

line cook & chill



# Convection Ovens - Forni a Convezione

## Fours à convection - Heissluftöfen



AIB0012

829,-€



- 2 Vassoi
- 2 Trays
- 2 Grilles
- 2 Pinze
- 2 Bacis
- 2 Roste
- 2 Grilles
- 2 Pinces
- 2 Zanden für Bleche
- 2 Zanden für Bleche

	230/50Hz/1N
<b>kW</b>	<b>°C</b>
2,6	50 - 300°C
0 - 120 min	
	20 mm
	4x 32,5x26 cm
	4x 33x26,5 cm
	54x45x40,5 cm
	21 kg



AIB0013

799,-€



- 2 Vassoi
- 2 Trays
- 2 Grilles
- 2 Pinze
- 2 Bacis
- 2 Roste
- 2 Grilles
- 2 Pinces
- 2 Zanden für Bleche
- 2 Zanden für Bleche

	230/50Hz/1N
<b>kW</b>	<b>°C</b>
2,6	50 - 300°C
0 - 120 min	
	74 mm
	4x 42,5x34,5 cm
	4x 43,5x34 cm
	69x55x51 cm
	32 kg



AIB0017

919,-€



- 2 Vassoi
- 2 Trays
- 2 Grilles
- 2 Pinze
- 2 Bacis
- 2 Roste
- 2 Grilles
- 2 Pinces
- 2 Zanden für Bleche
- 2 Zanden für Bleche

	230/50Hz/1N
<b>kW</b>	<b>°C</b>
2,6	50 - 300°C
0 - 120 min	
	74 mm
	4x 42,5x34,5 cm
	4x 43,5x34 cm
	69x55x51 cm
	34 kg



AIB0014

1.498,-



- Supporti laterali
- Lateral supports
- Guides latéraux
- Seitlicheführungen

	230/50Hz/1N
<b>kW</b>	<b>°C</b>
3,4	50 - 300°C
0 - 120 min	
	2
	73 mm
	4x 1/1 GN
	4x 1/1 GN
	90x68x57 cm
	54 kg

	Elettrico
	Electric
	Électrique
	Elektrisch
	Gas
	Gaz
	Gaz
	Gas
	Distanza teglie
	Space between trays
	Espace entre les niveaux
	Abstand zwischen den Blechen

	Microinterruttore porta
	Microswitch door
	Microcontact de porte
	Türmikroschalter
	Porta "ventilata" con doppio vetro temperato
	"Ventilated" door with double tempered glass
	Porte « ventilée » avec double verre trempé
	„Belüftete“ Tür mit Zweifachem Sekuritglas
	Motore ad inversione di marcia + bruciatore
	Reversing motor + burner
	Moteur à inversion de sens de rotation + brûleur
	Inversionmotor + Brenner

	Scambiatore di calore
	Heat exchanger
	Echangeur de chaleur
	Wärmetauscher
	Capacità vassoi
	Tray capacity
	Capacité en plaque
	Fassungsverm. Bleche
	Capacità griglie
	Grids capacity
	Capacité en grilles
	Fassungsverm. Roste

	Resistenza superiore
	Top heating element
	Résistance supérieure
	Oberhitze-elemente
	Resistenza inferiore
	Bottom heating element
	Résistance inférieure
	Unterhitze-elemente
	Resistenza inferiore
	Fan only (defrost)
	Ventilateur uniquement (pour décongeler)
	Nur ventilator (auftaufunktion)
	Resistenza grill
	Grill heating element
	Résistance grill
	Grill

	Resistenza superiore e inferiore
	Top heating element / bottom heating element
	Résistance supérieure / résistance inférieure
	Oberhitze / unterhitze- Elemente
	Solo ventola / scongelamento
	Fan only (defrost)
	Ventilateur uniquement (pour décongeler)
	Nur ventilator (auftaufunktion)
	Ventola + resistenza inferiore + resistenza superiore
	Fan + bottom heating element + top heating element
	Ventilateur + résistance supérieure + résistance inférieure
	Umluft + Oberhitze + unterhitze- Elemente



KF1001G

3.198,-€



- Supporti laterali
- Lateral supports
- Guides latéraux
- Seitlicheführungen

	0,28 kW
	230/50Hz/1N
	8 kW
	100 - 275°C
	0 - 120 min
	73 mm 1/1 GN
	5x 1/1 GN
	5x 1/1 GN
	96x68x70 cm
	95 kg

**UK KF1001G:** This is the gas oven of the EKA range. Suitable for gastronomy, pastry and bakery. The innovation is the heat exchanger exclusively built and patented in every structural detail by Tecnoeka. The cast iron structure provides high heat performance and low energy consumption together with the advantage of absolute nondeformability even at the highest temperatures. A reliable and tested electronic device is used to manage the function and safety of the oven.

**DE KF1001G:** Dieser Gasbackofen aus der Modellreihe von EKA eignet sich optimal für Gastronomie-, Bäckerei- und Konditoreibetriebe. Innovativ ist der neue Wärmetauscher, eine exklusive Entwicklung von Tecnoeka und patentiert in jedem Konstruktionsdetail. Seine Struktur aus Gusseisen ermöglicht eine hohe Wärmeleistung, und dies bei geringem Verbrauch, sowie eine absolute Formbeständigkeit auch bei hohen Temperaturen. Die Steuerung von Betrieb und Sicherheit des Backofens erfolgt über eine Elektronikvorrichtung von bewährter Zuverlässigkeit.

**FR KF1001G:** Voici le four à gaz de la ligne EKA. Impeccable, aussi bien pour la gastronomie que pour la pâtisserie et la boulangerie. La grande nouveauté est l'échangeur de chaleur de fabrication exclusive Tecnoeka dont tous les détails techniques de construction sont brevetés. Sa structure en fonte lui offre un haut rendement thermique et une faible consommation ainsi qu'une indéformabilité absolue, même à haute température. Un dispositif électrique fiable et éprouvé gère le fonctionnement et la sécurité du four.

**IT KF1001G:** È il forno gas della linea EKA. Ottimale sia per la gastronomia, che per la pasticceria e la panetteria. La grande novità che propone è lo scambiatore di calore di esclusiva costruzione Tecnoeka, brevettato in ogni suo dettaglio costruttivo. La sua struttura in ghisa consente una resa termica elevata unita ad un basso consumo ed una assoluta indeformabilità anche alle alte temperature. Per gestire il funzionamento e la sicurezza del forno viene impiegato un dispositivo elettronico di collaudata affidabilità.

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.  
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



# Convection Ovens - Forni a Convezione

## Fours à convection - Heissluftöfen

	<p><b>KF965ALUD</b></p> <p><b>2.228,-€</b></p> <p>+ Supporti laterali Lateral supports Guides latéraux Seitlicheführungen</p>	<p>400/50Hz/2N</p> <p><b>kW</b> <b>°C</b></p> <p>6,4 50 - 300°C</p> <p>(0 - 120 min)</p> <p>(2)</p> <p>(73 mm 1/1 GN)</p> <p>(4x 1/1 GN) (4x 1/1 GN)</p> <p>90x68x57 cm 56 kg</p>
	<p><b>KF981UD</b></p> <p><b>3.980,-€</b></p> <p>+ Supporti laterali Lateral supports Guides latéraux Seitlicheführungen</p>	<p>400/50Hz/2N</p> <p><b>kW</b> <b>°C</b></p> <p>8,4 50 - 300°C</p> <p>(0 - 120 min)</p> <p>(2)</p> <p>(83 mm 1/1 GN)</p> <p>(6x 1/1 GN) (6x 1/1 GN)</p> <p>91x75x77,5 cm 86 kg</p>
	<p><b>KF981DUD</b></p> <p><b>7.940,-€</b></p> <p>+ Supporti laterali Lateral supports Guides latéraux Seitlicheführungen</p>	<p>400/50Hz/2N</p> <p><b>kW</b> <b>°C</b></p> <p>16,8 50 - 300°C</p> <p>(0 - 120 min)</p> <p>(2+2)</p> <p>(83 mm 1/1 GN)</p> <p>(12x 1/1 GN) (12x 1/1 GN)</p> <p>91x75x155 cm 169 kg</p>
	<p><b>KF1010AUD</b></p> <p><b>5.790,-€</b></p> <p>+ Supporti laterali Lateral supports Guides latéraux Seitlicheführungen</p>	<p>400/50Hz/3N</p> <p><b>kW</b> <b>°C</b></p> <p>16 50 - 270°C</p> <p>(0 - 120 min)</p> <p>(3)</p> <p>(70 mm 1/1 GN)</p> <p>(12x 1/1 GN) (12x 1/1 GN)</p> <p>96,5x84,5x125 cm 155 kg</p>

<b>+</b> Dotazione di serie Equipped Accessoires Ausstattung	Tensione di alimentazione Power supply voltage Tension d'alimentation Spannung	<b>°C</b> Temperatura Temperature Temperatures Temperatur	Camera di cottura in acciaio inox Cooking chamber in stainless steel Chambre de cuison acier inox Ofenraum Edelstahl	<b>+</b> Umidificazione diretta Direct humidification Humidification direct Direktes Befeuchtungssystem
<b>+</b> Timer lineare con buzzer Linear timer with buzzer Minuterie linéaire avec buzzer Linear Timer mit Buzzer	Supporto teglie asportabili Removable lateral tray supports Guides latéraux de support des plats amovibles Herausnehmbarer seitlicher Einführungen	<b>+</b> Capacità vassoi Tray capacity Capacité en plaque Fassungsvermög. Bleche	Umidificazione indiretta Indirect humidification Humidification indirect Indirekte Inspritzung	<b>+</b> Motore ad inversione di marcia + resistenza Reversing motor + heating element Moteur a inversion de sens de rotation + résistance Inversionsmotor + Heißluft
<b>+</b> Apertura laterale Lateral opening Ouverture lateral Seitliche Öffnung	Distanza teglie Space between trays Espace entre les niveaux Abstand zwischen den Blechen	<b>+</b> Capacità griglie Grids capacity Capacité en grilles Fassungsvermög. Roste	Luce interna Inside light Eclairage interne Innenbeleuchtung	<b>+</b> Camera di cottura in acciaio inox Cooking chamber in stainless steel Chambre de cuison acier inox Ofenraum Edelstahl

**UK KF965ALUD:** This is the most powerful oven of the 4 trays series. It is equipped with 2 automatic reversing motors that allow an optimal hot air circulation within the cooking chamber, guaranteeing the best possible results and reduction of cooking times.

