50	50
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	400V 3N~/ 230V 3~	400V 3N~/ 230V 3~	400V 3N~/ 230V~/ 230V 3~
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	10,5	10,5	5,4
Oven size (WxDxH mm) Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) Размеры печи ШxДxВ, мм	937 X 821 X 875	937 X 821 X 715	700 X 715 X 630
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	117/119	103/105	64

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C ◆
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C ◆
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C ◆
Dry air cooking	Cuisson par air sec	Cocción por aire seco	Приготовление сухим воздухом	30°C - 260°C ◆
Delta T cooking with core probe	Cuisson Delta T avec sonde à cœur	Cocción Delta T con sonda corazón	Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом	◆
With core probe	Avec sonde à cœur	Con sonda corazón	С термощупом	◆
Sous vide cooking	Cuisine sous vide	Cocción Sous Vide	Приготовление с вакуумной технологией Sous Vide	-
SPECIAL CYCLES	CYCLES SPÉCIAUX	CICLOS ESPECIALES	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ	
Multi-level mix:	Mixte multi-niveaux :	Mixto multinivel:	Разные блюда на разных уровнях:	-
V-OVERNIGHT COOKING	V-CUISINE DE NUIT	V-COCCIÓN NOCTURNA	V-ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	◆
V-COOK & HOLD	V-CUISSON & MAINTIEN AU CHAUD	V-COCER Y MANTENER	V-ГОТОВКА И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	-
Multi-timer cooking	Cuisson multi-minuterías	Cocción Multitimer	Приготовление с разным временем	-
Proofing	Fermentation	Fermentación	Расстойка	-
Automatic Cooling	Refroidissement automatique	Enfriamiento automático	Автоматическое охлаждение	◆
V-SELF CLEANING SYSTEM	V-SYSTÈME AUTO-NETTOYANT	V-SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA	V-СИСТЕМА САМООЧИСТКИ	◇
AUTOMATIC COOKING	REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	
V-RECIPE BOOK	V-LIVRE DE RECETTES	V-RECETARIO	V-КНИГА РЕЦЕПТОВ	99 programs ◆
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением	-
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время	-
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°4 ◆
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДУВНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	2 ◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА	
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix	◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix	◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆
Multi-language software	Logiciel Multilangue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках	-
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◆
V - LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V - ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверь освещение	LED ◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ	
USB	USB	USB	USB	-
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI	-
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD	-
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла	◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности	◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)	◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология	-
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термощупа	-
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды	◆

GASTRONOMY OVENS THE RANGE



SQUERO

Squero MANUAL



	SQ40M00	SQ20M00	SQ12M00
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	40 GN1/1 - 20 GN 2/1	20 GN 1/1	12 GN1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	67 mm	67 mm	70 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50	50	50
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	400V 3N ~	400V 3N ~	400V 3N~/ 230V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	43.5	28,5	15,7
Oven size (WxDxH mm) <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) <i>Размеры печи ШxDxВ, мм</i>	1091 x 1183 x 1900	1091 x 938 x 1900	937 X 827 X 1211
Max cooking temperature <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción <i>Макс. температура готовки</i>	280°C	280°C	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	322	310	149



	SQ07M00	SQ05M00	SQ053M00
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	7 GN1/1	5 GN1/1	5 GN 2/3
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	70 mm	70 mm	67 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50	50	50
Voltage / <i>Tension / Tensión / Напряжение</i>	400V 3N~/ 230V 3~	400V 3N~/ 230V 3~	400V 3N~/ 230V~/ 230V 3~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	10,5	10,5	5,4
Oven size (WxDxH mm) <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) <i>Размеры печи ШxDxВ, мм</i>	937 X 821 X 875	937 X 821 X 715	700 X 715 X 630
Max cooking temperature <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción <i>Макс. температура готовки</i>	280°C	280°C	280°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	115	101	64

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

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

Grills & Trays

GRILLES ET PLAQUES - REJILLAS Y BANDEJAS - РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ

