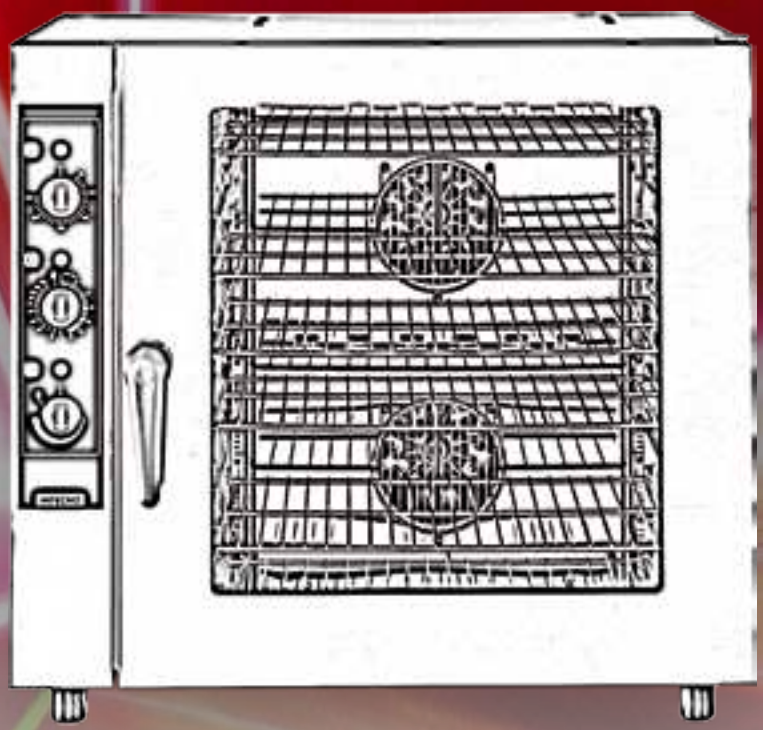


Hornos

Forni
Ovens
Backofen
Fours

INTECNO

INDICE

Página

CONVO

Hornos a convección gas y eléctricos, **versión MH** 12-13

Accesorios **versión MH** 14-15

Hornos mixtos con generación de vapor instantánea, **versión MV** 16-17

Hornos mixtos con generación de vapor instantánea, **versión S** 18-20

Accesorios **versión MV/S** 21-28

COMPACT

Hornos mixtos con generación de vapor instantánea, mandos verticales, **versión S** 30-33

Accesorios **versión S** 34

Hornos mixtos con generación de vapor instantánea,
mandos horizontales mecánicos, **versión S** 36-37

Hornos mixtos con generación de vapor instantánea,
mandos horizontales táctiles, **versión X** ..... 38-39 NEW

Accesorios **versión S/X** 40-45

COMBITECNO

Hornos mixtos con generación de vapor instantánea, **versión S** 46-49

Hornos mixtos con generación de vapor en boiler, **versión S** 50-51

Hornos mixtos con generación de vapor instantánea, **versión X** 52-55

Hornos mixtos con generación de vapor en boiler, **versión X** ..... 56-57 NEW

Accesorios **versión S/X** ..... 59-67 NEW

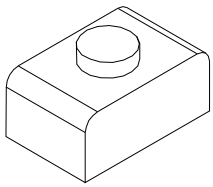
INDICAR EL TEST EN EL PEDIDO
INDICARE IL COLLAUDO ALL'ORDINE
INDICATE THE GAS TYPE WHEN SENDING THE ORDER
GASART BEI DER BESTELLUNG ANGEBEN
INDIQUER TYPE GAZ A LA COMMANDE

Accesorios para combinación con congeladores
Accessori
Zur Kombination mit Schnellkühlern
Pour accouplement des cellules de refroidissement

pág 58

Kit sistema automático para lavado cámara de cocción
Kit sistema lavaggio automatico
Automatic washing system
Automatische Reinigung
Système de lavage automatique

Hacerlo constar en el pedido del horno
Eseguibile solo all'ordine del forno
Possible only when oven order is placed
Nur in Verbindung mit Gerätebestellung möglich
Réalisable seulement à la commande du four



Chimenea
Camino antivento
Flue with wind protection device
Rückstromsicherung bei gasbeheizten
Cheminée anti-vent pour modèles à gaz

Obligatorio para instalaciones sin campana de humos
Obbligatorio per installazioni senza cappa di aspirazione
Compulsory for all installations without extraction hood
Obligatorisch bei allen Installationen ohne Dunstabzgshaube
Obligatoire pour toutes les installation sans hotte d'aspiration

---

Sonda al corazón
Sonda la cuore
Meat probe
Kerntemperaturfühler
Sonde a cœur

INTECNO

HORNOS A CONVECCIÓN GAS Y ELÉCTRICOS

FORNI A CONVEZIONE GAS ED ELETTRICI
GAS AND ELECTRIC CONVECTION OVENS
GAS UND ELEKTRO-HEISSLUFTÖFEN
FOURS AIR PULSE GAZ ET ELECTRIQUES

CONVO
VERSIÓN MH

Electromecánico, con selector de temperatura regulable 70-300°C
Autoreverse, humidificador, purga manual de la cámara de cocción, iluminación y puerta de doble vidrio.
OPCIONAL: ducha de lavado

MODOS DE FUNCIONAMIENTO

- **Convección 70 - 300°C**
- En continuo
- Por tiempo
- Convección con humidificador

Elettromeccanico, con selettore temperatura regolabile da 70-300°C
Autoreverse, umidificatore, sfiato manuale camera di cottura, illuminazione e porta a doppio vetro.
OPTIONAL: Doccetta di lavaggio.

MODI DI FUNZIONAMENTO

- **Convezione 70 - 300°C**
- In continuo
- A tempo
- Convezione con umidificatore

Electromechanical with temperature switch adjustable 70-300°C
Autoreverse, humidifier, oven chamber vent valve, lights and double glass door.
OPTIONAL: hand shower

OPERATING MODES

- **Convection 70 - 300°C**
- Continuos cooking
- Timed cooking
- Convention with humidifier

Elektromechanisch mit Wahlschalter für einstellbaren Temperatur 70-300° C
Autoreverse, Beschwadung, Entlüftungsventil, Garraum – Innenbeleuchtung und zweifachverglaste Tür.
OPTION: Handbrause

FUNKTIONSWEISEN

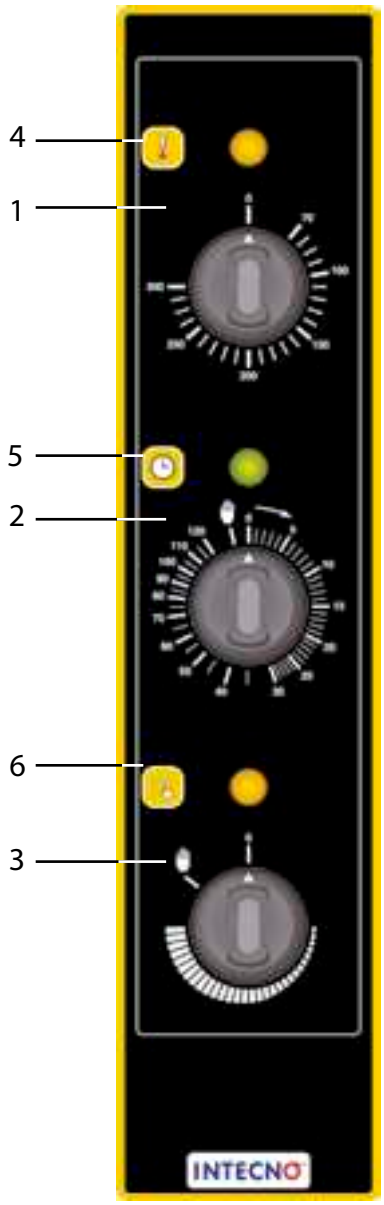
- **Heißumluft 70 - 300°C**
- Dauerbetrieb
- Zeitgesteuert
- Konvention mit Beschwadung

Electromécaniques, avec minuteur pour temperature reglable 70-300°C
Autoreverse, humidificateur, évent de la chambre de cuisson, éclairage et porte avec double vitre.
OPTIONS: douchette de lavage

MODES DE FONCTIONNEMENT

- **Air pulsé 70 - 300°C**
- Fonctionnement continu
- Minuterie
- Convention avec humidificateur

REC023M



DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA Y PULSADOR

1. Selector de la temperatura (70 - 300 °C)
2. Selector del tiempo
3. Selector funcionamiento en contínuo
4. Lámpara de control de funcionamiento de temperatura
5. Lámpara de control de funcionamiento de tiempo
6. Lámpara de control de funcionamiento evacuación del vapor de la cámara

DESCRIZIONE DISPLAY E PULSANTI

1. Manopola di impostazione temperatura (70 - 300 °C)
2. Manopola di impostazione/modalità di funzionamento manuale a tempo
3. Manopola di impostazione/modalità di funzionamento in continuo
4. Spia di controllo funzionamento temperatura
5. Spia di controllo funzionamento tempo impostato
6. Spia di controllo funzionamento sfiato evacuazione vapori camera cottura

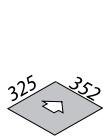
HORNOS A CONVECCIÓN GAS Y ELÉCTRICOS

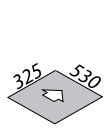
FORNI A CONVEZIONE GAS ED ELETTRICI
GAS AND ELECTRIC CONVECTION OVENS
GAS UND ELEKTRO-HEISSLUFTÖFEN
FOURS AIR PULSE GAZ ET ELECTRIQUES

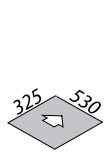
CONVO
VERSIÓN MH

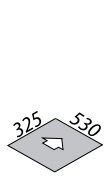
INTECNO

Mod.	€		L x P x H (cm)	GAS kW	Ac230V kW	3NAc400V kW	m^3/Kg
Dotación : Soporte parrillas con portabandejas • Dotazione: Paratie portateglie • Equipped with Shelf racks Mit : Fachregale • Dotation de série: Glissières pour porte-plaques							
REC023M		7	64x56,5x52,5 **4 GN 2/3**		2.6		0,3 / 42
Dotación : Soporte parrillas con portabandejas • Dotazione: Paratie portateglie • Equipped with Shelf racks Mit : Fachregale • Dotation de série: Glissières pour porte-plaques							
RGC051M		7	87x64x59,5h **5 GN 1/1**	8.5	0.25		0,5 / 74
REC051M		7	83x64x59,5h **5 GN 1/1**			7.25	0,5 / 60
Dotación : Soporte parrillas con portabandejas • Dotazione: Paratie portateglie • Equipped with Shelf racks Mit : Fachregale • Dotation de série: Glissières pour porte-plaques							
RGC071M		7	87x64x76h **7 GN 1/1**	12	0.5		0,6 / 92
REC071M		7	83x64x76h **7 GN 1/1**			12.5	0,6 / 76
Dotación : Soporte parrillas con portabandejas • Dotazione: Paratie portateglie • Equipped with Shelf racks Mit : Fachregale • Dotation de série: Glissières pour porte-plaques							
RGC101M		7	87x64x97h **10 GN 1/1**	16	0.5		0,8 / 107
REC101M		7	83x64x97h **10 GN 1/1**			14.5	0,8 / 91









LOS SIGUENTES ACCESORIOS DEBEN SER INDICADOS EN EL PEDIDO

ACCESSORI DA RICHIEDERE ALL'ORDINE • ACCESSORIES TO REQUIRE WHEN SENDING THE ORDER • FOLGENDE ZUBEHÖRE BEI DER BESTELLUNG ANGEBEN • INDIQUER ACCESSOIRES A LA COMMANDE

Arreglo para conectar campana de humos • Predisposizione per allacciamento cappa di aspirazione • Extra charge to set up the oven for connection to exhaust hood • Zusatzpreis zur Vorbereitung des Ovens für Anschluss an Dunstabzughaube • Prédisposition pour connecter hotte	
NPK	Ovens ... REC 051/071/101

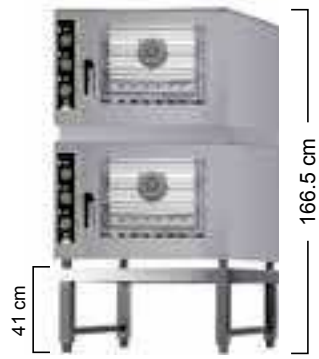
INTECNO

CONVO
VERSIÓN MH

Mod.	€	L x P x H (cm)	Ac230V kW

Kit para sobreposición. Suplemento para hornos superpuestos. • Kit di sovrapposizione. Supplemento per forni sovrapposti. • Stacking kit. Extra charge for stacked ovens. Bausatz für Stapelfähigkeit, Mehrpreis für aufeinander kombinierte Geräte . • Kit de superposition. Supplément pour fours superposés.

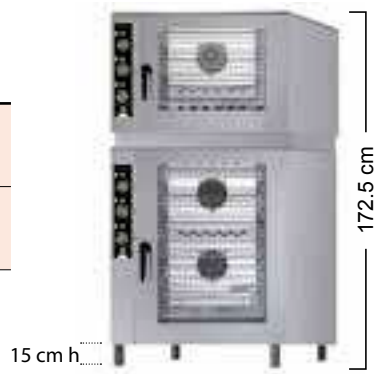
RKGC55		RGC051M + RGC051M - (5 + 5) x 1/1 GN
RKEC55		REC051M + REC051M - (5 + 5) x 1/1 GN
RSR055		Soporte in acero inox H41 para hornos superpuestos Supporto base in acciaio inox H41 per forni sovrapposti Stainless steel floor stand H41 for stacked ovens Untergestell aus Edelstahl H41 für uebereinanderstehende Oefen Supports de base in acier inox H41 pour fours superposés



RKGC57		RGC051M + RGC071M - (5 + 7) x 1/1 GN
RKEC57		REC051M + REC071M - (5 + 7) x 1/1 GN
RSR055		Soporte in acero inox H41 para hornos superpuestos con campana (h tot. 183 cm) Supporto base in acciaio inox H41 per forni sovrapposti con cappa (h tot. 183 cm) Stainless steel floor stand H41 for stacked ovens with hood (h tot. 183 cm) Untergestell aus Edelstahl H41 für uebereinanderstehende Oefen mit Dunstabzugshau (h tot. 183 cm) Supports de base in acier inox H41 pour fours superposés avec hotte (h tot. 183 cm)

RKGC77		RGC071M + RGC071M - (7 + 7) x 1/1 GN
RKEC77		REC071M + REC071M - (7 + 7) x 1/1 GN

RKGC57		RGC051M + RGC101M - (5 + 10) x 1/1 GN
RKEC57		REC051M + REC101M - (5 + 10) x 1/1 GN



CONVO
VERSIÓN MH

Mod.	Code	€		L x P x H (cm)	

KIt ducha completo con flexible en acero inox con tubería de conexión • Kit doccione completo di flessibile in acciaio inox,raccordi ed attacchi • Shower for oven cavity with stainless steel hose, fittings and connections • Handbrause komplett mit Schlauch aus Edelstahl rostfrei, Anschlüssen und Verbindungen Douchette de lavage dotée de tuyau fl exible en acier inox, de raccords et de fixations.

LD25					2,5 mt Ovens REC/RGC 023/051/071/101

Campana aspirante en acero inox con motor y condensador aire para abatimiento de vapor
Cappa aspirante in acciaio inox con motore e condensatore ad aria per abbattimento vapori
Stainless steel extraction hood with motor and air-cooled steam condenser
Dunstabzugshau aus Edelstahl Rostfrei mit Motor und luftgekühltem Kondensator für den Wrasenniederschlag
Hotte d'aspiration en acier inox avec moteur et condensateur de vapeur

RKKV51				83x82,5x30	AC 230 V - 50 Hz 0,25 kW Ovens REC 051/071/101

Kit de sobreposición para adecuación de altura en instalaciones de hornos con soporte (RSR/RSP/RAC) + campana extractora
Telaio di sovrapposizione per adeguamento altezza nell'installazione forno su supporto (RSR/RSP/RAC) + cappa
Frame which allows to adapt the height when oven + support (RSR/RSP/RAC) is installed under the hood
Abstandsrahmen für die Anpassung bei Installation Ofen mit Untergestell (RSR/RSP/RAC) + Dunstabzugshaube
Châssis de superposition pour le réglage de la hauteur dans l'installation du four avec support (RSR/RSP/RAC) + hotte

RNR_051				23 h	Ovens REC 051
RNR_071				11 h	Ovens REC 071

Soporte en acero inox • Supporto in acciaio inox • Stainless steel floor stands • Untergestelle aus Edelstahl rostfrei • Supports de base en acier inox

RSR071	0767030			83x58,5x85	Ovens REC/RGC 051/071
RSR110	0940890			83x58,5x75	Ovens REC/RGC 101

Soporte en acero inox con potrtabandejas incorporado • Supporto in acciaio inox con portateglie incorporato
Stainless steel floor stands with side runners • Untergestelle aus Edelstahl rostfrei mit eingebauten Aufl ageschienen • Supports de base en acier inox avec étagère en acier et porte-plaques incorporé

RSP071	0767040	↕	**4,5**	83x58,5x85	10 x GN 1/1 Ovens REC/RGC 051/071
RSP110	0940900	↕	**4,5**	83x58,5x75	10 x GN 1/1 Ovens REC/RGC 101

Armario caliente en acero inox con mandos electromecánicos • Armadio caldo in acciaio inox con comandi elettromeccanici • Stainless steel holding cabinets with electromechanical controls • Wärmeschränke aus Edelstahl rostfrei mit elektromechanischer Steuerung • Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques

RAC071	0767059	↕	**7**	83x58,5x85	8 x GN1/1 2.6 Kw AC230V Ovens REC/RGC 051/071
RAC110	0784679	↕	**7.5**	83x58,5x75	6 x GN1/1 2.6 Kw AC230V Ovens REC/RGC 101

INTECNO

HORNOS MIXTOS CON GENERACIÓN DE VAPOR INSTANTÁNEA

FORNI MISTI CON GENERAZIONE DI VAPORE ISTANTANEA
DIRECT STEAM GENERATION COMBI OVENS
KOMBIDÄMPFER MIT DIREKTER DAMPFEINSPRITZUNG
FOURS MIXTES AVEC GENERATION DE VAPEUR INSTANTANEE

CONVO
VERSIÓN MV

Electromecánico, con selector de temperatura regulable 70-300°C
Humidificador manual, purga manual de la cámara de cocción, iluminación de la cámara de cocción. Lámpara de control de funcionamiento.
OPCIONAL: Ducha de lavado.

MODOS DE FUNCIONAMIENTO
- Convección 70 - 300°C
- Convección con humidificador
- Vapor 70 - 100°C
- Modo mixto convección/vapor

INCLUYE
- En continuo
- Por tiempo

REV051M

Elettromeccanico, con selettore temperatura regolabile da 70-300°C
Umidificatore manuale, sfiato manuale camera di cottura, illuminazione camera di cottura. Spie di controllo funzionamento.
OPTIONAL: Doccetta di lavaggio.

MODI DI COTTURA
- Convezione 70 - 300°C
- Convezione con umidificatore
- Vapore 70 - 100°C
- Misto convezione vapore 70 - 300 °C

MODI DI FUNZIONAMENTO
- A tempo
- In continuo

Electromechanical with temperature switch adjustable 70-300°C
Manual humidifier, oven chamber vent valve, oven lights. Control light.
OPTIONAL: Hand shower.

OPERATING MODES
- Convention 70 - 300°C
- Convention with humidifier
- Steam 70 - 100°C
- Convention/steam combi mode 70 - 300°C

FUNCTIONS
- Timed cooking
- Continuos cooking

Elektromechanisch mit Wahlschalter für einstellbaren Temperatur 70-300° C
Beschwadung Handbuch, Entlüftungsventil, Garraum – Innenbeleuchtung und zweifachverglaste Tür. Kontrollleuchten.
OPTION: Handbrause.

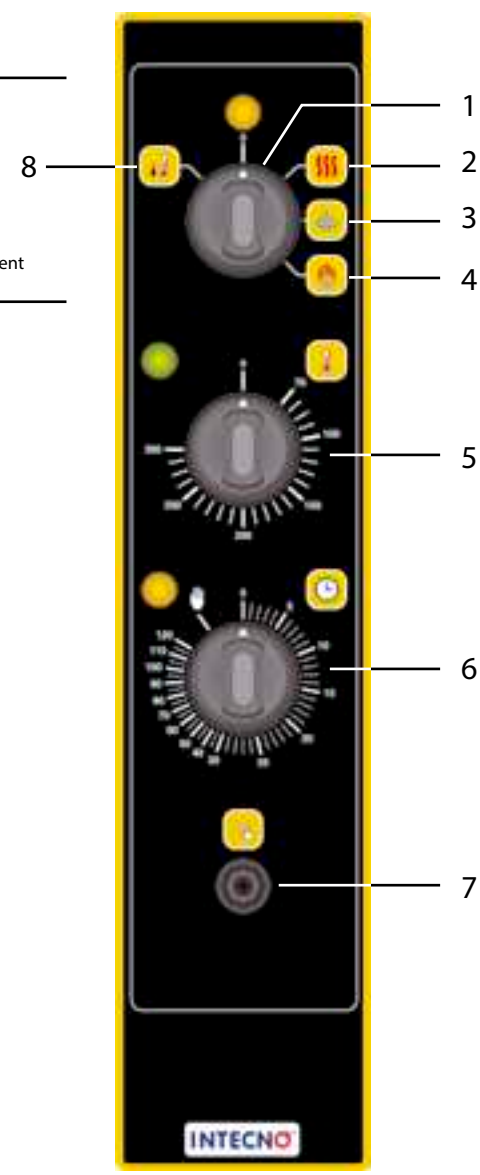
FUNKTIONSWEISEN
- Heißumluft 70 - 300°C
- Konvention mit Beschwadung
- Dampf 70 - 100°C
- Konvention/Dampf Kombibetrieb von 70 bis 300 ° Cf

AUSSTATTUNG
- Zeitgesteuert
- Dauerbetrieb

Electromécaniques, avec minuteur pour temperature reglable 70-300°C
Humidificateur manual, évent de la chambre de cuisson, éclairage enceinte de cuisson. Témoin de contrôle fonctionnement
OPTIONS: Douchette de lavage.