**KF981UD:** Suitable for gastronomy, Bakery & Pastry. The immediate humidification in the cooking chamber guarantees a successful outcome to those dishes requiring a particularly humid atmosphere.

**KF1010AUD:** It is the most powerful electrical oven in the Mastro range. Designed for gastronomy, it can meet the needs of bakers and confectioners looking for quality and reliability. Ideal for medium and large catering businesses requiring an oven able to cook large quantities of food in a short time without relinquishing quality. It has 10 cooking programs.

**FR KF965ALUD:** Dies ist der leistungsfähigste Backofen aus der Serie mit 4 Einschüben. Er verfügt über 2 Motoren mit autom. Drehrichtungswechsel, die das Optimieren der Warmluftverteilung in der Backkammer ermöglichen und dabei optimale Leistungen und verkürzte Backzeiten gewährleisten.

**KF981UD:** Optimal für das Backen im Gastronomie-, Bäckerei- und Konditoreibetrieb. Die sofortige Verfügbarkeit von Feuchtigkeit in der Backkammer gewährleistet das gute Gelingen auch von Gerichten, die einer besonders feuchten Backumgebung bedürfen.

**KF1010AUD:** Der Elektro-Ofen mit der stärksten Leistung aus dem Angebot von Mastro. Er wurde für Restaurantküchen konzipiert und erfüllt auch die Anforderungen von Bäckereien und Konditoreien, die Qualität und Zuverlässigkeit suchen. Ideal für große und mittelgroße Restaurantküchen, die ein Arbeitsgerät benötigen, das kurze Garzeiten und große Mengen garantiert, ohne dass die Qualität darunter leidet. Es verfügt über 10 Kochprogramme.

**FR KF965ALUD:** C'est le four le plus puissant de la série à 4 clayettes. Il dispose de 2 moteurs à inversion de marche automatique qui permettent d'optimiser la circulation de l'air chaud à l'intérieur de la chambre de cuisson, en garantissant d'excellentes performances et des temps de cuisson réduits.

**KF981UD:** Excellent pour la cuisson en gastronomie, la cuisson du pain et pour la pâtisserie. La présence immédiate d'humidité dans la chambre de cuisson garantit la bonne réussite, même des plats qui requièrent une atmosphère particulièrement humide.

**KF1010AUD:** C'est le four électrique le plus puissant de la gamme Mastro. Conçu pour la gastronomie, il est en mesure de satisfaire pleinement les exigences de boulangers et pâtissiers qui recherchent qualité et fiabilité. Idéal pour les moyennes et grandes restauratons qui ont besoin d'un instrument en mesure de cuire rapidement de grandes quantités sans pour autant renoncer la qualité. Il a 10 programmes de cuisson.

**IT KF965ALUD:** È il forno più potente della serie da 4 teglie. Dispone di 2 motori ad inversione automatica di marcia che consentono di ottimizzare la circolazione dell'aria calda all'interno della camera di cottura, garantendo prestazioni ottimali e tempi di cottura ridotti.

**KF981UD:** Ottimale per la cottura in gastronomia, la cottura del pane e per la pasticceria. La presenza immediata di umidità nella camera di cottura, garantisce la buona riuscita anche di quelle pietanze che richiedono un clima particolarmente umido.

**KF1010AUD:** È il forno elettrico più potente della gamma Mastro. Concepito per la gastronomia, è in grado di soddisfare appieno anche le esigenze di panificatori e pasticciatori che ricercano qualità e affidabilità. Ideale per le medie e grandi ristorazioni che necessitano di uno strumento in grado di cuocere in tempi brevi grandi quantità senza rinunciare alla qualità. È dotato di 10 programmi di cottura.

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.  
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



# Convection Ovens - Forni a Convezione

## Fours à convection - Heissluftöfen





**KF620U**

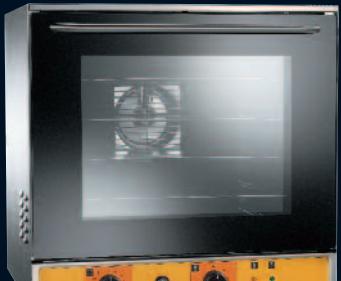
230/50Hz/1N

<b>kW</b>	<b>°C</b>
2,8	50 - 300°C
(⌚)	(💡)
0 - 120 min	
(⟳)	(💦)
(🚧)	(🏗)
74 mm	
4x	
42,5x34,5 cm	4x
42,5x34,5 cm	43,5x34 cm
59x54x59,5 cm	31 kg

Digital version optional

**799,-€**
**KF620U**

+ 4 Vassoi  
4 Trays  
4 Bacis  
4 Bleche
2 Pinze  
2 Tray Grippers  
2 Pinces  
2 Zäden für Bleche



**KF630**

230/50Hz/1N

<b>kW</b>	<b>°C</b>
2,9	50 - 300°C
(⌚)	(💡)
0 - 120 min	
(⟳)	(💦)
(🚧)	(🏗)
74 mm	
4x	
42,5x34,5 cm	4x
42,5x34,5 cm	43,5x34 cm
59x54x59,5 cm	34 kg

Digital version optional

**1.299,-€**
**KF630**

+ 4 Vassoi  
4 Trays  
4 Bacis  
4 Bleche
2 Pinze  
2 Tray Grippers  
2 Pinces  
2 Zäden für Bleche



**KF733**

230/50Hz/1N

<b>kW</b>	<b>°C</b>
3,2	50 - 300°C
(⌚)	(💡)
0 - 120 min	
(⟳)	(💦)
(🚧)	(🏗)
75 mm	
4x	
48x34 cm	4x
48x34 cm	48x34 cm
67x62,5x55,5 cm	40 kg

Digital version optional

**1.180,-€**
**KF733**

+ Supporti laterali  
Lateral supports  
Guides latéraux  
Seitlicheführungen



**KF937UD**

230/50Hz/1N

<b>kW</b>	<b>°C</b>
3,7	50 - 300°C
(⌚)	(💡)
0 - 120 min	
(⟳)	(💦)
(🚧)	(🏗)
73 mm	
3x	
60x40 cm	3x
60x40 cm	60x40 cm
79x66,5x50,5 cm	45 kg

Digital version optional

**1.750,-€**
**KF937UD**

+ Supporti laterali  
Lateral supports  
Guides latéraux  
Seitlicheführungen



**KF933U**

400/50Hz/2N

<b>kW</b>	<b>°C</b>
6,4	50 - 300°C
(⌚)	(💡)
0 - 120 min	
(⟳)	(💦)
2	
(⟳)	(💦)
75 mm	
4x	
60x40 cm	4x
60x40 cm	60x40 cm
79x66,5x63,5 cm	62 kg

**1.850,-€**
**KF933U**

+ Supporti laterali  
Lateral supports  
Guides latéraux  
Seitlicheführungen

	Elettrico Electric Électrique Elektrisch		Umidificazione indiretta Indirect humidification Humidification indirect Indirekte Feuchtigkeitszufuhr
	Temperatura Temperature Températures Temperatur		Timer lineare con buzzer Linear timer with buzzer Minuterie linéaire avec buzzer Linear Timer mit Buzzer
	Capacità vassoi Tray capacity Capacité en plaque Fassungsvermögen. Bleche		Supporto teglie asportabili Removable lateral tray supports Guides latéraux de support des plats amovibles Herausnehmbare seitliche Einführungen
	Capacità griglie Grids capacity Capacité en grilles Fassungsvermögen. Roste		Motore ad inversione di marcia + resistenza Reversing motor + heating element Moteur à inversion de sens de rotation + résistance Inversionmotor + Heißluft
	Microinterruttore porta Microswitch door Microcontact de porte Türmikroschalter		Porta "ventilata" con doppio vetro temperato "Ventilated" door with double tempered glass Porte « ventilée » avec double verre trempé "Belüftete" Tür mit Zweifachem Sekuritglas
	Distanza teglie Space between trays Espace entre les niveaux Abstand zwischen den Blechen		Timer logaritmico con buzzer Logarithmic timer with buzzer Minuteur logarithmique avec avertisseur sonore Logarithmischer Timer mit Akustischer Warnvorrichtung
	Umidificazione diretta Direct humidification Humidification direct Direktes Befeuchtungssystem		Camera di cottura in acciaio inox Cooking chamber in stainless steel Chambre de cuisson acier inox Ofenraum Edelstahl

244

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.  
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.

# Convection Ovens - Forni a Convezione

## Fours à convection - Heissluftöfen

**UK KF630:** The compact size of this oven makes it ideal for use on a bar counter. The action of the reverse drive motorised fan and direct humidification give excellent performance, particularly important in confectioners and bakeries to cook "Grand Baguettes" (28 cm), pizzas and flat bread.

**KF733:** This is a medium sized oven. The powerful heating system is improved by the action of the reserving motor and gives excellent performance in bakeries, especially for cooking "Medium Baguettes" (46 cm).

**KF937UD:** Direct humidification ensures perfect baguette-baking and is suitable also to medium gastronomy cooking.

**KF933U:** An innovative oven with the highly advanced "ventilated" door and powerful heating system that is improved by the action of the two reversing motors. An important appliance in bakeries for cooking "Maxi Baguettes" (55 cm), it is also extremely useful in pastries.

With Indirect Humidification.

**DE KF630:** Dank seinen geringen Dimensionen kann der Ofen auch auf der Theke einer Bar benutzt werden. Der Motorventilator mit Drehrichtungswchsel, kombiniert mit der Beschwadung durch Direkter Befeuchtung, ermöglicht hohe Leistungen, die insbesondere in der Konditorei und der Bäckerei zum Backen von "Gran Baguette" (28 cm), Pizzas und Kuchen verlangt werden.

**KF733:** Ein mittelgroßer Ofen, dessen hohe Heizleistung, optimiert durch den Motorventilator mit Drehrichtungswchsel, beste Resultate in der Bäckerei gewährleistet, vor allem beim Backen von "Media Baguette" (46 cm).

**KF937UD:** Die Luftbefeuhtung garantiert die perfekte Garung von Baguette und eignet sich auch für mittelgroße Restaurantküchen.

