

OVENS-SALAMANDERS



SEMI-PROFESSIONAL OVENS
SUPPORT OVENS
PROFESSIONAL OVENS
PASTRY OVENS
COOKING METHODS
GASTRO-NORM MODULAR SYSTEM
SALAMANDERS



FOURS SEMI-PROFESSIONNELS
FOUR D'APPOINT
FOURS PROFESSIONNELS
FOUR MIXTES POUR PATISSERIE
SYSTÈMES DE CUISSON
SYSTÈME MODULAIRE GASTRO-NORME
SALAMANDRES



SEMI-PROFESSIONELLE ÖFEN
SNACKBACKÖFEN
PROFESSIONELLE BACKÖFEN
COMBIDÄMPFER FÜR BACKEREI
KOCHMÖGLICHKEITEN
GASTRONORM-SYSTEM
SALAMANDER



FORNI SEMI-PROFESSIONALI
FORNI DI SUPPORTO
FORNI PROFESSIONALI
FORNI PASTICCERIA
SISTEMI DI COTTURA
SISTEMA MODULARE GASTRO-NORM
SALAMANDRE



HORNOS SEMIPROFESIONALES
HORNOS DE SOPORTE
HORNOS PROFESIONALES
HORNOS MIXTOS PARA PANIFICACIÓN
SISTEMAS DE COCCIÓN
SISTEMA MODULAR GASTRO-NORM
SALAMANDRAS

The Ovens Series

The Whirlpool professional ovens series features the highest quality of traditional ovens, combined ovens, pastry ovens, electric and gas salamanders. The whole series was created to address the specific needs of the catering professionals, with particular attention to safety and reliability issues. Ovens in the Whirlpool professional series were designed to combine elegantly with other products in the Whirlpool professional range, giving your kitchen a high profile and top technological features.

Semi-Professional Ovens

Whirlpool semi-professional range of products includes two convection grill ovens either featured with a side or with a top control panel option that are ideal to be used where space is a problem.

There is also the SmartCook Pizza Oven, an innovative and unique solution that allows cooking a pizza in less than 90 seconds with the appearance and taste normally only achieved with a wood-fired oven. It's a revolutionary convection oven, with 3 levels, electronic controls for temperatures up to 450° C and two fan motors for uniform fast cooking. Thanks to its small size it can be easily included in every kitchen, saving precious time and offering a much faster service.

Support ovens

The Whirlpool support ovens range, offers a steam model GN1/1 with 4 stainless steel grid capacity and electronic controls, perfect as a second oven in professional installations. In fact, it can be used as a countertop model (700 mm depth) being the water inlet on top instead of connected to the main water inlet. Furthermore, its Steam Accumulator device allows for a uniform cooking thanks to its boiler capacity to accumulate, store and blast steam when needed. A complete line of GN 2/3 capacity with 5 trays (distance between trays of 55 mm) completes the range and is designed to achieve best cooking performances where space is a premium. The cooking chamber and external panels are all made of AISI 304 stainless steel and all models are provided with an analogue control panel.

Professional ovens

Professional ovens in the Whirlpool range are full size ovens with a compact design that will perform to the highest professional standards and address the needs of professional chefs in terms of both quality and capacity.

The newly introduced range includes several configurations for the most demanding professional situations: electric and gas combination models, with GN1/1 and GN 2/1 and with several tray capacity options (6, 10 and 20 trays). The steam production system can be generated through:

- a **Direct** system – where steam is generated by direct injection of water on the fan and into the cavity with subsequent ideal regulation of humidity. The result is a perfect wet heat for each different cooking cycle. Also, all Whirlpool gas models 20 levels include a unique device: the PREMIX system of air and gas for the most efficient steam production (for best cooking performance) and thermal efficiency (for low gas consumption);
- a **Boiler** system – where steam is generated inside a boiler which also includes a steam accumulator that provides immediate availability of large quantity of steam whenever needed. All of these models include the DESCALING DRAIN system which forces water evacuation from the boiler granting total removal of all lime scale residues; the gas models 10 and 20 levels also include the PREMIX system.
- a **Humidifier** – where steam is generated by the right combination of heat and ventilation. Whirlpool's ovens using this technology are all regulated by an analogue control panel to easily select the correct cooking cycle. All gas models 20 levels include the unique PREMIX system.

Models offering the PREMIX technology don't use the traditional gas injectors as the mix of gas and air is obtained through an electro-valve for the gas and a fan for the air instead of through the traditional gas injectors. All Whirlpool's PREMIX models are pre-set for the G20 gas type: **different gas requirements, must be specified at time of order.**

All 20 level products facilitate the Cook & Chill system by offering a standard trolley already compatible with the Whirlpool blast chiller and shock freezers range. For the 10 level ovens GN 2/1 a dedicated trolley is also available as an accessory for a perfect fit with the corresponding refrigerated units.

Direct and Boiler steam ovens have either analogue, electronic or programmable control panels. On the programmable one, in particular, a display on the control panel allows for 99 different cooking programs and a standard self-cleaning process with two options (3 or 5 hour cycle) is also available.

The cooking chamber and the external panels of each models are made of AISI 304 stainless steel with rounded edges for improved hygiene and easy cleaning. A core probe is standard in all electronic and programmable models. These and other advanced features are part of the Whirlpool high performance line of ovens that are sure to satisfy the needs of the most demanding chefs.

La Série de Fours

La série de fours professionnels Whirlpool présente des fours à convection, mixtes pour pâtisserie et des salamandres électriques et à gaz de la meilleure qualité. La série a été entièrement réalisée dans le but de répondre aux besoins des professionnels de la restauration, en accordant une attention particulière aux questions de sécurité et de fiabilité. Les fours de la série professionnelle Whirlpool ont été conçus pour pouvoir être associés avec élégance à d'autres appareils de la gamme professionnelle Whirlpool, conférant à votre environnement de cuisson un profil élevé et des caractéristiques haut de gamme.

Fours semi-professionnels

La gamme de produits semi-professionnels Whirlpool comprend deux fours à convection avec gril, équipés d'un bandeau de commande supérieur ou latéral, qui sont la solution idéale pour les petits espaces.

Elle comprend également le four à pizza SmartCook, un concept unique, qui permet la cuisson d'une pizza en 1'30 avec un résultat similaire à un four à pizza traditionnel. Révolutionnaire dans sa conception, Smartcook possède deux moteurs ventilés et permet une cuisson à 450°C. Un brevet mondial protège le système de cuisson permettant de passer d'une utilisation air pulsé "traditionnelle" à une cuisson pizza extrêmement rapide. Ses dimensions très compactes permettent en outre d'installer le four dans des espaces réduits.

Fours d'appoint

La gamme de fours d'appoint Whirlpool comprend un modèle à vapeur GN1/1, avec 4 grilles inox et commandes électroniques, idéal comme deuxième four dans une cuisine professionnelle. En effet, il peut être posé sur une table (700 mm de profondeur) sans besoin d'être branché sur l'arrivée d'eau principale. De plus, son Accumulateur de vapeur assure une cuisson uniforme grâce au stockage de la vapeur et à sa restitution uniquement lorsqu'elle est nécessaire.

Une ligne complète de fours 5 niveaux GN2/3 (au pas de 55 mm) complète la gamme. Elle est conçue pour les espaces réduits tout en garantissant un résultat optimal. Le moufle et les panneaux extérieurs sont construits en inox AISI 304 et tous les modèles sont équipés d'un panneau de commande analogique.

Fours professionnels

Les fours professionnels Whirlpool allient une haute capacité à un design compact pour répondre aux impératifs d'une cuisine professionnelle et satisfaire aux besoins des chefs en termes de qualité et de capacité.

La nouvelle gamme se décline en plusieurs configurations pour apporter une solution à toutes les exigences professionnelles : des modèles mixtes (électriques + gaz) GN1/1 et GN 2/1, de différentes capacités (6, 10 et 20 niveaux). La vapeur peut être générée par :

- un système **direct** - la vapeur est générée par injection directe d'eau sur le ventilateur et dans l'enceinte pour une régulation idéale de l'humidité. Le résultat est une chaleur humide toujours parfaite, quel que soit le cycle de cuisson en cours. Par ailleurs, tous les modèles à gaz de 20 niveaux Whirlpool intègrent un système unique : le système PREMIX air/gaz pour une production de vapeur extrêmement efficace (performance de cuisson exceptionnelle) et une haute efficacité thermique (faible consommation de gaz) ;
- un **surchauffeur** - la vapeur est générée à l'intérieur d'un surchauffeur associé à un accumulateur de vapeur qui met immédiatement à disposition les quantités de vapeur nécessaires. Tous ces modèles incorporent le système de VIDANGE DÉTARTRANT qui force l'évacuation de l'eau du surchauffeur en assurant l'élimination totale des résidus calcaires ; les modèles à gaz 10 et 20 niveaux sont eux aussi équipés du système PREMIX.
- un **humidificateur** - la vapeur est générée par un mélange dosé de chaleur et ventilation. Les fours Whirlpool utilisant cette technologie sont tous équipés d'un bandeau de commande analogique permettant de sélectionner facilement le cycle de cuisson souhaité. Tous les modèles à gaz 20 niveaux incorporent le système unique PREMIX.

Les modèles qui incorporent la technologie PREMIX n'utilisent pas les injecteurs traditionnels, car le mélange air/gaz est assuré par l'électrovanne pour le gaz et par un ventilateur pour l'air. Tous les modèles PREMIX de Whirlpool sont réglés d'usine pour le type de gaz G20 : **les autres types de gaz doivent être signalés à la commande.**

Tous les produits à 20 niveaux facilitent le fonctionnement du système "Cook & Chill" en offrant un chariot standard déjà compatible avec la gamme de congélateurs rapides et ultrarapides Whirlpool. Pour les fours GN 2/1 10 niveaux, un chariot spécial est disponible pour une parfaite adaptation aux unités frigorifiques.

Les fours à vapeur directs ou à surchauffeur peuvent être équipés d'un bandeau de commande électronique ou programmable. Le bandeau programmable incorpore un afficheur permettant de sélectionner 99 programmes de cuisson et deux cycles de nettoyage automatique (3 ou 5 heures).

L'enceinte du four et l'habillage extérieur de chaque modèle sont en acier inox AISI 304, avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage et assurer une meilleure hygiène. Une sonde à cœur est fournie de série avec tous les modèles électroniques et programmables. Ces fonctions avancées ne sont qu'une partie des caractéristiques de la ligne de fours hautes performances Whirlpool, spécialement conçus pour satisfaire les besoins des chefs les plus exigeants.



Back-&-Grillgeräte

Das professionelle Back-&Grillgeräteprogramm von Whirlpool umfasst traditionelle Backöfen, Kombigeräte, Kombidämpfer für Backerei, sowie Elektrik- und Gassalamander, die sich allesamt durch höchste Qualität auszeichnen. Das Programm wurde entwickelt, um den speziellen Bedürfnissen von Cateringprofis entgegen zu kommen, die besonderen Wert auf Sicherheit und Zuverlässigkeit legen. Die Back-&Grillgeräte von Whirlpool wurden als sinnvolle Ergänzung zu den anderen Produkten im Whirlpool-Profiprogramm entwickelt und bringen Ihre Küche auf den neuesten technischen Stand.

Semiprofessionelle Backöfen

Zu den Geräten des semiprofessionellen Programms von Whirlpool gehören zwei Heißluftbacköfen mit Grillfunktion, die wahlweise mit seitlich oder oben angeordnetem Bedienfeld ausgerüstet sind, um in beengten Verhältnissen die jeweils passende Lösung parat zu haben.

Es steht auch der SmartCook Pizzaofen zur Verfügung: mit dem innovativen und exklusiven Smartcook Pizzaofen ist es möglich, Pizza in weniger als anderthalb Minuten und mit vergleichbaren Resultaten zu backen wie sonst nur im Holzofen. Es handelt sich um einen revolutionären Heißluftbackofen mit 3 Stufen, elektronisch gesteuerten Temperaturen bis 450° C und zwei Gebläsen für möglichst gleichmäßige Garresultate. Mit seinen kompakten Maßen ist er ein ideales Zusatzgerät in jeder Küche und hilft viel Zeit sparen.

Beistellbacköfen

Das Beistellbackofenprogramm von Whirlpool beinhaltet ein Dampfmodell GN1/1 mit einer Einschubkapazität von 4 Edelstahlrosten und elektronisch gesteuerten Bedienelementen, das sich ideal als Zweitofen für professionelle Anwendungen eignet. Es kann als Einbaumodell (700 mm Einbautiefe) verwendet werden, da sich der Wassereinlass an der Oberseite befindet und nicht an den Hauptwasseranschluss angeschlossen ist. Darüber hinaus sorgt ein spezieller Dampfsammler für besonders gleichmäßige Garresultate, da der Boiler in der Lage ist, Dampf zu sammeln, zu speichern und auszustoßen, wenn er benötigt wird.

Ein komplettes Programm mit GN 2/3 Kapazität (5 Auszüge mit einem Abstand von je 55 mm) eignet sich ideal für beengte Platzverhältnisse, wo es auf Flexibilität, geringes Gewicht und Benutzerfreundlichkeit ankommt. Backröhre, Rahmen und Außenpaneele bestehen aus Edelstahl AISI 304, alle Modelle haben elektromechanische Bedienelemente.

Professionelle Backöfen

Die Backöfen des Whirlpool-Profiprogramms sind Fullsize-Geräte und haben eine kompakte Bauweise. Sie wurden für Küchenchefs mit höchsten Qualitäts- und Kapazitätsansprüchen entwickelt.

Das vor kurzem vorgestellte Programm umfasst unterschiedliche Konfigurationen für besonders anspruchsvolle professionelle Anwendungen: kombinierte Elektrik- und Gasmodelle, mit GN1/1 und GN 2/1 und mehreren Einschuboptionen (6, 10 und 20 Backbleche). Es stehen drei Methoden der Dampferzeugung zur Verfügung:

- ein **Direktsystem**, bei dem der Dampf durch die direkte Einspritzung des Wassers auf das Gebläse erzeugt und in den Garraum geleitet wird. Dies ermöglicht eine perfekte Dosierung des Feuchtigkeitsgehalts. Das Ergebnis ist eine Beschwadung, die sich auf die unterschiedlichsten Garprozesse abstimmen lässt. Alle Gasmodelle mit 20 Einschubebenen von Whirlpool besitzen eine exklusive Vorrichtung: das PREMIX-System, bei dem Luft und Gas im Sinne einer besonders effizienten Dampfproduktion (für optimale Garresultate) und Wärmeeffizienz (reduzierter Gasverbrauch) vorgemischt werden;
- ein **Boilersystem**, bei dem der Dampf in einem Boiler erzeugt wird, der u. a. einen Dampfsammler enthält, der im Bedarfsfall große Mengen

an Dampf bereit stellen kann. Alle diese Modelle sind mit einem System zum ENTKALKEN/ABPUMPEN ausgerüstet, welches das Wasser aus dem Boiler pumpt und diesen gleichzeitig gründlich entkalkt. Die Gasmodelle mit 10 bzw. 20 Einschubebenen sind ebenfalls mit dem PREMIX-System ausgerüstet.

- ein **Beschwader**, bei dem der Dampf durch die korrekte Kombination von Hitze und Belüftung erzeugt wird. Die Whirlpool Backöfen, die mit dieser Technologie ausgerüstet sind, haben alle ein analoges Bedienfeld, das die Auswahl des gewünschten Garprozesses vereinfacht. Alle Gasmodelle mit 20 Einschubebenen sind mit dem exklusiven PREMIX-System ausgerüstet.

Die Modelle mit der PREMIX-Technologie arbeiten nicht mit herkömmlichen Gasinjektoren, sondern das Gas-/Luftgemisch wird hier mit einem Elektroventil für das Gas und einem Gebläse für die Luft erzeugt. Alle PREMIX-Modelle von Whirlpool sind für die Gasart G20 vorgerüstet: **abweichende Gasarten müssen zum Zeitpunkt der Bestellung angegeben werden.**

Alle Geräte mit 20 Einschubebenen haben einen auf das Whirlpool Schnellkühler- und Schockfrosterprogramm abgestimmten Standard-Rollwagen und vereinfachen das Cook & Chill-System (Garen und Kühlen). Für die Backöfen GN 2/1 mit 10 Einschubebenen ist auch ein spezieller Rollwagen als Zubehör erhältlich, der sich ideal mit den entsprechenden Kühl-/Gefriergeräten kombinieren lässt.

Die Dampfbacköfen vom Typ "Direkt" und "Boiler" haben entweder analoge, elektronische oder programmierbare Bedienfelder. Die programmierbaren Bedienfelder haben ein Display, das die Auswahl unter 99 verschiedenen Garprogrammen und eines Selbstreinigungszyklus mit zwei Optionen (3- oder 5-Stundenzyklen) erlaubt.

Der Garraum und die Außenverkleidung aller Modelle bestehen aus AISI 304 Edelstahl mit abgerundeten Ecken, um eine bessere Hygiene zu gewährleisten und die Reinigung zu erleichtern. Ein Kerntemperaturfühler gehört bei allen elektronischen und programmierbaren Modellen zur Grundausstattung. Die Hochleistungsbacköfen von Whirlpool bieten diese und viele andere hochmoderne Features, um selbst die anspruchsvollsten Küchenchefs zufrieden zu stellen.

La Serie Forni

La serie di forni professionali Whirlpool si contraddistingue per l'elevatissima qualità di forni tradizionali, forni combinati, forni pasticceria, salamandre elettriche e a gas. L'intera serie è stata realizzata per rispondere alle esigenze specifiche dei professionisti della ristorazione, con particolare attenzione alla sicurezza e all'affidabilità. I forni della serie professionale Whirlpool sono stati ideati per combinarsi in modo elegante con altri prodotti della gamma professionale Whirlpool, conferendo alla cucina un alto profilo e un aspetto tecnologico di altissimo livello.

Forni semiprofessionali

La gamma di prodotti semiprofessionali Whirlpool comprende due forni a convezione con grill e pannello comandi laterale o superiore, ideali in caso di mancanza di spazio.

Comprende anche il forno pizza SmartCook, una soluzione unica ed innovativa che permette di cuocere la pizza in meno di un minuto e mezzo offrendo le stesse prestazioni di un forno a legna tradizionale. SmartCook Pizza Oven è un rivoluzionario forno a convezione, con tre differenti livelli di controllo elettronico per le temperature superiori ai 450°C e due motoventilatori, che garantiscono una cottura veloce ed uniforme. Grazie alle sue dimensioni ridotte può essere facilmente installato in ogni cucina consentendo un notevole risparmio di tempo e servizi più veloci.

Forni a supporto

La gamma di forni a supporto Whirlpool comprende un modello a vapore GN1/1 con capacità per 4 griglie di acciaio inossidabile e comandi elettronici, perfetto come secondo forno in impianti professionali. Può essere utilizzato come modello sottopiano (700 mm profondità) dato che l'ingresso dell'acqua è situato sul lato superiore e non è allacciato all'alimentazione principale dell'acqua. Il suo accumulatore di vapore consente inoltre di ottenere una cottura uniforme grazie alla capacità del generatore di accumulare, immagazzinare ed emettere vapore quando necessario.

Una linea completa con una capacità di GN 2/3 e' stata progettata per raggiungere prestazioni elevate in quelle situazioni in cui è richiesta un'apparecchiatura flessibile e leggera. La camera di cottura, il telaio e i pannelli esterni sono in acciaio inox AISI 304 e ogni singolo modello è dotato di un pannello di controllo elettromeccanico.

Forni professionali

I forni della gamma professionale Whirlpool sono forni di dimensione standard, dal design compatto in grado di garantire prestazioni di altissimo livello e rispondere alle esigenze di chef professionali in termini di qualità e capacità.

La gamma lanciata recentemente comprende diverse configurazioni per le esigenze professionali più sofisticate: modelli combinati elettrici e gas, con GN1/1 e GN 2/1 e con diverse capacità di carico (6, 10 e 20 teglie). Il sistema di produzione del vapore può essere:

- **Diretto** – Il vapore è generato iniettando direttamente l'acqua sulla ventola e nella cavità e regolando quindi l'umidità al valore ottimale. Il risultato è un calore umido perfetto per qualsiasi ciclo di cottura. Tutti i modelli Whirlpool a gas a 20 teglie comprendono inoltre un dispositivo unico: il sistema PREMIX ad aria e gas per ottimizzare la produzione di vapore (ottenendo i migliori risultati di cottura) e raggiungere la massima efficienza termica (con bassi consumi di gas);
- **Generatore di vapore** – Il vapore è generato in tal caso all'interno di un generatore che comprende anche un accumulatore di vapore il quale consente di rendere immediatamente disponibili grandi quantitativi di vapore, quando necessari. Tutti questi modelli comprendono il sistema di SCARICO ANTICALCARE che garantisce tramite lo scarico forzato dell'acqua dal generatore di vapore, l'eliminazione di tutti i depositi calcarei al suo interno. I modelli a gas a 10 e 20 teglie comprendono anche il sistema PREMIX.
- **Umidificatore** – Il vapore è generato, in questo caso, da una giusta combinazione di calore e ventilazione. I forni Whirlpool con questa tecnologia sono regolati mediante un pannello di comando analogico che consente di selezionare facilmente il ciclo di cottura corretto. Tutti i modelli a gas a 20 teglie comprendono l'esclusivo sistema PREMIX.

I modelli con tecnologia PREMIX non utilizzano i tradizionali iniettori gas, in quanto la miscela gas-aria è ottenuta tramite un'elettrovalvola per il gas ed un ventilatore per l'aria in luogo dei tradizionali iniettori gas. Tutti i modelli Whirlpool PREMIX sono preimpostati per il gas G20: **nel caso si utilizzino tipi di gas diversi, devono essere specificati al momento dell'ordine.**

Tutti i prodotti a 20 teglie agevolano il sistema Cook & Chill (Cottura e Abbattimento rapido della temperatura), comprendendo un carrello standard compatibile con la gamma Whirlpool di abbattitori rapidi di temperatura. Per i forni a 10 teglie GN 2/1 è disponibile come accessorio anche un carrello che si adatta perfettamente alle relative unità refrigerate.

I forni a vapore di tipo Diretto e a Generatore di vapore hanno pannelli di comando analogici, elettronici o programmabili. I pannelli di comando programmabili sono dotati di un particolare display che consente di selezionare 99 differenti programmi di cottura ed una procedura

di auto-pulizia standard a due opzioni (ciclo da 3 o 5 ore).

Camera di cottura e pannelli esterni di tutti i modelli sono realizzati in acciaio inossidabile AISI 304 con spigoli arrotondati per migliorare l'igiene e facilitare la pulizia. In tutti i modelli elettronici e programmabili è prevista di serie una sonda al cuore. La linea di forni ad elevate prestazioni Whirlpool è sicuramente in grado di soddisfare anche gli chef più esigenti, con le avanzate caratteristiche offerte.

Serie Hornos

Las series de hornos profesionales de Whirlpool incluyen hornos tradicionales, hornos combinados, hornos mixtos para panificación, y salamandras eléctricas y a gas de máxima calidad. La serie completa se ha creado para satisfacer las necesidades específicas de los profesionales de los servicios de restauración, y en concreto, los problemas de seguridad y fiabilidad. Los hornos de las series profesionales de Whirlpool se han diseñado para combinar con elegancia con otros productos de la gama profesional de Whirlpool y conferir a la cocina un perfil y funciones tecnológicas profesionales.

Hornos semiprofesionales

La gama de productos semiprofesionales de Whirlpool incluye dos hornos de convección ideales para lugares con problemas de espacio, ya que permiten elegir la colocación lateral o superior del panel de mandos.

