



FORNI

OVENS • ÖFEN • FOURS • HORNOS



**FORNI CONVEZIONE/MISTI/PASTICCERIA**  
**CONVECTION/COMBI STEAMER/PASTRY OVENS**  
**HEISSLUFT/KOMBIDAMPFER/KONDITIONIEROFEN**  
**FOURS À AIR PULSÉ/MIXTE/PÂTISSERIE**  
**HORNOS CONVECCIÓN/MIXTOS/PASTELERIA**

# CONVECT CONVOMIX CONVAP CONPAS





**GM21G8S**



**G6G8**

G6E8S+T16S



GM20E8S



GB

### Ovens product lines

The result of research attentive to the needs of high-tech catering and restaurant cooking, led us to produce an oven line enabling every professional to find the answer to his or her needs.

Reliability, ease of use, long-life, safety and high performance are the result of a technologically advanced product, conforming to European safety regulations. The inner and outer structure is entirely in stainless steel. The door has a double hardened crystal glass panel and special

tightness seals, resistant to both temperature and ageing. In the cooking chamber, a two-way fan provides excellent circulation of pressurized air, which ensures that different foods can be cooked simultaneously without mixing their aromas. Cooking is always fast, even and uniform in all parts of the chamber, at full load too. Humidity is easy to control with the humidifier and the steam breather. After cooking, the product is exactly as you want it, you save a lot of energy, and the oven is easy to clean.

D

### Linie Öfen

Das Resultat einer sorgfältigen Erforschung der Erfordernisse der modernen Restauration hat uns zur Realisierung einer Produktlinie von Öfen geführt, die es jedem Fachmann gestattet, eine Antwort auf seine Bedürfnisse zu finden. Zuverlässigkeit, einfache Benutzung, lange Haltbarkeit, Sicherheit und hohe Leistungen sind die Resultate eines technologisch fortschrittlichen Produkts, das den europäischen Sicherheitsbestimmungen entspricht. Die äußere Struktur besteht vollständig aus Edelstahl mit einer Tür mit Doppelscheibe aus gehärtetem Glas und einer temperatur- und alterungsbeständigen

Spezialdichtung. In der Garkammer sorgt ein reversierender Ventilator für eine optimale Umwälzung der Luft, die es ermöglicht, gleichzeitig verschiedene Speisen zu kochen, ohne dass sich die Gerüche vermischen. Die Garung ist immer schnell, homogen und gleichmäßig in allen Bereichen der Garkammer, auch bei voller Beladung, und die Feuchtigkeit kann dank des Befeuchters und des Dampfauslasses leicht kontrolliert werden. Für eine Garung des Produkts, wie Sie sie wünschen, eine beträchtliche Einsparung von Energie sowie eine einfache Reinigung.



I

### Linea Forni

Il risultato di una ricerca attenta alle esigenze della più moderna ristorazione ha portato alla realizzazione di una linea di forni che permette a ciascun professionista di trovare una risposta alle sue esigenze. Affidabilità, facilità d'uso, durata nel tempo, sicurezza e prestazioni elevate sono il risultato di un prodotto tecnologicamente all'avanguardia, conforme alle normative di sicurezza europee. La struttura esterna ed interna è interamente in acciaio inox con una porta a doppio cristallo apribile per una perfetta manutenzione (vedi foto) temperato e speciale

guarnizione di tenuta, resistente alla temperatura ed all'invecchiamento. In camera di cottura una ventola bidirezionale offre un'ottima circolazione dell'aria forzata, che garantisce la possibilità di cuocere contemporaneamente cibi diversi senza mescolare gli odori. La cottura è sempre veloce, omogenea e uniforme in tutte le parti della camera, anche a pieno carico, e l'umidità è facilmente controllabile grazie all'umidificatore ed allo sfianto vapore. Alla fine, la cottura del prodotto è secondo il vostro desiderio, con notevole risparmio energetico di tempo e con una facile e rapida pulizia.



F

### Ligne Fours

Le résultat d'une recherche attentive aux exigences de la restauration la plus moderne a mené à la réalisation d'une ligne de fours qui permet à chaque professionnel de trouver une réponse à ses exigences. Fiabilité, facilité d'utilisation, durée dans le temps, sécurité et prestations élevées sont le résultat d'un produit technologiquement à l'avant-garde, conforme aux normes de sécurité européennes. La structure externe et interne est entièrement réalisée en acier inox avec une porte en double vitrage trempé et un joint d'étanchéité spécial, résistant à la température et à l'usure.

Dans la chambre de cuisson un ventilateur bidirectionnel offre une excellente circulation de l'air forcé, qui garantit la possibilité de cuire en même temps différents aliments sans mélanger les odeurs. La cuisson est toujours rapide, homogène et uniforme à tous les niveaux de la chambre, même à pleine charge, et l'humidité facilement contrôlable grâce à l'humidificateur et à l'évent vapeur. A la fin de la cuisson le produit est comme vous le souhaitez, l'économie énergétique est considérable et le nettoyage facile à réaliser.

E

### Linea Hornos

El resultado de una atenta investigación sobre las exigencias de la más moderna restauración, ha llevado a la realización de una línea de hornos que permite a cada profesional encontrar una respuesta a sus propias exigencias. Fiabilidad, fácil de usar, mayor vida útil, seguridad y prestaciones elevadas son el resultado de un producto con tecnología de vanguardia, conforme a las normativas europeas de seguridad. La estructura externa e interna es completamente de acero inoxidable, con una puerta de cristal templado doble y burlete especial, resistente a la

temperatura y al paso del tiempo. En la cámara de cocción un ventilador de doble rotación ofrece una óptima circulación forzada del aire, la cual garantiza la posibilidad de cocinar al mismo tiempo comidas diferentes sin mezclar los olores. La cocción es siempre rápida, homogénea y uniforme en todas las áreas de la cámara, incluso con carga completa, y la humedad se puede controlar fácilmente gracias al humidificador y al respiradero para vapores. Cuando finaliza la cocción, el producto queda tal como lo deseáis, el ahorro energético es notable y se puede limpiar fácilmente.



# CONVECT

## Forni a convezione

*Convection ovens*  
*Heissluft Backöfen*  
*Fours air pulsé*  
*Hornos a convección*



G10E8

G20E8S



G40G8S

G21E8

G6G8

## CARATTERISTICHE TECNICHE • TECHNICAL DATA



Modelli **S**  
 Models con sonda al cuore  
 Modelle with core sensor  
 Modèles mit Kerntemperaturregler  
 Modelos avec sonde à coeur  
 con sonda corazón

Dimensioni  
 Dimensions / Abmessungen  
 Dimension / Dimensión  
 Funzionamento  
 Operation / Funktionsweise  
 Fonctionnement / Funcionamiento  
 Potenza assorbita  
 Absorbed power / Aufgenommene Leistung  
 Puissance absorbée / Potencia absorbida  
 Tensione di alimentazione  
 Power requirements / Spannung  
 Tension d'alimentation / Tension d'alimentación  
 Capacità griglie  
 Grill capacities / Fassungsvermögen Roste  
 Capacité des grilles / Capacidad de rejillas  
 Interspazio tra griglie  
 Space between grills / Abstand zwischen den Rosten  
 Espace entre les grilles / Espacio entre rejillas



## CARATTERISTICHE TECNICHE • TECHNICAL DATA



Modelli **S**  
 Models con sonda al cuore  
 Modelle with core sensor  
 Modèles mit Kerntemperaturregler  
 Modelos avec sonde à coeur  
 con sonda corazón

Comandi a destra /  
 Steuerungen am rechts /  
 Mandos a la derecha  
 Comandi a sinistra /  
 Steuerungen am links /  
 Mandos a la izquierda