**KF933U:** Innovativer Ofen aufgrund der "belüfteten" Tür der jüngsten Generation, sehr leistungsfähig dank der hohen Heizleistung, die durch Nr. 2 Motorventilatoren mit Drehrichtungswchsel optimiert ist. Der Beste in der Bäckerei für die Zubereitung von "Maxi Baguette" (55 cm) und ebenso optimal in der Konditorei.

Mit Indirekte Beschwadung.

**FR KF630:** Les dimensions réduites du four permettent de l'utiliser sur le comptoir d'un café. Il est très performant, comme requis en pâtisserie ou pour la cuisson des baguettes (28 cm), des pizzas et les foie gras grâce à l'action du motoventilateur à inversion de marche, associée à humidification directe.

**KF733:** Four de dimensions moyennes. La grande puissance de chauffe, optimisée par l'action du motoventilateur à inversion de marche, garantit un rendement optimal dans le secteur de la boulangerie, en particulier pour la cuisson des baguettes moyennes (46 cm).

**KF937UD:** L'humidification directe garantit des cuissous parfaites de baguettes et s'adapte également aux cuissous de gastronomie moyenne.

**KF933U:** Four innovateur très performant avec porte "ventilée" de la dernière génération, et grande puissance de chauffe, optimisée par l'action des 2 motoventilateurs à inversion de marche. C'est ce qu'il y a de mieux pour la cuisson des maxi baguettes (55 cm) et en pâtisserie.

Avec humidification indirecte.

**IT KF630:** Le dimensioni contenute del forno consentono di utilizzarlo anche sul bancone di un bar. L'azione del motoventilatore ad inversione di marcia combinata con l'umidificazione diretta, consente elevate prestazioni, particolarmente richieste in panetteria e in pasticceria per la cottura di "Gran Baguette" (28 cm), pizze e focacce.

**KF733:** È un forno di medie dimensioni. L'elevata potenza riscaldante ottimizzata dall'azione del motoventilatore ad inversione di marcia, garantisce una resa ottimale in panetteria, in special modo per la cottura di "Media Baguette" (46 cm).

**KF937UD:** L'umidificazione diretta garantisce cottiure perfette di baguette e si adatta anche a cottura di media gastronomia.

**KF933U:** Forno innovativo per la porta "ventilata" di ultima generazione e molto prestazionale per l'elevata potenza riscaldante ottimizzata dall'azione dei 2 motoventilatori ad inversione di marcia. Punto di forza in panetteria per la cottura di "Maxi Baguette" (55 cm), è altrettanto ottimale in pasticceria.

L'umidificazione indiretta

## Proofer - Lievitatore - Chambre de levage - Gärungsschrank



Z/TKL833

800,-€



Supporti laterali  
Lateral supports  
Guides latéraux  
Seitliche führungen



Z/TKL864

1.350,-€



Supporti laterali  
Lateral supports  
Guides latéraux  
Seitliche führungen

**Z/TKL833:** Strong and compact, a modular unit with the electric convection oven model KF 733. Specially boosted for general bakery products, it is also ideal for any sort of pastry.

**Z/TKL864:** Strong and compact, a modular unit with the electric convection ovens models KF 937 and KF 933. Specially designed for general Bakery & Pastry products.

**Z/TKL833:** Robust, kompakt und modular mit dem elektrischen Konvektionsofen Mod. KF 733. Für die Bäckereiprodukte allgemein speziell leistungsverstärkt. Optimal auch für die Konditoreierzeugnisse.

**Z/TKL864:** Robust, kompakt und modular mit den elektrischen Konvektionsöfen Mod. KF 937 und Mod. KF 933. Speziell für die Bäckerei- und Konditoreiprodukte allgemein entwickelt.

**Z/TKL833:** Robuste et compact, il peut être associé au four électrique à convection mod. KF 733. Sa puissance a été augmentée spécialement pour le pain et les produits du même genre mais il est également parfait pour la pâtisserie.

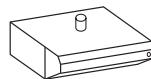
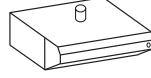
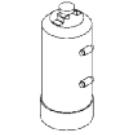
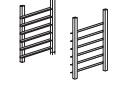
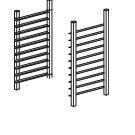
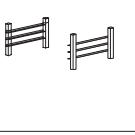
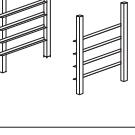
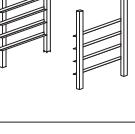
**Z/TKL864:** Robuste et compact, il peut être associé aux fours électriques à convection modèles KF 937 et KF 933. Il a été conçu surtout pour le pain et la pâtisserie en général.

**Z/TKL833:** Robusto e compatto. È modulare con il forno elettrico a convezione mod. KF 733. Potenziato appositamente per i prodotti di panetteria in genere. Ottimale anche per i prodotti di pasticceria.

**Z/TKL864:** Robusto e compatto. È modulare con i fornii elettrici a convezione mod. KF 937 e mod. KF 933. Pensato in special modo per i prodotti di panetteria e di pasticceria in genere.

# Accessories - Accessori

# Accessoires - Zubehör

			Euro				Euro
	Order Nr.	Description	Price		Order Nr.	Description	Price
	<b>KKA981</b>	Hoods for convection oven Abzugshaube für Konvektionsofen Hottes pour four convection Cappa di aspirazione per forni <b>Dim.: 90,5x89x28 cm</b> <b>Power: 230V/50Hz/1N - 0,4 kW</b> for all Mod.: KF981	<b>1.130,-</b>		<b>KG9P</b>	Chromed Grilles Grilles chromme Verchromtes Rost Griglie cromata <b>Dim.: 60x40 cm</b> for all Mod.: KF937UD, KF933U	<b>28,-</b>
	<b>KKA1010</b>	Hoods for convection oven Abzugshaube für Konvektionsofen Hottes pour four convection Cappa di aspirazione per forni <b>Dim. 96,5x95,5x28 cm</b> <b>Power: 230V/50Hz/1N - 0,4 kW</b> for all Mod.: KF1010	<b>1.190,-</b>		<b>KT9G</b>	Stainless steel trays Inox bacs Edelstahlbleche Vassoio in inox <b>Dim.: 53x32,5 cm (GN 1/1)</b> for all Mod.: AIB0014, KF965, KF981UD/DUD, KF1010AUD	<b>72,-</b>
	<b>KTF98</b>	Support for oven Untergestell für Ofen Support pour four Supporto per forno <b>Dim. 90x70x85 cm</b> for Mod.: AIB0014, KF965, KF981UD	<b>625,-</b>		<b>Z/TKG9G</b>	Chromed Grilles Grilles chromme Verchromtes Rost Griglie cromata <b>Dim.: 53x32,5 cm (GN 1/1)</b> for all Mod.: AIB0014, KF965, KF981UD/DUD, KF1010AUD	<b>12,-</b>
	<b>KTF1010</b>	Support for oven Untergestell für Ofen Support pour four Supporto per forno <b>Dim. 97x84x55 cm</b> for all Mod.: KF1010	<b>725,-</b>		<b>KSCS</b>	Core probe Sonde temperature Kerntemperaturfühler Sonda al cuore <b>Dim. L. 130 cm</b> for Mod.: KF1010AUD	<b>220,-</b>
	<b>KV4</b>	Aluminum trays Aluminium bacs Aluminiumbleche Vassoio in alluminio <b>Dim.: 32,5x26 cm (GN 1/2)</b> for Mod.: AIB0012	<b>32,-</b>		<b>AD8AUBVUS</b>	Automatic Water Softener Automatic Adoucisseur d'eau Automatischer Wasserentkalker Decalcificatore automatico	<b>545,-</b>
	<b>Z/TKV8</b>	Aluminum trays Aluminium bacs Aluminiumbleche Vassoio in alluminio <b>Dim.: 48x34 cm</b> for Mod.: KF733 Z/TKL833	<b>54,-</b>		<b>KSPX981</b>	Slides For Oven Glissières pour four Schienen für Ofen Binari per forni <b>for all Mod.: KF981UD/DUD</b> <b>6x 60x40 cm</b>	<b>145,-</b>
	<b>Z/TKG4</b>	Chromed Grilles Grilles chromme Verchromtes Rost Griglie cromata <b>Dim.: 32,5x26 cm (GN 1/2)</b> for Mod.: AIB0012	<b>22,-</b>		<b>KSPX1010UD</b>	Slides For Oven Glissières pour four Schienen für Ofen Binari per forni <b>for Mod.: KF1010AUD</b> <b>10x 60x40 cm</b>	<b>235,-</b>
	<b>KG8</b>	Chromed Grilles Grilles chromme Verchromtes Rost Griglie cromata <b>Dim.: 48x34 cm</b> for Mod.: KF733, Z/TKL833	<b>12,-</b>		<b>KSGX937UD</b>	Slides For Oven Glissières pour four Schienen für Ofen Binari per forni <b>for Mod.: KF937UD</b> <b>3x GN 1/1</b>	<b>125,-</b>
	<b>KV7D</b>	Aluminum trays Aluminium bacs Aluminiumbleche Vassoio in alluminio <b>Dim.: 42,5x34,5 cm</b> for Mod.: KF620U KF630	<b>30,-</b>		<b>KSP912</b>	Slides For Oven Glissières pour four Schienen für Ofen Binari per forni <b>for Mod.: AIB0014</b> <b>4x 60x40 cm</b>	<b>48,-</b>
	<b>KT9P</b>	Aluminum trays Aluminium bacs Aluminiumbleche Vassoio in alluminio <b>Dim.: 60x40 cm</b> for all Mod.: KF937UD, KF933U	<b>65,-</b>		<b>KSP965</b>	Slides For Oven Glissières pour four Schienen für Ofen Binari per forni <b>for Mod.: KF965</b> <b>4x 60x40 cm</b>	<b>48,-</b>
	<b>Z/TKG7</b>	Chromed Grilles Grilles chromme Verchromtes Rost Griglie cromata <b>Dim.: 43,5x34 cm</b> for Mod.: KF620U, AIB0013, AIB0017	<b>14,-</b>				

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.  
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



# Hot trolleys - Carrelli caldi

## Chariots chaudes - Wärmewagen

Construction in Stainless Steel, grade 18/10 AISI- 304.