MODES DE FONCTIONNEMENT
- Air pulsé 70 - 300°C
- Convention avec humidificateur
- Vapeur 70 - 100°C
- Mode mixte air pulsé/vapeur

EQUIPEMENT
- Fonctionnement continu
- Minuterie



DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA Y PULSADOR

1. Interruptor general
2. Pulsador modo convección
3. Pulsador modo vapor
4. Pulsador modo combinación convección / vapor
5. Selector de temperatura de la cámara
6. Selector de tiempo de cocción
7. Pulsador humidificación manual
8. Pulsador enfriamiento rápido con la puerta abierta

DESCRIZIONE DISPLAY E PULSANTI

1. Interrutore generale e selezione tempo di cottura
2. Pulsante modalità convezione
3. Pulsante modalità vapore
4. Pulsante modalità misto convezione/vapore
5. Manopola di impostazione
Temperatura della camera di cottura
6. Manopola di impostazione/Tempo di cottura
7. Pulsante umidificatore manuale
8. Pulsante raffreddamento rapido con porta aperta

HORNOS MIXTOS CON GENERACIÓN DE VAPOR INSTANTÁNEA

FORNI MISTI CON GENERAZIONE DI VAPORE ISTANTANEA
DIRECT STEAM GENERATION COMBI OVENS
KOMBIDÄMPFER MIT DIREKTER DAMPFEINSPRITZUNG
FOURS MIXTES AVEC GENERATION DE VAPEUR INSTANTANEE

CONVO

VERSIÓN MV

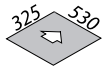
Mod.	€		L x P x H (cm)	GAS kW	Ac230V kW	3NAc400V kW	m^3/Kg

Dotación : Soporte parrillas con portabandejas • Dotazione: Paratie portateglie •
Equipped with Shelf racks • Mit : Fachregale • Dotation de série: Glissières pour porte-plaques

RGV051M		7	87x64x59,5h **5 GN 1/1**	8.5	0.25		0,5 / 80
REV051M		7	83x64x59,5h **5 GN 1/1**			7.25	0,5 / 64

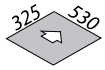
Dotación : Soporte parrillas con portabandejas • Dotazione: Paratie portateglie •
Equipped with Shelf racks • Mit : Fachregale • Dotation de série: Glissières pour porte-plaques

RGV071M		7	87x64x76h **7 GN 1/1**	12	0.5		0,6 / 95
REV071M		7	83x64x76h **7 GN 1/1**			12.5	0,6 / 89



Dotación : Soporte parrillas con portabandejas • Dotazione: Paratie portateglie •
Equipped with Shelf racks • Mit : Fachregale • Dotation de série: Glissières pour porte-plaques

RGV101M		7	87x64x97h **10 GN 1/1**	15	0.5		0,8 / 115
REV101M		7	83x64x97h **10 GN 1/1**			14.5	0,8 / 103



INTECNO

HORNOS MIXTOS CON GENERACIÓN DE VAPOR INSTANTÁNEA

FORNI MISTI CON GENERAZIONE DI VAPORE ISTANTANEA
DIRECT STEAM GENERATION COMBI OVENS
KOMBIDÄMPFER MIT DIREKTER DAMPFEINSPRITZUNG
FOURS MIXTES AVEC GENERATION DE VAPEUR INSTANTANEE

CONVO
VERSIÓN S

Mandos manuales de control electrónico, programable 99 programas, 4 ciclos en secuencia automática. Tecla para la gestión de 4 ciclos con led de visualización. Más de 90 recetas probadas y memorizadas (versión S con sonda). Para aquellos dispositivos sin sonda, sólo se han programado las recetas específicas. Pantalla numérica, Tecla de acceso directo a los programas y a las recetas. Combiclima con purga automática Fast-Dry, autodiagnóstico, autoreverse (distribución del aire en cámara con inversión automática del sentido de rotación del ventilador), humidificador e iluminación de la cámara de cocción. OPCIONAL: Dobla velocidad, sonda multipunto y regulación del quemador con acceso directo desde el panel de mandos. Ducha, sistema de lavado automático WCS (Washing Combi System). Lavado automático, con 4 intensidades de lavado (introducido también el aclarado)

MODOS DE FUNCIONAMIENTO
- Convección con Combiclima 30°C - 300°C
- Vapor 30°C - 130°C (baja temperatura, atmosférico, forzado)
- Mixto convección vapor con Combiclima 30°C - 300°C
- Puesta a temperatura con Combiclima 120°C - 140°C
- Cocciones en secuencia automática
- Mantenimiento en caliente con Combiclima

INCLUYE
- 99 programas, 4 ciclos de secuencia automática
- Más de 90 recetas comprobadas y memorizadas (versión S con sonda). En los que no tienen sonda han sido memorizadas sólo las recetas dedicadas.
- Función de mantenimiento
- Programa de lavado manual
- Purga manual motorizada
- Combiclima con fast-dry
- Puerto USB

Comandi manuali a controllo elettronico, programmabile 99 programmi, 4 cicli in sequenza automatica. Tasto dedicato per la gestione di 4 cicli con led di visualizzazione. Oltre 90 ricette testate e memorizzate (versione S con sonda). Per quelli senza sonda sono impostate solo le ricette dedicate. Display alfanumerico, tasto di accesso diretto ai programmi e alle ricette. Combiclima con sfiato automatico Fast-Fry, autodiagnosi. Autoroverse (distribuzione dell' aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola).
Umidificatore, illuminazione camera di cottura, raffreddamento rapido a porta aperta. OPTIONAL: Doppia velocità, sonda multipunto e regolazione bruciatore con accesso diretto da pannello comandi. Doccetta e sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System). Lavaggio automatico con 4 intensità di lavaggio (introdotto anche il risciacquo).

MODI DI FUNZIONAMENTO
- Covezione con Combiclima 30°C-300°C
- Vapore 30°C -130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Combiclima 30°C-300°C
- Rimessa in temperatura con Combiclima 120°C-140°C
- Cotture in sequenza automatica
- Mantenimento caldo con Combiclima

DOTAZIONI
- 99 programmi, 4 cicli in sequenza automatica.
- Oltre 90 ricette testate e memorizzate (versione S con sonda). Per quelli senza sonda sono impostate solo le ricette dedicate.
- Funzione di mantenimento
- Programma di lavaggio manuale
- Sfiato automatico con possibilità di controllo manuale
- Combiclima con fast dry
- Interfaccia USB per aggiornamento software, carico e scarico dati HACCP

Manual controls with electronic control, 99 programs and 4 cycles in automatic sequence can be programmed. Dedicated button for managing 4 cycles with display LED. Over 90 tested and stored recipes (S version with probe). For those without a probe, only dedicated recipes are set. Display alfanumerico, Button for direct access to the programs and recipes. Combiclima with Fast-Dry automatic vent, self-diagnosis, automatic reverse (distribution of the air in the chamber with automatic reversing of the fan direction), humidifi er and cavity lights. OPTIONAL: Two speed fan, Multipoint probe and burner setting with direct access from control panel. Hand shower, automatic washing system WCS (Washing Combi System). Automatic washing, with 4 washing levels (including rinsing)

OPERATING MODES
- Convection with Combiclima 30°C - 300°C
- Steam 30°C - 130°C (low temperature, atmospheric, forced)
- Combined steam/convection with Combiclima 30°C - 300°C
- Reheating with Combiclima 120°C - 140°C
- Automatic sequence cooking
- Temperature hold with Combiclima function

FUNCTIONS
- 99 programs, 4 cycles in automatic sequence
- Over 90 tested and stored recipes (S version with probe). For those without a probe, only dedicated recipes are set
- Temperature hold function
- Manual washing program
- Motorized manual vent
- Combiclima with fast-dry
- USB Port

Elektronisch geregelte manuelle Steuerung, 99 Programme programmierbar, 4 Zyklen in Automatiksequenz. Taste zur Steuerung von 4 Zyklen mit Anzeige-LED. Mehr als 90 getestete und gespeicherte Rezepte (Modell S mit Fühler). Für die Modelle ohne Fühler sind nur die für sie bestimmten Rezepte eingegebe. Numerische Displays, Taste für den direkten Zugriff auf Programme und Rezepte. Combiclima mit automatischer Entlüftung Fast-Dry, Selbstdiagnostik, Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung). Beschwadung und Garraum-Innenbeleuchtung. OPTION: Zwei Lüftergeschwindigkeiten/Heizstufen, Multipunkt-Kerntemperaturfühler und Einstellung des Brenners mit direktem Zugang von der Bedientafel aus. Kerntemperaturfühler, Handbrause, automatische Reinigung WCS (Washing Combi System). Automatischer Waschvorgang mit 4 Waschstärken (auch Abspülen).

FUNKTIONSWEISEN
- Heißluft mit Combiclima 30°C - 300°C
- Dampf 30°C - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit Combiclima 30°C - 300°C
- Regenerieren mit Combiclima 120°C - 140°C
- Garen in automatischer Abfolge
- Warmhalten mit Combiclima

AUSSTATTUNG
- 99 Programme 4 Zyklen in Automatiksequenz
- Mehr als 90 getestete und gespeicherte Rezepte (Modell S mit Fühler). Für die Modelle ohne Fühler sind nur die für sie bestimmten Rezepte eingegeben.
- Warmhaltefunktion
- Manuelles reinigungsprogramm
- Manuelle motorisierte entlüftung
- Combiclima mit fast-dry
- USB-Ausgang

Commandes manuelles à contrôle électronique, Programmable 99 programmes, 4 cycles en séquence automatique. Touche spécifique pour la gestion de 4 cycles avec led d'affichage. Plus de 90 recettes testées et mémorisées (version S avec sonde). Pour celles sans sonde, seules les recettes spécifiques sont configurées . Combiclima avec évent automatique Fast-Dry, autodiagnostic, autoreverse (distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur), humidifi cateur et éclairage de la chambre de cuisson. OPTIONS: Double vitesse, sonde multipoints et réglage brûleur avec accès direct du panneau de commandes. Douchette, système de lavage automatique WCS (Washing Combi System). Lavage automatique, avec 4 intensités de lavage (y compris le rinçage).

MODES DE FONCTIONNEMENT
- Air pulsé avec Combiclima 30°C - 300°C
- Vapeur 30°C - 130°C (basse température, atmosphérique, forcée)
- Mixte avec Combiclima 30°C - 300°C
- Remise en température avec Combiclima 120°C - 140°C
- Cuissons en séquence automatique
- Maintien en température avec Combiclima

EQUIPEMENT
- 99 programmes, 4 cycles en séquence automatique
- Plus de 90 recettes testées et mémorisées (version S avec sonde). Pour celles sans sonde, seules les recettes spécifiques sont configurées
- Fonction de maintien
- Programme de lavage manuel
- Event manuel motorise
- Combiclima avec fast-dry
- Sortie USB

HORNOS MIXTOS CON GENERACIÓN DE VAPOR INSTANTÁNEA

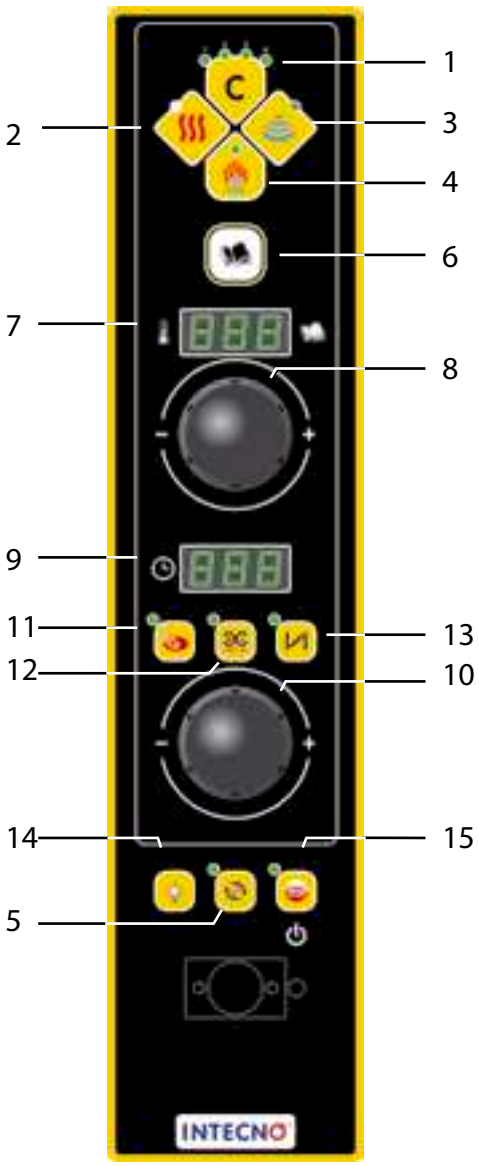
FORNI MISTI CON GENERAZIONE DI VAPORE ISTANTANEA
DIRECT STEAM GENERATION COMBI OVENS
KOMBIDÄMPFER MIT DIREKTER DAMPFEINSPRITZUNG
FOURS MIXTES AVEC GENERATION DE VAPEUR INSTANTANEE

CONVO
VERSIÓN S

RGV051S

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA Y PULSADOR

1. Pulsador ciclo de cocción
2. Pulsador modo convección
3. Pulsador modo vapor
4. Pulsador modo mixto convección/vapor
5. Pulsador reducción velocidad
6. Pulsador programa de cocción
7. Display visualización temperatura de cocción y visualización programas/ recetas
8. Mando selección temperatura
9. Display visualización tiempo cocción, de temperatura en corazón y de grados de humedad
10. Mando selección temperatura en corazón del producto
11. Pulsador de activación de la cocción con sonda al corazón
12. Pulsador de humidificación automática (COMBICLIMA) y pulsador humificación manual
13. Pulsador de evacuación de vapor de la cámara de cocción
14. Pulsador de iluminación de la cámara de cocción
15. Interruptor general



DESCRIZIONE DISPLAY E PULSANTI

1. Pulsante cicli di cottura
2. Pulsante modalità convenzione
3. Pulsante modalità vapore
4. Pulsante modalità misto convenzione / vapore
5. Pulsante velicità ridotta
6. Pulsante programmi di cottura / ricette
7. Display visualizzazione temperatura della camera di cottura, visualizzazione programma / ricetta
8. Manopola di impostazione / selezione temperatura
9. Display visualizzazione tempo di cottura (mancante / impostato), visualizzazione temperatura al cuore del prodotto (reale / impostata), visualizzazione valore umidità
10. Manopola di impostazione / selezione Tempo, Temperatura al cuore
11. Pulsante attivazione cotture con sonda al cuore del prodotto
12. Pulsante attivazione umidità automatica (COMBICLIMA), Pulsante umidificatore manuale
13. Pulsante sfiato evacuazione vapori camera di cottura
14. Pulsante illuminazione camera di cottura
15. Interrutore generale - Pulsante Start / Stop

INTECNO

HORNOS MIXTOS CON GENERACIÓN DE VAPOR INSTANTÁNEA

FORNI MISTI CON GENERAZIONE DI VAPORE ISTANTANEA
DIRECT STEAM GENERATION COMBI OVENS
KOMBIDÄMPFER MIT DIREKTER DAMPFEINSPRITZUNG
FOURS MIXTES AVEC GENERATION DE VAPEUR INSTANTANÉE

CONVO
VERSIÓN S

Mod.	€		L x P x H (cm)	GAS kW	Ac230V kW	3NAc400V kW	m^3/Kg

Dotación : Soporte parrillas con portabandejas
Dotazione: Paratie portateglie • Equipped with Shelf racks • Mit : Fachregale
Dotation de série: Glissières pour porte-plaques

RGV051S		7	87x64x59,5h **5 GN 1/1**	8.5	0.25		0,5 / 80
REV051S		7	83x64x59,5h **5 GN 1/1**			7.25	0,5 / 64

Dotación : Soporte parrillas con portabandejas
Dotazione: Paratie portateglie • Equipped with Shelf racks • Mit : Fachregale
Dotation de série: Glissières pour porte-plaques

RGV071S		7	87x64x76h **7 GN 1/1**	12	0.5		0,6 / 95
REV071S		7	83x64x76h **7 GN 1/1**			12.5	0,6 / 89

Dotación : Soporte parrillas con portabandejas
Dotazione: Paratie portateglie • Equipped with Shelf racks • Mit : Fachregale
Dotation de série: Glissières pour porte-plaques

RGV101S		7	87x64x97h **10 GN 1/1**	15	0.5		0,8 / 115
REV101S		7	83x64x97h **10 GN 1/1**			14.5	0,8 / 95

ACCESORIOS

ACCESSORI • ACCESSORIES • ZUBEHORE • ACCESSOIRES

CONVO
VERSIÓN S

Mod.	€

Kit sistema automatico para lavado cámara de cocción
Kit sistema lavaggio automatico
Automatic washing system
Automatische Reinigung
Système de lavage automatique

RLM051	...051
RLM071	...071
RLM101	...101

Sonda al corazón múltiple
Sonda al cuore multipunto
Multisensor core probe
Mehrpunkt - Kerntemperaturfühler
Sonde à coeur multipoints

KSC004	...051 / ...071/ ...101

Sonda al corazón. Para vacío y pequeñas piezas de Ø 1mm
Sonda al cuore ad ago. Per sottovuoto e piccole pezzature Ø 1mm
Needle-core temperature sensor. For vacuum cooking Ø 1 mm
Nadel-Kerntemperaturfühler. Für Vakuumgaren und Kleinstücke Ø 1 mm
Sonde a cœur avec aiguille. Pour sous-vide Ø 1 mm

KSA001	...051 / ...071/ ...101

Doble velocidad
Doppia velocità
Two speed fan
Zwei Lüftergeschwindigkeiten/Heizstufen
Double vitesse

RVR051	...051
RVR071	...071
RVR101	...101

Arreglo para conectar campana de humos • Predisposizione per allacciamento cappa di aspirazione • Extra charge to set up the oven for connection to exhaust hood • Zusatzpreis zur Vorbereitung des Ovens für Anschluss an Dunstabzughaube • Prédisposition pour connecter hotte

NPK	Ovens ... REV 051/071/101

INTECNO

ACCESORIOS

ACCESSORI • ACCESSORIES • ZUBEHORE • ACCESSOIRES

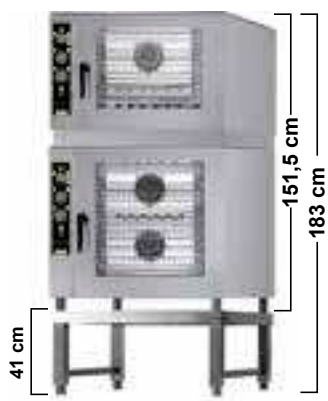
CONVO
VERSIÓN S/M

Mod.	€	L x P x H (cm)	Ac230V kW

Kit para sobreposición. Suplemento para hornos superpuestos • Kit di sovrapposizione. Supplemento per forni sovrapposti • Stacking kit. Extra charge for stacked ovens. Bausatz für Stapelfähigkeit, Mehrpreis für aufeinander kombinierte Geräte • Kit de superposition. Supplément pour fours superposés.

RKG055		RGV051M/S + RGV051M/S - (5 + 5) x 1/1 GN
RKE055		REV051M/S + REV051M/S - (5 + 5) x 1/1 GN
RSR055		Supporto base in acciaio inox H41 per forni sovrapposti Stainless steel floor stand H41 for stacked ovens Untergestell aus Edelstahl H41 für uebereinanderstehende Oefen Supports de base in acier inox H41 pour fours superposés Soporte in acero inox H41 para hornos superpuestos

RKG057		RGV051M/S + RGV071M/S - (5 + 7) x 1/1 GN
RKE057		REV051M/S + REV071M/S - (5 + 7) x 1/1 GN
RSR055		Soporte in acero inox H41 para hornos superpuestos con campana (h tot. 183 cm) Supporto base in acciaio inox H41 per forni sovrapposti con cappa (h tot. 183 cm) Stainless steel floor stand H41 for stacked ovens with hood (h tot. 183 cm) Untergestell aus Edelstahl H41 für uebereinanderstehende Oefen mit Dunstabzugshau (h tot. 183 cm) Supports de base in acier inox H41 pour fours superposés avec hotte (h tot. 183 cm)



RKG077		RGV071M/S + RGV071M/S - (7 + 7) x 1/1 GN
RKE077		REV071M/S + REV071M/S - (7 + 7) x 1/1 GN

RKG057		RGV051M/S + RGV101M/S - (5 + 10) x 1/1 GN
RKE057		REV051M/S + REV101M/S - (5 + 10) x 1/1 GN

ACCESORIOS

ACCESSORI • ACCESSORIES • ZUBEHORE • ACCESSOIRES

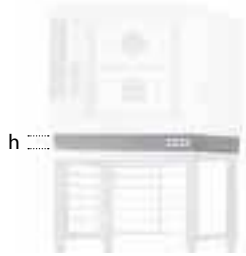
CONVO

VERSIÓN S/M

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	
Campana aspirante en acero inox con motor y condensador aire para abatimiento de vapor Cappa aspirante in acciaio inox con motore e condensatore ad aria per abbattimento vapori Stainless steel extraction hood with motor and air-cooled steam condenser DunstabzugshaubenausEdelstahlRostfreimitMotorundluftgekühltemKondensatorfürdenWrasenniederschlag Hottes d'aspiration en acier inox avec moteur et condensateur de vapeur				
RKKV51			83x82,5x30	AC 230 V - 50 Hz 0,25 kW Ovens REV 051/071/101

Kit de sobreposición para adecuación de altura en instalaciones de hornos con soporte (RSR/RSP/RAC) + campana extractora.
Telaio di sovrapposizione per adeguamento altezza nell'installazione forno su supporto (RSR/RSP/RAC) + cappa.
Frame which allows to adapt the height when oven + support (RSR/RSP/RAC) is installed under the hood.
Abstandsrahmen für die Anpassung bei Installation Ofen mit Untergestell (RSR/RSP/RAC) + Dunstabzugshaube.
Châssis de superposition pour le réglage de la hauteur dans l'installation du four avec support (RSR/RSP/RAC) + hotte.

RNR_051		23 h	Ovens REV 051
RNR_071		11 h	Ovens REV 071



Soporte en acero inox • Supporto in acciaio inox • Stainless steel floor stands •
Untergestelle aus Edelstahl rostfrei • Supports de base en acier inox.

RSR071		83x58,5x85	Ovens REV/RGV 051/071
RSR110		83x58,5x75	Ovens REV/RGV 101

Soporte en acero inox con portabandejas incorporado • Supporto in acciaio inox con portateglie incorporato
Stainless steel floor stands with side runners • Untergestelle aus Edelstahl rostfrei mit eingebauten Aufl
ageschienen • Supports de base en acier inox avec étagère en acier et porte-plaques incorporé.

RSP071	**4,5**	83x58,5x85	10 x GN 1/1 Ovens REV/RGV 051/071
RSP110	**4,5**	83x58,5x75	10x GN 1/1 Ovens REV/RGV 101

Portadetergente para soporte mod. RSR y RSP, capacidad 2 garrafas de 10 lts.
Porta detergente per supporti mod. RSR e RSP, capacità 2 taniche da 10Lt.
Shelf for cleanser tank mod.s RSR and ORSP Capacity 2 tanks of 10 Lt.
Ablage für Reinigungsmittel und Wasseraufbereitung (für Untergestelle RSR und RSP) Kapazität 2 Kanister 10 Lt.
Etagere pour detergeant pour mod. RSR et RSP Capacité 2 bidons de 10 Lt.

RKD071	Ovens REV/RGV 051/071
RKD110	Ovens REV/RGV 101

Armario caliente en acero inox con mandos electromecanicos.
Armadio caldo in acciaio inox con comandi elettromeccanici • Stainless steel holding cabinets with electromechanical controls • Wärmeschränke aus Edelstahl rostfrei mit elektromechanischer Steuerung
Armoires chauffantes en acier inox avec commandes électromécaniques.

RAC071	**7**	83x58,5x85	8 x GN1/1 2.6 Kw AC230V Ovens REV/RGV 051/071
RAC110	**7,5**	83x58,5x75	6 x GN1/1 2.6 Kw AC230V Ovens REV/RGV 101

INTECNO

ACCESORIOS

ACCESSORI • ACCESSORIES • ZUBEHORE • ACCESSOIRES

CONVO

VERSIÓN S/M

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	
Kit ducha completo con flexible en acero inox con tuberìa de conexión • Kit doccione completo di flessibile in acciaio inox,raccordi ed attacchi • Shower for oven cavity with stainless steel hose, fittings and connections • Handbrause komplett mit Schlauch aus Edelstahl rostfrei, Anschlüssen und Verbindungen • Douchette de lavage dotée de tuyau fl exible en acier inox, de raccords et de fixations				
LD25				2,5 mt

USB con el software para actualización • Chiavetta USB con aggiornaemnto software • USB key with software updating • USB-Stick mit Software-Update • Clé USB avec le logiciel mise à jour				
USB				Sólo ...S

Detergente alcalino en tanque • Detergente alcalino in tanica) • Alkaline cleanser (tank) Alkalischer Spezialreiniger in Kanister • Nettoyant alcalin (bidon)				
DL010	0331520			10 Lt.

Nebulizador para detergente • Nebulizzatore per detergente) • Nebulizer for cleanser Handdruck-Sprühpistole • Pulverisateur pour nettoyant				
PL002	0338740			2 Lt.