Dimensioni  
 Dimensions / Abmessungen  
 Dimension / Dimensión  
 Funzionamento  
 Operation / Funktionsweise  
 Fonctionnement / Funcionamiento  
 Potenza assorbita  
 Absorbed power / Aufgenommene Leistung  
 Puissance absorbée / Potencia absorbida  
 Tensione di alimentazione  
 Power requirements / Spannung  
 Tension d'alimentation / Tension d'alimentación  
 Capacità griglie  
 Grill capacities / Fassungsvermögen Roste  
 Capacité des grilles / Capacidad de rejillas  
 Interspazio tra griglie  
 Space between grills / Abstand zwischen den Rosten  
 Espace entre les grilles / Espacio entre rejillas

# CONVOMIX

## Forni misti a vapore diretto

*Direct convection/steam ovens*  
*Directdampföfen*  
*Fours mixtes à vapeur direct*  
*Hornos mixtos a vapor directo*



GM10E8

GM20E8S



GM40G8S

GM21G8

GM6238

**TECHNICAL SPECIFICATIONS • TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN • CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**


Comandi a destra / Right controls Steuerungen am rechts / Commandes a droite / Mandos a la derecha	<b>G6E8</b> <b>G6E8S</b>	<b>G10E8</b> <b>G10E8S</b>	<b>G20E8</b> <b>G20E8S</b>	<b>G21E8</b> <b>G21E8S</b>	<b>G40E8</b> <b>G40E8S</b>	<b>G6G8</b> <b>G6G8S</b>	<b>G10G8</b> <b>G10G8S</b>	<b>G20G8</b> <b>G20G8S</b>	<b>G21G8</b> <b>G21G8S</b>	<b>G40G8</b> <b>G40G8S</b>
Comandi a sinistra / Left controls Steuerungen am links / Commandes a gauche / Mandos a la izquierda	<b>G6E8PI</b> <b>G6E8SPI</b>	<b>G10E8PI</b> <b>G10E8SPI</b>	<b>G20E8PI</b> <b>G20E8SPI</b>	<b>G21E8PI</b> <b>G21E8SPI</b>	<b>G40E8PI</b> <b>G40E8SPI</b>	<b>G6G8PI</b> <b>G6G8SPI</b>	<b>G10G8PI</b> <b>G10G8SPI</b>	<b>G20G8PI</b> <b>G20G8SPI</b>	<b>G21G8PI</b> <b>G21G8SPI</b>	<b>G40G8PI</b> <b>G40G8SPI</b>
<b>LxPxH mm</b>	870x745 x842h	940x910 x1082h	1220x998 x1092h	970x997 1900h	1220x997 1900h	870x745 x842h	940x910 x1082h	1220x998 x1092h	970x997 1900h	1220x997 1900h
	E	E	E	E	E	G	G	G	G	G
<b>kW (kcal)</b>	9	15	21	30	42	14 (12045)	19 (16347)	22 (18929)	30 (25812)	50 (43000)
<b>V/Ph</b>	400/3N	400/3N	400/3N	400/3N	400/3N	230	230	230	230	230
<b>nr.</b>	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1	20 x GN 1/1	40 x GN 1/1 20 x GN 2/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1	20 x GN 1/1	40 x GN 1/1 20 x GN 2/1
<b>mm</b>	70	70	70	60	60	70	70	70	60	60


**TECHNICAL SPECIFICATIONS • TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN • CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**


Right controls Commandes a droite	<b>GM6238</b>	<b>GM6E8</b> <b>GM6E8S</b>	<b>GM10E8</b> <b>GM10E8S</b>	<b>GM20E8</b> <b>GM20E8S</b>	<b>GM21E8</b> <b>GM21E8S</b>	<b>GM40E8</b> <b>GM40E8S</b>	<b>GM6G8</b> <b>GM6G8S</b>	<b>GM10G8</b> <b>GM10G8S</b>	<b>GM20G8</b> <b>GM20G8S</b>	<b>GM21G8</b> <b>GM21G8S</b>	<b>GM40G8</b> <b>GM40G8S</b>
Left controls Commandes a gauche		<b>GM6E8PI</b> <b>GM6E8SPI</b>	<b>GM10E8PI</b> <b>GM10E8SPI</b>	<b>GM20E8PI</b> <b>GM20E8SPI</b>	<b>GM21E8PI</b> <b>GM21E8SPI</b>	<b>GM40E8PI</b> <b>GM40E8SPI</b>	<b>GM6G8PI</b> <b>GM6G8SPI</b>	<b>GM10G8PI</b> <b>GM10G8SPI</b>	<b>GM20G8PI</b> <b>GM20G8SPI</b>	<b>GM21G8PI</b> <b>GM21G8SPI</b>	<b>GM40G8PI</b> <b>GM40G8SPI</b>
<b>LxPxH mm</b>	600x600 x645h	870x745 x842h	940x910 x1082h	1220x998 x1092h	970x997 1900h	1220x997 1900h	870x745 x842h	940x910 x1082h	1220x998 x1092h	970x997 1900h	1220x997 1900h
	E	E	E	E	E	E	G	G	G	G	G
<b>kW (kcal)</b>	6	9	15	21	30	42	14 (12045)	19 (16347)	22 (18929)	30 (25812)	50 (43000)
<b>V/Ph</b>	400/3N	400/3N	400/3N	400/3N	400/3N	400/3N	230	230	230	230	230
<b>nr.</b>	6 x GN 2/3	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1	20 x GN 1/1	40 x GN 1/1 20 x GN 2/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1	20 x GN 1/1	40 x GN 1/1 20 x GN 2/1
<b>mm</b>	60	70	70	70	60	60	70	70	70	60	60

# CONVAP

## Forni misti vapore con boiler

*Convection steam ovens with boiler*

*Dampföfen mit Boiler*

*Fours mixtes vapeur avec boiler*

*Hornos mixtos a vapor con caldera*



GCV20E8



GCV40G8



GCV21E8



GCV6G8



GCV10E8

## CARATTERISTICHE TECNICHE • TECHNICAL SPECIFICATIONS



Modelli / Models / Modelle / Modèles / Modelos  
Comandi a destra / Right controls / Steuerungen am rechts / Commandes a droite / Mandos a la derecha  
Comandi a sinistra / Left controls / Steuerungen am links / Commandes a gauche / Mandos a la izquierda

Dimensioni / Dimensions / Abmessungen / Dimension / Dimensión  
Funzionamento / Operation / Funktionsweise / Fonctionnement / Funcionamiento  
Potenza assorbita / Absorbed power / Aufgenommene Leistung / Puissance absorbée / Potencia absorbida  
Tensione di alimentazione / Power requirements / Spannung / Tension d'alimentation / Tension d'alimentación  
Capacità griglie / Grill capacities / Fassungsvermögen Roste / Capacité des grilles / Capacidad de rejillas  
Interspazio tra griglie / Space between grills / Abstand zwischen den Rosten / Espace entre les grilles / Espacio entre rejillas



## CARATTERISTICHE TECNICHE • TECHNICAL SPECIFICATIONS



Modelli / Models / Modelle / Modèles / Modelos  
Comandi a destra / Right controls / Steuerungen am rechts / Commandes a droite / Mandos a la derecha  
Comandi a sinistra / Left controls / Steuerungen am links / Commandes a gauche / Mandos a la izquierda