Incluye también el horno SmartCook para pizzas una solución única e innovadora que permite cocinar una pizza en menos de un minuto y medio, pero con el aspecto y el sabor que sólo se consiguen con un horno tradicional a base de leña. Este revolucionario horno de convección cuenta con tres niveles, mandos electrónicos para controlar temperaturas de hasta 450° C y dos motores de ventilación para lograr una cocción uniforme y rápida. Gracias a su pequeño tamaño resulta idóneo para cualquier cocina, incluso las más pequeñas, permitiendo ahorrar tiempo y agilizar el servicio.

Hornos con soporte

La gama de hornos con soporte de Whirlpool ofrece un modelo GN1/1 a vapor capaz de admitir hasta 4 rejillas de acero inoxidable y provisto de controles electrónicos; el aparato perfecto para actuar como horno secundario en instalaciones profesionales. De hecho y gracias a la toma de agua que lleva incorporada, se puede utilizar como modelo de encimera (700 mm de profundidad) sin necesidad de conectarlo a la red de agua principal. Además, su innovador dispositivo acumulador de vapor proporciona una cocción uniforme al ir provisto de una caldera con capacidad para acumular y almacenar el vapor y expulsarlo cuando sea necesario.

La gama se completa con una amplia línea de hornos 2/3 GN diseñados para ofrecer el mejor rendimiento de cocción en lugares donde el espacio es fundamental y en situaciones que requieren una maquinaria fácil y flexible. Tanto la cámara de cocción como el armazón y los paneles externos están fabricados en acero inoxidable AISI 304, y todos los modelos van equipados con un panel de mandos electromecánico.

Hornos profesionales

Whirlpool ofrece una gama de hornos profesionales con un diseño compacto y unas prestaciones capaces de satisfacer las necesidades de calidad y capacidad que demandan los chefs más exigentes.

La nueva gama incluye varias configuraciones para hacer frente a las diversas necesidades profesionales: modelos combinados a gas y electricidad, con GN1/1 y GN 2/1, además de distintas opciones de capacidad para 6, 10 y 20 bandejas. El sistema de producción de vapor puede generarse a partir de:

- un sistema **Directo**: el vapor se genera por la inyección directa de agua tanto en el ventilador como en la cavidad, regulándose a continuación la humedad en la proporción idónea. El resultado es un calor húmedo perfecto para cada ciclo de cocción. Por otra parte, todos los modelos a gas de 20 niveles de Whirlpool incluyen un dispositivo único: el sistema de aire y gas PREMIX que proporciona un rendimiento óptimo en términos de producción de vapor (para lograr el mejor rendimiento) y eficacia térmica (para reducir el consumo de gas);
- un sistema **Boiler**: el vapor se genera en el interior de una caldera que, además, incorpora un acumulador de vapor que suministra inmediatamente la cantidad de vapor necesaria y en el momento preciso. Todos estos modelos incluyen el sistema DRENAJE DE DESCALCIFICACIÓN que fuerza la evacuación del agua de la caldera para garantizar la eliminación total de cualquier resto de cal; los modelos a gas de 10 y 20 niveles van igualmente equipados con el sistema PREMIX.
- un **Humidificador**: el vapor se genera mediante la combinación adecuada de calor y aire. Todos los hornos de Whirlpool que utilizan esta tecnología se regulan mediante un panel de mandos analógico que facilita la selección del ciclo de cocción correcto. Los modelos a gas de 20 niveles incluyen el sistema exclusivo PREMIX.

Los modelos que incorporan la tecnología PREMIX no utilizan los inyectores de gas tradicionales: la mezcla de gas y aire se obtiene mediante una electroválvula que regula el gas y un ventilador que proporciona el aire, y hace innecesario el uso de inyectores de gas convencionales. Los los modelos PREMIX de Whirlpool vienen preparados para gas de tipo G20: **cualquier otro tipo de gas debe especificarse en el momento del pedido.**

Todos los productos para nivel 20 facilitan el uso del sistema Cocción y Enfriamiento, ya que incorporan un carro tipo estándar compatible con la gama de enfriadores por ráfaga y congeladores por choque de Whirlpool. Para los hornos GN 2/1 de nivel 10, hay disponible un accesorio tipo carro que combina perfectamente con las unidades de refrigeración correspondientes.

Los hornos de los sistemas Directo y Caldera tienen paneles de mandos analógicos, electrónicos o programables opcionales. Concretamente, el modelo programable cuenta en el panel de control con una pantalla que ofrece 99 programas de cocción diferentes, más un proceso de limpieza automática estándar con dos opciones (ciclos de 3 o 5 horas) disponible.

La cámara de cocción y el panel externo de cada modelo están fabricados en acero inoxidable AISI 304 con bordes redondeados para facilitar la limpieza y mejorar la higiene. Los modelos programables y electrónicos incluyen una sonda de núcleo como estándar. Estas y otras funciones avanzadas forman parte de la línea de hornos de alto rendimiento de Whirlpool pensados para satisfacer las necesidades que demandan los clientes más exigentes.

 dimensions mm LxWxH
dimension mm LxPxH
Abmessungen mm WxTxH
dimensioni mm LxPxH
dimension mm AnxPrxAl




electric power output kW
puissance électrique kW
Brennleistung elektrisch kW
potenza elettrica erogata kW
potencia eléctrica absorbida kW



weight Kg
poids Kg
Gewicht Kg
peso Kg
peso Kg



volt

 internal dimensions mm LxWxH
dimensions internes mm LxPxH
Innenabmessungen mm WxTxH
dimensioni interne mm LxPxH
dimensiones interiores mm AnxPrxAl



gas power output Kcal/hr
puissance gaz Kcal/hr
Brennleistung Gas Kcal/hr
potenza erogata gas Kcal/hr
potencia gas absorbida Kcal/hr





diameter pizza grid
diamètre grille à pizza
Durchmesser Pizzablech
diámetro della griglia per pizza
diámetro de la rejilla para pizzas



kW

OVENS

MODEL	Description	Oven Technology	Direct Boiler Humidifier	Analogue Electronic Programmable	GN	Levels	 
AGS 646/WP	Semi-Prof. SmartCook Pizza Oven	Convection	-	Electronic	-	3	Electric
AGS 776/WP	Semi-Prof. BI oven convection with lateral vertical control panel	Convection	-	Analogue	-	4	Electric
AGS 777/WP	Semi-Prof. BI oven convection with top horizontal control panel	Convection	-	Analogue	-	4	Electric

AGB 628/WP	Support Oven steam w/o pressure 4xGN1/1	Steamer (no pressure)	Boiler	Electronic	1/1	4	Electric
AGB 629/WP	Support Oven convection 5xGN2/3	Convection	-	Analogue	2/3	5	Electric
AGB 630/WP	Support Oven convection+humidicator 5xGN2/3	Convection	Humidifier	Analogue	2/3	5	Electric
AGB 631/WP	Support Oven combi 5xGN2/3	Combi Steam Air	Direct	Analogue	2/3	5	Electric
AGB 632/WP	Support Oven combi 5xGN2/3	Combi Steam Air	Direct	Analogue	2/3	5	Electric

AGS 891/WP	Prof. Oven combi 6xGN1/1	Combi Steam Air	Direct	Analogue	1/1	6	Electric
AGS 892/WP	Prof. Oven combi 6xGN1/1	Combi Steam Air	Direct	Analogue	1/1	6	Gas
AGS 893/WP	Prof. Oven combi 6xGN1/1	Combi Steam Air	Direct	Electronic	1/1	6	Electric
AGS 894/WP	Prof. Oven combi 6xGN1/1	Combi Steam Air	Direct	Electronic	1/1	6	Gas
AGS 855/WP	Prof. Oven combi 6xGN1/1	Combi Steam Air	Boiler	Analogue	1/1	6	Electric
AGS 856/WP	Prof. Oven combi 6xGN1/1	Combi Steam Air	Boiler	Analogue	1/1	6	Gas
AGS 857/WP	Prof. Oven combi 6xGN1/1	Combi Steam Air	Boiler	Electronic	1/1	6	Electric
AGS 858/WP	Prof. Oven combi 6xGN1/1	Combi Steam Air	Boiler	Electronic	1/1	6	Gas
AGS 859/WP	Prof. Oven combi 6xGN1/1	Combi Steam Air	Boiler	Programmable	1/1	6	Electric
AGS 860/WP	Prof. Oven combi 6xGN1/1	Combi Steam Air	Boiler	Programmable	1/1	6	Gas
AGS 895/WP	Prof. Oven combi 10xGN1/1	Combi Steam Air	Direct	Analogue	1/1	10	Electric
AGS 896/WP	Prof. Oven combi 10xGN1/1	Combi Steam Air	Direct	Analogue	1/1	10	Gas
AGS 897/WP	Prof. Oven combi 10xGN1/1	Combi Steam Air	Direct	Electronic	1/1	10	Electric
AGS 898/WP	Prof. Oven combi 10xGN1/1	Combi Steam Air	Direct	Electronic	1/1	10	Gas
AGS 899/WP	Prof. Oven combi 10xGN1/1	Combi Steam Air	Boiler	Analogue	1/1	10	Electric
AGS 900/WP	Prof. Oven combi 10xGN1/1	Combi Steam Air	Boiler	Analogue	1/1	10	Gas
AGS 901/WP	Prof. Oven combi 10xGN1/1	Combi Steam Air	Boiler	Electronic	1/1	10	Electric
AGS 902/WP	Prof. Oven combi 10xGN1/1	Combi Steam Air	Boiler	Electronic	1/1	10	Gas
AGS 903/WP	Prof. Oven combi 10xGN1/1	Combi Steam Air	Boiler	Programmable	1/1	10	Electric
AGS 904/WP	Prof. Oven combi 10xGN1/1	Combi Steam Air	Boiler	Programmable	1/1	10	Gas
AGS 905/WP	Prof. Oven combi 10xGN2/1	Combi Steam Air	Direct	Electronic	2/1	10	Electric
AGS 906/WP	Prof. Oven combi 10xGN2/1	Combi Steam Air	Direct	Electronic	2/1	10	Gas
AGS 907/WP	Prof. Oven combi 10xGN2/1	Combi Steam Air	Boiler	Electronic	2/1	10	Electric
AGS 908/WP	Prof. Oven combi 10xGN2/1	Combi Steam Air	Boiler	Electronic	2/1	10	Gas
AGS 909/WP	Prof. Oven combi 10xGN2/1	Combi Steam Air	Boiler	Programmable	2/1	10	Electric
AGS 910/WP	Prof. Oven combi 10xGN2/1	Combi Steam Air	Boiler	Programmable	2/1	10	Gas
AGS 911/WP	Prof. Oven combi 20xGN1/1	Combi Steam Air	Direct	Analogue	1/1	20	Electric
AGS 912/WP	Prof. Oven combi 20xGN1/1	Combi Steam Air	Direct	Analogue	1/1	20	Gas
AGS 913/WP	Prof. Oven combi 20xGN1/1	Combi Steam Air	Direct	Electronic	1/1	20	Electric
AGS 914/WP	Prof. Oven combi 20xGN1/1	Combi Steam Air	Direct	Electronic	1/1	20	Gas
AGS 915/WP	Prof. Oven combi 20xGN1/1	Combi Steam Air	Boiler	Electronic	1/1	20	Electric
AGS 916/WP	Prof. Oven combi 20xGN1/1	Combi Steam Air	Boiler	Electronic	1/1	20	Gas
AGS 917/WP	Prof. Oven combi 20xGN1/1	Combi Steam Air	Boiler	Programmable	1/1	20	Electric
AGS 918/WP	Prof. Oven combi 20xGN1/1	Combi Steam Air	Boiler	Programmable	1/1	20	Gas
AGS 919/WP	Prof. Oven combi 20xGN2/1	Combi Steam Air	Direct	Electronic	2/1	20	Electric
AGS 920/WP	Prof. Oven combi 20xGN2/1	Combi Steam Air	Direct	Electronic	2/1	20	Gas
AGS 921/WP	Prof. Oven combi 20xGN2/1	Combi Steam Air	Boiler	Electronic	2/1	20	Electric
AGS 922/WP	Prof. Oven combi 20xGN2/1	Combi Steam Air	Boiler	Electronic	2/1	20	Gas
AGS 923/WP	Prof. Oven combi 20xGN2/1	Combi Steam Air	Boiler	Programmable	2/1	20	Electric
AGS 924/WP	Prof. Oven combi 20xGN2/1	Combi Steam Air	Boiler	Programmable	2/1	20	Gas

AGS 962/WP	Prof. Oven convection+humidifier 6xGN1/1	Convection	Humidifier	Analogue	1/1	6	Electric
AGS 963/WP	Prof. Oven convection+humidifier 6xGN1/1	Convection	Humidifier	Analogue	1/1	6	Gas
AGS 964/WP	Prof. Oven convection+humidifier 10xGN1/1	Convection	Humidifier	Analogue	1/1	10	Electric
AGS 965/WP	Prof. Oven convection+humidifier 10xGN1/1	Convection	Humidifier	Analogue	1/1	10	Gas
AGS 966/WP	Prof. Oven convection+humidifier 10xGN2/1	Convection	Humidifier	Analogue	2/1	10	Electric
AGS 967/WP	Prof. Oven convection+humidifier 10xGN2/1	Convection	Humidifier	Analogue	2/1	10	Gas
AGS 970/WP	Prof. Oven convection+humidifier 20xGN1/1	Convection	Humidifier	Analogue	1/1	20	Electric
AGS 971/WP	Prof. Oven convection+humidifier 20xGN1/1	Convection	Humidifier	Analogue	1/1	20	Gas
AGS 968/WP	Prof. Oven convection+humidifier 20xGN2/1	Convection	Humidifier	Analogue	2/1	20	Electric
AGS 969/WP	Prof. Oven convection+humidifier 20xGN2/1	Convection	Humidifier	Analogue	2/1	20	Gas

ADN 530/WP	Pastry Oven convection + humidifier	Convection	Humidifier	Analogue		10	Electric
ADN 531/WP	Pastry Oven convection + humidifier	Convection	Humidifier	Analogue		10	Gas
ADN 532/WP	Pastry Oven convection + humidifier	Convection	Humidifier	Electronic		10	Electric
ADN 533/WP	Pastry Oven convection + humidifier	Convection	Humidifier	Electronic		10	Gas
ADN 536/WP	Pastry Oven convection + humidifier	Convection	Humidifier	Analogue		6	Electric
ADN 537/WP	Pastry Oven convection + humidifier	Convection	Humidifier	Analogue		6	Gas
ADN 538/WP	Pastry Oven convection + humidifier	Convection	Humidifier	Electronic		6	Electric
ADN 539/WP	Pastry Oven convection + humidifier	Convection	Humidifier	Electronic		6	Gas



600x548x581	475x440x342	3,7	230 V~50-60 Hz 1ph 16 A	41	340



SMARTCOOK PIZZA OVEN

- convection oven with electronic controls
- two fan motors (on top and on the bottom) for fast cooking
- temperature up to 450°C
- double cylinder system to cook pizza in less than 90 sec.
- **accessory kit AGS 792:** right/left side rack (AGS810), wire shelf for full cavity (AGS788), upper cylinder for pizza (AGS789), lower cylinder for pizza (AGS790), pizza screen rack (AGS791), pizza paddle (AGS811)



LE FOUR À PIZZA SMARTCOOK

- modèle à convection avec commandes électroniques
- deux moteurs de ventilation (un en haut et un en bas) pour une cuisson ultra rapide
- température jusqu'à 450° C
- système à deux cylindres pour la cuisson des pizzas en moins de 90 s.
- **jeu D'accessoires AGS 792:** support droit /gauche pour grilles (AGS810), grille profilée pour four (AGS788), cylindre supérieur pour pizza (AGS789), cylindre inférieur pour pizza (AGS790), écran de cuisson pour pizza (AGS791), pelle à pizzas (AGS811)



SMARTCOOK PIZZAOFEN

- Heißluftmodell mit elektronisch gesteuerten Bedienelementen
- zwei Gebläse (eins oben und eins unten) für schnelles Garen
- Temperatur bis zu 450 C°
- Doppelzylindersystem zum Backen von Pizza in weniger als 90 Sek.
- **Zubehörsatz AGS 792:** rechte/linke Drahtrosthalterung (AGS810), Gitterrost für gesamten Garraum (AGS788), oberer Zylinder für Pizza (AGS789), unterer Zylinder für Pizza (AGS790), Gestell für gelochtes Pizzablech (AGS791), Pizzaschaufel (AGS811)



FORNO PIZZA SMARTCOOK

- forno a convezione con comandi elettronici
- due motori delle ventole (superiore e inferiore) per una cottura più rapida
- temperature fino a 450 C
- sistema a due cilindri per cuocere la pizza in meno di 90 sec.
- **kit Accessori AGS 792:** reggigriglia destra/sinistra per forno (AGS810), griglia sagomata forno (AGS788), cilindro superiore forno (AGS789), cilindro inferiore forno (AGS790), retina di cottura (AGS791), pala forno (AGS811)



HORNO PARA PIZZAS SMARTCOOK

- modelo de convección con mandos electrónicos
- dos motores de ventilación (en partes superior e inferior) para cocinar más rápido
- temperatura de hasta 450 grados
- sistema de doble cilindro para hornear pizzas en menos de 90 segundos
- **kit De Accesorios AGS 792:** raqueta lateral derecha/izquierda para parrillas (AGS810), parrilla completa para horno (AGS788), cilindro superior para pizza (AGS789), cilindro inferior para pizza (AGS790), raqueta para pizza (AGS791), pala de horno (AGS811)

AGS 776/WP AGS 777/WP

SEMI-PROFESSIONAL OVENS
FOURS SEMI-PROFESSIONNELS
SEMI-PROFESSIONELLE ÖFEN
FORNI SEMI-PROFESSIONALI
HORNOS SEMIPROFESIONALES

AGS 776/WP



AGS 777/WP



CODE			m ³			
AGS 776/WP	686x585x500	442x365x315	0,25	2,3	230 V~50 Hz	41
AGS 777/WP	595x585x610	442x365x315	0,25	2,3	230 V~50 Hz	42

ELECTRIC SEMI-PROFESSIONAL CONVECTION GRILL OVEN

- capacity for 4 stainless steel grids - 55 mm clearance between grids
- cooking chamber with fan unit and armored heating elements
- analogue control panel with electromechanical controls
 - side control panel AGS 776/WP
 - top control panel AGS 777/WP
- **standard equipment:** 1 stainless steel grid and 2 enameled trays dimensions 44.2 x 36.5 x 2.8 cm

FOUR A AIR PULSE SEMI-PROFESSIONNEL ELECTRIQUE

- Peut contenir 4 grilles en inox - espace de 55 mm entre les grilles
- Enceinte de cuisson équipée d'un ventilateur et de résistances blindées
- Bandeau de commandes analogique a' commandes électromécaniques
 - bandeau de commande latéral AGS 776/WP
 - bandeau de commande en partie supérieure AGS 777/WP
- **équipement standard:** 1 grille chromée et 2 lèche-frites fournis 44.2 x 36.5 x 2.8 cm

ELEKTRISCHER SEMI-PROFESSIONELLER KONVEKTIONS-GRILL/-OFEN

- Einschubkapazität: 4 Edelstahlroste – 55 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre mit Heißluft und geschützten Heizelementen
- Analogbedienfeld mit elektromechanischen Bedienelementen
 - Bedienfeld seitlich AGS 776/WP
 - Bedienfeld oben AGS 777/WP
- **Standardausrüstung:** 1 Edelstahlrost und 2 emaillierte Bleche 44.2 x 36.5 x 2.8 cm

FORNO ELETTRICO SEMI-PROFESSIONALE CONVEZIONE-GRILL

- Capacità n°4 teglie/griglie con passo tra le griglie 55mm
- Riscaldamento camera cottura tramite unità con motoventilatore e resistenza elettrica corazzata
- Pannello comandi analogico con controlli elettromeccanici
 - pannello di controllo laterale AGS 776/WP
 - pannello di controllo superiore AGS 777/WP
- **dotazione di serie:** n°1 griglia in acciaio e 2 teglie smaltate cm 44.2x36.5x2.8

HORNO ELÉCTRICO SEMIPROFESIONAL CONVECCIÓN-GRILL

- capacidad para 4 parillas con distancia de 55 mm entre parillas
- cámara de cocción con ventilador y elementos calentadores blindados
- panel de control analógico con controles electromecánicos
 - panel de control lateral AGS 776/WP
 - panel de control superior AGS 777/WP
- **equipo estándar:** 1 parilla de acero y 2 bandejas esmaltadas de 44.2 x 36.5 x 2.8 cm



680x630x520	2,2	230 V~50-60 Hz	60



STEAM OVEN

- capacity for 4 stainless steel grids GN1/1 - 65 mm clearance between grids
- cooking chamber in stainless steel AISI 304
- control panel with electronic controls
- steam generator system using the "Steam Accumulator" device that allows delicate and uniform cooking: the desired temperatures are reached quickly through the steam (generated under pressure in the boiler) with high heating power and high thermal efficiency.
- **standard equipment:** 1 stainless steel grid with GN 1/1, steam condenser



FOUR À VAPEUR

- peut contenir 4 grilles en inox – espace de 65 mm entre les grilles
- entièrement fabriqué en acier inoxydable AISI 304
- bandeau de commandes à commandes électroniques
- générateur de vapeur avec le système "Steam Accumulator" qui permet homogénéité de cuisson: les températures désirées peuvent être atteintes très rapidement grâce à la vapeur (produite sous pression dans le boiler) à une puissance de chauffe spécifique et à haut rendement thermique.
- **équipement standard:** grille inox de GN 1/1, condensateur vapeur



DAMPFÖFEN

- Einschubkapazität: 4 Edelstahlroste – 65 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backöhre aus Edelstahl AISI 304 hergestellt
- Elektronikbedienfeld
- Der Dampferzeuger mit "Steam Accumulator" erlaubt ein homogenes Garen der Speisen: die gewünschten Temperaturen werden dank dem Dampf (unter Druck im Boiler produziert) mit höher spezifischer Wärmeleistung in kurzer Zeit erreicht.
- **Standardausrüstung:** 1 Edelstahlrost mit GN 1/1, Kondensationsanlage des Abflusdampfes



FORNO A VAPORE

- capacità no. 4 teglie x GN 1/1 passo tra le griglie 65 mm
- costruzione in acciaio inox AISI 304
- pannello comandi elettronico
- generatore di vapore con dispositivo "Steam Accumulator" che permette una cottura delicata e uniforme: la messa in temperatura per mezzo del vapore avviene velocemente ed ha elevata potenza riscaldata e alto rendimento termico.
- **dotazione di serie:** No. 1 griglia in acciaio GN 1/1, condensatore vapore



HORNOS MIXTOS Y DE CONVECCIÓN

- capacidad para 4 parillas con distancia de 65 mm entre parillas
- cavidad de cocción en acero inoxidable AISI 304
- panel con controles electrónicos
- generador de vapor dotado con el dispositivo "Steam Accumulator" que permite homogeneidad de cocción: velocidad de la temperatura deseada gracias al vapor (generado bajo presión en el boiler) a elevada potencia de calentamiento, y alto rendimiento térmico.
- **equipo estándar:** 1 parilla de acero GN1/1, condensación del vapor

OVENS
AGB 629/WP

SUPPORT OVENS
FOUR D'APPOINT
SNACKBACKÖFEN
FORNI DI SUPPORTO
HORNOS DE SOPORTE

5 x GN 2/3



550x680x490	2,9	230 V~50-60 Hz	35



CONVECTION OVEN

- capacity for 5 stainless steel grids GN2/3 - 55 mm clearance between grids
- cooking chamber with fan unit and armored heating elements
- analogue control panel with electromechanical controls
- **standard equipment:** 1 stainless steel grid with GN2/3



FOUR À CONVECTION

- peut contenir 5 grilles en inox GN2/3 - espace de 55 mm entre les grilles
- enceinte de cuisson équipée d'un ventilateur et de résistances blindées
- bandeau de commandes analogique à commandes électromécaniques
- **équipement standard :** 1 grille inox GN2/3