Carrito portadetergente capacidad 2 garrafas de 10 lts. Carrello porta detergente capacità 2 taniche da 10 Lt. Stainless steel trolley to hold complete washing system Capacity 2 tanks of 10 Lt. Wagen für Reinigungsmittel und Wascharm Kapazität 2 Kanister 10 Liter. Chariot porte kit complet de lavage Capacité 2 bidons de 10 Lt.				
CD002			53x43x92h	

Puerta con cierre a SX - Suplemento precio para puerta contraria. Porta con cerniera a SX - Supplemento prezzo per porta contraria. Left hinged door - Extra cost. Linksseitig angeschlagene Tür. Porte inversee - Supplément pour charnière de porte à droite.				
CPS024			Los siguentes accesorios deben ser indicados en el pedido Accessorio da richiedere all'ordine Accessory to require when sending the order Folgende Zubehörteil bei der bestellung angeben Indiquer accessoire a la commande	

ACCESORIOS

ACCESSORI • ACCESSORIES • ZUBEHORE • ACCESSOIRES

CONVO

VERSIÓN S/M

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)
Filtro grasas • Filtro grassi • Fat filter • Fettfilter • Filtre			
RFX051			..051
RFX071			...071
RFX101			...101

Suplemento para la predisposición al sistema de optimización energética **(hacerlo constar en el pedido del horno)**
Supplemento per la predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica **(eseguibile solo all'ordine del forno)**
Extra charge for energy saving system connection **(possible only when oven order is placed)**
Mehrpreis für Anschluß an Energieoptimierungsanlagen Typ Sicotronic **(nur in Verbindung mit Gerätebestellung möglich)**
Supplément pour predisposition pour système d'optimisation énergétique **(réalisable seulement à la commande du four)**

SN			

Kit de ruedas, 2 con freno
Kit ruote di cui 2 con freno
Castor kit 2 with brake
Rädersatz 2 mit Bremse
Kit roulettes dont 2 avec frein

RP004			

INTECNO

ACCESORIOS

ACCESSORI • ACCESSORIES • ZUBEHORE • ACCESSOIRES

CONVO

VERSIÓN S/M

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)
Bandeja de aluminio teflonado para fritos Teglia in alluminio teflonata antiaderente per fritti Non-stick tefl on-coated aluminium pan for fries Backbleche für Fritiergut aus Aluminium antihaftbeschichtet Plaque en aluminium revêtu en Téflon antiadhérente pour fritures			
AT02	0899960	2 cm	1/1 GN - 53x32,5
AT04	0899970	4 cm	
AT06	0899980	6,5 cm	

Bandeja para pastelería • Teglia per pasticceria • Pastry containers • Backbleche für Konditorei • Plaques pour la patisserie Aluminio • Alluminio • Aluminium • Aluminium •Aluminium			
A1102	0899990	2 cm	1/1 GN - 53x32,5

Bandeja para pastelería • Teglia per pasticceria • Pastry containers • Backbleche für Konditorei Plaques pour la patisserie Aluminio perforado • Alluminio forato • Perforated Aluminium • Gelocht • Perforées			
AF102	0920000	2 cm	1/1 GN - 53x32,5

Bandeja • Teglie liscie • Containers • Behälter • Plaques Acero inox • Acciaio inox • Stainless Steel • Edelstahl Rostfrei • Acier Inox			
T1102	0899690	2 cm	1/1 GN - 53x32,5
T1104	0899700	4 cm	
T1106	0899710	6,5 cm	
T2302	0899660	2 cm	2/3 GN - 35,2x32,5
T2304	0899670	4 cm	
T2306	0899680	6,5 cm	

Bandeja perforada • Teglie forate • Perforated trays • Behälter Gelocht Plaques perforées Acero inox • Acciaio inox • Stainless Steel • Edelstahl Rostfrei •Acier Inox			
F1102	0899780	2 cm	1/1 GN - 53x32,5
F1104	0899790	4 cm	
F1106	0899800	6,5 cm	
F1110	0899810	10 cm	
F1115	0899820	15 cm	
F2302	0899750	2 cm	2/3 GN - 35,2x32,5
F2304	0899760	4 cm	
F2306	0899770	6,5 cm	

Bandeja esmaltada • Teglie smaltate • Enameled containers Emaillierte Behälter • Plaques emaillees			
S1102	0899880	2 cm	1/1 GN - 53x32,5
S1104	0899890	4 cm	
S1106	0899900	6,5 cm	

ACCESORIOS

ACCESSORI • ACCESSORIES • ZUBEHORE • ACCESSOIRES

CONVO

VERSIÓN S/M

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)
Parrillas • Griglie • Grids • Roste • Grilles Cromadas • Cromate • Chrome plated • Verchromt • Chromé			
G1100	0899610		1/1 GN - 53x32,5
G2300	0899600		2/3 GN - 35,2x32,5
Parrillas • Griglie • Grids • Roste • Grilles Acero inox • Acciaio inox • Stainless Steel • Edelstahl Rostfrei •Acier Inox			
X 1100	0899640		1/1 GN - 53x32,5
X2300	0899630		2/3 GN - 35,2x32,5

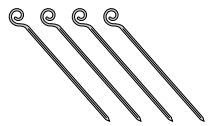
Cesta para patatas fritas • Cestello in rete per prefritti (patate) • Grid containers (potatoes) Rost-Behälter (Pommes-frites) • Corbeille en acier inox (pommes de terre) Acero inox • Acciaio inox Stainless Steel • Edelstahl Rostfrei • Acier inox			
R1104	0899940	1,8 Kg	1/1 GN - 53x32,5

Placa de aluminio para acumulación de calor • Piastra in alluminio ad accumulo di calore Aluminium tray (Heat input) • Aluminiumplatte mit Hitzespeicherfunktion Plaque en aluminium à accumulation de chaleur			
AP110	0920010		1/1 GN - 53x32,5

Parrilla especial para cocción hortalizas • Griglia speciale per cottura verdure • Special grid for cooking vegetables • Gemüse - Grillrost • Grille spéciale pour cuisson des légumes Aleación especial • Lega speciale • Special alloy • Spezielle Aluminiumlegierung • Spéciale alliage			
GV110	0920020		1/1 GN - 53x32,5

Parrilla especial para cocción espetón carnes (Largo pinchos 52cm) • Griglia speciale per cottura spiedo carni (Lunghezza spiedini 52cm) • Special grid for cooking spit meats (Lenght spiedini 52 cm) Spieß - Grillrost für Fleisch (Spießlänge 52 cm) Grille spéciale pour cuisson des viandes à la broche (Longueur des brochettes 52 cm) Acero inox • Acciaio inox • Stainless Steel • Edelstahl Rostfrei • Acier Inox			
GS111	0920030		1/1 GN - 53x32,5

Agujón por espetón (para Mod. GS 111) • Spillone per spiedo (per Mod.GS111) • Skewers (for Mod. GS 111) Nadel für Spieß (für Mod. GS 111) • Pic à brochettes (pour Mod. GS 111) Acero inox • Acciaio inox • Stainless Steel • Edelstahl Rostfrei • Acier Inox			
SD052	0920040		52 cm



INTECNO

ACCESORIOS

ACCESSORI • ACCESSORIES • ZUBEHORE • ACCESSOIRES

CONVO

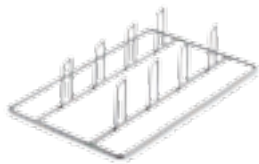
VERSIÓN S/M

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)
Bandeja de aluminio teflonato antiadherente para frittatine Teglia in alluminio teflonato antiaderente per frittatine Non-stick tefl on-coated aluminium pan for omelettes Formblech für Fritaten aus Aluminium antihaftbeschichtet Plaque en aluminium revêtu en Téflon anti-adhérente pour omelettes			
TF106	0920070	6 Pcs. ø 120 mm	1/1 GN - 53x32,5

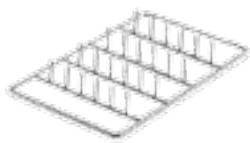
Parrilla especial para cocción pinchos carnes y peces (Largo pinchos 23 cm) Griglia speciale per cottura spiedini carni e pesci (Lunghezza spiedini 23 cm) Special grid for cooking meat and fi sh skewers (Lenght spiedini 23 cm) Spieß - Grillrost für Fisch und Fleisch (Spießlänge 23 cm) Grille spéciale pour cuisson des viandes et poissons à la broche (Longueur des broch. 23 cm) Acero inox • Acciaio inox • Stainless Steel • Edelstahl Rostfrei • Acier Inox			
GS112	0920050	2 cm	1/1 GN - 53x32,5

Parrilla especial para cocción carnes y peces • Griglia speciale per cottura carni e pesci Grid for cooking meats and fish • Grillrost für Fleisch und Fisch Grille spéciale pour cuisson des viandes et poissons Aleación aluminio teflonado • Lega di alluminio teflonato • Aluminum alloy with Teflon finish Tefl onbeschichteter Aluminiumlegierung • Alliage aluminium Téflon			
GC113	0920060		1/1 GN - 53x32,5

Parrilla para pollos • Griglia per polli • Grid for chickens • Hähnchen-Grillrost • Grille pour poulets Acero inox • Acciaio inox • Stainless Steel • Edelstahl Rostfrei • Acier Inox			
P1108	0920090	N°8 Pcs.	1/1 GN - 53x32,5



Parrilla especial para patatas a la papillote • Griglia speciale per patate al cartoccio • Special grill for backed potatoes • Spezialrost für Folienkartoffeln • Grille spéciale pour pommes de terre en papillote Aleación aluminio teflonado • Lega di alluminio teflonato • Aluminum alloy with Tefl on finish Tefl onbeschichteter Aluminiumlegierung • Alliage aluminium Téflon			
GP110	0920100	N°8 Pcs.	1/1 GN - 53x32,5



INTECNO

HORNOS MIXTOS CON GENERACIÓN DE VAPOR INSTANTÁNEA

FORNI MISTI CON GENERAZIONE DI VAPORE ISTANTANEA
DIRECT STEAM GENERATION COMBI OVENS
KOMBIDÄMPFER MIT DIREKTER DAMPFEINSPRITZUNG
FOURS MIXTES AVEC GENERATION DE VAPEUR INSTANTANEE

COMPACT VERSIÓN S

Mandos manuales de control electrónico, **programable 99 programas, 4 ciclos en secuencia automática. Tecla para la gestión de 4 ciclos con led de visualización. Más de 90 recetas probadas y memorizadas (versión S con sonda). Para aquellos dispositivos sin sonda, sólo se han programado las recetas específicas.** Pantalla numérica, **Tecla de acceso directo a los programas y a las recetas.** Combiclima con purga automática Fast-Dry, autodiagnóstico, autoreverse (distribución del aire en cámara con inversión automática del sentido de rotación del ventilador), humidificador e iluminación de la cámara de cocción. **OPCIONAL:** Dobla velocidad, **sonda multipunto y regulación del quemador con acceso directo desde el panel de mandos.** Ducha, sistema de lavado automático WCS (Washing Combi System)**. Lavado automático, con 4 intensidades de lavado (introducido también el aclarado)**

MODOS DE FUNCIONAMIENTO
- Convección con Combiclima 30°C - 300°C
- Vapor 30°C - 130°C (baja temperatura, atmosférico, forzado)
- Mixto convección vapor con Combiclima 30°C - 300°C
- Puesta a temperatura con Combiclima 120°C - 140°C
- Cocciones en secuencia automática
- Mantenimiento en caliente con Combiclima

INCLUYE
- **99 programas, 4 ciclos de secuencia automática**
- **Más de 90 recetas comprobadas y memorizadas (versión S con sonda). En los que no tienen sonda han sido memorizadas sólo las recetas dedicadas.**
- Función de mantenimiento
- Programa de lavado manual
- Purga manual motorizada
- Combiclima con fast-dry
- Puerto USB

Comandi manuali a controllo elettronico, **programmabile 99 programmi, 4 cicli in sequenza automatica. Tasto dedicato per la gestione di 4 cicli con led di visualizzazione. Oltre 90 ricette testate e memorizzate (versione S con sonda). Per quelli senza sonda sono impostate solo le ricette dedicate.** Display alfanumerico, **tasto di accesso diretto ai programmi e alle ricette.** Combiclima con sfiato automatico Fast-Fry, autodiagnosi. Autoroverse (distribuzione dell' aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola). Umidificatore, illuminazione camera di cottura, raffreddamento rapido a porta aperta. **OPTIONAL:** Doppia velocità, **sonda multipunto e regolazione bruciatore con accesso diretto da pannello comandi.** Doccetta e sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System). **Lavaggio automatico con 4 intensità di lavaggio (introdotto anche il risciacquo).**

MODI DI FUNZIONAMENTO
- Covezione con Combiclima 30°C-300°C
- Vapore 30°C -130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Combiclima 30°C-300°C
- Rimessa in temperatura con Combiclima 120°C-140°C
- Cotture in sequenza automatica
- Mantenimento caldo con Combiclima

DOTAZIONI
- **99 programmi, 4 cicli in sequenza automatica.**
- **Oltre 90 ricette testate e memorizzate (versione S con sonda). Per quelli senza sonda sono impostate solo le ricette dedicate.**
- Funzione di mantenimento
- Programma di lavaggio manuale
- Sfiato automatico con possibilità di controllo manuale
- Combiclima con fast dry
- Interfaccia USB per aggiornamento software, carico e scarico dati HACCP

Manual controls with electronic control, **99 programs and 4 cycles in automatic sequence can be programmed. Dedicated button for managing 4 cycles with display LED. Over 90 tested and stored recipes (S version with probe). For those without a probe, only dedicated recipes are set.** Display alfanumerico, **Button for direct access to the programs and recipes.** Combiclima with Fast-Dry automatic vent, self-diagnosis, automatic reverse (distribution of the air in the chamber with automatic reversing of the fan direction), humidifi er and cavity lights. **OPTIONAL:** Two speed fan, **Multipoint probe and burner setting with direct access from control panel.** Hand shower, automatic washing system WCS (Washing Combi System). **Automatic washing, with 4 washing levels (including rinsing)**

OPERATING MODES
- Convection with Combiclima 30°C - 300°C
- Steam 30°C - 130°C (low temperature, atmospheric, forced)
- Combined steam/convection with Combiclima 30°C - 300°C
- Reheating with Combiclima 120°C - 140°C
- Automatic sequence cooking
- Temperature hold with Combiclima function

FUNCTIONS
- **99 programs, 4 cycles in automatic sequence**
- **Over 90 tested and stored recipes (S version with probe). For those without a probe, only dedicated recipes are set**
- Temperature hold function
- Manual washing program
- Motorized manual vent
- Combiclima with fast-dry
- USB Port

Elektronisch geregelte manuelle Steuerung, **99 Programme programmierbar, 4 Zyklen in Automatiksequenz. Taste zur Steuerung von 4 Zyklen mit Anzeige-LED. Mehr als 90 getestete und gespeicherte Rezepte (Modell S mit Fühler). Für die Modelle ohne Fühler sind nur die für sie bestimmten Rezepte eingegebe.** Numerische Displays, **Taste für den direkten Zugriff auf Programme und Rezepte.** Combiclima mit automatischer Entlüftung Fast-Dry, Selbstdiagnostik, Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung). Beschwadung und Garraum-Innenbeleuchtung. **OPTION:** Zwei Lüftergeschwindigkeiten/Heizstufen, **Multipunkt-Kerntemperaturfühler und Einstellung des Brenners mit direktem Zugang von der Bedientafel aus.** Kerntemperaturfühler, Handbrause, automatische Reinigung WCS (Washing Combi System). **Automatischer Waschvorgang mit 4 Waschstärken (auch Abspülen).**

FUNKTIONSWEISEN
- Heißluft mit Combiclima 30°C - 300°C
- Dampf 30°C - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit Combiclima 30°C - 300°C
- Regenerieren mit Combiclima 120°C - 140°C
- Garen in automatischer Abfolge
- Warmhalten mit Combiclima

AUSSTATTUNG
- **99 Programme 4 Zyklen in Automatiksequenz**
- **Mehr als 90 getestete und gespeicherte Rezepte (Modell S mit Fühler). Für die Modelle ohne Fühler sind nur die für sie bestimmten Rezepte eingegeben.**
- Warmhaltefunktion
- Manuelles reinigungsprogramm
- Manuelle motorisierte entlüftung
- Combiclima mit fast-dry
- USB-Ausgang

Commandes manuelles à contrôle électronique, **Programmable 99 programmes, 4 cycles en séquence automatique. Touche spécifique pour la gestion de 4 cycles avec led d'affichage. Plus de 90 recettes testées et mémorisées (version S avec sonde). Pour celles sans sonde, seules les recettes spécifiques sont configurées .** Combiclima avec évent automatique Fast-Dry, autodiagnostic, autoreverse (distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur), humidifi cateur et éclairage de la chambre de cuisson. **OPTIONS:** Double vitesse, **sonde multipoints et réglage brûleur avec accès direct du panneau de commandes.** Douchette, système de lavage automatique WCS (Washing Combi System). **Lavage automatique, avec 4 intensités de lavage (y compris le rinçage).**

MODES DE FONCTIONNEMENT
- Air pulsé avec Combiclima 30°C - 300°C
- Vapeur 30°C - 130°C (basse température, atmosphérique, forcée)
- Mixte avec Combiclima 30°C - 300°C
- Remise en température avec Combiclima 120°C - 140°C
- Cuissons en séquence automatique
- Maintien en température avec Combiclima

EQUIPEMENT
- **99 programmes, 4 cycles en séquence automatique**
- **Plus de 90 recettes testées et mémorisées (version S avec sonde). Pour celles sans sonde, seules les recettes spécifiques sont configurées**
- Fonction de maintien
- Programme de lavage manuel
- Event manuel motorise
- Combiclima avec fast-dry
- Sortie USB

INTECNO

HORNOS MIXTOS CON GENERACIÓN DE VAPOR INSTANTÁNEA

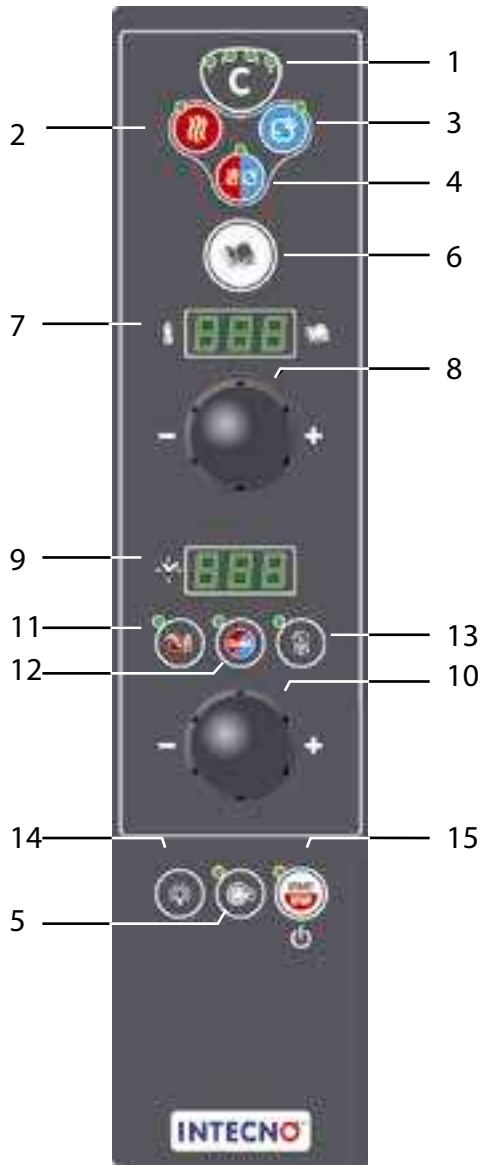
FORNI MISTI CON GENERAZIONE DI VAPORE ISTANTANEA
DIRECT STEAM GENERATION COMBI OVENS
KOMBIDÄMPFER MIT DIREKTER DAMPFEINSPRITZUNG
FOURS MIXTES AVEC GENERATION DE VAPEUR INSTANTANEE

COMPACT VERSIÓN S

PANEL MANDOS VERTICAL

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA Y PULSADOR

1. Tecla de ciclos de cocción
2. Tecla del modo convección
3. Tecla del modo vapor
4. Tecla de modo mixto convección/vapor
5. Tecla de velocidad reducida
6. Tecla de programas de cocción/recetas
7. Pantalla de temperatura de la cámara de cocción y visualización del programa
8. Mando de programación/selección temperatura
9. Pantalla del tiempo de cocción (restante/programado), temperatura en el corazón del producto (real/programada), humedad
10. Mando de programación/selección del Tiempo/Temperatura en el corazón del producto
11. Tecla de activación de la cocción con sonda en el corazón del producto
12. Tecla para la activación de la humedad automática (COMBICLIMA) o humidificador manual
13. Tecla de evacuación del vapor de la cámara de cocción
14. Tecla de iluminación de la cámara de cocción
15. Interruptor general - Tecla START-STOP



DESCRIZIONE DISPLAY E PULSANTI

1. Pulsante cicli di cottura
2. Pulsante modalità convezione
3. Pulsante modalità vapore
4. Pulsante modalità misto convezione/vapore
5. Pulsante velicità ridotta
6. Pulsante programmi di cottura/ricette
7. Display visualizzazione temperatura della camera di cottura, visualizzazione programma/ricetta
8. Manopola di impostazione/selezione temperatura
9. Display visualizzazione tempo di cottura (mancante/impostato), visualizzazione temperatura al cuore del prodotto (reale/impostata), visualizzazione valore umidità
10. Manopola di impostazione/selezione Tempo/Temperatura al cuore
11. Pulsante attivazione cotture con sonda al cuore del prodotto
12. Pulsante attivazione umidità automatica (COMBICLIMA), Pulsante umidificatore manuale
13. Pulsante sfiato evacuazione vapori camera di cottura
14. Pulsante illuminazione camera di cottura
15. Interrutore generale - Pulsante Start/Stop

INTECNO

HORNOS MIXTOS CON GENERACIÓN DE VAPOR INSTANTÁNEA

FORNI MISTI CON GENERAZIONE DI VAPORE ISTANTANEA
DIRECT STEAM GENERATION COMBI OVENS
KOMBIDÄMPFER MIT DIREKTER DAMPFEINSPRITZUNG
FOURS MIXTES AVEC GENERATION DE VAPEUR INSTANTANEE

COMPACT VERSIÓN S

PANEL MANDOS VERTICAL

OCVE 024 S

- Convezione con Combiclima 30°C-300°C
- Vapore 30°C -130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Combiclima 30°C-300°C
- Rimessa in temperatura con Combiclima 120°C-140°C
- Cotture in sequenza automatica
- Mantenimento caldo con Combiclima
- **99 programmi, 4 cicli in sequenza automatica.**
- **Oltre 90 ricette testate e memorizzate (versione S con sonda). Per quelli senza sonda sono impostate solo le ricette dedicate.**
- Funzione di mantenimento
- Programma di lavaggio manuale
- Sfiato automatico con possibilità di controllo manuale
- Combiclima con fast dry
- Interfaccia USB per aggiornamento software, carico e scarico dati HACCP

- Convection with Combiclima 30°C - 300°C
- Steam 30°C - 130°C (low temperature, atmospheric, forced)
- Combined steam/convection with Combiclima 30°C - 300°C
- Reheating with Combiclima 120°C - 140°C
- Automatic sequence cooking
- Temperature hold with Combiclima function
- **99 programs, 4 cycles in automatic sequence**
- **Over 90 recipes tested and saved (version S with sensor). Those without sensor are configured with only the dedicated recipes**
- Temperature hold function
- Manual washing program
- Motorized manual vent
- Combiclima with fast-dry
- USB Port

- Heißluft mit Combiclima 30°C - 300°C
- Dampf 30°C - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit Combiclima 30°C - 300°C
- Regenerieren mit Combiclima 120°C - 140°C
- Garen in automatischer Abfolge
- Warmhalten mit Combiclima
- **99 Programme 4 Zyklen in Automatiksequenz**
- **Über 90 geprüfte und gespeicherte Rezepte (Version S mit Sonde). Für jene ohne Sonde sind in sind nur die herzu verwendbaren Rezepte eingestellt**
- Warmhaltefunktion
- Manuelles reinigungsprogramm
- Manuelle motorisierte entlüftung
- Combiclima mit fast-dry
- USB-Ausgang

- Air pulsé avec Combiclima 30°C - 300°C
- Vapeur 30°C - 130°C (basse température, atmosphérique, forcée)
- Mixte avec Combiclima 30°C - 300°C
- Remise en température avec Combiclima 120°C - 140°C
- Cuissons en séquence automatique
- Maintien en température avec Combiclima
- **99 programmes, 4 cycles en séquence automatique**
- **Plus de 90 recettes testées et mémorisées (version S avec sonde). Pour celles sans sonde, seules les recettes spécifiques sont configurées.**
- Fonction de maintien
- Programme de lavage manuel
- Event manuel motorise
- Combiclima avec fast-dry
- Sortie USB

- Convección con Combiclima 30°C - 300°C
- Vapor 30°C - 130°C (baja temperatura, atmosférico, forzado)
- Mixto convección vapor con Combiclima 30°C - 300°C
- Puesta a temperatura con Combiclima 120°C - 140°C
- Cocciones en secuencia automática
- Mantenimiento en caliente con Combiclima
- **99 programas, 4 ciclos de secuencia automática**
- **Más de 90 recetas probadas y memorizadas (versión S con sonda). Para aquellos dispositivos sin sonda, sólo se han programado las recetas específicas.**
- Función de mantenimiento
- Programa de lavado manual
- Purga manual motorizada
- Combiclima con fast-dry
- Puerto USB

INTECNO

HORNOS MIXTOS CON GENERACIÓN DE VAPOR INSTANTÁNEA

FORNI MISTI CON GENERAZIONE DI VAPORE ISTANTANEA
DIRECT STEAM GENERATION COMBI OVENS
KOMBIDÄMPFER MIT DIREKTER DAMPFEINSPRITZUNG
FOURS MIXTES AVEC GENERATION DE VAPEUR INSTANTANEE

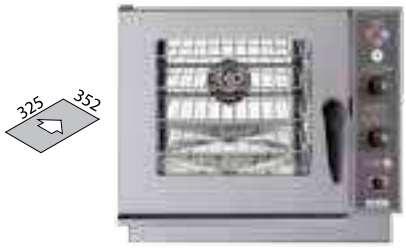
COMPACT VERSIÓN S

PANEL MANDOS VERTICAL

Mod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	Ac230V kW	3NAc400V kW	m^3/Kg

Dotación : 2 Parillas GN 2/3 • Dotazione: 2 griglie GN 2/3
Equipped with Nr. 2 grids GN 2/3 • Mit : Nr. 2 Rosten GN 2/3
Dotation de série: N. 2 grilles GN 2/3