ACCESSORIES 



GP23 GN 1/1 GRANITE MULTI BAKING TRAY H:20
GN 1/1 PLAQUE DE GRANIT MULTI CUISSON H:20
GN 1/1 BANDEJA MULTICOCCIÓN GRANITO H:20
GN 1/1 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ, ГРАНИТ, В. 20



GP24 GN 1/1 GRANITE MULTI BAKING TRAY H:40
GN 1/1 PLAQUE DE GRANIT MULTI CUISSON H:40
GN 1/1 BANDEJA MULTICOCCIÓN GRANITO H:40
GN 1/1 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ, ГРАНИТ, В. 40



GP25 GN 1/1 GRANITE MULTI BAKING TRAY H:65
GN 1/1 PLAQUE DE GRANIT MULTI CUISSON H:65
GN 1/1 BANDEJA MULTICOCCIÓN GRANITO H:65
GN 1/1 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ, ГРАНИТ, В. 65



GP26 GN 2/3 GRANITE MULTI BAKING TRAY H:20
GN 2/3 PLAQUE DE GRANIT MULTI CUISSON H:20
GN 2/3 BANDEJA MULTICOCCIÓN GRANITO H:20
GN 2/3 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ, ГРАНИТ, В. 20



GP27 GN 2/3 GRANITE MULTI BAKING TRAY H:40
GN 2/3 PLAQUE DE GRANIT MULTI CUISSON H:40
GN 2/3 BANDEJA MULTICOCCIÓN GRANITO H:40
GN 2/3 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ, ГРАНИТ, В. 40



GP28 GN 2/3 GRANITE MULTI BAKING TRAY H:65
GN 2/3 PLAQUE DE GRANIT MULTI CUISSON H:65
GN 2/3 BANDEJA MULTICOCCIÓN GRANITO H:65
GN 2/3 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ, ГРАНИТ, В. 65



GP31 GN 1/1 FRY GRID
GN 1/1 LE DE FRITURE
GN 1/1 REJILLA PARA FREÍR
GN 1/1 РЕШЕТКА ДЛЯ ЖАРКИ



GP57 GN 2/3 FRY GRID
GN 2/3 GRILLE DE FRITURE
GN 2/3 REJILLA PARA FREÍR
GN 2/3 РЕШЕТКА ДЛЯ ЖАРКИ



GP35 GN 1/1 EGGS TRAY
GN 1/1 PLAQUE À OEUFS
GN 1/1 BANDEJA PARA HUEVOS
GN 1/1 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ЯИЦ



GP36 GN 1/1 MULTI-FUNCTIONAL NON-STICK ALUMINIUM TRAY
GN 1/1 PLAQUE MULTIFONCTIONS ANTI-ADHÉSIVE EN ALUMINIUM
GN 1/1 BANDEJA MULTIFUNCIÓN DE ALUMINIO ANTIADHERENTE
МНОГООФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ АНТИПРИГАРНЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



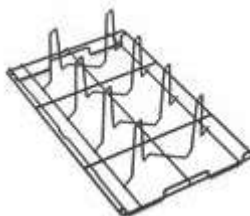
GP37 GN 1/1 GRIDDLE GRID W/CHANNEL
GN 1/1 GRIL NON RAINURÉ
GN 1/1 PLANCHA LISA
GN 1/1 ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПЛИТА



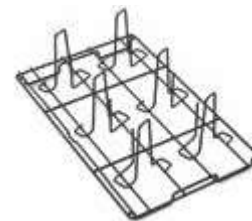
GP38 GN 1/1 GRIDDLE GRID W/CHANNEL
GN 1/1 GRIL RAINURÉ
GN 1/1 PLANCHA ACANALADA
GN 1/1 РИФЛЕНАЯ ЖАРОЧНАЯ ПЛИТА