Dimensioni / Dimensions / Abmessungen / Dimension / Dimensión  
Funzionamento / Operation / Funktionsweise / Fonctionnement / Funcionamiento  
Potenza assorbita / Absorbed power / Aufgenommene Leistung / Puissance absorbée / Potencia absorbida  
Tensione di alimentazione / Power requirements / Spannung / Tension d'alimentation / Tension d'alimentación  
Capacità griglie / Grill capacities / Fassungsvermögen Roste / Capacité des grilles / Capacidad de rejillas  
Interspazio tra griglie / Space between grills / Abstand zwischen den Rosten / Espace entre les grilles / Espacio entre rejillas

# CONPAS

## Forni convezione pasticceria

*Steam convection ovens for confectioneries*

*Konvektionsdampföfen für Feinbackwaren*

*Fours air pulsé pâtisserie*

*Hornos de convección para pastelería*



G8PE8



G5PE8PI



G5PG8



G8PG8PI

TECHNICAL SPECIFICATIONS • TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN • CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



	<b>GCV6E8</b>	<b>GCV10E8</b>	<b>GCV20E8</b>	<b>GCV21E8</b>	<b>GCV40E8</b>	<b>GCV6G8</b>	<b>GCV10G8</b>	<b>GCV20G8</b>	<b>GCV21G8</b>	<b>GCV40G8</b>
	<b>GCV6E8PI</b>	<b>GCV10E8PI</b>	<b>GCV20E8PI</b>	<b>GCV21E8PI</b>	<b>GCV40E8PI</b>	<b>GCV6G8PI</b>	<b>GCV10G8PI</b>	<b>GCV20G8PI</b>	<b>GCV21G8PI</b>	<b>GCV40G8PI</b>
<b>LxPxH mm</b>	870x745 x842h	940x910 x1082h	1220x998 x1092h	970x997 1900h	1220x997 1900h	870x745 x842h	940x910 x1082h	1220x998 x1092h	970x997 1900h	1220x997 1900h
	E	E	E	E	E	G	G	G	G	G
<b>kW (kcal)</b>	12	18	24	40	50	14 (12045)	19 (16347)	22 (18929)	30 (25812)	50 (43000)
<b>V/Ph</b>	400/3N	400/3N	400/3N	400/3N	400/3N	230	230	230	230	230
<b>nr.</b>	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1	20 x GN 1/1	40 x GN 1/1 20 x GN 2/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1	20 x GN 1/1	40 x GN 1/1 20 x GN 2/1
<b>mm</b>	70	70	70	60	60	70	70	70	60	60



TECHNICAL SPECIFICATIONS • TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN • CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



	<b>G5PE8</b>	<b>G8PE8</b>	<b>G5PG8</b>	<b>G8PG8</b>
	<b>G5PE8PI</b>	<b>G8PE8PI</b>	<b>G5PG8PI</b>	<b>G8PG8PI</b>
<b>LxPxH mm</b>	940x910 x842h	940x910 x1082h	940x910 x842h	940x910 x1082h
	E	E	G	G
<b>kW (kcal)</b>	9	15	14 (12045)	19 (16347)
<b>V/Ph</b>	400/3N	400/3N	230	230
<b>nr.</b>	5 x (60x40)	8 x (60x40)	5 x (60x40)	8 x (60x40)
<b>mm</b>	80	80	80	80

## CONVECT

### Comandi elettromeccanici

*Elettromechanical controls*  
 Elektromechanischen Steuerungen  
 Commandes électromécaniques  
 Mandos electromecánicos



**Interruttore generale (luminoso)**  
 Main switch (luminous)  
 Hauptschalter (beleuchtet)  
 Interrupteur général (lumineux)  
 Interruptor general (luminoso)

**Termoregolatore elettromeccanico**  
 Thermostat  
 Elektromechanischer Temperaturregler  
 Thermorégulateur électromécanique  
 Termostato

**Temporizzatore elettromeccanico**  
 Synchronous time switch  
 Elektromechanischer Timer  
 Temporisateur électromécanique  
 Temporizador

**Pulsante umidificatore manuale**  
 Automatic humidifier  
 Taste manueller Befeuchter  
 Bouton humidificateur manuel  
 Pulsador humidificador manual

**Umidificatore automatico**  
 Automatic humidifier  
 Automatischer Befeuchter  
 Humidificateur automatique  
 Humidificador automatico

### Comandi elettromeccanici con sonda al cuore

*Elettromechanical controls with core sensor*  
 Elektromechanischen Steuerungen und Kerntemperaturregler  
 Commandes électromécaniques avec sonde au coeur  
 Mandos electromecánicos con sonda corazón



**Temporizzatore elettronico sonda al cuore**  
 Electronic timer / Core probe  
 Elektronischer Timer  
 Fühler im Zentrum  
 Temporisateur électronique sonde à cœur  
 Temporizador electrónico sonda corazón

## CONVOMIX

### Comandi digitali

*Digital controls*  
 Digitaler Steuerungen  
 Commandes digitales  
 Mandos digitales



**Selettore modo di cottura**  
 Cooking mode selector  
 Wahlschalter Garmodus  
 Sélecteur de mode de cuisson  
 Selector sistema de cocción

**Interruttore generale / Main switch**  
 Hauptschalter / Interrupteur général  
 Interruptor general

**Termoregolatore**  
 Thermoregulator / Temperaturregler  
 Thermorégulateur / Temoregulador

**Tasto tempo**  
 Timer / Timer  
 Temporisateur / Temporizador

**Umidificatore**  
 Humidifier / Befeuchter  
 Humidificateur / Humidificador

Start/Stop

**Manopola di regolazione**  
 Control knob / Temperaturregler  
 Bouton de regulation  
 Pomo de regulación

**Raffreddamento camera**  
 Rapid cool down  
 Schnellkühlung  
 Refroidissement chambre  
 Enfriamiento cámara

**Interruttore generale / Main switch**  
 Hauptschalter / Interrupteur général / Interruptor general

**Segnalazione porta aperta**  
 Door open warning / Kontrollleuchte Tür offenen  
 Signaleur porte ouverte / Señal puerta abierta

**Raffreddamento camera**  
 Rapid cool down / Schnellkühlung  
 Refroidissement chambre / Enfriamiento cámara

**Rigenerazione**  
 Regeneration / Regenieren  
 Regeneration / Regeneración

**Cottura a convezione**  
 Convection cooking / Dämpfen  
 Cuisson à convection / Cocción a convección

**Cottura a vapore**  
 Saturated steam cooking / Dämpfen  
 Cuisson à vapeur / Cocción a vapor

**Cottura termostatica**  
 Thermostat controlled steam  
 Kochen mit Thermostat Regelung  
 Cuisson contrôlée par le thermostat  
 Cocción termostadada

**Termoregolatore**  
 Thermoregulator / Temperaturregler  
 Thermorégulateur / Temoregulador

**Sonda al cuore**  
 Core probe / Fühler im Zentrum  
 Sonde à cœur / Sonda corazón

**Umidificatore**  
 Humidifier / Befeuchter  
 Humidificateur / Humidificador

**Manopola di regolazione**  
 Control knob / Temperaturregler  
 Bouton de regulation / Pomo de regulación

### Comandi digitali con sonda al cuore

*Digital controls with core sensor*  
 Digitaler Steuerungen und Kerntemperaturregler  
 Commandes digitales avec sonde au coeur  
 Mandos digitales con sonda corazón

**Segnalazione mancanza acqua**  
 Water warning  
 Kontrollleuchte Wasser Ausfall  
 Signaleur de la manque de l'eau  
 Señal falta de agua

**Programma 1 e Programma 2**  
 Program in memory 1 and 2  
 Program 1 und Program 2  
 Programme 1 et programme 2  
 Programa 1 y programa 2