OCVE024S		7	64x60x55h **4 GN 2/3**		3.4	0,3 / 59



LOS SIGUENTES ACCESORIOS DEBEN SER INDICADOS EN EL PEDIDO

ACCESSORI DA RICHIEDERE ALL'ORDINE • ACCESSORIES TO REQUIRE WHEN SENDING THE ORDER • FOLGENDE ZUBEHÖRE BEI DER BESTELLUNG ANGEBEN • INDIQUER ACCESSOIRES A LA COMMANDE

Kit sistema automatico para lavado cámara de cocción • Kit sistema lavaggio automatico • Automatic washing system • Automatische Reinigung • Système de lavage automatique

LM1

Sonda al corazón múltiple • Sonda al cuore multipunto
Multisensor core probe • Mehrpunkt - Kerntemperaturfühler • Sonde à coeur multipoints

KSC004

Doble velocidad • Doppia velocità • Two speed fan • Zwei Lüftergeschwindigkeiten/Heizstufen • Double vitesse

CVR

Suplemento para la predisposición al sistema de optimización energética
Supplemento per la predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica
Extra charge for energy saving system connection
Mehrpreis für Anschluß an Energieoptimierungsanlagen Typ Sicotronic
Supplément pour predisposition pour système d'optimisation énergétique

SN

Puerta con cierre a DX – Suplemento precio para puerta contraria
Porta con cerniera a DX - Supplemento prezzo per porta contraria
Right hinged door - Extra cost
Rechtsseitig angeschlagene Tür
Porte inversee - Supplément pour charnière de porte à droite

CPS

INTECNO
ACCESORIOS

ACCESSORI • ACCESSORIES • ZUBEHORE • ACCESSOIRES

COMPACT VERSIÓN S

PANEL MANDOS VERTICAL

Mod.	Code	€	L x P x H (cm)	
Sonda al corazón. Para vacío y pequeñas piezas de Ø 1mm Sonda al cuore ad ago. Per sottovuoto e piccole pezzature Ø 1mm Needle-core temperature sensor for vacuum cooking Ø 1 mm Nadel-Kerntemperaturfühler. Für Vakuumgaren und Kleinstücke Ø 1 mm Sonde a cœur avec aiguille. Pour sous-vide Ø 1 mm				
KSA001				
Kit ducha completo con flexible en acero inox con tuberìa de conexión Kit doccione completo di flessibile in acciaio inox,raccordi ed attacchi • Shower for oven cavity with stainless steel hose, fittings and connections • Handbrause komplett mit Schlauch aus Edelstahl rostfrei, Anschlüssen und Verbindungen • Douchette de lavage dotée de tuyau flexible en acier inox, de raccords et de fixations				
LD25			2,5 mt	
USB con el software para actualización • Chiavetta USB con aggiornaemnto software USB key with software updating • USB-Stick mit Software-Update • Clé USB avec le logiciel mise à jour				
USB				
Estante en acero inox (64x58 cm) Mensola in acciaio inox (64x58 cm) • Stainless steel shelf (64x58 cm) Wandkonsole aus Edelstahl (64x58 cm) • Etagère en acier inox (64x58 cm)				
SM024			64x58	
Protección térmica en acero por pared derecha Protezione anticalore in acciaio inox, per parete destra S/S warm protection for right side wall • CNS Warmschutz für rechte Seitenwand Protection thermique en acier inox pour côté droite				
CPA024				

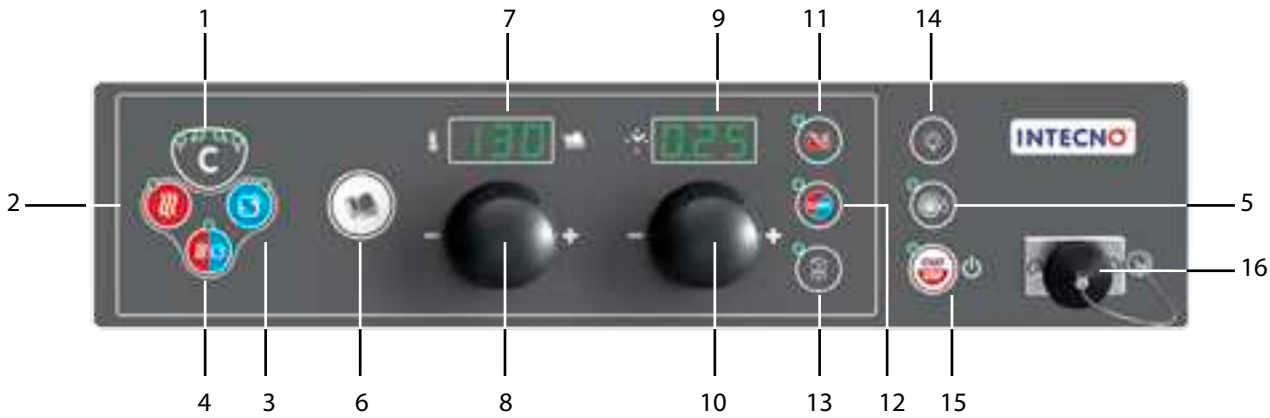
INTECNO

HORNOS MIXTOS CON GENERACIÓN DE VAPOR INSTANTÁNEA

FORNI MISTI CON GENERAZIONE DI VAPORE ISTANTANEA
DIRECT STEAM GENERATION COMBI OVENS
KOMBIDÄMPFER MIT DIREKTER DAMPFEINSPRITZUNG
FOURS MIXTES AVEC GENERATION DE VAPEUR INSTANTANEE

COMPACT VERSIÓN S

PANEL HORIZONTAL
MANDOS MECÁNICOS



DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA Y PULSADOR

1. Tecla de ciclos de cocción
2. Tecla del modo convección
3. Tecla del modo vapor
4. Tecla de modo mixto convección/vapor
5. Tecla de velocidad reducida
6. Tecla de programas de cocción / recetas
7. Pantalla de temperatura de la cámara de cocción y visualización del programa
8. Mando selección de temperatura
9. Pantalla del tiempo de cocción (restante/programado), temperatura en el corazón del producto (real/programada), humedad
10. Mando de selección Tiempo/Temperatura al corazón
11. Pulsador de evacuaciòn del vapor de la camara de cocciòn
12. Tecla para la activación de la humedad automática (COMBICLIMA) o humidificador manual
13. Tecla de evacuación del vapor de la cámara de cocción
14. Tecla de iluminación de la cámara de cocción
15. Interruptor general - Tecla START-STOP
16. Conexión sonda al corazón

DESCRIZIONE DISPLAY E PULSANTI

1. Pulsante cicli di cottura
2. Pulsante modalità convezione
3. Pulsante modalità vapore
4. Pulsante modalità misto convezione/vapore
5. Pulsante velocità ridotta
6. Pulsante programmi di cottura/ricette
7. Display visualizzazione temperatura della camera di cottura, visualizzazione programma/ricetta
8. Manopola di impostazione/selezione temperatura
9. Display visualizzazione tempo di cottura (mancante/impostato), visualizzazione temperatura al cuore del prodotto (reale/impostata), visualizzazione valore umidità
10. Manopola di impostazione/selezione Tempo/Temperatura al cuore
11. Pulsante attivazione cotture con sonda al cuore del prodotto
12. Pulsante attivazione umidità automatica (COMBICLIMA), Pulsante umidificatore manuale
13. Pulsante sfiato evacuazione vapori camera di cottura
14. Pulsante illuminazione camera di cottura
15. Interruttore generale - Pulsante Start/Stop
16. Connessione sonda al cuore

INTECNO

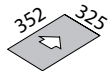
HORNOS MIXTOS CON GENERACIÓN DE VAPOR INSTANTÁNEA

FORNI MISTI CON GENERAZIONE DI VAPORE ISTANTANEA
DIRECT STEAM GENERATION COMBI OVENS
KOMBIDÄMPFER MIT DIREKTER DAMPFEINSPRITZUNG
FOURS MIXTES AVEC GENERATION DE VAPEUR INSTANTANEE

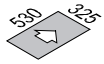
COMPACT VERSIÓN S

PANEL HORIZONTAL
MANDOS MECÁNICOS

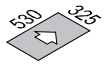
Mod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	Ac230V kW	3NAc400V kW	m^3/Kg
Dotación: 2 Parrillas GN 2/3 • Dotazione: 2 griglie GN 2/3 • Equipped with Nr. 2 grids GN 2/3 Mit : Nr. 2 Rosten GN 2/3 • Dotation de série: N. 2 grilles GN 2/3						
OCEV026S		6 51x62,5x73h **6 GN 2/3**			5.25	0,4 / 68



Dotación: 2 Parrillas GN 1/1 • Dotazione: 2 griglie GN 1/1 • Equipped with Nr. 2 grids GN 1/1 Mit : Nr. 2 Rosten GN 1/1 • Dotation de série: N. 2 grilles GN 1/1						
OCEV061S		6 51x80x73h **6 GN 1/1**			7.75	0,5 / 94



Dotación: 2 Parrillas GN 1/1 • Dotazione: 2 griglie GN 1/1 • Equipped with Nr. 2 grids GN 1/1 Mit : Nr. 2 Rosten GN 1/1 • Dotation de série: N. 2 grilles GN 1/1						
OCEV101S		6 51x80x97h **10 GN 1/1**			15.5	0,7 / 135



LOS SIGUENTES ACCESORIOS DEBEN SER INDICADO EN EL PEDIDO • ACCESSORI DA RICHIEDERE ALL'ORDINE • ACCESSORIES TO REQUIRE WHEN SENDING THE ORDER • FOLGENDE ZUBEHÖRE BEI DER BESTELLUNG ANGEBEN • INDIQUER ACCESSOIRES A LA COMMANDE

Mod.	€	
CLM026		...026
CLM061		...061
CLM101		...101

- Kit sistema automatico para lavado cámara de cocción
- Kit sistema lavaggio automatico
- Automatic washing system
- Automatische Reinigung
- Système de lavage automatique

Mod.	€	
CVR026		...026
CVR061		...061
CVR101		...101

- Doble velocidad
- Doppia velocità
- Two speed fan
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten/ Heizstufen
- Double vitesse

Mod.	€	
KSC004		...026 ...061 ...101

- Sonda al corazón múltiple
- Sonda al cuore multipunto
- Multisensor core probe
- Mehrpunkt - Kerntemperaturfühler
- Sonde à coeur multipoints

Mod.	€	
SN		...026 ...061 ...101

Suplemento para la predisposición al sistema de optimización energética
Supplemento per la predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica
Extra charge for energy saving system connection
Mehrpreis für Anschluß an Energieoptimierungsanlagen Typ Sicotronic
Supplément pour predisposition pour système d'optimisation énergétique

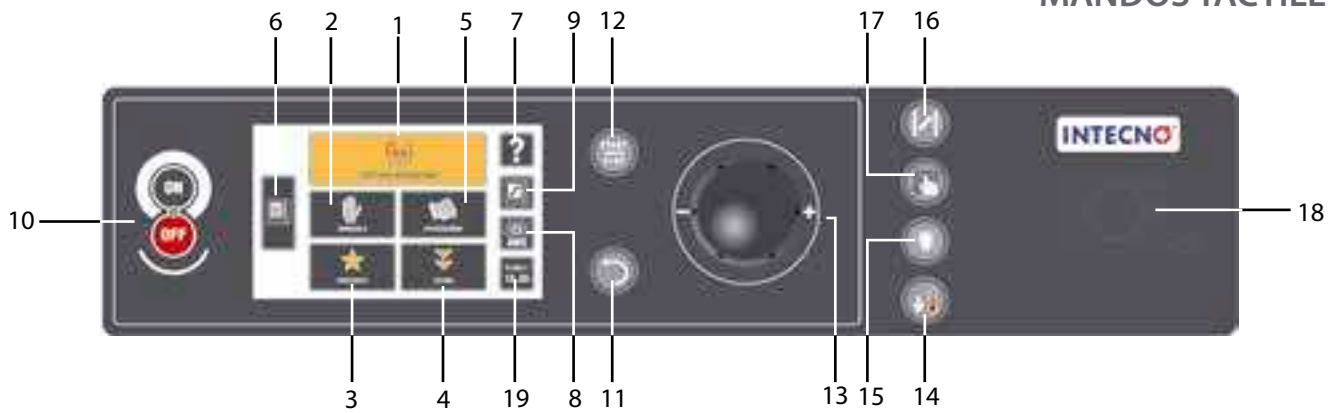
INTECNO

HORNOS MIXTOS CON GENERACIÓN DE VAPOR INSTANTÁNEA

FORNI MISTI CON GENERAZIONE DI VAPORE ISTANTANEA
DIRECT STEAM GENERATION COMBI OVENS
KOMBIDÄMPFER MIT DIREKTER DAMPFEINSPRITZUNG
FOURS MIXTES AVEC GENERATION DE VAPEUR INSTANTANEE

COMPACT VERSIÓN X

PANEL HORIZONTAL MANDOS TÁCTILES



DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA Y PULSADOR

1. Tecla ICS (interactice Cooking system) o sistema de cocción interactivo
2. Tecla MANUAL para seleccionar la modalidad de cocción, tiempo temperatura y/o otros parámetros de cocción
3. Tecla FAVORITOS para acceder a los programas de cocción personales y automáticos más utilizados
4. Tecla EXTRA para acceder a las funciones de REGENERACIÓN, MANTENIMIENTO, DESCONGELACIÓN, COCCIÓN A NIVELES, COCCIÓN AL VACÍO
5. Tecla PROGRAMAS para crear, iniciar y gestionar los programas de "usuario" o nuevos programas
6. Tecla PRECALENTADO permite seleccionar el precalentamiento del horno antes de iniciar una cocción
7. Tecla AYUDA para recibir información del uso de "los botones-claves"
8. Lavado automático
9. Tecla SERVICIO para acceder a las funciones de mantenimiento y servicio
10. Interruptor ON/OFF (APAGADO/ENCENDIDO)
11. Tecla atrás/ vuelve al menú anterior
12. Tecla Start/Stop (marcha/apagado)
13. Scroller (desplazador) / mando de selección
14. Tecla de enfriamiento rápido con la puerta abierta
15. Tecla de iluminación de la cámara de cocción
16. Tecla "ventilación" evacuación vapores en cámara de cocción
17. Tecla humidificador manual
18. Conexión sonda al corazón
19. Tecla FECHA/HORA

DESCRIZIONE DISPLAY E PULSANTI

1. Pulsante ICS (Interactive Cooking System)
2. Pulsante MANUALE per impostare direttamente la modalità di cottura, tempo, temperatura e/o altri parametri di cottura
3. Pulsante PREFERITI per accedere ai programmi di cottura personali e automatici più utilizzati
4. Pulsante EXTRA: per accedere alle funzioni di RIGENERAZIONE, MANTENIMENTO, SCONGELAMENTO, COTTURA A LIVELLI, COTTURA SOTTOVUOTO
5. Pulsante PROGRAMMI per creare, avviare e gestire i programmi utente o nuovo programma
6. Pulsante PRERISCALDO / Permette di impostare il preriscadamento del forno prima di iniziare una cottura
7. Pulsante HELP per ricevere informazioni sull'uso di quel tasto
8. Lavaggio automatico
9. Pulsante SERVICE per accedere alle funzioni di manutenzione e servizio
10. Interruttore generale ON/OFF
11. Pulsante Back / Ritorna menù precedente
12. Pulsante Start/Stop
13. Scroller / Manopola di Impostazione / Selezione
14. Pulsante raffreddamento rapido con porta aperta
15. Pulsante illuminazione camera di cottura
16. Pulsante sfiato evacuazione vapori camera di cottura
17. Pulsante umidificatore manuale
18. Connessione sonda al cuore
19. Pulsante DATA/ORA

INTECNO

HORNOS MIXTOS CON GENERACIÓN DE VAPOR INSTANTÁNEA

FORNI MISTI CON GENERAZIONE DI VAPORE ISTANTANEA
DIRECT STEAM GENERATION COMBI OVENS
KOMBIDÄMPFER MIT DIREKTER DAMPFEINSPRITZUNG
FOURS MIXTES AVEC GENERATION DE VAPEUR INSTANTANEE

COMPACT VERSIÓN X

PANEL HORIZONTAL MANDOS TÁCTILES

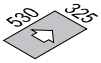
Mod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	Ac230V kW	3NAc400V kW	m^3/Kg

Dotación: 2 Parrillas GN 2/3, sonda al corazón múltiple y doble velocidad
Dotazione: 2 griglie GN 2/3, sonda al cuore multipunto e doppia velocità
Equipped with Nr. 2 grids GN 2/3, multisensor core probe and two speed fan
Mit : Nr. 2 Rosten GN 2/3, Mehrpunkt - Kerntemperaturfühler und Zwei Lüftergeschwindigkeiten/ Heizstufen • Dotation de série: N. 2 grilles GN 2/3, sonde à coeur multipoints et double vitesse

OCEV026X		↕ 6	51x62,5x73h **6 GN 2/3**		5.25	0,4 / 68

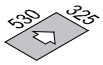
Dotación: 2 Parrillas GN GN 1/1, sonda al corazón múltiple y doble velocidad
Dotazione: 2 griglie GN 1/1, sonda al cuore multipunto e doppia velocità
Equipped with Nr. 2 grids GN 1/1, multisensor core probe and two speed fan
Mit : Nr. 2 Rosten GN GN 1/1, Mehrpunkt - Kerntemperaturfühler und Zwei Lüftergeschwindigkeiten/ Heizstufen • Dotation de série: N. 2 grilles GN GN 1/1, sonde à coeur multipoints et double vitesse

OCEV061X		↕ 6	51x62,5x73h **6 GN 2/3**		5.25	0,4 / 68



Dotación: 2 Parrillas GN GN 1/1, sonda al corazón múltiple y doble velocidad
Dotazione: 2 griglie GN 1/1, sonda al cuore multipunto e doppia velocità
Equipped with Nr. 2 grids GN 1/1, multisensor core probe and two speed fan
Mit : Nr. 2 Rosten GN GN 1/1, Mehrpunkt - Kerntemperaturfühler und Zwei Lüftergeschwindigkeiten/ Heizstufen • Dotation de série: N. 2 grilles GN GN 1/1, sonde à coeur multipoints et double vitesse

OCEV101X		↕ 6	51x80x97h **10 GN 1/1**		15.5	0,7 / 135



LOS SIGUENTES ACCESORIOS DEBEN SER INDICADO EN EL PEDIDO • ACCESSORI DA RICHIEDERE ALL'ORDINE • ACCESSORIES TO REQUIRE WHEN SENDING THE ORDER • FOLGENDE ZUBEHÖRE BEI DER BESTELLUNG ANGEBEN • INDIQUER ACCESSOIRES A LA COMMANDE

Mod.	€	
CLM026		...026
CLM061		...061
CLM101		...101

- Kit sistema automatico para lavado cámara de cocción
- Kit sistema lavaggio automatico
- Automatic washing system
- Automatische Reinigung
- Système de lavage automatique

Mod.	€	
SN		...26 ...061 ...101

Suplemento para la predisposición al sistema de optimización energética
Supplemento per la predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica
Extra charge for energy saving system connection
Mehrpreis für Anschluß an Energieoptimierungsanlagen Typ Sicotronic
Supplément pour predisposition pour système d'optimisation énergétique

INTECNO

ACCESORIOS

ACCESSORI • ACCESSORIES • ZUBEHORE • ACCESSOIRES

COMPACT VERSIÓN S/X

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	

Puerta con cierre a DX - Suplemento precio para puerta contraria **(hacerlo constar en el pedido del horno)**
Porta con cerniera a DX - Supplemento prezzo per porta contraria **(eseguibile solo all'ordine del forno)**
Right hinged door - Extra cost **(possible only when oven order is placed)**
Rechtsseitig angeschlagene Tür **(nur in Verbindung mit Gerätebestellung möglich)**
Porte inversee - Supplément pour charnière de porte à droite **(réalisable seulement à la commande du four)**

CPS026			...026
CPS061			...061
CPS101			...101

Sonda al corazón. Para vacío y pequeñas piezas de Ø 1mm - Para versión S
Sonda al cuore ad ago. Per sottovuoto e piccole pezzature Ø 1mm - Per versione S
Needle-core temperature sensor. For vacuum cooking Ø 1 mm - For S version
Nadel-Kerntemperaturfühler. Für Vakuumgaren und Kleinstücke Ø 1 mm - Für Ausführung S
Sonde a cœur avec aiguille. Pour sous-vide Ø 1 mm - Pour version S

KSA001			

Kit ducha completo con flexible en acero inox con tuberìa de conexión
Kit doccione completo di flessibile in acciaio inox,raccordi ed attacchi
Shower for oven cavity with stainless steel hose, fittings and connections
Handbrause komplett mit Schlauch aus Edelstahl rostfrei, Anschlüssen und Verbindungen
Douchette de lavage dotée de tuyau fl exible en acier inox, de raccords et de fixations

LD25		2,5 mt	

USB con el software para actualización • Chiavetta USB con aggiornaemnto software
USB key with software updating • USB-Stick mit Software-Update • Clé USB avec le logiciel mise à jour

USB			Ovens COMBITECNO S/X

Detergente alcalino en tanque • Detergente alcalino in tanica) • Alkaline cleanser (tank)
Alkalischer Spezialreiniger in Kanister • Nettoyant alcalin (bidon)

DL010	0331520		10 Lt.

Nebulizador para detergente • Nebulizzatore per detergente) • Nebulizer for cleanser
Handdruck-Sprühpistole • Pulverisateur pour nettoyant

PL002	0338740		2 Lt.

Carrito portadetergente capacidad 2 garrafas de 10 lts
Carrello porta detergente capacità 2 taniche da 10 Lt.
Stainless steel trolley to hold complete washing system Capacity 2 tanks of 10 Lt.
Wagen für Reinigungsmittel und Wascharm Kapazität 2 Kanister 10 Liter
Chariot porte kit complet de lavage Capacité 2 bidons de 10 Lt.