- With electronic-digital thermometer - thermostat, adjustable from 0 to + 90 °C.
- Fan heater.
- With humidity through interior pan (capacity for 1'5 lt. of water).
- With start/stop switch.
- Mounted on 4 reinforced wheels (2 with brake and 2 without) of 150 mm diameter.
- With side handle or handles (depending on models) for transport.

Edelstahlkonstruktion 18/10 AISI-304.

- Mit digitalelektronischem Thermostat-Thermometer, von 0 bis + 90 °C regelbar.
- Gelüftete Wärme.
- Befeuchtung durch eine Innenschale im unteren Bereich (Fassungsvermögen: 1'5 Liter Wasser).
- Mit Ein/Aus-Schalter.
- Auf 4 verstärkten Rädern (150 mm Durchmesser) montiert (2 gebremst und 2 ungebremst).
- Mit Transportgriff/-en (je nach Modell) an der Seite.

Fabrication en acier inoxydable 18/10 AISI-304.

- Thermomètre-thermostat électronique-numérique, réglable de 0 à + 90 °C.
- Chaleur ventilée.
- Humidité grâce à la cuve intérieure située dans la partie inférieure (capacité 1,5 litres d'eau).
- Interrupteur marche/arrêt.
- Montés sur 4 roues (2 avec frein, deux sans frein) de 150 mm de diamètre.
- Avec ou sans anse de transport (selon les modèles) situées latéralement.

# IDEAL FOR BANQUET



608



620

Manual humidification  
manuelle Befeuchtung



640

! Optional



4182000  
GN 2/1 for 5 plates

110,-€



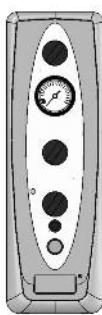
4162000  
GN 1/1 for 2 plates

70,-€

Order Nr.	L · D · H cm	kW	V/Ph	n°	n°	n°	°C	Price
<b>608</b>	87 · 75 · 90	2,33	230/1N/50-60 Hz	16 GN 1/1 65 h	40	1	0° +90°C	<b>3.220,-</b>
<b>620</b>	87 · 75 · 172	2,33	230/1N/50-60 Hz	40 GN 1/1 65 h	100	1	0° +90°C	<b>4.250,-</b>
<b>640</b>	160 · 75 · 177	2,33	230/1N/50-60 Hz	80 GN 1/1 65 h	200	2	0° +90°C	<b>6.630,-</b>

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.  
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.





## Version M

- The version M convection ovens are the most stylish of our ovens and are equipped with complimentary electromechanical controls. The choice for those who specifically need a convection oven or a convection humidity oven. Ideal for roasts and au gratin cooking while not forgetting the usual hot air cooking.
- Il forno a convezione nella versione M è la più classica con comandi completamente elettromeccanici. Pensato per chi in cucina necessita della cottura a convezione e convezione con umidificatore. Ideale per arrostisce e gratinare, non dimenticando le cotture più classiche ad aria calda.
- Le four à convection dans la version M est le plus classique avec des commandes complètement électromécaniques. Conçu pour qui a besoin en cuisine de la cuisson à convection et de la cuisson à convection avec humidificateur. Idéal pour rôtir et gratiner, sans oublier les cuissons plus traditionnelles à l'air chaud.
- Der Konvektionsofen Version M ist die klassische Version mit komplett elektromechanischer Steuerung. Kreiert für diejenigen, die in ihrer Küche sowohl mit Konvektion garen als auch mit Konvektion/Befeuchtung. Ideal zum Anbraten und berbacken, aber auch für das klassische Garen mit Heißluft.



## Version S

- The ideal device to perform every cooking technique and style found in today's modern restaurants. Version S is the choice for those who need to perform the finest cooking techniques whilst not sacrificing excellent standards of quality and high levels of production. Besides all the standard operations, Version S comes equipped with a core temperature probe, probe t. Rounded oven compartment to facilitate cleaning, a well-designed glass door that allows you temporary access to the oven and, thanks to the illumination, permits you a high level view of the food being cooked. The display panel shows temperature and time, and houses a warning display that will indicate any abnormalities or malfunctions. Series S cookers can be equipped with our unique cleaning system. Version S is ideal for today's professional kitchens.
- Lo strumento giusto per svolgere ogni moderna tecnica attualmente utilizzata in ristorazione. La versione S è stata pensata per coloro che hanno l'esigenza di svolgere le più raffinate tecniche di cottura senza trascurare l'eccellente qualità e gli alti livelli produttivi. La versione S è dotata, oltre alle funzioni base come la cottura a convezione, a vapore e mista, anche della sonda al cuore, della cottura con sonda al cuore in t. Camera di cottura arrotondata per facilitare la pulizia. Porta con ampio vetro temperato apribile, che, anche grazie ad una perfetta illuminazione interna, permette un controllo immediato del cibo in cottura. I displays mostrano il tempo, la temperatura, umidità oltre a segnalare eventuali anomalie o malfunzionamenti. E' possibile infine applicare alla serie S il sistema di lavaggio a ciclo chiuso. La versione S è la soluzione migliore per la ristorazione professionale.
- L'instrument juste pour développer chaque technique moderne actuellement utilisée dans la restauration. La version S est conçue pour ceux qui ont l'exigence d'exécuter des techniques de cuisson plus raffinées sans oublier l'excellente qualité et les hauts niveaux élevés de productivité. La version S est dotée, en outre de fonctions basiques telles que la cuisson par convection, à vapeur mixte, et aussi d'une sonde au cœur, de la cuisson avec sonde au cœur en t. Une chambre de cuisson arrondie pour faciliter le nettoyage. D'une porte avec un ample verre tempéré ouvrable, qui, grâce à un parfait éclairage interne, permet un contrôle immédiat de la nourriture en cuisson. Les displays montrent le temps, la température, autre à signaler les anomalies ou les dysfonctionnements. Enfin il est possible d'appliquer à la série S le système de lavage à cycle fermé. La version S est la solution meilleure pour la restauration professionnelle.
- Das geeignete Instrument für alle Arten moderner Kochtechnik, die heutzutage in der Restauration angewandt werden. Die Version S wurde für diejenigen entwickelt, die die raffinertesten Kochtechniken anwenden wollen ohne dabei auf hochwertige Qualität und Produktion zu verzichten. Die Version S verfügt zusätzlich zu den Basisfunktionen wie Konvektionsgaren, Dampf- und Kombigaren über die Herzsonde, die Funktion Garen mit Herzsonde in t. Kochzelle abgerundet für eine leichtere Reinigung. Tür mit großer Hartglasscheibe, die Speisen lassen sich so auch dank der perfekten Innenbeleuchtung jederzeit kontrollieren. Die Displays zeigen außer eventuellen Problemen und Fehlermeldungen Zeit und Temperatur an. Die Serie S ist außerdem mit dem Reinigungssystem mit geschlossenem Kreislauf lieferbar. Für den professionellen Einsatz im Restaurant ist die Version S die geeignetste/beste Lösung.



## Version P

- P version ovens are the choice for those looking for a machine that excels in the art of pastry cooking. Electronic controls guarantee the necessary precision to cook all types of confectionery. The ventilation system is also ideal for cooking delicate and light products. Application of the latest techniques derived from careful studies on the subject of ventilation systems guarantees maximum uniformity in the cooking process. Extending a menu to include bread products, desserts and specialized pastries will be very easy. Your oven is all you need to obtain the advantages of being able to offer your clients fresh bread, bread sticks, baguettes, cakes, panettone, and sponges everyday.
- La versione P è stata pensata per esaltare l'arte della pasticceria. I comandi elettronici garantiscono la precisione necessaria per la cottura di tutti i prodotti dolcari. Grazie alla ventilazione soft poi è adatto a cuocere anche i prodotti più delicati e leggeri. Approfonditi studi sulla ventilazione garantiscono la massima uniformità di cottura. Ampliare il menù con fragranti proposte di panetteria, dolci e specialità di pasticceria sarà semplicissimo. Il vantaggio di poter proporre ogni giorno ai propri clienti pane, grissini e baguettes ma anche torte, panettone, pan di Spagna sempre freschi con un unico forno.
- La version P a été pensée pour exalter l'art de la pâtisserie. Les commandes électroniques garantissent la précision nécessaire pour la cuisson de l'ensemble des produits de confiserie. Grâce à la ventilation soft elle est adaptée pour cuire aussi les produits plus délicats et légers. Élargir le menu avec des propositions diverses de boulangerie, de gâteaux et de diverses spécialités de pâtisseries sera plus facile. L'avantage est d'être en mesure d'offrir chaque jour à ses clients pains, grissini, baguettes, mais aussi les gâteaux, panettone, gâteau de Savoie toujours frais utilisant un seul four.
- Die Version P ist für die Konditoriekunst entwickelt worden. Die elektronischen Steuerelemente garantieren die erforderliche Präzision für die Herstellung von Backwaren. Dank Soft-Umluft ist dieser Ofen auch für die Herstellung empfindlicher und zarter Produkte geeignet. Genaue Analysen der Ventilation sind die Gewähr für ein völlig gleichmäßig durchgebackenes Produkt.



## Version B

- Version B is a range of buffet server warming with an electromechanical control panel. A simple machine to keep food warm and also ideal for leavening yeast.
- La versione B è un armadio caldo con comandi elettromeccanici. Una macchina semplice per mantenere caldi i cibi e lievitare.
- La version B est une armoire chaude avec commandes électromécaniques. Un appareil simple pour maintenir chauds les aliments et la levitation.
- Die Version B ist ein Wärmeschrank mit elektromechanischen Steuerelementen. Ein einfaches Gerät zum Warmhalten und um Teige gehen zu lassen.



## Version L

- Version L come complete with electronic control panel giving you the power to create and maintain your products in their ideal temperature
- Armadio caldo nella versione L con comandi elettronici ideale per lievitare o mantenere in temperatura i vostri prodotti.
- Armoire chaude dans la version L avec commandes électroniques idéales pour la levitation ou pour maintenir à température vos produits.
- Wärmeschrank Version L mit elektronischen Steuerelementen, ideal um Ihre Produkte warm zu halten oder um Teige gehen zu lassen.

