

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



# BAKERY & PASTRY OVENS



# Our field is your vision in the world of bakery



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



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

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



# SQUERO

## Everything you need with nothing superfluous

## SQUERO LINE

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

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

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

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



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

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

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

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





# SQUERO

## The smart oven...



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

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

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





Manual cooking



Automatic cooking



Special cycles



### SQUERO ElHorno inteligente...

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

### Смарт-печь SQUERO...

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

**SQUERO** LINE



# SQUERO

## ...complete with everything

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



**MULTI-LEVEL  
COOKING**

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



**REGENERATION**

*RÉGÉNÉRATION*  
*REGENERACIÓN*  
*РЕГЕНЕРАЦИЯ*



**PROOFING**

*FERMENTATION*  
*FERMENTACIÓN*  
*РАССТОЙКА*



**AUTOMATIC  
COOL-DOWN**

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





**SELF CLEANING**

**AUTO-NETTOYAGE  
AUTOLIMPIEZA  
САМООЧИСТКА**

**SQUERO LINE**





## SQUERO DIGITAL control



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

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

### **SQUERO control digital**

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

### **Цифровое устройство управления SQUERO**

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





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



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



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



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



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



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



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



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

**SQUERO** LINE



## SQUERO **MANUAL** control



Easy, quick and practical manual control.

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

*Commande manuelle facile, rapide et pratique.*

### **SQUERO** control manual

Mando electromecánico, sencillo, rápido y práctico.

### **Ручное устройство управления SQUERO**

*Простое, быстрое и удобное ручное устройство управления.*





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



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



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

## BAKERY & PASTRY OVENS THE RANGE



### SQUERO Squero TOUCH



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



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

## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

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

## BAKERY & PASTRY OVENS THE RANGE



### SQUERO

#### Squero DIGITAL



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

\*Automatic clean system integrated

\*Modél avec système de lavage automatique intégré

\*Modelo con sistema autolimpiante incorporado

\*Модель со встроенной системой самоочистки



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

## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISON 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	90 programs	◆
Program: program can be saved with name and picture	Programme : possibilité de mémoriser le programme avec noms et images	Programa: posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen	Программа: возможность запоминания программы с названием и изображением		–
Overnight automatic cleaning program	Programme de nettoyage automatique de nuit	Programa automático de limpieza nocturna	Автоматическая программа чистки в ночное время		◇
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°4	◆
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		
V-BI-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР		◆
Speed control settings	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	2	◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА		
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's proofers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА подставок Venix		◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения		◆
Multi-language software	Logiciel Multilangue	Software Multilingüe	Программное обеспечение на разных языках		–
Unit of temperature: F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C		◆
V - LIGHTS Lights integrated in the door	V-Éclairage Éclairage intégré dans la porte	V - LUCES Luces integradas en la puerta	V - ОСВЕЩЕНИЕ Встроенное в дверцу освещение	LED	◆
CONNECTION	CONNEXION	CONEXIÓN	ПОДКЛЮЧЕНИЕ		
USB	USB	USB	USB		–
WI-FI	WI-FI	WIFI	WI-FI		–
VENIX-CLOUD	VENIX-CLOUD	VENIX CLOUD	VENIX-CLOUD		–
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
Internal glass with easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла		◆
V- BREAK DROP technology for excellent humidity control	La technologie V-BRISE-GOUTTE pour une excellente humidité	V-ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para una humedad excelente	V- Технология РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ для оптимальной влажности		◆
Thermally insulated structure (energy efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)		◆
Inverter technology	Technologie onduleur	Tecnología inverter	Инверторная технология		◆
External connection for 2nd core probe	Connexion externe pour 2e sonde à cœur	Conexión externa para segunda sonda corazón	Наружный разъем для 2-го термощупа		–
Digital water injection control	Régulation numérique de l'injection d'eau	Regulación digital de inyección de agua	Цифровая регулировка инъекции воды		◆



## BAKERY & PASTRY OVENS THE RANGE



# SQUERO

## Squero MANUAL



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

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



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

## TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard

Estándar - Серийно

Optional - En option

Оpción - Опционально

Not available - Non disponible

No disponible - Недоступно

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

# PROVER LINE

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



## Cannaregio



CA7912DH

CA7912MH

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

SG04TC - SG06TC - SG10TC

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

12 600x400 - GN 1/1

12 600x400 - GN 1/1

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

75 mm

75 mm

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

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

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

230

230

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

2.4 kW

2.4 kW

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

792 x 893 x 706

792 x 903 x 706

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

60°C

60°C

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

62

62



CA9308DH

CA9308MH

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

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

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

8 600x400 - GN 1/1

8 600x400 - GN 1/1

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

75 mm

75 mm

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

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

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

230

230

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

2.4 kW

2.4 kW

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

935 x 803 x 867

935 x 813 x 867

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

60°C

60°C

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

63

63



**CA9312DH**

**CA9312MH**

**CA9312M0**

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

12 600x400 - GN 1/1

12 600x400 - GN 1/1

12 600x400 - GN 1/1

75 mm

75 mm

75 mm

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

230

230

230

2.4 kW

2.4 kW

2.4 kW

935 x 893 x 706

935 x 903 x 706

935 x 903 x 706

60°C

60°C

60°C

65

65

65



**CA9308M0**

8 600x400 - GN 1/1

75 mm

50 / 60 Hz

230

2.4 kW

935 x 813 x 867

60°C

63

# POVEGLIA hoods

HOTTES POVEGLIA - CAMPANAS POVEGLIA - ВЫТЯЖКИ POVEGLIA

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

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



**H20**

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



**H10TCW**



**H10TC**



**H10SQ**

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

# Stands

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



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



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



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

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



## Stands GAS LINE

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



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

# Grills & Trays

GRILLES ET PLAQUES - REJILLAS Y BANDEJAS - РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ



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



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



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



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



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



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



TRAY - PLAQUE  
BANDEJA - TRAY

SG16TC

SG10TC

SG06TC

SG04TC

Cooking time  
Temps de cuisson  
Tiempo de Cocción  
Время приготовления

pcs - pcs - pcs - шт.

MIN/MIN / MIN/ МИН



80

50

30

20

18

**PT10 BAGUETTE**



640

400

240

160

14

**PT12 CHOUX BUN**



720

450

270

180

20

**PT13 FOCACCIA**



240

150

90

60

18

**PT14 CROISSANT**



560

350

210

140

12

**PT15 BISCUITS**



# Accessories for ovens

ACCESSOIRES POUR FOURS - ACCESORIOS PARA HORNOS - АКЦЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

ACCESSORIES 



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



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



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

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



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



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

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

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

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



# Accessories for ovens

ACCESSOIRES POUR FOURS - ACCESORIOS PARA HORNOS - АКЦЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

ACCESSORIES 



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



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



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



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



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



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



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



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



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

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

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

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

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