CD002		53x43x92h	

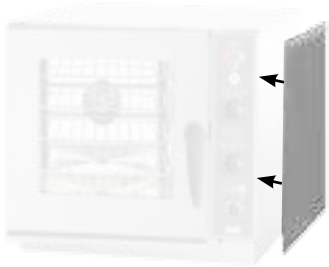
ACCESORIOS

ACCESSORI • ACCESSORIES • ZUBEHORE • ACCESSOIRES

COMPACT VERSIÓN S/X

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	
Estante en acero inox (51x60,5 cm) Mensola in acciaio inox (51x60,5 cm) • Stainless steel shelf (51x60,5 cm) Wandkonsole aus Edelstahl (51x60,5 cm) • Etagère en acier inox (51x60,5 cm)				
SM026				...026

Protección térmica en acero por pared derecha Protezione anticalore in acciaio inox, per parete destra • S/S warm protection for right side wall CNS Warmschutz für rechte Seitenwand • Protection thermique en acier inox pour côté droite				
CPA026				...26
CPA061				...061
CPA101				...101



Soporte en acero inox • Supporto in acciaio inox • Stainless steel floor stands Untergestelle aus Edelstahl rostfrei • Supports de base en acier inox				
CSR061			51x64,8x87h	
CSR101			51x64,8x72h	

Portabandejas para soporte mod. CSR • Portateglie per supporti mod. CSR • Side runners for mod. CSR Auflageschienen (für Untergestelle CSR) • Porte-plaques pour mod. CSR				
CPT061	↕	**4,5**	10 x GN 1/1	...061/...101

Portadetergente para soporte mod. CSR • Porta detergente per supporti mod. CSR Shelf for cleanser tank mod. CSR • Ablage für Reinigungsmittel und Wasseraufbereitung (für Untergestelle CSR) Etagere pour detergeant pour mod. CSR				
CPD061				...061/...101

Armario neutro en acero inox con puertas, portabandejas • Armadio neutro in acciaio inox completo di portine con portateglie • Stainless steel neutral cabinets with doors, side runners • Neutrale Unterschränke aus Edelstahl rostfrei komplett mit Türen • Armoires neutres en acier inox équipée des portes avec porte-plaques incorporé				
CAN061			10 x GN 1/1	...061/...101

Kit de ruedas, 2 con freno • Kit ruote di cui 2 con freno - Con flangia • Castor kit 2 with brake Rädersatz 2 mit Bremse • Kit roulettes dont 2 avec frein				
RP004				

INTECNO

ACCESORIOS

ACCESSORI • ACCESSORIES • ZUBEHORE • ACCESSOIRES

COMPACT VERSIÓN S/X

Mod.	€	L x P x H (cm)

Kit para sobreposición. Suplemento para hornos superpuestos. Composición:
Kit di sovrapposizione. Supplemento per forni sovrapposti. Composizione:
Stacking kit - Extra charge for stacked ovens. Composition:
Bausatz für Stapelfähigkeit, Mehrpreis für aufeinander kombinierte Geräte . Zusammensetzung:
Kit de superposition - Supplément pour fours superposés. Composition:
OCEV026+OCEV026

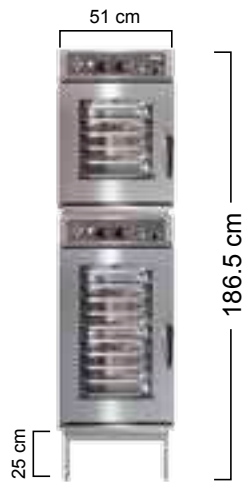
KKEC26		OCEV 026 + OCEV 026 - (6 + 6) x 2/3 GN

Kit para sobreposición. Suplemento para hornos superpuestos. Composición:
Kit di sovrapposizione. Supplemento per forni sovrapposti. Composizione:
Stacking kit - Extra charge for stacked ovens. Composition:
Bausatz für Stapelfähigkeit, Mehrpreis für aufeinander kombinierte Geräte . Zusammensetzung:
Kit de superposition - Supplément pour fours superposés. Composition:
OCVE061+OCVE061

KKEC66		OCEV 061 + OCEV 061 - (6 + 6) x 1/1 GN

Kit para sobreposición. Suplemento para hornos superpuestos. Composición:
Kit di sovrapposizione. Supplemento per forni sovrapposti. Composizione:
Stacking kit - Extra charge for stacked ovens. Composition:
Bausatz für Stapelfähigkeit, Mehrpreis für aufeinander kombinierte Geräte . Zusammensetzung:
Kit de superposition - Supplément pour fours superposés. Composition:
OCVE061+OCVE101

KKEC16		OCEV 061 + OCEV 101 - (6 + 10) x 1/1 GN



ACCESORIOS

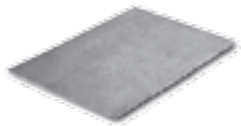
ACCESSORI • ACCESSORIES • ZUBEHORE • ACCESSOIRES

COMPACT VERSIÓN S/X

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)
Bandeja de aluminio teflonado para fritos Teglia in alluminio teflonata antiaderente per fritti Non-stick tefl on-coated aluminium pan for fries Backbleche für Fritiergut aus Aluminium antihaftbeschichtet Plaque en aluminium revêtu en Téflon antiadhérente pour fritures			
AT02	0899960	2 cm	1/1 GN - 53x32,5
AT04	0899970	4 cm	
AT06	0899980	6,5 cm	

Bandeja para pastelería • Teglia per pasticceria • Pastry containers • Backbleche für Konditorei Plaques pour la patisserie Aluminio • Alluminio • Aluminium Aluminium •Aluminium			
A1102	0899990	2 cm	1/1 GN - 53x32,5

Bandeja para pastelería • Teglia per pasticceria • Pastry containers • Backbleche für Konditorei Plaques pour la patisserie Aluminio perforado • Alluminio forato • Perforated Aluminium • Gelocht • Perforées			
AF102	0920000	2 cm	1/1 GN - 53x32,5



Bandeja • Teglie liscie • Containers • Behälter • Plaques Acero inox • Acciaio inox • Stainless Steel • Edelstahl Rostfrei • Acier Inox			
T1102	0899690	2 cm	1/1 GN - 53x32,5
T1104	0899700	4 cm	
T1106	0899710	6,5 cm	
T2302	0899660	2 cm	2/3 GN - 35,2x32,5
T2304	0899670	4 cm	
T2306	0899680	6,5 cm	

Bandeja perforada • Teglie forate • Perforated trays • Behälter Gelocht Plaques perforées Acero inox • Acciaio inox • Stainless Steel • Edelstahl Rostfrei •Acier Inox			
F1102	0899780	2 cm	1/1 GN - 53x32,5
F1104	0899790	4 cm	
F1106	0899800	6,5 cm	
F1110	0899810	10 cm	
F1115	0899820	15 cm	
F2302	0899750	2 cm	2/3 GN - 35,2x32,5
F2304	0899760	4 cm	
F2306	0899770	6,5 cm	

Bandeja esmaltada • Teglie smaltate • Enameled containers Emaillierte Behälter • Plaques emaillees			
S1102	0899880	2 cm	1/1 GN - 53x32,5
S1104	0899890	4 cm	
S1106	0899900	6,5 cm	

INTECNO

ACCESORIOS

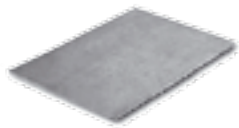
ACCESSORI • ACCESSORIES • ZUBEHORE • ACCESSOIRES

COMPACT VERSIÓN S/X

Mod.	Code	€	L x P x H (cm)
Parrillas • Griglie • Grids • Roste • Grilles Cromadas • Cromate • Chrome plated • Verchromt • Chromé			
G1100	0899610		1/1 GN - 53x32,5
G2300	0899600		2/3 GN - 35,2x32,5
Parrillas • Griglie • Grids • Roste • Grilles Acero inox • Acciaio inox • Stainless Steel • Edelstahl Rostfrei •Acier Inox			
X1100	0899640		1/1 GN - 53x32,5
X2300	0899630		2/3 GN - 35,2x32,5

Cesta para patatas fritas • Cestello in rete per prefritti (patate) • Grid containers (potatoes) Rost-Behälter (Pommes-frites) • Corbeille en acier inox (pommes de terre) Acero inox • Acciaio inox Stainless Steel • Edelstahl Rostfrei • Acier inox			
R1104	0899940	1,8 Kg	1/1 GN - 53x32,5

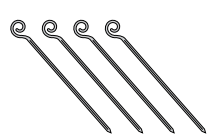
Placa de aluminio para acumulación de calor • Piastra in alluminio ad accumulo di calore Aluminium tray (Heat input) • Aluminiumplatte mit Hitzespeicherfunktion Plaque en aluminium à accumulation de chaleur			
AP110	0920010		1/1 GN - 53x32,5



Parrilla especial para cocción hortalizas • Griglia speciale per cottura verdure Special grid for cooking vegetables • Gemüse - Grillrost • Grille spéciale pour cuisson des légumes Aleación especial • Lega speciale • Special alloy • Spezielle Aluminiumlegierung • Spéciale alliage			
GV110	0920020		1/1 GN - 53x32,5

Parrilla especial para cocción espetón carnes (Largo pinchos 52cm) Griglia speciale per cottura spiedo carni (Lunghezza spiedini 52cm) Special grid for cooking spit meats (Lenght spiedini 52 cm) • Spieß - Grillrost für Fleisch (Spießlänge 52 cm) Grille spéciale pour cuisson des viandes à la broche (Longueur des brochettes 52 cm) Acero inox • Acciaio inox • Stainless Steel • Edelstahl Rostfrei • Acier Inox			
GS111	0920030		1/1 GN - 53x32,5

Agujón para espetón (para Mod. GS 111) • Spillone per spiedo (per Mod.GS111) • Skewers (for Mod. GS 111) Nadel für Spieß (für Mod. GS 111) • Pic à brochettes (pour Mod. GS 111) Acero inox • Acciaio inox • Stainless Steel • Edelstahl Rostfrei • Acier Inox			
SD052	0920040		52 cm



Mod.	Code	€		L x P x H (cm)
Bandeja de aluminio teflonado antiadherente para fritos Teglia in alluminio teflonato antiaderente per frittatine Non-stick tefl on-coated aluminium pan for omelettes Formblech für Fritaten aus Aluminium antihaftbeschichtet Plaque en aluminium revêtu en Téflon anti-adhérente pour omelettes				
TF106	0920070		6 Pcs. ø 120 mm	1/1 GN - 53x32,5

Parrilla especial para cocción pinchos carnes y peces (Largo pinchos 23 cm)
Griglia speciale per cottura spiedini carni e pesci (Lunghezza spiedini 23 cm)
Special grid for cooking meat and fi sh skewers (Lenght spiedini 23 cm)
Spieß - Grillrost für Fisch und Fleisch (Spießlänge 23 cm)
Grille spéciale pour cuisson des viandes et poissons à la broche (Longueur des broch. 23 cm)
Acero inox • Acciaio inox • Stainless Steel • Edelstahl Rostfrei • Acier Inox

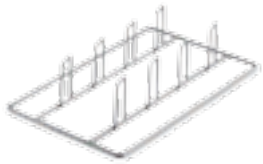
GS112	0920050	2 cm	1/1 GN - 53x32,5

Parrilla especial para cocción carnes y peces • Griglia speciale per cottura carni e pesci • Grid for cooking meats and fish • Grillrost für Fleisch und Fisch • Grille spéciale pour cuisson des viandes et poissons
Aleación aluminio teflonado • Lega di alluminio teflonato • Aluminum alloy with Tefl on finish
Tefl onbeschichteter Aluminiumlegierung • Alliage aluminium Téflon

GC113	0920060		1/1 GN - 53x32,5

Parrilla para pollos • Griglia per polli • Grid for chickens • Hähnchen-Grillrost • Grille pour poulets
Acero inox • Acciaio inox • Stainless Steel • Edelstahl Rostfrei • Acier Inox

P1108	0920090	N°8 Pcs.	1/1 GN - 53x32,5



Parrilla especial para patatas a la papillote • Griglia speciale per patate al cartoccio • Special grill for backed potatoes • Spezialrost für Folienkartoffeln • Grille spéciale pour pommes de terre en papillote
Aleación aluminio teflonado • Lega di alluminio teflonato • Aluminum alloy with Tefl on finish
Tefl onbeschichteter Aluminiumlegierung • Alliage aluminium Téflon

GP110	0920100	N°8 Pcs.	1/1 GN - 53x32,5

INTECNO

HORNOS MIXTOS

FORNI MISTI • COMBI OVENS • KOMBI-ÖFEN • FOURS MIXTES

COMBITECNO VERSIÓN S

Mandos manuales de control electrónico, **Programable 99 programas, 4 ciclos en secuencia automática. Tecla para la gestión de 4 ciclos con led de visualización. Más de 90 recetas probadas y memorizadas (versión S con sonda). Para aquellos dispositivos sin sonda, sólo se han programado las recetas específicas.** Regulación del quemador **con acceso directo desde el panel de mandos.** Pantalla numérica, **Tecla de acceso directo a los programas y a las recetas.** Combiclima con purga automática Fast-Dry, autodiagnóstico, autoreverse (distribución del aire en cámara con inversión automática del sentido de rotación del ventilador), humidificador e iluminación de la cámara de cocción. **OPCIONAL: Sonda multipunto,** ducha, sistema de lavado automático WCS (Washing Combi System)**. con 4 intensidades de lavado (incluye también el aclarado).**

MODOS DE FUNCIONAMIENTO
- Convección con Combiclima 30°C - 300°C
- Vapor 30°C - 130°C (baja temperatura, atmosférico, forzado)
- Mixto convección vapor con Combiclima 30°C - 300°C
- Puesta a temperatura con Combiclima 120°C - 140°C
- Cocciones en secuencia automática
- Mantenimiento en caliente con Combiclima

INCLUYE
- **99 programas,**
- **Más de 90 recetas comprobadas y memorizadas (versión S con sonda). En los que no tienen sonda han sido memorizadas sólo las recetas dedicadas.**
- Función de mantenimiento
- Programa de lavado manual
- Programa de desincrustación hervidor (mod. ck...b)
- Purga manual motorizada
- Combiclima con fast-dry
- Puerto USB
- Dobla velocidad

Comandi manuali a controllo elettronico, **programmabile 99 programmi, 4 cicli in sequenza automatica. Tasto dedicato per la gestione di 4 cicli con led di visualizzazione. Oltre 90 ricette testate e memorizzate (versione S con sonda). Per quelli senza sonda sono impostate solo le ricette dedicate. Regolazione bruciatore con accesso diretto da pannello comandi,** display alfanumerico, **tasto di accesso diretto ai programmi e alle ricette.** Combiclima con sfiato automatico Fast-Fry, autodiagnosi. Autoreverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola). Umidificatore, illuminazione camera di cottura, raffreddamento rapido a porta aperta. **OPTIONAL: Sonda multipunto,** doccetta e sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) **con 4 intensità di lavaggio (introdotto anche il risciacquo).**

MODI DI FUNZIONAMENTO
- Covezione con Combiclima 30°C-300°C
- Vapore 30°C -130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Combiclima 30°C-300°C
- Rimessa in temperatura con Combiclima 120°C-140°C
- Cotture in sequenza automatica
- Mantenimento caldo con Combiclima

DOTAZIONI
- **99 programmi, 4 cicli in sequenza automatica.**
- **Oltre 90 ricette testate e memorizzate (versione S con sonda). Per quelli senza sonda sono impostate solo le ricette dedicate.**
- Funzione di mantenimento
- Programma di lavaggio manuale
- Programma disincrostazione boiler
- Sfiato automatico con possibilità di controllo manuale
- Combiclima con fast dry
- Interfaccia USB per aggiornamento software, carico e scarico dati HACCP
- Doppia velocità

Manual controls with electronic control, **99 programs and 4 cycles in automatic sequence can be programmed. Dedicated button for managing 4 cycles with display LED. Over 90 recipes tested and stored recipes (S version with probe). For those without a probe, only dedicated recipes are set. Burner setting with direct access from control panel,** display alfanumerico, **button for direct access to the programs and recipes.** Combiclima with Fast-Dry automatic vent, self-diagnosis, automatic reverse (distribution of the air in the chamber with automatic reversing of the fan direction), humidifier and cavity lights. **OPTIONAL: Multipoint probe,** hand shower, automatic washing system WCS (Washing Combi System) **with 4 washing levels (including rinsing)**

OPERATING MODES
- Convection with Combiclima 30°C - 300°C
- Steam 30°C - 130°C (low temperature, atmospheric, forced)
- Combined steam/convection with Combiclima 30°C - 300°C
- Reheating with Combiclima 120°C - 140°C
- Automatic sequence cooking
- Temperature hold with Combiclima function

FUNCTIONS
- **99 programs,**
- **Over 90 tested and stored recipes (S version with probe). For those without a probe, only dedicated recipes are set**
- Temperature hold function
- Manual washing program
- Boiler descaling program
- Motorized manual vent
- Combiclima with fast-dry
- USB Port
- Two speed fan

Elektronisch geregelte manuelle Steuerung, **99 Programme programmierbar, 4 Zyklen in Automatiksequenz. Taste zur Steuerung von 4 Zyklen mit Anzeige-LED. Mehr als 90 getestete und gespeicherte Rezepte (Modell S mit Fühler). Für die Modelle ohne Fühler sind nur die für sie bestimmten Rezepte eingegeben. Einstellung des Brenners mit direktem Zugang von der Bedientafel aus,** Numerische Displays, **Taste für den direkten Zugriff auf Programme und Rezepte.** Combiclima mit automatischer Entlüftung Fast-Dry, Selbstdiagnostik, Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung). Beschwadung und Garraum-Innenbeleuchtung. **OPTION: Multipunkt-Kerntemperaturfühler,** Kerntemperaturfühler, Handbrause, automatische Reinigung WCS (Washing Combi System) **mit 4 Waschstärken (auch Abspülen).**

FUNKTIONSWEISEN
- Heißluft mit Combiclima 30°C - 300°C
- Dampf 30°C - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit Combiclima 30°C - 300°C
- Regenerieren mit Combiclima 120°C - 140°C
- Garen in automatischer Abfolge
- Warmhalten mit Combiclima

AUSSTATTUNG
- **99 Programme 4 Zyklen in Automatiksequenz**
- **Mehr als 90 getestete und gespeicherte Rezepte (Modell S mit Fühler). Für die Modelle ohne Fühler sind nur die für sie bestimmten Rezepte eingegeben.**
- Warmhaltefunktion
- Manuelles reinigungsprogramm
- Boiler-entkalkungsprogramm (mod. ck...b)
- Manuelle motorisierte entlüftung
- Combiclima mit fast-dry
- USB-Ausgang
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten/Heizstufen,

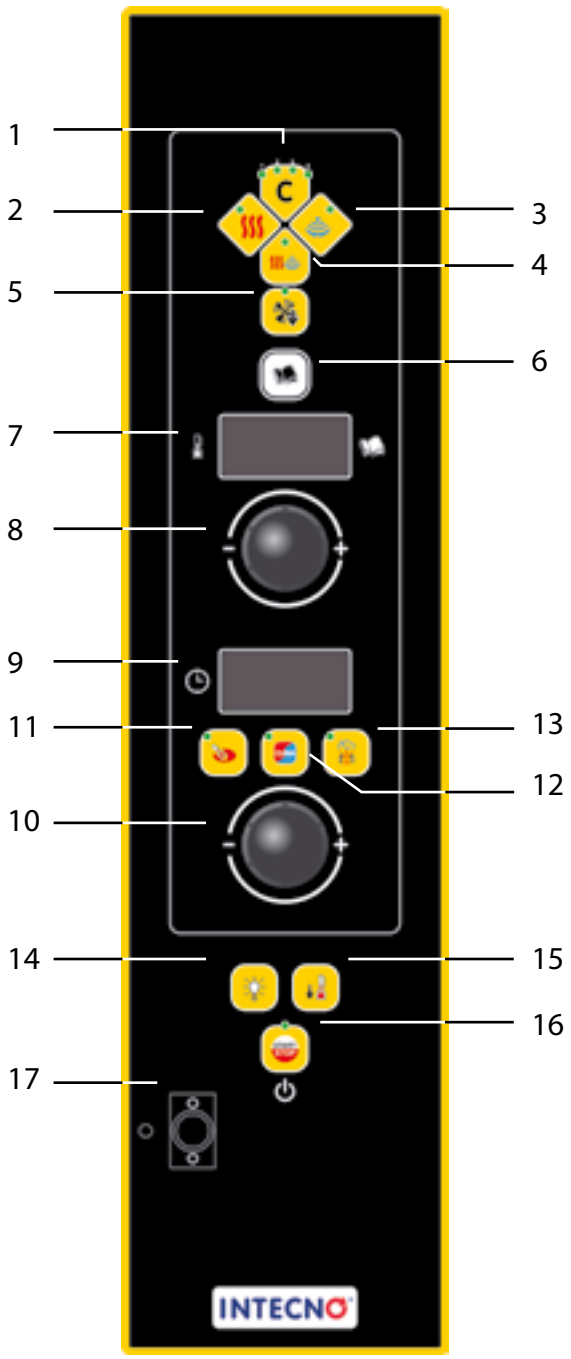
Commandes manuelles à contrôle électronique, **Programmable 99 programmes, 4 cycles en séquence automatique. Touche spécifique pour la gestion de 4 cycles avec led d'affichage. Plus de 90 recettes testées et mémorisées (version S avec sonde). Pour celles sans sonde, seules les recettes spécifiques sont configurées. Réglage brûleur avec accès direct du panneau de commandes,** affi cheurs numériques, **touche d'accès direct aux programmes et aux recettes.** Combiclima avec évent automatique Fast-Dry, autodiagnostic, autoreverse (distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur), humidifi cateur et éclairage de la chambre de cuisson. **OPTIONS: Sonde multipoints,** douchette, système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) **avec 4 intensités de lavage (y compris le rinçage).**

MODES DE FONCTIONNEMENT
- Air pulsé avec Combiclima 30°C - 300°C
- Vapeur 30°C - 130°C (basse température, atmosphérique, forcée)
- Mixte avec Combiclima 30°C - 300°C
- Remise en température avec Combiclima 120°C - 140°C
- Cuissons en séquence automatique
- Maintien en température avec Combiclima

EQUIPEMENT
- **99 programmes, 4 cycles en séquence automatique**
- **Plus de 90 recettes testées et mémorisées (version S avec sonde). Pour celles sans sonde, seules les recettes spécifiques sont configurées**
- Fonction de maintien
- Programme de lavage manuel
- Programme desincrustation chaudiere (mod. ck...b)
- Event manuel motorise
- Combiclima avec fast-dry
- Sortie USB
- Double vitesse

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA Y PULSADOR

1. Tecla de ciclos de cocción
2. Tecla del modo convección
3. Tecla del modo vapor
4. Tecla de modo mixto convección/vapor
5. Tecla de velocidad reducida
6. Tecla de programas de cocción/recetas
7. Pantalla de temperatura de la cámara de cocción y visualización del programa
8. Mando de programación/selección temperatura
9. Pantalla del tiempo de cocción (restante/programado), temperatura en el corazón del producto (real/programada), humedad
10. Mando de programación/selección del Tiempo/Temperatura en el corazón del producto
11. Tecla de activación de la cocción con sonda en el corazón del producto
12. Tecla para la activación de la humedad automática (COMBICLIMA) o humidificador manual
13. Tecla de evacuación del vapor de la cámara de cocción
14. Tecla de iluminación de la cámara de cocción
15. Tecla de enfriamiento rápido con la puerta abierta
16. Interruptor general - Tecla START-STOP
17. Conexión de la sonda de aguja



DESCRIZIONE DISPLAY E PULSANTI

1. Pulsante cicli di cottura.
2. Pulsante modalità convezione
3. Pulsante modalità vapore
4. Pulsante modalità misto convezione/vapore
5. Pulsante velocità ridotta
6. Pulsante programmi di cottura/ricette
7. Display visualizzazione temperatura della camera di cottura
   Visualizzazione programma/ricetta
8. Manopola di impostazione/selezione temperatura
9. Display di visualizzazione tempo di cottura (mancante/impostato)
   Visualizzazione temperatura al cuore del prodotto (reale/impostato)
   Visualizzazione valore umidità
10. Manopola di impostazione/selezione Tempo/Temperatura al cuore
11. Pulsante attivazione cotture con sonda al cuore del prodotto
12. Pulsante attivazione umidità automatica (COMBICLIMA)
    Pulsante umidificatore manuale
13. Pulsante sfiato evacuazione vapori camera cottura
14. Pulsante illuminazione camera di cottura
15. Pulsante raffreddamento rapido con porta aperta
16. Interrutore generale - Pulsante Start/Stop
17. Connessione sonda al cuore

INTECNO

HORNOS MIXTOS CON GENERACIÓN DE VAPOR INSTANTÁNEA

FORNI MISTI CON GENERAZIONE DI VAPORE ISTANTANEA
DIRECT STEAM GENERATION COMBI OVENS
KOMBIDÄMPFER MIT DIREKTER DAMPFEINSPRITZUNG
FOURS MIXTES AVEC GENERATION DE VAPEUR INSTANTANÈE

COMBITECNO VERSIÓN S

CKES20

Mandos manuales de control electrónico, **Programable 99 programas, 4 ciclos en secuencia automática. Tecla para la gestión de 4 ciclos con led de visualización. Más de 90 recetas probadas y memorizadas (versión S con sonda). Para aquellos dispositivos sin sonda, sólo se han programado las recetas específicas. Regulación del quemador con acceso directo desde el panel de mandos.** Pantalla numérica, **Tecla de acceso directo a los programas y a las recetas.** Combiclima con purga automática Fast-Dry, autodiagnóstico, autoreverse (distribución del aire en cámara con inversión automática del sentido de rotación del ventilador), humidificador e iluminación de la cámara de cocción. Dobla velocidad solo. **OPCIONAL: Sonda multipunto,** ducha, sistema de lavado automático WCS (Washing Combi System)**. con 4 intensidades de lavado (introducido también el aclarado).**

Comandi manuali a controllo elettronico, **programmabile 99 programmi, 4 cicli in sequenza automatica. Tasto dedicato per la gestione di 4 cicli con led di visualizzazione. Oltre 90 ricette testate e memorizzate (versione S con sonda). Per quelli senza sonda sono impostate solo le ricette dedicate. Regolazione bruciatore con accesso diretto da pannello comandi,** display alfanumerico, **tasto di accesso diretto ai programmi e alle ricette.** Combiclima con sfiato automatico Fast-Fry, autodiagnosi. Autoreverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola). Umidificatore, illuminazione camera di cottura, raffreddamento rapido a porta aperta. Doppia velocità. **OPTIONAL: Sonda multipunto,** doccetta e sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) **con 4 intensità di lavaggio (introdotto anche il risciacquo).**

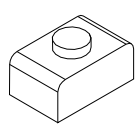
Manual controls with electronic control, **99 programs and 4 cycles in automatic sequence can be programmed. Dedicated button for managing 4 cycles with display LED. Over 90 recipes tested and stored recipes (S version with probe). For those without a probe, only dedicated recipes are set. Burner setting with direct access from control panel,** display alfanumerico, **button for direct access to the programs and recipes.** Combiclima with Fast-Dry automatic vent, self-diagnosis, automatic reverse (distribution of the air in the chamber with automatic reversing of the fan direction), humidifi er and cavity lights.Two speed fan **OPTIONAL: Multipoint probe,** hand shower, automatic washing system WCS (Washing Combi System) **with 4 washing levels (including rinsing)**