	Functions and Features • Funzioni e dotazioni • Fonctions & Equipements • Funktionen und Ausstattungen	M	S	P	L
	Aria calda secca 50÷270°C / Air chaud sec 50 à 270°C / Warm Dry Air 50÷270°C / Heissluft trocken 50÷270°C	✓	✓	✓	✓
	Vapore atmosferico 100°C / Vapeur atmosphérique 100°C / Steam cooking at 100°C / Dampf Atmosphärisch 100°C		✓		
	Vapore a bassa temperatura/delicato 65÷95°C / A faible température de vapeur/delicata 65÷95°C Low temperature steam cooking dainty 65÷95°C / Dampf mit niedriger Temperatur/schonend 65÷95°C		✓		
	Super vapore 120°C / Super vapeur 120°C / Super steam 120°C / Super dampf 120°C		✓		
	Iniezione manuale umidità / Manuel d'injection de l'humidité / Manual humidity injection / Manuelle Injektion Feuchtigkeit	✓	✓	✓	
	Umidificatore automatico / Humidificateur automatique / Automatic humidifier / Automatische Befeuchtung	✓	✓	✓	
	Aria calda umidificata (misto) 50÷270°C / Air chaud humidifié (mixte) 50÷270°C / Feuchte heissluft (mix) 50÷270°C		✓		
	Rigenerazione 90÷160°C / Regeneration 90÷160°C / Cook-Chill 90÷160°C / Regenerierung 90÷160°C		✓		
	Raffreddamento camera di cottura / Refroidissement de la chambre de cuisson / Air-cooling oven / Abkühlen Kochzelle	✓	✓		
	Preriscaldamento / Préchauffement / Preheating / Vorheizen	✓	✓		
	Cottura semplice con sonda al cuore / Cuisson simple avec sonde au coeur / Meat probe / Einfaches garen mit herzsonde		✓		
	Cottura in Δt / Cuisson en Δt / Cooking with Δt / Cottura t / Garen in Δt		✓		
	Cottura a bassa ventilazione / Cuisson a basse ventilation / Low ventilation cooking / Garen bei schwacher Umluft	✓	✓		
	Lavaggio automatico / Lavage automatique / Automatic oven cleaner / Automatische Reinigung	○	○	○	
	Energy saving / Economies d'énergie / Energy saving / Energiesparen	○	○	○	
	Inversione rotazione motoventilatore / Inversion rotation du ventilateur / Rotating inversion fan / Inversion rotationsrichtung Ventilator	✓	✓		
	Allarmi mal funzionamento / Alarme de dysfonctionnement / Warning alarms / Alarmanzeige Störungen	✓	✓		
	Porta con doppio vetro temperato ventilato apribile / Double porte en verre trempé ventilé avec ouverture Tempered glass double-glazed door that can be opened / Tür mit doppelter belüfteter Hartglasscheibe, zu öffnen	✓	✓	✓	
	Illuminazione camera / Éclairage de la chambre / Oven lighting / Beleuchtung Kochzelle	✓	✓	✓	
	Manuale di istruzione per l'installazione / Manuel d'instructions pour l'installation Installation instruction manual / Bedienungsanleitung für Installation	✓	✓	✓	✓
	Evacuazione manuale rapida vapore / Évacuation manuelle rapide de la vapeur Automatic steam release / Manuelle schnelle Evakuierung des Dampfes	✓	✓	✓	
	Chiusura di sicurezza / Verrou de sécurité / Safety sensor door / Sicherheitsschließmechanismus	✓	✓	✓	
	Comandi digitali / Commandes digitales / Digital controls / Digitale Steuerkommandos	✓	✓	✓	✓
	Timer a controllo elettronico / Minuterie à contrôle électronique / Electronic timer / Timer elektronisch gesteuert	✓	✓	✓	✓
	Temperatura cottura a controllo elettronico / Température de cuisson à contrôle électronique Electronic cooking temperature control / Elektronische Kontrolle der Gartemperatur	✓	✓	✓	✓
	Controllo elettronico della fiamma / Contrôle électronique de la flamme / Electronic flame control / Elektronische Steuerung der Flamme	✓	✓	✓	

✓ Standard      ○ Optional

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.  
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



# Convection ovens with humidifier - Forni a convezione con umidificatore

## Fours à convection avec humidificateur - Heissluftöfen mit Befeuchter

									Addolcitore Adoucisseur d'eau Water softener Wasserenthärter
<b>Version M</b>		<i>Order Nr.</i>	<i>L · D · H cm</i>	<i>kW</i>	<i>kW</i>	<i>V./Ph</i>	<i>Price</i>		
6X GN 1/1		<b>AIB0038/S</b>	87 · 74,5 81,6		9,3	400/3N/50-60 Hz	<b>4.090,-</b>		<b>AD8AUBVUS</b> automatic LT8 <b>525,- €</b>
		<b>AIB0039/S</b>	87 · 74,5 81,6	14	0,3	230/1N/50-60 Hz	<b>4.990,-</b>		
10X GN 1/1		<b>AIB0040/S</b>	94 · 91 · 108,2		15,3	400/3N/50-60 Hz	<b>5.380,-</b>		<b>AD8AUBVUS</b> automatic LT8 <b>545,- €</b>
		<b>AIB0041/S</b>	94 · 91 · 108,2	19	0,3	230/1N/50-60 Hz	<b>6.750,-</b>		
10X GN 2/1		<b>CNVR1021EM</b>	122 · 99,8 · 109,2		21,5	400/3N/50-60 Hz	<b>7.990,-</b>		<b>AD8AUBVUS</b> automatic LT8 <b>545,- €</b>
		<b>CNVR1021GM</b>	122 · 99,8 · 109,2	22	0,5	230/1N/50-60 Hz	<b>9.750,-</b>		
20X GN 1/1		<b>CNVR2011EM</b>	97 · 99,7 · 190		30,6	400/3N/50-60 Hz	<b>13.300,-</b>		<b>AD27AUBVUS</b> automatic LT27 <b>825,- €</b>
		<b>CNVR2011GM</b>	97 · 99,7 · 190	30	0,6	230/1N/50-60 Hz	<b>16.900,-</b>		
20X GN 2/1		<b>CNVR2021EM</b>	122 · 99,7 · 190		43,0	400/3N/50-60 Hz	<b>19.990,-</b>		<b>AD27AUBVUS</b> automatic LT27 <b>825,- €</b>
		<b>CNVR2021GM</b>	122 · 99,7 · 190	50	1,0	230/1N/50-60 Hz	<b>21.650,-</b>		

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MWSt. ab Lager Mastro - Es gelten ausschließlich unsere AGB.

All prices are net prices ex-work Mastro - Only our General Sales Terms are valid.



# Convection ovens with humidifier - Forni a convezione con umidificatore

## Fours à convection avec humidificateur - Heissluftöfen mit Befeuchter

Kit doccia estensibile Kit douche tête rétractable Hand shower retractable kit Aufrollautomatik Brausen	Filtro grassi Filtre à graisse Fat filter Fettfilter	Supporto a giorno Support Stand Untergestell	Struttura portagriglie supporto Glissière pour support Pan-holder for stand Halterung	Struttura portagriglie estensibile Glissière amovible Removable oven rack Hordengestell Wagen	Carrello Chariot Trolley Transport Wagen	Struttura carrellata Chariot porte-grilles Trolley with rack Hordengestell Transport Wagen	Struttura portapiatti Chariot porte-plats Trolley with plats holder Hordengestell Transport Wagen mit Teller	Coperta termica Thermo-cover Thermocover	Camino antivento Cheminée Chimney Strömungssicherung	Cappa di aspirazione Hotted Hood Abzugshauben	Kit inversione rotazione Kit inversion rotation hélice Kit for fan reverse Rotationsrichtung Ventilator
											
<b>GDZ0020</b> <b>385,- €</b>	<b>FILTR0002</b> <b>160,- €</b>	<b>SPP002</b> <b>630,- €</b>	<b>11CSU001</b> <b>320,- €</b>	<b>11CES009</b> <b>460,- €</b>	<b>CAR001</b> <b>1.000,- €</b>	-	-	-	-	-	<b>INVERS001</b> <b>350,- €</b>
									<b>CAPP011</b> <b>190,- €</b>		
<b>GDZ0020</b> <b>385,- €</b>	<b>FILTR0003</b> <b>240,- €</b>	<b>SPP013</b> <b>670,- €</b>	<b>11CSU006</b> <b>340,- €</b>	<b>11CES014</b> <b>510,- €</b>	<b>CAR010</b> <b>1.000,- €</b>	-	-	-	<b>REGA2</b> <b>1.900,- €</b>	<b>INVERS001</b> <b>350,- €</b>	
									<b>CAPP011</b> <b>190,- €</b>		
<b>GDZ0020</b> <b>385,- €</b>	<b>FILTR0004</b> <b>320,- €</b>	<b>SPP004</b> <b>750,- €</b>	<b>21CSU007</b> <b>340,- €</b>	<b>21CES015</b> <b>570,- €</b>	<b>CAR010</b> <b>1.000,- €</b>	-	-	<b>CVT1021</b> <b>800,- €</b>	-	-	<b>INVERS002</b> <b>400,- €</b>
									<b>CAPP012</b> <b>235,- €</b>		
-	<b>2X FILTR0003</b> <b>2x 240,- €</b>	-	-	-	-		<b>11CCA001</b> <b>2.800,- €</b>	<b>11CP0008</b> <b>2.800,- €</b>	<b>CVT2011</b> <b>1.000,- €</b>	<b>REGA2</b> <b>1.900,- €</b>	<b>INVERS003</b> <b>500,- €</b>
-	<b>2X FILTR0004</b> <b>2x 320,- €</b>	-	-	-	-		<b>21CCA002</b> <b>3.200,- €</b>	<b>21CP0005</b> <b>3.200,- €</b>	<b>CVT2021</b> <b>1.200,- €</b>	<b>CAPP013</b> <b>240,- €</b>	<b>INVERS003</b> <b>500,- €</b>

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.  
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