HEISLUFTOFEN

- Einschubkapazität: 5 Edelstahlroste GN2/3 - 55 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre mit Heißluft und geschützten Heizelementen
- Analogbedienfeld mit elektromechanischen Bedienelementen
- **Standardausrüstung:** 1 Edelstahlrost mit GN2/3



FORNO CONVEZIONE

- capacità n°5 x GN2/3 passo tra le griglie 55mm
- riscaldamento camera cottura tramite unità con motoventilatore e resistenza elettrica corazzata
- pannello comandi analogico con controlli elettromeccanici
- **dotazione:** n°1 griglia GN2/3 in acciaio inox



HORNO Á CONVECCIÓN

- capacidad para 5 parrillas de acero inoxidable GN2/3 con distancia de 55 mm entre parrillas
- cavidad de cocción con ventilador y elementos calentadores blindados,
- panel de control analógico con controles electromecánicos
- **equipo estándar:** 1 parrilla de acero inoxidable GN2/3

SUPPORT OVENS
FOUR D'APPOINT
SNACKBACKÖFEN
FORNI DI SUPPORTO
HORNOS DE SOPORTE

5 X GN 2/3
HUMIDIFIER

OVENS AGB 630/WP



550x680x490	2,9	230 V~50-60 Hz	35



CONVECTION OVEN WITH HUMIDIFIER

- capacity for 5 stainless steel grids GN2/3 - 55 mm clearance between grids
- cooking chamber with fan unit and armored heating elements
- analogue control panel with electromechanical controls
- **standard equipment:** 1 stainless steel grid with GN2/3



FOUR À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR

- peut contenir 5 grilles en inox GN2/3 - espace de 55 mm entre les grilles
- enceinte de cuisson équipée d'un ventilateur et de résistances blindées,
- bandeau de commandes analogique à commandes électromécaniques
- **équipement standard :** 1 grille inox GN2/3



HEISSLUFT/DAMPFOFEN

- Einschubkapazität: 5 Edelstahlroste GN2/3 - 55 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre mit Heißluft und geschützten Heizelementen,
- Analogbedienfeld mit elektromechanischen Bedienelementen
- **Standardausrüstung:** 1 Edelstahlrost mit GN2/3



FORNO CONVEZIONE-VAPORE

- capacità n°5 x GN2/3 passo tra le griglie 55mm
- riscaldamento camera cottura tramite unità con motoventilatore e resistenza elettrica corazzata
- pannello comandi analogico con controlli elettromeccanici
- **dotazione:** n°1 griglia GN2/3 in acciaio inox



HORNO Á CONVECCIÓN/VAPOR

- capacidad para 5 parrillas de acero inoxidable GN2/3 con distancia de 55 mm entre parrillas
- cavidad de cocción con ventilador y elementos calentadores blindados,
- panel de control analógico con controles electromecánicos
- **equipo estándar:** 1 parrilla de acero inoxidable GN2/3

OVENS

AGB 631/WP
AGB 632/WP

SUPPORT OVENS
FOUR D'APPOINT
SNACKBACKÖFEN
FORNI DI SUPPORTO
HORNOS DE SOPORTE

5 X GN 2/3
DIRECT STEAM



CODE				
AGB 631/WP	550x680x490	4	400+3N V~50-60 Hz	40
AGB 632/WP	550x680x490	2,9	230 V~50-60 Hz	40



COMBI OVEN - DIRECT STEAM

- capacity for 5 stainless steel grids GN2/3 - 55 mm clearance between grids
- cooking chamber with fan unit and armored heating elements
- analogue control panel with electromechanical controls
- **standard equipment:** 1 stainless steel grid with GN2/3



FOUR MIXTE A INJECTION DIRECTE

- peut contenir 5 grilles en inox GN2/3 - espace de 55 mm entre les grilles
- enceinte de cuisson équipée d'un ventilateur et de résistances blindées
- bandeau de commandes analogique à commandes électromécaniques
- **équipement standard :** 1 grille inox GN2/3



KOMBIDÄMPFER

- Einschubkapazität: 5 Edelstahlroste GN2/3 - 55 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre mit Heißluft und geschützten Heizelementen,
- Analogbedienfeld mit elektromechanischen Bedienelementen
- **Standardausrüstung:** 1 Edelstahlrost mit GN2/3



FORNO COMBI-VAPORE DIRETTO

- capacità n°5 x GN2/3 passo tra le griglie 55mm
- riscaldamento camera cottura tramite unità con motoventilatore e resistenza elettrica corazzata
- pannello comandi analogico con controlli elettromeccanici
- **dotazione:** n°1 griglia GN2/3 in acciaio inox



HORNO COMBINADO-VAPOR DIRECTO

- capacidad para 5 parrillas de acero inoxidable GN2/3 con distancia de 55 mm entre parrillas
- cavidad de cocción con ventilador y elementos calentadores blindados
- panel de control analógico con controles electromecánicos
- **equipo estándar:** 1 parrilla de acero inoxidable GN2/3

6 X GN 1/1
ELECTRIC
DIRECT STEAM



870x900x830	8,2	400+3N V~50-60 Hz	120



COMBI OVEN - DIRECT STEAM

- capacity for 6 stainless steel grids GN1/1 - 70 mm clearance between grids
- cooking chamber with fan unit and armored heating elements
- analogue control panel with electromechanical controls (AGS 891/WP)
- control panel with electronic controls (AGS 893/WP)
- **standard equipment:** 1 stainless steel grid with GN1/1



FOUR MIXTE A INJECTION DIRECTE

- peut contenir 6 grilles en inox GN1/1 - espace de 70 mm entre les grilles
- enceinte de cuisson équipée d'un ventilateur et de résistances blindées
- bandeau de commandes analogique à commandes électromécaniques (AGS 891/WP)
- bandeau de commandes à commandes électronique (AGS 893/WP)
- **équipement standard :** 1 grille inox GN1/1



KOMBIDÄMPFER

- Einschubkapazität: 6 Edelstahlroste GN1/1 - 70 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre mit Heißluft und geschützten Heizelementen
- Analogbedienfeld mit elektromechanischen Bedienelementen (AGS 891/WP)
- Elektronikbedienfeld (AGS 893/WP)
- **Standardausrüstung:** 1 Edelstahlrost mit GN1/1



FORNO COMBI-VAPORE DIRETTO

- capacità n°6 x GN1/1 passo tra le griglie 70mm
- riscaldamento camera cottura tramite unità con motoventilatore e resistenza elettrica corazzata
- pannello comandi analogico con controlli elettromeccanici (AGS 891/WP)
- pannello con controlli elettronici (AGS 893/WP)
- **dotazione:** n°1 griglia GN1/1 in acciaio inox



HORNO COMBINADO-VAPOR DIRECTO

- capacidad para 6 parrillas de acero inoxidable GN1/1 con distancia de 70 mm entre parrillas
- cavidad de cocción con ventilador y elementos calentadores blindados
- panel de control analógico con controles electromecánicos (AGS 891/WP)
- panel de control electrónico (AGS 893/WP)
- **equipo estándar:** 1 parrilla de acero inoxidable GN1/1

OVENS

AGS 892/WP
AGS 894/WPPROFESSIONAL OVENS
FOURS PROFESSIONELS
PROFESSIONELLE BACKÖFEN
FORNI PROFESSIONALI
HORNOS PROFESIONALES6 X GN 1/1
GAS
DIRECT STEAM

870x900x860	0,4	12	400+3N V~50-60 Hz	140

**COMBI OVEN - DIRECT STEAM**

- capacity for 6 stainless steel grids GN1/1 - 70 mm clearance between grids
- cooking chamber with patented heat exchange system
- made entirely from Stainless Steel AISI 304
- control panel with electronic controls (AGS 894/WP)
- analogue control panel with electromechanical controls (AGS 892/WP)
- **standard equipment:** 1 stainless steel grid with GN1/1, main burner nozzle for G20 gas and additional nozzles for G30 and G31 gas

**FOUR MIXTE A INJECTION DIRECTE**

- peut contenir 6 grilles en inox GN1/1 - espace de 70 mm entre les grilles
- enceinte de cuisson équipée d'un système d'échange de chaleur breveté
- entièrement fabriqué en acier inoxydable AISI 304
- bandeau de commandes à commandes électroniques (AGS 894/WP)
- bandeau de commandes analogique à commandes électromécaniques (AGS 892/WP)
- **équipement standard :** 1 grille inox GN1/1, injecteur brûleur principal pour G20 gaz et additionnels pour G30 et G31 gaz

**KOMBIDÄMPFER**

- Einschubkapazität: 6 Edelstahlroste GN1/1 - 70 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre mit patentiertem Wärmetauschsystem
- ganz aus Edelstahl AISI 304 hergestellt
- Elektronikbedienfeld (AGS 894/WP)
- Analogbedienfeld mit elektromechanischen Bedienelementen (AGS 892/WP)
- **Standardausrüstung:** 1 Edelstahlrost mit GN1/1, alle Gas-Produkte sind mit einer Hauptbrenner-Düsen für G20 Gas ausgestattet und, enthalten zusätzliche Düsen für die Gase G30 und G31

**FORNO COMBI-VAPORE DIRETTO**

- capacità n°6 x GN1/1 passo tra le griglie 70mm
- riscaldamento camera cottura con motoventilatore e scambiatore di calore funzionante a gas
- costruzione in acciaio inox AISI 304
- pannello con controlli elettronici (AGS 894/WP)
- pannello comandi analogico con controlli elettromeccanici (AGS 892/WP)
- **dotazione:** n°1 griglia GN1/1 in acciaio inox, ugello bruciatore principale per gas G20 e ugelli supplementari per gas G30 e G31

**HORNO COMBINADO-VAPOR DIRECTO**

- capacidad para 6 parrillas de acero inoxidable GN1/1 con distancia de 70 mm entre parrillas
- cavidad de cocción con sistema de intercambio de calor patentado
- fabricada por completo con acero inoxidable AISI 304
- panel de control electrónico (AGS 894/WP)
- panel de control analógico con controles electromecánicos (AGS 892/WP)
- **equipo estándar:** 1 parrilla de acero inoxidable GN1/1, espita quemador principal por gas G20 y adicional para gas G30 y G31

PROFESSIONAL OVENS
FOURS PROFESSIONNELS
PROFESSIONELLE BACKÖFEN
FORNI PROFESSIONALI
HORNOS PROFESIONALES

6 X GN 1/1
ELECTRIC
BOILER STEAM

OVENS

AGS 855/WP
AGS 857/WP
AGS 859/WP



870x900x830	12,1	400+3N V~50-60 Hz	130



COMBI OVEN - BOILER STEAM

- **improved boiler capacity of 1,7 additional Kw**
- capacity for 6 stainless steel grids GN1/1 - 70 mm clearance between grids
- cooking chamber with fan unit and armored heating elements
- analogue control panel with electromechanical controls (AGS 855/WP)
- control panel with electronic controls (AGS 857/WP)
- control panel with programmable controls (AGS 859/WP)
- **standard equipment:** 1 stainless steel grid with GN1/1



FOUR MIXTE AVEC SURCHAUFFEUR

- **augmentation de la puissance de la chaudière de four de 1,7 Kw**
- Peut contenir 6 grilles en inox GN1/1 - espace de 70 mm entre les grilles
- enceinte de cuisson équipée d'un ventilateur et d'un système d'échange de chaleur breveté
- bandeau de commandes analogique à commandes électromécaniques (AGS 855/WP)
- bandeau de commandes à commandes électroniques (AGS 857/WP)
- bandeau de commandes à commandes programmable (AGS 859/WP)
- **équipement standard :** 1 grille inox GN1/1



KOMBIDÄMPFER MIT BOILER

- **um 1,7 kW verbesserte Boilerleistung**
- Einschubkapazität: 6 Edelstahlroste GN1/1 - 70 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre mit Heißluft und geschützten Heizelementen
- Analogbedienfeld mit elektromechanischen Bedienelementen (AGS 855/WP)
- Elektronikbedienfeld (AGS 857/WP)
- Programmierbares Bedienfeld (AGS 859/WP)
- **Standardausrüstung:** 1 Edelstahlrost mit GN1/1



FORNO COMBI-VAPORE CON BOILER

- **potenza della caldaia incrementata di 1,7 Kw**
- capacità n°6 x GN1/1 passo tra le griglie 70mm
- riscaldamento camera cottura tramite unità con motoventilatore e resistenza elettrica corazzata
- pannello comandi analogico con controlli elettromeccanici (AGS 855/WP)
- pannello con controlli elettronici (AGS 857/WP)
- pannello con controlli programmabili (AGS 859/WP)
- **dotazione:** n°1 griglia GN1/1 in acciaio inox



HORNO COMBINADO DIRECTO CON BOILER

- **La capacidad de la caldera aumenta en 1,7 Kw**
- capacidad para 6 parrillas de acero inoxidable GN1/1 con distancia de 70 mm entre parrillas
- cavidad de cocción con ventilador y elementos calentadores blindados
- panel de control analógico con controles electromecánicos (AGS 855/WP)
- panel de control electrónico (AGS 857/WP)
- panel de control programable (AGS 859/WP)
- **equipo estándar:** 1 parrilla de acero inoxidable GN1/1

OVENS

AGS 856/WP
AGS 858/WP
AGS 860/WP

PROFESSIONAL OVENS
FOURS PROFESSIONELS
PROFESSIONELLE BACKÖFEN
FORNI PROFESSIONALI
HORNOS PROFESIONALES

6 X GN 1/1
GAS
BOILER STEAM



870x900x860	4,3	12	400+3N V~50-60 Hz	150



COMBI OVEN - BOILER STEAM

- **improved boiler capacity of 1,7 additional Kw**
- capacity for 6 stainless steel grids GN1/1 - 70 mm clearance between grids
- cooking chamber with fan unit and patented heat exchange system
- analogue control panel with electromechanical controls (AGS 856/WP)
- control panel with electronic controls (AGS 858/WP)
- control panel with programmable controls (AGS 860/WP)
- **standard equipment:** 1 stainless steel grid with GN1/1, main burner nozzle for G20 gas and additional nozzles for G30 and G31 gas



FOUR MIXTE AVEC SURCHAUFFEUR

- **augmentation de la puissance de la chaudière de four de 1,7 Kw**
- Peut contenir 6 grilles en inox GN1/1 - espace de 70 mm entre les grilles
- enceinte de cuisson équipée d'un ventilateur et d'un système d'échange de chaleur breveté
- bandeau de commandes analogique à commandes électromécaniques (AGS 856/WP)
- bandeau de commandes à commandes électronique (AGS 858/WP)
- bandeau de commandes à commandes programmable (AGS 860/WP)
- **équipement standard :** 1 grille inox GN1/1, injecteur brûleur principal pour G20 gaz et additionnels pour G30 et G31 gaz



KOMBIDÄMPFER MIT BOILER

- **um 1,7 kW verbesserte Boilerleistung**
- Einschubkapazität: 6 Edelstahlroste GN1/1 - 70 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre mit Heißluft und patentiertem Wärmetauschsystem
- Analogbedienfeld mit elektromechanischen Bedienelementen (AGS 856/WP)
- Elektronikbedienfeld (AGS 858/WP)
- Programmierbares Bedienfeld (AGS 860/WP)
- **Standardausrüstung:** 1 Edelstahlrost mit GN1/1, alle Gas-Produkte sind mit einer Hauptbrenner-Düsen für G20 Gas ausgestattet und enthalten zusätzliche Düsen für die Gase G30 und G31



FORNO COMBI-VAPORE CON BOILER

- **potenza della caldaia incrementata di 1,7 Kw**
- capacità n°6 x GN1/1 passo tra le griglie 70mm
- riscaldamento camera cottura con motoventilatore e scambiatore di calore funzionante a gas
- pannello comandi analogico con controlli elettromeccanici (AGS 856/WP)
- pannello con controlli elettronici (AGS 858/WP)
- pannello con controlli programmabili (AGS 860/WP)
- **dotazione:** n°1 griglia GN1/1 in acciaio inox, ugello bruciatore principale per gas G20 e ugelli supplementari per gas G30 e G31



HORNO COMBINADO DIRECTO CON BOILER

- **La capacidad de la caldera aumenta en 1,7 Kw**
- capacidad para 6 parrillas de acero inoxidable GN1/1 con distancia de 70 mm entre parrillas
- cavidad de cocción con ventilador y sistema de intercambio de calor patentado
- panel de control analógico con controles electromecánicos (AGS 856/WP)
- panel de control electrónico (AGS 858/WP)
- panel de control programable (AGS 860/WP)
- **equipo estándar:** 1 parrilla de acero inoxidable GN1/1, espita quemador principal por gas G20 y adicional pour gas G30 y G31

PROFESSIONAL OVENS
FOURS PROFESSIONELS
PROFESSIONELLE BACKÖFEN
FORNI PROFESSIONALI
HORNOS PROFESIONALES

OVENS

AGS 895/WP
AGS 897/WP

10 X GN 1/1
ELECTRIC
DIRECT STEAM



870x900x1110	16,4	400+3N V~50-60 Hz	150



COMBI OVEN - DIRECT STEAM

- capacity for 10 stainless steel grids GN1/1 - 70 mm clearance between grids
- cooking chamber with double fan units and armored heating elements
- analogue control panel with electromechanical controls (AGS 895/WP)
- control panel with electronic controls (AGS 897/WP)
- **standard equipment:** 1 stainless steel grid with GN1/1



FOUR MIXTE A INJECTION DIRECTE

- peut contenir 10 grilles en inox GN1/1 - espace de 70 mm entre les grilles
- enceinte de cuisson équipée de deux ventilateurs et de résistances blindées
- bandeau de commandes analogique à commandes électromécaniques (AGS 895/WP)
- bandeau de commandes à commandes électronique (AGS 897/WP)
- **équipement standard :** 1 grille inox GN1/1



KOMBIDÄMPFER

- Einschubkapazität: 10 Edelstahlroste GN1/1 - 70 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre mit doppelten Heißlüftern und geschützten Heizelementen
- Analogbedienfeld mit elektromechanischen Bedienelementen (AGS 895/WP)
- Elektronikbedienfeld (AGS 897/WP)
- **Standardausrüstung:** 1 Edelstahlrost mit GN1/1



FORNO COMBI-VAPORE DIRETTO

- capacità n°10 x GN1/1 passo tra le griglie 70mm
- riscaldamento camera cottura tramite due unità con motoventilatori e resistenze elettriche corazzate
- pannello comandi analogico con controlli elettromeccanici (AGS 895/WP)
- pannello con controlli elettronici (AGS 897/WP)
- **dotazione:** n°1 griglia GN1/1 in acciaio inox



HORNO COMBINADO-VAPOR DIRECTO

- capacidad para 10 parrillas de acero inoxidable GN1/1 con distancia de 70 mm entre parrillas
- cavidad de cocción con dos ventiladores y elementos calentadores blindados
- panel de control analógico con controles electromecánicos (AGS 895/WP)
- panel de control electrónico (AGS 897/WP)
- **equipo estándar:** 1 parrilla de acero inoxidable GN1/1

OVENS

AGS 896/WP AGS 898/WP

PROFESSIONAL OVENS
FOURS PROFESSIONELS
PROFESSIONELLE BACKÖFEN
FORNI PROFESSIONALI
HORNOS PROFESIONALES

10 X GN 1/1
GAS
DIRECT STEAM



870x900x1140	0,8	16	400+3N V~50-60 Hz	150



COMBI OVEN - DIRECT STEAM

- capacity for 10 stainless steel grids GN1/1 - 70 mm clearance between grids
- cooking chamber with double fan units and patented heat exchange system
- analogue control panel with electromechanical controls (AGS 896/WP)
- control panel with electronic controls (AGS 898/WP)
- **standard equipment:** 1 stainless steel grid with GN1/1, main burner nozzle for G20 gas and additional nozzles for G30 and G31 gas



FOUR MIXTE A INJECTION DIRECTE

- peut contenir 10 grilles en inox GN1/1 - espace de 70 mm entre les grilles
- enceinte de cuisson équipée de deux ventilateurs et d'un système d'échange de chaleur breveté
- bandeau de commandes analogique à commandes électromécaniques (AGS 896/WP)
- bandeau de commandes à commandes électronique (AGS 898/WP)
- **équipement standard :** 1 grille inox GN1/1, injecteur brûleur principal pour G20 gaz et additionnels pour G30 et G31 gaz



KOMBIDÄMPFER

- Einschubkapazität: 10 Edelstahlroste GN1/1 - 70 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre mit doppelten Heizlüftern und patentiertem Wärmetauschsystem
- Analogbedienfeld mit elektromechanischen Bedienelementen (AGS 896/WP)
- Elektronikbedienfeld (AGS 898/WP)
- **Standardausrüstung:** 1 Edelstahlrost mit GN1/1, alle Gas-Produkte sind mit einer Hauptbrenner-Düsen für G20 Gas ausgestattet und enthalten zusätzliche Düsen für die Gase G30 und G31



FORNO COMBI-VAPORE DIRETTO

- capacità n°10 x GN1/1 passo tra le griglie 70mm
- riscaldamento camera cottura tramite due unità di motoventilatori e scambiatore di calore funzionante a gas
- pannello comandi analogico con controlli elettromeccanici (AGS 896/WP)
- pannello con controlli elettronici (AGS 898/WP)
- **dotazione:** n°1 griglia GN1/1 in acciaio inox, ugello bruciatore principale per gas G20 e ugelli supplementari per gas G30 e G31



HORNO COMBINADO-VAPOR DIRECTO

- capacidad para 10 parrillas de acero inoxidable GN1/1 con distancia de 70 mm entre parrillas
- cavidad de cocción con dos ventiladores y con sistema de intercambio de calor patentado
- panel de control analógico con controles electromecánicos (AGS 896/WP)
- panel de control electrónico (AGS 898/WP)
- **equipo estándar:** 1 parrilla de acero inoxidable GN1/1, espita quemador principal por gas G20 y adicional pour gas G30 y G31

PROFESSIONAL OVENS
FOURS PROFESSIONELS
PROFESSIONELLE BACKÖFEN
FORNI PROFESSIONALI
HORNOS PROFESIONALES

10 X GN 1/1
ELECTRIC
BOILER STEAM

OVENS

AGS 899/WP
AGS 901/WP
AGS 903/WP



870x900x1110	24,4	400+3N V~50-60 Hz	170



COMBI OVEN - BOILER STEAM

- capacity for 10 stainless steel grids GN1/1 - 70 mm clearance between grids
- cooking chamber with double fan units and armored heating elements
- analogue control panel with electromechanical controls (AGS 899/WP)
- control panel with electronic controls (AGS 901/WP)
- control panel with programmable controls (AGS 903/WP)
- **standard equipment:** 1 stainless steel grid with GN1/1



FOUR MIXTE AVEC SURCHAUFFEUR

- peut contenir 10 grilles en inox GN1/1 - espace de 70 mm entre les grilles
- enceinte de cuisson équipée de deux ventilateurs et de résistances blindées
- bandeau de commandes analogique à commandes électromécaniques (AGS 899/WP)
- bandeau de commandes à commandes électroniques (AGS 901/WP)
- bandeau de commandes à commandes programmable (AGS 903/WP)
- **équipement standard :** 1 grille inox GN1/1



KOMBIDÄMPFER MIT BOILER

- Einschubkapazität: 10 Edelstahlroste GN1/1 - 70 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre mit doppelten Heizlüftern und geschützten Heizelementen
- Analogbedienfeld mit elektromechanischen Bedienelementen (AGS 899/WP)
- Elektronikbedienfeld (AGS 901/WP)
- Programmierbares Bedienfeld (AGS 903/WP)
- **Standardausrüstung:** 1 Edelstahlrost mit GN1/1