Elektronisch geregelte manuelle Steuerung, **99 Programme programmierbar, 4 Zyklen in Automatiksequenz. Taste zur Steuerung von 4 Zyklen mit Anzeige-LED. Mehr als 90 getestete und gespeicherte Rezepte (Modell S mit Fühler). Für die Modelle ohne Fühler sind nur die für sie bestimmten Rezepte eingegeben. Einstellung des Brenners mit direktem Zugang von der Bedientafel aus,** Numerische Displays, **Taste für den direkten Zugriff auf Programme und Rezepte.** Combiclima mit automatischer Entlüftung Fast-Dry, Selbstdiagnostik, Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung). Beschwadung und Garraum-Innenbeleuchtung. Zwei Lüftergeschwindigkeiten/Heizstufen .**OPTION: Multipunkt-Kerntemperaturfühler,** Kerntemperaturfühler, Handbrause, automatische Reinigung WCS (Washing Combi System) **mit 4 Waschstärken (auch Abspülen).**

Commandes manuelles à contrôle électronique, **Programmable 99 programmes, 4 cycles en séquence automatique. Touche spécifique pour la gestion de 4 cycles avec led d'affichage. Plus de 90 recettes testées et mémorisées (version S avec sonde). Pour celles sans sonde, seules les recettes spécifiques sont configurées. Réglage brûleur avec accès direct du panneau de commandes,** affi cheurs numériques, **touche d'accès direct aux programmes et aux recettes.** Combiclima avec évent automatique Fast-Dry, autodiagnostic, autoreverse (distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur), humidifi cateur et éclairage de la chambre de cuisson. Double vitesse. **OPTIONS: Sonde multipoints,** douchette, système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) **avec 4 intensités de lavage (y compris le rinçage).**

Mod.	€	
LM07		• Kit sistema automático para lavado cámara de cocción • Kit sistema lavaggio automatico • Automatic washing system • Automatische Reinigung • Système de lavage automatique
LM10		
LM102		
LM21		
LM202		

Mod.	€	
KSC004		• Sonda al corazón • Sonda al cuore • Meat probe • Kerntemperaturfühler • Sonde a cœur



Mod.	€	L x P x H (cm)
CAM101		36x23x33h
CAM102		36x23x33h
CAM201		36x23x33h

• Chimenea
• Camino antivento
• Flue with wind protection device
• Rückstromsicherung bei gasbeheizten
• Cheminée anti-vent pour modèles à gaz

INTECNO

HORNOS MIXTOS CON GENERACIÓN DE VAPOR INSTANTÁNEA

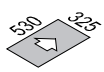
FORNI MISTI CON GENERAZIONE DI VAPORE ISTANTANEA
DIRECT STEAM GENERATION COMBI OVENS
KOMBIDÄMPFER MIT DIREKTER DAMPFEINSPRITZUNG
FOURS MIXTES AVEC GENERATION DE VAPEUR INSTANTANÈE

COMBITECNO VERSIÓN S

Mod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	Ac230V kW	3NAc400V kW	m^3/Kg

Dotación : 2 Parrillas GN1/1 • Dotazione: 2 griglie GN1/1• Equipped with Nr. 2 grids GN1/1
Mit : Nr. 2 Rosten GN 1/1 • Dotation de série: N. 2 grilles GN 1/1

IPX5

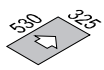


CKGS07	7	87,5x82,5x81h **7 GN 1/1**	12	0,5		1 / 142
CKES07					10.5	1 / 135

Soporte parrillas versión pastelería (p. 23) bajo pedido • Paratie versione pasticceria (p. 23) a richiesta
Shelf racks pastry version (p. 23) on request • Aufl ageschienen für Konditoreien (p. 23) auf Anfrage
Glissières version patisserie (p. 23) sur demande

Dotación : 2 Parrillas GN1/1 • Dotazione: 2 griglie GN1/1 • Equipped with Nr. 2 grids GN1/1
Mit : Nr. 2 Rosten GN 1/1 • Dotation de série: N. 2 grilles GN 1/1

IPX5

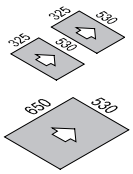


CKGS10	7	93x82,5x103h **10 GN 1/1**	18	1		1,2 / 190
CKES10					16	1,2 / 175

Soporte parrillas versión pastelería (p. 23) bajo pedido • Paratie versione pasticceria (p. 23) a richiesta
Shelf racks pastry version (p. 23) on request • Aufl ageschienen für Konditoreien (p. 23) auf Anfrage
Glissières version patisserie (p. 23) sur demande

Dotación : 2 Parrillas GN 2/1 • Dotazione: 2 griglie GN 2/1 • Equipped with Nr. 2 grids GN 2/1
Mit : Nr. 2 Rosten GN 2/1 • Dotation de série: N. 2 grilles GN 2/1

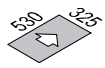
IPX5



CKGS20	7	117x89,5x103h **20 GN 1/1** **10 GN 2/1**	27	1		1,5 / 220
CKES20					31	1,5 / 210

Dotación : 2 Parrillas GN1/1 y estructura KST21 separación entre guias 6,7 cm
Dotazione: 2 griglie GN1/1 e struttura carrellata KST21 interasse 6,7 cm
Equipped with Nr. 2 grids GN1/1 and roll-in trolley KST21 distance between layers 6,7 cm
Serienmässig mit fahrbarem Hordengestellwagen KST21 und 2 Rosten GN1/1 Schienenabstand 6,7 cm
Dotation de série: Chariot monobloc KST21 espacement 6,7 cm - N. 2 grilles GN1/1

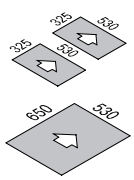
IPX4



CKGS21	6,7	96x83x181h **20 GN 1/1**	36	1,8		2,6 / 385
CKES21					31,8	2,4 / 380

Dotación: 2 Parrillas GN2/1 y estructura KKS202 separación entre guias 6,7 cm
Dotazione: 2 griglie GN2/1 e struttura carrellata KKS202 interasse 6,7 cm
Equipped with Nr. 2 grids GN2/1 and roll-in trolley KKS202 distance between layers 6,7 cm
Serienmässig mit fahrbarem Hordengestellwagen KKS202 und 2 Rosten GN2/1 Schienenabstand 6,7 cm
Dotation de série: Chariot monobloc KKS202 espacement 6,7 cm - N. 2 grilles GN2/1

IPX4



CKGS40	6,7	129,3x89,9x181h **40 GN 1/1** **20 GN 2/1**	54	1,8		3,5 / 490
CKES40					61,8	3,5 / 455

INTECNO

HORNOS MIXTOS CON GENERACIÓN DE VAPOR EN BOILER

FORNI MISTI CON GENERAZIONE DI VAPORE IN BOILER
COMBI OVENS WITH BOILER
KOMBIDÄMPFER MIT DAMPFGENERATOR
FOURS MIXTES AVEC GENERATION DE VAPEUR EN BOILER

COMBITECNO
VERSIÓN S

CKES20B

Mandos manuales de control electrónico, **Programable 99 programas, 4 ciclos en secuencia automática. Tecla para la gestión de 4 ciclos con led de visualización. Más de 90 recetas probadas y memorizadas (versión S con sonda). Para aquellos dispositivos sin sonda, sólo se han programado las recetas específicas. Regulación del quemador con acceso directo desde el panel de mandos.** Pantalla numérica, **Tecla de acceso directo a los programas y a las recetas.** Combiclima con purga automática Fast-Dry, autodiagnóstico, autoreverse (distribución del aire en cámara con inversión automática del sentido de rotación del ventilador), humidificador e iluminación de la cámara de cocción. Dobla velocidad solo. **OPCIONAL: Sonda multipunto,** ducha, sistema de lavado automático WCS (Washing Combi System)**. con 4 intensidades de lavado (introducido también el aclarado).**

Comandi manuali a controllo elettronico, **programmabile 99 programmi, 4 cicli in sequenza automatica. Tasto dedicato per la gestione di 4 cicli con led di visualizzazione. Oltre 90 ricette testate e memorizzate (versione S con sonda). Per quelli senza sonda sono impostate solo le ricette dedicate. Regolazione bruciatore con accesso diretto da pannello comandi,** display alfanumerico, **tasto di accesso diretto ai programmi e alle ricette.** Combiclima con sfiato automatico Fast-Fry, autodiagnosi. Autoreverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola). Umidificatore, illuminazione camera di cottura, raffreddamento rapido a porta aperta. Doppia velocità. **OPTIONAL: Sonda multipunto,** doccetta e sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System) **con 4 intensità di lavaggio (introdotto anche il risciacquo).**

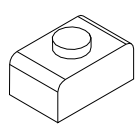
Manual controls with electronic control, **99 programs and 4 cycles in automatic sequence can be programmed. Dedicated button for managing 4 cycles with display LED. Over 90 recipes tested and stored recipes (S version with probe). For those without a probe, only dedicated recipes are set. Burner setting with direct access from control panel,** display alfanumerico, **button for direct access to the programs and recipes.** Combiclima with Fast-Dry automatic vent, self-diagnosis, automatic reverse (distribution of the air in the chamber with automatic reversing of the fan direction), humidifi er and cavity lights. Two speed fan. **OPTIONAL: Multipoint probe,** hand shower, automatic washing system WCS (Washing Combi System) **with 4 washing levels (including rinsing)**

Elektronisch geregelte manuelle Steuerung, **99 Programme programmierbar, 4 Zyklen in Automatiksequenz. Taste zur Steuerung von 4 Zyklen mit Anzeige-LED. Mehr als 90 getestete und gespeicherte Rezepte (Modell S mit Fühler). Für die Modelle ohne Fühler sind nur die für sie bestimmten Rezepte eingegeben. Einstellung des Brenners mit direktem Zugang von der Bedientafel aus,** Numerische Displays, **Taste für den direkten Zugriff auf Programme und Rezepte.** Combiclima mit automatischer Entlüftung Fast-Dry, Selbstdiagnostik, Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung). Beschwadung und Garraum-Innenbeleuchtung. Zwei Lüftergeschwindigkeiten/ Heizstufen. **OPTION: Multipunkt-Kerntemperaturfühler,** Kerntemperaturfühler, Handbrause, automatische Reinigung WCS (Washing Combi System) **mit 4 Waschstärken (auch Abspülen).**

Commandes manuelles à contrôle électronique, **Programmable 99 programmes, 4 cycles en séquence automatique. Touche spécifique pour la gestion de 4 cycles avec led d'affichage. Plus de 90 recettes testées et mémorisées (version S avec sonde). Pour celles sans sonde, seules les recettes spécifiques sont configurées. Réglage brûleur avec accès direct du panneau de commandes,** affi cheurs numériques, **touche d'accès direct aux programmes et aux recettes.** Combiclima avec évent automatique Fast-Dry, autodiagnostic, autoreverse (distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur), humidifi cateur et éclairage de la chambre de cuisson. Double vitesse. **OPTIONS: Sonde multipoints,** douchette, système de lavage automatique WCS (Washing Combi System) **avec 4 intensités de lavage (y compris le rinçage).**

Mod.	€	
LM07		• Kit sistema automático para lavado cámara de cocción • Kit sistema lavaggio automatico • Automatic washing system • Automatische Reinigung • Système de lavage automatique
LM10		
LM102		
LM21		
LM202		

Mod.	€	
KSC004		• Sonda al corazón • Sonda al cuore • Meat probe • Kerntemperaturfühler • Sonde a cœur



Mod.	€	L x P x H (cm)
CAM101		36x23x33h
CAM102		36x23x33h
CAM201		36x23x33h

• Chimenea
• Camino antivento
• Flue with wind protection device
• Rückstromsicherung bei gasbeheizten
• Cheminée anti-vent pour modèles à gaz

Accessori vedi pagina 21-29
Accessories see page 21-29
Zubehöre siehe seite 21-29
Accessoires voir page 21-29
Acesorios ver página 21-29

HORNOS MIXTOS CON GENERACIÓN DE VAPOR EN BOILER

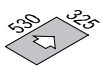
FORNI MISTI CON GENERAZIONE DI VAPORE IN BOILER
COMBI OVENS WITH BOILER
KOMBIDÄMPFER MIT DAMPFGENERATOR
FOURS MIXTES AVEC GENERATION DE VAPEUR EN BOILER

COMBI TECNO VERSIÓN S

INTECNO

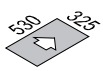
Mod.	€		L x P x H (cm)	GAS kW	Ac230V kW	3NAc400V kW	m^3/Kg
Dotación : 2 Parrillas GN1/1 • Dotazione: 2 griglie GN1/1 • Equipped with Nr. 2 grids GN1/1 Mit : Nr. 2 Rosten GN 1/1 • Dotation de série: N. 2 grilles GN 1/1							
CKGS07B		7	87,5x82,5x81h **7 GN 1/1**	15	0,5		1 / 160
CKES07B						10.5	1 / 140
Soporte parrillas versión pastelería (p. 23) bajo pedido • Paratie versione pasticceria (p. 23) a richiesta Shelf racks pastry version (p. 23) on request • Aufl ageschienen für Konditoreien (p. 23) auf Anfrage Glissières version patisserie (p. 23) sur demande							

IPX5



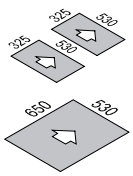
Mod.	€		L x P x H (cm)	GAS kW	Ac230V kW	3NAc400V kW	m^3/Kg
Dotación : 2 Parrillas GN1/1 • Dotazione: 2 griglie GN1/1 • Equipped with Nr. 2 grids GN1/1 Mit : Nr. 2 Rosten GN 1/1 • Dotation de série: N. 2 grilles GN 1/1							
CKGS10B		7	93x82,5x103h **10 GN 1/1**	28	1		1,2 / 193
CKES10B						16	1,2 / 192
Soporte parrillas versión pastelería (p. 23) bajo pedido • Paratie versione pasticceria (p. 23) a richiesta Shelf racks pastry version (p. 23) on request • Aufl ageschienen für Konditoreien (p. 23) auf Anfrage Glissières version patisserie (p. 23) sur demande							

IPX5



Mod.	€		L x P x H (cm)	GAS kW	Ac230V kW	3NAc400V kW	m^3/Kg
Dotación : 2 Parrillas GN 2/1 • Dotazione: 2 griglie GN 2/1 • Equipped with Nr. 2 grids GN 2/1 Mit : Nr. 2 Rosten GN 2/1 • Dotation de série: N. 2 grilles GN 2/1							
CKGS20B		7	117x89,5x103h **20 GN 1/1** **10 GN 2/1**	40	1		1,5 / 258
CKES20B						31	1,5 / 265

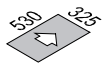
IPX5



Dotación : 2 Parrillas GN1/1 y estructura KST21 separación entre guias 6,7 cm
Dotazione: 2 griglie GN1/1 e struttura carrellata KST21 interasse 6,7 cm
Equipped with Nr. 2 grids GN1/1 and roll-in trolley KST21distance between layers 6,7 cm
Serienmässig mit fahrbarem Hordengestellwagen KST21 und 2 Rosten GN1/1 Schienenabstand 6,7 cm
Dotation de série: Chariot monobloc KST21 espacement 6,7 cm - N. 2 grilles GN1/1

Mod.	€		L x P x H (cm)	GAS kW	Ac230V kW	3NAc400V kW	m^3/Kg
CKGS21B		6,7	96x83x181h **20 GN 1/1**	48	1,8		2,6 / 473
CKES21B						31,8	2,6 / 380

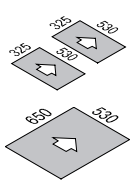
IPX4



Dotación: 2 Parrillas GN2/1 y estructura KKS202 separación entre guias 6,7 cm
Dotazione: 2 griglie GN2/1 e struttura carrellata KKS202 interasse 6,7 cm
Equipped with Nr. 2 grids GN2/1 and roll-in trolley KKS202 distance between layers 6,7 cm
Serienmässig mit fahrbarem Hordengestellwagen KKS202 und 2 Rosten GN2/1 Schienenabstand 6,7 cm
Dotation de série: Chariot monobloc KKS202 espacement 6,7 cm - N. 2 grilles GN2/1

Mod.	€		L x P x H (cm)	GAS kW	Ac230V kW	3NAc400V kW	m^3/Kg
CKGS40B		6,7	129,3x89,9x181h **40 GN 1/1** **20 GN 2/1**	80	1,8		3,4 / 505
CKES40B						61,8	3,5 / 515

IPX4



INTECNO

HORNOS MIXTOS

FORNI MISTI • COMBI OVENS • KOMBI-ÖFEN • FOURS MIXTES

COMBITECNO VERSIÓN X

Electrónico programable con pantalla "Táctil" retroiluminado con LED de alta visibilidad. Sistema de cocción automática ICS - Interactive Cooking System y EXTRA (más de 370 recetas comprobadas y memorizadas). Pantalla alfanumérica, Combiclima con purga automática, autodiagnóstico, ventilador de 6 velocidades, autoreverse (distribución del aire en cámara con inversión automática del sentido de rotación de la ventilador). Funciones Plus, humidificador, iluminación de la cámara de cocción. **Interfaz USB para actualizar el software y cargar y descargar datos HACCP. La nueva tarjeta permite seleccionar qué recetas cargar y qué recetas descargar**. OPCIONAL: ducha y sistema de lavado automático WCS (Washing Combi System).

MODOS DE FUNCIONAMIENTO
- Convección con Combiclima 30°C-300°C • Vapor 30°C-130°C (baja temperatura, atmosférico, forzado)
- Mixto convección vapor con Combiclima 30°C-300°C
- ACC - Automatic Creative Cooking, 65 programas de cocción automática
- Puesta a temperatura con Combiclima 120°C-140°C • Sonda al corazón 30°C-100°C
- Cocciones en secuencia automática (9 ciclos) • Cocción lenta • Mantenimiento en caliente con Combiclima
- Acabado del producto con tres modalidades diferentes • Puesta en marcha retrasada automática del aparato
- **ICS- Interactive Cooking System. La tarjeta permite modificar la receta incluso fuera de los parámetros indicados por Olis; además, la nueva receta se guarda en la base de datos del usuario. 370 recetas memorizadas y probadas**
- **AUTOMÁTICO EXTRA: acceso directo a los programas de restablecimiento de la temperatura, mantenimiento, descongelación, multinivel, fermentación y precalentamiento**

NCLUYE
- Scroller • Combiclima con purga automática
- Tecla plus • Seis velocidades del ventilador
- Sonda multipunto • Delta T • Interfaz HACCP

TECLA PLUS
- Mantenimiento
- Acabado
- Gestion de vèntilation
- Delta T • Segundo temporizador de cocina

Elettronico programmabile con schermo "Touch Screen" retroilluminato a LED ad alta visibilità. Sistema di cottura automatica ICS - Interactive Cooking System e EXTRA (oltre 370 ricette testate e memorizzate). Display alfanumerico, Combiclima con sfiato automatico, autodiagnosi, ventilatore a 6 velocità, autoreverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola). Funzioni plus, umidificatore, illuminazione camera di cottura, raffreddamento rapido a porta aperta. Interfaccia USB per aggiornamento software, carico e scarico dati HACCP. (La nuova scheda permette di selezionare quali ricette caricare e quali scaricare). **OPTIONAL:** doccetta e sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System).

MODI DI FUNZIONAMENTO
- Convezione con Combiclima 30°C-300°C • Vapore 30°C-130°C
- Misto convezione vapore con Combiclima 30°C-300°C • Rimessa in temperatura con Combiclima 120-140°C
- Sonda al cuore 30°C-100°C • Cotture in sequenza automatica (9cicli)
- Lenta cottura • Mantenimento caldo con Combiclima
- Finitura del prodotto con tre diverse modalità • Avviamento ritardato automatico dell'apparecchiatura
- **ICS- Interactive Cooking System- la scheda permette di modificare la ricetta anche al di fuori dei parametri indicati da Olis e la nuova ricetta viene salvata nel data base dell'utente. 370 ricette memorizzate e testate**
- **AUTOMATICO EXTRA: accesso diretto ai programmi di rimessa in temperatura, mantenimento, scongelamento, multilivello, lievitazione, preriscaldamento**

DOTAZIONI
- Scroller • Combiclima con sfiato automatico
- Tasto plus • Sei velocita' della ventola
- Sonda multipunto • Delta T • Interfaccia HACCP

FUNZIONI PLUS
- Mantenimento
- Finitura
- Gestione ventilatore • Gestione sfiato
- Delta T • Secondo Timer cottura

Programmable electronics with high visibility LED backlit touch screen. Automatic ICS – Interactive Cooking System and EXTRA (over 370 recipes tested and saved). Alphanumeric display, Combiclima with automatic vent, diagnostics, six speed fan, autoreverse (distribution of the air in the chamber with automatic reversing of the fan direction), PLUS function, humidifier, lights. **USB interface for software update, upload and download HACCP data. The new card allows what recipes shall be uploaded and what shall be downloaded. OPTIONAL:** hand shower, automatic washing system WCS (Washing Combi System)

OPERATING MODES
- Convection with Combiclima 30°C-300°C • Steam 30°C-130°C (low temperature, atmospheric, forced)
- Combi mode with Combiclima 30°C-300°C • ACC - Automatic Creative Cooking, 65 automatic cooking programs
- Reheating with Combiclima 120°C-140°C
- Core probe 30°C-100°C • Automatic sequence cooking• Slow cooking • Temperature hold with Combiclima
- 3 finishing modes • Automatic delayed start
- **ICS- Interactive Cooking System. The board enables you to modify the recipe even outside the parameters indicated by Olis and the new recipe is saved in the user's database. 370 recipes saved and tested**
- **AUTOMATIC EXTRA: Direct access to the temperature restore, maintenance, defrosting, multi-layer, rising and pre-heating programs.**

FUNCTIONS
- Scroller • Combiclima with automatic vent
- Plus function • Six speed fan
- Multisensor probe • Delta T • HACCP interface

PLUS FUNCTION
- Maintenance
- Finisching
- Management fan • Management vent
- Delta T • Second cooking timer

Programmierbare Elektronik mit hochauflösendem, rückbeleuchtetem "Touch-Screen"-LED-Bildschirm. Automatisches Garsystem ICS - Interactive Cooking System e EXTRA (über 370 getestete und gespeicherte Rezepte). Alphanumerisches Display, Combiclima mit Schnell-Entfeuchtungssystem, Selbstdiagnostik, Sechs Lüftergeschwindigkeiten/Heizstufen, Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung). **USB-Schnittstelle für Software-Aktualisierung, Laden und Herunterladen von HACCP-Daten. Die neue Karte ermöglicht jedoch festzulegen, welche Rezepte zu laden und welche herunterzuladen sind. OPTION:** Handbrause, automatische Reinigung WCS (Washing Combi System)

FUNKTIONSWEISEN
- Heißumluft mit Combiclima 30°C-300°C • Dampfgaren 30°C-130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombi- Garen mit Combiclima 30°C-300°C • ACC - Automatic Creative Cooking, 65 programmi di cottura automatica
- Regenerieren mit Combiclima 120°C-140°C
- Kerntemperaturfühler 30°C-100°C • Garen in automatischer Abfolge (bis 9 Schritte)
- Langzeitgaren • Warmhalten mit Combiclima • Fertiggaren mit drei Bräunungsstufen
- Zeitgesteuerte Geräteeinschaltautomatik (Startzeitvorwahl)
- **ICS- Interactive Cooking System. Die Karte ermöglicht es, die Rezepte auch außerhalb der von Olis angezeigten Parameter zu ändern und das neue Rezept in der Datenbank des Kunden zu speichern. 370 Rezepte gespeichert und geprüft**
- **AUTOMATISCH EXTRA: direkter Zugang zu den Programmen für die Wiederaufwärmung, Warmhaltung, Auftauen, Kochen in Multilevel, Gären und Vorerwärmung.**

AUSSTATTUNGEN
- Scroller • Tasto plus
- Combiclima mit schnell-entfeuchtungssystem
- Sechs lüftergeschwindigkeiten
- Mehrpunkt- kernsonde • Delta T • Schnittstelle HACCP

TASTO PLUS
- Warmhaltung
- Fertiggaren
- Schnell Entfeuchtungssystem
- Delta T • Zwei Kochzeitsteuerung

Electronique programmable avec écran tactile rétro-éclairé par LED haute visibilité. Système de cuisson automatique ICS - Interactive Cooking System et EXTRA (plus de 370 recettes testées et mémorisées). Affi cheur alphanumérique, Combiclima avec évent automatique, autodiagnostic, six vitesse, autoreverse (distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). **Interface USB pour mise à jour du logiciel, chargement et déchargement des données HACCP. La nouvelle carte permet, néanmoins, de sélectionner quelles recettes charger et celles à décharger. OPTIONS:** douchette, système de lavage automatique WCS (Washing Combi System).