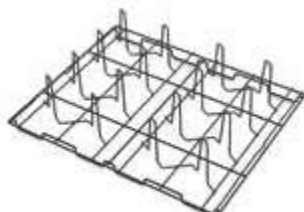
GP58 GN 1/1 SKEWERS TRAY
GN 1/1 PLAQUE À BROCHETTES
GN 1/1 BANDEJA PARA BROCHETAS
GN 1/1 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ШАМПУРОВ



GP65 GN 1/1 TEFLON CHICKEN GRID 8 PCS
GN 1/1 GRILLE À POULET EN TÉFLON 8 PCS
GN 1/1 PLANCHA DE TEFLÓN PARA POLLO 8 PZS.
GN 1/1 ТЕФЛОНОВАЯ РЕШЕТКА НА 8 КУР



GP66 GN 1/1 TEFLON CHICKEN GRID 6 PCS
GN 2/1 GRILLE À POULET EN TÉFLON 6 PCS
GN 1/1 PLANCHA DE TEFLÓN PARA POLLO 6 PZS.
GN 1/1 ТЕФЛОНОВАЯ РЕШЕТКА НА 6 КУР



GP68 GN 2/1 TEFLON CHICKEN GRID 16 PCS
GN 2/1 GRILLE À POULET EN TÉFLON 16 PCS
GN 2/1 PLANCHA DE TEFLÓN PARA POLLO 16 PZS.
GN 2/1 ТЕФЛОНОВАЯ РЕШЕТКА НА 16 КУР



GP67 GN 1/1 TEFLON RIBS TRAY
GN 1/1 PLAQUE À CÔTELETTES EN TÉFLON
GN 1/1 BANDEJA DE TEFLÓN PARA CHULETAS
GN 1/1 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ РЕБРЫШЕК



GP69 GN 2/1 TEFLON RIBS TRAY
GN 2/1 PLAQUE À CÔTELETTES EN TÉFLON
GN 2/1 BANDEJA DE TEFLÓN PARA CHULETAS
GN 2/1 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ РЕБРЫШЕК

Grills & Trays

GRILLES ET PLAQUES - REJILLAS Y BANDEJAS - РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ



GP70 GN 1/1 STAINLESS STEEL GREASE COLLECTION TRAY
GN 1/1 PLAQUE DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES EN ACIER INOXYDABLE
GN 1/1 BANDEJA GRASERA DE ACERO INOXIDABLE
GN 1/1 ЛОТОК ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ ДЛЯ СБОРА ЖИРА



GG59 GN 2/1 STAINLESS STEEL GRID
GN 2/1 GRILLE EN ACIER INOXYDABLE
GN 2/1 REJILLA DE ACERO INOXIDABLE
GN 2/1 РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ



GG33 GN 1/1 STAINLESS STEEL GRID
GN 1/1 GRILLE EN ACIER INOXYDABLE
GN 1/1 REJILLA DE ACERO INOXIDABLE
GN 1/1 РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ



GG55 GN 2/3 STAINLESS STEEL GRID
GN 2/3 GRILLE EN ACIER INOXYDABLE
GN 2/3 REJILLA DE ACERO INOXIDABLE
GN 2/3 РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ



GP62 GN 2/1 STAINLESS STEEL TRAY H:40
GN 2/1 BAC EN ACIER INOXYDABLE H:40
GN 2/1 RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE H:40
GN 2/1 ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 40



GP63 GN 2/1 PERFORATED STAINLESS STEEL TRAY H:40
GN 2/1 BAC PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE H:40
GN 2/1 RECIPIENTE PERFORADO DE ACERO INOXIDABLE H:40
GN 2/1 ПЕРФОРИРОВАННАЯ ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 40



GP40 GN 1/1 STAINLESS STEEL TRAY H:20
GN 1/1 BAC EN ACIER INOXYDABLE H:20
GN 1/1 RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE H:20
GN 1/1 ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 20



GP42 GN 1/1 STAINLESS STEEL TRAY H:40
GN 1/1 BAC EN ACIER INOXYDABLE H:40
GN 1/1 RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE H:40
GN 1/1 ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 40