FORNO COMBI-VAPORE CON BOILER

- capacità n°10 x GN1/1 passo tra le griglie 70mm
- riscaldamento camera cottura tramite due unità di motoventilatori con resistenze elettriche corazzate
- pannello comandi analogico con controlli elettromeccanici (AGS 899/WP)
- pannello con controlli elettronici (AGS 901/WP)
- pannello con controlli programmabili (AGS 903/WP)
- **dotazione:** n°1 griglia GN1/1 in acciaio inox



HORNO COMBINADO DIRECTO CON BOILER

- capacidad para 10 parrillas de acero inoxidable GN1/1 con distancia de 70 mm entre parrillas
- cavidad de cocción con dos ventiladores y elementos calentadores blindados
- panel de control analógico con controles electromecánicos (AGS 899/WP)
- panel de control electrónico (AGS 901/WP)
- panel de control programable (AGS 903/WP)
- **equipo estándar:** 1 parrilla de acero inoxidable GN1/1

OVENS

AGS 900/WP
AGS 902/WP
AGS 904/WP

PROFESSIONAL OVENS
FOURS PROFESSIONELS
PROFESSIONELLE BACKÖFEN
FORNI PROFESSIONALI
HORNOS PROFESIONALES

10 X GN 1/1
GAS
BOILER STEAM



870x900x1140	0,8	24	400+3N V~50-60 Hz	200



COMBI OVEN - BOILER STEAM

- capacity for 10 stainless steel grids GN1/1 - 70 mm clearance between grids
- cooking chamber with double fan units and patented heat exchange system
- analogue control panel with electromechanical controls (AGS 900/WP)
- control panel with electronic controls (AGS 902/WP)
- control panel with programmable controls (AGS 904/WP)
- **standard equipment:** 1 stainless steel grid with GN1/1



FOUR MIXTE AVEC SURCHAUFFEUR

- peut contenir 10 grilles en inox GN1/1 - espace de 70 mm entre les grilles
- enceinte de cuisson équipée de deux ventilateurs et d'un système d'échange de chaleur breveté
- bandeau de commandes analogique à commandes électromécaniques (AGS 900/WP)
- bandeau de commandes à commandes électroniques (AGS 902/WP)
- bandeau de commandes à commandes programmable (AGS 904/WP)
- **équipement standard :** 1 grille inox GN1/1



KOMBIDÄMPFER

- Einschubkapazität: 10 Edelstahlroste GN1/1 - 70 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre mit doppelten Heizlüftern und patentiertem Wärmetauschsystem
- Analogbedienfeld mit elektromechanischen Bedienelementen (AGS 900/WP)
- Elektronikbedienfeld (AGS 902/WP)
- Programmierbares Bedienfeld (AGS 904/WP)
- **Standardausrüstung:** 1 Edelstahlrost mit GN1/1



FORNO COMBI-VAPORE CON BOILER

- capacità n°10 x GN1/1 passo tra le griglie 70mm
- riscaldamento camera cottura tramite due unità di motoventilatori e scambiatore di calore funzionante a gas
- pannello comandi analogico con controlli elettromeccanici (AGS 900/WP)
- pannello con controlli elettronici (AGS 902/WP)
- pannello con controlli programmabili (AGS 904/WP)
- **dotazione:** n°1 griglia GN1/1 in acciaio inox



HORNO COMBINADO DIRECTO

- capacidad para 10 parrillas de acero inoxidable GN1/1 con distancia de 70 mm entre parrillas
- cavidad de cocción con dos ventiladores y sistema de intercambio de calor patentado
- panel de control analógico con controles electromecánicos (AGS 900/WP)
- panel de control electrónico (AGS 902/WP)
- panel de control programable (AGS 904/WP)
- **equipo estándar:** 1 parrilla de acero inoxidable GN1/1

PROFESSIONAL OVENS
FOURS PROFESSIONNELS
PROFESSIONELLE BACKÖFEN
FORNI PROFESSIONALI
HORNOS PROFESIONALES

10 X GN 2/1
ELECTRIC/GAS
DIRECT STEAM

OVENS

AGS 905/WP AGS 906/WP



CODE					
AGS 905/WP	1200x980x1160	22,8	-	400+3N V~50-60 Hz	175
AGS 906/WP	1200x980x1240	0,8	23	400+3N V~50-60 Hz	200



COMBI OVEN - DIRECT STEAM

- capacity for 10 stainless steel grids GN2/1 - 70 mm clearance between grids
- cooking chamber with double fan units and armored heating elements
- control panel with electronic controls
- **standard equipment:** 1 pull-out rack with 1 Stainless Steel grid GN2/1, core probe



FOUR MIXTE A INJECTION DIRECTE

- peut contenir 10 grilles en inox GN2/1 - espace de 70 mm entre les grilles
- enceinte de cuisson équipée de deux ventilateurs et de résistances blindées
- bandeau de commandes à commandes électroniques
- **équipement standard :** 1 structure avec 1 grille GN2/1, sonde à coeur



KOMBIDÄMPFER

- Einschubkapazität: 10 Edelstahlroste GN2/1 - 70 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre mit doppelten Heizlüftern und geschützten Heizelementen
- Elektronikbedienfeld
- **Standardausüstung:** 1 ausfahrbares Hordengestell mit 1 Edelstahlrost mit GN2/1, Kerntemperaturfühler



FORNO COMBI-VAPORE DIRETTO

- capacità n°10 x GN2/1 passo tra le griglie 70mm
- riscaldamento camera cottura tramite due unità con motoventilatori e resistenze elettriche corazzate
- pannello con controlli elettronici
- **dotazione:** 1 porta-teglie con 1 griglia GN2/1 in acciaio inox, sonda al cuore



HORNO COMBINADO DIRECTO

- capacidad para 10 parrillas de acero inoxidable GN2/1 con distancia de 70 mm entre parrillas
- cavidad de cocción con dos ventiladores y elementos calentadores blindados
- panel de control electrónico
- **equipo estándar:** 1 estructura porta fuentes y 1 parrilla de acero inoxidable GN2/1, sonda térmica

OVENS

AGS 907/WP AGS 909/WP

PROFESSIONAL OVENS
FOURS PROFESSIONELS
PROFESSIONELLE BACKÖFEN
FORNI PROFESSIONALI
HORNOS PROFESIONALES

10 X GN 2/1
ELECTRIC
BOILER STEAM



1200x980x1160	34,8	400+3N V~50-60 Hz	195



COMBI OVEN - BOILER STEAM

- capacity for 10 stainless steel grids GN2/1 - 70 mm clearance between grids
- cooking chamber with double fan units and armored heating elements
- control panel with electronic controls (AGS 907/WP)
- control panel with programmable controls (AGS 909/WP)
- **standard equipment:** 1 pull-out rack with 1 stainless steel grid GN2/1, core probe, 2 speed fan (AGS 909/WP)



FOUR MIXTE AVEC SURCHAUFFEUR

- peut contenir 10 grilles en inox GN2/1 - espace de 70 mm entre les grilles
- enceinte de cuisson équipée de deux ventilateurs et de résistances blindées
- bandeau de commandes à commandes électroniques (AGS 907/WP)
- bandeau de commandes à commandes programmable (AGS 909/WP)
- **équipement standard :** 1 structure avec 1 grille inox GN2/1, sonde à coeur, 2 vitesse ventilation (AGS 909/WP)



KOMBIDÄMPFER MIT BOILER

- Einschubkapazität: 10 Edelstahlroste GN2/1 - 70 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre mit doppelten Heizlüftern und geschützten Heizelementen
- Elektronikbedienfeld (AGS 907/WP)
- Programmierbares Bedienfeld (AGS 909/WP)
- **Standardausrüstung:** 1 ausfahrbares Hordengestell mit 1 Edelstahlrost mit GN2/1, Kerntemperaturfühler, 2 Geschwindigkeit (AGS 909/WP)



FORNO COMBI-VAPORE CON BOILER

- capacità n°10 x GN2/1 passo tra le griglie 70mm
- riscaldamento camera cottura tramite due unità con motoventilatori e resistenze elettriche corazzate
- pannello con controlli elettronici (AGS 907/WP)
- pannello con controlli programmabili (AGS 909/WP)
- **dotazione:** 1 porta teglie con n°1 griglia GN2/1 in acciaio inox, sonda al cuore, 2 velocità ventilazione (AGS 909/WP)



HORNO COMBINADO DIRECTO CON BOILER

- capacidad para 10 parrillas de acero inoxidable GN2/1 con distancia de 70 mm entre parrillas
- cavidad de cocción con dos ventiladores y elementos calentadores blindados
- panel de control electrónico (AGS 907/WP)
- panel de control programable (AGS 909/WP)
- **equipo estándar:** 1 estructura porta fuentes y 1 parrilla de acero inoxidable GN2/1, sonda térmica, 2 velocidad ventilación (AGS 909/WP)

10 X GN 2/1
GAS
BOILER STEAM



1200x980x1240	0,8	33	400+3N V~50-60 Hz	220



COMBI OVEN - BOILER STEAM

- capacity for 10 stainless steel grids GN2/1 - 70 mm clearance between grids
- cooking chamber with double fan units and patented heat exchange system
- control panel with electronic controls (AGS 908/WP)
- control panel with programmable controls (AGS 910/WP)
- **standard equipment:** 1 pull-out rack with 1 stainless steel grid with GN2/1, main burner nozzle for G20 gas, core probe, 2 speed fan (AGS 910/WP)



FOUR MIXTE AVEC SURCHAFFEUR

- peut contenir 10 grilles en inox GN2/1 - espace de 70 mm entre les grilles
- enceinte de cuisson équipée de deux ventilateurs et d'un système d'échange de chaleur breveté
- bandeau de commandes à commandes électroniques (AGS 908/WP)
- bandeau de commandes à commandes programmable (AGS 910/WP)
- **équipement standard :** 1 structure avec 1 grille inox GN2/1, injecteur brûleur principal pour G20 gaz, sonde à coeur, 2 vitesses ventilation (AGS 910/WP)



KOMBIDÄMPFER MIT BOILER

- Einschubkapazität: 10 Edelstahlroste GN2/1 - 70 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre mit doppelten Heizlüftern und patentiertem Wärmetauschsystem
- Elektronikbedienfeld (AGS 908/WP)
- Programmierbares Bedienfeld (AGS 910/WP)
- **Standardausrüstung:** 1 ausfahrbares Hordengestell mit 1 Edelstahlrost mit GN2/1, alle Gas-Produkte sind mit einer Hauptbrenner-Düsen für G20 Gas ausgestattet, Kerntemperaturfühler, 2 Geschwindigkeit (AGS 910/WP)



FORNO COMBI-VAPORE CON BOILER

- capacità n°10 x GN2/1 passo tra le griglie 70mm
- riscaldamento camera cottura tramite due unità di motoventilatori e scambiatore di calore funzionante a gas
- pannello con controlli elettronici (AGS 908/WP)
- pannello con controlli programmabili (AGS 910/WP)
- **dotazione:** 1 porta teglie con 1 griglia GN2/1 in acciaio inox, ugello bruciatore principale per gas G20, sonda al cuore, 2 velocità ventilazione (AGS 910/WP)



HORNO COMBINADO DIRECTO CON BOILER

- capacidad para 10 parrillas de acero inoxidable GN2/1 con distancia de 70 mm entre parrillas
- cavidad de cocción con dos ventiladores y con sistema de intercambio de calor patentado
- panel de control electrónico (AGS 908/WP)
- panel de control programable (AGS 910/WP)
- **equipo estándar:** 1 estructura porta fuentes y 1 parrilla de acero inoxidable GN2/1, espita quemador principal por gas G20, sonda térmica, 2 velocidad ventilación (AGS 910/WP)

OVENS

AGS 911/WP
AGS 913/WP

PROFESSIONAL OVENS
FOURS PROFESSIONELS
PROFESSIONELLE BACKÖFEN
FORNI PROFESSIONALI
HORNOS PROFESIONALES

20 X GN 1/1
ELECTRIC
DIRECT STEAM



950x1090x2050	29,1	400+3N V~50-60 Hz	230

**COMBI OVEN - DIRECT STEAM**

- capacity for 20 stainless steel grids GN1/1 - 65 mm clearance between grids
- cooking chamber with double fan units and armored heating elements
- analogue control panel with electromechanical controls (AGS 911/WP)
- control panel with electronic controls (AGS 913/WP)
- **standard equipment:** 1 pull-out rack with 1 stainless steel grid with GN1/1, core probe (AGS 913/WP)

**FOUR MIXTE A INJECTION DIRECTE**

- peut contenir 20 grilles en inox GN1/1 - espace de 65 mm entre les grilles
- enceinte de cuisson équipée de deux ventilateurs et de résistances blindées
- bandeau de commandes analogique à commandes électromécaniques (AGS 911/WP)
- bandeau de commandes à commandes électroniques (AGS 913/WP)
- **équipement standard :** 1 structure avec 1 grille inox GN1/1, sonde à coeur (AGS 913/WP)

**KOMBIDÄMPFER**

- Einschubkapazität: 20 Edelstahlroste GN1/1 - 65 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre mit doppelten Heizlüftern und geschützten Heizelementen
- Analogbedienfeld mit elektromechanischen Bedienelementen (AGS 911/WP)
- Elektronikbedienfeld (AGS 913/WP)
- **Standardausrüstung:** 1 ausfahrbares Hordengestell mit Edelstahlrost mit GN1/1, Kerntemperaturfühler (AGS 913/WP)

**FORNO COMBI-VAPORE DIRETTO**

- capacità n°20 x GN1/1 passo tra le griglie 65mm
- riscaldamento camera cottura tramite due unità con motoventilatori e resistenze elettriche corazzate
- pannello comandi analogico con controlli elettromeccanici (AGS 911/WP)
- pannello con controlli elettronici (AGS 913/WP)
- **dotazione:** 1 porta teglie con 1 griglia GN1/1 in acciaio inox, sonda al cuore (AGS 913/WP)

**HORNO COMBINADO DIRECTO**

- capacidad para 20 parrillas de acero inoxidable GN1/1 con distancia de 65 mm entre parrillas
- cavidad de cocción con dos ventiladores y elementos calentadores blindados
- panel de control analógico con controles electromecánicos (AGS 911/WP)
- panel de control electrónico (AGS 913/WP)
- **equipo estándar:** 1 estructura porta fuentes y 1 parrilla de acero inoxidable GN1/1, sonda térmica (AGS 913/WP)

20 X GN 1/1
GAS
DIRECT STEAM



950x1090x2080	1,2	42	400+3N V~50-60 Hz	300



COMBI OVEN - DIRECT STEAM

- capacity for 20 stainless steel grids GN1/1 - 65 mm clearance between grids
- cooking chamber with double fan units and patented heat exchange system
- analogue control panel with electromechanical controls (AGS 912/WP)
- control panel with electronic controls (AGS 914/WP)
- **standard equipment:** 1 pull-out rack with 1 stainless steel grid with GN1/1, main burner nozzle for G20 gas, core probe (AGS 914/WP)



FOUR MIXTE A INJECTION DIRECTE

- peut contenir 20 grilles en inox GN1/1 - espace de 65 mm entre les grilles
- enceinte de cuisson équipée de deux ventilateurs et d'un système d'échange de chaleur breveté
- bandeau de commandes analogique à commandes électromécaniques (AGS 912/WP)
- bandeau de commandes à commandes électroniques (AGS 914/WP)
- **équipement standard :** 1 structure avec 1 grille inox GN1/1, injecteur brûleur principal pour G20 gaz, sonde à coeur (AGS 914/WP)



KOMBIDÄMPFER

- Einschubkapazität: 20 Edelstahlroste GN1/1 - 65 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre mit doppelten Heizlüftern und patentiertem Wärmetauschsystem
- Analogbedienfeld mit elektromechanischen Bedienelementen (AGS 912/WP)
- Elektronikbedienfeld (AGS 914/WP)
- **Standardausrüstung:** 1 ausfahrbares Hordengestell mit 1 Edelstahlrost mit GN1/1, Alle Gas-Pro dukte sind mit einer Hauptbrenner-Düsen für G20 Gas ausgestattet, Kerntemperaturfühler (AGS 914/WP)



FORNO COMBI-VAPORE DIRETTO

- capacità n°20 x GN1/1 passo tra le griglie 65mm
- riscaldamento camera cottura tramite due unità di motoventilatori e scambiatore di calore funzionante a gas
- pannello comandi analogico con controlli elettromeccanici (AGS 912/WP)
- pannello con controlli elettronici (AGS 914/WP)
- **dotazione:** 1 porta teglie con 1 griglia GN1/1 in acciaio inox, ugello bruciatore principale per gas G20, sonda al cuore (AGS 914/WP)



HORNO COMBINADO-VAPOR DIRECTO

- capacidad para 20 parrillas de acero inoxidable GN1/1 con distancia de 65 mm entre parrillas
- cavidad de cocción con dos ventiladores y con sistema de intercambio de calor patentado
- panel de control analógico con controles electromecánicos (AGS 912/WP)
- panel de control electrónico (AGS 914/WP)
- **equipo estándar:** 1 estructura porta fuentes y 1 parrilla de acero inoxidable GN1/1, espita que mador principal por gas G20, sonda térmica (AGS 914/WP)

OVENS

AGS 915/WP
AGS 917/WP

PROFESSIONAL OVENS
FOURS PROFESSIONELS
PROFESSIONELLE BACKÖFEN
FORNI PROFESSIONALI
HORNOS PROFESIONALES

20 X GN 1/1
ELECTRIC
BOILER STEAM



950x1090x2050	44,1	400+3N V~50-60 Hz	270

**COMBI OVEN-BOILER STEAM**

- capacity for 20 stainless steel grids GN1/1 - 65 mm clearance between grids
- cooking chamber with double fan units and armored heating elements
- control panel with electronic controls (AGS 915/WP)
- control panel with programmable controls (AGS 917/WP)
- **standard equipment:** 1 pull-out rack with 1 stainless steel grid with GN1/1, core probe, 2 speed fan (AGS 917/WP)

**FOUR MIXTE AVEC SURCHAUFFEUR**

- peut contenir 20 grilles en inox GN1/1 - espace de 65 mm entre les grilles
- enceinte de cuisson équipée de deux ventilateurs et de résistances blindées
- bandeau de commandes à commandes électroniques (AGS 915/WP)
- bandeau de commandes à commandes programmable (AGS 917/WP)
- **équipement standard :** 1 structure avec 1 grille inox GN1/1, sonde à coeur, 2 vitesses ventilation (AGS 917/WP)

**KOMBIDÄMPFER MIT BOILER**

- Einschubkapazität: 20 Edelstahlroste GN1/1 - 65 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre mit doppelten Heizlüftern und geschützten Heizelementen
- Elektronikbedienfeld (AGS 915/WP)
- Programmierbares Bedienfeld (AGS 917/WP)
- **Standardausrüstung:** 1 ausfahrbares Hordengestell mit 1 Edelstahlrost mit GN1/1, Kerntemperaturfühler, 2 Geschwindigkeit (AGS 917/WP)

**FORNO COMBI-VAPORE CON BOILER**

- capacità n°20 x GN1/1 passo tra le griglie 65mm
- riscaldamento camera cottura tramite due unità con motoventilatori e resistenze elettriche corazzate
- pannello con controlli elettronici (AGS 915/WP)
- pannello con controlli programmabili (AGS 917/WP)
- **dotazione:** 1 porta teglie con 1 griglia GN1/1 in acciaio inox, sonda al cuore, 2 velocità ventilazione (AGS 917/WP)

**HORNO COMBINADO DIRECTO CON BOILER**

- capacidad para 20 parrillas de acero inoxidable GN1/1 con distancia de 65 mm entre parrillas
- cavidad de cocción con dos ventiladores y elementos calentadores blindados
- panel de control electrónico (AGS 915/WP)
- panel de control programable (AGS 917/WP)
- **equipo estándar:** 1 estructura porta fuentes y 1 parrilla de acero inoxidable GN1/1, sonda térmica, 2 velocidad ventilación (AGS 917/WP)

20 X GN 1/1
GAS
BOILER STEAM



950x1090x2080	1,2	42	400+3N V~50-60 Hz	300



COMBI OVEN-BOILER STEAM

- capacity for 20 stainless steel grids GN1/1 - 65 mm clearance between grids
- cooking chamber with double fan units and patented heat exchange system
- control panel with electronic controls (AGS 916/WP)
- control panel with programmable controls (AGS 918/WP)
- **standard equipment:** 1 pull-out rack with 1 stainless steel grid with GN1/1, main burner nozzle for G20 gas, core probe, 2 speed fan (AGS 918/WP)



FOUR MIXTE AVEC SURCHAUFFEUR

- peut contenir 20 grilles en inox GN1/1 - espace de 65 mm entre les grilles
- enceinte de cuisson équipée de deux ventilateurs et d'un système d'échange de chaleur breveté
- bandeau de commandes à commandes électroniques (AGS 916/WP)
- bandeau de commandes à commandes programmable (AGS 918/WP)
- **équipement standard :** 1 structure avec 1 grille inox GN1/1, injecteur brûleur principal pour G20 gaz, sonde à coeur, 2 vitesse ventilation (AGS 918/WP)



KOMBIDÄMPFER MIT BOILER

- Einschubkapazität: 20 Edelstahlroste GN1/1 - 65 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre mit doppelten Heizlüftern und patentiertem Wärmetauschsystem
- Elektronikbedienfeld (AGS 916/WP)
- Programmierbares Bedienfeld (AGS 918/WP)
- **Standardausrüstung:** 1 ausfahrbares Hordengestell mit 1 Edelstahlrost mit GN1/1, alle Gas-Produkte sind mit einer Hauptbrenner-Düsen für G20 Gas ausgestattet, Kerntemperaturfühler, 2 Geschwindigkeit (AGS 918/WP)



FORNO COMBI-VAPORE CON BOILER

- capacità n°20 x GN1/1 passo tra le griglie 65mm
- riscaldamento camera cottura tramite due unità di motoventilatori e scambiatore di calore funzionante a gas
- pannello con controlli elettronici (AGS 916/WP)
- pannello con controlli programmabili (AGS 918/WP)
- **dotazione:** 1 porta teglie con 1 griglia GN1/1 in acciaio inox, ugello bruciatore principale per gas G20, sonda al cuore, 2 velocità ventilazione (AGS 918/WP)



HORNO COMBINADO DIRECTO CON BOILER

- capacidad para 20 parrillas de acero inoxidable GN1/1 con distancia de 65 mm entre parrillas
- cavidad de cocción con dos ventiladores y con sistema de intercambio de calor patentado
- panel de control electrónico (AGS 916/WP)
- panel de control programable (AGS 918/WP)
- **equipo estándar:** 1 estructura porta fuentes y 1 parrilla de acero inoxidable GN1/1, espita que mador principal por gas G20, sonda tèrmica, 2 velocidad ventilación (AGS 918/WP)

OVENS

AGS 919/WP AGS 920/WP

PROFESSIONAL OVENS
FOURS PROFESSIONELS
PROFESSIONELLE BACKÖFEN
FORNI PROFESSIONALI
HORNOS PROFESIONALES

20 X GN 2/1
ELECTRIC/GAS
DIRECT STEAM



CODE					
AGS 919/WP	950x1410x2050	51,2	-	400+3N V~50-60 Hz	330
AGS 920/WP	950x1410x2080	1,2	45	400+3N V~50-60 Hz	370



COMBI OVEN-DIRECT STEAM

- capacity for 20 stainless steel grids GN2/1 - 65 mm clearance between grids
- cooking chamber with double fan units and armored heating elements
- control panel with electronic controls
- **standard equipment:** 1 pull-out rack with 1 stainless steel grid with GN2/1, core probe