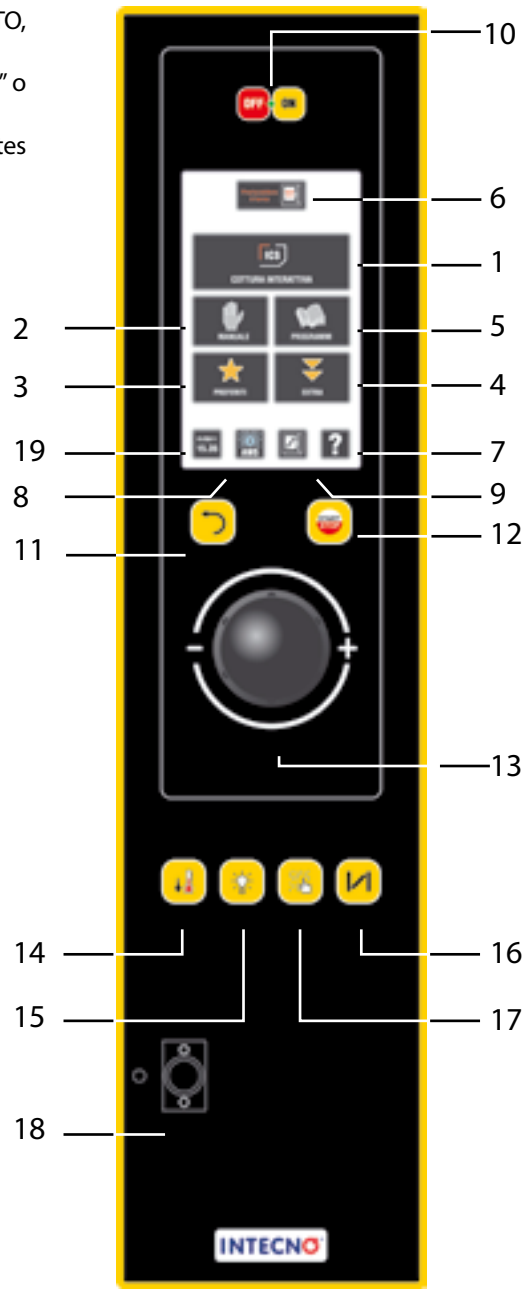
MODES DE FONCTIONNEMENT
- Air pulsé avec Combiclima 30°-300°C • Vapeur 30°-130°C (basse température, atmosphérique, forcée)
- Mixte avec Combiclima 30°-300°C • ACC - Automatic Creative Cooking, 65 programmes de cuisson automatiques
- Remise en température avec Combiclima 120°-140°C
- Sonde à cœur 30°- 100°C • Cuissons en séquence automatique • Cuisson lente
- Maintien en température avec Combiclima; • Finition du produit avec trois différentes modalités
- Mise en marche automatique retardée de l'appareil
- **ICS- Interactive Cooking System. La carte permet de modifier la recette également en dehors des paramètres indiqués par Olis et la nouvelle recette est sauvegardée dans la base des données de l'utilisateur. 370 recettes mémorisées et testées**
- **AUTOMATIQUE EXTRA : accès direct aux programmes de réchauffage, maintien, de décongélation, de multiniveaux, de levage et de préchauffage.**

EQUIPEMENT
- Scroller • Touche plus
- Combiclima avec évent automatique
- Six vitesse de ventilation
- Sonde multipoints • Delta T • Interface HACCP

TOUCHE PLUS
- Maintien
- Finition
- Gestion de ventiler
- Delta T • Minuterie deuxième cuisson

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA Y PULSADOR

1. Tecla ICS (interactice Cooking system) o sistema de cocción interactivo
2. Tecla MANUAL para seleccionar la modalidad de cocción, tiempo temperatura y/o otros parámetros de cocción
3. Tecla FAVORITOS para acceder a los programas de cocción personales y automáticos más utilizados
4. Tecla EXTRA para acceder a las funciones de REGENERACIÓN, MANTENIMIENTO, DESCONGELACIÓN, COCCIÓN A NIVELES, COCCIÓN AL VACÍO
5. Tecla PROGRAMAS para crear, iniciar y gestionar los programas de "usuario" o nuevos programas
6. Tecla PRECALENTADO permite seleccionar el precalentamiento del horno antes de iniciar una cocción
7. Tecla AYUDA para recibir información del uso de "los botones-claves"
8. Lavado automático
9. Tecla SERVICIO para acceder a las funciones de mantenimiento y servicio
10. Interruptor ON/OFF (APAGADO/ENCENDIDO)
11. Tecla atrás/ vuelve al menú anterior
12. Tecla Start/Stop (marcha/apagado)
13. Scroller (desplazador) / mando de selección
14. Tecla de enfriamiento rápido con la puerta abierta
15. Tecla de iluminación de la cámara de cocción
16. Tecla "ventilación" evacuación vapores en cámara de cocción
17. Tecla humidificador manual
18. Conexión sonda al corazón
19. Tecla FECHA/HORA



DESCRIZIONE DISPLAY E PULSANTI

1. Pulsante ICS (Interactive Cooking System).
2. Pulsante MANUALE per impostare direttamente la modalità di cottura, tempo, temperatura e/o altri parametri di cottura
3. Pulsante PREFERITI per accedere ai programmi di cottura personali e automatici più utilizzati
4. Pulsante EXTRA: per accedere alle funzioni di RIGENERAZIONE, MANTENIMENTO, SCONGELAMENTO, COTTURA A LIVELLI, COTTURA SOTTOVUOTO
5. Pulsante PROGRAMMI per creare, avviare e gestire i programmi utente o nuovo programma
6. Pulsante PRERISCALDO / Permette di impostare il preriscadamento del forno prima di iniziare una cottura
7. Pulsante HELP per ricevere informazioni sull'uso di quel tasto
8. Lavaggio automatico
9. Pulsante SERVICE per accedere alle funzioni di manutenzione e servizio
10. Interruttore generale ON/OFF
11. Pulsante Back / Ritorna menù precedente
12. Pulsante Start/Stop
13. Scroller / Manopola di Impostazione / Selezione
14. Pulsante raffreddamento rapido con porta aperta
15. Pulsante illuminazione camera di cottura
16. Pulsante sfiato evacuazione vapori camera di cottura
17. Pulsante umidificatore manuale
18. Connessione sonda al cuore
19. Pulsante DATA/ORA

INTECNO

HORNOS MIXTOS DIGITALES CON GENERACIÓN DE VAPOR INSTANTÁNEA

FORNI MISTI DIGITALI CON GENERAZIONE DI VAPORE ISTANTANEA
DIGITAL DIRECT STEAM GENERATION COMBI OVENS
KOMBIDÄMPFER DIGITAL MIT DIREKTER DAMPFEINSPRITZUNG
FOURS MIXTES DIGITAUX AVEC GENERATION DE VAPEUR STANTANÉE

COMBITECNO VERSIÓN X

CKGX20

Electrónico programable con pantalla "Táctil" retroiluminado con LED de alta visibilidad. Sistema de cocción automática ICS - Interactive Cooking System y EXTRA (más de 370 recetas comprobadas y memorizadas). Pantalla alfanumérica, Combiclima con purga automática, autodiagnóstico, ventilador de 6 velocidades, autoreverse (distribución del aire en cámara con inversión automática del sentido de rotación de la ventilador). Funciones Plus, humidificador, iluminación de la cámara de cocción. **Interfaz USB para actualizar el software y cargar y descargar datos HACCP. La nueva tarjeta permite seleccionar qué recetas cargar y qué recetas descargar**. OPCIONAL: ducha y sistema de lavado automático WCS (Washing Combi System).

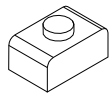
Elettronico programmabile con schermo "Touch Screen" retroilluminato a LED ad alta visibilità. Sistema di cottura e automatice ICS - Interactive Cooking System e EXTRA (oltre 370 ricette testate e memorizzate). Display alfanumerico, Combiclima con sfiato automatico, autodiagnosi, ventilatore a 6 velocità, autoreverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola). Funzioni plus, umidificatore, illuminazione camera di cottura, raffreddamento rapido a porta aperta. Interfaccia USB per aggiornamento software, carico e scarico dati HACCP. (La nuova scheda permette di selezionare quali ricette caricare e quali scaricare).
OPTIONAL: doccetta e sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System).

Programmable electronics with high visibility LED backlit touch screen. Automatic ICS – Interactive Cooking System and EXTRA (over 370 recipes tested and saved). Alphanumeric display, Combiclima with automatic vent, diagnostics, six speed fan, autoreverse (distribution of the air in the chamber with automatic reversing of the fan direction), PLUS function, humidifier, lights. **USB interface for software update, upload and download HACCP data. The new card allows what recipes shall be uploaded and what shall be downloaded.**
OPTIONAL: hand shower, automatic washing system WCS (Washing Combi System)

rogrammierbare Elektronik mit hochauflösendem, rückbeleuchtetem "Touch-Screen"-LED-Bildschirm. Automatisches Garsystem ICS - Interactive Cooking System e EXTRA (über 370 getestete und gespeicherte Rezepte). Alphanumerisches Display, Combiclima mit Schnell-Entfeuchtungssystem, Selbstdiagnostik, Sechs Lüftergeschwindigkeiten/Heizstufen, Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung). **USB-Schnittstelle für Software-Aktualisierung, Laden und Herunterladen von HACCP-Daten. Die neue Karte ermöglicht jedoch festzulegen, welche Rezepte zu laden und welche heruntерzuladen sind. OPTION:** Handbrause, automatische Reinigung WCS (Washing Combi System)

Electronique programmable avec écran tactile rétro-éclairé par LED haute visibilité. Système de cuisson automatique ICS - Interactive Cooking System et EXTRA (plus de 370 recettes testées et mémorisées). Affi cheur alphanumérique, Combiclima avec évent automatique, autodiagnostic, six vitesse, autoreverse (distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). **Interface USB pour mise à jour du logiciel, chargement et déchargement des données HACCP. La nouvelle carte permet, néanmoins, de sélectionner quelles recettes charger et celles à décharger. OPTIONS:** douchette, système de lavage automatique WCS (Washing Combi System).

Mod.	€	
LM07		• Kit sistema automatico para lavado cámara de cocción • Kit sistema lavaggio automatico • Automatic washing system • Automatische Reinigung • Système de lavage automatique
LM10		
LM102		
LM21		
LM202		



Mod.	€	L x P x H (cm)
CAM101		36x23x33h
CAM102		36x23x33h
CAM201		36x23x33h

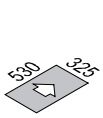
Chimenea
Camino antivento • Flue with wind protection device
Rückstromsicherung bei gasbeheizten
Cheminée anti-vent pour modèles à gaz

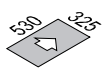
HORNOS MIXTOS DIGITALES CON GENERACIÓN DE VAPOR INSTANTÁNEA

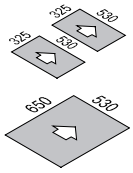
FORNI MISTI DIGITALI CON GENERAZIONE DI VAPORE ISTANTANEA
DIGITAL DIRECT STEAM GENERATION COMBI OVENS
KOMBIDÄMPFER DIGITAL MIT DIREKTER DAMPFEINSPRITZUNG
FOURS MIXTES DIGITAUX AVEC GENERATION DE VAPEUR STANTANÉE

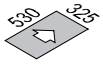
COMBITECNO VERSIÓN X

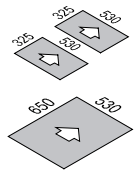
Mod.	€		L x P x H (cm)	GAS kW	Ac230V kW	3NAc400V kW	m^3/Kg
Dotación : 2 Parrillas GN1/1 Dotazione: 2 griglie GN1/1 • Equipped with Nr. 2 grids GN1/1 Mit : Nr. 2 Rosten GN 1/1 • Dotation de série: N. 2 grilles GN 1/1							**IPX5**
CKGX07		7	87,5x82,5x81h **7 GN 1/1**	12	0,5		1 / 157
CKEX07						10.5	1 / 135
Soporte parrillas versión pastelería (p. 23) bajo pedido • Paratie versione pasticceria (p. 23) a richiesta • Shelf racks pastry version (p. 23) on request • Aufl ageschienen für Konditoreien (p. 23) auf Anfrage • Glissières version patisserie (p. 23) sur demande							
Dotación : 2 Parrillas GN1/1 Dotazione: 2 griglie GN1/1 • Equipped with Nr. 2 grids GN1/1 Mit : Nr. 2 Rosten GN 1/1 • Dotation de série: N. 2 grilles GN 1/1							**IPX5**
CKGX10		7	93x82,5x103h **10 GN 1/1**	18	1		1,2 / 190
CKEX10						16	1,2 / 175
Soporte parrillas versión pastelería (p. 23) bajo pedido • Paratie versione pasticceria (p. 23) a richiesta • Shelf racks pastry version (p. 23) on request • Aufl ageschienen für Konditoreien (p. 23) auf Anfrage • Glissières version patisserie (p. 23) sur demande							
Dotación : 2 Parrillas GN2/1 Dotazione: 2 griglie GN2/1 • Equipped with Nr. 2 grids GN2/1 Mit : Nr. 2 Rosten GN 2/1 • Dotation de série: N. 2 grilles GN 2/1							**IPX5**
CKGX20		7	117x89,5x103h **20 GN 1/1** **10 GN 2/1**	27	1		1,5 / 220
CKEX20						31	1,5 / 210
Dotación : 2 Parrillas GN1/1 y estructura KST21 separación entre guias 6,7 cm Dotazione: 2 griglie GN1/1 e struttura carrellata KST21 interasse 6,7 cm Equipped with Nr. 2 grids GN1/1 and roll-in trolley KST21 distance between layers 6,7 cm Serienmässig mit fahrbarem Hordengestellwagen KST21 und 2 Rosten GN1/1 Schienenabstand 6,7 cm Dotation de série: Chariot monobloc KST21 espacement 6,7 cm - N. 2 grilles GN1/1							**IPX4**
CKGX21		6,7	96x83x181h **20 GN 1/1**	36	1,8		2,6 / 385
CKEX21						31,8	2,4 / 380
Dotación: 2 Parrillas GN2/1 y estructura KKS202 separación entre guias 6,7 cm Dotazione: 2 griglie GN2/1 e struttura carrellata KKS202 interasse 6,7 cm Equipped with Nr. 2 grids GN2/1 and roll-in trolley KKS202 distance between layers 6,7 cm Serienmässig mit fahrbarem Hordengestellwagen KKS202 und 2 Rosten GN2/1 Schienenabstand 6,7 cm Dotation de série: Chariot monobloc KKS202 espacement 6,7 cm - N. 2 grilles GN2/1							**IPX4**
CKGX40		6,7	129,3x89,9x181h **40 GN 1/1** **20 GN 2/1**	54	1,8		3,5 / 490
CKEX40						61,8	3,5 / 455











INTECNO

HORNOS MIXTOS DIGITALES CON GENERACIÓN DE VAPOR EN BOILER

FORNI MISTI DIGITALI CON GENERAZIONE DI VAPORE IN BOILER DIGITAL
COMBI OVENS WITH BOILER
KOMBIDÄMPFER DIGITAL MIT DAMPFGENERATOR
FOURS MIXTES DIGITAUX AVEC GENERATION DE VAPEUR EN BOILER

COMBITECNO VERSIÓN X

CKGX20B

Electrónico programable con pantalla "Táctil" retroiluminado con LED de alta visibilidad. Sistema de cocción automática ICS - Interactive Cooking System y EXTRA (más de 370 recetas comprobadas y memorizadas). Pantalla alfanumérica, Combiclima con purga automática, autodiagnóstico, ventilador de 6 velocidades, autoreverse (distribución del aire en cámara con inversión automática del sentido de rotación de la ventilador). Funciones Plus, humidificador, iluminación de la cámara de cocción. **Interfaz USB para actualizar el software y cargar y descargar datos HACCP. La nueva tarjeta permite seleccionar qué recetas cargar y qué recetas descargar**. OPCIONAL: ducha y sistema de lavado automático WCS (Washing Combi System).

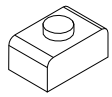
Elettronico programmabile con schermo "Touch Screen" retroilluminato a LED ad alta visibilità. Sistema di cottura e automatice ICS - Interactive Cooking System e EXTRA (oltre 370 ricette testate e memorizzate). Display alfanumerico, Combiclima con sfiato automatico, autodiagnosi, ventilatore a 6 velocità, autoreverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola). Funzioni plus, umidificatore, illuminazione camera di cottura, raffreddamento rapido a porta aperta. Interfaccia USB per aggiornamento software, carico e scarico dati HACCP. (La nuova scheda permette di selezionare quali ricette caricare e quali scaricare).
OPTIONAL: doccetta e sistema di lavaggio automatico WCS (Washing Combi System).

Programmable electronics with high visibility LED backlit touch screen. Automatic ICS – Interactive Cooking System and EXTRA (over 370 recipes tested and saved). Alphanumeric display, Combiclima with automatic vent, diagnostics, six speed fan, autoreverse (distribution of the air in the chamber with automatic reversing of the fan direction), PLUS function, humidifier, lights. **USB interface for software update, upload and download HACCP data. The new card allows what recipes shall be uploaded and what shall be downloaded.**
OPTIONAL: hand shower, automatic washing system WCS (Washing Combi System)

Programmierbare Elektronik mit hochauflösendem, rückbeleuchtetem "Touch-Screen"-LED-Bildschirm. Automatisches Garsystem ICS - Interactive Cooking System e EXTRA (über 370 getestete und gespeicherte Rezepte). Alphanumerisches Display, Combiclima mit Schnell-Entfeuchtungssystem, Selbstdiagnostik, Sechs Lüftergeschwindigkeiten/Heizstufen, Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung). **USB-Schnittstelle für Software-Aktualisierung, Laden und Herunterladen von HACCP-Daten. Die neue Karte ermöglicht jedoch festzulegen, welche Rezepte zu laden und welche herunterzuladen sind. OPTION:** Handbrause, automatische Reinigung WCS (Washing Combi System)

Electronique programmable avec écran tactile rétro-éclairé par LED haute visibilité. Système de cuisson automatique ICS - Interactive Cooking System et EXTRA (plus de 370 recettes testées et mémorisées). Affi cheur alphanumérique, Combiclima avec évent automatique, autodiagnostic, six vitesse, autoreverse (distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). **Interface USB pour mise à jour du logiciel, chargement et déchargement des données HACCP. La nouvelle carte permet, néanmoins, de sélectionner quelles recettes charger et celles à décharger. OPTIONS:** douchette, système de lavage automatique WCS (Washing Combi System).

Mod.	€	
LM07		• Kit sistema automatico para lavado cámara de cocción • Kit sistema lavaggio automatico • Automatic washing system • Automatische Reinigung • Système de lavage automatique
LM10		
LM102		
LM21		
LM202		



Mod.	€	L x P x H (cm)
CAM101		36x23x33h
CAM102		36x23x33h
CAM201		36x23x33h

Chimenea
Camino antivento • Flue with wind protection device
Rückstromsicherung bei gasbeheizten
Cheminée anti-vent pour modèles à gaz

INTECNO

HORNOS MIXTOS DIGITALES CON GENERACIÓN DE VAPOR EN BOILER

FORNI MISTI DIGITALI CON GENERAZIONE DI VAPORE IN BOILER DIGITAL
COMBI OVENS WITH BOILER
KOMBIDÄMPFER DIGITAL MIT DAMPFGENERATOR
FOURS MIXTES DIGITAUX AVEC GENERATION DE VAPEUR EN BOILER

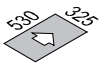
COMBITECNO VERSIÓN X

Mod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	Ac230V kW	3NAc400V kW	m³/Kg
CKGX07B		87,5x82,5x81h	15	0,5		1 / 175
CKEX07B		**7 GN 1/1**			10.5	1 / 140

Dotación : 2 Parrillas GN1/1
Dotazione: 2 griglie GN1/1 • Equipped with Nr. 2 grids GN1/1
Mit : Nr. 2 Rosten GN 1/1 • Dotation de série: N. 2 grilles GN 1/1

IPX5

Soporte parrillas versión pastelería (p. 23) bajo pedido • Paratie versione pasticceria (p. 23) a richiesta • Shelf racks pastry version (p. 23) on request • Aufl ageschienen für Konditoreien (p. 23) auf Anfrage • Glissières version patisserie (p. 23) sur demande

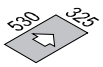


Mod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	Ac230V kW	3NAc400V kW	m³/Kg
CKGX10B		93x82,5x103h	28	1		1,2 / 193
CKEX10B		**10 GN 1/1**			16	1,2 / 207

Dotación : 2 Parrillas GN1/1
Dotazione: 2 griglie GN1/1 • Equipped with Nr. 2 grids GN1/1
Mit : Nr. 2 Rosten GN 1/1 • Dotation de série: N. 2 grilles GN 1/1

IPX5

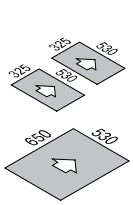
Soporte parrillas versión pastelería (p. 23) bajo pedido • Paratie versione pasticceria (p. 23) a richiesta • Shelf racks pastry version (p. 23) on request • Aufl ageschienen für Konditoreien (p. 23) auf Anfrage • Glissières version patisserie (p. 23) sur demande



Mod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	Ac230V kW	3NAc400V kW	m³/Kg
CKGX20B		117x89,5x103h	40	1		1,5 / 258
CKEX20B		**20 GN 1/1** **10 GN 2/1**			31	1,5 / 265

Dotación : 2 Parrillas GN 2/1
Dotazione: 2 griglie GN 2/1 • Equipped with Nr. 2 grids GN 2/1
Mit : Nr. 2 Rosten GN 2/1 • Dotation de série: N. 2 grilles GN 2/1

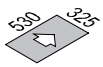
IPX5



Mod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	Ac230V kW	3NAc400V kW	m³/Kg
CKGX21B		96x83x181h	48	1,8		2,6 / 473
CKEX21B		**20 GN 1/1**			31,8	2,6 / 380

Dotación : 2 Parrillas GN1/1 y estructura KST21 separación entre guias 6,7 cm
Dotazione: 2 griglie GN1/1 e struttura carrellata KST21 interasse 6,7 cm
Equipped with Nr. 2 grids GN1/1 and roll-in trolley KST21 distance between layers 6,7 cm
Serienmässig mit fahrbarem Hordengestellwagen KST21 und 2 Rosten GN1/1 Schienenabstand 6,7 cm
Dotation de série: Chariot monobloc KST21 espacement 6,7 cm - N. 2 grilles GN1/1

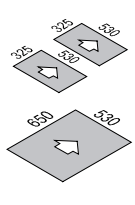
IPX4



Mod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	Ac230V kW	3NAc400V kW	m³/Kg
CKGX40B		129,3x89,9x181h	80	1,8		3,4 / 505
CKEX40B		**40 GN 1/1** **20 GN 2/1**			61,8	3,5 / 515

Dotación: 2 Parrillas GN2/1 y estructura KKS202 separación entre guias 6,7 cm
Dotazione: 2 griglie GN2/1 e struttura carrellata KKS202 interasse 6,7 cm
Equipped with Nr. 2 grids GN2/1 and roll-in trolley KKS202 distance between layers 6,7 cm
Serienmässig mit fahrbarem Hordengestellwagen KKS202 und 2 Rosten GN2/1 Schienenabstand 6,7 cm
Dotation de série: Chariot monobloc KKS202 espacement 6,7 cm - N. 2 grilles GN2/1

IPX4



INTECNO

HORNOS • CÁMARA DE ENFRIAMENTO RÁPIDO

FORNI • ABBATTITORI
OVENS • BLAST CHILLERS
BACKOEFEN • SHOCKKÜNHLER
FOURS • CELLULES DE REFROIDESSEMENT

COMBITECNO VERSIÓN S/X

HORNOS FORNI OVENS BACKOEFEN FOURS		CAPACIDAD CAPACITA' CAPACITY INHALT CAPACITÉ	CÁMARA DE ENFRIAMENTO RÁPIDO ABBATTITORI BLAST CHILLERS SHOCKKÜNHLER CELLULES DE REFROIDESSEMT	
	*			
	CKGS10 / CKES10		**ORC 120 AF**	
	CKGS10B / CKES10B		**ORF 120 AF**	
	CKGX10 / CKEX10	10 GN1/1	**ORF 120 AF**	
	CKGX10B / CKEX10B		**ORF 120 AP**	
	*			
	CKGS20 / CKES20		**ORC 122 DF**	
	CKGS20B / CKES20B	10 GN2/1	**ORF 122 DF**	
	CKGX20 / CKEX20		**ORC 122 AF**	
	CKGX20B / CKEX20B	20 GN1/1	**ORF 122 AF**	
			ORC 122 AP	
			ORF 122 AP	
	CKGS21 / CKES21		**ORC 201 DP**	
	CKGS21B / CKES21B		**ORF 201 DP**	
	CKGX21 / CKEX21	20 GN1/1	**ORC 201 AP**	
	CKGX21B / CKEX21B		**ORF 201 AP**	
	CKGS40 / CKES40		**ORC 202 DP**	
	CKGS40B / CKES40B	20 GN2/1	**ORF 202 DP**	
	CKGX40 / CKEX40	40 GN1/1	**ORC 202 AP**	
	CKGX40B / CKEX40B		**ORF 202 AP**	

*

Equipado con estructura fija, a petición estructura extraíble
Forniti con struttura fissa a richiesta struttura estraibile Supplied with fixed rack, extractable rack on demand
Mit fixem Hordengestell ausziehbare Hordengestell auf Anfrage
Livrés avec structure fixe, sur demande structure amovible

Cámaras de enfriamento rápido para hornos sin estructura interna
Abbattitori per forni senza struttura interna
Blast chillers for ovens without rack
Schockfroster für Ofen ohne Hordengestell
Cellules de refroidissement pour fours sans structure intérieure

ACCESORIOS

ACCESSORI • ACCESSORIES • ZUBEHÖRE • ACCESSOIRES

COMBI TECNO VERSIÓN S/X

INTECNO

Mod.	Code	€	L x P x H (cm)

Soporte en acero inox • Supporto in acciaio inox • Stainless steel floor stands
Untergestelle aus Edelstahl rostfrei • Supports de base en acier inox

NSR07	87,5x72,5x86h
NSR101	93x72,5x71h
NSR102	117x80x71h

Soporte horno con espacio camara de enfriamento
Supporto forno con vano abbattitore • Oven support suitable for blast chiller
Untergestell für Eissluftdämpfer mit Raum für Schockkühler • Support four indiqué pour cellule de refroidissement

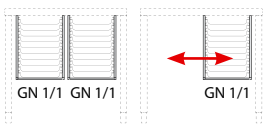
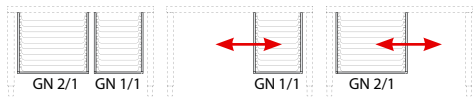
NSR071S *	90x72,5x91h
NSR101S	93x72,5x91h
NSR102S	117x80x91h

Utilizar el soporte para ajustar la altura del horno con campana • Utilizzare il supporto per adeguare l'altezza del forno con cappa
Use the stand to adjust the height of the oven with hood • Untergestell zur Höheneinstellung vom Backofen mit Dunstabzughaube
Utiliser le support pour régler la hauteur du four avec hottes d'aspiration

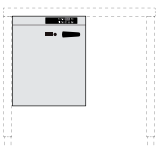
Portabandejas • Portateglie • Side runners • Auflageschienen • Porte-plaques

NPT071	10xGN 1/1	mod. NSR071S NSR101S
KPT102	10 x GN 2/1 20 x GN 1/1	mod. NSR102S
KPT112	10 x GN 1/1	mod. NSR102S

Combinaciones posibles • Combinazioni possibili • Possible combinations • Mögliche Kombinationen • Combinaisons possibles

NPT071 - KPT102	KPT112
	

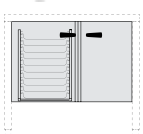
Armarios para el mantenimento caliente y la cocción a bajas temperaturas • Armadio di mantenimento statico e lenta cottura • Cabinets for hot holding and low temperature cooking Unterschränke zur Warmhaltung und zum Niedertemperaturgaren • Armoires de maintien en temperature et cuisson a basses températures



Para añadirse a soporte NSR...