# Combi steamer with direct ignition - Forni a vapore diretto

## Combi vapeur à ignition directe - Kombidämpfer mit Direkteinspritzung

							Abattitore vapore Réducteur de buée Drain tempera- ture reducer Damfpkühler	Addolcitore Adoucisseur d'eau Water softener Wasserenthärter
<b>Version S</b>		<i>Order Nr.</i>	<i>L · D · H cm</i>	<i>kW</i>	<i>kW</i>	<i>V./Ph</i>	<i>Price</i>	
<i>6X GN 2/3</i>		<b>AIC0047</b>	60 · 60 · 64,5		5,2	400/3N/50-60 Hz	<b>4.330,-</b>	-
<i>6X GN 1/1</i>		<b>AIB0032/S</b>	87 · 74,5 · 81,6		9,3	400/3N/50-60 Hz	<b>5.950,-</b>	<b>ABBATT001</b> <b>220,- €</b>
		<b>AIB0033/S</b>	87 · 74,5 · 81,6	14	0,3	230/1N/50-60 Hz	<b>6.700,-</b>	
<i>10X GN 1/1</i>		<b>AIB0034/S</b>	94 · 91 · 108,2		15,3	400/3N/50-60 Hz	<b>7.850,-</b>	<b>ABBATT001</b> <b>220,- €</b>
		<b>AIB0035/S</b>	94 · 91 · 108,2	19	0,3	230/1N/50-60 Hz	<b>9.400,-</b>	
<i>10X GN 2/1</i>		<b>AIB0036/S</b>	122 · 99,8 · 109,2		21,5	400/3N/50-60 Hz	<b>11.090,-</b>	<b>ABBATT001</b> <b>220,- €</b>
		<b>AIB0037/S</b>	122 · 99,8 · 109,2	22	0,5	230/1N/50-60 Hz	<b>13.450,-</b>	
<i>20X GN 1/1</i>		<b>AIC0004/S</b>	97 · 99,7 · 190		30,6	400/3N/50-60 Hz	<b>16.400,-</b>	<b>ABBATT001</b> <b>220,- €</b>
		<b>AIC0008/S</b>	97 · 99,7 · 190	30	0,6	230/1N/50-60 Hz	<b>20.200,-</b>	
<i>20X GN 2/1</i>		<b>AIC0005/S</b>	122 · 99,7 · 190		43,0	400/3N/50-60 Hz	<b>24.200,-</b>	<b>ABBATT001</b> <b>220,- €</b>
		<b>AIC0009/S</b>	122 · 99,7 · 190	50	1,0	230/1N/50-60 Hz	<b>26.900,-</b>	



# Combi steamer with direct ignition - Forni a vapore diretto

## Combi vapeur à ignition directe - Kombidämpfer mit Direkteinspritzung

Kit doccia estensibile Kit douche rétractable Hand shower retractable kit Aufrollautomatik Brausen	Filtro grassi Filtre à graisse Fat filter Fettfilter	Supporto a giorno Support Stand Untergestell	Struttura portagriglie supporto Glissière pour support Pan-holder for stand Halterung	Struttura portagriglie estensibile Glissière amovible Removable oven rack Hordengestell Wagen	Carrello Chariot Trolley	Struttura carrellata Chariot porte-grilles Trolley with rack	Struttura portapiatti Chariot porte-plats Trolley with plats holder	Coperta termica Thermo-cover Thermocover	Camino antivento Cheminée Chimney Strömungssicherung	Cappa di aspirazione Hotted Hood Abzugshuben	Lavaggio Système de nettoyage Cleaning system Reinigungs-system
<b>GDZ0020</b> <b>385,- €</b>	<b>FILTR02020</b> <b>140,- €</b>	<b>SPP060G</b> <b>500,- €</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>GDZ0020</b> <b>385,- €</b>	<b>FILTR0002</b> <b>160,- €</b>	<b>SPP002</b> <b>630,- €</b>	<b>11CSU001</b> <b>320,- €</b>	<b>11CES009</b> <b>460,- €</b>	<b>CAR001</b> <b>1.000,- €</b>	-	-	-	-	-	<b>CLN901</b> <b>1.150,- €</b>
<b>GDZ0020</b> <b>385,- €</b>	<b>FILTR0003</b> <b>240,- €</b>	<b>SPP013</b> <b>670,- €</b>	<b>11CSU006</b> <b>340,- €</b>	<b>11CES014</b> <b>510,- €</b>	<b>CAR010</b> <b>1.000,- €</b>	-	-	-	-	<b>REGA2</b> <b>1.900,- €</b>	<b>CLN902</b> <b>1.150,- €</b>
<b>GDZ0020</b> <b>385,- €</b>	<b>FILTR0004</b> <b>320,- €</b>	<b>SPP004</b> <b>750,- €</b>	<b>21CSU007</b> <b>340,- €</b>	<b>21CES015</b> <b>570,- €</b>	<b>CAR010</b> <b>1.000,- €</b>	-	-	<b>CVT1021</b> <b>800,- €</b>	-	-	<b>CLN903</b> <b>1.300,- €</b>
-	<b>2X FILTR0003</b> <b>2x 240,- €</b>	-	-	-	-	<b>11CCA001</b> <b>2.800,- €</b>	<b>11CP0008</b> <b>2.800,- €</b>	<b>CVT2011</b> <b>1.000,- €</b>	-	<b>REGA2</b> <b>1.900,- €</b>	<b>CLN904</b> <b>1.150,- €</b>
-	<b>2X FILTR0004</b> <b>2x 320,- €</b>	-	-	-	-	<b>21CCA002</b> <b>3.200,- €</b>	<b>21CP0005</b> <b>3.200,- €</b>	<b>CVT2021</b> <b>1.200,- €</b>	-	-	<b>CLN905</b> <b>1.150,- €</b>

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.  
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



# Combi steamer with boiler - Forni a vapore con boiler

## Combi vapeur avec chauffe-eau - Kombidämpfer mit Boiler

							Abattitore vapore Réducteur de buée Drain tempera- ture reducer Damfpkühler	Addolcitore Adoucisseur d'eau Water softener Wasserenthärter	
<b>Version S</b>		<i>Order Nr.</i>	<i>L · D · H cm</i>	<i>kW</i>	<i>kW</i>	<i>V./Ph</i>	<i>Price</i>		
6X GN 1/1		AIC0037/S	87 · 74,5 · 81,6		12,3	400/3N/50-60 Hz	<b>7.250,-</b>	ABBATT001  220,- €	AD8AUBVUS automatic LT8  545,- €
		AIC0038/S	87 · 74,5 · 81,6	14	3,3	230/1N/50-60 Hz	<b>8.950,-</b>		
10X GN 1/1		AIC0039/S	94 · 91 · 108,2		18,3	400/3N/50-60 Hz	<b>9.550,-</b>	ABBATT001  220,- €	AD8AUBVUS automatic LT8  545,- €
		AIC0040/S	94 · 91 · 108,2	19	3,3	230/1N/50-60 Hz	<b>11.200,-</b>		
10X GN 2/1		AIC0041/S	122 · 99,8 · 109,2		24,0	400/3N/50-60 Hz	<b>12.850,-</b>	ABBATT001  220,- €	AD8AUBVUS automatic LT8  545,- €
		AIC0042/S	122 · 99,8 · 109,2	22	3,5	230/1N/50-60 Hz	<b>15.300,-</b>		
20X GN 1/1		AIC0043/S	97 · 99,7 · 190		40,6	400/3N/50-60 Hz	<b>19.200,-</b>	ABBATT001  220,- €	AD27AUBVUS automatic LT27  825,- €
		AIC0044/S	97 · 99,7 · 190	30	9,6	400/3N/50-60 Hz	<b>22.500,-</b>		
20X GN 2/1		AIC0045/S	122 · 99,7 · 190		51,0	400/3N/50-60 Hz	<b>26.500,-</b>	ABBATT001  220,- €	AD27AUBVUS automatic LT27  825,- €
		AIC0046/S	122 · 99,7 · 190	50	10,0	400/3N/50-60 Hz	<b>28.900,-</b>		



# Combi steamer with boiler - Forni a vapore con boiler

## Combi vapeur avec chauffe-eau - Kombidämpfer mit Boiler

Kit doccia estensibile Kit douche rétractable Hand shower retractable kit Aufrollautomatik Brausen	Filtro grassi Filtre à graisse Fat filter Fettfilter	Supporto a giorno Support Stand Untergestell	Struttura portagriglie supporto Glissière pour support Pan-holder for stand Halterung	Struttura portateglie estensibile Chariot pour glissière amovible Removable oven rack Hordengestell Wagen	Carrello Chariot Trolley Transport Wagen	Struttura carrellata Chariot porte-grilles Trolley with rack Hordengestell Transport Wagen	Struttura portapiatti Chariot porte-plats Trolley with plats holder Hordengestell Transport Wagen mit Teller	Coperta termica Thermo-cover Thermocover	Camino antivento Cheminée Strömungssicherung	Cappa di aspirazione Hotted Hood Abzugshuben	Lavaggio Système de nettoyage Cleaning system Reinigungs-system
<b>GDZ0020</b> <b>385,- €</b>	<b>FILTR0002</b> <b>160,- €</b>	<b>SPP002</b> <b>630,- €</b>	<b>11CSU001</b> <b>320,- €</b>	<b>11CES009</b> <b>460,- €</b>	<b>CAR001</b> <b>1.000,- €</b>	-	-	-	-	-	<b>CLN901</b> <b>1.150,- €</b>
									<b>CAPP011</b> <b>190,- €</b>		
<b>GDZ0020</b> <b>385,- €</b>	<b>FILTR0003</b> <b>240,- €</b>	<b>SPP013</b> <b>670,- €</b>	<b>11CSU006</b> <b>340,- €</b>	<b>11CES014</b> <b>510,- €</b>	<b>CAR010</b> <b>1.000,- €</b>	-	-	-	<b>REGA2</b> <b>1.900,- €</b>	<b>CLN902</b> <b>1.150,- €</b>	
									<b>CAPP011</b> <b>190,- €</b>		
<b>GDZ0020</b> <b>385,- €</b>	<b>FILTR0004</b> <b>320,- €</b>	<b>SPP004</b> <b>750,- €</b>	<b>21CSU007</b> <b>340,- €</b>	<b>21CES015</b> <b>570,- €</b>	<b>CAR010</b> <b>1.000,- €</b>	-	-	<b>CVT1021</b> <b>800,- €</b>	-	-	<b>CLN903</b> <b>1.300,- €</b>
									<b>CAPP012</b> <b>235,- €</b>		
-	<b>2X FILTR0003</b> <b>2x 240,- €</b>	-	-	-	-	<b>11CCA001</b> <b>2.800,- €</b>	<b>11CP0008</b> <b>2.800,- €</b>	<b>CVT2011</b> <b>1.000,- €</b>	-	<b>REGA2</b> <b>1.900,- €</b>	<b>CLN904</b> <b>1.150,- €</b>
-	<b>2X FILTR0004</b> <b>2x 320,- €</b>	-	-	-	-	<b>21CCA002</b> <b>3.200,- €</b>	<b>21CP0005</b> <b>3.200,- €</b>	<b>CVT2021</b> <b>1.200,- €</b>	-	-	<b>CLN905</b> <b>1.150,- €</b>
									<b>CAPP013</b> <b>240,- €</b>		