FOUR MIXTE A INJECTION DIRECTE

- peut contenir 20 grilles en inox GN2/1 - espace de 65 mm entre les grilles
- enceinte de cuisson équipée de deux ventilateurs et de résistances blindées
- bandeau de commandes à commandes électroniques
- **équipement standard :** 1 structure avec 1 grille inox GN2/1, sonde à coeur



KOMBIDÄMPFER

- Einschubkapazität: 20 Edelstahlroste GN2/1 - 65 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre mit doppelten Heizlüftern und geschützten Heizelementen
- Elektronikbedienfeld
- **Standardausrüstung:** 1 ausfahrbares Hordengestell mit 1 Edelstahlrost mit GN2/1, Kerntemperaturfühler



FORNO COMBI-VAPORE DIRETTO

- capacità n°20 x GN2/1 passo tra le griglie 65mm
- riscaldamento camera cottura tramite due unità con motoventilatori e resistenze elettriche corazzate
- pannello con controlli elettronici
- **dotazione:** 1 porta teglie con 1 griglia GN2/1 in acciaio inox, sonda al cuore



HORNO COMBINADO-VAPOR DIRECTO

- capacidad para 20 parrillas de acero inoxidable GN2/1 con distancia de 65 mm entre parrillas
- cavidad de cocción con dos ventiladores y elementos calentadores blindados
- panel de control analógico con controles electromecánicos
- **equipo estándar:** 1 estructura porta fuentes y 1 parrilla de acero inoxidable GN2/1, sonda térmica

PROFESSIONAL OVENS
FOURS PROFESSIONELS
PROFESSIONELLE BACKÖFEN
FORNI PROFESSIONALI
HORNOS PROFESIONALES

OVENS

AGS 921/WP
AGS 923/WP

20 X GN 2/1
ELECTRIC
BOILER STEAM



950x1410x2050	71,2	400+3N V~50-60 Hz	330



COMBI OVEN - BOILER STEAM

- capacity for 20 stainless steel grids GN2/1 - 65 mm clearance between grids
- cooking chamber with double fan units and armored heating elements
- control panel with electronic controls (AGS 921/WP)
- control panel with programmable controls (AGS 923/WP)
- **standard equipment:** 1 pull-out rack with 1 stainless steel grid with GN2/1, core probe, 2 speed fan (AGS 923/WP)



FOUR MIXTE AVEC SURCHAFFEUR

- peut contenir 20 grilles en inox GN2/1 - espace de 65 mm entre les grilles
- enceinte de cuisson équipée de deux ventilateurs et de résistances blindées
- bandeau de commandes à commandes électroniques (AGS 921/WP)
- bandeau de commandes à commandes programmable (AGS 923/WP)
- **équipement standard :** 1 structure avec 1 grille inox GN2/1, sonde à coeur, 2 vitesses ventilation (AGS 923/WP)



KOMBIDÄMPFER MIT BOILER

- Einschubkapazität: 20 Edelstahlroste GN2/1 - 65 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre mit doppelten Heizlüftern und geschützten Heizelementen
- Elektronikbedienfeld (AGS 921/WP)
- Programmierbares Bedienfeld (AGS 923/WP)
- **Standardausrüstung:** 1 ausfahrbares Hordengestell mit 1 Edelstahlrost mit GN2/1, Kerntemperaturfühler, 2 Geschwindigkeit (AGS 923/WP)



FORNO COMBI-VAPORE CON BOILER

- capacità n°20 x GN2/1 passo tra le griglie 65mm
- riscaldamento camera cottura tramite due unità con motoventilatori e resistenze elettriche corazzate
- pannello con controlli elettronici (AGS 921/WP)
- pannello con controlli programmabili (AGS 923/WP)
- **dotazione:** 1 portateglie con 1 griglia GN2/1 in acciaio inox, sonda al cuore, 2 velocità di ventilazione (AGB 923/WP)



HORNO COMBINADO DIRECTO CON BOILER

- capacidad para 20 parrillas de acero inoxidable GN2/1 con distancia de 65 mm entre parrillas
- cavidad de cocción con dos ventiladores y elementos calentadores blindados
- panel de control electrónico (AGS 921/WP)
- panel de control programable (AGS 923/WP)
- **equipo estándar:** 1 estructura porta fuentes y 1 parrilla de acero inoxidable GN2/1, sonda térmica, 2 velocidad ventilación (AGB 923/WP)

OVENS

AGS 922/WP AGS 924/WP

PROFESSIONAL OVENS
FOURS PROFESSIONELS
PROFESSIONELLE BACKÖFEN
FORNI PROFESSIONALI
HORNOS PROFESIONALES

20 X GN 2/1
GAS
BOILER STEAM



950x1410x2080	1,2	60	400+3N V~50-60 Hz	370



COMBI OVEN-BOILER STEAM

- capacity for 20 stainless steel grids GN2/1 - 65 mm clearance between grids
- cooking chamber with double fan units and patented heat exchange system
- control panel with electronic controls (AGS 922/WP)
- control panel with programmable controls (AGS 924/WP)
- **standard equipment:** 1 pull-out rack with 1 stainless steel grid with GN2/1, main burner nozzle for G20 gas, core probe, 2 speed fan (AGS 924/WP)



FOUR MIXTE AVEC SURCHAUFFEUR

- peut contenir 20 grilles en inox GN2/1 - espace de 65 mm entre les grilles
- enceinte de cuisson équipée de deux ventilateurs et d'un système d'échange de chaleur breveté
- bandeau de commandes à commandes électroniques (AGS 922/WP)
- bandeau de commandes à commandes programmable (AGS 924/WP)
- **équipement standard :** 1 structure avec 1 grille inox GN2/1, injecteur brûleur principal pour G20 gaz, sonde à coeur, 2 vitesses ventilation (AGS 924/WP)



KOMBIDÄMPFER MIT BOILER

- Einschubkapazität: 20 Edelstahlroste GN2/1 - 65 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre mit doppeltem Heizlüftern und patentiertem Wärmetauschsystem
- Elektronikbedienfeld (AGS 922/WP)
- Programmierbares Bedienfeld (AGS 924/WP)
- **Standardausrüstung:** 1 ausfahrbares Hordengestell mit 1 Edelstahlrost mit GN2/1, alle Gas-Produkte sind mit einer Hauptbrenner-Düsen für G20 Gas ausgestattet, Kerntemperaturfühler, 2 Geschwindigkeit (AGS 924/WP)



FORNO COMBI-VAPORE CON BOILER

- capacità n°20 x GN2/1 passo tra le griglie 65mm
- riscaldamento camera cottura tramite due unità di motoventilatori e scambiatore di calore funzionante a gas
- pannello con controlli elettronici (AGS 922/WP)
- pannello con controlli programmabili (AGS 924/WP)
- **dotazione:** 1 portateglie con 1 griglia GN2/1 in acciaio inox, ugello bruciatore principale per gas G2, sonda al cuore, 2 velocità di ventilazione (AGS 924/WP)



HORNO COMBINADO DIRECTO CON BOILER

- capacidad para 20 parrillas de acero inoxidable GN2/1 con distancia de 65 mm entre parrillas
- cavidad de cocción con dos ventiladores y con sistema de intercambio de calor patentado
- panel de control electrónico (AGS 922/WP)
- panel de control programable (AGS 924/WP)
- **equipo estándar:** 1 parrilla de acero inoxidable GN2/1, espita quemador principal por gas G20, sonda térmica, 2 velocidad ventilación (AGS 924/WP)

6 X GN 1/1
 HUMIDIFIER



CODE					
AGS 962/WP	870x900x830	8,2	-	400+3N V~50-60 Hz	115
AGS 963/WP	870x900x860	0,4	12	400+3N V~50-60 Hz	135



CONVECTION OVEN WITH HUMIDIFIER

- capacity for 6 stainless steel grids GN1/1 - 70 mm clearance between grids
- cooking chamber with armored heating elements
- analogue control panel with electromechanical controls
- **standard equipment:** 1 stainless steel grid with GN1/1



FOUR AIR PULSE

- peut contenir 6 grilles en inox GN1/1 - espace de 70 mm entre les grilles
- enceinte de cuisson équipée de résistances blindées
- bandeau de commandes analogique à commandes électromécaniques
- **équipement standard :** 1 grille inox GN1/1



HEISLUFTOFEN MIT BEFEUCHTUNG

- Einschubkapazität: 6 Edelstahlroste GN1/1 - 70 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre mit geschützten Heizelementen
- Analogbedienfeld mit elektromechanischen Bedienelementen
- **Standardausrüstung:** 1 Edelstahlrost mit GN1/1



FORNO CONVEZIONE-VAPORE CON UMIDIFICATORE

- capacità n°6 x GN1/1 passo tra le griglie 70mm
- riscaldamento camera cottura con resistenze elettriche corazzate
- pannello comandi analogico con controlli elettromeccanici
- **dotazione:** n°1 griglia GN1/1 in acciaio inox



HORNO DE CONVECCIÓN CON HUMIDIFICADOR

- capacidad para 6 parrillas de acero inoxidable GN1/1 con distancia de 70 mm entre parrillas
- cavidad de cocción con elementos calentadores blindados
- panel de control analógico con controles electromecánicos
- **equipo estándar:** 1 parrilla de acero inoxidable GN1/1

OVENS

AGS 964/WP
AGS 965/WPPROFESSIONAL OVENS
FOURS PROFESSIONELS
PROFESSIONELLE BACKÖFEN
FORNI PROFESSIONALI
HORNOS PROFESIONALES10 X GN 1/1
HUMIDIFIER

CODE		kW	kW	V	
AGS 964/WP	870x900x1110	11,4	-	400+3N V~50-60 Hz	145
AGS 965/WP	870x900x1140	0,4	16	400+3N V~50-60 Hz	155

**CONVECTION OVEN WITH HUMIDIFIER**

- capacity for 10 stainless steel grids GN1/1 - 70 mm clearance between grids
- cooking chamber with armored heating elements
- analogue control panel with electromechanical controls
- **standard equipment:** 1 stainless steel grid with GN1/1

**FOUR AIR PULSE**

- peut contenir 10 grilles en inox GN1/1 - espace de 70 mm entre les grilles
- enceinte de cuisson équipée de résistances blindées
- bandeau de commandes analogique à commandes électromécaniques
- **équipement standard :** 1 grille inox GN1/1

**HEISLUFTOFEN MIT BEFEUCHTUNG**

- Einschubkapazität: 10 Edelstahlroste GN1/1 - 70 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre mit doppelten Heizlüftern und geschützten Heizelementen
- Analogbedienfeld mit elektromechanischen Bedienelementen
- **Standardausrüstung:** 1 Edelstahlrost mit GN1/1

**FORNO CONVEZIONE-VAPORE CON UMIDIFICATORE**

- capacità n°10 x GN1/1 passo tra le griglie 70mm
- riscaldamento camera cottura con resistenze elettriche corazzate
- pannello comandi analogico con controlli elettromeccanici
- **dotazione:** n°1 griglia GN1/1 in acciaio inox

**HORNO DE CONVECCIÓN CON HUMIDIFICADOR**

- capacidad para 10 parrillas de acero inoxidable GN1/1 con distancia de 70 mm entre parrillas
- cavidad de cocción con elementos calentadores blindados
- panel de control analógico con controles electromecánicos
- **equipo estándar:** 1 parrilla de acero inoxidable GN1/1

PROFESSIONAL OVENS
 FOURS PROFESSIONELS
 PROFESSIONELLE BACKÖFEN
 FORNI PROFESSIONALI
 HORNOS PROFESIONALES

10 X GN 2/1
 HUMIDIFIER

OVENS

AGS 966/WP
 AGS 967/WP



CODE					
AGS 966/WP	1200x980x1160	17,4	-	400+3N V~50-60 Hz	165
AGS 967/WP	1200x980x1240	0,8	23	400+3N V~50-60 Hz	195



CONVECTION OVEN WITH HUMIDIFIER

- capacity for 10 stainless steel grids GN2/1 - 70 mm clearance between grids
- cooking chamber with armored heating elements
- analogue control panel with electromechanical controls
- **standard equipment:** 1 stainless steel grid with GN2/1



FOUR AIR PULSE

- peut contenir 10 grilles en inox GN2/1 - espace de 70 mm entre les grilles
- enceinte de cuisson équipée de résistances blindées
- bandeau de commandes analogique à commandes électromécaniques
- **équipement standard :** 1 grille inox GN2/1



HEISLUFTOFEN MIT BEFEUCHTUNG

- Einschubkapazität: 10 Edelstahlroste GN2/1 - 70 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre geschützten Heizelementen
- Analogbedienfeld mit elektromechanischen Bedienelementen
- **Standardausrüstung:** 1 Edelstahlrost mit GN2/1



FORNO CONVEZIONE-VAPORE CON Umidificatore

- capacità n°10 x GN2/1 passo tra le griglie 70mm
- riscaldamento camera cottura con resistenze elettriche corazzate
- pannello comandi analogico con controlli elettromeccanici
- **dotazione:** n°1 griglia GN2/1 in acciaio inox



HORNO DE CONVECCIÓN CON HUMIDIFICADOR

- capacidad para 10 parrillas de acero inoxidable GN2/1 con distancia de 70 mm entre parrillas
- cavidad de cocción con elementos calentadores blindados
- panel de control analógico con controles electromecánicos
- **equipo estándar:** 1 parrilla de acero inoxidable GN2/1

OVENS

AGS 970/WP
AGS 971/WPPROFESSIONAL OVENS
FOURS PROFESSIONELS
PROFESSIONELLE BACKÖFEN
FORNI PROFESSIONALI
HORNOS PROFESIONALES20 X GN 1/1
HUMIDIFIER

CODE					
AGS 970/WP	950x1090x2050	29,1	-	400+3N V~50-60 Hz	230
AGS 971/WP	950x1090x2080	1,2	42	400+3N V~50-60 Hz	300

**CONVECTION OVEN WITH HUMIDIFIER**

- capacity for 20 stainless steel grids GN1/1 - 65 mm clearance between grids
- cooking chamber with armored heating elements
- analogue control panel with electromechanical controls
- **standard equipment:** 1 pull-out rack with 1 stainless steel grid with GN1/1

**FOUR AIR PULSE**

- peut contenir 20 grilles en inox GN1/1 - espace de 65 mm entre les grilles
- enceinte de cuisson équipée de résistances blindées
- bandeau de commandes analogique à commandes électromécaniques
- **équipement standard :** 1 structure avec 1 grille inox GN1/1

**HEISLUFTOFEN MIT BEFEUCHTUNG**

- Einschubkapazität: 20 Edelstahlroste GN1/1 - 65 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre mit geschützten Heizelementen
- Analogbedienfeld mit elektromechanischen Bedienelementen
- **Standardausrüstung:** 1 ausfahrbares Hordengestell mit 1 Edelstahlrost mit GN1/1

**FORNO CONVEZIONE-VAPORE CON UMIDIFICATORE**

- capacità n°20 x GN1/1 passo tra le griglie 65mm
- riscaldamento camera cottura con resistenze elettriche corazzate
- pannello comandi analogico con controlli elettromeccanici
- **dotazione:** 1 portateglie con 1 griglia GN1/1 in acciaio inox

**HORNO DE CONVECCIÓN CON HUMIDIFICADOR**

- capacidad para 20 parrillas de acero inoxidable GN1/1 con distancia de 65 mm entre parrillas
- cavidad de cocción con elementos calentadores blindados
- panel de control analógico con controles electromecánicos
- **equipo estándar:** 1 parrilla de acero inoxidable GN1/1



CODE					
AGS 968/WP	950x1410x2050	51,2	-	400+3N V~50-60 Hz	330
AGS 969/WP	950x1410x2080	1,2	45	400+3N V~50-60 Hz	370



CONVECTION OVEN WITH HUMIDIFIER

- capacity for 20 stainless steel grids GN2/1 - 65 mm clearance between grids
- cooking chamber with armored heating elements
- analogue control panel with electromechanical controls
- **standard equipment:** 1 pull-out rack with 1 stainless grid with GN2/1



FOUR AIR PULSE

- peut contenir 20 grilles en inox GN2/1 - espace de 65 mm entre les grilles
- enceinte de cuisson équipée de résistances blindées
- bandeau de commandes analogique à commandes électromécaniques
- **équipement standard :** 1 structure avec 1 grille inox GN2/1



HEISLUFTOFEN MIT BEFEUCHTUNG

- Einschubkapazität: 20 Edelstahlroste GN2/1 - 65 mm Abstand zwischen den Rosten
- Backröhre mit geschützten Heizelementen
- Analogbedienfeld mit elektromechanischen Bedienelementen
- **Standardausrüstung:** 1 ausfahrbares Hordengestell mit 1 Edelstahlrost mit GN2/1



FORNO CONVEZIONE-VAPORE CON Umidificatore






- capacità n°20 x GN2/1 passo tra le griglie 65mm
- riscaldamento camera cottura con resistenze elettriche corazzate
- pannello comandi analogico con controlli elettromeccanici
- **dotazione:** n°1 portateglie con una griglia GN2/1 in acciaio inox



HORNO DE CONVECCIÓN CON HUMIDIFICADOR

- capacidad para 20 parrillas de acero inoxidable GN2/1 con distancia de 65 mm entre parrillas
- cavidad de cocción con elementos calentadores blindados
- panel de control analógico con controles electromecánicos
- **equipo estándar:** 1 parrilla de acero inoxidable GN2/1



CODE					
ADN 530	940x970x1110-10 lv	16,4		400+3N V~50-60Hz	144
ADN 531	940x970x1110-10 lv		16	400+3N V~50-60Hz	164
ADN 532	940x970x1110-10 lv	16,4		400+3N V~50-60Hz	144
ADN 533	940x970x1110-10 lv		16	400+3N V~50-60Hz	164
ADN 536	940x970x830-6 lv	16,4		400+3N V~50-60Hz	110
ADN 537	940x970x830-6 lv		16	400+3N V~50-60Hz	120
ADN 538	940x970x830-6 lv	16,4		400+3N V~50-60Hz	110
ADN 539	940x970x830-6 lv		16	400+3N V~50-60Hz	120



CONVECTION OVEN WITH HUMIDIFIER

- capacity for 6 or 10 stainless steel grids - 70-90 mm distance between grids
- stainless steel door
- control panel with analogue controls (ADN 530/531/536/537)
- control panel with electronic controls (ADN 532/533/538/539)
- **standard equipment:** 1- 60x40 cm stainless steel tray



FOUR AIR PULSE

- peut contenir 6 ou 10 grilles en inox - espace de 70-90 mm entre les grilles
- porte en inox
- bandeau de commandes à commandes analogique (ADN 530/531/536/537)
- bandeau de commandes à commandes électroniques (ADN 532/533/538/539)
- **équipement standard :** 1- 60x40 cm grille en inox



HEISSLUFTOFEN MIT BEFEUCHTUNG

- Einschubkapazität: 6 oder 10 Edelstahlroste - 70-90 mm Abstand zwischen den Rosten
- Edelstahltür
- Analogbedienfeld (ADN 530/531/536/537)
- Elektronikbedienfeld (ADN 532/533/538/539)
- **Standardausrüstung:** 1 – 60x40 cm Edelstahlrost



FORNO CONVEZIONE-VAPORE CON UmidIFICATORE

- capacità no. 6 o 10 griglie - passo tra le griglie di 70-90 mm
- porta in inox
- pannello con controlli analogici (ADN 530/531/536/537)
- pannello con controlli elettronici (ADN 532/533/538/539)
- **dotazione:** 1 griglia in acciaio inox 60x40 cm



HORNO DE CONVECCIÓN CON HUMIDIFICADOR

- capacidad para 6-10 parillas de acero - con distancia de 70-90 mm entre parillas
- puerta de acero
- panel de control analógico (ADN 530/531/536/537)
- panel de control electrónico (ADN 532/533/538/539)
- **equipo estándar:** 1 parilla de acero inoxidable 60x40 cm

**CONVECTION COOKING**

- This is where hot dry air is forced, evenly around the oven by means of two fans with single or double speed. Temperature can be varied between 50C and 270C. With the convection system, you can cook, roast and grill.
 - Particularly suitable for cooking first courses, meat, fish, vegetables and cakes.
 - A key benefit is that different foods can be cooked together at the same temperature without mixing up or diffusing the individual flavors.
 - Selecting the best cooking temperature is achieved by selecting one that is circa 20% below that of a traditional non-fan oven. An additional and valued benefit of the forced ventilation system is that it guarantees shorter cooking times.
 - Grilling is achieved by opening the oven air valve situated on the control panel.
- Its function is to discharge the humidity from the oven thus assuring shorter grilling times.
- Whirlpool recommends that the best results can be achieved by the use of the Gastro Norm edged baking trays. Trays should always be separated with at least 3 cm between the food and the next baking tray thus leaving room for the air to circulate properly.
 - Our gastronomic consultants always recommend not letting food go beyond the edge of the tray. If it's not possible, do not put this tray above another.

STEAM CONVECTION COOKING

- This is where hot dry air is forced evenly around the oven by means of one or more fans with single or double speeds and is linked to the injection of vaporized water.
- Temperature can be varied between 50 C and 270 C.
- Commonly called "combined", this method links the advantages of convected air to steam. It is excellent for food that has to be cooked quickly and with steam the food stays tender, loses very little weight and retains its nutritional properties. Particularly suitable for braised meat, stews and large pieces of meat. In the case of the latter, we would recommend the use of a temperature probe.
 - Different foods can be cooked together at the same temperature without diffusing the individual flavors.
 - Selecting the best cooking temperature is achieved by selecting one that is circa 20% below that of a traditional non-fan oven. An additional and valued benefit of the forced ventilation system is that it guarantees shorter cooking times. The quantity of steam required varies per type of food and can be adjusted via the control panel.
 - Whirlpool recommends that the best results can be achieved by the use of the Gastro Norm edged baking trays. Trays should always be separated with at least 3 cm between the food and the next baking tray thus leaving room for the air to circulate properly.
 - Our gastronomic consultants always recommend not letting food go beyond the edge of the tray. If it's not possible, do not put this tray above another.

STEAM COOKING

- By means of pressure-free steam driven by one or more fans with variable speeds an even and constant circulation is achieved. Temperature can be varied between 50°C and 100°C.
- This method is particularly suitable to boil, defrost, sterilize and regenerate all food. Due to pressure-free steam even, delicate cooking can be achieved.
- When cooking different types of vegetables together it is advisable to put the stronger flavored ones at the bottom of the oven.
- Always select the highest temperature of 100°C. Cooking times are normally shorter than when boiled in water.
- We always recommend using the perforated GN tray to eliminate liquid at the bottom of the tray.
- If you need to use the liquid you can put an ordinary tray underneath.

STEAM COOKING AT LOW TEMPERATURE

- This is a cooking method whereby you can use steam at temperature levels between 50°C and 80°C.
- This method is particularly suitable for delicate cooking such as cream, soufflés, flans, pate', mushrooms etc. You can also use a bain-marie without using any specific pan.
- Always select a temperature value lower than 80°C.
- We always recommend using the perforated GN tray to eliminate liquid at the bottom of the tray. If you need to use the liquid you can put an ordinary tray underneath.
- If the oven has twin speed fans we recommend to select the reduced fan speed.

VACUUM PACK COOKING WITH STEAM MODE

This is using the steam method at low temperatures.

The system lets you steam cook vacuum packed food at a maximum operating temperature of 90°C.

Select a temperature value lower than 90°C. For higher temperatures please consult the producer of the food.

For this method of cooking we recommend using the grids, as with this kind of pack there is no danger of leaks.

REGENERATION

- Using the convection steam system you can regenerate frozen food by a process of re-heating.
- Regeneration does not mean cooking. It is a treatment, which bring previously cooked or frozen food to the right temperature for serving.
- Select a temperature value between 140°C and 160°C for regenerating frozen food. The quantity of humidity inside the oven has to be set by selecting the adjuster and considering the refrigerated state of the food. If the product is frozen at low temperature we suggest you select a higher cycle of steam.