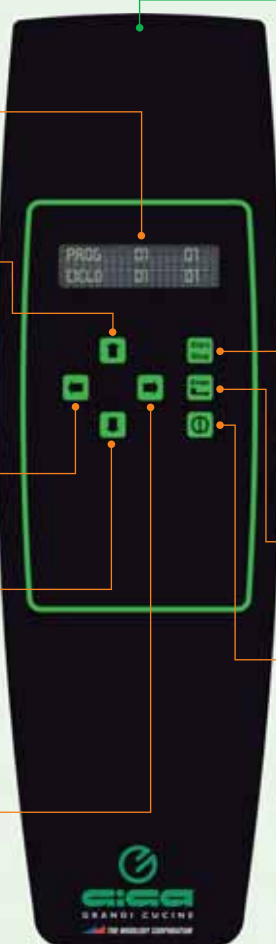
**Selettore della velocità di ventilazione**  
 Ventilation speed selector  
 Wahlschalter Gebläsegeschwindigkeit  
 Sélecteur de la vitesse de ventilation  
 Selector velocidad motor turbina

**Tasto tempo**  
 Timer / Timer  
 Temporisateur / Temporizador

Start/Stop



## CONVAP



Display di visualizzazione  
Display / Anzeigedisplay  
Ecran d'affichage  
Display de visualización

Tasto di aumento del valore del parametro selezionato  
Key for increasing the value of the selected parameter  
Taste Anheben des Werts des gewählten Parameters  
Touche d'augmentation de la valeur du paramètre sélectionné  
Tecla para aumentar el valor del parámetro seleccionado

Tasto parametro precedente  
Key for previous parameter  
Taste vorausgehender Parameter  
Touche paramètre précédent  
Tecla parámetro anterior

Tasto di diminuzione del valore del parametro selezionato  
Key for reducing the value of the selected parameter  
Taste Senken des Werts des gewählten Parameters  
Touche de diminution de la valeur du paramètre sélectionné  
Tecla para disminuir el valor del parámetro seleccionado

Tasto parametro successivo  
Key for next parameter  
Taste nächster Parameter  
Touche paramètre suivant  
Tecla parámetro siguiente

**Comandi digitali con sonda al cuore, programmabile**  
Digital controls, programmable core sensor  
Digitaler Steuerungen mit Kerntemperaturregler-Programmierbar  
Commandes digitales avec sonde au cœur programmable  
Mandos digitales con sonda corazón programable

Tasto di partenza/arresto del programma  
Program start/stop key  
Taste Start/Stop des Programms  
Touche de départ/arrêt du du programme  
Tecla de inicio/parada del programa

Tasto di memorizzazione  
Saving key  
Taste Abspeicherung  
Touche de mémorisation  
Tecla de memorización

Tasto di accensione /spegnimento generale  
Key for general power-up /power-down  
Haupttaste  
Einschaltung/Ausschaltung  
Touche d'allumage/arrêt général  
Tecla de encendido/apagado general

## SISTEMI DI COTTURA • COOKING SYSTEM GARARTEN • SISTEMES DE CUISSONS SISTEMA DE COCCIÓN



### Cottura a convezione

È indicata per: arrostitre pesce e carne, gratinare, grigliare. Funzionamento: il calore prodotto per convezione viene diffuso omogeneamente all'interno della camera di cottura grazie alla ventola. Alcuni modelli possono avere come optional la ventola bidirezionale costituita da un inverter automatico di rotazione, che provoca una continua inversione di marcia del ventilatore, distribuendo così i flussi caldi fino agli angoli estremi della camera di cottura. Inoltre la ventola può funzionare alla massima velocità oppure dimezzare il numero di giri (optional), nel caso, ad esempio, si debbano cuocere pasticceria delicata o cibi come i volauvent, che altrimenti si inclinerebbero fino a perdere la loro forma originaria.

### Cottura con sonda al cuore

Una sonda speciale viene posizionata nella parte più spessa del pezzo da cuocere, in modo che il rilevatore di temperatura si trovi al centro. Quando il cuore del pezzo raggiunge la temperatura preimpostata (punto ottimale di cottura), il forno si spegne automaticamente emettendo un segnale acustico. La possibilità di cuocere conoscendo in tempo reale la temperatura interna del prodotto assicura cottura perfette e un notevole risparmio di tempo, grazie al controllo automatico di cottura.

### Forni a convezione e vapore a iniezione diretta

I forni della linea presentano il sistema integrato di cottura: convezione + vapore ad iniezione diretta. Giga Grandi Cucine, consapevole della migliore efficienza termica di un ambiente con vapore umido, per garantire una qualità gastronomica di alto livello, ha messo a punto un sistema che crea vapore senza l'impiego del boiler. Uno speciale iniettore spruzza particelle di acqua direttamente in camera di cottura, sulla ventola, che le micronizza e le distribuisce omogeneamente in tutta la camera, creando un ambiente con una percentuale di umidità ideale anche per le cotture più delicate.

### Rigenerazione

La rigenerazione è il sistema più efficace per ridare gusto e fragranza ai cibi refrigerati, utilizzando una cottura a ciclo misto con temperature comprese tra i 120 e i 140°C. Giga Grandi Cucine ha realizzato 3 tipi di rigenerazione preimpostati con caratteristiche di tempo-temperatura-umidità precise. È possibile inoltre realizzare un programma di rigenerazione personalizzato.

### Cottura a convezione + umidificazione

È indicata per: pasticci, carni bianche, selvaggina, pane e prodotti lievitati. Funzionamento: l'umidificatore manuale e/o programmabile consente di immettere vapore in camera di cottura per il raggiungimento della percentuale di umidità desiderata, evitando l'essiccamento esterno degli alimenti poveri di liquidi.

### Cottura a ciclo misto

È indicata per: spezzatini, polpettoni, brasati e arrosti di una certa consistenza, tutte pietanze che tradizionalmente richiedono cotture lunghe con continui controlli e aggiunte di condimento. Funzionamento: attraverso una combinazione equilibrata tra l'aria calda diffusa per convezione e il vapore prodotto per iniezione si ottiene una cottura ottimale senza essiccamenti o perdite di peso eccessivi.



### Convection cooking

It is ideal for: roasting fish and meat, grating, grilling. How to work: the heat produced by convection is spread evenly inside the oven thanks to a fan. Some models can have the bi-directional fan as an optional that consists of an automatic rotation inverter that causes the fan to change direction continuously, thus distributing the hot flows even to the furthest corners of the oven. Furthermore, the fan can work at maximum speed or halve the number of revs (optional) if, for instance, you have to cook delicate cakes or things like vol-au-vents, that would otherwise sink and lose their original shape.

### Cooking with the heart probe

A special probe is positioned in the thickest part of the piece to cook so that the temperature detector is in the middle. When the heart of the piece reaches the temperature set (optimum cooking point), the oven switches itself off and a bell rings. Being able to cook knowing in real time the internal temperature of the product guarantees perfect cooking and a considerable saving of time thanks to the automatic cooking control.

### Regeneration

Regeneration is the most effective way to give chilled food back their flavour and fragrance, using a combined cooking cycle with temperatures ranging between 120 and 140°C. Giga Grandi Cucine has designed 3 pre-set regeneration types with accurate time-temperature-humidity characteristics. It is also possible to create a customised regeneration programme.

### Convection cooking + humidification

This cooking method is ideal for: oven baked pasta, white meat, game, bread, leavened products. How it works: the manual and/or programmable humidifier lets you add steam to the oven to reach the humidity percentage wanted, preventing the outside of food with only a little liquid from drying.