KMC031E	45x63x41h	3 x GN1/1	0,7 kW - AC230V
KMC051E	45x63x56h	5 x GN1/1	1 kW - AC230V
KMC052E	65x75x56h	5 x GN2/1 10 x GN1/1	1,5 kW - AC230V

Armario neutro en acero inox con puertas y portabandejas • Armadio neutro in acciaio inox completo di portine con portateglie • Stainless steel neutral cabinets with doors and side runners • Unterschränke aus Edelstahl rostfrei komplett mit Türen und Auflageschienen • Armoires neutres en acier inox équipée des portes avec porte et plaques incorporé



Para añadirse a soporte NSR...

GANT07	9 x GN1/1	
KAN101	9 x GN1/1	
KAN102	18 x GN1/1 9 x GN 2/1	

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	

Portadetergente para soporte mod. SR y SP, capacidad 2 garrafas de 10 lts
Porta detergente per supporti mod.SR e SP, capacità 2 taniche da 10 Lt.
Shelf for cleanser tank mod.s SR and SP Capacity 2 tanks of 10 Lt.
Ablage für Reinigungsmittel und Wasseraufbereitung (für Untergestelle SR und SP) Kapazität 2 Kanister 10 Liter
Etagere pour detergeant pour mod. SR et SP Capacité 2 bidons de 10 Lt.

NPD071				
NPD101				
KPD102				

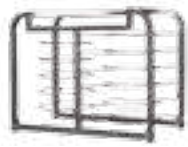
Carro monobloc con estructura portabanderas y bandeja recoge gotas - 1 en dotación
Carrelli monoblocco con struttura portateglie e bacinella raccogligocce - 1 in dotazione
Trolleys with drip tray - Equipped with 1
Hordengestellwagen mit Fettauffangwanne - 1 zur Serienausstattung
Chariot monobloc avec cuvette ramasse-gouttes - 1 en dotation

KST21	0666091	**6.3**	49x71,5x171h	20 x GN1/1

Carro monobloc con estructura portabanderas y bandeja recoje gotas – 1 en dotación
Carrelli monoblocco con struttura portateglie e bacinella raccogligocce - 1 in dotazione
Trolleys with drip tray - Equipped with 1
Hordengestellwagen mit Fettauffangwanne - 1 zur Serienausstattung
Chariot monobloc avec cuvette ramasse-gouttes - 1 en dotation

KKS202	0925150	**6.3**	69x83,5x171h	40 x GN1/1 ; 20 x GN 2/1

Estructura portaplatos extraible . Ø platos 31cm
Struttura portapiatti estraibile - Ø piatti 31cm
Plate racks - Ø plates 31cm
Teller - Hordengestelle - Ø Teller 31cm
Structure porte-assiettes - Ø assiettes 31cm



PRT07	41x65x51h	N° 16 - Ø 31cm
PRT10	41x65x73h	N° 30 - Ø 31cm
KPP102	65x70x73h	N° 49 - Ø 31cm

Carrito monobloc con estructura portaplatos y bandeja recoge gotas
Carrello monoblocco con struttura portapiatti e bacinella raccogligocce
Trolleys for banqueting with drip tray
Teller - Hordengestellwagen mit Fettauffangwanne
Chariot monobloc pour assiettes

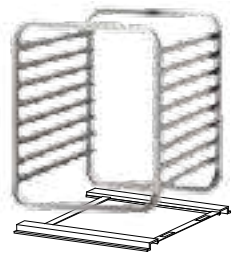
KPT21	49x71,5X173h	N° 60 - Ø 31cm
KKP202	69x83,5X173h	N° 100 - Ø 31cm

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	

Cubierta térmica para OSG o OPR / Cubierta térmica para SST - KKS - PRT - KKP
Copertura termica per OSG o OPR / Copertura termica per SST - KKS - PRT - KKP
Rack thermal cover for OSG or OPR / Rack thermal cover for SST - KKS - PRT - KKP
Warmhaltehauben für OSG oder OPR / Warmhaltehauben für SST - KKS - PRT - KKP
Couvertures isothermes pour OSG ou OPR / Couvertures isothermes pour SST - KKS - PRT - KKP

CPT07				CK...07
CPT10				CK...10
KCP102				CK...20
CPT21				CK...21
CP202				CK...40

Estructura portabandejas extraible con estructura para estructure extraible • Struttura estraibile completa di telaio
Removable rack complete with fitting frame • Herausnehmbares Hordengestell komplett mit Auffahrschiene
Structure extractible fourni avec châssis d'insertion



SST07	↕ **6.5**	57,5x33x51h		7 x GN1/1
SST10	↕ **6.5**	57,5x33x73h		10 x GN1/1
KKS102	↕ **6.5**	58,5x70x73h		20 x GN1/1 ; 10 x GN 2/1

Estructura soporte parrillas para versión pastelería 60x40 • Costo coppia paratie per versione pasticceria 60x40 • Cost per pair of shelf racks for pastry version 60x40 • Preis Paar Aufl ageschienen für Konditoreien 60x40 • Cout kit glissières pour version patisserie 60x40

NGP664	↕ **8.7**	CK...07		6 x (60x40cm)
NGP864	↕ **9**	CK...10		8 x (60x40cm)

Suplemento de precio para sustitución estructura soporte parrillas de GN 1/1 por 60x40cm versión pastelería (hacer constar solo a la hora del pedido) • Supplemento prezzo per sostituzione paratie da GN1/1 a 60x40 cm versione pasticceria (eseguibile solo al momento dell'ordine) • Additional price for the replacement of the pair of shelf racks from GN 1/1 to 600 x 400 pastry version (can only be carried out on making the order) • Aufpreis für Austausch Aufl ageschienen von GN 1/1 auf 600 x 400 für Konditoreien (Nur in Verbindung mit Gerätebestellung möglich) • Supplément prix pour remplacement glissières de GN 1/1 a 600 x 400 version patisserie (à effectuer seulement au moment de la commande)

VPT07		CK...07		6 x (60x40cm)
VPT10		CK...10		8 x (60x40cm)

Carrito para extracción estructura portabandejas con bandeja recoge gotas
Carrello per estrazione strutture portateglie con bacinella raccogli gocce
Trolley for removable oven rack with drip tray • Transportwagen mit Fettauffangwanne • Structure porte-assiettes

CRT07		40,5x90x110h		
CRT72		40,5x90x123h		Para instalación horno con NKC071 Per installazione forno con NKC071 For oven installation with NKC071 Für Installation Gerät mit Dunstabzugshaube NKC071 Pour installation four avec NKC071
CRT10	0527391	40,5x90x95h		
KCR102	0020422	60,5x69x95h		

INTECNO

ACCESORIOS

ACCESSORI • ACCESSORIES • ZUBEHÖRE • ACCESSOIRES

COMBI TECNO
VERSIÓN S/X

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	

Kit para sobreposición. Suplemento para hornos superpuestos. Composición:
Kit di sovrapposizione. Supplemento per forni sovrapposti. Composizione:
Stacking kit - Extra charge for stacked ovens. Composition:
Bausatz für Stapelfähigkeit, Mehrpreis für aufeinander kombinierte Geräte . Zusammensetzung:
Kit de superposition - Supplément pour fours superposés. Composition:
CKG / CKG...B07 + CKG / CKG...B07 ; CKE / CKE...B07 + CKE / CKE...B07

GZGT07		87,5x82,5x186h	CKG / CKG...B
GZET07		87,5x82,5x186h	CKE / CKE...B

Kit para sobreposición. Suplemento para hornos superpuestos. Composición:
Kit di sovrapposizione. Supplemento per forni sovrapposti. Composizione:
Stacking kit - Extra charge for stacked ovens. Composition:
Bausatz für Stapelfähigkeit, Mehrpreis für aufeinander kombinierte Geräte . Zusammensetzung:
Kit de superposition - Supplément pour fours superposés. Composition:
CKG / CKG...B07 + CKG / CKG...B10 ; CKE / CKE...B07 + CKE / CKE...B10

GZGT17		93x82,5x208h	CKG / CKG...B
GZET17		93x82,5x208h	CKE / CKE...B

Campana aspirante en acero inox con motor y condensador aire para abatimiento de vapor
Cappa aspirante in acciaio inox con motore e condensatore ad aria per abbattimento vapori
Stainless steel extraction hood with motor and air-cooled steam condenser
Dunstabzugshau aus Edelstahl Rostfrei mit Motor und luftgekühltem Kondensator für den Wrasenniederschlag
Hotte d'aspiration en acier inox avec moteur et condensateur de vapeur

NKC071	87,5x105x30h	CK...07	AC 230 V - 50 Hz 0,25 kW
NKC101	93x105x30h	CK...10	
NKC102	117x112x30h	CK...20	

Estructura de sobreposición para instalación campana NKC071
Telaio di sovrapposizione per installazione cappa NKC071
Installation frame for hood NKC071
Abstandsrahmen bei Installation mit Dunstabzugshaube NKC071
Chassis de superposition pour installation hotte NKC071

NRT07	85,5x67,5x10h	Oven 07

Suplemento para la predisposición al sistema de optimización energética. Solo para modelos electricos **(hacerlo constar en el pedido del horno)**
Supplemento per la predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica. Solo per modelli elettrici **(eseguibile solo all'ordine del forno)**
Extra charge for energy saving system connection - Electric models only **(possible only when oven order is placed)**
Mehrpreis für Anschluß an Energieoptimierungsanlagen Typ Sicotronic - Nur Elektromodelle **(nur in Verbindung mit Gerätebestellung möglich)**
Supplément pour predisposition pour système d'optimisation énergétique - Seulement pour les modèles électriques **(réalisable seulement à la commande du four)**

SN	

ACCESORIOS

ACCESSORI • ACCESSORIES • ZUBEHÖRE • ACCESSOIRES

COMBITECNO VERSIÓN S/X

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)

Puerta con cierre a DX - Suplemento precio para puerta contraria **(hacerlo constar en el pedido del horno)**
Porta con cerniera a DX - Supplemento prezzo per porta contraria **(eseguibile solo all'ordine del forno)**
Right hinged door - Extra cost **(possible only when oven order is placed)**
Rechtsseitig angeschlagene Tür **(nur in Verbindung mit Gerätebestellung möglich)**
Porte inversee - Supplément pour charnière de porte à droite **(réalisable seulement à la commande du four)**

PST01			Ovens 07 - 10 - 20

Sonda al corazón. Para vacío y pequeñas piezas de Ø 1mm - Para versión S
Sonda al cuore ad ago. Per sottovuoto e piccole pezzature Ø 1mm - Per versione S
Needle-core temperature sensor. For vacuum cooking Ø 1 mm - For S version
Nadel-Kerntemperaturfühler. Für Vakuumgaren und Kleinstücke Ø 1 mm - Für Ausführung S
Sonde a cœur avec aiguille. Pour sous-vide Ø 1 mm - Pour version S

KSA001			

Kit ducha completo con flexible en acero inox con tuberìa de conexión
Kit doccione completo di flessibile in acciaio inox,raccordi ed attacchi • Shower for oven cavity with stainless steel hose, fittings and connections • Handbrause komplett mit Schlauch aus Edelstahl rostfrei, Anschlüssen und Verbindungen
Douchette de lavage dotée de tuyau fl exible en acier inox, de raccords et de fixations

LD25		2,5 mt	

USB con el software para actualización • Chiavetta USB con aggiornaemnto software
USB key with software updating • USB-Stick mit Software-Update • Clé USB avec le logiciel mise à jour

USB			Ovens COMBITECNO S/X

Filtro grasas • Filtro grassi • Fat filter • Fettfilter • Filtre

KFXT07			CK...07
KFXT10			CK...10
KFX102			CK...20
KFXT21			CK...21
KFX202			CK...40

INTECNO

ACCESORIOS

ACCESSORI • ACCESSORIES • ZUBEHÖRE • ACCESSOIRES

COMBI TECNO
VERSIÓN S/X

Mod.	Code	€	L x P x H (cm)	
Detergente alcalino en tanque • Detergente alcalino in tanica) • Alkaline cleanser (tank) Alkalischer Spezialreiniger in Kanister • Nettoyant alcalin (bidon)				
DL010	0331520		10 Lt.	
Descalcificante ácido para boiler en tanque • Decalcificante acido per boiler in tanica) Alkaline descaler for boiler (tank) • Entkalker für Boiler in Kanister • Detartrante alcalin pour chaudiere (bidon)				
DS010	0349980		10 Lt.	
Nebulizador para detergente • Nebulizzatore per detergente) • Nebulizer for cleanser Handdruck-Sprühpistole • Pulverisateur pour nettoyant				
PL002	0338740		2 Lt.	
Nebulizador para detergente completo de lanza • Nebulizzatore per detergente completo di lancia) • Nebulizer for cleanser with hose • Handdruck-Sprühpistole Komplett mit Brause) • Pulverisateur pour nettoyant avec lance				
PL005	0339450		5 Lt.	
Carrito portadetergente capacidad 2 garrafas de 10 lts Carrello porta detergente capacità 2 taniche da 10 Lt. Stainless steel trolley to hold complete washing system Capacity 2 tanks of 10 Lt. Wagen für Reinigungsmittel und Wascharm Kapazität 2 Kanister 10 Liter Chariot porte kit complet de lavage Capacité 2 bidons de 10 Lt.				
CD002	53x43x92h			
Kit de pies en acero para modelos CK…07; CK…10; CK…20 Kit piedini in acciaio completi di flangia per modelli CK...07 ; CK...10 ; CK...20 Set of feet (Mod. CK...07 ; CK...10 ; CK...20) Füße (Mod. CK...07 ; CK...10 ; CK...20) Kit pieds (Mod. CK...07 ; CK...10 ; CK...20)				
KP004	0060320			
Kit de ruedas, 2 con freno – con apoyo (para hornos ejectricos y armarios esclu mod. CK...21 - CK...40) Kit ruote di cui 2 con freno - Con flangia (per forni elettrici e armadi esclusi mod. CK...21 e CK...40) Castor kit 2 with brake - Flanged castors (for electric ovens and cabinets excluded mod. CK...21 - CK...40) Rädersatz 2 mit Bremse - Mit Flansch (Nur für elektrische Modelle und Schränke außer Mod. CK...21 - CK...40) Kit roulettes dont 2 avec frein - Avec bride (pour fours électrique et armoire exclu mod. CK...21 - CK...40)				
RP004				

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	
Bandeja de aluminio teflonado para fritos Teglia in alluminio teflonata antiaderente per fritti Non-stick tefl on-coated aluminium pan for fries Backbleche für Fritiergut aus Aluminium antihaftbeschichtet Plaque en aluminium revêtu en Téflon antiadhérente pour frituras				
AT02	0899960		2 cm	1/1 GN - 53x32,5
AT04	0899970		4 cm	
AT06	0899980		6,5 cm	

Bandeja para pastelería • Teglia per pasticceria Pastry containers • Backbleche für Konditorei Plaques pour la patisserie			Aluminio • Alluminio • Aluminium Aluminium •Aluminium
A1102	0899990	2 cm	1/1 GN - 53x32,5

Bandeja para pastelería • Teglia per pasticceria Pastry containers • Backbleche für Konditorei Plaques pour la patisserie			Aluminio perforado • Alluminio forato • Perforated Aluminium • Gelocht Perforées
AF102	0920000	2 cm	1/1 GN - 53x32,5

Bandeja • Teglie liscie • Containers • Behälter • Plaques			Acero inox • Acciaio inox • Stainless Steel Edelstahl Rostfrei • Acier Inox
T1102	0899690	2 cm	1/1 GN - 53x32,5
T1104	0899700	4 cm	
T1106	0899710	6,5 cm	

Bandeja perforada • Teglie forate • Perforated trays Behälter Gelocht • Plaques perforées			Acero inox • Acciaio inox • Stainless Steel Edelstahl Rostfrei • Acier Inox
F1102	0899780	2 cm	1/1 GN - 53x32,5
F1104	0899790	4 cm	
F1106	0899800	6,5 cm	
F1110	0899810	10 cm	
F1115	0899820	15 cm	

Bandeja esmaltada • Teglie smaltate • Enameled containers • Emaillierte Behälter • Plaques emaillees			
S1102	0899880	2 cm	1/1 GN - 53x32,5
S1104	0899890	4 cm	
S1106	0899900	6,5 cm	

INTECNO

ACCESORIOS

ACCESSORI • ACCESSORIES • ZUBEHÖRE • ACCESSOIRES

COMBITECNO
VERSIÓN S/X

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	
Parrillas • Griglie • Grids • Roste • Grilles Cromadas • Cromate • Chrome plated • Verchromt • Chromé				
G1100	0899610			1/1 GN - 53x32,5
Parillas • Griglie • Grids • Roste • Grilles Acero inox • Acciaio inox • Stainless Steel • Edelstahl Rostfrei •Acier Inox				
X 1100	0899640			1/1 GN - 53x32,5

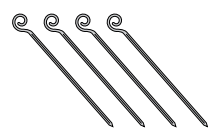
Cesta para patatas fritas • Cestello in rete per prefritti (patate) • Grid containers (potatoes) Rost-Behälter (Pommes-frites) • Corbeille en acier inox (pommes de terre) Acero inox • Acciaio inox • Stainless Steel • Edelstahl Rostfrei • Acier inox				
R1104	0899940		1,8 Kg	1/1 GN - 53x32,5

Placa de aluminio para acumulación de calor • Piastra in alluminio ad accumulo di calore Aluminium tray (Heat input) • Aluminiumplatte mit Hitzespeicherfunktion Plaque en aluminium à accumulation de chaleur				
AP110	0920010			1/1 GN - 53x32,5

Parrilla especial para cocción hortalizas Griglia speciale per cottura verdure Special grid for cooking vegetables Gemüse - Grillrost Grille spéciale pour cuisson des légumes				Aleación especial Lega speciale Special alloy Spezielle Aluminiumlegierung Spéciale alliage
GV110	0920020			1/1 GN - 53x32,5

Parrilla especial para cocción espetón carnes (Largo pinchos 52cm) Griglia speciale per cottura spiedo carni (Lunghezza spiedini 52cm) Special grid for cooking spit meats (Lenght spiedini 52 cm) Spieß - Grillrost für Fleisch (Spießlänge 52 cm) Grille spéciale pour cuisson des viandes à la broche (Longueur des brochettes 52 cm)				Acero inox Acciaio inox Stainless Steel Edelstahl Rostfrei Acier Inox
GS111	0920030			1/1 GN - 53x32,5

Agujón para espetón (para Mod. GS 111) Spillone per spiedo (per Mod.GS111) Skewers (for Mod. GS 111) Nadel für Spieß (für Mod. GS 111) Pic à brochettes (pour Mod. GS 111)				Acero inox Acciaio inox Stainless Steel Edelstahl Rostfrei Acier Inox
SD052	0920040			52 cm

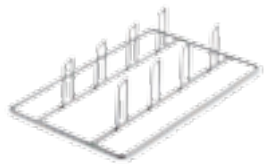
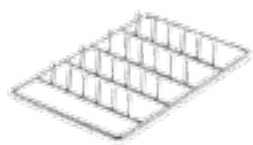


Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	
Bandeja de aluminio teflonado antiadherente para fritos Teglia in alluminio teflonato antiaderente per frittatine Non-stick tefl on-coated aluminium pan for omelettes Formblech für Fritaten aus Aluminium antihaftbeschichtet Plaque en aluminium revêtu en Téflon anti-adhérente pour omelettes				
TF106	0920070		6 Pcs. ø 120 mm	1/1 GN - 53x32,5

Parrilla especial para cocción pinchos carnes y peces (Largo pinchos 23 cm) Griglia speciale per cottura spiedini carni e pesci (Lunghezza spiedini 23 cm) Special grid for cooking meat and fi sh skewers (Lenght spiedini 23 cm) Spieß - Grillrost für Fisch und Fleisch (Spießlänge 23 cm) Grille spéciale pour cuisson des viandes et poissons à la broche (Longueur des broch. 23 cm)				Acero inox Acciaio inox Stainless Steel Edelstahl Rostfrei Acier Inox
GS112	0920050		2 cm	1/1 GN - 53x32,5

Parrilla especial para cocción carnes y peces Griglia speciale per cottura carni e pesci for cooking meats and fish Grillrost für Fleisch und Fisch Grille spéciale pour cuisson des viandes et poissons				Aleación aluminio teflonado Lega di alluminio teflonato Aluminum alloy with Tefl on finish Tefl onbeschichteter Aluminiumlegierung Alliage aluminium Téflon
GC113	0920060			1/1 GN - 53x32,5

Parrilla para pollos Griglia per polli Grid for chickens Hähnchen-Grillrost Grille pour poulets				Acero inox Acciaio inox Stainless Steel Edelstahl Rostfrei Acier Inox
P1108	0920090		N°8 Pcs.	1/1 GN - 53x32,5



Parrilla especial para patatas a la papillote Griglia speciale per patate al cartoccio Special grill for backed potatoes Spezialrost für Folienkartoffeln Grille spéciale pour pommes de terre en papillote				Aleación aluminio teflonado Lega di alluminio teflonato Aluminum alloy with Tefl on finish Tefl onbeschichteter Aluminiumlegierung Alliage aluminium Téflon
GP110	0920100		N°8 Pcs.	1/1 GN - 53x32,5