WITH CORE PROBE

- A core probe is particularly advantageous when cooking large pieces of meat. Remember, every degree over the optimum core temperature means a higher weight loss.

DELTA T (ΔT)* SYSTEM

*Available only on ovens with Programmable Control devices.

- Using the core probe you can keep constant the difference in temperature between the oven chamber and the product being cooked. The lesser the difference between those two temperatures, the more delicate the cooking process will be, resulting in maximum flavor and minimum weight loss.
 - Using this method you obtain tasty, tender meals which are never burnt on their surface.
- It is particularly suitable for cooking large pieces of meat.
- When you select the T-function and choose a temperature lower than 80°C, your cooking time becomes considerably longer.

SLOW COOKING AT LOW TEMPERATURE

- This cooking method helps to maintain the food tender avoiding high weight losses. Remember that the weight loss of every product is proportional to the temperature selected. The higher the temperature, the greater the weight loss will be.
- It is particularly suitable for roasted pork, turkey, zamponi and thready meat.
- Select a temperature value between 80°C and 100°C.

CONVECTION (air chaud pulsé)

- Production et circulation forcée et uniforme d'air chaud sec à l'aide d'un ventilateur à vitesse unique ou double. Plage de températures: de 50°C à 270°C.
- Le système à convection à air chaud pulsé permet de cuire, rôtir, griller et est indiqué pour les cuissons de: pâtes, viandes, poissons, garnitures et pâtisseries. Ce système permet la cuisson simultanée d'aliments différents, à la même température, sans mélange de saveurs.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, nous conseillons d'utiliser des bacs avec rebord, du type GASTRO NORM, en s'assurant qu'il y ait toujours un espace d'au moins 3 cm entre les aliments à cuire et le bac situé au-dessus, ceci afin de permettre que l'air puisse circuler parfaitement.
- Nous conseillons d'éviter que les aliments à cuire débordent du bac ; au cas où cela ne serait pas possible, éviter de mettre un bac dans le logement supérieur à celui intéressé par cette description.

CONVECTION-VAPEUR (air chaud pulsé + humidification)

- Production et circulation forcée et uniforme d'air chaud sec à l'aide d'un ventilateur à vitesse unique ou double, associée à une vaporisation d'eau réglable dans la chambre de cuisson. Plage des températures : de 50°C à 270°C.
- Ce système appelé communément « mixte », qui rassemble les avantages du système à convection avec air surchauffé (vitesse, économie d'énergie et d'espace) et ceux du système à vapeur (maintien des principes nutritifs et organoleptiques) est optimal pour les aliments qui doivent être cuisis rapidement à des températures élevées avec une grande quantité de vapeur d'eau. De cette façon, les mets restent tendres et la perte en poids est limitée. Ce système est idéal surtout pour la cuisson de viandes braisées, de ragoûts ou de gros morceaux de viande pour lesquels nous conseillons de contrôler la température au cœur de l'aliment grâce à la spéciale sonde à piquer. Ce système permet la cuisson simultanée d'aliments différents, à la même température, sans mélange de saveurs.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, nous conseillons d'utiliser des bacs avec rebord, du type GASTRO NORM, en s'assurant qu'il y ait toujours un espace d'au moins 3 cm entre les aliments à cuire et le bac situé au-dessus, ceci afin de permettre que l'air puisse circuler parfaitement.
- Nous conseillons d'éviter que les aliments à cuire débordent du bac ; au cas où cela ne serait pas possible, éviter de mettre un bac dans le logement supérieur à celui intéressé par cette description.

VAPEUR

- Production et circulation forcée, uniforme et constante, de vapeur saturée humide, à pression atmosphérique, à l'aide d'un ventilateur à vitesse unique ou bivitesse. Plage des températures : de 50°C à 100°C.
- Grâce à ce système, on peut faire cuire à l'eau, décongeler, stériliser et régénérer tous les aliments. La vapeur sans pression assure une cuisson homogène et délicate ; la perte des vitamines et des sels minéraux est quasiment nulle et les temps de cuisson sont inférieurs à ceux habituellement nécessaires à la cuisson à l'eau. Si l'on doit faire cuire différents types de légumes, mettre les produits ayant les saveurs les plus fortes dans la partie la plus basse du four.
- Sélectionner toujours la température maximum de 100°C, les temps de cuisson seront inférieurs à ceux habituellement nécessaires à la cuisson à l'eau.
- Nous conseillons d'utiliser un bac G.N. perforé, de façon à ce que, en fin de cuisson, le produit cuit ne se trouve pas sans eau dans le fond du bac. Au cas où l'on voudrait récupérer les jus de cuisson, glisser un bac non perforé dans les guides se trouvant sous le bac utilisé pour la cuisson.

VAPEUR - A BASSE TEMPERATURE-

- Système permettant l'utilisation de la vapeur à basse température compris entre 50°C et 80°C.
- Indiqué pour la cuisson des aliments délicats comme les crèmes, les soufflés, les flans, les pâtés, les champignons etc et pour la cuisson à bain-marie sans que des équipements et/ou des marmites particulières soient nécessaires. La vapeur, sans pression, assure une cuisson homogène et délicate ; la perte des vitamines et des sels minéraux est quasiment nulle et les temps de cuissons sont inférieurs à ceux habituellement nécessaires à la cuisson à l'eau.
- Sélectionner toujours une température inférieure à 80°C.
- Nous conseillons d'utiliser un bac G.N. perforé, de façon à ce que, en fin de cuisson, le produit cuit ne se trouve pas sans eau dans le fond du bac. Au cas où l'on voudrait récupérer les jus de cuisson, glisser un bac non perforé dans les guides se trouvant sous le bac utilisé pour la cuisson.
- Avec la cuisson à basse température il est conseillé d'utiliser toujours, si le four en est équipé, les ventilateurs à vitesse réduite.

VAPEUR POUR PRODUITS SOUS-VIDE

- Prévoit l'utilisation de la vapeur à basse température.
- Ce système permet de cuire à la vapeur, à une température maximum de 90°C, les aliments emballés sous-vide.
- Sélectionner une température inférieure à 90°C. Pour températures supérieures il faut suivre les instructions du producteur des produits sous-vide à cuire.
- Nous conseillons d'utiliser des grilles puisque les produits emballés dans des sachets hermétiques ne présentent aucun risque d'écoulement.

REGENERATION

- Nouvelle façon d'utiliser le four avec le système convection-vapeur consentant la régénération de produits réfrigérés.
- La régénération n'est pas vraiment un système de cuisson, c'est un système de traitement qui permet de ramener les produits ayant été précédemment cuits et réfrigérés, à la juste température, pour un aspect juste cuit.

AVEC SONDE A CŒUR

- La sonde à cœur, en acier inox, permet de contrôler la température exacte à cœur des aliments à cuire. Ce dispositif permet de suivre la progression de la température au cœur du produit et peut être utilisé avec tous les systèmes de cuisson. Plage des températures entre 0°C et 90°C
- Le mesurage de la température à cœur du produit est extrêmement utile lorsque on doit cuire des gros morceaux. Ce système permet de contrôler la perte de poids des aliments à cuire. Chaque degré de température supérieur à la valeur de température à cœur correcte, signifie une plus élevée perte en poids. Les dessins au-dessous montrent l'exacte application de la sonde à cœur.

• AVEC DELTA T (Δt)*

* Système disponible seulement dans les fours avec bandeau des commandes "Programmable".

- La fonction Delta T permet d'effectuer la cuisson avec la sonde en conservant une différence constante entre la température au cœur du produit et celle existant dans la chambre de cuisson (20°C à 200°C). On peut utiliser cette fonction dans tous les systèmes de cuisson.
- Grâce à ce système de cuisson doux et délicat exécuté avec un contrôle parallèle des températures au cœur du produit et dans la chambre de cuisson, influence positivement la qualité des viandes qui restent ainsi plus tendres. La gradation et l'uniformité de la chaleur permettent d'obtenir un produit juteux, tendre et moelleux, n'étant jamais brûlé en surface. Idéal pour la cuisson du "zampone" (pied de porc farci), de la "porchetta" (cochon de lait rôti) et des grosses pièces.
- Avec cette fonction Δt il faut considérer que sélectionnant températures inférieures à 80°C on prolonge les temps de cuisson.

CUISSON LENTE - A BASSE TEMPERATURE -

- La perte de poids des aliments à cuire est reliée à la température de cuisson; une température élevée provoque une plus grande perte de poids, au contraire une basse température la limite. Cette méthode de cuisson permet d'avoir l'effet d'amollissement du produits avec une perte de poids extrêmement limitée, on obtient ainsi des produits plus tendres, plus savoureux, conservant intacte leur consistance, avec un meilleur rendement.
- Ce système de cuisson est idéale pour : le gibier, la "porchetta" (cochon de lait rôti), la dinde, le bœuf, le gigot de porc, le mouton. Sélectionner une température entre 80°C et 100°C.



HEIßLUFT (forcierte Heißluft)

- Erzeugung und Umlauf von trockener Heißluft durch einen oder mehrere Ventilatoren mit Einzel- oder Doppelgeschwindigkeit. Temperaturbereich: von 50°C bis 270°C.
- Mit dem Heißluft-System kann man garen, braten und grillen. Es ist besonders geeignet zum Garen von Vorspeisen, Fleisch, Fisch, Beilagen und Süßspeisen. Es können gleichzeitig verschiedene Speisen bei gleicher Temperatur gegart werden, ohne dass sich deren Geschmack überlagert.
- Um beste Ergebnisse zu erzielen, ist es ratsam, GASTRO-NORM-Behälter mit Rand zu verwenden und darauf zu achten, dass zwischen der zu garenden Speise und dem darüber stehenden Behälter ein Abstand von mindestens 3 cm besteht, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- In der Regel sollte vermieden werden, daß die zu garenden Speisen über den Rand des Behälters herauslaufen; falls sich dies nicht vermeiden lässt, sollte darüber kein Behälter eingestellt werden.

HEIßLUFT-DAMPF (forcierte Heißluft und Dampf)

- Erzeugung und forcierter, gleichmäßiger Umlauf von trockener Hitze durch einen und mehrere Ventilatoren mit Einzel- oder Doppelgeschwindigkeit, kombiniert mit einstellbarer Wasserverdampfung im Garraum. Temperaturbereich: von 50°C bis 270°C
- Dieses gewöhnlich Kombi-Betrieb gennante System, das die Vorteile des Konvektions-Garvorgangs mit Heißluft (Schnelligkeit, Strom- und Raumeinsparung) mit denen des Dampfgarens (Nährwerte und organoleptische Eigenschaften bleiben erhalten) vereinigt, eignet sich insbesondere für Speisen, die schnell und bei hohen Temperaturen, mit viel Wasserdampf gegart werden müssen. Auf diese Weise bleiben die Speisen saftig und der Gewichtsverlust wird eingeschränkt. Ideal zum Garen von Schmorbraten, Gulasch und großen Fleischstücken, wobei geraten wird, die Kerntemperatur mit dem dafür vorgesehenen Speisethermometer zu kontrollieren. Es können gleichzeitig verschiedene Speisen bei gleicher Temperatur gegart werden, ohne dass sich deren Geschmack überlagert.
- Um beste Ergebnisse zu erzielen, ist es ratsam, GASTRO-NORM-Behälter mit Rand zu verwenden und darauf zu achten, dass zwischen der zu garenden Speise und dem darüber stehenden Behälter ein Abstand von mindestens 3 cm besteht, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- In der Regel sollte vermieden werden, daß die zu garenden Speisen über den Rand des Behälters herauslaufen; falls sich dies nicht vermeiden lässt, sollte darüber kein Behälter eingestellt werden.

DAMPF

- Erzeugung und Umlauf von, gleichmäßigen und konstanten feuchten Dampf, bei atmosphärischem Druck, durch einen oder mehrere Ventilatoren mit Einzel- oder Doppelgeschwindigkeit. Temperaturbereich: von 50°C bis 100°C.
- Ideal zum Kochen, Auftauen, Sterilisieren und Wiedererwärmen aller Speisen. Der ohne Druck abgegebene Dampf gewährleistet ein gleichmäßiges und sanftes Garen; der Verlust von Vitaminen und Mineralsalzen ist beinahe nicht vorhanden und die Garzeiten sind geringer als beim Kochen im Wasser. Bei gleichzeitigem Garen von verschiedenen Gemüsearten ist darauf zu achten, dass die geschmackvolleren Speisen immer im unteren Bereich des Garraums angeordnet werden sollen.
- Wählen Sie immer die max. Temperatur von 100°C, die Garzeiten werden normalerweise geringer als beim Kochen im Wasser.
- Es ist empfehlenswert, immer einen durchlochenden GN-Behälter zu verwenden, damit sich am Boden kein Wasser ansammeln kann. Sollte es notwendig sein, den Garsaft zu sammeln, kann unter diesem Behälter ein nicht durchbohrter eingeschoben werden.

DAMPF MIT NIEDERTEMPERATUR

- Die Temperatur kann wahlweise von 50°C bis 80°C eingestellt werden.
- Dieses System eignet sich zum Garen von zarten Speisen wie z.B.: Creme, Soufflés, Aufläufe, Pasteten, Pilze usw. und zum Bain-Marie Kochen, ohne spezial Töpfe zu verwenden. Der ohne Druck abgegebene Dampf gewährleistet ein gleichmäßiges und zartes Garen; der Verlust von Vitaminen und Mineralsalzen ist beinahe nicht vorhanden und die Garzeiten sind geringer als beim Kochen im Wasser.
- Immer eine Temperatur unter 80°C wählen.
- Es ist empfehlenswert, immer einen durchlochenden GN-Behälter zu verwenden, damit sich am Boden kein Wasser ansammeln kann. Sollte es notwendig sein, den Garsaft zu sammeln, kann unter diesem Behälter ein nicht durchbohrter eingeschoben werden.
- Beim Niedertemperatur-Garen wird empfohlen die niedrige Ventilator-Drehzahl zu verwenden.

MIT DAMPF FÜR VAKUUM PRODUKTE

- Vorgesehen für die Verwendung von Dampf niedriger Temperatur.
- Dieses Garverfahren ermöglicht die Zubereitung mit Dampf von vakuumdicht verpackten Speisen bei maximal 90°C.
- Eine Temperatur niedriger als 90°C einstellen, für höhere Temperaturen bitte Herstellerangaben beachten.
- Es wird empfohlen Roste anzuwenden, da die verpackten Speisen keinerlei Säfte verlieren.

REGENERIEREN

- Diese neue Anwendung des Ofen mit dem Dampfgarsystem gewährt eine einwandfreie Zubereitung von gefrorenen Speisen.
- Das Regenerieren ist keine Kochmethode sondern eignet sich zum kurzfristigen Aufbereiten vorproduzierter Speisen, bei konstanter Qualität. Die Speisen schen aus wie frisch zubereitet.

MIT KERNTemperaturFÜHLER

- Die Sondenspitze aus Edelstahl ermittelt die tatsächliche Temperatur im Kernbereich des Produktes. Der Kerntemperaturfühler ist bei allen Garsystemen anwendbar. Kerntemperatur-bereich zwischen 0°C und 99°C.
- Die Ermittlung der Kerntemperatur ist besonders wichtig zum Garen von größeren Fleischstücken. Sie ermöglicht die Überwachung des Gewichtsverlustes der Speisen. Jeder Grad höher als der eingestellte Kerntemperaturwert bedeutet einen Gewichtsverlust des Gargutes.

• MIT DELTA T (Δt)*

- *System nur bei Öfen mit programmierbarer Bedienungsblende verfügbar.
- Ermöglicht beim Garen mit der Kerntemperatursonde das Halten einer konstanten Differenz zwischen Kerntemperatur des Produkts und Garraumtemperatur (20°C-200°C). Man kann diese Methode mit allen Kochsystemen benutzen.
- Dank dieses Garprozesses für besonders schonendes Garen mit paralleler Überwachung der Kerntemperatur und der Garraumtemperatur ist das Gargergebnis immer perfekt. Das Fleisch wird wunderbar zart und saftig. Bestens geeignet für Großbratstücke wie Kalbsbraten, Haxe vom Schwein oder Kalb, gebratenes Spanferkel und vieles mehr.
- Bitte beachten Sie, daß die Δt Funktion mit Temperaturen unter 80°C die Garzeit verlängern wird.

LANGZEITGAREN NIEDERTEMPERATUR-GAREN

- Generell: Je höher die Garermpertemperatur gewählt wird, umso höher ist der Gewichtverlust des Gargutes. Ruhiger Garprozeß, in dem das Fleisch langsam gart und seinen typischen Eigengeschmack erhält. Der Fleischsaft wird im Gargut gehalten, das Fleisch bleibt saftig und zart und der Gewichtsverlust wird reduziert.
- Ideal zum Garen von Wild, gebratenem Spanferkel, Truthahn, Schweinshaxe, Hammel und vielem mehr. Eine Temperatur zwischen 80°C und 100°C einstellen.

A CONVEZIONE (aria calda forzata)

- Produzione e circolazione forzata ed uniforme di aria calda secca, per mezzo di uno o più ventilatori, a velocità unica, o doppia. Campo di temperature: da 50°C a 270°C.
- Con il sistema a convezione ad aria calda si può cuocere, arrostitire e grigliare, ed è particolarmente indicato per le cotture di: primi piatti, carne, pesce, contorni e dolci. Si possono eseguire simultaneamente cotture di cibi diversi, alla stessa temperatura, evitando la sovrapposizione dei sapori.
- Per ottenere i migliori risultati si consiglia l'uso delle teglie con bordo tipo GASTRO NORM, avendo cura di lasciare sempre uno spazio minimo di 3 cm. tra il cibo da cuocere e la teglia sovrastante, al fine di permettere la perfetta circolazione dell'aria.
- E' buona norma evitare che il cibo da cuocere debordi dalla teglia; nel caso ciò non fosse possibile, non inserire la teglia del piano superiore a quello interessato dalla situazione descritta.

A CONVEZIONE-VAPORE (aria calda forzata e vapore)

- Produzione e circolazione forzata ed uniforme di aria calda secca, per mezzo di uno o più ventilatori a velocità unica, o doppia, associata ad una vaporizzazione d'acqua regolabile, nella camera di cottura. Campo di temperature: da 50°C a 270°C.
- Questo sistema detto comunemente "misto", unisce i vantaggi del sistema a convezione con aria surriscaldata (velocità, risparmio di energia e spazio) a quelli del vapore (mantenimento dei principi nutritivi ed organolettici). E' ottimale per gli alimenti che devono essere cotti velocemente, a temperature elevate e con molto vapore acqueo. In questo modo il cibo rimane morbido e viene limitata la perdita di peso. E' indicato soprattutto per la cottura di brasati, spezzatini e grosse pezzature di carni per le quali consigliamo sempre il controllo della temperatura al cuore, tramite l'apposita sonda a spillone. Si possono eseguire simultaneamente cotture di cibi diversi, alla stessa temperatura, evitando la sovrapposizione dei sapori.
- Per ottenere i migliori risultati si consiglia l'uso delle teglie con bordo tipo GASTRO NORM, avendo cura di lasciare sempre uno spazio minimo di 3 cm. tra il cibo da cuocere e la teglia sovrastante, al fine di permettere la perfetta circolazione dell'aria.
- E' buona norma evitare che il cibo da cuocere debordi dalla teglia; nel caso ciò non fosse possibile, non inserire la teglia del piano superiore a quello interessato dalla situazione descritta.

A VAPORE

- Produzione e circolazione forzata, uniforme e costante, di vapore saturo umido, a pressione atmosferica, per mezzo di uno o più ventilatori a velocità unica, o doppia. Campo di temperature: da 50°C a 100°C.
- Con questo sistema, si possono eseguire: lessatura, scongelamento, sterilizzazione e rigenerazione di tutti gli alimenti.
- Il vapore, senza pressione, garantisce una cottura uniforme e delicata; la perdita di vitamine e sali minerali è quasi nulla ed i tempi di cottura sono inferiori rispetto a quelli in acqua.
- Selezionare sempre la temperatura massima di 100°C, i tempi di cottura risulteranno normalmente più brevi di quelli necessari a lessare i prodotti in acqua.
- Si consiglia di usare sempre la teglia G.N. forata, in modo tale che, a fine cottura, il prodotto trattato si presenti privo di residui di acqua sul fondo teglia. Nel caso in cui ci sia la necessità di recuperare il fondo di cottura ciò è possibile inserendo una teglia, non forata, nelle guide sottostanti a quelle in cui si trova la teglia con gli alimenti da cuocere.

A VAPORE - BASSA TEMPERATURA -

- Prevede l'utilizzo del vapore a temperature comprese tra i 50°C e gli 80°C.
- Con questo sistema si può eseguire la cottura degli alimenti delicati come: creme, soufflés, flans, paté, funghi etc. e la cottura a bagno-maria, senza l'utilizzo di particolari pentole. Il vapore, senza pressione, garantisce una cottura uniforme e delicata; la perdita di vitamine e sali minerali è quasi nulla ed i tempi di cottura sono inferiori rispetto a quelli in acqua.
- Selezionare sempre una temperatura inferiore a 80°C.
- Si consiglia di usare sempre la teglia G.N. forata, in modo tale che, a fine cottura, il prodotto trattato si presenti privo di residui di acqua sul fondo teglia. Nel caso in cui ci sia la necessità di recuperare il fondo di cottura ciò è possibile inserendo una teglia, non forata, nelle guide sottostanti a quelle in cui si trova la teglia con gli alimenti da cuocere.
- Quando la cottura viene eseguita a bassa temperatura è sempre consigliabile utilizzare, se il forno ne è dotato, la bassa velocità dei ventilatori.

A VAPORE PER ALIMENTI SOTTOVUOTO

- Prevede l'utilizzo del vapore a bassa temperatura.
- Questo metodo permette di cuocere a vapore, alla temperatura massima di 90°C, alimenti sigillati sottovuoto, in apposite confezioni.
- Selezionare una temperatura inferiore a 90°C, per temperature superiori consultare il produttore degli alimenti da cuocere.
- Si consiglia l'utilizzo delle griglie in quanto i prodotti racchiusi in buste ermetiche non presentano rischi di fuoriuscita.

RIGENERAZIONE

- Prevede l'utilizzo del sistema a convezione-vapore per eseguire la rigenerazione dei prodotti congelati.
- La rigenerazione non è una cottura, ma un trattamento che permette di riportare i cibi precedentemente cotti e successivamente refrigerati, per il loro corretto mantenimento, alla giusta temperatura di servizio, mantenendo l'aspetto come appena cotto.

CON SONDA AL CUORE

- Tramite una sonda a spillone, in acciaio inox, si attua il controllo per il raggiungimento dell'esatta temperatura al cuore del prodotto da cuocere. Il dispositivo della sonda al cuore si può utilizzare con tutti i sistemi di cottura.
- Campo di temperature al cuore compreso tra gli 0° C. ed i 99°C.
- La misurazione della temperatura al cuore è particolarmente importante specialmente quando si devono cucinare grosse pezzature di carne. L'utilizzo dello spillone applicato al cuore del prodotto permette il controllo delle perdite di peso del cibo da cuocere. Ogni grado di temperatura eccedente il valore corretto della temperatura al cuore significa una maggiore perdita in peso.

CON DELTA T (Δt)*

*Sistema disponibile solo su forni con pannello comandi "Programmabile".

- Permette di effettuare la cottura con la sonda conservando una differenza costante tra la temperatura al cuore del prodotto e quella esistente nella camera di cottura (20°C -200°C.). Questo metodo si può utilizzare in tutti i sistemi di cottura.
- Grazie a questo sistema di cottura dolce e delicata, eseguita con un controllo parallelo delle temperature al cuore del prodotto e nella camera di cottura, si ottiene un cibo gustoso, tenero e morbido, mai bruciato in superficie. E' ideale per la cottura dello zampone, della porchetta, di grandi pezzature di carne. I disegni sotto riportati mostrano l'esatta modalità dell'applicazione della sonda al cuore.
- Nella selezione della funzione Δt tenere in considerazione che impostando valori di temperatura inferiori a 80°C si determina un notevole prolungamento dei tempi di cottura.