### Cooking using a combined cycle

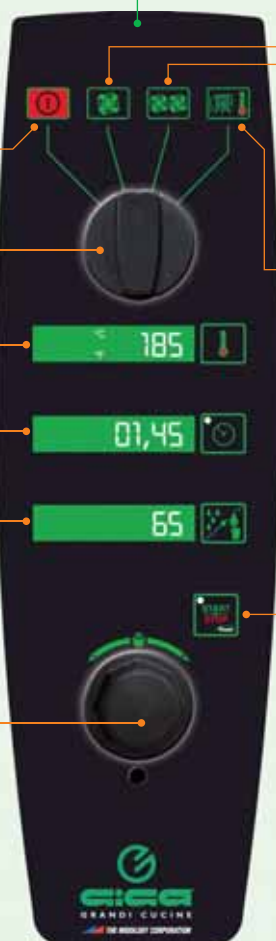
It is ideal for: stews, meat loaves, braised meat and big roasts and all food that normally takes a long time to cook that you have to keep a constant eye and baste. How it works: by means of a well balanced combination of hot air spread by convection and steam produced by injection you will an excellent cooking result without excessive drying or loss of weight. Steam formed in this way creates an environment with a humidity percentage that is ideal for reducing the addition of fat and condiments during cooking resulting in food that is light and rich in flavour.



### Kochen mit heissluft

Geeignet für Braten von Fleisch und Fisch, gratinieren, grillen. Funktionsweise: Die produzierte Heissluft wird mittels des Ventilators homogen im Garraum verteilt. Einige Modelle besitzen Ventilatoren mit Rechts- und Linkslauf (optional), versehen mit automatischen Umkehrventilationssystem, um die heiße Luft gleichmäßig im Garraum zu verteilen. Weiters besteht die Möglichkeit den Ventilator mit maximalen Geschwindigkeit laufen zu lassen (optional) oder die Umdrehungszahl zu halbieren, in jeden Fall, in dem Sie delikate Konditorware oder Speisen wie volauvent kochen müssen, die sonst ihre Originalform verlieren würden. Der Kochvorgang mit Heissluft erlaubt die Temperatur und Kochzeiten zu reduzieren, mit dem Ergebnis Energie, Produkt und Gewürze zu sparen.

## CONPAS



**Comandi digitali**  
Digital controls  
Digitaler Steuerungen  
Commandes digitales  
Mandos digitales

Interruttore generale / Main switch  
Hauptschalter / Interrupteur général  
Interruptor general

Selettore  
Selector / Wahlschalter  
Sélecteur / Selector

Termoregolatore  
Thermoregulator / Temperaturregler  
Thermorégulateur / Termoregulador

Tasto tempo  
Timer / Timer  
Temporisateur / Temporizador

Umidificatore  
Humidifier / Befeuchter  
Humidificateur / Humidificador

Manopola di regolazione  
Control knob / Temperaturregler  
Bouton de regulation  
Pomo de regulación

Singola velocità  
Single speed  
Eine Geschwindigkeitsstufen  
Vitesse unique  
Velocidad única

Velocità doppia  
Double speed  
Zwei Geschwindigkeitsstufen  
Vitesse double  
Doble velocidad

Raffreddamento camera  
Rapid cool down  
Schnellkühlung  
Refroidissement chambre  
Enfriamiento cámara

Start/Stop

### Kochen mit Kerntemperatur

Ein spezieller Fühler wird an der dicksten Stelle des Gargutes positioniert, damit sich der Temperaturfühler im Zentrum befindet. Wenn die voreingestellte Temperatur (ideale) erreicht worden ist, schaltet der Ofen unter Zuhilfe eines akustischer Signals ab. Die Möglichkeit zu kochen und in Jetztzeit die interne Temperatur des Produktes zu kennen garantiert perfekte Kochresultate und extreme Zeitersparnis, dank der automatischen Kontrolle des Kochvorganges.

### Kombidämpfer mit direkten Dampfzufuhr

Die Backöfen der Serie haben ein integriertes Gasystem: Konvektion + direkt zugeführter Dampf. Giga Grandi Cucine weißt, dass sich die Heizleistung in einem mit Dampf gesättigten Umfeld verbessert und hat aus diesem Grund auch zur Gewährleistung erstklassiger Gastronomiequalität ein neues System entwickelt, mit dem der Dampf ohne den Einsatz eines Boilers erzeugt wird. Eine spezielle Einspritzdüse sprüht die feinen Wassertropfen direkt in den Backraum auf das Gebläse, wo sie auf Mikrongröße reduziert und gleichmäßig im gesamten Backraum verteilt werden. Auf diese Weise entsteht auch für besonders heikle Rezepte der richtige Feuchtigkeitsgrad.

### Regeneration

Bei der Regeneration handelt es sich um das erfolgreiche System eingefrorene Speisen den Geschmack und Duft zurückzugeben, unter Verwendung eines gemischten Zyklus zwischen 120°C-140°C. Mastro hat 3 Arten von Regenerationsprogrammen voreingestellt mit präzisen Zeit-Temperatur Feuchtigkeitseigenschaften. Über dies ist es möglich ein persönliches Regenerationsprogramm zu erstellen.

### Kochen mit Heissluft + Befeuchtung

Geeignet für: Pasticcio, weißen Fleischsorten, Wild, Brot und Hefeprodukten. Funktionsweise: Der manuelle oder/und programmierbare Befeuchter gestattet es Dampf in den Garraum zu vernebeln, um den gewünschten Feuchtigkeitsgrad zu erreichen, dies beugt die Austrocknung jener Nahrungsmittel, die schon von Natur aus mit wenig Feuchtigkeit versehen sind, vor.

### Gemistes Kochsystem

Geeignet für: Fleischstücken, Hackbraten, gebratenen und gedünsteten Speisen mit einer gewissen Festigkeit, die normalerweise lange Kochzeiten, ständige Kontrollen und die Zuführung von Gewürzen fordern. Funktionsweise: Mittels einer ausgewogenen Kombination von heißer Konvektionsluft und durch Einspritzung erzeugten Dampf erzielt man einen optimalen Kochvorgang ohne Austrücknung und übermäßige Gewichtsverluste.

### F

### Cuisson à convection

Elle est indiquée pour: rôtir le poisson et la viande, gratiner, griller. Fonctionnement: la chaleur produite par convection est acheminée, de manière homogène, dans l'enceinte de cuisson grâce au ventilateur. Certains modèles sont dotés d'un ventilateur bidirectionnel (optionnel) constitué d'un inverseur de rotation automatique provoquant continuellement l'inversion du sens de marche du ventilateur, en distribuant ainsi de l'air chaud même dans les angles extrêmes de l'enceinte de cuisson. En outre, le ventilateur peut fonctionner soit à l'allure maximale soit vous pouvez réduire de moitié le nombre de tours (optionnel) au cas, par exemple, où vous devriez cuire de la pâtisserie délicate ou des mets tels les vol-au-vent, qui autrement, retomberaient en perdant leur forme d'origine. La cuisson à convection permet de réduire les temps et d'abaisser les températures de cuisson. Il en résulte une économie d'énergie, de produit et d'assaisonnement.

### Cuisson avec sonde à piquer à cœur

Une sonde spéciale est introduite dans la partie la plus épaisse de la pièce à cuire de manière à ce que le détecteur de température se trouve au milieu. Quand le cœur de la pièce atteint la température programmée (point de cuisson optimal), le four s'éteint automatiquement en émettant un signal acoustique. La possibilité de cuire en connaissant, en temps réel, la température à l'intérieur du produit assure une cuisson parfaite en un gain de temps considérable, grâce au contrôle automatique de la cuisson.