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.  
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



								
							Addolcitore Adoucisseur d'eau Water softener Wasserenthärter	
<b>Version P</b>	<i>Order Nr.</i>	<i>L · D · H cm</i>	<i>kW</i>	<i>kW</i>	<i>V./Ph</i>	<i>Price</i>		
<i>5x 600 • 400 mm</i>		<b>PSTR0511EP</b>	94 · 95 · 83,6		9,3	400/3N/50-60 Hz	<b>4.990,-</b>	<b>AD8AUBVUS</b> automatic LT8 <b>545,- €</b>
		<b>PSTR0511GP</b>	94 · 95 · 83,6	14	0,3	230/1N/50-60 Hz	<b>5.890,-</b>	
<i>8x 600 • 400 mm</i>		<b>PSTR0811EP</b>	94 · 91 · 107,5		15,5	400/3N/50-60 Hz	<b>6.350,-</b>	<b>AD8AUBVUS</b> automatic LT8 <b>545,- €</b>
		<b>PSTR0811GP</b>	94 · 91 · 107,5	19	0,5	230/1N/50-60 Hz	<b>7.550,-</b>	
<i>16x 600 • 400 mm</i>		<b>PSTR0821EP</b>	122 · 99,8 · 109,2		21,5	400/3N/50-60 Hz	<b>8.800,-</b>	<b>AD27AUBVUS</b> automatic LT27 <b>825,- €</b>
		<b>PSTR0821GP</b>	122 · 99,8 · 109,2	22	0,5	230/1N/50-60 Hz	<b>10.600,-</b>	

							
	<i>Order Nr.</i>	<i>L · D · H cm</i>	<i>kW</i>	<i>kW</i>	<i>V./Ph</i>	<i>Price</i>	
<b>Version L</b>	<i>Order Nr.</i>	<i>L · D · H cm</i>	<i>kW</i>	<i>kW</i>	<i>V./Ph</i>	<i>Price</i>	
<i>Warm cabinet 20x GN 1/1</i>		<b>AVR1021L</b>	94 · 89 · 92		2,1	230/1N/50-60 Hz	<b>2.820,-</b>



# Pastry ovens - Forni a convezione per pasticceria

## Fours pour pâtisserie - Heissluftöfen für Konditoreien



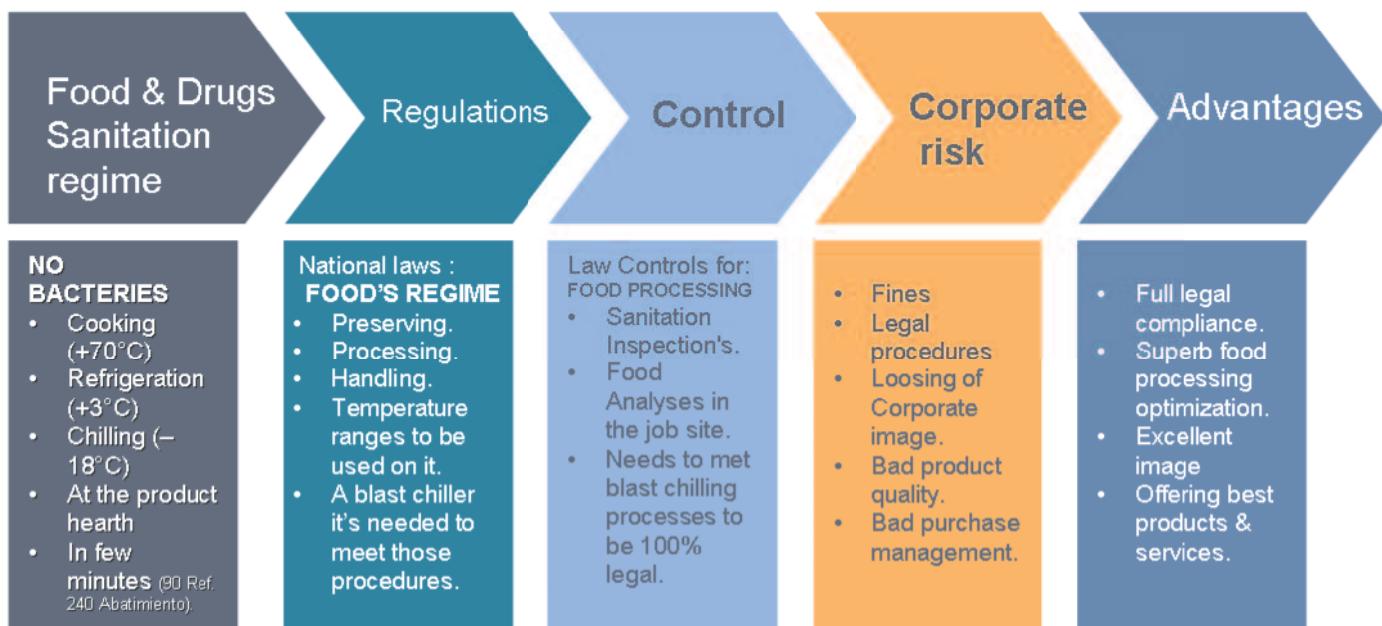
Kit doccia estensibile Kit douche rétractable Hand shower retractable kit Aufrollautomatik Brausen	Filtro grassi Filtre à graisse Fat filter Fettfilter	Supporto a giorno Support Stand Untergestell	Struttura portagriglie supporto Glissière pour support Pan-holder for stand Halterung	Struttura portateglie estensibile Chariot pour glissière amovible Removable oven rack Hordengestell Wagen	Carrello Chariot Trolley Transport Wagen	Struttura carrellata Chariot porte-grilles Trolley with rack Hordengestell Transport Wagen	Struttura portapiatti Chariot porte-plats Trolley with plats holder Hordengestell Transport Wagen mit Teller	Coperta termica Thermo-cover Thermocover	Camino antivento Cheminée Strömungssicherung	Cappa di aspirazione Hotted Hood Abzugshauben	Lavaggio Système de nettoyage Cleaning system Reinigungs-system
<b>GDZ0020</b> <b>385,- €</b>	<b>FILTR0002</b> <b>160,- €</b>	<b>SPP013</b> <b>670,- €</b>	<b>11CSU006</b> <b>340,- €</b>	<b>11CES016</b> <b>470,- €</b>	<b>CAR012</b> <b>1.000,- €</b>	-	-	-	<b>REGA2</b> <b>1.900,- €</b>  <b>CAPP011</b> <b>190,- €</b>	<b>CLN901</b> <b>1.150,- €</b>	
<b>GDZ0020</b> <b>385,- €</b>	<b>FILTR0003</b> <b>240,- €</b>	<b>SPP013</b> <b>670,- €</b>	<b>11CSU006</b> <b>340,- €</b>	<b>11CES017</b> <b>520,- €</b>	<b>CAR012</b> <b>1.000,- €</b>	-	-	-	<b>REGA2</b> <b>1.900,- €</b>  <b>CAPP011</b> <b>190,- €</b>	<b>CLN902</b> <b>1.150,- €</b>	
<b>GDZ0020</b> <b>385,- €</b>	<b>FILTR0004</b> <b>320,- €</b>	<b>SPP004</b> <b>750,- €</b>	<b>21CSU007</b> <b>340,- €</b>	<b>21CES018</b> <b>580,- €</b>	<b>CAR012</b> <b>1.000,- €</b>	-	-	-	<b>REGA2</b>  <b>CAPP012</b> <b>235,- €</b>	<b>CLN903</b> <b>1.300,- €</b>	

Version B	Order Nr.	L · D · H cm	kW	kW	V./Ph	Price
<b>Warm cabinet 20x GN 1/1</b> 	<b>AVR1021B</b>	94 · 89 · 92	2,1	230/1N/50-60 Hz	<b>2.820,-</b>	

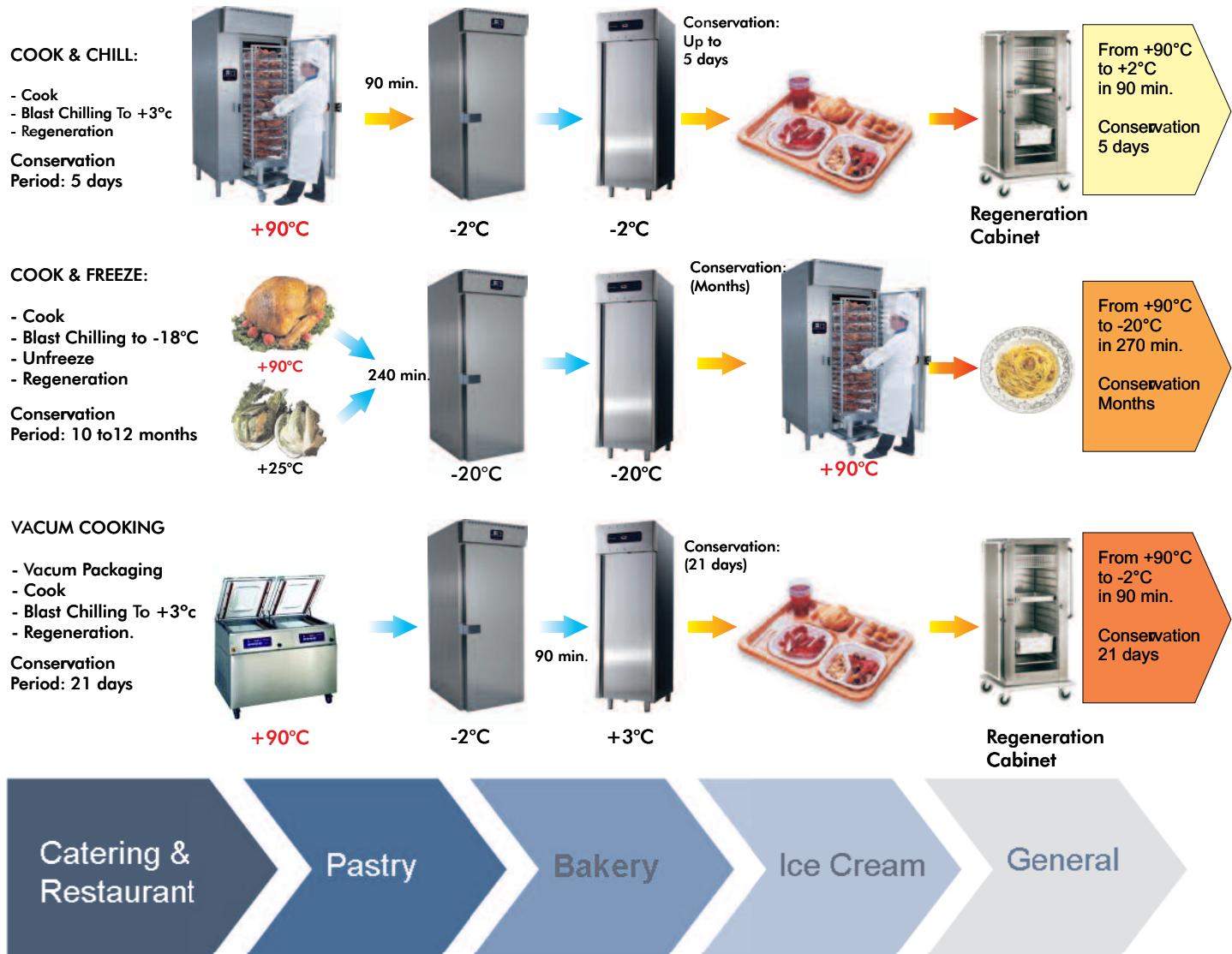
The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.  
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