LENTA - A BASSA TEMPERATURA -

- La perdita di peso dei prodotti da cuocere è proporzionale alla temperatura di cottura; un' elevata temperatura determina un maggiore calo di peso, diversamente una bassa temperatura lo limita. Con questa modalità di cottura si ha l'effetto di ammorbidimento del prodotto e una limitata perdita di peso.
- E' indicato per la cottura di selvaggina, porchetta, tacchino, zampone, montone, carni fibrose. Selezionare una temperatura compresa tra gli 80°C ed i 100°C.

A CONVECCIÓN (aire caliente forzado)

- Producción y circulación forzada y uniforme de aire caliente seco, por medio de uno o más ventiladores, a velocidad única, o doble. Campo de temperatura de: 50° a 270°C.
- Con el sistema de convección de aire caliente se puede cocer, asar, asar a la parrilla, y está indicado para la cocción de: primeros platos, carne, pescado, guarniciones y dulces. Se pueden hacer simultáneamente cocciones de diferentes alimentos, a la misma temperatura, evitando la mezcla de sabores
- Para obtener mejores resultados se aconseja el uso de bandejas GASTRO - NORM, teniendo cuidado de dejar siempre un espacio mínimo de 3 cms, entre el alimento a cocer y la bandeja superior, con el fin de permitir la perfecta circulación del aire.
- Es una buena norma evitar que los alimentos a cocer desborden de la bandeja: en los casos que no sea posible, no colocar la bandeja del nivel superior a fin de evitar la situación descrita en el párrafo anterior.

A CONVECCIÓN-VAPOR (Aire caliente forzado y vapor)

- Producción y circulación forzada e uniforme de aire caliente seco, por medio de uno o más ventiladores de velocidad única, o doble, asociada a una vaporización de agua regulable, en la cámara de cocción. Campo de temperatura de: 50° a 270°C.
- Este sistema denominado comúnmente "MIXTO", une las ventajas del sistema a convección con aire sobre-calentado (rapidez y ahorro de energía y espacio) a las del vapor (conservar los principios nutritivos y organolépticos). Óptimo para los alimentos que deben ser cocidos velozmente, a temperaturas elevadas y con mucho vapor acuoso. Con este sistema los alimentos permanecen tiernos y se limita la pérdida de peso. Está indicado sobretodo para la cocción de asados, temascos y piezas grandes de carne para las cuales aconsejamos siempre el control de la temperatura "al corazón", introduciendo la sonda con punzón. Se pueden hacer simultáneamente cocciones de diferentes alimentos, a la misma temperatura, evitando la mezcla de sabores.
- Para obtener mejores resultados se aconseja el uso de bandejas GASTRO-NORM, teniendo cuidado de dejar siempre un espacio mínimo de 3 cms. Entre el alimento a cocer y la bandeja superior, con el fin de permitir la perfecta circulación del aire.
- Es una buena norma evitar que los alimentos a cocer desborden de la bandeja: en los casos que no sea posible, no colocar la bandeja del nivel superior, a fin de evitar la situación descrita en el párrafo anterior.

AL VAPOR

- Producción y circulación forzada, uniforme y constante, de vapor saturado húmedo, a presión atmosférica, por medio de uno o más ventiladores a velocidad única, o doble. Campo de temperatura: de 50°C a 100°C.
- Con este sistema, se pueden realizar: productos cocidos, descongelar, esterilizar, y regeneración de todos los alimentos. El vapor, sin presión, garantiza una cocción uniforme y delicada; la pérdida de vitaminas y sales minerales es casi nula y los tiempos de cocción son inferiores respecto a los de la cocción en agua.
- Seleccionar siempre la temperatura máxima de 100°C, los tiempos de cocción resultarán normalmente más cortos de los que son necesarios al cocer productos en agua.
- Se aconseja utilizar siempre bandejas G.N. perforadas, así, al fin de la cocción, los productos se obtendrán sin restos de agua en el fondo de la bandeja. En el caso que se quiera recuperar el jugo colocar una bandeja, no perforada, en la guía inferior a la bandeja utilizada.

AL VAPOR - A BAJA TEMPERATURA -

- Permite la utilización del vapor a temperaturas comprendidas entre 50° y 80°C
- Con este sistema se puede realizar la cocción de alimentos delicados como: cremas, souffles, flanes, patés, setas, etc. y para la cocción al baño-maria, sin necesidad de utilizar recipientes especiales. El vapor, sin presión, garantiza una cocción uniforme y delicada: la pérdida de vitaminas y sales minerales es casi nula y los tiempos de cocción son inferiores respecto a los de cocción en agua.
- Seleccionar siempre una temperatura inferior a 80°C.
- Se aconseja utilizar siempre bandejas G.N. perforadas, así al fin de la cocción, los productos se obtendrán sin restos de agua en el fondo de la bandeja. En el caso que se quiera recuperar el jugo colocar una bandeja, no perforada, en la guía inferior a la bandeja utilizada.
- Cuando la cocción se realiza a baja temperatura es siempre aconsejable utilizar, si el modelo de horno está dotado, la baja velocidad de los ventiladores.

AL VAPOR - PARA ALIMENTOS ENVASADOS AL VACIO -

- Permite utilizar el vapor a baja temperatura. (entre 50° y 80°C)
- Este sistema permite cocer al vapor, a una temperatura inferior a 90°C., alimentos previamente envasados al vacío.
- Seleccionar una temperatura de trabajo inferior al 90°C , para temperaturas superiores consultar con su proveedor de bolsas de envasar al vacío.
- Se aconseja la utilización de parrillas para la cocción de productos envasados al vacío.

REGENERACIÓN

- Prevista la utilización del sistema a convección vapor para conseguir la regeneración de productos cocinados y refrigerados.
- La regeneración no es una cocción, sino un tratamiento que permite obtener alimentos cocinados y posteriormente refrigerados, para su correcto mantenimiento, a la justa temperatura de servicio, manteniendo el aspecto como recién hecho.

CON SONDA AL CORAZÓN

- Por medio de una sonda con punzón, en acero inox, se efectúa el control para obtener la misma temperatura en el corazón del producto a cocinar. La sonda al corazón se puede utilizar con todos los sistemas de cocción. Campo de temperatura al corazón comprendido entre los 0°C y los 99°C.
- La medición de la temperatura al corazón es muy importante especialmente cuando se deben cocinar piezas de carne de gran tamaño. La utilización de la sonda aplicada al corazón del producto permite el control de la pérdida de peso de los alimentos al cocerse. Cada grado de temperatura excedente al valor correcto de la temperatura al corazón significa una mayor pérdida de peso. El diseño inferior muestra la exacta colocación y aplicación de la sonda al corazón.

CON DELTA T (Δt)*

*Sistema sólo disponible con panel de mandos "Programable".

- Permite efectuar la cocción con la sonda conservando una diferencia constante entre la temperatura al corazón del producto y la temperatura que existe en la cámara de cocción (20°C - 200°C). Este método se puede usar en todos los sistemas de cocción.
- Gracias a este sistema de cocción suave y delicado, realizado con un control paralelo de la temperatura al corazón del producto y a la cámara de cocción, se obtiene una comida gustosa, tierna y blanda, pero dorado en superficie. Es ideal para la cocción de cochinitos y piezas grandes de carne.
- En la selección de la función Δt tener en cuenta que colocando valores de temperatura inferiores a 80°C se determina un notable prolongamiento de los tiempos de cocción.

LENTA - A BAJA TEMPERATURA -

- La pérdida de peso del producto a cocer es proporcional a la temperatura de cocción: una elevada temperatura determina una mayor pérdida de peso, contrariamente una baja temperatura lo limita. Con esta modalidad de cocción se consigue el efecto de ablandamiento del producto y una limitada pérdida de peso.
- Está indicada para la cocción de carne de caza, cochinito, pavo, "zampone", carnero, carnes fibrosas. Seleccionar una temperatura comprendida entre los 80°C y los 100°C.

OVENS

AGB 629/WP - AGB 630/WP AGB 631/WP - AGB 632/WP

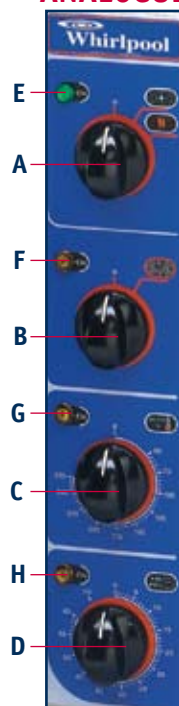
COMPONENTS DESCRIPTION OF THE ANALOGUE CONTROL PANEL DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS BESCHREIBUNG DER BESTANDTEILE DESCRIZIONE COMPONENTI CRUSCOTTO ANALOGICO DESCRIPCIÓN COMPONENTES	
A	Cycle's selector-switch Sélecteur de cycles Zykluswählschalter Selettore cicli Selector ciclos
B	Steam quantity adjuster Régulateur quantité vapeur Dampf-Mengenregler Regolatore quantità vapore Regulador cantidad vapor
C	Cooking chamber thermostat Thermostat enceinte cuisson Thermostat Garraum Termostato camera cottura Termóstato cámara cocción
D	Timer Minuteur Zeitregler Timer Temporizador
E	Oven power supply ON pilot light Voyant four sous tension Kontrollleuchte Backofen unter Spannung Lampada spia forno sotto tensione Lámpara piloto horno alimentado eléctricamente
F	Steam quantity adjuster ON pilot light Voyant régulateur vapeur en fonction Kontrollleuchte Dampfregler in Betrieb Lampada spia regolatore vapore in funzione Lámpara piloto regulador vapor en marcha
G	Heating cooking chamber ON pilot light Voyant chauffage enceinte de cuiss. en fonction Kontrollleuchte Garraumheizung in Betrieb Lampada spia riscaldam. cam. cott. in funzione Lámpara piloto calentam. cámara coc. en función
H	Timer ON pilot light Voyant minuteur en fonction Kontrollleuchte Zeitregler in Betrieb Lampada spia timer in funzione Lámpara piloto temporizador en marcha

ANALOGUE



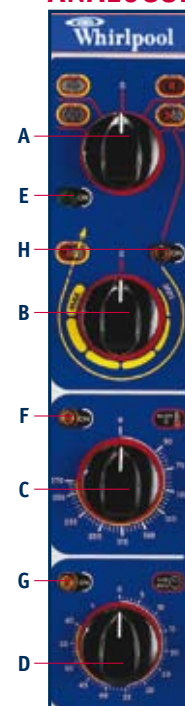
AGB 629/WP

HUMIDIFIER ANALOGUE



AGB 630/WP

DIRECT ANALOGUE



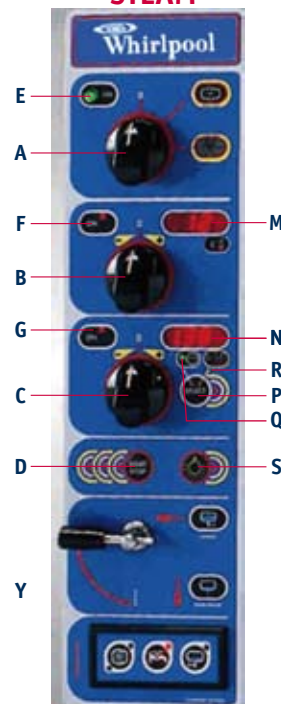
AGB 632/WP
AGB 631/WP

AGB 628/WP

COMPONENTS DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS BESCHREIBUNG DER BESTANDTEILE DESCRIZIONE COMPONENTI CRUSCOTTO DESCRIPCIÓN COMPONENTES	
A	Cycle's selector-switch Sélecteur de cycles Zykluswählschalter Selettore cicli Selector ciclos
B	Electronic cooking chamber thermostat Thermostat électronique enceinte de cuisson Elektronikthermostat Backraum Termostato electrónico cámara cottura Termóstato electrónico cámara cocción
C	Electronic oven timer Electronic heart temperature probe thermostat Minuteur électronique enceinte cuisson Thermostat électronique sonde température à coeur Elektronikzeitregler Backraum Elektronikthermostat Kerntemperaturfühler Timer electrónico camera cottura Termostato electrónico sonda temperat. al cuore Temporizador electrónico cámara cocción Termóstato electrónico sonda temp. en el centro
D	Cooking cycle stop/start push button Bouton marche et arrêt cycle cuisson Start-/Stop-Taste Zyklus Pulsante avviamento arresto ciclo cottura Botón arranque parada ciclo cocción
E	Oven power supply ON pilot light Voyant four sous tension Kontrollleuchte Backofen unter Spannung Lampada spia forno sotto tensione Lámpara piloto horno alimentado eléctricamente
F	Red led signalling heating on Led rouge chauffage en fonction Rotes Led Heizung in Betrieb Led rosso segnalazione riscaldamento in funzione Led rojo señalización calentamiento en marcha
G	Red led signalling timer or heart temperature on Led rouge minuteur ou sonde à coeur en fonction Rotes Led Zeitregler oder Kernt.fühler in Betrieb Led rosso segnal. timer o sonda al cuore inseriti Led rojo señalización temporizador o sonda en el centro activados

M	Cooking chamber temperature display Écran visif température enceinte cuisson Display Temperaturanzeige Backraum Display visualizz. temperatura camera di cottura Display visualización temper. cámara de cocción
N	Core temperature probe or time display Écran visif temps ou température au coeur Display Zeitanzeige oder Kerntemperaturfühler Display vis. tempo o temperatura sonda al cuore Display visualización tiempo o temperatura sonda en el centro
P	Core probe temperature or time push button selection Bouton sélection temps ou tempér. sonde coeur Wählschalter Zeit oder Temperatur Kerntemp Pulsante selezione tempo o temperatura sonda cuore Botón selección tiempo o temp. sonda el centro
Q	Green led to signal operation with timer Led vert fonctionnement du timer Grünes Led Betrieb mit Zeitregler Led verde segnalazione funzionamento. con timer Led verde señalización funcionamiento con temporizador
R	Green led to signal operation with core probe Led vert sonde à coeur en fonction Grünes Led Betrieb mit Kerntemperaturfühler Led verde segnalazione funcionamiento con sonda cuore Led verde señalización funcionamiento con sonda en el centro
S	Cooking chamber light on/off push button Bouton d'allumage et d'extinction éclairage Ein-Aus Lichtshalter Pulsante comando lampada illuminazione Botón encendido y apagado lámpara iluminación
Y	Cleaning and drain boiler device Commandes pour vidange et nettoyage boiler Steuerbefehle für Boilerabfluss und-reinigung Comandi per scarico e pulizia boiler Mandos para la descarga y limpieza de calderas

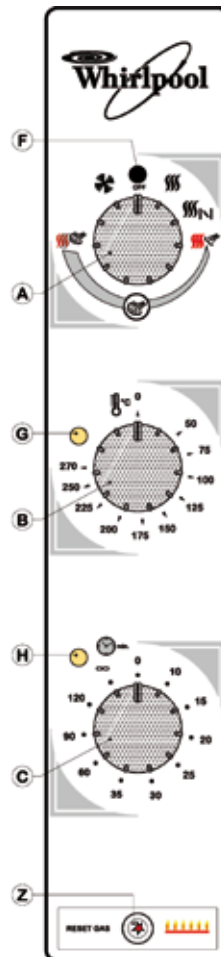
STEAM



AGB 628/WP

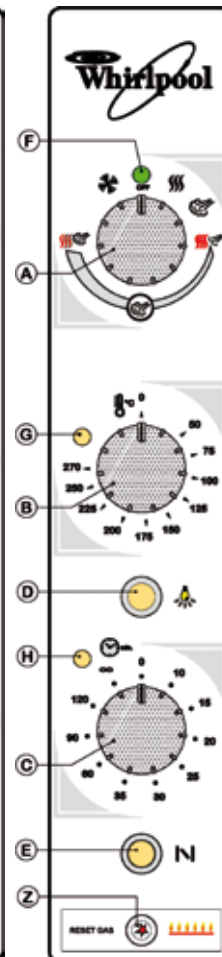
COMPONENTS DESCRIPTION OF THE ANALOGUE CONTROL PANEL DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS BESCHREIBUNG DER BESTANDTEILE DESCRIZIONE COMPONENTI CRUSCOTTO ANALOGICO DESCRIPCIÓN COMPONENTES	
A	Cycle's selector-switch Sélecteur de cycles Zykluswählschalter Selettore cicli Selector ciclos
B	Cooking chamber thermostat Thermostat enceinte cuisson Thermostat Garraum Termostato camera cottura Termóstato cámara cocción
C	Timer Minuteur Zeitregler Timer Temporizador
D	Cooking chamber light on/off push button Bouton d'allumage et d'extinction éclairage Ein-Ausschalter Innenbeleuchtung Pulsante comando lampada illuminazione Botón encendido y apagado lámpara iluminación
E	Cooking chamber release valve on/off switch Interrupteur de commande de la vanne de purge de l'enceinte de cuisson Schalter Entlüftungsventil des Garraums Interruttore comando valvola sfianto camera di cottura Interruptor control válvula purga cámara de cocción
F	Oven power supply ON pilot light Voyant four sous tension Backofen-Betriebsanzeige Lampada spia forno sotto tensione Lámpara piloto horno alimentado eléctricamente
G	Heating cooking chamber ON pilot light Voyant chauffage enceinte de cuiss. en fonction Betriebsanzeige Garraumheizung Lampada spia riscaldamento camera cottura in funzione Lámpara piloto calentam. cámara coc. en función
H	Timer ON pilot light Voyant minuteur en fonction Kontrollleuchte Zeischaltuhr in Betrieb Lampada spia timer in funzione Lámpara piloto temporizador en marcha
X	boiler gas burner ignition re-set button Bouton rétablissement allumage bruleur gaz de boiler Taste zur Wiedereinschaltung des Gasbrenners Pulsante ripristino accensione bruciatori gas boiler Botón de restablecimiento de los quemadores de boiler
Z	Gas burner ignition re-set button Bouton rétablissement allumage bruleur gaz Taste zur Wiedereinschaltung des Gasbrenners Pulsante ripristino accensione bruciatori gas Botón de restablecimiento de los quemadores

HUMIDIFIER ANALOGUE



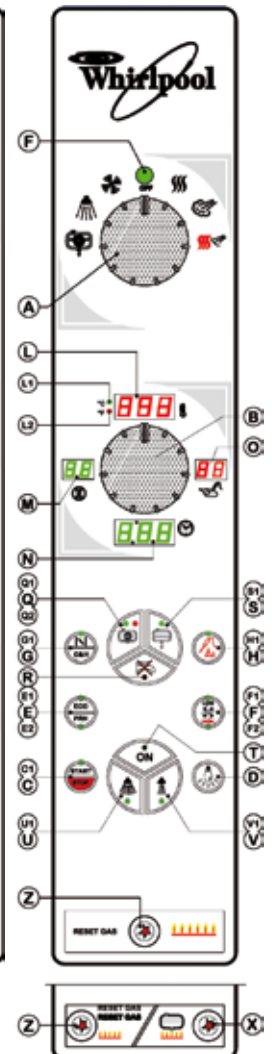
AGS 962/WP
 AGS 963/WP
 AGS 964/WP
 AGS 965/WP
 AGS 966/WP
 AGS 967/WP
 AGS 968/WP
 AGS 969/WP
 AGS 970/WP
 AGS 971/WP

DIRECT ANALOGUE



AGS 891/WP
 AGS 892/WP
 AGS 895/WP
 AGS 896/WP
 AGS 911/WP
 AGS 912/WP

BOILER ANALOGUE

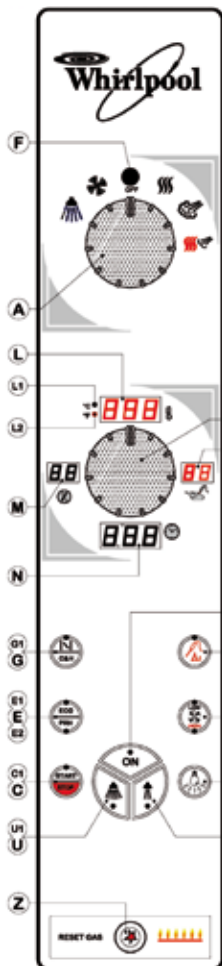


AGS 855/WP
 AGS 856/WP
 AGS 899/WP
 AGS 900/WP

OVENS

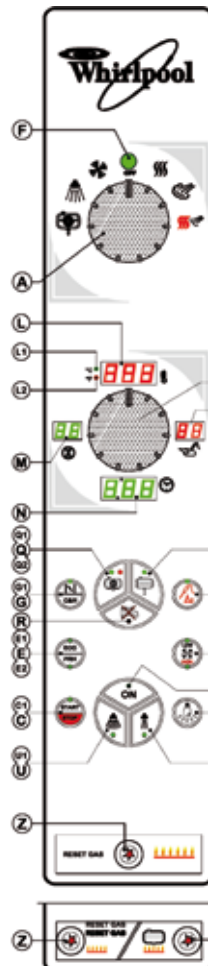
COMPONENT DESCRIPTION ON THE ELECTRONIC CONTROL PANEL DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS ELECTRONIC BESCHREIBUNG DER BEDIENBLLENDE DESCRIZIONE COMPONENTI CRUSCOTTO ELECTRONIC DESCRIPCIÓN COMPONENTES ELECTRONIC	
A	Cycle's selector-switch Sélecteur de cycles Zykluswählschalter Selettore cicli Selector ciclos
B	Encoder Encoder Encoder Encoder
C	Cooking cycle stop/start push button Bouton marche et arrêt cycle cuisson Zyklus - Start-/Stopp-Taste Pulsante avviamento arresto ciclo cottura Botón arranque parada ciclo cocción
D	Cooking chamber light on/off push button Bouton d'allumage et d'extinction éclairage Ein-Ausschalter Innenbeleuchtung Pulsante comando lampada illuminazione Botón encendido y apagado lámpara iluminación
E	Operating with reduced power button Bouton de fonctionnement à puissance réduite Taste reduzierte Leistung Pulsante funzionamento con potenza ridotta Botón funcionamiento con potencia reducida
	Start oven pre-heating button (pressed for 3") Bouton de mise en fonction du préchauffage du four (enfoncé pendant 3") Ein-Taste Backofenvorheizung (3 " Drücken) Pulsante avviamento preriscaldamento forno (premutato per 3") Botón arranque precalent.to horno (pulsado durante 3")
F	Fan motor speed selector button Bouton de sélection de la vitesse des moto-ventilateurs Taste Gebläsedrehlauswahl Pulsante selezione velocità motoventilatori Botón selección velocidad motoventiladores
G	Cooking chamber release valve control button Bouton de commande vanne de purge de l'enceinte de cuisson Ein-Taste Entlüftungsventil Garraum Pulsante comando valvola sfiato camera di cottura Botón control válvula purga cámara de cocción
	Cook & hold cycle start button (pressed for 3") Bouton d'activation du cycle cook & hold (enfoncé pendant 3") Ein-Taste Zyklus Cook & Hold (3 " Drücken) Pulsante attivazione ciclo cook & hold (premutato per 3") Botón activación ciclo cook & hold (pulsado durante 3")
H	Delta T start button Bouton d'activation Delta T Ein-Taste Delta T Pulsante attivazione Delta T Botón activación Delta T
L	Cooking chamber temperature display Écran visif température enceinte cuisson Display Temperaturanzeige Backraum Display visualizzazione temperatura camera cottura Display visualización temper. cámara de cocción
M	Humidity value display Affichage de la valeur d'humidité Display Feuchtigkeitsanzeige Display visualizzazione valore di umidità Display visualización valor de humedad
N	Cooking time display Affichage du temps de cuisson Display Garzeitanzeige Display visualizzazione tempo di cottura Display visualización tiempo de cocción
O	Core probe temperature display Affichage de la température sonde à coeur Display Anzeige Kernfühler temperatur Display visualizzazione temperatura sonda al cuore Display visualización temperatura sonda aguja
P	Oven power supply ON pilot light Voyant four sous tension Betriebsanzeige Backofen Lampada spia forno sotto tensione Lámpara piloto horno alimentado eléctricamente
Q	Start button for boiler washing cycle Bouton d'activation du cycle lavage boiler Ein-Taste Boiler - Spülzyklus Pulsante avviamento ciclo lavaggio boiler Botón inicio ciclo lavado caldera