### Fours à convection et à vapeur à injection directe

Les fours de la ligne présentent le système de cuisson intégré: convection + vapeur à injection directe. Conscient de la meilleure efficacité d'un milieu avec vapeur humide pour garantir une qualité gastronomique de haut niveau, Mastro a mis au point un système qui crée de la vapeur sans besoin de chaudière. Un injecteur spécial pulvérise des particules d'eau, directement dans l'enceinte de cuisson, sur le ventilateur qui les micronise et qui les distribue, de manière homogène, dans toute l'enceinte en créant un milieu avec un pourcentage d'humidité idéal, même pour les cuissons plus délicates.

### Remise en température

La remise en température est le système le plus efficace pour redonner du goût et de la fraîcheur aux aliments réfrigérés, en utilisant une cuisson à cycle mixte des températures comprises entre 120° et 140°C. Giga Grandi Cucine a réalisé 3 types de remise en température pré-programmés avec des caractéristiques de temps-température-humidité précises. En outre, il est possible de réaliser un programme de remise en température personnalisé.

### Cuisson à convection + humidification

Elle est indiquée pour: pasticcio, viandes blanches, gibier, pain, produits levés. Fonctionnement: l'humidificateur manuel et/ou programmable permet d'introduire de la vapeur dans l'enceinte de cuisson pour atteindre le pourcentage d'humidité désiré, en évitant le dessèchement extérieur des aliments pauvres en eau.

### Cuisson à cycle mixte

Elle est indiquée pour: rouleaux de viande hachée, viandes en morceaux, braisées et rôties d'une certaine consistance, tous les mets longs à cuisiner qu'il faut continuellement surveiller et assaisonner. Fonctionnement: à travers une combinaison équilibrée d'air chaud diffusé par convection et de vapeur produite par injection, on obtient une cuisson optimale sans dessèchement des aliments ni perte de poids. Ce type de vapeur crée un milieu de cuisson avec un pourcentage d'humidité idéal pour réduire la quantité de graisses et d'assaisonnement et pour obtenir des mets légers et riches en goût.

### E

### Coccion a conveccion

Es indicada para: asar carne y pescado, gratinar y grillar. Funcionamiento: el calor producido por convección se difunde homogéneamente por el interior de la cámara gracias al ventilador. Algunos modelos pueden tener como opcional el ventilador bidireccional constituido por un inverter automático de rotación, que provoca una continua inversión de la marcha del ventilador, distribuyendo así el aire caliente por todos los ángulos de la cámara de cocción. El ventilador puede funcionar a la máxima velocidad o puede reducir el número de vueltas, en el caso, por ejemplo, que tenga que cocer pastelería delicada.

### Coccion con sonda al corazon

Una sonda special se introduce en la parte más gruesa de la pieza a cocer, de modo que el detector de temperatura se encuentre en el centro. Cuando el corazón de la pieza adquiere la temperatura programada (punto optimo de cocción), el horno se parará automáticamente haciendo una señal acústica. La posibilidad de cocer conociendo en tiempo real la temperatura interna del producto asegura una cocción perfecta y un ahorro de tiempo considerable, gracias al control automático de cocción.

### Horno a conveccion y vapor a inyeccion directa

El horno de la línea presenta el sistema integrado de cocción: convección + vapor a inyección directa. Giga Grandi Cucine consigue la mejor térmica de un ambiente con vapor húmedo, para garantizar una calidad gastronómica de alto nivel. Ha puesto a punto un sistema que crea vapor sin necesidad de un boiler. Un inyector especial expulsa partículas de agua directamente a la cámara de cocción, sobre el ventilador que las micropolvoriza y las distribuye homogéneamente por toda la cámara, creando un ambiente con un porcentaje de humedad ideal para la cocción mas delicada.

### Regeneration

La regeneración es el sistema más eficaz para dar gusto y fragancia al producto refrigerado, utilizando una cocción a ciclo mixto con temperatura comprendida entre 120° y 140°C. Giga Grandi Cucine ha realizado 3 tipos de regeneración preinstaladas con características de tiempo-temperatura-humedad precisos. Es posible realizar un programa de regeneración personalizado.

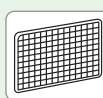
### Horno pasteleria - coccion a conveccion + humidificacion

Está indicado para: rojadas de carne tajada, carnes en pedazos y asados de una cierta consistencia, todas las carnes que tradicionalmente necesitan una cocción larga, con continuos controles y condimentación. Funcionamiento: a través de una combinación equilibrada de aire caliente difundido por convección y el vapor producido por inyección obtenemos un a cocción optima sin resecamiento o pérdidas de peso excesivas.

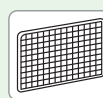
### Coccion a ciclo mixto

Está indicado para: rojadas de carne tajada, carnes en pedazos y asados de una cierta consistencia, todas las carnes que tradicionalmente necesitan una cocción larga, con continuos controles y condimentación. Funcionamiento: a través de una combinación equilibrada de aire caliente difundido por convección y el vapor producido por inyección obtenemos un a cocción optima sin resecamiento o pérdidas de peso excesivas.

## ACCESSORI / ACCESSORIES / ZUBEHÖR / ACCESSOIRES / ACCESORIOS



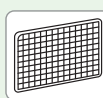
**F623**  
Filtri per forno 6 teglie 2/3  
Fat filters for oven 6 pans 2/3  
Filtres des graisses pour four 6 bacs 2/3  
Fettfilter für Ofen 6 Backbleche 2/3  
Filtros para horno 6 bandejas 2/3



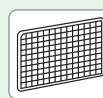
**F210**  
Filtri per forno 21 teglie  
Fat filters for oven 21 pans  
Filtres des graisses pour four 21 bacs  
Fettfilter für Ofen 21 Backbleche  
Filtros para horno 21 bandejas



**T27** - cm. 90x82x68  
Supporto inox per forno 10 teglie  
Stainless steel support for oven 10 grids  
Support en inox pour four 10 plats  
Gestell aus Edelstahl für Ofen 10 Backbleche  
Soporte inoxidable para horno 10 bandejas



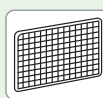
**F060**  
Filtri per forno 5-6 teglie  
Fat filters for oven 5-6 pans  
Filtres des graisses pour four 5-6 bacs  
Fettfilter für Ofen 5-6 Backbleche  
Filtros para horno 5-6 bandejas



**F400**  
Filtri per forno 40 teglie  
Fat filters for oven 40 pans  
Filtres des graisses pour four 40 bacs  
Fettfilter für Ofen 40 Backbleche  
Filtros para horno 40 bandejas



**T275** - cm. 90x82x68  
Supporto inox con struttura porta 10 teglie  
Stainless steel support with oven rack for 10 grids  
Support en inox avec structure porte-plats pour 10 plats  
Gestell aus Edelstahl mit abnehmbare Backform für 10 Backbleche  
Soporte inoxidable con estructura porta-bandejas para 10 bandejas



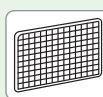
**F100**  
Filtri per forno 8-10 teglie  
Fat filters for oven 8-10 pans  
Filtres des graisses pour four 8-10 bacs  
Fettfilter für Ofen 8-10 Backbleche  
Filtros para horno 8-10 bandejas



**T16** - cm. 63x64x70  
Supporto inox per forno 6 teglie  
Stainless steel support for oven 6 grids  
Support en inox pour four 6 plats  
Gestell aus Edelstahl für Ofen 6 Backbleche  
Soporte inoxidable para horno 6 bandejas



**T36** - cm. 117x91,5x65  
Supporto inox per forno 20 teglie  
Stainless steel support for oven 20 grids  
Support en inox pour four 20 plats  
Gestell aus Edelstahl für Ofen 20 Backbleche  
Soporte inoxidable para horno 20 bandejas