# Regulations

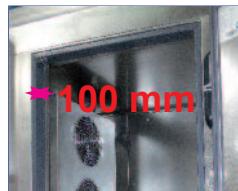


## Application fields for Blast Chilling equipment

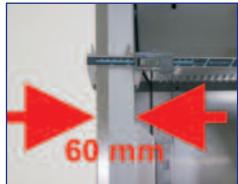


# Blast chiller & shock freezer - Abbattitori & Surgelatori rapidi Congélateurs ultra-rapides - Scheckfroster & Schnellabkühlgeräte

Spessore isolamento 100 mm  
senza CFC E HCFC sulle grandi celle  
(20 GN e 40 GN)



Spessore isolamento 60 mm  
senza CFC E HCFC;



Insulation thickness 60 mm  
CFC & HCFC free.

Controllo elettronico con  
interfaccia di facile utilizzo



User friendly menu controls

Guarnizione amovibili per una  
facile pulizia



Wide magnetic gasket gives  
effective seal and is removable for  
easy cleaning

Interno in acciaio Inox AISI 304.



Interior Stainless Steel AISI 304.



Struttura porta teglie universale



Universal racks structure

Esterno in acciaio inox AISI 304



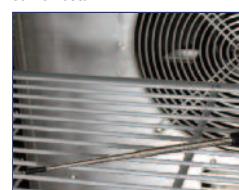
Exterior in Stainless steel AISI 304

Due ruote piroettanti e due fisse  
con freno su richiesta, esclusi  
modelli 20 GN e 40 GN



Lockable castors available  
on request, excluded models  
20 GN and 40 GN

Sonda al cuore di serie,  
Sonda al cuore riscaldata  
su richiesta



Core Probe as standard.  
Heated Core Probe available  
on request

Angoli interni arrotondati  
per una facile pulizia



Rounded corner internal  
for easy cleaning

Carrelli GN 2/1 su richiesta



Trolley GN 2/1 available on request

Sterilizzatore integrato a richiesta

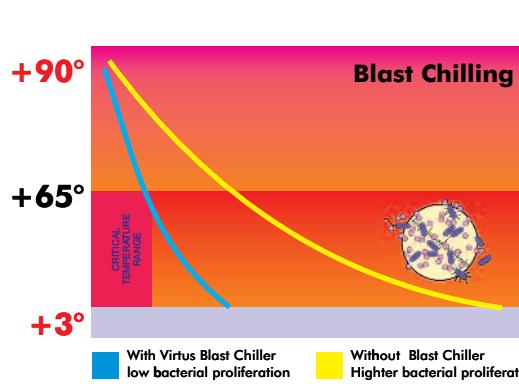


Sterilizer available on request

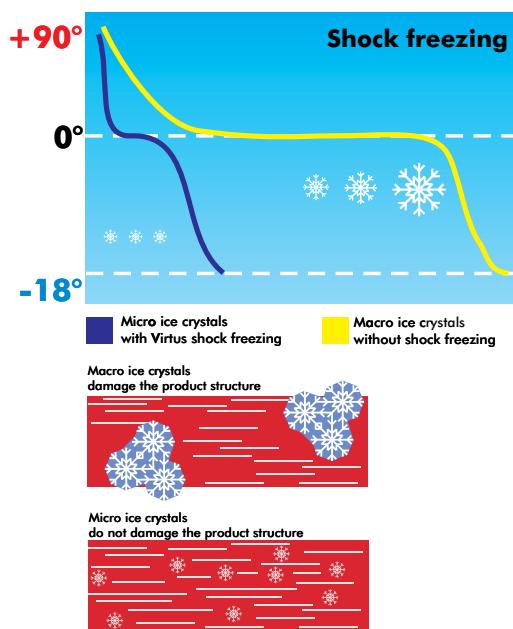
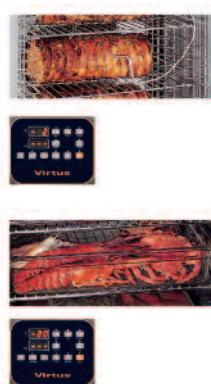
The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.  
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.



# Food & Drugs Sanitation and Legal Regime



**Soft Blast Chilling**  
 from +90 °C to +3 °C (90')



**Soft Shock Freezing**  
 from +90 °C to -18 °C (270')



**Hard Shock Freezing**  
 from +90 °C to -18 °C (max 270')

	Icon 1	Icon 2	Icon 3	Icon 4	Icon 5	Icon 6	Icon 7	Icon 8	Icon 9	Icon 10	Icon 11	Icon 12	Icon 13	Euro
Order Nr.	L · D · H cm	+70° / +3°	+70° / -18°	Watt	V./Ph	°C	°C	Gas	n° GN	n° 60·40 cm	distance mm	kg	Price	
<b>BKZ0032</b>	60 · 60 · 40	7 kg	5 kg	650	220/1+N 50 Hz	+70° / -18°	+32°	R 404A	3x 2/3		70	50	<b>3.250,-</b>	
<b>BKZ0021</b>	80 · 80 · 85	14 kg	8 kg	721	220/1+N 50 Hz	+70° / -18°	+38°	R 404A	5x 1/1	5	60	100	<b>4.250,-</b>	
<b>BKZ0022</b>	80 · 83 · 111	18 kg	11 kg	1169	220/1+N 50 Hz	+70° / -18°	+38°	R 404A	7x 1/1	7	60	110	<b>4.800,-</b>	
<b>BKZ0024</b>	80 · 83 · 200	40 kg	30 kg	2103	380/3+N 50 Hz	+70° / -18°	+38°	R 404A	15x 1/1	15	68	150	<b>7.350,-</b>	
<b>BKZ0031</b>	80 · 83 · 217	51 kg	35 kg	2987	380/3+N 50 Hz	+70° / -18°	+38°	R 404A	18x 1/1	18	67	170	<b>8.750,-</b>	
<b>BKZ0027</b>	150 · 134 · 213	150 kg	135 kg	3110	380/3+N 50 Hz	+70° / -18°	+38°	R 404A	20x 2/1		1Pax 40		<b>19.990,-</b>	
<b>BKZ0028</b>	150 · 194 · 213	280 kg	230 kg	6010	380/3+N 50 Hz	+70° / -18°	+38°	R 404A	20+20x 2/1		2Pax 40		<b>30.990,-</b>	



# Blast chiller & shock freezer - Abbattitori & Surgelatori rapidi Congélateurs ultra-rapides - Scheckfroster & Schnellabkühlgeräte

**BKZ0032**



**BKZ0021**



**BKZ0022**



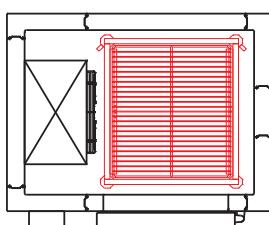
**BKZ0024**



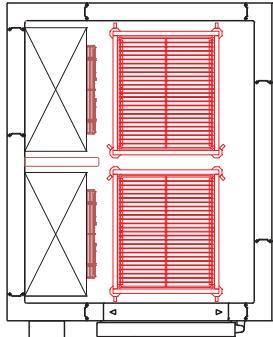
**BKZ0031**



CARRELLO GN 2/1  
TROLLEY GN 2/1  
CHARIOT GN 2/1  
ROLLWAGEN GN 2/1



**BKZ0027**



**BKZ0028**



**IFA0006**  
GN 2/1 H=65 mm  
**550,-€**

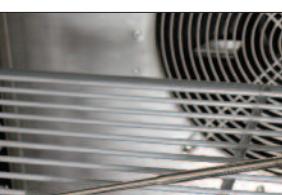


**BKZ0028**



**Z/CGSTER**

Sterilizzatore removibile  
Removable Sterilizer  
Stérilisant amovible  
Mobiler Sterilisator



**Z/CGSPIL**

Sonda al cuore riscaldata  
Heated Core Probe  
Sonde à cœur chauffante  
Beheizte Kerntemperaturföhler



**Z/C8134**

Ruote piroettanti, 2 con freno  
Lockable castors, 2 with brakes  
Roulettes pivotantes, 2 avec freins  
Räder, zwei mit Bremsen



**Z/CQ3260401**

Griglia Inox  
Stainless Steel shelf  
Grille acier inox  
Edelstahlrost  
(EURONORM 60 · 40 cm)



**Z/GG11P**

Griglia Inox  
Stainless Steel shelf  
Grille acier inox  
Edelstahlrost  
(GASTRONORM)

**on Request**

**250,-€**

**150,-€**

**23,-€**

**21,-€**

The Price includes Supply, Delivery to Qatar, Installation and Maintenance.  
Additional discount from the Price list can be considered depending on the order volume.