DIRECT ELECTRONIC



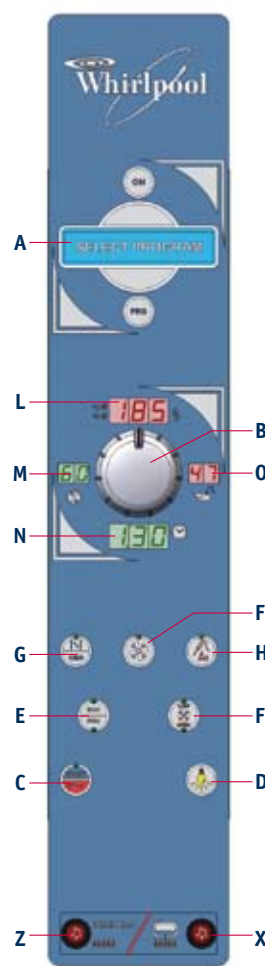
AGS 893/WP
AGS 894/WP
AGS 897/WP
AGS 898/WP
AGS 905/WP
AGS 906/WP
AGS 913/WP
AGS 914/WP
AGS 919/WP
AGS 920/WP

BOILER ELECTRONIC



AGS 857/WP
AGS 858/WP
AGS 901/WP
AGS 902/WP
AGS 907/WP
AGS 908/WP
AGS 915/WP
AGS 916/WP
AGS 921/WP
AGS 922/WP

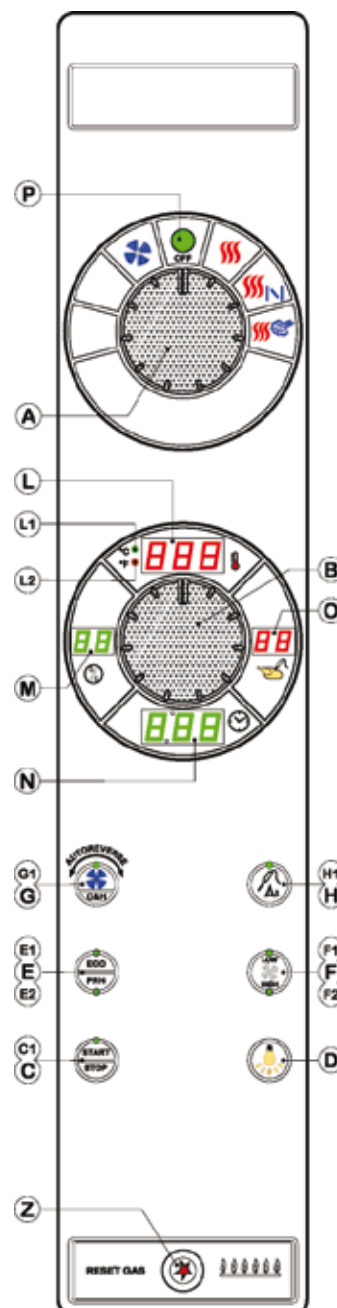
BOILER PROGRAMMABLE



AGS 859/WP
AGS 860/WP
AGS 903/WP
AGS 904/WP
AGS 909/WP
AGS 910/WP
AGS 917/WP
AGS 918/WP
AGS 923/WP
AGS 924/WP

R	Red LED indicating inadequate water pressure Voyant rouge de signalisation pression d'eau insuffisante Rote LED-Anzeige unzureichender Wasserdruck Led rosso segnalazione pressione acqua insufficiente Led rojo señalación presión agua insuficiente
S	Button for discharging water from boiler Bouton vidange eau du boiler Taste Boilerentleerung Pulsante scarico acqua boiler Botón desagüe caldera
T	Green LED indicating washing started in cooking chamber Voyant vert de signalisation de l'activation du lavage de l'enceinte de cuisson Grüne LED-Betriebsanzeige Spülgang Led verde segnalazione lavaggio camera attivato Led verde señalación lavado de cámara activado
U	Start button for strong washing cycle for chamber Bouton d'activation cycle fort de lavage de l'enceinte de cuisson Ein-Taste kräftiger Backraumpülung Pulsante avviamento ciclo lavaggio camera forte Botón arranque ciclo de lavado cámara fuerte
V	Start button for standard washing cycle for chamber Bouton d'activation cycle standard de lavage de l'enceinte de cuisson Ein-Taste Standard - Spülgang Pulsante avviamento ciclo lavaggio camera standard Botón arranque ciclo lavado cámara estándar
X Z	Gas burner ignition re-set button Bouton rétablissement allumage brûleur gaz Taste zur Wiedereinschaltung des Gasbrenners Pulsante ripristino accensione bruciatori gas Botón de restablecimiento de los quemadores

COMPONENTS	DESCRIPTION OF THE ANALOGUE CONTROL PANEL
DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS	BESCHREIBUNG DER BESTANDTEILE
DESCRIZIONE COMPONENTI CRUSCOTTO ANALOGICO	DESCRIPCIÓN COMPONENTES
A	Cycle selector-switch Sélecteur de cycles Zykluswählschalter Selettore cicli Selector ciclos
B	Encoder
C	Cooking cycle stop/start push button Bouton marche et arrêt cycle cuisson Zyklus - Start-/Stopp-Taste Pulsante avviamento arresto ciclo cottura Botón arranque parada ciclo cocción
C1	Green led indicating cooking cycle stop/start push button Led vert bouton marche et arrêt cycle cuisson Grüne LED Zyklus - Start-/Stopp-Taste Led verde pulsante avviamento arresto ciclo cottura Led verde botón arranque parada ciclo cocción
D	Cooking chamber light on/off push button Bouton d'allumage et d'extinction éclairage Ein-Ausschalter Innenbeleuchtung Pulsante comando lampada illuminazione Botón encendido y apagado lámpara iluminación
E	Operating with reduced power button Bouton de fonctionnement à puissance réduite Taste reduzierte Leistung Pulsante funzionamento con potenza ridotta Botón funcionamiento con potencia reducida
E1	Start oven pre-heating button (pressed for 3") Bouton de mise en fonction du préchauffage du four (enfoncé pendant 3") Ein-Taste Backofenvorheizung (3 " Drücken) Pulsante avviamento preriscaldamento forno (premutato per 3") Botón arranque precalent.to horno (pulsado durante 3")
E2	Green LED indicating reduced power in operation Voyant vert de signalisation de puiss. réduite en fonction Grüne LED-Betriebsanzeige reduzierte Leistung Led verde segnalazione potenza ridotta in funzione Led verde señalación potencia reducida en funcionam.to
E2	Green LED indicating pre-heating in operation Voyant vert de signalisation du préchauffage en fonction Grüne LED-Betriebsanzeige Vorwärmung Led verde segnalazione preriscaldamento in funzione Led verde señalación precalent.to en funcionamiento
F	Fan motor speed selector button Bouton de sélection de la vitesse des moto-ventilateurs Taste Gebläsedrehzahlauswahl Pulsante selezione velocità motoventilatori Botón selección velocidad motoventiladores
F1	Green LED indicating low speed operation Voyant vert de signalisation de fonction. à basse vitesse Grüne LED-Anzeige niedrige Drehzahl Led verde segnalazione funzionamento bassa velocità Led verde señalación funcionamiento a baja velocidad
F2	Green LED indicating high speed operation Voyant vert de signalisation de fonction. à haute vitesse Grüne LED-Anzeige hohe Drehzahl Led verde segnalazione funcionamiento alta velocità Led verde señalación funcionamiento a alta velocidad
G	Switch for AUTOREVERSE running Interrupteur pour AUTOREVERSE en fonction Schalter AUTOREVERSE in Betrieb Interruttore funzionamento AUTOREVERSE Interruptor AUTOREVERSE en funcionamiento
G1	Cook & hold cycle start button (pressed for 3") Bouton d'activation du cycle cook & hold (enfoncé pendant 3") Ein-Taste Zyklus Cook & Hold (3 " Drücken) Botón activación ciclo cook & hold (pulsado durante 3") Pulsante attivazione ciclo cook & hold (premutato per 3")
H	AUTOREVERSE on/off indicator light Voyant de signalisation AUTOREVERSE LED-Anzeige AUTOREVERSE Led segnalazione AUTOREVERSE Led señalación AUTOREVERSE encendido/apagado
H1	Delta T start button Bouton d'activation Delta T Ein-Taste Delta T Pulsante attivazione Delta T Botón activación Delta T
H1	Green LED indicating Delta T in operation Grüne LED-Betriebsanzeige Delta T Voyant vert de signalisation Delta T en fonction Led verde segnalazione Delta T in funzione Led verde señalación Delta T en funcionamiento
L	Cooking chamber temperature display Ecran visif température enceinte cuisson Display Temperaturanzeige Backraum Display visualizzazione temperatura camera cottura Display visualización temper. cámara de cocción
L1	Green LED indicating temperature in °C Voyant vert de signalisation de la température en °C Rote LED-Anzeige Temperatur in °C Led verde segnalazione temperatura in °C Led rojo señalación temperatura en °C

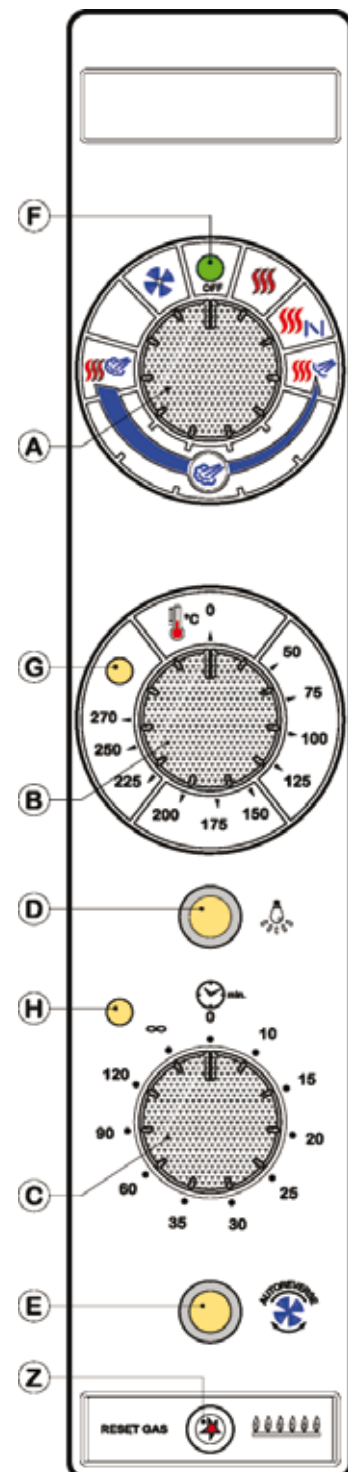


ADN 532/WP
ADN 533/WP
ADN 538/WP
ADN 539/WP

L2	Red LED indicating temperature in °F Voyant rouge de signalisation de la température en °F Rote LED-Anzeige Temperatur in °F Led rosso segnalazione temperatura in °F Led rojo señalación temperatura en °F
M	Humidity value display Affichage de la valeur d'humidité Display Feuchtigkeitsanzeige Display visualizzazione valore di umidità Display visualización valor de humedad
N	Cooking time display Affichage du temps de cuisson Display Garzeitanzeige Display visualizzazione tempo di cottura Display visualización tiempo de cocción
O	Core probe temperature display Affichage de la température sonde à coeur Display Anzeige Kernfühler Temperatur Display visualizzazione temperatura sonda al cuore Display visualización temperatura sonda aguja
P	Oven power supply ON pilot light Voyant four sous tension Betriebsanzeige Backofen Lampada spia forno sotto tensione Lámpara piloto horno alimentado eléctricamente
Z	Gas burner ignition re-set button Bouton rétablissement allumage bruleur gaz Taste zur Wiedereinschaltung des Gasbrenners Pulsante ripristino accensione bruciatori gas Botón de restablecimiento de los quemadores

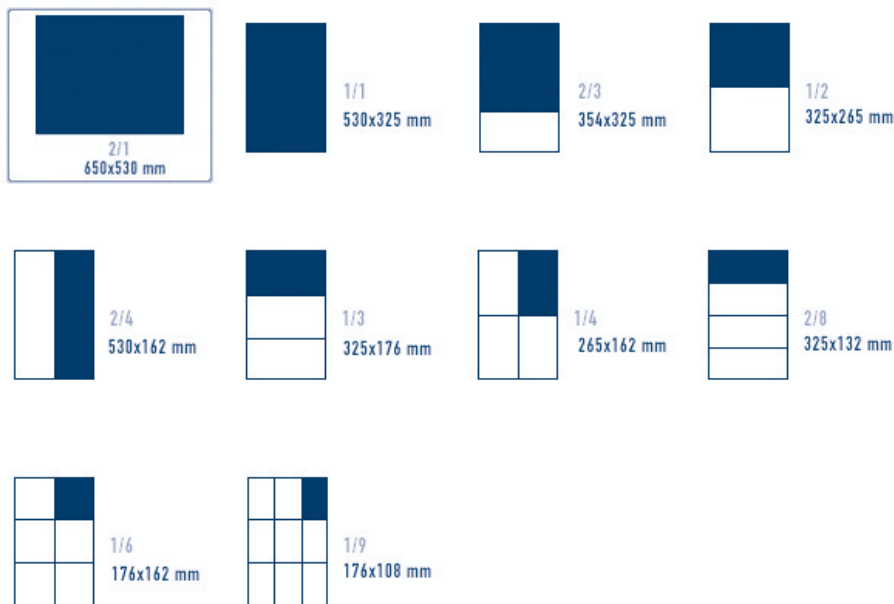
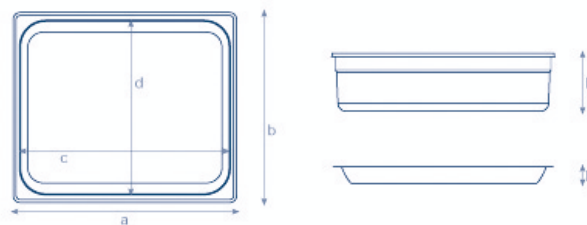
COMPONENTS DESCRIPTION OF THE ANALOGUE CONTROL PANEL DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS BESCHREIBUNG DER BESTANDTEILE DESCRIZIONE COMPONENTI CRUSCOTTO ANALOGICO DESCRIPCIÓN COMPONENTES	
A	Cycle selector-switch Sélecteur de cycles Zykluswählschalter Selettore cicli Selector ciclos
B	Cooking chamber thermostat Thermostat enceinte cuisson Thermostat Garraum Termostato camera cottura Termóstato cámara cocción
C	Timer Minuteur Zeitregler Timer Temporizador
D	Cooking chamber light on/off push button Bouton d'allumage et d'extinction éclairage Ein-Ausschalter Innenbeleuchtung Pulsante comando lampada illuminazione Botón encendido y apagado lámpara iluminación
E	ON-OFF Switch for AUTOREVERSE running Interrupteur pour AUTOREVERSE en fonction Schalter AUTOREVERSE in Betrieb Interruttore funzionamento AUTOREVERSE Interruptor AUTOREVERSE en funcionamiento
F	Oven power supply ON pilot light Voyant four sous tension Backofen-Betriebsanzeige Lampada spia forno sotto tensione Lámpara piloto horno alimentado eléctricamente
G	Heating cooking chamber ON pilot light Voyant chauffage enceinte de cuiss. en fonction Betriebsanzeige Garraumheizung Lampada spia riscaldamento camera cottura in funzione Lámpara piloto calentam. cámara coc. en función
H	Timer ON pilot light Voyant minuteur en fonction Kontrollleuchte Zeischaltuhr in Betrieb Lampada spia timer in funzione Lámpara piloto temporizador en marcha
Z	Gas burner ignition re-set button Bouton rétablissement allumage bruleur gaz Taste zur Wiedereinschaltung des Gasbrenners Pulsante ripristino accensione bruciatori gas Botón de restablecimiento de los quemadores

ANALOGUE



ADN 530/WP
ADN 531/WP
ADN 536/WP
ADN 537/WP

OVENS



 **EN 631.1 standard**

The EN 631 standard is intended to rationalize the work routine in catering operations and the transportation of food by creating a high level of compatibility of kitchen equipment. The EN 631.1 standard gives the dimensions of the "containers". Based on the Gastro-Norm modular system, it guarantees compatibility of the pans with other kitchen equipment. The "gastronorm container" or "GN pan" is a recipient used in the kitchen for storage, preparation, cooking, transporting inside and outside, serving and handling. The basic module, named 1/1, has the dimensions 530 x 325 mm. The other GN pans are multiples of this basic module: 2/1, 1/2, 1/4, 1/3, 2/3, 2/4, 1/6, et 1/9. Pans of a given size from the same manufacturer should be able to stack within each other without sticking. To achieve this a shoulder has been incorporated into their design.

 **La norme EN 631.1**

La norme EN 631 a pour but de rationaliser la systématique des opérations de restauration et de transport des aliments, en créant un niveau élevé de compatibilité des équipements de cuisine. La norme EN 631.1 définit les dimensions des "récipients". Basée sur le système modulaire Gastro-Norm, elle garantit la compatibilité des ustensiles de cuisson avec les autres équipements de cuisine. Le récipient "gastronorm" ou "casserole GN" est utilisé dans la cuisine pour stocker, préparer, cuisiner, transporter (vers l'intérieur et l'extérieur), servir et manipuler des aliments. Le modèle de base, appelé 1/1, possède les dimensions suivantes : 530 x 325 mm. Les autres casseroles GN sont des multiples du modèle de base : 2/1, 1/2, 1/4, 1/3, 2/3, 2/4, 1/6, et 1/9. Les casseroles d'une dimension donnée en provenance du même fabricant doivent pouvoir s'emboîter les unes dans les autres sans se coincer. Afin de permettre l'emboîtement parfait des casseroles, une épaule a été incorporée dans leur design.

 **Der EN 631.1 Standard**

Der EN 631 Standard wurde entwickelt, um ein möglichst hohes Maß an Kompatibilität zwischen Küchengeräten zu erzielen. Dadurch werden die Arbeitsgänge bei Cateringoperationen und beim Speisentransport erheblich rationalisiert. Der Standard EN 631.1 legt die Maße der "Behälter" fest. Der Standard basiert auf dem modularen Gastronorm-System und gewährleistet Kompatibilität zwischen Pfannen und anderen Küchengeräten. Der "Gastronorm-Behälter" bzw. "die GN-Pfanne" ist ein Gefäß, das in der Küche zur Verwahrung und Zubereitung, zum Garen, zum Innen- und Außen-transport, Servieren und zur Handhabung verwendet wird. Das 1/1 genannte Basismodul hat die Maße 530 x 325 mm. Die anderen GN-Pfannen haben Vielfach-Unter- bzw. Übermaße dieses Basismoduls: 2/1, 1/2, 1/4, 1/3, 2/3, 2/4, 1/6, und 1/9. Pfannen von einer bestimmten Größe und vom selben Hersteller sollten ohne Probleme (Verkleben usw.) ineinander gestapelt werden können. Zu diesem Zweck haben die Pfannen einen verbreiterten Rand.

 **Norma EN 631.1**

La norma EN 631 si propone di razionalizzare la routine di lavoro nelle operazioni di ristorazione e di trasporto di alimenti realizzando un alto livello di compatibilità dell'attrezzatura per cucina. La norma EN 631.1 indica le dimensioni dei "contenitori". Sulla base del sistema modulare Gastro-Norm, assicura la compatibilità delle teglie con l'altra attrezzatura per cucina. Il "contenitore gastronorm" o "teglia GN" è un recipiente impiegato in cucina per la conservazione, la preparazione, la cottura, il trasporto interno ed esterno, la porzionatura e il servizio. Le dimensioni del modulo base, denominato 1/1, sono 530 x 325 mm. Le altre teglie GN sono multipli di questo modulo base : 2/1, 1/2, 1/4, 1/3, 2/3, 2/4, 1/6, e 1/9. Teglie di una data dimensione dello stesso produttore devono essere comodamente impilabili. A garanzia di tale caratteristica nel design è previsto un bordo.

 **Norma EN 631.1**

La norma EN 631 pretende racionalizar el trabajo rutinario de los servicios de restauración y transporte de alimentos creando equipos de cocina de gran compatibilidad. La norma EN 631.1 establece las dimensiones de los "recipientes". Basada en el sistema modular Gastro-Norm, garantiza la compatibilidad de los recipientes con otros equipos de cocina. El "contenedor gastronorm" o "GN" es un recipiente utilizado en cocina para almacenar, preparar, cocinar, transporte interior y exterior, servir y manipular. El módulo básico, denominado 1/1, es de 530 x 325 mm. Los otros contenedores GN son múltiplos de este módulo básico: 2/1, 1/2, 1/4, 1/3, 2/3, 2/4, 1/6 y 1/9. Los recipientes de un determinado tamaño del mismo fabricante deben poderse apilar sin que se queden pegados. Para que esto sea posible se ha incorporado un reborde en el diseño.

**Options for ovens**

These options are available for specific ovens and they must be requested at the time of order. Please contact Whirlpool or your local distributor for more information.

**Options pour fours**

Ces options sont disponibles pour certains modèles de fours et doivent être spécifiées au moment de la commande. Plus de plus amples informations, veuillez contactez la société Whirlpool ou votre revendeur local.

**Optionen für Herde**

Diese Optionen sind für spezielle Herde erhältlich und müssen bei der Bestellung mitbestellt werden. Bitte kontaktieren Sie Whirlpool oder Ihren lokalen Fachhandel für weitere Informationen.

**Optional per forni**

Questi optional sono disponibili per diversi tipi di forni e devono essere richiesti al momento dell'ordine. Per maggiori informazioni vi invitiamo a contattare Whirlpool o il vostro rivenditore di fiducia.

**Opciones para hornos**

Estas opciones sólo están disponibles para determinados hornos y deben solicitarse en el de realizar el pedido. Póngase en contacto con Whirlpool o su distribuidor local.



core probe needle
aiguille de la sonde à coeur
Innenmessfühler
ago sonda al cuore
aguja de sonda central



core probe multipoint
sonde à coeur multipoint
Kerntemperaturfühler multipoint
sonda al cuore multipoint
sonda térmica multipoint



core probe
sonde à coeur
Kerntemperaturfühler
sonda al cuore
sonda térmica



hand shower
douche lavage
Handbrause
doccione lavaggio
ducha lavado



2 speed fans
2 vitesse ventilation
2 Geschwindigkeit
2 velocità ventilazione
2 velocidad ventilación



steam diverter
coupe-tir.anti-refouler
Strömungssicherung
camino antivento
chimenea corta fuegos



chamber wash item semi-automatic
lavage chambre semi-automatic
Garraumwaschsystem semi-automatic
lavaggio camera semi-automatic
lavado cámara semi-automatic



chamber wash item full-automatic
lavage chambre full-automatic
Garraumwaschsystem full-automatic
lavaggio camera full-automatic
lavado cámara full-automatic



reduced power
puissance réduite
Verminderte Leistung
potenza ridotta
potencia reducida



steam condenser
condensation vapeur
wrasenniederschlagsyst
condensazione vapore
condensación vapor