**F200**  
Filtri per forno 20 teglie  
Fat filters for oven 20 pans  
Filtres des graisses pour four 20 bacs  
Fettfilter für Ofen 20 Backbleche  
Filtros para horno 20 bandejas



**T165** - cm. 63x64x70  
Supporto inox con struttura portateglie per forno 6 teglie  
Stainless steel support with oven rack for oven 6 grids  
Support en inox avec structure porte-plats pour four 6 plats  
Gestell aus Edelstahl mit abnehmbare Backform für Ofen 6 Backbleche  
Soporte inoxidable con estructura porta-bandejas para horno 6 bandejas

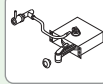


**T365** - cm. 117x91,5x65  
Supporto inox con struttura porta 20 teglie  
Stainless steel support with oven rack for 20 grids  
Support en inox avec structure porte-plats pour 20 plats  
Gestell aus Edelstahl mit abnehmbare Backform für 20 Backbleche  
Soporte inoxidable con estructura porta-bandejas para 20 bandejas

# FORNI



**CLP167** - cm. 94x82,5x88  
 Cella di lievitazione ventilata per forni CONPAS 5/8 teglie - N° 16 teglie 60x40 / Fan warming cabinet for CONPAS ovens - Nr. 16 grids 60x40 / Armoire chauffante ventilée pour fours CONPAS 5/8 grilles - N. 16 grilles 60x40 / Wärmeschrank ventiliert für CONPAS Öfen 5/8 Roste - Nr. 16 Roste 60x40 / Cámara de fermentación ventilada para hornos CONPAS 5/8 bandejas - N° 16 bandejas 60x40



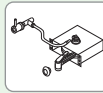
**DLC02**  
 Doccione estensibile per lavaggio camera di cottura 6-10-20  
 Extensible shower for cooking cleaning chamber 6-10-20  
 Douche extensible pour lavage chambre de cuisson 6-10-20  
 Dehnbare Dusche Abwaschung Kochkammer 6-10-20  
 Tubo estensibile para el lavado de la cámara de cocción 6-10-20



**CAF** - mm. 530x325x20  
 Contenitori inox forati GN 1/1  
 Stainless steel drilled pans GN 1/1  
 Plats creusés percé en inox GN 1/1  
 Gelochtschalen GN 1/1  
 Contenedores inoxidables perforados GN 1/1



**SG05**  
 Struttura portateghe estraibile su ruote per forno 5 teglie 60x40 elettrico e gas / Removable oven rack with castor for electric and gas oven 5 pans 60x40 / Structure porte-plats avec roulettes pour four électrique et à gaz 5 bacs 60x40 / Abnehmbare Backform mit Räder für Elektro- und Gasofen 5 Backbleche 60x40 / Estructura porta-bandejas extraíble con ruedas para horno 5 bandejas 60x40 eléctrico y a gas



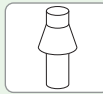
**DLC01**  
 Doccione estensibile per lavaggio camera di cottura 21-40  
 Extensible shower for cooking cleaning chamber 21-40  
 Douche extensible pour lavage chambre de cuisson 21-40  
 Dehnbare Dusche Abwaschung Kochkammer 21-40  
 Tubo estensibile para el lavado de la cámara de cocción 21-40



**CBF** - mm. 530x325x40  
 Contenitori inox forati GN 1/1  
 Stainless steel drilled pans GN 1/1  
 Plats creusés percé en inox GN 1/1  
 Gelochtschalen GN 1/1  
 Contenedores inoxidables perforados GN 1/1



**SG06**  
 Struttura portateghe estraibile su ruote per forno 6 teglie elettrico e gas / Removable oven rack with castor for electric and gas oven 6 pans / Structure porte-plats avec roulettes pour four électrique et à gaz 6 bacs / Abnehmbare Backform mit Räder für Elektro- und Gasofen 6 Backbleche / Estructura porta-bandejas extraíble con ruedas para horno 6 bandejas eléctrico y a gas



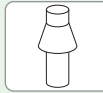
**CAV01**  
 Camino antivento per forni mod. 6/10  
 Flue riser complete with wind weir for gas ovens mod. 6/10  
 Mitre avec dispositif anti-vent pour fours modele 6/10  
 Strömungssicherung für Öfen Modell 6/10  
 Chimenea antiviento para hornos mod. 6/10



**CCF** - mm. 530x325x60  
 Contenitori inox forati GN 1/1  
 Stainless steel drilled pans GN 1/1  
 Plats creusés percé en inox GN 1/1  
 Gelochtschalen GN 1/1  
 Contenedores inoxidables perforados GN 1/1



**SG08**  
 Struttura portateghe estraibile su ruote per forno 8 teglie 60x40 elettrico e gas / Removable oven rack with castor for electric and gas oven 8 pans 60x40 / Structure porte-plats avec roulettes pour four électrique et à gaz 8 bacs 60x40 / Abnehmbare Backform mit Räder für Elektro- und Gasofen 8 Backbleche 60x40 / Estructura porta-bandejas extraíble con ruedas para horno 8 bandejas 60x40 eléctrico y a gas



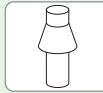
**CAV02**  
 Camino antivento per forni mod. 20  
 Flue riser complete with wind weir for gas ovens mod. 20  
 Mitre avec dispositif anti-vent pour fours modele 20  
 Strömungssicherung für Öfen Modell 20  
 Chimenea antiviento para hornos mod. 20



**CDF** - mm. 530x650x20  
 Contenitori inox forati GN 2/1  
 Stainless steel drilled pans GN 2/1  
 Plats creusés percé en inox GN 2/1  
 Gelochtschalen GN 2/1  
 Contenedores inoxidables perforados GN 2/1



**SG10**  
 Struttura portateghe estraibile su ruote per forno 10 teglie elettrico e gas / Removable oven rack with castor for electric and gas oven 10 pans / Structure porte-plats avec roulettes pour four électrique et à gaz 10 bacs / Abnehmbare Backform mit Räder für Elektro- und Gasofen 10 Backbleche / Estructura porta-bandejas extraíble con ruedas para horno 10 bandejas eléctrico y a gas



**CAV03**  
 Camino antivento per forni mod. 21  
 Flue riser complete with wind weir for gas ovens mod. 21  
 Mitre avec dispositif anti-vent pour fours modele 21  
 Strömungssicherung für Öfen Modell 21  
 Chimenea antiviento para hornos mod. 21



**CEF** - mm. 530x650x40  
 Contenitori inox forati GN 2/1  
 Stainless steel drilled pans GN 2/1  
 Plats creusés percé en inox GN 2/1  
 Gelochtschalen GN 2/1  
 Contenedores inoxidables perforados GN 2/1



**SG20**  
 Struttura portateghe estraibile su ruote per forno 20 teglie elettrico e gas / Removable oven rack with castor for electric and gas oven 20 pans / Structure porte-plats avec roulettes pour four électrique et à gaz 20 bacs / Abnehmbare Backform mit Räder für Elektro- und Gasofen 20 Backbleche / Estructura porta-bandejas extraíble con ruedas para horno 20 bandejas eléctrico y a gas



**CAV04**  
 Camino antivento per forni mod. 40  
 Flue riser complete with wind weir for gas ovens mod. 40  
 Mitre avec dispositif anti-vent pour fours modele 40  
 Strömungssicherung für Öfen Modell 40  
 Chimenea antiviento para hornos mod. 40



**CFF** - mm. 530x650x60  
 Contenitori inox forati GN 2/1  
 Stainless steel drilled pans GN 2/1  
 Plats creusés percé en inox GN 2/1  
 Gelochtschalen GN 2/1  
 Contenedores inoxidables perforados GN 2/1