GP43 GN 1/1 PERFORATED STAINLESS STEEL TRAY H:40
GN 1/1 BAC PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE H:40
GN 1/1 RECIPIENTE PERFORADO DE ACERO INOXIDABLE H:40
GN 1/1 ПЕРФОРИРОВАННАЯ ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 40



GP44 GN 1/1 STAINLESS STEEL TRAY H:65
GN 1/1 BAC EN ACIER INOXYDABLE H:65
GN 1/1 RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE H:65
GN 1/1 ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 65



GP45 GN 1/1 PERFORATED STAINLESS STEEL TRAY H:65
GN 1/1 BAC PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE H:65
GN 1/1 RECIPIENTE PERFORADO DE ACERO INOXIDABLE H:65
GN 1/1 ПЕРФОРИРОВАННАЯ ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 65



GP50 GN 2/3 STAINLESS STEEL TRAY H:20
GN 2/3 BAC EN ACIER INOXYDABLE H:20
GN 2/3 RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE H:20
GN 2/3 ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 20



GP51 GN 2/3 STAINLESS STEEL TRAY H:40
GN 2/3 BAC EN ACIER INOXYDABLE H:40
GN 2/3 RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE H:40
GN 2/3 ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 40



GP52 GN 2/3 PERFORATED STAINLESS STEEL TRAY H:40
GN 2/3 BAC PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE H:40
GN 2/3 RECIPIENTE PERFORADO DE ACERO INOXIDABLE H:40
GN 2/3 ПЕРФОРИРОВАННАЯ ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 40



GP53 GN 2/3 STAINLESS STEEL TRAY H:65
GN 2/3 BAC EN ACIER INOXYDABLE H:65
GN 2/3 RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE H:65
GN 2/3 ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 65



GP54 GN 2/3 PERFORATED STAINLESS STEEL TRAY H:65
GN 2/3 BAC PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE H:65
GN 2/3 RECIPIENTE PERFORADO DE ACERO INOXIDABLE H:65
GN 2/3 ПЕРФОРИРОВАННАЯ ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 65

Accessories for ovens

ACCESSOIRES POUR FOURS - ACCESORIOS PARA HORNOS - АКЦЕСУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

ACCESSORIES 



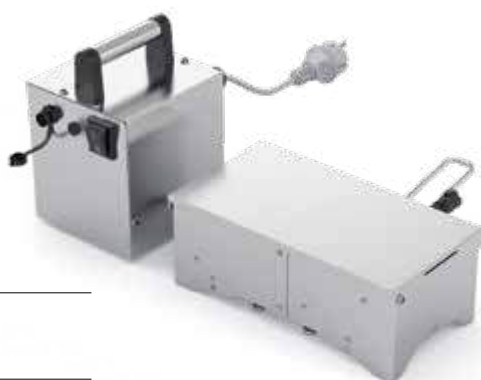
CP5 SAN MARCO CORE PROBE
SONDE À CŒUR SAN MARCO
SONDA CORAZÓN SAN MARCO
ТЕРМОЩУП SAN MARCO



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



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



SMK02 UNIVERSAL SMOKER
FUMOIR UNIVERSEL
AHUMADOR UNIVERSAL
КОПТИЛЬНЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ

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



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



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

SK7 STACKING KIT FOR G053 - KIT D'EMPILAGE POUR G053
KIT DE APILADO PARA G053 - КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ G053

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

SK11 STACKING KIT FOR RIALTO - KIT D'EMPILAGE POUR RIALTO
KIT DE APILADO PARA RIALTO - КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ RIALTO

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

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



Accessories for ovens

ACCESSOIRES POUR FOURS - ACCESORIOS PARA HORNOS - АКЦЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

ACCESSORIES 



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



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



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



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



S1 SHOWER KIT
KIT DOUCHETTE
KIT DUCHA
КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ



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



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



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



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

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

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

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

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

— Remo di Piva —



VENIX
Food Service Equipment



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

- Remo di Prova -



www.venix.it

100°

1 m