**SC21**  
 Struttura carrellata per forno 21 elettrico e gas  
 Removable oven rack on wheels for elec. and gas oven mod. 21  
 Structure ave roues pour fours électrique et a gaz mod. 21  
 Abnehmbare Backform mit Rädern für Elektro- und Gasofen Mod. 21  
 Estructura con ruedas para horno mod. 21 eléctrico y a gas



**G23PIN** - mm. 353x325  
 Griglie in acciaio inox GN  
 Stainless steel gastronorm grids  
 Grilles en inox gastronorm  
 Gastronorm-Roste aus Edelstahl  
 Parrilla en acero inox GN



**GE** - cm. 60x40  
 Griglie in acciaio cromato e teglie in alluminio  
 Chromium-plated steel grills and aluminium pans  
 Grilles en acier chromé et plats à rôtir en aluminium  
 Roste aus verchromtem Stahl und Aluminiumbleche  
 Rejillas de acero cromado y bandejas de aluminio



**SC40**  
 Struttura carrellata per forno 40 elettrico e gas  
 Removable oven rack on wheels for elec. and gas oven mod. 40  
 Structure ave roues pour fours électrique et a gaz mod. 40  
 Abnehmbare Backform mit Rädern für Elektro- und Gasofen Mod. 40  
 Estructura con ruedas para horno mod. 40 eléctrico y a gas



**G11PIN** - mm. 530x325  
 Griglie in acciaio inox GN  
 Stainless steel gastronorm grids  
 Grilles en inox gastronorm  
 Gastronorm-Roste aus Edelstahl  
 Parrilla en acero inox GN



**C1A** - cm. 60x40x2  
 Griglie in acciaio cromato e teglie in alluminio  
 Chromium-plated steel grills and aluminium pans  
 Grilles en acier chromé et plats à rôtir en aluminium  
 Roste aus verchromtem Stahl und Aluminiumbleche  
 Rejillas de acero cromado y bandejas de aluminio



**CE058**  
 Carrello per l'estrazione delle strutture portateghe estraibili 5 e 8 teglie / Trolley for removable oven racks 5 and 8 pans / Chariot pour structures porte-plats 5 et 8 bacs / Wagen für Tragstücköfen 5 und 8 Backbleche / Carro para la extracción de las estructuras porta-bandejas extraíbles 5 y 8 bandejas



**G21PIN** - mm. 530x650  
 Griglie in acciaio inox GN  
 Stainless steel gastronorm grids  
 Grilles en inox gastronorm  
 Gastronorm-Roste aus Edelstahl  
 Parrilla en acero inox GN



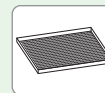
**C2A** - cm. 60x40x4  
 Griglie in acciaio cromato e teglie in alluminio  
 Chromium-plated steel grills and aluminium pans  
 Grilles en acier chromé et plats à rôtir en aluminium  
 Roste aus verchromtem Stahl und Aluminiumbleche  
 Rejillas de acero cromado y bandejas de aluminio



**CE06**  
 Carrello per l'estrazione delle strutture portateghe estraibili 6 teglie / Trolley for removable oven racks 6 pans / Chariot pour structures porte-plats 6 bacs / Wagen für Tragstücköfen 6 Backbleche / Carro para la extracción de las estructuras porta-bandejas extraíbles 6 bandejas



**CA** - mm. 530x325x20  
 Contenitori inox GN 1/1  
 Stainless steel containers GN 1/1  
 Bacs GN 1/1 en inox  
 Schalen GN 1/1 Edelstahl  
 Contenedores inox GN 1/1



**CIAF** - cm. 60x40x2  
 Teglia forata in alluminio  
 Pierced aluminium pan  
 Plaque en aluminium perforé  
 Gelochtealuminium-backblech  
 Bandeja perforada de aluminio



**CE102**  
 Carrello per l'estrazione delle strutture portateghe estraibili 10-20 teglie / Trolley for removable oven racks 10-20 pans / Chariot pour structures porte-plats 10-20 bacs / Wagen für Tragstücköfen 10-20 Backbleche / Carro para la extracción de las estructuras porta-bandejas extraíbles 10-20 bandejas



**CB** - mm. 530x325x40  
 Contenitori inox GN 1/1  
 Stainless steel containers GN 1/1  
 Bacs GN 1/1 en inox  
 Schalen GN 1/1 Edelstahl  
 Contenedores inox GN 1/1



**CAA510**  
 Cappa autoaspirante per forno 6-10-20 teglie  
 Suction hood for 6-10-20 oven  
 Hotte auto-aspirante pour four 6-10-20  
 Selbstabsaugende Dunstabzugshaube für Öfen 6-10-20  
 Campana extractora para horno 6-10-20



**CC** - mm. 530x325x65  
 Contenitori inox GN 1/1  
 Stainless steel containers GN 1/1  
 Bacs GN 1/1 en inox  
 Schalen GN 1/1 Edelstahl  
 Contenedores inox GN 1/1



**CAA21**  
 Cappa autoaspirante per forno 21 teglie  
 Suction hood for 21 oven  
 Hotte auto-aspirante pour four 21  
 Selbstabsaugende Dunstabzugshaube für Öfen 21  
 Campana extractora para horno 21



**CD** - mm. 530x650x20  
 Contenitori inox GN 2/1  
 Stainless steel containers GN 2/1  
 Bacs GN 2/1 en inox  
 Schalen GN 2/1 Edelstahl  
 Contenedores inox GN 2/1



**CAA40**  
 Cappa autoaspirante per forno 40 teglie  
 Suction hood for 40 oven  
 Hotte auto-aspirante pour four 40  
 Selbstabsaugende Dunstabzugshaube für Öfen 40  
 Campana extractora para horno 40



**CE** - mm. 530x650x40  
 Contenitori inox GN 2/1  
 Stainless steel containers GN 2/1  
 Bacs GN 2/1 en inox  
 Schalen GN 2/1 Edelstahl  
 Contenedores inox GN 2/1



**GLS/D**  
 Depuratore addolcitore  
 Conditioner  
 Depurateur  
 Reinigungsrichtung  
 Depurador ablandador



**CF** - mm. 530x650x65  
 Contenitori inox GN 2/1  
 Stainless steel containers GN 2/1  
 Bacs GN 2/1 en inox  
 Schalen GN 2/1 Edelstahl  
 Contenedores inox GN 2/1



**DLC00**  
 Doccione lavaggio camera di cottura 6-10-20  
 Shower for cooking cleaning chamber 6-10-20  
 Douche de lavage chambre de cuisson 6-10-20  
 Dusche Abwaschung Kochkammer 6-10-20  
 Tubo para lavado de la cámara de cocción 6-10-20



GIGA GRANDI CUCINE srl  
 si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti tutte quelle modifiche che riterrà utili senza preavviso.  
 reserves the rights to make charges in his products without notice.  
 se réserve le droit à ses articles les modifications qu'elle jugera utiles sans préavis.  
 behalt sich vor, soweit es für notwendig halt, Änderungen an ihre Artikeln ohne Voranzeige vorzunehmen.  
 se reserva el derecho de aportar a los productos las modificaciones que considere útiles sin previo aviso.



GIGA GRANDI CUCINE srl - Via Pisana, 336 - Loc. Olmo - 50018 Scandicci (FI) - Italy  
 Tel. +39 055 721 305 - 722 331 (11 linee r.a.) - Fax +39 055 731 0056  
 www.gigagrandicucine.it - e-mail: info@gigagrandicucine.it

• SINCE 1967 •

